

suavinēx



**Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Manuale d'istruzioni
Gebrauchsanweisungen
Manual de instruções
Užívateľský manuál
Uživatelský manuál
Руководство по эксплуатации
Vejlledning
Gebruikshandleiding
Οδηγίες χρήσης
Kullanım kılavuzu**

دليل التعليمات



ES	ADVERTENCIAS	1 - 4
EN	WARNINGS	4 - 6
FR	AVERTISSEMENTS	6 - 8
IT	AVVERTENZE	8 - 10
DE	HINWEISE	10 - 13
PT	ADVERTÊNCIAS	13 - 15
CS	UPOZORNĚNÍ	15 - 17
SK	UPOZORNENIE	17 - 19
RU	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	19 - 22
DA	ADVARSLER	22 - 24
NL	WAARSCHUWINGEN	24 - 26
EL	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ	26 - 28
TR	UYARI	29 - 30
AR	تحذيرات	31 - 32

ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	35 - 45
EN	INSTRUCTION MANUAL	46 - 56
FR	MANUEL D'INSTRUCTIONS	57 - 67
IT	MANUALE D'ISTRUZIONI	68 - 78
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	79 - 89
PT	MANUAL DE INSTRUÇÕES	90 - 100
CS	UŽIVATELSKÝ MANUÁL	101 - 111
SK	MANUÁL PRE POUŽÍVATEĽOV	112 - 122
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	123 - 133
DA	BRUGERMANUAL	134 - 144
NL	GEBRUIKSHANDLEIDING	145 - 155
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ	156 - 166
TR	KULLANIM KILAVUZU	167 - 177
AR	دليل التعليمات	188 - 178

ES: ADVERTENCIAS

Por favor, lee cuidadosamente estas instrucciones y guárdalas para futuras consultas.

1- Este aparato está diseñado como “robot de cocina” o “procesador de alimentos” para uso doméstico; cualquier otro uso se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de los posibles daños causados por un uso incorrecto, erróneo o irracional del aparato.

2- Este producto no es un juguete. Mantener fuera del alcance de los niños. No permita que los niños jueguen con el aparato. NO debe ser utilizados por niños, por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o psíquicas estén reducidas o por personas con algún tipo de dificultad de aprendizaje, a no ser que estén supervisados o se les haya dado información previa sobre el correcto manejo del producto y estén al corriente de los posibles peligros. Tanto su uso, como limpieza y mantenimiento deben ser llevados a cabo por un adulto.

3- Después de sacar el robot de cocina de su embalaje, asegurarse de que está intacto y que no hay daños visibles. En caso de duda, no utilizar y contactar con el fabricante o distribuidor. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante o servicio de reparación autorizado.

4- Colocar el aparato sobre una superficie plana, rígida y estable, fuera del alcance de los niños. No colocar sobre superficies delicadas o superficies sensibles al calor, agua o humedad.

5- Conectar el aparato a una toma no accesible a niños. Asegurarse de que la potencia es compatible con la red de distribución eléctrica a la que va a ser conectado (ver placa de datos en la parte inferior del aparato).

6- Llenar el depósito con la cantidad de agua necesaria antes de encender el robot de cocina. No llenar el depósito con más de 250ml de agua. Usar solamente agua para llenar el depósito.

7- Colocar siempre la tapa de la jarra antes de enchufar y encender el robot de cocina.

8- No quitar la tapa del depósito de agua mientras el aparato esté en funcionamiento.

9- Entre ciclo y ciclo: apagar el aparato y dejar enfriar durante 15 minutos.

10- No exceder de 30 segundos de funcionamiento

ininterrumpido en la función de triturado.

11- Prestar especial atención a la emisión de vapor. No obstruir el orificio de salida de vapor. El aparato se calienta mucho durante la cocción y puede causar quemaduras en caso de contacto; para evitarlo, utilizar siempre el asa para levantar la jarra.

12- No mover, elevar, inclinar o llevar a cabo cualquier operación de limpieza o mantenimiento mientras el robot de cocina esté en uso o conectado a la toma de la corriente.

13- Desenchufar el robot de cocina de la toma de corriente antes de tocar el depósito de agua o las cestas. Desenchufar siempre antes de limpiar.

14- Desconectar el aparato de la toma de corriente antes de tocar las cuchillas. Manipular las cuchillas con mucho cuidado, están muy afiladas y pueden cortar. Si las cuchillas se bloquearan: desenchufar el aparato antes de retirar los alimentos que han provocado la obstrucción. Para evitar que las cuchillas se oxiden: limpiarlas y secarlas bien después de cada uso.

15- El uso de cualquier aparato eléctrico requiere del cumplimiento de ciertas reglas básicas:

- No tirar del cable de alimentación o del robot de cocina para desconectar el enchufe de la toma.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos como lluvia, sol, etc.
- Mantener el aparato y el cable de alimentación alejado de fuentes de calor.
- No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No sumergir el aparato en agua u otros líquidos.
- No tocar el aparato si ha caído en el agua; si esto sucediera: cortar el suministro de energía y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente antes de tocarlo. No utilizar de nuevo hasta haber contactado con el fabricante, distribuidor o centro de reparación autorizado.

16- Este aparato no contiene piezas reparables o partes que puedan ser reutilizadas por el comprador. No utilizar accesorios, piezas o componentes que no sean suministrados por el fabricante, distribuidor o servicio autorizado.

17- En caso de que el aparato esté defectuoso o no funcione correctamente: apagar de inmediato y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No intentar arreglarlo y ponerse en contacto con el fabricante, distribuidor o centro de reparación autorizado. Cualquier reparación debe ser realizada por personal

técnico autorizado.

18- Desenchufar el cable de alimentación mientras el aparato no esté siendo utilizado.

19- El aparato debe quedar completamente limpio y seco después de su utilización.

20- Para evitar riesgo de incendio, no pasar el cable de alimentación por debajo de alfombras ni cerca de radiadores, estufas o calentadores.

21- Las características del producto pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

22- Nunca encienda el aparato sin asegurarse de que las cuchillas están correctamente colocadas.

EN: WARNINGS

Please read these instructions carefully and keep them for future reference.

1- This appliance is designed as a “food processor” for domestic use; any other use is considered unsuitable and therefore hazardous. The manufacturer takes no responsibility for any damage caused by improper, wrong or irrational use of the appliance.

2- This product is not a toy. Keep out of reach of children. Children shall not play with the appliance. It must NOT be used by children, people with impaired physical, sensory or mental capabilities or people with learning difficulties, unless they are supervised or have been properly informed about how to handle the product correctly and they are aware of the potential hazards. It must be used, cleaned and maintained by an adult.

3- After removing the food processor from its packaging, make sure that it is intact and that there is no visible damage. If in doubt, do not use it and contact the manufacturer or distributor. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorised repair service.

4- Place the appliance on a flat, rigid, stable surface out of the reach of children. Do not place on delicate surfaces or surfaces that are sensitive to heat, water or moisture.

5- Plug the appliance into a socket that is out of the reach of children. Make sure that the power rating is compatible with the mains electricity supply to which it is connected (see the data plate on the underside of the appliance).

6- Fill the tank with the necessary amount of water before switching on the food processor. Do not fill the tank with more

than 250 ml of water. Only use water to fill the tank.

7- Always place the lid on the bowl before plugging in and switching on the food processor.

8- Do not remove the lid of the water tank while the appliance is in operation.

9- Between cycle and cycle: switch off the appliance and leave it to cool down for 15 minutes.

10- Do not leave the blender running for more than 30 seconds at a time.

11- Take particular care with steam that is given off. Do not cover the steam outlet. The appliance becomes very hot during cooking and contact with it can cause burns; to avoid this, always use the handle to lift the bowl.

12- Do not move, lift, tip or perform any other cleaning or maintenance operation while the food processor is in use or plugged into the power supply.

13- Unplug the food processor from the mains socket before touching the water tank or baskets. Always unplug it before cleaning.

14- Disconnect the appliance from the mains before touching the blades. Take care when handling the blades, as they are very sharp and can cut. If the blades become clogged, unplug the appliance before removing the food that is blocking them. To prevent the blades from rusting clean and dry them thoroughly after each use.

15- Certain basic rules must be observed when using any electrical appliance:

- Do not pull on the power supply cable or the food processor itself to unplug it from the socket.
- Do not expose the appliance to atmospheric conditions such as rain, sun, etc.
- Keep the appliance and the power supply cable away from heat sources.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not touch the appliance if it has fallen in water; should this happen, cut off the power supply and unplug the power supply cable from the socket before touching it. Do not use it again until you have contacted the manufacturer, distributor or authorised repair centre.

16- This appliance contains no serviceable parts that can be reused by the buyer. Do not use accessories, parts or components that are not supplied by the manufacturer,

distributor or authorised service.

17- If the appliance is faulty or does not work properly, switch it off immediately and unplug it from the mains. Do not try to repair it and contact the manufacturer, distributor or authorised repair centre. Any repairs must be carried out by authorised technical personnel.

18- Unplug the power supply cable while the device is not in use.

19- The appliance must be thoroughly cleaned and dried after use.

20- For fire prevention reasons, do not pass the power cable under rugs or near radiators or heaters.

21- Product characteristics may be changed without prior notice.

22- Never switch the appliance on without checking that the blades are fitted properly.

FR : AVERTISSEMENTS

Veillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour les consulter ultérieurement.

1- Cet appareil est conçu comme "robot de cuisine" pour usage domestique. Tout autre usage est considéré inapproprié et par conséquent, dangereux. Le fabricant ne sera pas responsable des éventuelles dommages causés par un usage incorrect, inapproprié ou irrationnel de l'appareil.

2- Ce produit n'est pas un jouet. Tenir à l'écart des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Il NE doit PAS être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou psychiques sont réduites, ou par des personnes ayant des difficultés d'apprentissage, sauf si elles sont supervisées ou ont été formées au préalable, sur l'utilisation correcte du produit et sont au courant des dangers possibles. Son utilisation, son nettoyage et sa maintenance doivent être effectués par un adulte.

3- Après avoir sorti le robot de cuisine de son emballage, assurez-vous qu'il est intact et qu'il ne présente pas de dommages visibles. En cas de doute, ne pas l'utiliser et contacter le fabricant ou le distributeur. Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou par un service de réparation autorisé.

4- Placer l'appareil sur une superficie plane, rigide et stable, hors de portée des enfants. Ne pas placer sur des superficies délicates ou sensibles à la chaleur, à l'eau ou à l'humidité.

5- Connecter l'appareil à une prise non accessible aux enfants. S'assurer que la puissance est compatible avec le secteur de distribution électrique auquel il va être connecté (voir plaque signalétique sous l'appareil).

6- Remplir le réservoir avec la quantité d'eau nécessaire avant d'allumer le robot de cuisine. Ne pas remplir le réservoir de plus de 250 ml d'eau. Utiliser seulement de l'eau pour remplir le réservoir.

7- Toujours placer le couvercle du bol avant de brancher et d'allumer le robot de cuisine.

8- Ne pas retirer le couvercle du réservoir d'eau pendant que l'appareil est en marche.

9- Entre les cycles : éteindre l'appareil et le laisser refroidir pendant 15 minutes.

10- Ne pas dépasser 30 secondes de fonctionnement ininterrompu dans la fonction de mixage.

11- Faire particulièrement attention au dégagement de vapeur. Ne pas boucher l'orifice de sortie de vapeur. L'appareil chauffe beaucoup pendant la cuisson et peut causer des brûlures en cas de contact. Pour les éviter, toujours utiliser l'anse pour lever le bol.

12- Ne pas déplacer, incliner ou effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance pendant que le robot de cuisine est en cours d'utilisation ou connecté à la prise de courant.

13- Débrancher le robot de cuisine de la prise de courant avant de toucher le réservoir d'eau ou les paniers. Toujours débrancher avant de nettoyer.

14- Débrancher l'appareil de la prise de courant avant de toucher les lames. Manipuler les lames avec précaution. Elles sont très tranchantes et peuvent couper. Si les lames se bloquent : débrancher l'appareil avant de retirer les aliments qui ont provoqué le blocage. Pour éviter l'oxydation des lames : les nettoyer et bien les essuyer après chaque utilisation.

15- L'utilisation de tout appareil électrique exige l'observation de quelques règles de base :

- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur le robot de cuisine pour déconnecter la fiche de la prise.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques tels que pluie, soleil, etc.
- Maintenir l'appareil et le câble d'alimentation éloignés des sources de chaleur.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne pas toucher l'appareil s'il est tombé dans l'eau. Si

cela se produit : couper le courant et déconnecter le câble d'alimentation de la prise de courant avant de le toucher. Ne pas utiliser l'appareil avant d'avoir contacté le fabricant, le distributeur ou le centre de réparation autorisé.

16- Cet appareil ne contient pas de pièces réparables ou de parties pouvant être réutilisées par l'acquéreur. Ne pas utiliser d'accessoires, pièces ou composants non fournis par le client, distributeur ou service de réparation autorisé.

17- Si l'appareil est défectueux ou ne fonctionne pas correctement : l'éteindre immédiatement et déconnecter la fiche de la prise de courant. Ne pas essayer de le réparer, et contacter le fabricant, le distributeur ou le centre de réparation autorisé. Toute réparation doit être réalisée par un personnel technique autorisé.

18- Débrancher le câble d'alimentation pendant que l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.

19- L'appareil est complètement propre et sec après son utilisation.

20- Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas faire passer le câble d'alimentation sous des tapis, ni à proximité de radiateurs, poêles ou chaudières.

21- Les caractéristiques du produit peuvent être sujettes à changements sans avis préalable.

22- N'allumez jamais l'appareil avant d'avoir vérifié que les lames sont correctement mises en place.

IT: AVVERTENZE

Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni e di conservarle per futura assistenza.

1- Quest'apparecchio è stato progettato a scopo "robot da cucina" o "processore di alimenti" per uso domestico; qualunque altro uso si considera inadeguato e, pertanto, pericoloso. Il fabbricante non si fa responsabile dei possibili danni causati da un uso scorretto, erroneo o irrazionale dell'apparecchio.

2- Questo prodotto non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. NON dev'essere utilizzato da bambini, da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o psichiche siano ridotte o da persone con un qualsiasi tipo di difficoltà di apprendimento, salvo che siano sotto supervisione, siano state loro fornite le informazioni preliminari sulla corretta manipolazione del prodotto e siano state messe al corrente dei possibili rischi. Sia l'uso, sia la

pulizia e la manutenzione, devono essere effettuati da un adulto.

3- Dopo aver estratto il robot da cucina dalla sua confezione, assicurarsi che sia intatto e che non ci siano danni visibili. In caso di dubbi, non utilizzare e contattare il fabbricante o il distributore. Se il cavo dell'alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante o dal servizio di riparazione autorizzato.

4- Collocare l'apparecchio su una superficie plana, rigida e stabile, fuori dalla portata dei bambini. Non collocare su superfici delicate o sensibili al calore, acqua o umidità.

5- Collegare l'apparecchio a una presa non accessibile ai bambini. Assicurarsi che la potenza sia compatibile con la rete di distribuzione elettrica alla quale sarà collegato (vedi targhetta dati nella parte inferiore dell'apparecchio).

6- Riempire il deposito con la quantità d'acqua necessaria prima di accendere il robot da cucina. Non riempire il deposito con più 250ml d'acqua. Usare solamente acqua per riempire il deposito.

7- Collocare sempre il coperchio del bicchiere prima di collegare la spina ed accendere il robot da cucina.

8- Non rimuovere il coperchio del deposito d'acqua mentre l'apparecchio è in funzione.

9- Tra ciclo e ciclo: spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 15 minuti.

10- Non superare i 30 secondi di funzionamento ininterrotto nella funzione del tritato.

11- Prestare speciale attenzione all'emissione del vapore. Non ostruire il foro d'uscita del vapore. L'apparecchio si scalda notevolmente durante la cottura, potendo causare scottature in caso di contatto; per evitarlo, utilizzare sempre il manico per sollevare il vaso.

12- Non muovere, sollevare, inclinare o portare a termine una qualunque operazione di pulizia o manutenzione mentre il robot da cucina sia in uso o collegato alla presa di corrente.

13- Disconnettere il robot da cucina dalla presa di corrente prima di toccare il deposito dell'acqua o i cestelli. Disconnettere sempre prima della pulizia.

14- Disconnettere l'apparecchio dalla presa di corrente prima di toccare le lame. Manipolare le lame con estrema precauzione, sono molto affilate e taglienti. In caso di blocco delle lame: disconnettere l'apparecchio prima di rimuovere gli alimenti che hanno causato l'ostruzione. Per evitare che le lame si ossidino: pulirle e asciugarle bene prima di ogni uso.

15- L'uso di qualunque apparecchio elettrico richiede l'osservanza di alcune regole di base:

- Non tirare il cavo dell'alimentazione o del robot da cucina per

disconnettere la spina della presa.

- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici, come pioggia, sole, etc.
- Mantenere l'apparecchio e il cavo dell'alimentazione lontano da fonti di calore.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non toccare l'apparecchio se è caduto in acqua; se ciò dovesse succedere: interrompere l'erogazione di energia e disconnettere il cavo dell'alimentazione dalla presa di corrente prima di toccarlo. Non rimetterlo in uso prima di essersi messi in contatto con il fabbricante, distributore o centro di riparazione autorizzato.

16- Questo apparecchio non contiene pezzi riparabili o parti che possano essere riutilizzate dall'acquirente. Non utilizzare accessori, pezzi o componenti che non siano forniti dal fabbricante, distributore o servizio autorizzato.

17- Nel caso in cui l'apparecchio sia difettoso o non funzioni correttamente: spegnere immediatamente e disconnettere la spina dalla presa di corrente. Non cercare di ripararlo e mettersi in contatto con il fabbricante, distributore o centro di riparazione autorizzato. Qualunque riparazione dev'essere realizzata da personale tecnico autorizzato.

18- Disconnettere il cavo dell'alimentazione quando l'apparecchio non è in uso.

19- L'apparecchio deve essere completamente pulito e asciutto dopo l'uso.

20- Per evitare il rischio d'incendio, non passare il cavo dell'alimentazione al di sotto di tappeti, né vicino a termosifoni, stufe o caloriferi.

21- Le caratteristiche del prodotto possono essere soggette a cambiamenti senza previo avviso.

22- Non accendere l'apparecchio prima di assicurarsi che le lame siano collocate correttamente.

DE: HINWEISE

Lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanleitungen und bewahren Sie diese für zukünftige Fragen auf.

1- Dieses Gerät wurde als "Küchenroboter" oder "Nahrungsmittelverarbeiter" für den Haushalt entwickelt, eine sonstige abweichende Nutzung wird als unangemessen und folglich als gefährlich erachtet. Der Hersteller haftet nicht für mögliche Schäden au-

grund einer unsachgemäßen, falschen oder absurden Nutzung des Geräts.

2- Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät sollte NICHT von Kindern benutzt werden oder von Personen mit körperlicher, sinnlicher oder psychischer Behinderung oder von Personen mit Lernschwierigkeiten, es sei denn sie werden beaufsichtigt oder sie wurden über den korrekten Umgang mit dem Produkt informiert und sind sich der möglichen Gefährdung bewußt. Sowohl die Nutzung, als auch die Reinigung und die Pflege des Geräts sind von einem Erwachsenen vorzunehmen.

3- Nach dem Auspacken des Küchenroboters vergewissern Sie sich, dass dieser intakt ist und keine sichtbaren Schäden vorhanden sind. Im Zweifelsfall, das Gerät nicht benutzen. Setzen Sie sich mit dem Hersteller oder Händler in Verbindung. Sollte das Stromversorgungskabel defekt sein, so ist dieses vom Hersteller oder von einem zugelassenen Reparaturservice zu ersetzen.

4- Gerät an einer flachen, festen und stabilen Stelle, außerhalb der Reichweite von Kindern, anbringen. Nicht auf empfindlichen Oberflächen oder wärme-, wasser- oder feuchtigkeitsempfindlichen Stellen anbringen.

5- Das Gerät an eine nicht für Kinder zugängliche Steckdose anschließen. Vergewissern Sie sich, dass die Stromleistung mit dem anzuschließenden elektrischen Versorgungsnetz kompatibel ist (siehe Schild am unteren Teil des Gerätes).

6- Behälter mit der notwendigen Menge Wasser füllen, bevor der Küchenroboter eingeschaltet wird. Behälter nicht mit mehr als 250 ml Wasser füllen. Behälter ausschließlich mit Wasser füllen.

7- Stets den Deckel auf die Kanne aufsetzen, bevor der Küchenroboter an das Stromnetz angeschlossen bzw. eingeschaltet wird.

8- Während des Betriebs Deckel vom Wasserbehälter nicht entfernen.

9- Zwischen zwei Zyklen: Gerät ausschalten und 15 Minuten lang abkühlen lassen.

10- Gerät im Zerkleinerungsmodus nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen lassen.

11- Besondere Vorsicht ist beim Dampfaustritt geboten. Dampfaustritt nicht verstopfen. Das Gerät wird während des Kochens sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen; um dies zu vermeiden, benutzen Sie stets den Griff, wenn Sie die Kanne heben möchten.

12- Solange der Küchenroboter an das Netzwerk angeschlossen ist, Gerät nicht bewegen, anheben, kippen oder sonstige Reinigungs- oder Pflegearbeiten vornehmen.

13- Küchenroboter aus der Steckdose entfernen, bevor Sie den Wasserbehälter oder die Körbe berühren. Vor dem Reinigen, Stecker immer aus der Steckdose ziehen.

14- Küchenroboter vor dem Berühren der Klingen vom Stromanschluß entfernen. Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um, sie sind sehr scharf und Sie können sich schneiden. Sollten sich die Klingen blockieren: Gerät aus der Steckdose entfernen, bevor Sie die Lebensmittel herausnehmen, die die Verstopfung verursacht haben. Damit das Rosten der Klingen vermieden wird: Nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und trocknen.

15- Die Nutzung jedweden Elektrogeräts erfordert die Einhaltung bestimmter Grundregeln:

- Zum Ausschalten nicht am Stromversorgungskabel des Küchenroboters ziehen, um dieses aus der Steckdose zu entfernen.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen wie Regen, Sonne, usw. aussetzen.
- Das Gerät und das Stromversorgungskabel von Wärmequellen fernhalten.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Gerät nicht anfassen, wenn es ins Wasser gefallen ist. Sollte dies geschehen, Stromversorgung einstellen und Stromversorgungskabel vor dem Berühren aus der Steckdose ziehen. Nicht wieder anfassen, bevor Sie mit dem Hersteller, Lieferanten oder zugelassenen Reparaturgeschäft Kontakt aufgenommen haben.

16- Dieses Gerät enthält keine reparierbaren Teile oder Teile, die vom Käufer wiederverwertet werden könnten. Kein Zubehör, Teile oder Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller, Lieferanten oder zugelassenen Reparaturgeschäft stammen.

17- Sollte das Gerät defekt sein oder nicht richtig funktionieren: Sofort ausschalten und Stecker aus der Steckdose ziehen. Versuchen Sie nicht, dieses zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Hersteller, Lieferanten oder zugelassenen Reparaturgeschäft in Kontakt. Alle Reparaturen sind von zugelassenen Fachpersonal vorzunehmen.

18- Stromversorgungskabel aus der Steckdose entfernen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

19- Das Gerät muss nach der Nutzung hundertprozentig sauber und trocken sein.

20- Um Brandgefahr zu vermeiden, Stromversorgungskabel nicht unter einem Teppich und in der Nähe von Heizkörpern verlegen.

21- Die Eigenschaften des Produkts können ohne Vorankündigung geändert werden.

22- Vergewissern Sie sich immer, dass die Klingen korrekt angebracht sind, bevor Sie das Gerät einschalten.

PT: ADVERTÊNCIAS

Leia cuidadosamente estas instruções e guarde-as para futuras consultas.

1- Este aparelho foi desenhado como “robot de cozinha” ou “processador de alimentos” para uso doméstico, qualquer outro uso é considerado inadequado e, portanto, perigoso. O fabricante não se faz responsável pelos possíveis danos causados por um uso incorreto, erróneo ou irracional do aparelho.

2- Este produto não é um brinquedo. Manter fora do alcance das crianças. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. Não deve ser utilizado por crianças, por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas estejam reduzidas ou por pessoas com algum tipo de dificuldade de aprendizagem, a não ser que estejam supervisionadas ou lhes tenha sido proporcionada informação prévia sobre o correto manuseamento do produto e estejam ao corrente dos possíveis perigos. Quer a sua utilização quer a sua limpeza e manutenção devem ser levadas a cabo por um adulto.

3- Depois de retirar o robot de cozinha da sua embalagem, assegure-se que esteja intacto e que não haja danos visíveis. Em caso de dúvida, não utilizar e contactar com o fabricante ou distribuidor. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou por um serviço de reparação autorizado.

4- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana, rígida e estável, fora do alcance das crianças. Não colocar sobre superfícies delicadas ou superfícies sensíveis ao calor, água ou humidade.

5- Ligar o aparelho a uma tomada não acessível a crianças. Assegure-se que a potência seja compatível com a rede de distribuição elétrica à qual vai ser ligado (ver placa de dados na parte inferior do aparelho).

6- Encher o depósito com a quantidade de água necessária antes de acender o robot de cozinha. Não encher o depósito com mais

de 250 ml de água. Usar apenas água para encher o depósito.

7- Colocar sempre a tampa da jarra antes de ligar e acender o robot de cozinha.

8- Não retirar a tampa do depósito de água enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

9- Entre ciclo e ciclo: apagar o aparelho e deixar arrefecer durante 15 minutos.

10- Não exceder os 30 segundos de funcionamento ininterrompido na função de triturar.

11- Prestar especial atenção à emissão de vapor. Não obstruir o orifício de saída de vapor. O aparelho aquece muito durante a cozedura e pode causar queimaduras em caso de contacto. Para o evitar, utilizar sempre a pega para levantar a jarra.

12- Não mover, elevar, inclinar ou levar a cabo qualquer operação de limpeza ou manutenção enquanto o robot de cozinha estiver em utilização ou ligado à tomada de corrente.

13- Desligar o robot de cozinha da tomada de corrente antes de tocar no depósito de água ou nas cestas. Desligar sempre da corrente antes de limpar.

14- Desligar o aparelho de tomada de corrente antes de tocar nas lâminas. Manipular as lâminas com muito cuidado. Estão muito afiadas e podem cortar. No caso de as lâminas bloquearem: desligar o aparelho da corrente antes de retirar os alimentos que provocaram a obstrução. Para evitar que as lâminas oxidem: limpá-las e secá-las bem depois de cada utilização.

15- O uso de qualquer aparelho elétrico requer o cumprimento de certas regras básicas:

- Não puxar o cabo de alimentação do robot de cozinha para desligar a ficha da tomada.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos como chuva, sol, etc.
- Manter o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor.
- Não tocar no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Não submergir o aparelho em água ou noutros líquidos.
- Não tocar no aparelho no caso de ter caído à água. No caso de isso acontecer: cortar o fornecimento de energia e desligar o cabo de alimentação da tomada de corrente antes de lhe tocar. Não utilizar novamente até ter contactado o fabricante, o distribuidor ou o centro de reparação autorizado.

16- Este aparelho não contém peças reparáveis ou partes que possam ser reutilizadas pelo comprador. Não utilizar acessórios, peças ou componentes que não sejam fornecidos pelo fabricante,

distribuidor ou serviço autorizado.

17- No caso de o aparelho estar defeituoso ou não funcionar corretamente: apagar imediatamente e desligar a ficha da tomada de corrente. Não tentar repará-lo e entrar em contacto com o fabricante, distribuidor ou centro de reparação autorizado. Qualquer reparação deve ser realizada por pessoal técnico autorizado.

18- Desligar o cabo de alimentação enquanto o aparelho não estiver a ser utilizado.

19- O aparelho deve ficar completamente limpo e seco depois da sua utilização.

20- Para evitar risco de incêndio, não passar o cabo de alimentação por baixo de tapetes nem perto de radiadores, estufas ou aquecedores.

21- As características do produto podem estar sujeitas a alterações sem aviso prévio.

22- Nunca acenda o aparelho sem antes se assegurar de que as lâminas estejam corretamente colocadas.

CS: UPOZORNĚNÍ

Tyto instrukce si, prosím, pečlivě přečtete a uschovejte pro případná pozdější použití.

1- Tento spotřebič byl navržen jako „kuchyňský robot“ pro domácí použití, jakékoliv jiné použití se považuje za nevhodné, a tedy nebezpečné. Výrobce nebude odpovídat za škody způsobené nesprávným, chybným či iracionálním použitím výrobku.

2- Tento spotřebič není hračka. Udržujte jej mimo dosah dětí. Nedovolte, aby si děti s přístrojem hrály. Nedovolte, aby si děti s přístrojem hrály. Přístroj NESMI být používán dětmi, osobami se sníženými fyzickými, smyslovými či psychickými schopnostmi nebo se zhoršenou schopností chápání, bez dohledu nebo bez předběžného poskytnutí dostatečných informací o správném fungování zařízení a možných rizicích vyplývajících z jeho nesprávného provozu. Použití, čištění a údržba musí být provedeny dospělou osobou.

3- Po vyjmutí spotřebiče z obalu se ujistěte, že nevykazuje viditelné známky poškození. V případě sebemenších pochyb, používání přístroje zanechte a kontaktujte výrobce či prodejce. V případě poškození napájecího kabelu bude nutná jeho výměna, kterou provede výrobce či odborná technická služba.

4- Spotřebič umístěte na stabilní, pevnou a vodorovnou plochu, mimo dosah dětí. Spotřebič nepokládejte na povrchy choulostivé,

citlivé na vysokou teplotu či vlhkost.

5- Přístroj připojte k přípojce elektrické napájení umístěné mimo dosah dětí. Ujistěte se, že příkon spotřebiče odpovídá stanoveným hodnotám v elektrické síti k níž bude připojen (viz typový štítek na spodní části přístroje).

6- Před použitím spotřebiče naplňte jeho nádrž potřebným množstvím vody. Do nádrže nenapouštějte více než 250 ml vody. Pro plnění nádrže používejte pouze vodu.

7- Před uvedením spotřebiče do chodu, zakryjte nádrž na vodu víkem.

8- Víko nádrže na vodu neodstraňujte po celou dobu provozu spotřebiče.

9- Mezi jednotlivými cykly přípravy potravin přístroj vypněte a nechte vychladnout po dobu 15 minut.

10- Jednotlivé cykly mixování by neměly přesáhnout 30 vteřin.

11- Zvláštní pozornost věnujte spotřebiči v průběhu vytváření páry. Otvor pro výstup páry udržujte volný. Spotřebič se při vaření pomocí páry vysoce zahřívá, což v případě kontaktu může způsobit popáleniny. Při manipulaci nerezovou nádobou vždy používejte madlo.

12- V průběhu provozu spotřebiče, či po dobu jeho připojení k síti elektrického napájení, s aparátem nehýbejte, nenaklánějte jej ani neprovádějte úkony spojené s jeho čištěním či údržbou.

13- Před manipulací s nádrží na vodu či košíky, přístroj odpojte ze sítě elektrického napájení. Stejně tak i před čištěním, spotřebič vždy odpojte z elektrické sítě.

14- Před manipulací s čepelemi, spotřebič odpojte z elektrické sítě. S čepelemi manipulujte s nejvyšší opatrností, jsou velmi ostré. V případě zablokování čepelí a před odstraněním potravin, které mohly zapříčinit jejich zablokování, spotřebič vždy odpojte z elektrické sítě. Pro zabránění oxidace čepelí, je po každém použití omyjte a důkladně osušte.

15- Použití každého elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování určitých základních pravidel:

- Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě netahejte za napájecí kabel.
- Spotřebič nezanedbávejte vystaven povětrnostním vlivům jako déšť, sluneční žár apod.
- Spotřebič a příslušný napájecí kabel udržujte ve vzdálenosti od zdrojů tepla.
- Spotřebičem nemanipulujte s vlhkýma či mokřýma rukama.
- Spotřebič neponořujte do vody ani jiných kapalin.
- V případě že došlo k pádu spotřebiče do vody se spotřebiče nedotýkejte. V případě nutnosti spotřebič vypněte a odpojte

napájecí kabel z elektrické sítě. Přístroj nepoužívejte a kontaktujte výrobce, prodejce či autorizovanou opravnu.

16- Tento spotřebič neobsahuje opravitelné součásti ani součásti, které by mohly být znovu použity spotřebitelem. Nepoužívejte příslušenství, náhradní díly či komponenty, které nebyly dodány výrobcem, prodejcem či autorizovanou technickou službou.

17- V případě, že je spotřebič defektní či vykazuje-li nesprávný provoz, spotřebič vypněte a odpojte z elektrické sítě.

Nepokoušejte se spotřebič opravit a kontaktujte výrobce, prodejce či autorizovanou opravnu. Jakákoliv oprava musí být provedena personálem autorizované technické služby.

18- Při delších přestávkách v používání spotřebiče jej odpojte z elektrické sítě.

19- Spotřebič je po ukončení provozu nutno zanechat dokonale čistý a suchý.

20- Pro zabránění rizikům požáru, nevedte napájecí kabel pod koberci, rohožemi ani v blízkosti radiátorů, kamen ani jiných topných zařízení.

21- Výrobce si vyhrazuje právo na změnu popsaných vlastností bez předchozího upozornění.

22- Přístroj neuvádějte do provozu aniž by jste se předtím ujistili, že jsou nože správně připevněné.

SK: UPOZORNENIE

Tieto inštrukcie si, prosím, dôkladne prečítajte a uschovajte pre neskoršie použitie.

1- Tento spotrebič bol navrhnutý ako „kuchynský robot“ pre domáce použitie, akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a teda nebezpečné. Výrobca nebude zodpovedný za škody spôsobené nesprávnym, chybným alebo iracionálnym použitím výrobka.

2- Tento spotrebič nie je hračka. Udržujte z dosahu detí. Nedovoľte deťom aby sa s prístrojom hrali. Nedovoľte deťom aby sa s prístrojom hrali. Prístroj NESMIE byť používaný deťmi, osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými či psychickými schopnosťami alebo so zhoršenou schopnosťou chápania, bez dozoru alebo bez predbežného poskytnutia dostatočných informácií o správnom fungovaní zariadenia a možných rizikách vyplývajúcich z jeho nesprávnej prevádzky. Použitie, čistenie a údržba musí byť vykonané dospelou osobou.

3- Po vybrání spotřebiča z obalu sa uistite, že nevykazuje žiadne viditeľné známky poškodenia. V prípade aj minimálnych pochybností prístroj nepoužívajte a kontaktujte výrobcu či predajcu. V prípade poškodenia kábla pre napájanie bude nutná jeho výmena, ktorú uskutoční výrobca alebo odborný technický servis.

4- Spotřebič umiestnite na stabilnú, pevnú a vodorovnú plochu a z dosahu detí. Spotřebič nepokladajte na povrchy chýlostivé či citlivé na vysoké teploty.

5- Spotřebič pripojte ku zdroju elektrického napájania umiestnenému mimo dosah detí. Uistite sa, že príkon spotřebiča odpovedá určeným hodnotám v elektrickej sieti do ktorej bude pripojený (typový štítok na spodnej časti spotřebiča).

6- Pred použitím naplňte nádrž spotřebiča potrebným množstvom vody. Do nádrže nenapúšťajte viac ako 250 ml vody. Pre plnenie nádrže používajte len pitnú vodu.

7- Pred začiatkom prevádzky spotřebiča, zakryte nádrž vekom.

8- Veko vodnej nádrže neodstraňujte po celý čas prevádzky.

9- Medzi jednotlivými cyklami prípravy potravín prístroj vypnite a nechajte vychladnúť počas 15 minút.

10- Jednotlivé cykly mixovania by nemali presiahnuť 30 sekúnd.

11- Zvláštnu pozornosť venujte spotřebiču počas vytvárania pary. Otvor pre výstup pary udržiavajte voľný. Spotřebič sa pri varení za pomoci pary zohrieva a to môže v prípade kontaktu spôsobiť popáleniny. Pri manipulácii s antikorovou nádobou vždy používajte madlo.

12- V priebehu prevádzky spotřebiča či počas jeho pripojenia k sieti elektrickej energie nie je dobré so spotřebičom hýbať, nakláňať ho ani vykonávať úkony spojené s jeho čistením či údržbou.

13- Pred manipuláciou s vodnou nádržou či košíkmi, prístroj odpojte zo z elektrickej siete. Rovnako ako pred čistením, spotřebič vždy odpojte z elektrickej siete.

14- Pred manipuláciou s čepeľami spotřebič taktiež odpojte z elektrickej siete. S čepeľami manipulujte s najvyššou obozretnosťou. V prípade zablokovania čepeľí a pred odstránením potravín, ktoré mohli zapríčiniť ich zablokovanie, vždy odpojte spotřebič z elektrickej siete. Pre zamedzenie oxidácie čepeľí ich po každom použití omyte a dôkladne osušte.

15- Použitie každého elektrického spotřebiča vyžaduje dodržiavanie základných pravidiel:

- Pri odpojení spotřebiča z elektrickej siete neťahajte za napájací kábel.
- Spotřebič neponechávajte vystavený vonkajším poveternostným

vplyvom ako dážď, slnečný žiar apod.

- Spotřebič a príslušný napájací kábel udržiavajte vo vzdialenosti od zdrojov žiaru.

- So spotřebičom nemanipulujte s vlhkými ani mokkými rukami.

- Spotřebič neponárajte do vody ani iných kvapalín.

- V prípade že došlo k pádu spotřebiča do vody sa ho nedotýkajte. V prípade nutnosti, spotřebič vypnite a odpojte kábel z elektrickej siete. Prístroj nepoužívajte a kontaktujte výrobcu, predajcu či autorizovanú technickú službu.

16- Tento spotřebič neobsahuje opraviteľné súčasti ani súčasti, ktoré by mohli byť znovu použité spotrebiteľom. Nepoužívajte príslušenstvo, náhradné diely či komponenty, ktoré neboli dodané výrobcom či autorizovanou technickou službou.

17- V prípade, kedy je spotřebič defektný či v prípade, kedy vykazuje nesprávnu prevádzku, spotřebič vypnite a odpojte zo siete elektrickej energie. Prístroj sa nepokúšajte opraviť a kontaktujte výrobcu, predajcu či autorizovanú technickú službu. Akákoľvek oprava musí byť spravená personálom autorizovanej technickej služby.

18- Pri dlhších prestávkach v používaní spotřebiča ho odpojte z elektrickej siete.

19- Spotřebič je po ukončení prevádzky nutné zanechať dokonale čistý a suchý.

20- Pre zabránenie rizika požiaru, nevedzte napájací kábel pod kobercami, rohožami ani v blízkosti radiátorov, kachlí ani iných topiacich zariadení.

21- Výrobca si vymedzuje právo na zmenu popísaných vlastností bez predchádzajúceho upozornenia.

22- Prístroj neuvádzajte do chodu aniž by ste sa pred tým neuistili, že sú čepele správne umiestnené.

RU: ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования.

1- Этот аппарат разработан как «мультиварка» или «кухонный комбайн» для домашнего использования. Любое другое его применение считается нецелесообразным, и, следовательно, опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате неправильного, ошибочного или нерационального использования устройства.

- 2-** Этот продукт не является игрушкой. Хранить в недоступном для детей месте. Не разрешайте детям играть с аппаратом. Устройство не должно использоваться детьми и людьми, чьи физические, сенсорные или умственные способности ограничены, или людьми с какими-то трудностями в обучении, если они не находятся под контролем или не получили предварительную информацию о правильном обращении с продуктом, и осведомлены о возможных опасностях. Его использование, чистка и техническое обслуживание должны выполняться взрослым.
- 3-** После извлечения мультиварки из упаковки, убедитесь, что она цела и на ней нет видимых повреждений. Если у вас возникли сомнения, не используйте ее, а свяжитесь с производителем или дистрибьютором. Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем или уполномоченной ремонтной службой.
- 4-** Поместите устройство на ровную, твердую и устойчивую поверхность, недоступную для детей. Не помещайте на деликатные, чувствительные к теплу, воде или влаге поверхности.
- 5-** Подключите устройство к розетке, в недоступном для детей месте. Убедитесь, что мощность совместима с распределительной электрической сетью, к которой он должен быть соединен (смотрите пластину в нижней части аппарата).
- 6-** Залейте в резервуар необходимое количество воды перед включением мультиварки. Не заполняйте резервуар более чем на 250 мл воды. Используйте только воду для заполнения резервуара.
- 7-** Всегда закрывайте крышкой кувшин перед подключением к питанию и включением мультиварки.
- 8-** Не снимайте крышку резервуара, в то время как аппарат работает.
- 9-** Между каждым циклом: выключите прибор и дайте ему остыть в течение 15 минут.
- 10-** Не превышать 30 секунд непрерывной работы в функции измельчения.
- 11-** Следует обратить особое внимание на выход пара. Не закрывайте отверстие выхода пара. Прибор очень сильно нагревается во время приготовления пищи и может вызвать ожоги при контакте. Чтобы избежать этого, всегда используйте ручку, чтобы поднять кувшин.
- 12-** Не перемещайте, не поднимайте, не наклоняйте и

- не производите какую-либо чистку или техническое обслуживание во время работы мультиварки, или когда она подключена к току. Всегда отключайте ее перед чисткой.
- 13-** Отключайте мультиварку из розетки, прежде чем прикасаться к резервуару для воды или к чашам. Всегда отключайте перед чисткой.
- 14-** Отключите прибор от розетки, прежде чем прикасаться к лезвиям. Соблюдайте осторожность при обращении с лезвиями, они очень острые и ими можно порезаться. Если лезвия заблокируются, то необходимо отключить прибор от сети перед извлечением пищи, вызвавшей засорение. Для предотвращения лезвий от окисления, необходимо очистить их и тщательно высушить после каждого использования.
- 15-** Использование любого электрического прибора требует соблюдения некоторых основных правил:
- Не тяните за кабель питания мультиварки, чтобы отсоединить его из розетки.
 - Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений, таких как дождь, солнце, и т.д.
 - Храните прибор и кабель питания вдали от источников тепла.
 - Не прикасайтесь к прибору влажными руками.
 - Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
 - Не прикасайтесь к прибору, если он упал в воду. Если это произошло, отключите электропитание и отсоедините кабель питания из розетки, прежде чем прикаснуться к нему. Не следует использовать его снова до тех пор, пока Вы не связались с производителем, дистрибьютором или уполномоченным сервисным центром.
- 16-** Данное устройство не содержит исправимых деталей или частей, которые могут быть повторно использованы покупателем. Не используйте аксессуары, детали и компоненты, которые не предоставлены производителем, дистрибьютором или уполномоченным сервисным центром.
- 17-** В случае, если прибор неисправен или не работает должным образом, необходимо немедленно его выключить и вынуть вилку из розетки. Не пытайтесь починить его. Свяжитесь с производителем, дистрибьютором или уполномоченным сервисным центром. Любой ремонт должен выполняться квалифицированным техническим персоналом.
- 18-** Отсоединяйте кабель питания, когда устройство не используется.
- 19-** Устройство должно быть полностью сухим и чистым

после использования.

20- Во избежание риска возникновения пожара, не проводите кабель питания под ковром или вблизи радиаторов, печей и нагревателей.

21- Характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления.

22- Никогда не включайте аппарат, не убедившись, что лезвия установлены правильно.

DA: ADVARSLER

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, og gem den til eventuelt senere brug.

1- Dette apparat er designet som en foodprocessor eller køkkenmaskine til husholdningsbrug. Al anden brug anses for at være u hensigtsmæssig og derfor farlig. Fabrikanten er ikke ansvarlig for de skader, der måtte opstå som følge af ukorrekt, fejlagtig eller irrationel anvendelse af apparatet.

2- Dette produkt er ikke legetøj. Holdes uden for børns rækkevidde. Lad ikke børn lege med apparatet. Dette apparat må IKKE anvendes af børn eller personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller af personer med indlæringsvanskeligheder, medmindre de overvåges eller forudgående er blevet instrueret i anvendelsen af apparatet og er bekendt med de eventuelle farer forbundet hermed. Såvel anvendelse som rengøring og vedligeholdelse skal foretages af en voksen.

3- Efter at foodprocessoren er taget ud af emballagen, kontrolleres det, at den er intakt, og at der ikke er synlige skader. Anvend ikke apparatet i tilfælde af tvivl; kontakt fabrikanten eller forhandleren. Hvis elledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller et autoriseret serviceværksted.

4- Stil apparatet på en plan, fast og stabil overflade uden for børns rækkevidde. Stil det ikke på sarte overflader eller overflader, der ikke tåler varme, vand eller fugt.

5- Tilslut apparatet til en stikkontakt, som er utilgængelig for børn. Kontrollér, at effekten er kompatibel med elnettet, hvor det skal tilsluttes (se pladen på undersiden af apparatet).

6- Fyld beholderen med den nødvendige mængde vand, før der tændes for foodprocessoren. Fyld ikke mere end 250 ml vand i beholderen. Der må kun fyldes vand i beholderen.

7- Sæt altid låget på kanden, før foodprocessoren tilsluttes og tændes.

8- Tag ikke låget af vandbeholderen, når apparatet er i brug.

9- Mellem cyklusser: sluk for apparatet, og lad det køle af i 15 minutter.

10- Apparatet må ikke fungere i over 30 sekunder, når det anvendes med blenderfunktionen.

11- Pas særlig på udstrømmende damp. Åbningen til dampdysen må ikke tildækkes. Apparatet bliver meget varmt under tilberedelse af maden og kan forårsage forbrændinger ved kontakt. Brug derfor altid håndtaget til at løfte kanden.

12- Foodprocessoren må ikke flyttes, løftes, vippes, gøres ren eller vedligeholdes, når den er i brug eller er tilsluttet elnettet.

13- Træk stikket til foodprocessoren ud af stikkontakten, før du rører ved vandbeholderen eller kurvene. Træk altid stikket ud før rengøring.

14- Træk stikket til apparatet ud af stikkontakten, før du rører kniven. Vær meget forsigtig ved håndtering af kniven, da den er meget skarp og kan skære dig. Hvis kniven er blokeret: træk ledningen ud af stikkontakten, før du fjerner de madvarer, der forårsager blokeringen. Undgå rustdannelse på kniven: gør den ren, og tør den grundigt efter hver brug.

15- Brugen af alle elektriske apparater kræver overholdelse af en række grundregler:

- Træk ikke i elledningen eller i foodprocessoren for at tage stikket ud af stikkontakten.
- Lad ikke apparatet stå et sted, hvor det er udsat for vejrliget (regn, sol, m.m.).
- Hold apparatet og elledningen væk fra varmekilder.
- Rør ikke apparatet med våde eller fugtige hænder.
- Nedsenk ikke apparatet i vand eller andre væsker.
- Rør ikke apparatet, hvis det er faldet i vandet. Hvis det skulle ske, så afbryd strømmen, og tag elledningen ud af stikkontakten, før du rører det. Brug ikke apparatet igen, før du har kontaktet fabrikanten, forhandleren eller et autoriseret serviceværksted.

16- Dette apparat indeholder ikke dele, der kan repareres eller genanvendes af køberen. Anvend ikke tilbehør, dele eller komponenter, som ikke er leveret af fabrikanten, forhandleren eller det autoriserede serviceværksted.

17- Hvis apparatet er defekt eller ikke fungerer korrekt: sluk det øjeblikkeligt, og træk stikket ud af stikkontakten. Forsøg ikke at reparere apparatet; kontakt fabrikanten, forhandleren eller et autoriseret serviceværksted. Alle reparationer skal udføres af autoriserede serviceteknikere.

18- Træk elledningen ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i

brug.

19- Apparatet skal være fuldstændig rent og tørt efter brug.

20- For at undgå brandrisiko må elledningen ikke anbringes under tæpper eller i nærheden af radiatorer, brændeovne eller varmeapparater.

21- Specifikationer for dette produkt kan ændres uden forudgående varsel.

22- Tænd aldrig for apparatet uden først at kontrollere, om knivene er placeret korrekt.

NL: WAARSCHUWINGEN

Gelieve deze aanwijzingen aandachtig te lezen en te bewaren voor raadpleging in de toekomst.

1- Dit apparaat is ontworpen als "keukenrobot" of "voedselverwerker" voor huishoudelijk gebruik; enig ander gebruik wordt als ongeschikt en bijgevolg gevaarlijk beschouwd. De fabrikant weigert enige aansprakelijkheid voor eventuele schade naar aanleiding van onjuist, ongeschikt of onredelijk gebruik van het apparaat.

2- Dit product is geen speelgoed. Bewaar buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Dit apparaat mag NIET worden gebruikt door kinderen, personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of personen met leerstoornissen, tenzij onder toezicht of na informatie te hebben gekregen over het juiste gebruik van het product en de eventuele risico's. Het mag enkel worden gereinigd en onderhouden door volwassenen.

3- Controleer nadat u de keukenrobot uit de verpakking haalt dat het apparaat intact is en geen zichtbare schade vertoont. In geval van twijfel mag u het niet gebruiken en moet u contact opnemen met de fabrikant of de verkoper. Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of een erkende reparatiedienst.

4- Plaats het apparaat op een effen, stevig en stabiel oppervlak buiten het bereik van kinderen. Plaats het niet op delicate oppervlakken of oppervlakken die gevoelig zijn voor warmte, water of vocht.

5- Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact buiten het bereik van kinderen. Zorg dat het vermogen compatibel is met het lichtnet waarop het apparaat wordt aangesloten (zie typeplaatje onderaan het apparaat).

6- Vul het reservoir met de nodige hoeveelheid water voordat u

de keukenrobot aanzet. Doe niet meer dan 250 ml water in het reservoir. Gebruik enkel water om het reservoir te vullen.

7- Plaats steeds het deksel op de kom voordat u de stekker van de keukenrobot in het stopcontact steekt en het apparaat aanzet.

8- Verwijder het deksel van het waterreservoir niet wanneer het apparaat in bedrijf is.

9- Tussen twee cycli: zet het apparaat uit en laat 15 minuten afkoelen.

10- Laat het apparaat tijdens de maalfunctie niet langer dan 30 seconden ononderbroken werken.

11- Let in het bijzonder op de stoomafgifte. Laat de opening van de stoomuitlaat vrij. Het apparaat wordt erg heet bij het koken en kan brandwonden veroorzaken bij aanraking; gebruik om dit te voorkomen steeds het handvat om de kom te verplaatsen.

12- Het is verboden het apparaat te verplaatsen, op te tillen, te kantelen of er enige onderhouds- of reinigingswerkzaamheden aan uit te voeren terwijl het in bedrijf is of de stekker ervan in het stopcontact steekt.

13- Trek de stekker van de keukenrobot uit het stopcontact voordat u het waterreservoir of de korven aanraakt. Trek steeds de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.

14- Trek de stekker van de sterilisator uit het stopcontact voordat u de messen aanraakt. Ga uiterst voorzichtig met de messen om aangezien deze erg scherp zijn en snijwonden kunnen veroorzaken. Als de messen blokkeren: trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de voedingsmiddelen verwijdert die de blokkering hebben veroorzaakt. Om te voorkomen dat de messen roesten: reinig en droog ze goed na elk gebruik.

15- Wanneer u elektrische apparaten gebruikt, moet u steeds een aantal basisvoorschriften naleven:

- Trek niet aan het stroomsnoer of aan de keukenrobot om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden zoals regen, zon, enz.
- Houd het apparaat en het stroomsnoer uit de buurt van warmtebronnen.
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd het apparaat niet onder water of andere vloeistoffen.
- Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen; schakel in dat geval eerst het lichtnet uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat aanraakt. Gebruik het niet tot u contact hebt opgenomen met de fabrikant, de verkoper of de erkende reparatiedienst.

16- Dit apparaat bevat geen onderdelen die de koper kan repareren of hergebruiken. Gebruik geen accessoires, onderdelen of componenten die niet door de fabrikant, de verkoper of de erkende dienst zijn geleverd.

17- Als het apparaat defect is of niet naar behoren werkt, zet het dan onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. Probeer het niet te maken en neem contact op met de fabrikant, de verkoper of de erkende reparatiedienst. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door erkend technisch personeel.

18- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

19- Het apparaat moet volledig worden gereinigd en afgedroogd na gebruik.

20- Om brandgevaar te voorkomen, mag het stroomsnoer niet onder vloerkleden noch in de buurt van radiatoren, kachels of verwarmingstoestellen worden gelegd.

21- De eigenschappen van het product kunnen onderhevig zijn aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

22- Zet het apparaat nooit aan zonder na te gaan of de messen goed zijn geplaatst.

EL: ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Παρακαλού με να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και να τις για πιθανές μελλοντικές χρήσεις.

1- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί ως “πολυσυσκευή μαγειρέματος/ρομπότ κουζίνας” ή “επεξεργαστής τροφίμων” οικιακής χρήσης. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και, ως εκ τούτου, επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε ζημιά που τυχόν προκληθεί από ακατάλληλη, λανθασμένη ή αλόγιστη χρήση της συσκευής.

2- Αυτό το προϊόν δεν είναι παιχνίδι. Φυλάσσεται μακριά από τα παιδιά. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. ΔΕΝ πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά, άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με μαθησιακές δυσκολίες, εκτός εάν γίνεται υπό επίβλεψη ή έχουν ενημερωθεί προηγουμένως για τον σωστό χειρισμό του προϊόντος και έχουν επίγνωση των πιθανών κινδύνων. Τόσο η χρήση του, όσο και ο καθαρισμός και η συντήρησή του πρέπει να γίνονται από κάποιον ενήλικο.

3- Μετά την αφαίρεση της συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι η πολυσυσκευή μαγειρέματος είναι άθικτη και ότι δεν υπάρχουν ορατές βλάβες. Σε περίπτωση αμφιβολίας, μην χρησιμοποιήσετε

τη συσκευή αλλά επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή ή τον διανομέα. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή ένα εξουσιοδοτημένο συνεργείο.

4- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, άκαμπτη και σταθερή επιφάνεια, μακριά από τα παιδιά. Γενικά, μην την τοποθετείτε σε ευαίσθητες επιφάνειες ή επιφάνειες οι οποίες είναι ευαίσθητες στη θερμότητα, το νερό ή την υγρασία.

5- Συνδέστε τη συσκευή σε πρίζα όπου δεν θα έχουν πρόσβαση τα παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς είναι συμβατή με το δίκτυο διανομής ηλεκτρικής ενέργειας στο οποίο θα συνδεθεί η συσκευή (βλ. πλάκα στο κάτω μέρος της συσκευής).

6- Γεμίστε το δοχείο με την απαιτούμενη ποσότητα νερού πριν ενεργοποιήσετε την πολυσυσκευή μαγειρέματος. Μην γεμίζετε το δοχείο με πάνω από 250ml νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο νερό για να γεμίσετε το δοχείο.

7- Τοποθετείτε πάντοτε το καπάκι στην κανάτα πριν συνδέσετε την πολυσυσκευή μαγειρέματος στην πρίζα και την ενεργοποιήσετε.

8- Μην αφαιρείτε το καπάκι του δοχείου νερού ενόσω η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία.

9- Μεταξύ των κύκλων: σβήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει για 15 λεπτά.

10- Μην υπερβαίνετε τα 30 δευτερόλεπτα συνεχούς λειτουργίας κατά την άλεση.

11- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με το θέμα του ατμού. Μην φράζετε το άνοιγμα εξόδου του ατμού. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος η συσκευή ζεσταίνεται πολύ και σε περίπτωση επαφής μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα για να αποφύγετε τα παραπάνω, χρησιμοποιείτε πάντοτε τη λαβή για να σηκώσετε τη κανάτα.

12- Μην μετακινείτε, μην ανασηκώνετε μην γέρνετε τη συσκευή και μην εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης ενόσω η πολυσυσκευή μαγειρέματος είναι σε χρήση ή συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.

13- Αποσυνδέστε την πολυσυσκευή μαγειρέματος από την πρίζα πριν αγγίξετε το δοχείο νερού ή τα καλάθια. Να αποσυνδέετε πάντοτε πριν από καθαρίσετε τη συσκευή.

14- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν αγγίξετε τις λεπίδες. Χειριστείτε πολύ προσεκτικά τις λεπίδες επειδή είναι πολύ ακονισμένες και μπορεί να κοπείτε. Σε περίπτωση που οι λεπίδες μπλοκάρουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τις τροφές που προκάλεσαν την απόφραξη. Για να αποφύγετε την οξείδωση των λεπίδων, καθαρίστε τις και

στεγνώστε τις καλά πριν από κάθε χρήση.

15- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής απαιτεί την τήρηση των εξής βασικών κανόνων:

- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας ή το καλώδιο της πολυσυσκευής για να αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη στη βροχή, στον ήλιο, κ.λπ.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από πηγές θερμότητας.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μην βάζετε τη συσκευή μέσα σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή εάν έχει πέσει στο νερό. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, κόψτε την παροχή ηλεκτρικής ενέργειας και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν την αγγίξετε. Μην την ξαναχρησιμοποιήσετε έως ότου επικοινωνήσετε με τον κατασκευαστή, τον διανομέα ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο.

16- Αυτή η συσκευή δεν περιέχει επισκευάσιμα εξαρτήματα ή εξαρτήματα που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν από τον αγοραστή. Μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ, ανταλλακτικά ή άλλα εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχει ο κατασκευαστής, ο διανομέας ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο.

17- Σε περίπτωση που η συσκευή είναι ελαττωματική ή δεν λειτουργεί σωστά, σβήστε την αμέσως και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. Μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε και επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή, τον διανομέα ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο. Τυχόν επισκευές πρέπει να γίνονται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό.

18- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.

19- Μετά τη χρήση, η συσκευή πρέπει να μείνει εντελώς καθαρή και στεγνή.

20- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, μην περνάτε το καλώδιο τροφοδοσίας κάτω από χαλιά ούτε κοντά σε καλοριφέρ, σόμπες ή θερμαντικά σώματα.

21- Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

22- Μην ανάβετε ποτέ τη συσκευή αν δεν βεβαιωθείτε ότι οι λεπίδες είναι σωστά τοποθετημένα.

TR: UYARI

Lütfen bu talimatları dikkatlice okuyunuz ve ileride başvurmak için saklayınız.

1- Bu cihaz, ev içi kullanım için, “mutfak robotu” veya “besin işlemcisi” olarak tasarlanmıştır; başka herhangi bir kullanımı uygun değildir, dolayısıyla tehlikelidir. Üretici, cihazın, doğru olmayan, yanlış veya akıl dışı kullanımından dolayı meydana gelebilecek zararlardan sorumlu değildir.

2- Bu ürün bir oyuncak değildir. Çocuklardan uzak tutunuz. Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin. Denetim altında değillerse, veya önceden cihazın doğru kullanımı konusunda bilgilendirilmemişlerse ve meydana gelebilecek tehlikeler konusunda bilgi sahibi değillerse, çocuklar tarafından, fiziksel veya zihinsel olarak engelli olan veya öğrenme güçlüğü olan kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Kullanımı, temizliği ve bakımı bir yetişkin tarafından gerçekleştirilmelidir.

3- Mutfak robotunu ambalajından çıkardıktan sonra, kullanılmamış ve görünürde herhangi bir hasarın olmadığından emin olunuz. Şüphe durumunda, cihazı kullanmadan, üreticiye veya distribütöre başvurunuz. Eğer elektrik kablosu hasarlı ise, üretici veya yetkili servis tarafından yenisiyle değiştirilmelidir.

4- Cihazı, çocukların ulaşamayacağı bir yerde, düz, sert ve sabit bir yüzeye koyunuz. Nazik yüzeylere veya ısıya, suya veya rutubete dayanıksız yüzeylere koymayınız.

5- Cihazı, çocukların erişemeyeceği bir prize takınız. Cihazın elektrik gücünün, bağlanacak olan elektrik dağıtım ağı ile uyumlu olduğundan emin olunuz (cihazın alt kısmındaki plakaya bakınız).

6- Mutfak robotunu çalıştırmadan önce, deposunu gerekli miktarda su ile doldurun. Deposuna 250 ml. den fazla su doldurmayın. Depoyu doldurmak için sadece su kullanın.

7- Mutfak robotunu çalıştırmadan önce sürahinin kapağını daima kapatın.

8- Cihaz çalışır durumdayken, su deposunun kapağını çıkarmayınız.

9- Üst üste kullanacaksanız, her kullanımdan sonra cihazı kapatın ve 15 dakika soğumaya bırakın.

10- Öğütme fonksiyonunda, kesintisiz çalışma süresi 30 saniyeyi geçmemelidir.

11- Buhar çıkışına özel dikkat gösterin. Buhar çıkış deliği kapanmamalıdır. Cihaz, pişirme fonksiyonu boyunca çok ısınmaktadır ve dokunduğunuz takdirde yanmalara yol açabilir; bunu önlemek için sürahiyi her zaman sapından tutarak kaldırın.

12- Mutfak robotu çalışır durumdayken veya prize takılı iken, oynatmayınız, kaldırmayınız, eğik duruma getirmeyiniz veya

herhangi bir temizlik ve bakım işlemi yapmayınız.

13- Su deposuna ve kaplara dokunmadan önce ve temizlik yapmadan önce mutfak robotunu mutlaka prizden çekiniz.

14- Bıçaklara dokunmadan önce cihazı prizden çekin. Bıçaklarla çok dikkatli olun, çok keskindirler, kesebilirler. Bıçaklar bloke olursa: buna sebep olan besin maddelerini çıkarmadan önce cihazı prizden çekin. Bıçakların paslanmasını önlemek için: her kullanımdan sonra bıçakları iyice temizleyip kurulayın.

15- Herhangi bir elektrikli cihazı kullanma, bazı temel kurallara uymayı gerektirir:

- Mutfak robotunu prizden çıkarmak için, elektrik kablosundan çekmeyiniz.
- Cihazı, yağmur, güneş, vs. gibi hava koşullarına maruz bırakmayınız.
- Cihazı ve elektrik kablosunu ısı kaynaklarından uzak tutunuz.
- Cihazı, ıslak veya nemli ellerle dokunmayınız.
- Cihazı su veya başka sıvının içine sokmayınız.
- Su içine düşmüşse, cihaza dokunmayınız. Eğer böyle bir şey olursa, dokunmadan önce, elektriği kesin ve cihazın elektrik kablosunu prizden çekin. Üretici, distribütör veya yetkili servisle temasa geçmeden cihazı tekrar kullanmayınız.

16- Bu cihaz, kullanıcı tarafından tamir edilebilir veya tekrar kullanılabilir parçalar içermez. Üretici, distribütör veya teknik servis tarafından temin edilmeyen aksesuar veya parçalar kullanmayınız.

17- Cihaz kusurlu ise veya doğru bir şekilde çalışmıyorsa: hemen kapatın ve fişini prizden çekin. Kendiniz halletmeye çalışmayın ve hemen üretici, distribütör veya yetkili servisle başvurun. Herhangi bir tamir işlemi, yetkili teknik personel tarafından yapılmalıdır.

18- Cihaz kullanılmadığı zaman fişini prizden çekiniz.

19- Cihazı kullandıktan sonra, tamamen temiz ve kuru olarak bırakmak gerekir.

20- Yangın riskini ortadan kaldırmak için, elektrik kablosunu, halı altından, radyatör, soba veya ısıtıcı yakınından geçirmeyiniz.

21- Ürünün özellikleri önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

22- Bıçakların, yerlerine iyice yerleştirildiğinden emin olmadan cihazı çalıştırmayınız.

AR: تحذيرات

من فضلك اقرأ هذه التعليمات بعناية واحفظها للرجوع إليها في المستقبل.

1- تم تصميم هذا المنتج "كماكينة إعداد طعام" أو "جهاز لمعالجة الأغذية" مخصص للاستعمال المنزلي؛ يعتبر أي استعمال آخر غير مناسب، وبناء على ما ذكر فإنه يعتبر خطير. المصنع غير مسؤول عن الأضرار المحتملة الناتجة عن الاستعمال غير الصحيح أو الخاطئ أو غير المعقول للجهاز.

2- هذا المنتج ليس لعبة. يحفظ بعيداً عن متناول الأطفال. لا تسمح للأطفال بلعبوا بالجهاز. لا يجب أن يستعمله الأطفال أو الأشخاص ذوي القدرات الجسمية أو الشعورية أو النفسية المحدودة أو الأشخاص الذين يعانون من صعوبة ما في التعلم، إن لم يتم الإشراف عليهم أو إبلاغهم مسبقاً بالاستعمال الصحيح للمنتج وإن لم يكونوا على علم بالمخاطر المحتملة. يجب أن يقوم شخص بالغ باستعمال وتنظيف وصيانة المنتج.

3- بعد إخراج ماكينة إعداد الطعام من غلافها، تأكد من أنها سليمة ولا توجد فيها أضرار مرئية. في حالة وجود شك، لا تستعملها ويتم الاتصال بالمصنع أو الموزع. إن كان سلك التوصيل بالتيار الكهربائي تالفاً، يجب أن يستبدله المصنع أو خدمة التصليح المعتمدة.

4- يوضع الجهاز على سطح أملس وصلب ومستقر، بعيداً عن متناول الأطفال. لا يوضع على أسطح ضعيفة أو حساسة تجاه الحرارة أو الماء أو الرطوبة.

5- يتم توصيل الجهاز بمصدر تيار كهربائي لا يصل إليه الأطفال. تأكد من أن الجهد متناسب مع شبكة توزيع الكهرباء التي يتم توصيله بها (أنظر إلى اللوحة الموجودة في الجزء العلوي من الجهاز).

6- يعبأ الخزان بالكمية اللازمة من الماء قبل تشغيل ماكينة إعداد الطعام. لا يعبأ الخزان بكمية تزيد عن 250 مل من الماء. يستعمل الماء فقط لتعبئة الخزان.

7- يوضع غطاء الإبريق دائماً قبل توصيل ماكينة إعداد الطعام بالتيار الكهربائي وتشغيلها.

8- لا يزال غطاء خزان الماء بينما يكون الجهاز يشتغل.

9- بين دورة وأخرى: يطفأ الجهاز ويترك ليبرد خلال 15 دقيقة.

10- لا تزيد المدة غير المنقطعة لتشغيل مهمة الفرغ عن 30 ثانية.

11- توجه عناية خاصة لانبعاث البخار. لا تعاق فتحة خروج البخار. إن الجهاز يسخن كثيراً أثناء الطهي وقد يسبب حروقاً في حالة الاتصال به، لتجنب هذا الأمر، يستعمل دائماً المقبض لرفع الإبريق.

- 12-** لا تحرك ولا ترفع ولا تمال ولا تجرى أي عملية تنظيف أو صيانة بينما تستعمل ماكينة إعداد الطعام أو بينما تكون موصولة بمصدر التيار الكهربائي.
- 13-** تفصل ماكينة إعداد الطعام عن مصدر التيار الكهربائي قبل لمس خزان الماء أو الأسبطة. تفصل دائماً عن التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- 14-** لا يجب أن يتحول المكان الذي يوضع جهاز الترطيب فيه إلى مكان رطب أو مبلل. إذا كانت هناك رطوبة مفرطة، تحرك قطعة خروج البخار إلى جانب حتى يتم إطفائها.
- 15-** يتطلب استعمال أي جهاز كهربائي الوفاء ببعض القواعد الأساسية، بالصورة التالية:
- لا يسحب سلك التوصيل بالتيار الكهربائي أو ماكينة إعداد الطعام من أجل فصل المقبس عن مصدر التيار الكهربائي.
 - لا يترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية مثل المطر، الشمس، الخ.
 - يحفظ الجهاز وسلك التوصيل بالتيار الكهربائي بعيداً عن مصادر الحرارة.
 - لا يلمس الجهاز واليدان ميللتان أو رطبتان.
 - لا يغمر الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
 - لا يلمس الجهاز إذا سقط في الماء. إذا حدث هذا الأمر: يقطع توصيل الطاقة ويفصل السلك عن مصدر التيار الكهربائي قبل لمسه. لا يستعمل من جديد حتى الاتصال بالمصنع أو الموزع أو مركز التصليح المعتمد.
- 16-** لا يحتوي هذا الجهاز على قطع قابلة للإصلاح أو أجزاء يمكن أن تستعمل من جديد من طرف المشتري. لا تستعمل إكسسوارات أو قطع أو مكونات لا يوردها المصنع أو الموزع أو الخدمة المعتمدة.
- 17-** إن كان هناك عيباً في الجهاز أو إن لم يعمل بالصورة الصحيحة: يطفأ فوراً ويفصل عن مصدر الكهرباء. لا تحاول إصلاحه وقم بالاتصال بالمصنع أو الموزع أو مركز التصليح المعتمد. يجب أن يقوم بأي تصليح العاملون الفنيون المعتمدون.
- 18-** يفصل السلك عن مصدر التيار الكهربائي بينما لا يستعمل الجهاز.
- 19-** يجب أن يكون الجهاز نظيفاً تماماً وجافاً بعد استعماله.
- 20-** لتجنب خطر وقوع حريق، لا يمرر سلك التوصيل بالتيار الكهربائي أسفل سجاجيد ولا بالقرب من دفايات أو أجهزة تدفئة.
- 21-** يمكن تغيير مواصفات المنتج دون تنبيه مسبق.
- 22-** لا تشغل الجهاز أبداً دون التأكد من أن الأمواس مركبة بالصورة الصحيحة.

ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	35 - 45
EN	INSTRUCTION MANUAL	46 - 56
FR	MANUEL D'INSTRUCTIONS	57 - 67
IT	MANUALE D'ISTRUZIONI	68 - 78
DE	GEBRAUCHSANWEISUNGEN	79 - 89
PT	MANUAL DE INSTRUÇÕES	90 - 100
CS	UŽIVATELSKÝ MANUÁL	101 - 111
SK	MANUÁL PRE POUŽÍVATEĽOV	112 - 122
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	123 - 133
DA	BRUGERMANUAL	134 - 144
NL	GEBRUIKSHANDLEIDING	145 - 155
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ	156 - 166
TR	KULLANIM KILAVUZU	167 - 177
AR	دليل التعليمات	188 - 178

ES: MANUAL DE INSTRUCCIONES

· INDICE

1. INTRODUCCIÓN	35
2. PIEZAS QUE COMPONEN EL ROBOT DE COCINA	36
3. INSTRUCCIONES DE USO	37-40
3.1 COCINAR/ CALENTAR/ DESCONGELAR	37-38
3.2 TRITURAR	39
3.3 ESTERILIZAR	40
4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	41-42
5. PROBLEMAS Y SOLUCIONES	42
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	43
TABLA DE TIEMPOS	44-45

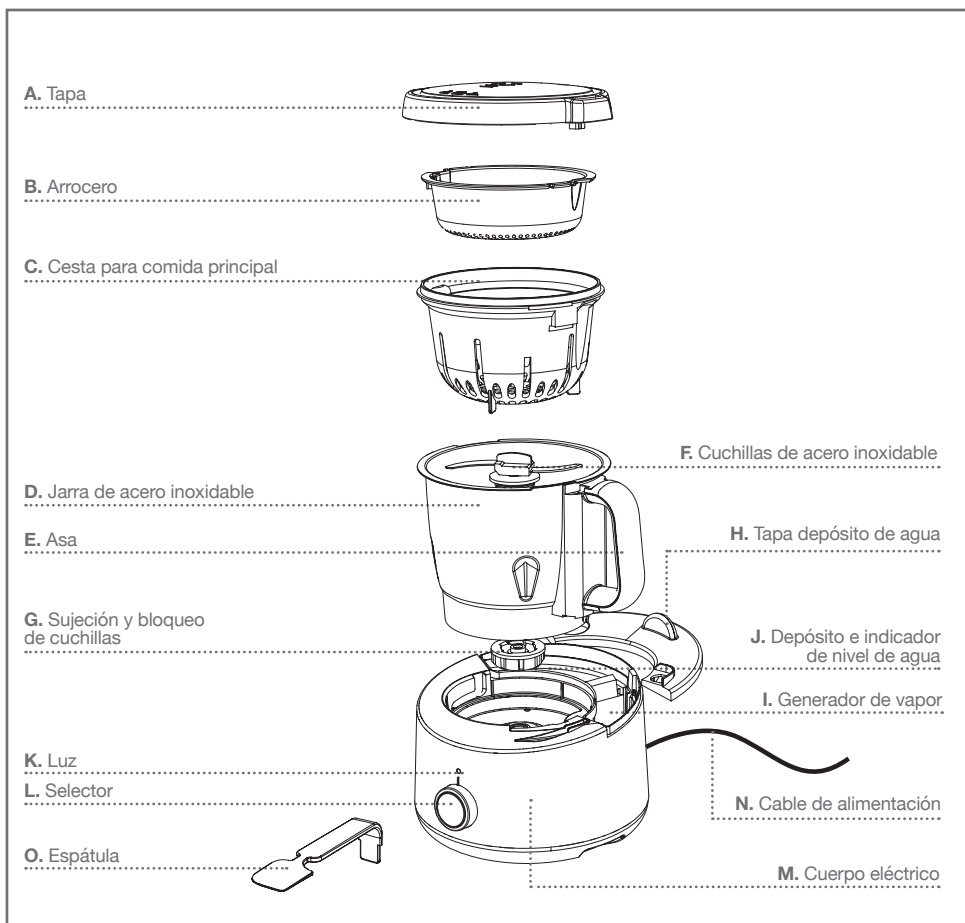
1. INTRODUCCIÓN

La línea de pequeño electrodoméstico de Suavinex te ayuda en el cuidado diario de tu bebé, ofreciendo soluciones innovadoras que te apoyan durante sus primeros años de vida. Aparatos de fácil utilización y limpieza y con un diseño muy cuidado que te aportan tranquilidad y ahorro de tiempo, permitiéndote dedicarte más a tu bebé y aprovechar al máximo vuestro tiempo juntos.

· ROBOT DE COCINA

La alimentación juega un papel importante durante los primeros años de vida de tu bebé, asegurándole un crecimiento y desarrollo adecuados. Tras una primera etapa de lactancia, deberás ir introduciendo poco a poco nuevos alimentos en su dieta. El Robot de cocina es el electrodoméstico ideal para esta etapa, ya que cocina al vapor los alimentos manteniendo al máximo sus nutrientes y propiedades. Con 5 funciones, permite también triturar, calentar, descongelar e incluso esterilizar pequeños accesorios. Su manejo es muy intuitivo, es fácil de desmontar y de limpiar. Además, dispone de un sistema patentado que optimiza la generación de vapor y lo convierte en un aparato energéticamente eficiente.

2. PIEZAS QUE COMPONEN EL ROBOT DE COCINA



3. INSTRUCCIONES DE USO

3.1. PARA COCINAR/ CALENTAR/ DESCONGELAR:

ANTES DE COMENZAR ES IMPORTANTE SABER QUE:

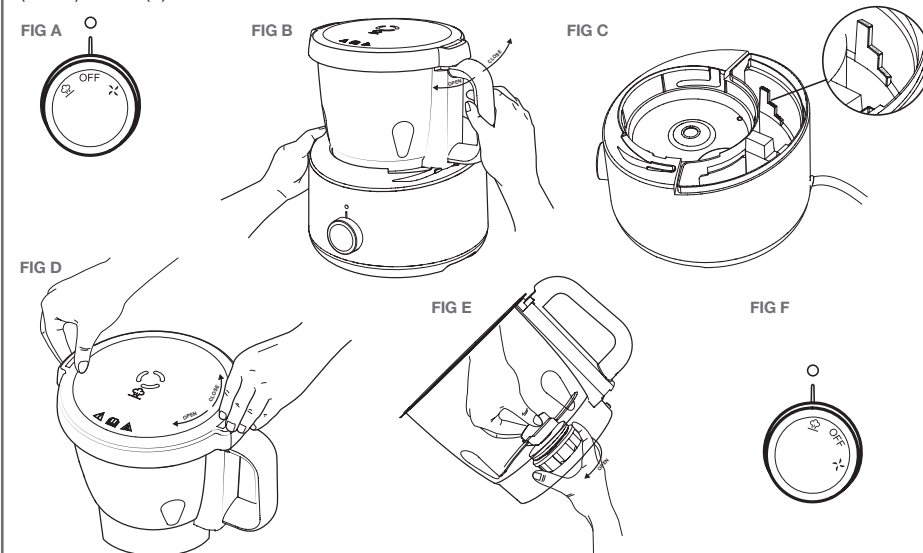
- El vapor de agua comienza a salir pasados 3 minutos de haber activado la función de cocción/esterilización. Este es el tiempo que necesita el aparato para calentarse.
- Cuando el agua que contiene el depósito (J) alcanza el nivel mínimo, el aparato deja de calentar, el interruptor se mantiene en la posición de generación de vapor y la luz (K) se apaga. El aparato está equipado con un dispositivo que desactiva automáticamente la función de cocción/esterilización cuando se termina el agua del depósito.

- 1- Asegúrate de que el selector (L) está en la posición central OFF (FIG. A)
- 2- Retira la jarra (D) girándola en sentido de las agujas del reloj agarrando directamente del asa (E) y levanta la tapa (H) del depósito de agua (J). (FIG. B)
- 3- Llena el depósito de agua (J) según el tiempo de cocción que necesites (ver tabla al final de este manual) y cierra la tapa (H). Ten en cuenta que puedes añadir un máximo de 250ml de agua. (FIG. C)
- 4- Abre la tapa de la jarra (A) girándola en sentido de las agujas del reloj (FIG. D)
- 5- ASEGÚRATE DE QUE LAS CUCHILLAS (F) ESTÁN BIEN FIJADAS (FIG. E) para evitar posibles filtraciones de agua hacia el interior del aparato (pueden deteriorarlo o reducir su vida útil).
- 6- Coloca el alimento en la cesta principal (C) o el arroz/pasta/legumbres en el arrocero (B). En el caso de utilizar el arrocero añade aquí también la cantidad de agua necesaria, según la tabla adjunta al final de este manual. El peso total de los ingredientes en la cesta de alimentos principal no deberá superar los 300gr. Puedes usar ambos cestos a la vez en el mismo proceso de cocción si lo deseas.

- NOTAS:

- En caso de que quieras calentar o descongelar algo previamente cocinado, deberás introducir el alimento en un recipiente apto para calentamiento al vapor (por ejemplo, un tupper, tarrito o biberón) y colocarlo sobre la cesta (C) fijándote que puedes cerrar bien la tapa (A).
- Si vas a cocinar arroz en el arrocero (B) te recomendamos limpiarlo previamente para eliminar las impurezas.

- 7- Coloca la jarra (D) en su posición girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y cierra la tapa (A).
- 8- Activa la función de cocción -emisión de vapor- girando el selector (L) en el sentido de las agujas del reloj (FIG. F). La luz (K) se encenderá ahora.



UNA VEZ TERMINADO EL TIEMPO DE COCCIÓN LA LUZ SE APAGARÁ:

9- Gira el selector (L) a la posición OFF (FIG. G).

10- Abre la tapa de la jarra (A) girándola en sentido de las agujas del reloj.

11- Retira la cesta con la comida cocinada. Para sacar la cesta sin quemarte ayúdase de la espátula (FIG H). Utilízala también para remover o rebañar la comida. (FIG I).

FIG G

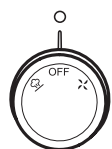


FIG H



FIG I

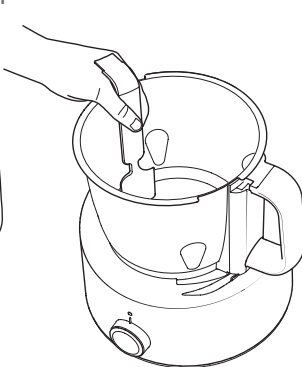
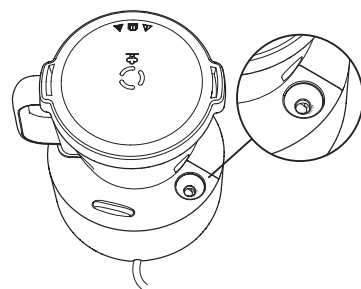


FIG J



FIG K



· IMPORTANTE:

- El vapor caliente saldrá inmediatamente al abrir la tapa. Ten mucho cuidado y apártate ligeramente para evitar quemaduras.
- Si quieres calentar/descongelar un biberón, asegúrate de quitar la tapa, el vaso, la rosca y la tetina del biberón previamente. Coloca la botella de biberón de pie sobre la cesta de alimentos (C).
- Puedes cocinar/calentar con la cesta (C) y el arrocero (B) llenos de alimento a la vez en el mismo ciclo.
- Si mezclas tipos de alimentos distintos deberás elegir la opción de cocción para el alimento más duro, teniendo en cuenta que el alimento más blando se cocerá más.
- La función *Refill* del depósito da la opción de rellenar de agua sin tener que quitar la jarra (D) (FIG. K).

3.2. PARA TRITURAR:

1- Asegúrate de que el selector (L) está en la posición central OFF. (FIG. L)

2- Abre la tapa de la jarra (A) girándola en sentido de las agujas del reloj. (FIG. M)

3- Retira la jarra (D) girándola en sentido de las agujas del reloj agarrando directamente del asa (E). (FIG. N)

4- Quita la cesta de alimentos (C) y el arrocero (B). Para sacar la cesta ayúdase de la espátula (O) (FIG O).

5- ASEGÚRATE DE QUE LAS CUCHILLAS (F) ESTÁN BIEN FIJADAS (FIG. P) para evitar posibles filtraciones de agua hacia el interior del aparato (pueden deteriorarlo o reducir su vida útil). Manipular las cuchillas con mucho cuidado, ya que están muy afiladas y pueden cortar.

6- Vierte los ingredientes cocidos o crudos dentro de la jarra (D).

7- Coloca la jarra (D) en su posición girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y cierra la tapa (A).

8- Gira el selector (L) en el sentido contrario de las agujas del reloj (FIG. Q). Mientras mantengas girado el selector las cuchillas permanecerán en movimiento. Si lo sueltas, las cuchillas se detendrán y el selector volverá a su posición original.

FIG L



FIG M



FIG N

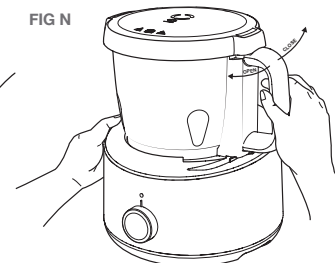


FIG O



FIG P

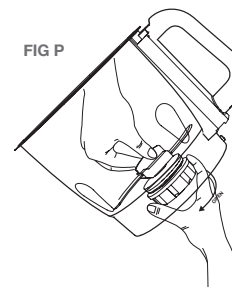


FIG Q



· IMPORTANTE:

- Se recomienda que el ciclo de triturado no exceda de 10 segundos ininterrumpidos. Te recomendamos que esperes 10 segundos entre ciclo y ciclo para evitar el sobrecalentamiento del motor.
- Si las cuchillas se bloquearan: desenchufa el aparato antes de retirar los alimentos que han provocado la obstrucción.
- No tritures hielo ni azúcar, el aparato podría estropearse.

El robot de cocina te permite obtener la textura que más se adapte a los gustos y necesidades de tu bebé. Puedes utilizar un sólo ciclo de triturado obteniendo trocitos o repetir este proceso varias veces hasta que el alimento alcance la consistencia deseada.

Idea:

Puedes triturar los alimentos junto al agua de cocción que ha quedado en el fondo de la jarra después de cocinar. Esta agua tiene multitud de nutrientes; puedes utilizarla toda o parcialmente para que las comidas de tu bebé queden tan espesas o ligeras como desees.

3.3. PARA ESTERILIZAR:

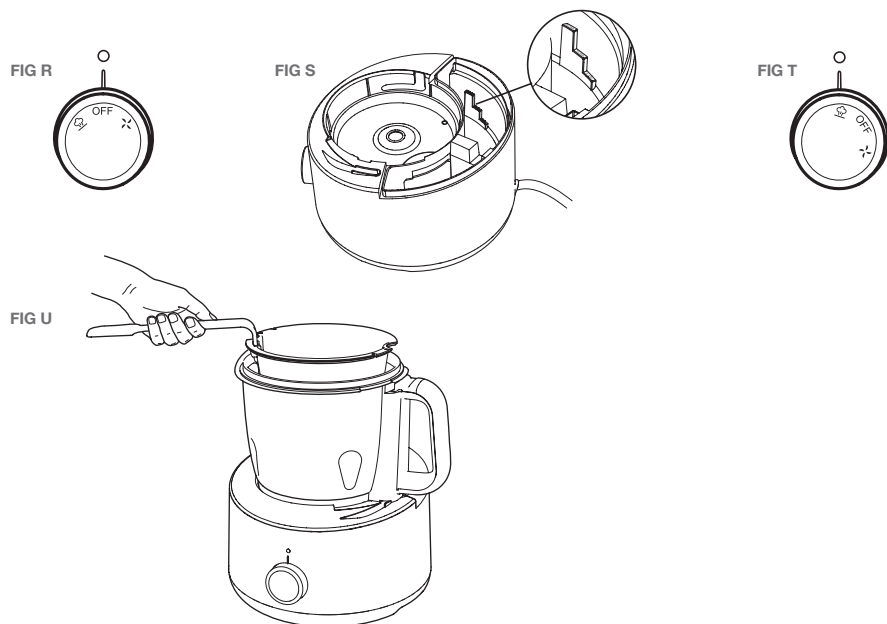
- 1- Asegúrate de que el selector (L) está en la posición central OFF. (FIG. R)
- 2- Retira la jarra (D) girándola en sentido de las agujas del reloj agarrando directamente del asa (E) y levanta la tapa (H) del depósito de agua (J).
- 3- Llena el depósito de agua (J) según el tiempo de esterilización que necesites (ver tabla al final de este manual) y cierra la tapa (H). Ten en cuenta que puedes añadir un máximo de 250ml de agua. (FIG. S)
- 4- Abre la tapa de la jarra (A) girándola en sentido de las agujas del reloj.
- 5- ASEGÚRATE DE QUE LAS CUCHILLAS (F) ESTÁN BIEN FIJADAS para evitar posibles filtraciones de agua hacia el interior del aparato (pueden deteriorarlo o reducir su vida útil).
- 6- Coloca los accesorios a esterilizar en la cesta de alimentos (C).
- 7- Coloca la jarra (D) y cierra la tapa (A) en su posición girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 8- Activa la función de esterilización -emisión de vapor- girando el selector (L) en el sentido de las agujas del reloj (FIG. T). La luz (K) se encenderá ahora.

• RECOMENDACIÓN:

Si vas a esterilizar botellas de biberón (capacidad de 150ml) colócalas boca abajo en la cesta (C) para que el vapor de agua pueda penetrar mejor y la esterilización sea más efectiva.

Una vez terminado el tiempo de esterilización la luz se apagará:

- 9- Gira el selector (L) a la posición OFF (FIG R).
- 10- Antes de quitar la tapa de la jarra (A), espera unos minutos a que el aparato se enfríe.
- 11- Abre la tapa de la jarra (A) girándola en sentido de las agujas del reloj.
- 12- Retira la cesta con los accesorios esterilizados. Para sacar la cesta sin quemarte ayúdate de la espátula (FIG U).



• ADVERTENCIA:

El vapor caliente saldrá inmediatamente al abrir la tapa. Ten mucho cuidado y apártate ligeramente para evitar quemaduras.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

A continuación, te damos una serie de consejos que debes seguir para llevar a cabo una correcta limpieza y mantenimiento del robot de cocina:

• IMPORTANTE:

- Apaga el aparato, desconecta el cable de la toma de corriente y deja que se enfríe por completo antes de llevar a cabo las tareas de limpieza y/o mantenimiento.
- Ten cuidado cuando manejes las cuchillas, están muy afiladas y pueden cortar.

LIMPIEZA DE LA JARRA Y ACCESORIOS (TAPA, CESTAS Y ESPÁTULA):

Lava a mano con un jabón neutro para vajillas. No utilices productos abrasivos. Si lo prefieres puedes introducir los accesorios (tapa, cestas y espátula) en el lavavajillas, aunque este método de limpieza acelera el proceso de envejecimiento de los productos. No introduzcas la jarra en el lavavajillas. Nota: Quita las cuchillas antes de lavar la jarra.

LIMPIEZA DE LAS CUCHILLAS:

Para reducir el riesgo de oxidación y corrosión, límpialas con agua y jabón y sécalas bien después de cada uso. No utilices productos abrasivos. No las introduzcas en el lavavajillas.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA:

- Lava con agua y jabón y enjuaga hasta que no quede ningún residuo. No utilices productos de limpieza agresivos que contengan cloro o sus compuestos ni estropajos que puedan rayar el producto.
- Debido a las sales del agua es normal que se formen restos de cal en el depósito. Los restos de cal se pueden llegar a formar con bastante rapidez dependiendo de la dureza del agua o la frecuencia de uso del robot de cocina. Los residuos de cal disminuyen el rendimiento y pueden impedir el funcionamiento normal del robot de cocina. Para evitarlos es recomendable hacer lo siguiente:
 - 1- Llena el depósito (J) con agua corriente.
 - 2- Enjuaga varias veces para que el agua pase por todas las paredes del depósito, teniendo cuidado de no mojar el cable de alimentación (N) ni el selector (L).

3- Después de haber eliminado el agua residual, vierte en el depósito (J) una solución compuesta por la misma cantidad de agua que de vinagre.

4- Deja actuar al menos durante 4 horas.

5- Agita suavemente el aparato durante unos minutos y retira cualquier residuo de calcio con un paño.

6- Enjuaga el depósito de agua (J) varias veces con agua corriente.

7- Deja escurrir y seca con un paño suave todas las partes húmedas (interiores y exteriores).

8- Si el aparato no va a utilizarse durante un largo periodo después de limpiarlo, seca todas sus partes. A continuación, guárdalo en un lugar seco y protegido.

LIMPIEZA EXTERIOR DEL APARATO:

Limpia las partes exteriores del aparato con un paño suave. No uses limpiadores abrasivos, alcohol, disolventes o productos similares que podrían causar daños irreparables a las superficies del aparato.

5. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	SOLUCIÓN
LA OPCIÓN DE CALENTAR NO FUNCIONA.	- Comprueba que el cable (N) esté conectado a la toma de corriente. - Comprueba que el selector (L) esté en la posición correcta. - Comprueba que haya suficiente agua en el depósito (J). - Para reactivar la producción de vapor después de un ciclo de uso, apaga primero y espera a que el elemento calefactor se enfríe. A continuación, vuelve a encender el aparato. - Comprueba que la tapa (A) y los demás elementos estén en su posición correcta.
EL ROBOT HACE MUCHO RUIDO.	- Lleva a cabo las operaciones de limpieza habituales como se indica en el apartado "Limpieza y mantenimiento". Ventila después el depósito de agua (J) en un lugar fresco durante 24 horas con la tapa (H) abierta.
LA FUNCIÓN DE TRITURADO NO FUNCIONA.	- Comprueba que el cable (N) esté conectado a la toma de corriente. - Comprueba que el selector (L) esté en la posición correcta. - Comprueba que la tapa (A) y los demás elementos estén en su posición correcta.
EL ROBOT TIENE UN OLOR EXTRAÑO.	- Lleva a cabo las operaciones de limpieza habituales, como se indica en el apartado "Limpieza y mantenimiento". Ventila después el depósito de agua (J) en un lugar fresco durante 24 horas con la tapa (H) abierta.

Si sigues teniendo dudas estaremos encantados de ayudarte en nuestro teléfono de Atención al cliente +34 965107010 (para España) o en nuestra dirección de correo electrónico suavinex@suavinex.com.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ROBOT DE COCINA MOD. FP060
 TENSIÓN/ VOLTAJE: 220-240V ~ 50 / 60Hz
 POTENCIA: 300 W CALDERA / 130W TRITURACIÓN
 CICLOS DE FUNCIONAMIENTO DE TRITURACIÓN:
 10seg ON - 10seg OFF
 INGREDIENTES: PESO MÁXIMO: 300g
 CAPACIDAD DEL DEPÓSITO DE AGUA: 250ml
 CAPACIDAD DE LA CESTA: 1.1 l
 CAPACIDAD DE LA JARRA MAX: 1.7 l

Conformidad CE:

Este robot de cocina cumple con todos los requisitos esenciales y otras disposiciones indicadas en las directivas de la UE 2014/30/EU (compatibilidad electromagnética) y 2014/35/EU (seguridad eléctrica). Para solicitar una copia de la declaración CE no dude en ponerse en contacto con el fabricante: Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - ESPAÑA/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - C.I.F: A-03123122 R.S.I: n°3902245/A.



Este aparato cumple con los requisitos esenciales establecidos en las directivas comunitarias de la UE en vigor.



Precaución



¡Cuidado! Vapor de agua caliente



Por favor lee las instrucciones



¡Cuidado! Superficie caliente



Instrucciones de uso

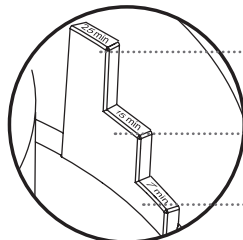


En la UE este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos para evitar así los posibles daños al medio ambiente o en la salud humana. Por ello hay que reciclarlo correctamente promoviendo la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver el dispositivo utilizado, por favor utilice los sistemas de reciclaje o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos depositarán este producto en el sitio correspondiente para su reciclaje seguro.

Este producto cumple con la Directiva 2012/19 /EU de la UE. El símbolo del contenedor cruzado en el aparato indica que el producto al final de su vida útil, debe ser depositado a parte de otros residuos domésticos, ya sea llevándolo a un centro de recogida selectiva de aparatos eléctricos y/o mediante la devolución a su distribuidor con la compra de otro aparato similar. El usuario es responsable de entregar el aparato a un vertedero para residuos especiales al final de su vida útil. Si el aparato en desuso se recoge correctamente como basura separada, puede ser reciclado, tratado y eliminado desde el punto de vista ecológico. Esto evita un impacto negativo sobre el medio ambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales del producto. Para más información sobre los servicios de eliminación de residuos disponibles, póngase en contacto con su oficina de desperdicios o con la tienda donde compró el aparato.

TABLA DE TIEMPOS

Estas dosis son a modo informativo y pueden variar en función de la naturaleza de los alimentos



165 ml

90 ml

30 ml

COCINAR

Cortar los alimentos en dados, cuanto más pequeños mejor.

TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD DE AGUA EN TANQUE (ml)	TIEMPO DE COCCION (min)	EN CESTA PRINCIPAL
VERDURAS	TOMATE	90	15	
	BRÓCOLI	165	25	
	PATATAS	165	25	
	ZANAHORIAS	165	25	
	JUDÍAS VERDES	165	25	
	CALABACINES	90	15	
	PUERROS	165	25	
	GUISANTES	165	25	
	CALABAZA	165	25	
	COLIFLOR	165	25	
FRUTAS	MANZANAS	90	15	
	PERAS	90	15	
	MELOCOTÓN	90	15	
	UVA	90	15	
CARNES Y PESCADOS	CARNE ROJA	165	25	
	CARNE BLANCA	165	25	
	PESCADO	165	25	

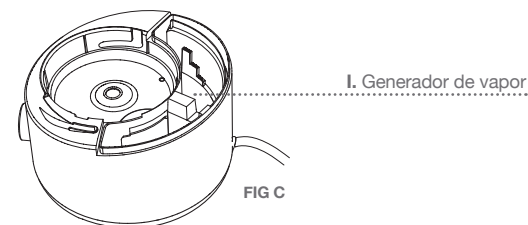
TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO (gr)	CANTIDAD DE AGUA EN ARROCERO (ml)	CANTIDAD DE AGUA EN TANQUE (ml)	TIEMPO DE COCCION (min)	EN ARROCERO
ARROZ	100	150	165	25	
PASTA	100	150	165	25	
LEGUMBRES	50	100	240	40	

CALENTAR

Para utilizar la función de "calentar" verter el agua directamente en el hueco del generador de vapor (I) FIG.C

TIPO DE ALIMENTO	RECIPIENTE	CANTIDAD DE AGUA EN TANQUE (ml)	TIEMPO DE COCCIÓN (min)	EN CESTA PRINCIPAL
LECHE DE FÓRMULA	BIBERÓN 150ml (25°C TEMP. AMBIENTE)	20	5	
PAPILLAS Y PURES	TARRITO DE CRISTAL 190g (25°C TEMP.AMBIENTE)	20	5	
LECHE DE FÓRMULA	BIBERÓN 150ml (5°C TEMP. FRIGORÍFICO)	25	6,5	
PAPILLAS Y PURES	TARRITO DE CRISTAL 190g (5°C TEMP.FRIGORÍFICO)	25	6.5	EN CESTA PRINCIPAL

Nota: No se recomienda calentar leche materna, ya que el vapor muy caliente puede afectar a sus propiedades.



DESCONGELAR

TIPO DE ALIMENTO	RECIPIENTE	CANTIDAD DE AGUA EN TANQUE (ml)	TIEMPO DE COCCIÓN (min)	EN CESTA PRINCIPAL
PAPILLAS Y PURES	TARRITO DE CRISTAL 190g (-18°C TEMP.CONGELADOR)	120	20	

ESTERILIZAR

	CANTIDAD DE AGUA EN TANQUE (ml)	TIEMPO DE COCCIÓN (min)	EN CESTA PRINCIPAL
CHUPETES, TETINAS Y ACCESORIOS DEL BEBÉ	90	15	

EN: INSTRUCTION MANUAL

• CONTENTS

1. INTRODUCTION	46
2. PARTS OF THE FOOD PROCESSOR	47
3. INSTRUCTIONS FOR USE	48-51
3.1 COOKING / HEATING / DEFROSTING	48-49
3.2 BLENDING	50
3.3 STERILISING	51
4. CLEANING AND MAINTENANCE	52-53
5. TROUBLESHOOTING	53
6. TECHNICAL CHARACTERISTICS	54
COOKING TIMES	55-56

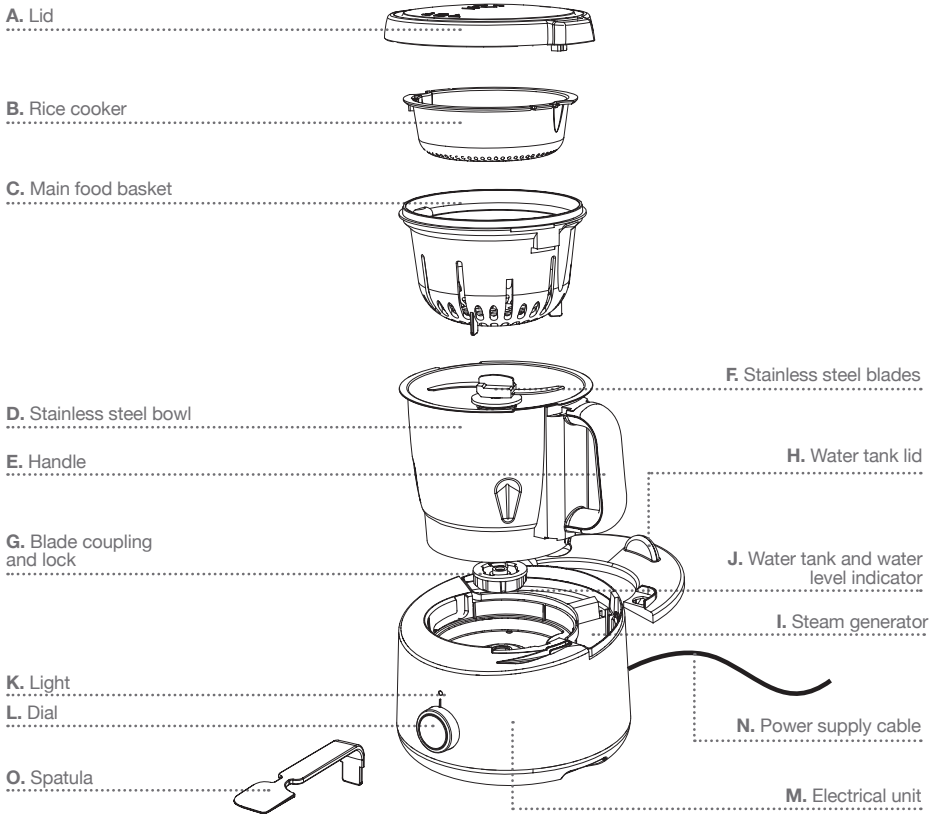
1. INTRODUCTION

The Suavinex small appliance range assists you in the day-to-day care of your baby, providing innovative solutions to help you out during your child's first years of life. These appliances are easy to use and clean and are carefully designed to give you peace of mind and save you time, allowing you to spend more time with your baby and make the most of your time together.

• FOOD PROCESSOR

Food plays an important role during the first years of your baby's life, ensuring proper growth and development. After the initial milk-feeding stage, you will have to gradually introduce new foods to your baby's diet. The food processor is the ideal appliance for this stage, as it steams food, thus preserving all its nutrients and properties. With its 5 functions, it can blend, heat, defrost and even sterilise small accessories. It is very simple to use and is easy to dismantle and clean. It also has a patented system that optimises the steam generation and makes it an energy-efficient appliance.

2. PARTS OF THE FOOD PROCESSOR



3. INSTRUCTIONS FOR USE

3.1. TO COOK / HEAT / DEFROST:

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME, IT IS IMPORTANT TO KNOW THAT:

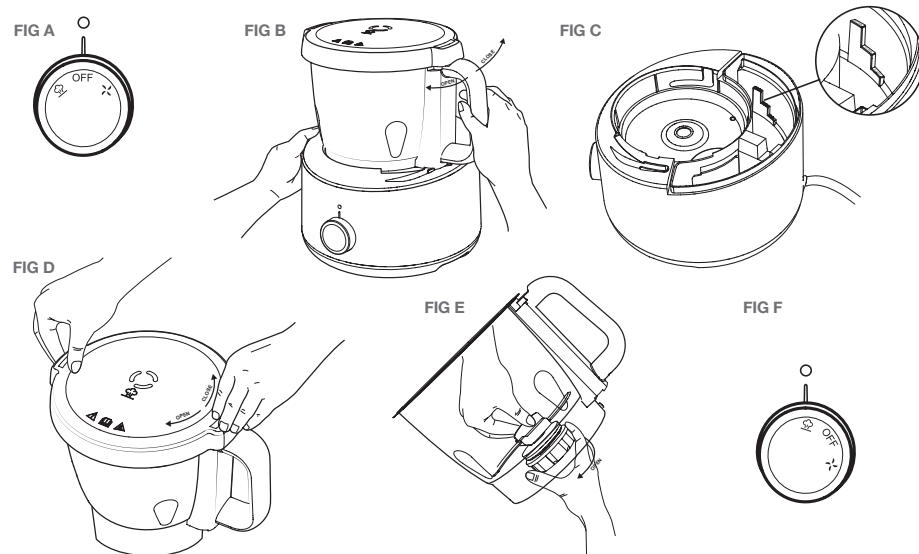
- The appliance begins to produce steam 3 minutes after the cook/sterilise function is switched on. This is the time it takes to heat up.
- When the water in the tank (J) reaches the minimum level, the appliance stops heating, the switch remains in the steam generation position and the light (K) switches off. The appliance is equipped with a device that automatically switches off the cook/sterilise function when the water in the tank runs out.

- 1- Make sure the dial (L) is in the central OFF position (FIG. A)
- 2- Remove the bowl (D) by turning it clockwise using the handle (E) and lift the lid (H) of the water tank (J) (FIG. B)
- 3- Fill the water tank (J) according to the required cooking time (see table at the end of this manual) and close the lid (H). Bear in mind that you can add a maximum of 250 ml of water. (FIG. C)
- 4- Open the lid of the bowl (A) by turning it clockwise (FIG. D)
- 5- MAKE SURE THE BLADES (F) ARE FITTED PROPERLY to prevent water from leaking into the appliance (which may damage it or reduce its useful life) (FIG. E)
- 6- Place the food in the main basket (C) or the rice/pasta/pulses in the rice cooker (B). If using the rice cooker, the necessary amount of water should also be added, based on the table at the end of this manual. The total weight of the ingredients in the main food basket should be no more than 300 g. Both baskets can be used during the same cooking process.

· NOTES:

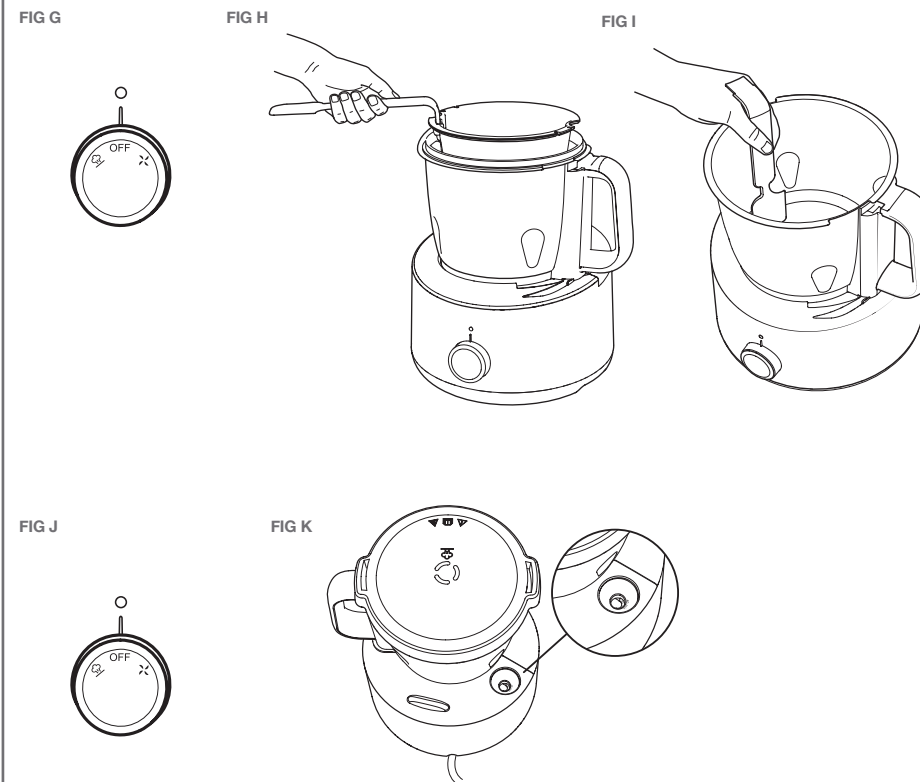
- If you wish to heat or defrost something that has already been cooked, place the food in a container that is suitable for steaming (e.g. a plastic container, jar or feeding bottle) and place it in the basket (C), making sure you can close the lid properly (A).
- If you are planning to cook rice in the rice cooker (B).

- 7- Put the bowl (D) in position by turning it anti-clockwise and close the lid (A).
- 8- Switch on the cook / steam function by turning the dial (L) clockwise (FIG. F). The light (K) will now switch on.



ONCE THE COOKING TIME HAS COME TO AN END, THE LIGHT WILL SWITCH OFF:

- 9- Turn the dial (L) to the OFF position (FIG. G).
- 10- Open the lid of the bowl (A) by turning it clockwise.
- 11- Remove the basket with the cooked food. Take the basket out with the aid of the spatula to avoid burning yourself (FIG H). It can also be used to stir or scrape food. (FIG I).

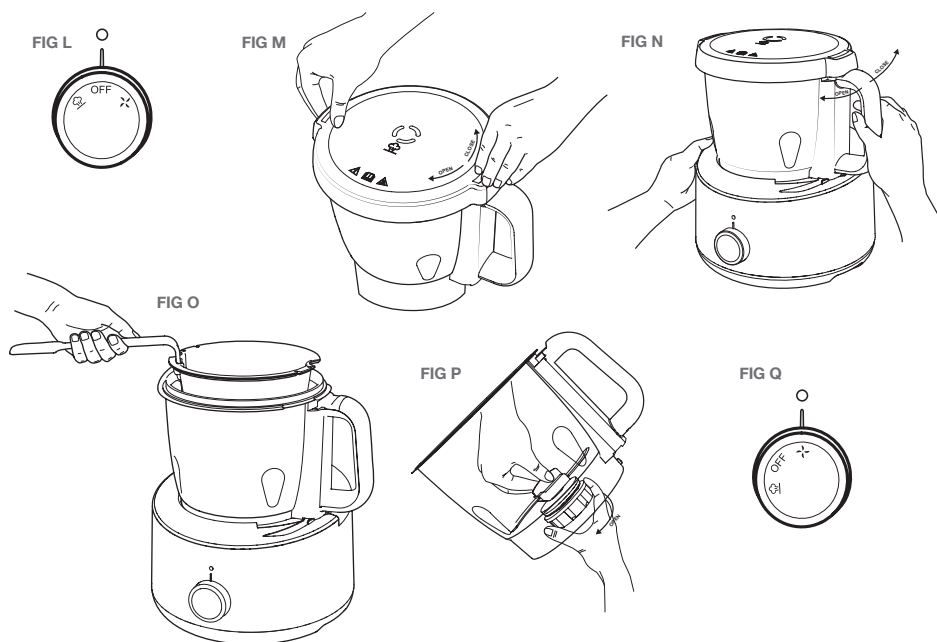


· IMPORTANT:

- Hot steam will be released as soon as the lid is opened. Be very careful and keep back a little to avoid scalding.
- In order to heat/defrost a bottle, make sure you take the lid, cover, screw ring and teat off the bottle first. Place the bottle upright in the food basket (C).
- It is possible to cook/heat with food in both the basket (C) and the rice cooker (B) in the same cycle.
- If you mix different types of foods, it will be necessary to choose the cooking option for the hardest food, bearing in mind that the softer food will be more cooked.
- The tank's *Refill* function makes it possible to refill it without having to remove the bowl (D) (FIG. K).

3.2. TO BLEND:

- 1- Make sure the dial (L) is in the central OFF position. (FIG. L)
- 2- Open the lid of the bowl (A) by turning it clockwise. (FIG. M)
- 3- Remove the bowl (D) by turning it clockwise using the handle (E). (FIG. N)
- 4- Remove the food basket (C) and rice cooker (B). Take the basket out with the aid of the spatula (FIG O).
- 5- MAKE SURE THE BLADES (F) ARE FITTED PROPERLY (FIG. P) to prevent water from leaking into the appliance (which may damage it or reduce its useful life). Take care when handling the blades, as they are very sharp and can cut.
- 6- Place cooked or raw ingredients in the bowl (D).
- 7- Put the bowl (D) in position by turning it anti-clockwise and close the lid (A).
- 8- Turn the dial (L) anti-clockwise (FIG. Q). While the dial is turned, the blades will continue to rotate. If the dial is released, the blades will stop and the dial will return to its original position.



· IMPORTANT:

- It is not recommendable to leave the blender running for more than 10 seconds at a time. We recommend waiting for 10 seconds between cycles to avoid overheating the motor.
- If the blades become clogged, unplug the appliance before removing the food that is blocking them.
- Do not blend ice or sugar, as this could damage the appliance.

The food processor allows you to achieve the texture that best suits your baby's tastes and needs. Blitz the food once for a lumpy purée or repeat this process several times until you achieve the desired consistency.

Idea:

You can blend the food together with the cooking water that is left in the bottom of the bowl after cooking. This water is full of nutrients. You can use all or some of it to make your baby's food as thick or thin as you like.

3.3. TO STERILISE:

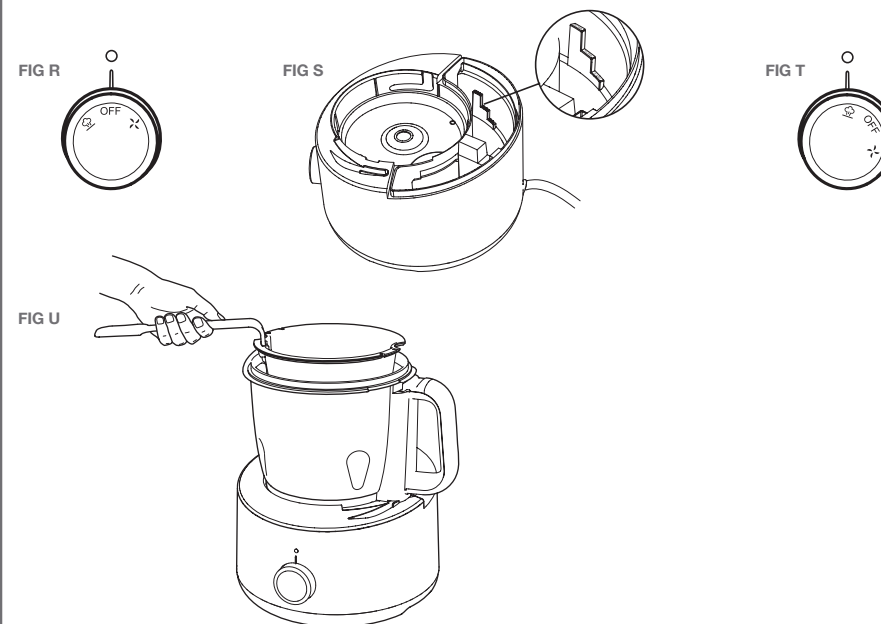
- 1- Make sure the dial (L) is in the central OFF position (FIG. R)
- 2- Remove the bowl (D) by turning it clockwise using the handle (E) and lift the lid (H) of the water tank (J).
- 3- Fill the water tank (J) according to the required sterilising time (see table at the end of this manual) and close the lid (H). Bear in mind that you can add a maximum of 250 ml of water. (FIG. S)
- 4- Open the lid of the bowl (A) by turning it clockwise.
- 5- MAKE SURE THE BLADES (F) ARE FITTED PROPERLY to prevent water from leaking into the appliance (which may damage it or reduce its useful life).
- 6- Place the accessories that you wish to sterilise in the food basket (C).
- 7- Put the bowl (D) in position and close the lid (A) by turning it anti-clockwise.
- 8- Turn on the sterilise / steam function by turning the dial (L) clockwise (FIG. T). The light (K) will now switch on.

· RECOMMENDATION:

If you are going to sterilise bottles (150 ml capacity), place them face down in the basket (C) so that the steam can penetrate better and sterilising will be more effective.

At the end of the sterilisation time the light will switch off:

- 9- Turn the dial (L) to the OFF position (FIG R).
- 10- Wait a few minutes for the appliance to cool down before removing the lid (A).
- 11- Open the lid (A) by turning it clockwise.
- 12- Remove the basket with the sterilised accessories. Take the basket out with the aid of the spatula to prevent burning (FIG U).



· WARNING:

Hot steam will be released as soon as the lid is opened. Take care and stand back slightly to avoid scalding.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

The following recommendations will help you clean and maintain the food processor properly:

• **IMPORTANT:**

- Switch off the appliance, unplug the power supply cable and leave it to cool completely before carrying out any cleaning and/or maintenance tasks.
- Take care when handling the blades, as they are very sharp and can cut.

CLEANING THE JAR AND ACCESSORIES (LID, BASKETS AND SPATULA):

Wash them by hand using a neutral washing up liquid. Do not use abrasive products. If you prefer, the accessories (lid, baskets and spatula) can be washed in the dishwasher, although this method of cleaning increases the rate of wear and tear of the products. Do not put the bowl in the dishwasher. Note: Remove the blades before washing the bowl.

CLEANING THE BLADES:

To reduce the risk of rusting, wash them with soap and water and dry them thoroughly after each use. Do not use abrasive products. Do not put them in the dishwasher.

CLEANING THE WATER TANK:

- Wash it with soap and water, then rinse clean. Do not use aggressive cleaning products containing chlorine or its compounds or scourers that could scratch the product.
- Due to the salts in water, it is normal for limescale to form in the tank. Limescale can build up quite quickly depending on the hardness of the water and the frequency with which the steriliser is used. Limescale reduces the food processor's performance and can prevent it from working properly. The following recommendations will help avoid this:
 - 1- Fill the tank (J) with tap water.
 - 2- Rinse several times so that the water reaches every side of the tank, being careful not to get the power supply cable (N) or dial (L) wet.
 - 3- After pouring out any remaining water, fill the tank (J) with a solution consisting of one part water, one part vinegar.

4- Leave to act for at least 4 hours.

5- Gently swirl the appliance around for a few minutes and remove any remaining limescale with a cloth.

6- Rinse the water tank (J) several times with tap water.

7- Leave to drain and dry all wet parts (inside and outside) with a soft cloth.

8- If the appliance is not going to be used for a long period after cleaning, dry all its parts. Then store it in a dry, well-protected place.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE APPLIANCE:

Clean the outside of the appliance with a soft cloth. Do not use abrasive cleaners, alcohol, solvents or similar products, which could cause irreparable damage to the surfaces of the appliance.

5. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
THE HEAT FUNCTION DOES NOT WORK.	- Check that the power cable (N) is plugged into the mains. - Check that the dial (L) is in the correct position. - Check that there is enough water in the tank (J). - To reactivate steam production after a cycle of use, switch the appliance off and wait for the heating element to cool. Then switch the appliance on again. - Check that the lid (A) and other parts are correctly fitted.
THE FOOD PROCESSOR MAKES A LOT OF NOISE.	- Carry out the usual cleaning operations, as described in the "Cleaning and maintenance" section. Then leave the water tank (J) to ventilate in a cool place for 24 hours with the lid (H) open.
THE BLEND FUNCTION DOES NOT WORK.	- Check that the power cable (N) is plugged into the mains. - Check that the dial (L) is in the correct position. - Check that the lid (A) and other parts are correctly fitted.
THE FOOD PROCESSOR GIVES OFF A STRANGE SMELL.	- Carry out the usual cleaning operations, as described in the "Cleaning and maintenance" section. Then leave the water tank (J) to ventilate in a cool place for 24 hours with the lid (H) open.

For any further questions you might have, please contact Suavinex's official distributor in your country. We will be happy to help.

6. TECHNICAL CHARACTERISTICS

FOOD PROCESSOR MOD. FP060
VOLTAGE: 220-240V ~ 50 / 60Hz
POWER: 300 W HEATER / 130 W BLENDER
BLENDER RUNNING CYCLES:
10 sec ON - 10 sec OFF
INGREDIENTS: MAXIMUM WEIGHT: 300 g
WATER TANK CAPACITY: 250 ml
MAIN FOOD BASKET CAPACITY: 1.1 l
MAX BOWL CAPACITY: 1.7 l

CE conformity:

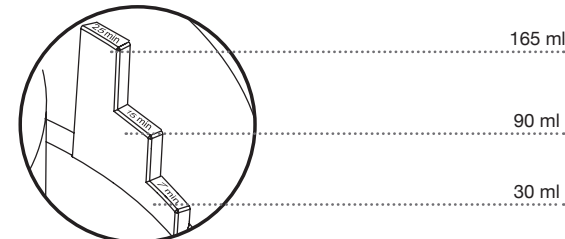
This Food Processor complies with all the essential requirements and other provisions specified in EU Directives 2014/30/EU (electromagnetic compatibility) and 2014/35/EU (electrical safety). To request a copy of the CE declaration of conformity, please contact the manufacturer: Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - ESPAÑA/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - C.I.F: A-03123122 R.S.I: n°3902245/A.

	This appliance complies with the essential requirements established in the current EU directives.
	Caution
	Beware! Hot steam
	Please read the instructions
	Beware! Hot surface
	Instructions for use
	In the EU this product should not be disposed of with other household waste in order to avoid harming the environment or human health. It must therefore be recycled correctly, promoting the sustainable reuse of material resources. To return the used appliance, please use the designated recycling systems or contact the establishment where you purchased the product. They will dispose of this product appropriately so that it can be safely recycled.

This product complies with EU Directive 2012/19/EU. The crossed-out wheeled bin symbol on the appliance indicates that the product must be disposed of separately from other household waste at the end of its useful life, either by taking it to a selective collection centre for electrical appliances or by returning it to the distributor when you purchase another similar appliance. The user is responsible for taking the appliance to a special waste disposal centre at the end of its useful life. If the unused appliance is correctly collected as separated waste, it can be recycled, processed and eliminated ecologically. This prevents it having a negative impact on the environment and health and helps ensure that the product materials are recycled. For more information on available waste disposal services, contact your waste disposal office or the shop where you bought the appliance.

COOKING TIMES

These amounts are just a guideline and may vary according to the nature of the food.



COOK

Dice the food, the smaller the better.

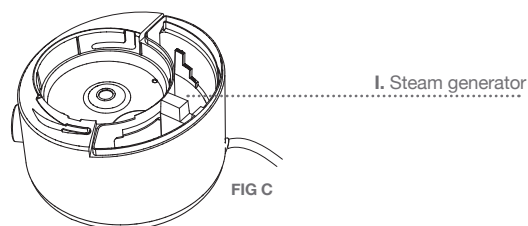
TYPE OF FOOD	FOOD	AMOUNT OF WATER IN TANK (ml)	COOKING TIME (min)	IN MAIN BASKET
VEGETABLES	TOMATO	90	15	
	BROCCOLI	165	25	
	POTATOES	165	25	
	CARROTS	165	25	
	GREEN BEANS	165	25	
	COURGETTES	90	15	
	LEEKs	165	25	
	PEAS	165	25	
	PUMPKIN	165	25	
	CAULIFLOWER	165	25	
FRUIT	APPLES	90	15	IN RICE COOKER
	PEARS	90	15	
	PEACH	90	15	
	GRAPE	90	15	
MEAT AND FISH	RED MEAT	165	25	
	WHITE MEAT	165	25	
	FISH	165	25	
TYPE OF FOOD	AMOUNT OF FOOD (gr)	AMOUNT OF WATER IN RICE COOKER (ml)	AMOUNT OF WATER IN TANK (ml)	COOKING TIME (min)
RICE PASTA PULSES	100	150	165	25
	100	150	165	25
	50	100	240	40

HEAT

To use the "heat" function pour the water straight into the hole in the steam generator (I) FIG.C

TYPE OF FOOD	CONTAINER	AMOUNT OF WATER IN TANK (ml)	COOKING TIME (min)	
FORMULA MILK	150 ml BOTTLE (25°C ROOM TEMP.)	20	5	IN MAIN BASKET
BABY FOODS AND PUREES	190 g GLASS JAR (25°C ROOM TEMP.)	20	5	
FORMULA MILK	150 ml BOTTLE (5°C FRIDGE TEMP.)	25	6.5	
BABY FOODS AND PUREES	190 g GLASS JAR (5°C FRIDGE TEMP.)	25	6.5	

Note: It is not recommended for heating breast milk, as the very hot steam could affect its properties.



DEFROST

TYPE OF FOOD	CONTAINER	AMOUNT OF WATER IN TANK (ml)	COOKING TIME (min)	
BABY FOODS AND PUREES	190 g GLASS JAR (-18°C FREEZER TEMP.)	120	20	IN MAIN BASKET

STERILISE

	AMOUNT OF WATER IN TANK (ml)	COOKING TIME (min)	
SOOTHERS, TEATS AND BABY ACCESSORIES	90	15	IN MAIN BASKET

FR: MANUEL D'INSTRUCTIONS

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	57
2. PIÈCES COMPOSANT LE ROBOT DE CUISINE	58
3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	59-62
3.1 CUISINER/CHAUFFER/DÉCONGELER	59-60
3.2 MIXER	61
3.3 STÉRILISER	62
4. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	63-64
5. PROBLÈMES ET SOLUTIONS	64
6. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	65
TABEAU DES TEMPS	66-67

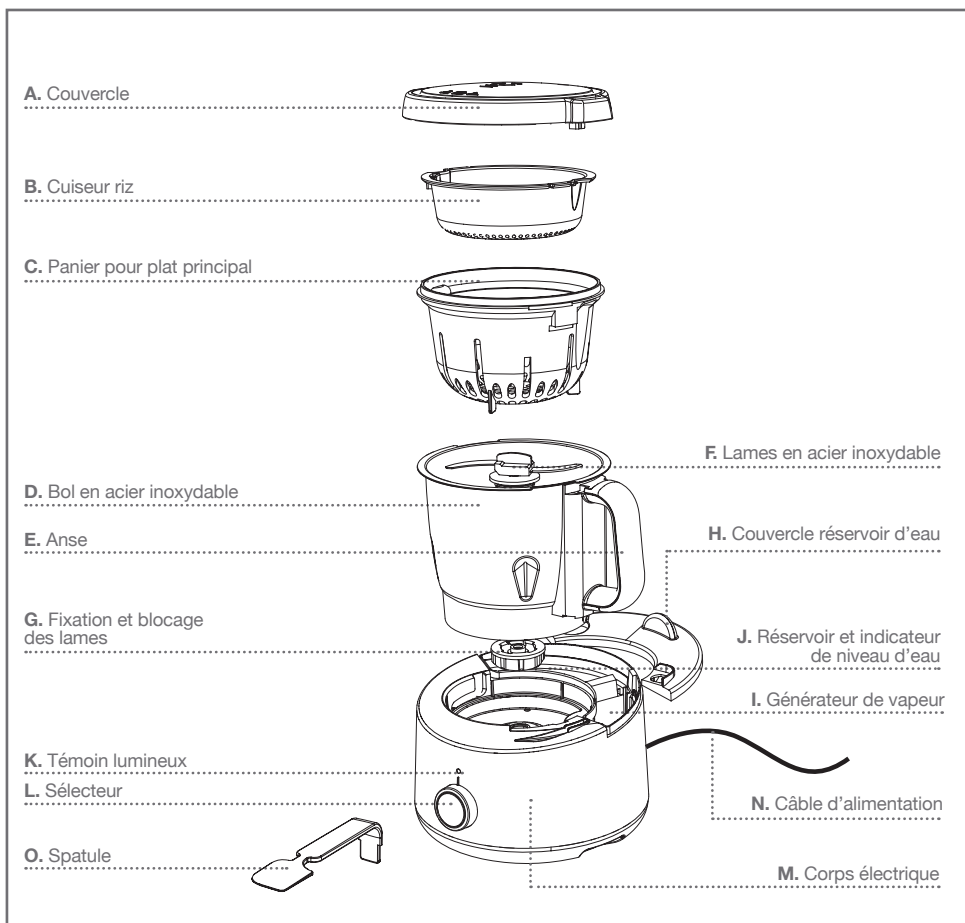
1. INTRODUCTION

La ligne de petit électroménager de Suavinex vous aide dans le soin quotidien de votre bébé en vous offrant des solutions novatrices pour vous soutenir dans ses premières années de vie. Des appareils faciles à utiliser et à nettoyer, avec un design très soigné, qui vous facilitent le quotidien et vous font gagner du temps pour pouvoir vous consacrer à votre bébé, et mieux profiter de vos moments ensemble.

ROBOT DE CUISINE

L'alimentation joue un rôle important dans les premières années de vie du bébé. Une bonne alimentation lui garantit une croissance et un développement appropriés. Après une première étape d'allaitement, vous devrez introduire petit à petit de nouveaux aliments dans son régime. Le Robot de cuisine est l'électro-ménager idéal pour cette étape, puisqu'il cuit les aliments à la vapeur, en conservant tous leurs nutriments et propriétés. Avec ses 5 fonctions, il permet de mixer, réchauffer, décongeler et même stériliser de petits accessoires. Son utilisation est très intuitive. Il est facile à démonter et à nettoyer. De plus, il est équipé d'un système breveté qui optimise la génération de vapeur et en fait un appareil énergétiquement efficient.

2. PIÈCES COMPOSANT LE ROBOT DE CUISINE



3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

3.1. POUR CUISINER/ RÉCHAUFFER / DÉCONGELER :

AVANT DE COMMENCER, IL EST IMPORTANT DE SAVOIR QUE :

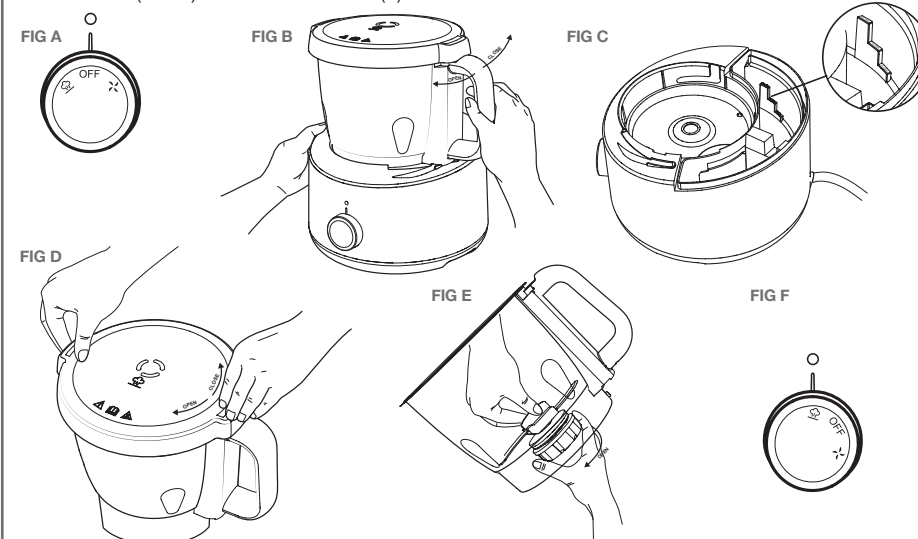
- La vapeur d'eau commence à sortir au bout de 3 minutes après l'activation de la fonction de cuisson/stérilisation. C'est le temps nécessaire pour que l'appareil chauffe.
- Lorsque l'eau contenue dans le réservoir (J) atteint le niveau minimum, l'appareil cesse de chauffer, l'interrupteur reste en position de génération de vapeur et le témoin lumineux (K) s'éteint. L'appareil est équipé d'un dispositif qui désactive automatiquement la fonction de cuisson/stérilisation lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir.

- 1- Assurez-vous que le sélecteur (L) est en position centrale OFF (FIG. A)
- 2- Retirez le bol (D) en le tournant dans les sens des aiguilles d'une montre en le prenant directement par l'anse (E) et levez le couvercle (H) du réservoir d'eau (J). (FIG. B)
- 3- Remplissez le réservoir d'eau (J) en fonction du temps de cuisson nécessaire (voir tableau à la fin de cette notice) et fermez le couvercle (H). N'oubliez pas que vous pouvez ajouter au maximum 250 ml d'eau. (FIG. C)
- 4- Ouvrez le couvercle du bol (A) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (FIG. D)
- 5- ASSUREZ-VOUS QUE LES LAMES (F) SONT BIEN FIXÉES, (FIG. E) pour éviter d'éventuelles filtrations d'eau vers l'intérieur de l'appareil (elles pourraient le détériorer ou réduire sa durée de vie).
- 6- Placez l'aliment dans le panier principal (C) ou le riz/les pâtes/légumes secs dans le cuiseur à riz (B). Si vous utilisez le cuiseur à riz, ajoutez ici aussi la quantité d'eau nécessaire en fonction du tableau figurant à la fin de ce manuel. Le poids total des ingrédients dans le panier d'aliments principal ne devra pas dépasser les 300 gr. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser les deux paniers à la fois dans le même processus de cuisson.

REMARQUES :

- Si vous voulez réchauffer ou décongeler des aliments déjà cuisinés, vous devrez d'abord introduire les aliments dans un récipient apte pour le réchauffement à la vapeur (par exemple tupperware, pot ou biberon) puis le placer sur le panier (C) en vérifiant que vous pouvez bien fermer le couvercle (A).
- Si vous allez faire cuire du riz dans le cuiseur à riz (B), nous vous conseillons de le nettoyer au préalable afin d'éliminer les impuretés.

- 7- Placer le bol (D) dans sa position en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, et fermez le couvercle (A).
- 8- Activez la fonction de cuisson -émission de vapeur- en tournant le sélecteur (L) dans le sens des aiguilles d'une montre (FIG. F). Le témoin lumineux (K) s'allumera à ce moment-là.



UNE FOIS LE TEMPS DE CUISSON ÉCOULÉ, LE TÉMOIN LUMINEUX S'ÉTEINDRA :

9- Mettez le sélecteur (L) en position OFF (FIG. G).

10- Ouvrez le couvercle du bol (A) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

11- Retirez le panier avec les aliments cuits. Pour retirer le panier sans vous brûler, utilisez la spatule (FIG H). Utilisez-la aussi pour remuer ou pour vider les aliments du panier. (FIG I).

FIG G

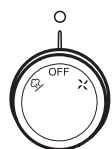


FIG H



FIG I

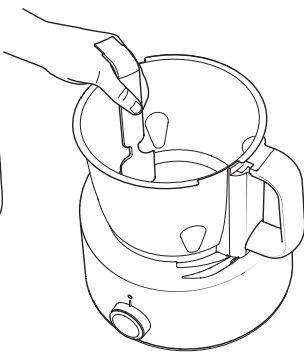
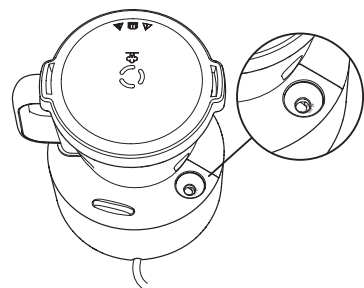


FIG J



FIG K



· IMPORTANT :

- La vapeur chaude sortira immédiatement à l'ouverture du couvercle. Faites attention et retirez-vous légèrement pour éviter les brûlures.
- Si vous voulez réchauffer/décongeler un biberon, assurez-vous de retirer le couvercle, le gobelet, la vis et la tétine du biberon au préalable. Placez la bouteille de biberon debout sur le panier d'aliments (C).
- Vous pouvez cuisiner/réchauffer avec le panier (C) et le cuiseur à riz (B) remplis d'aliments, simultanément au cours du même cycle.
- Si vous mélangez différents types d'aliments, vous devrez choisir l'option de cuisson pour l'aliment le plus dur, compte tenu du fait que l'aliment le plus mou sera plus cuit.
- La fonction *Refill* du réservoir donne l'option d'ajouter de l'eau sans avoir à retirer le bol (D) (FIG. K).

3.2. POUR MIXER :

1- Assurez-vous que le sélecteur (L) est en position centrale OFF. (FIG. L)

2- Ouvrez le couvercle du bol (A) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. (FIG. M)

3- Retirez le bol (D) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre en le prenant directement par l'anse (E). (FIG. N)

4- Retirez le panier d'aliments (C) et le cuiseur à riz (B). Pour retirer le panier, utilisez la spatule (O) (FIG O).

5- ASSUREZ-VOUS QUE LES LAMES (F) SONT BIEN FIXÉES (FIG. P) pour éviter d'éventuelles filtrations d'eau vers l'intérieur de l'appareil (elles pourraient le détériorer ou réduire sa durée de vie). Manipuler les lames avec précaution, car elles sont très tranchantes et peuvent couper.

6- Versez les ingrédients cuits ou crus dans le bol (D).

7- Placer le bol (D) dans sa position en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, et fermez le couvercle (A).

8- Tournez le sélecteur (L) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (FIG. Q). Tant que vous tenez le sélecteur tourné, les lames sont en mouvement. Si vous le lâchez, les lames s'arrêteront et le sélecteur reviendra en position originale.

FIG L



FIG M



FIG N

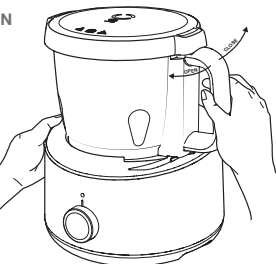


FIG O



FIG P

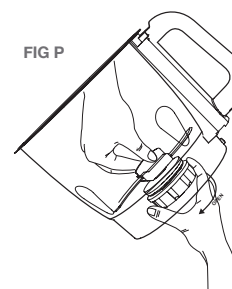


FIG Q



· IMPORTANT :

- Il est recommandé que le cycle de mixage ne dure pas plus de 10 secondes consécutives. Nous vous conseillons d'attendre 10 secondes entre cycles pour éviter la surchauffe du moteur.
- Si les lames se bloquent : débrancher l'appareil avant de retirer les aliments qui ont provoqué le blocage.
- Ne pas mixer de glace ni de sucre, car cela endommagerait l'appareil.

Le robot de cuisine vous permet d'obtenir la texture qui s'adapte le plus aux goûts et aux besoins de votre bébé. Vous pouvez utiliser un seul cycle de mixage pour conserver des petits morceaux, ou bien répéter le processus plus sieurs fois jusqu'à ce que l'aliment atteigne la consistance souhaitée.

Astuce :

Vous pouvez mixer les aliments avec l'eau de cuisson restée au fond du bol après la cuisson. Cette eau contient une multitude de nutriments. Vous pouvez l'utiliser totalement ou en partie, pour que les repas de votre bébé soient épais ou léger, comme vous le souhaitez.

3.3. POUR STÉRILISER :

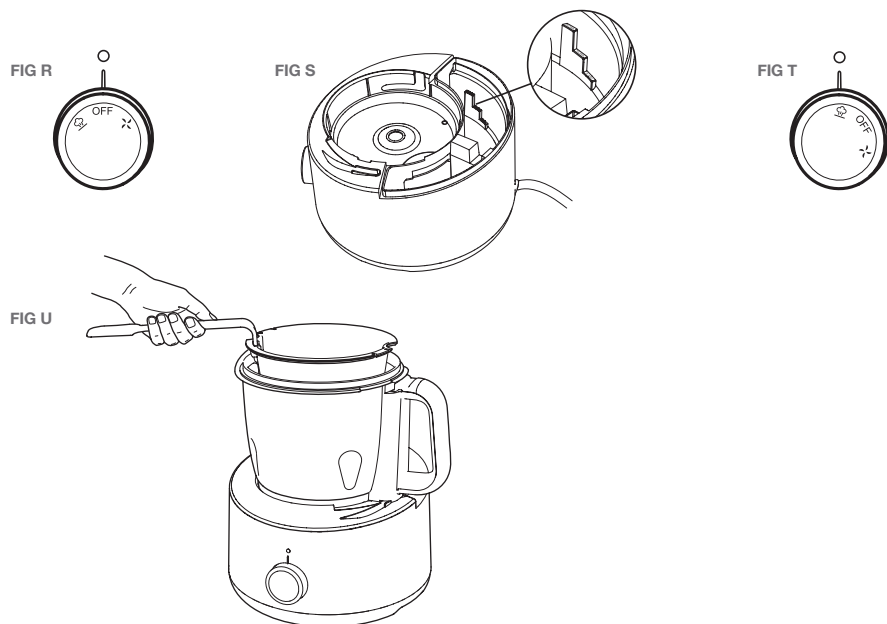
- 1- Assurez-vous que le sélecteur (L) est en position centrale OFF (FIG. R)
- 2- Retirez le bol (D) en le tournant dans les sens des aiguilles d'une montre en le prenant directement par l'anse (E) et levez le couvercle (H) du réservoir d'eau (J).
- 3- Remplissez le réservoir d'eau (I) en fonction du temps de stérilisation nécessaire (voir tableau à la fin de cette notice) et fermez le couvercle (H). N'oubliez pas que vous pouvez ajouter au maximum 250 ml d'eau. (FIG. S)
- 4- Ouvrez le couvercle du bol (A) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5- ASSUREZ-VOUS QUE LES LAMES (F) SONT BIEN FIXÉES, pour éviter d'éventuelles filtrations d'eau vers l'intérieur de l'appareil (elles pourraient le détériorer ou réduire sa durée de vie).
- 6- Placez les accessoires à stériliser dans le panier d'aliments (C).
- 7- Placez le bol (D) et fermez le couvercle (A) en position, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 8- Activez la fonction de stérilisation -émission de vapeur- en tournant le sélecteur (L) dans le sens des aiguilles d'une montre (FIG. T). Le témoin lumineux (K) s'allumera à ce moment-là.

RECOMMANDATION :

Si vous allez stériliser des bouteilles de biberon (capacité de 150 ml), placez-les tête en bas dans le panier (C) pour que la vapeur d'eau pénètre mieux et que la stérilisation soit plus efficace.

Une fois écoulé le temps de stérilisation, le témoin lumineux s'éteindra :

- 9- Mettez le sélecteur (L) en position OFF (FIG R).
- 10- Avant de retirer le couvercle du bol (A), attendez quelques minutes que l'appareil refroidisse.
- 11- Ouvrez le couvercle du bol (A) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 12- Retirez le panier contenant les accessoires stérilisés. Pour retirer le panier sans vous brûler, vous pouvez utiliser la spatule (FIG U).



AVERTISSEMENT :

La vapeur chaude sortira immédiatement lorsque vous ouvrirez le couvercle. Faites très attention et éloignez-vous légèrement pour éviter les brûlures.

4. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Nous vous donnons ici une série de conseils à suivre pour un nettoyage et une maintenance corrects du robot de cuisine :

IMPORTANT :

- Éteignez l'appareil, débranchez le câble de la prise de courant, et laissez l'appareil refroidir complètement avant de réaliser les opérations de nettoyage et/ou maintenance.
- Faites attention lorsque vous manipulez les lames. Elles sont très tranchantes et peuvent couper.

NETTOYAGE DU BOL ET DES ACCESSOIRES (COUVERCLE, PANIERS ET SPATULE) :

Lavez à la main avec un savon neutre pour vaisselle. N'utilisez pas de produits abrasifs. Si vous le préférez, vous pouvez introduire les accessoires (couvercle, paniers et spatule) dans le lave-vaisselle, cependant cette méthode de nettoyage accélère le processus de vieillissement des produits. N'introduisez pas le bol dans le lave-vaisselle.

Remarque : Retirez les lames avant de laver le bol.

NETTOYAGE DES LAMES :

Pour réduire le risque d'oxydation et de corrosion, nettoyez-les à l'eau et au savon et essuyez-les bien après chaque utilisation. N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne l'introduisez pas dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU :

- Lavez à l'eau et au savon et rincez jusqu'à éliminer tout résidu. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs contenant du chlore ou ses composants, ni avec des éponges à récurer qui pourraient rayer le produit.
- En raison des sels contenus dans l'eau, il est normal que des restes de calcaire se forment dans le réservoir. Les restes de calcaire peuvent arriver à se former assez rapidement selon la dureté de l'eau ou la fréquence d'utilisation du stérilisateur. Les résidus de calcaire diminuent le rendement et peuvent empêcher le fonctionnement normal du robot de cuisine. Pour les éviter, il est conseillé de faire ce qui suit :

- 1- Remplissez le réservoir (J) d'eau courante.
- 2- Rincez plusieurs fois pour que l'eau passe sur toutes les parois, en faisant attention à ne pas mouiller le câble

d'alimentation (N) ni le sélecteur (L).

3- Après avoir éliminé l'eau résiduelle, verser dans le réservoir (J) une solution composée de la même quantité d'eau que de vinaigre.

4- Laissez agir pendant au moins 4 heures.

5- Remuez doucement l'appareil pendant quelques minutes et retirez tout résidu de calcaire avec un chiffon.

6- Rincez le réservoir d'eau (J) plusieurs fois à l'eau courante.

7- Laissez égoutter et essuyez avec un chiffon doux toutes les parties humides (intérieures et extérieures).

8- Si l'appareil ne va pas être utilisé pendant longtemps après le nettoyage, essuyez toutes les parties. Ensuite, rangez-le dans un lieu sec et protégé.

NETTOYAGE EXTÉRIEUR DE L'APPAREIL :

Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'alcool, de solvants ou produits similaires, car ils pourraient provoquer des dommages permanents sur les surfaces l'appareil.

5. PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	SOLUTION
L'OPTION RÉCHAUFFER NE FONCTIONNE PAS.	- Vérifiez que le câble (N) est connecté à la prise de courant. - Vérifiez que le sélecteur (L) est sur la position correcte. - Vérifiez qu'il y a assez d'eau dans le réservoir (J). - Pour réactiver la production de vapeur après un cycle d'utilisation, éteignez d'abord, puis attendez que l'élément chauffant ait refroidi. Ensuite, rallumez l'appareil. - Vérifiez que le couvercle (A) et les autres éléments sont sur leur position correcte.
LE ROBOT FAIT BEAUCOUP DE BRUIT.	- Effectuez les opérations de nettoyage habituelles indiquées dans la section "Nettoyage et maintenance". Laissez ensuite s'aérer le réservoir d'eau (J) dans un lieu frais pendant 24 heures, avec le couvercle (H) ouvert.
LA FONCTION DE MIXAGE NE FONCTIONNE PAS.	- Vérifiez que le câble (N) est connecté à la prise de courant. - Vérifiez que le sélecteur (L) est sur la position correcte. - Vérifiez que le couvercle (A) et les autres éléments sont sur leur position correcte.
LE ROBOT A UNE ODEUR ÉTRANGE.	- Effectuez les opérations de nettoyage habituelles indiquées dans la section "Nettoyage et maintenance". Laissez ensuite s'aérer le réservoir d'eau (J) dans un lieu frais pendant 24 heures, avec le couvercle (H) ouvert.

Si vous avez d'autres questions, contactez le distributeur officiel de Suavinex dans votre pays. Nous serons ravis de vous aider.

6. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ROBOT DE CUISINE MOD. FP060
TENSION/ VOLTAGE : 220-240V ~ 50 / 60Hz
PUISSANCE : 300 W ÉLÉMENT CHAUFFANT / 130W MIXEUR
CYCLES DE FONCTIONNEMENT DE MIXAGE :
10 sec ON - 10 sec OFF
INGRÉDIENTS : POIDS MAXIMUM : 300g
CAPACITÉ DU RÉSERVOIR D'EAU : 250ml
CAPACITÉ PANIER PRINCIPAL: 1.1 l
CAPACITÉ DU BOL, MAX : 1,7 l

Conformité CE :
Ce Robot de cuisine est conforme à toutes les exigences essentielles et autres dispositions indiquées dans les directives de l'UE 2014/30/EU (compatibilité électromagnétique) et 2014/35/EU (sécurité électrique). Pour demander une copie de la déclaration CE, n'hésitez pas à contacter le fabricant Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - ESPANA/ ESPAGNE -
www.suavinex.com -
suavinex@suavinex.com -
C.I.F: A-03123122 R.S.I: n°3902245/A



Cet appareil est conforme aux exigences essentielles établies dans les directives communautaires de l'UE en vigueur.



Mise en garde



Attention ! Vapeur d'eau chaude



Veuillez lire les instructions



Attention ! Surface chaude



Instructions d'utilisation

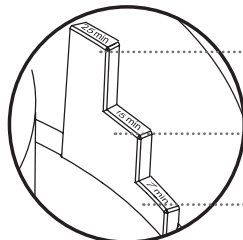


Dans l'UE, ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres résidus domestiques, afin d'éviter les éventuels dommages sur l'environnement ou la santé humaine. C'est pourquoi il doit être recyclé correctement, en vue de la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner le dispositif utilisé, veuillez utiliser les systèmes de recyclage, ou contactez l'établissement où vous avez acheté le produit. Ils emmèneront ce produit sur le lieu correspondant pour son recyclage sûr.

Ce produit est conforme à la Directive 2014/30 /EU de l'UE. Le symbole du conteneur barré d'une croix indique que le produit, en fin de vie utile, doit être déposé à part des autres résidus domestiques, soit à un centre de tri sélectif d'appareils électriques et/ou en le retournant au distributeur avec l'achat d'un autre produit similaire. L'utilisateur est responsable de remettre l'appareil à une déchetterie pour résidus spéciaux à la fin de sa durée de vie. Si l'appareil usagé est éliminé correctement comme ordures triées, il peut être recyclé, traité et éliminé du point de vue écologique. Ceci évite un impact négatif sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux du produit. Pour plus d'informations sur les services d'élimination des résidus disponibles, contactez votre agence locale de déchets ou le magasin où vous avez acquis l'appareil.

TABLEAU DES TEMPS

Ces doses sont indiquées à titre d'information et peuvent varier en fonction de la nature des aliments.



165 ml

90 ml

30 ml

CUISINER

Couper les aliments en dés, le plus petits possible

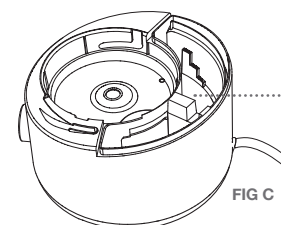
TYPE D'ALIMENT	ALIMENT	QUANTITÉ D'EAU DANS LE RÉSERVOIR (ml)		TEMPS DE CUISSON (min)	DANS PANIER PRINCIPAL
LÉGUMES	TOMATE	90		15	
	BROCOLI	165		25	
	POMME DE TERRE	165		25	
	CAROTTE	165		25	
	HARICOT VERT	165		25	
	COURGETTE	90		15	
	POIREAUX PETITS	165		25	
	POIS	165		25	
	COURGE	165		25	
CHOU-FLEUR	165		25		
FRUITS	POMME	90		15	
	POIRE	90		15	
	PÊCHE	90		15	
	RAISIN	90		15	
VIANDES ET POISSONS	VIANDE ROUGE	165		25	
	VIANDE BLANCHE	165		25	
	POISSON	165		25	
TYPE D'ALIMENT	QUANTITÉ D'ALIMENT DANS LE CUISEUR A RIZ (gr)	QUANTITÉ D'EAU DANS LE RÉSERVOIR (ml)	CANTIDAD DE AGUA EN TANQUE (ml)	TEMPS DE CUISSON (min)	DANS CUISEUR A RIZ
RIZ	100	150	165	25	
PÂTES	100	150	165	25	
LÉGUMES SECS	50	100	240	40	

CHAUFFER

Pour utiliser la fonction "réchauffer", verser l'eau directement dans la cavité du générateur de vapeur (I) FIG.C

TYPE D'ALIMENT	RÉCIPIENT	QUANTITÉ D'EAU DANS LE RÉSERVOIR (ml)	TEMPS DE CUISSON (min)	
LAIT ARTIFICIEL	BIBERON 150ml (25°C TEMP.AMBIANTE)	20	5	DANS PANIER PRINCIPAL
BOUILLIES ET PURÉES	PETIT POT EN VERRE 190 g (25°C TEMP.AMBIANTE)	20	5	
LAIT ARTIFICIEL	BIBERON 150ml (5°C TEMP.RÉFRIGÉRATEUR)	25	6.5	
BOUILLIES ET PURÉES	PETIT POT EN VERRE 190 g (5°C TEMP.RÉFRIGÉRATEUR)	25	6.5	

Remarque : Il n'est pas conseillé de chauffer le lait maternel, car la vapeur très chaude peut altérer ses propriétés.



I. Générateur de vapeur

FIG C

DÉCONGELER

TYPE D'ALIMENT	RÉCIPIENT	QUANTITÉ D'EAU DANS LE RÉSERVOIR (ml)	TEMPS DE CUISSON (min)	
BOUILLIES ET PURÉES	PETIT POT EN VERRE 190 g (-18°C TEMP. CONGÉLATEUR)	120	20	DANS PANIER PRINCIPAL

STÉRILISER

	QUANTITÉ D'EAU DANS LE RÉSERVOIR (ml)	TEMPS DE CUISSON (min)	
SUCETTES, TÉTINES ET ACCESSOIRES DU BÉBÉ	90	15	DANS PANIER PRINCIPAL

IT: MANUALE D'ISTRUZIONI

• INDICE

1. INTRODUZIONE	68
2. PEZZI CHE COMPONGONO IL ROBOT DA CUCINA	69
3. ISTRUZIONI PER L'USO	70-73
3.1 CUCINARE/ SCALDARE/ SCONGELARE	70-71
3.2 TRITURARE	72
3.3 STERILIZZARE	73
4. PULIZIA E MANUTENZIONE	74-75
5. PROBLEMI E SOLUZIONI	75
6. CARATTERISTICHE TECNICHE	76
TABELLA DEI TEMPI	77-78

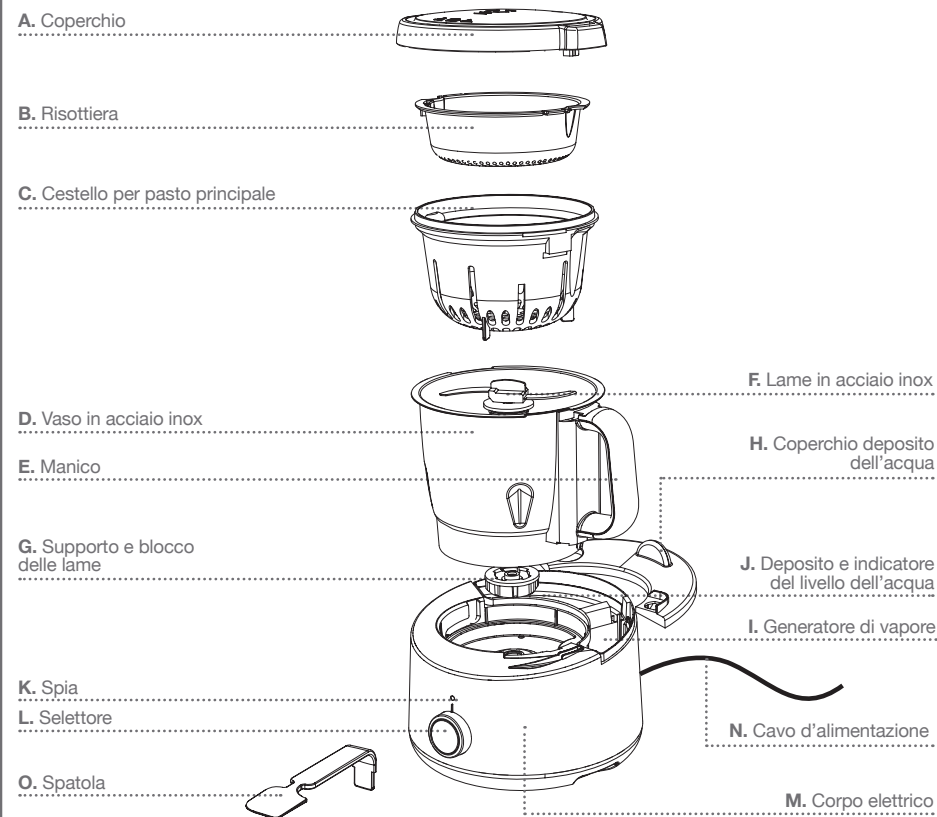
1. INTRODUZIONE

La linea di piccoli elettrodomestici di Suavinex ti aiuta nella cura quotidiana del tuo bambino, offrendo soluzioni innovative per i suoi primi anni di vita. Apparecchi facili da usare e da pulire e con un design ricercato, che ti apporteranno tranquillità e risparmio di tempo, permettendoti di dedicarti di più al tuo bambino e di sfruttare al massimo il vostro tempo insieme.

• ROBOT DA CUCINA

L'alimentazione ha un ruolo fondamentale nei primi anni di vita del tuo bambino, assicurando una corretta crescita e sviluppo. Dopo una prima fase di allattamento, dovrai introdurre poco a poco nuovi alimenti nella sua dieta. Il Robot da cucina è l'elettrodomestico ideale per questa fase, poiché cucina al vapore gli alimenti, conservando intatte le loro proprietà nutritive. Con 5 funzioni, consente anche di tritare, scaldare, scongelare e perfino sterilizzare piccoli accessori. La sua manipolazione è intuitiva ed è facile da smontare e da pulire. Dispone, inoltre, di un sistema brevettato che ottimizza la generazione del vapore e lo converte in un apparecchio energeticamente efficiente.

2. PEZZI CHE COMPONGONO IL ROBOT DA CUCINA



3. ISTRUZIONI PER L'USO

3.1. PER CUCINARE/ SCALDARE/ SCONGELARE:

PRIMA D'INIZIARE, È IMPORTANTE SAPERE CHE:

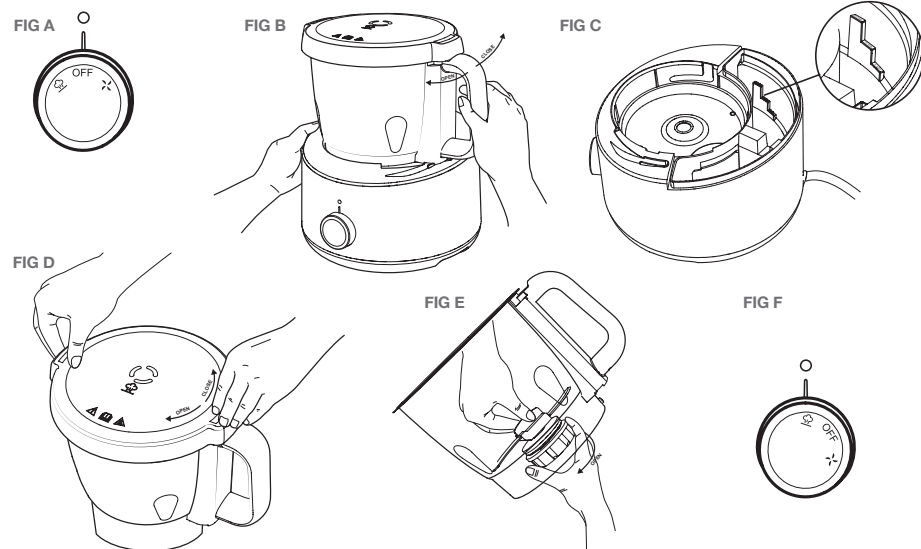
- Il vapore acqueo inizia a fuoriuscire dopo 3 minuti dall'attivazione della funzione di cottura/sterilizzazione. È il tempo che necessita l'apparecchio per scaldarsi.
- Quando l'acqua contenuta nel deposito (J) raggiunge il livello minimo, l'apparecchio interrompe il riscaldamento, l'interruttore si mantiene nella posizione di generazione del vapore e la spia led (K) si spegne. L'apparecchio è dotato di un dispositivo che disattiva automaticamente la funzione di cottura/sterilizzazione quando termina l'acqua nel deposito.

- 1- Assicurarsi che il selettore (L) sia nella posizione centrale OFF (FIG. A)
- 2- Rimuovere il vaso (D) e girarlo in senso orario, usando il manico (E) e sollevare il coperchio (H) del deposito dell'acqua (J). (FIG. B)
- 3- Riempire il deposito d'acqua (J) in base al tempo di cottura desiderato (vedi tabella alla fine di questo manuale) e chiudere il coperchio (H), tenendo conto che il livello massimo è di 250ml d'acqua. (FIG. C)
- 4- Aprire il coperchio del vaso (A), girandolo in senso orario (FIG. D)
- 5- ASSICURARSI CHE LE LAME (F) SIANO BEN FISSATE per evitare eventuali infiltrazioni d'acqua all'interno dell'apparecchio (possono deteriorarlo o diminuire la sua vita utile). (FIG. E)
- 6- Collocare l'alimento nel cestello principale (C) o il riso/pasta/legumi nella risottiera (B). In caso di utilizzo della risottiera, aggiungere anche qui la quantità d'acqua necessaria, secondo la tabella aggiunta alla fine di questo manuale. Il peso totale degli ingredienti nel cestello degli alimenti principali non dovrà superare i 300gr. Si possono usare i due cestelli contemporaneamente nello stesso processo di cottura, se si desidera.

NOTE:

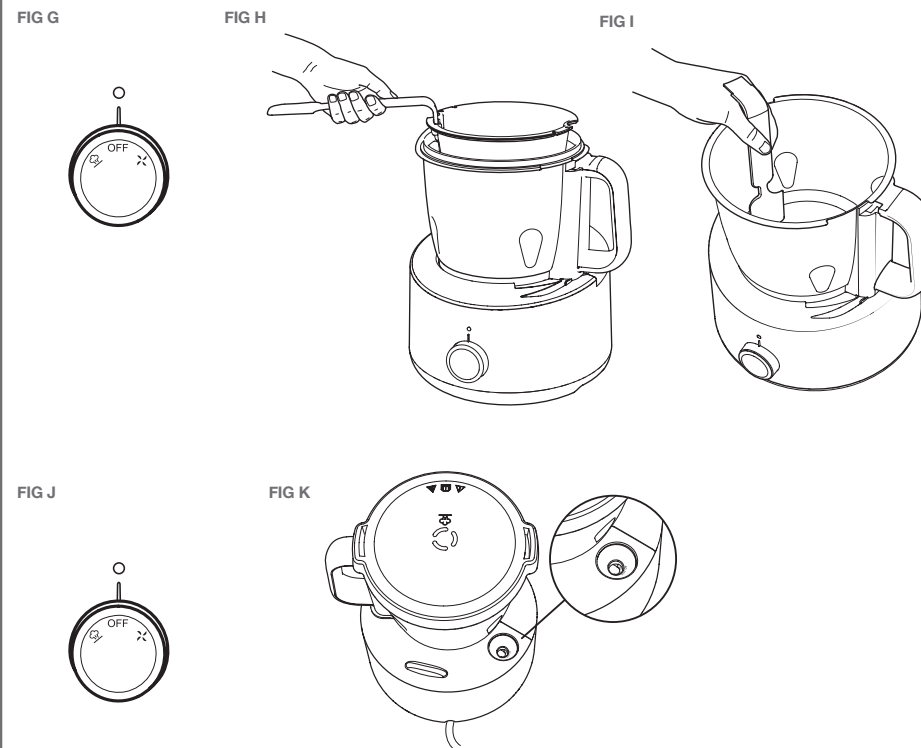
- In caso si voglia scaldare o scongelare un alimento precotto, dovrà essere introdotto in un recipiente adatto al riscaldamento a vapore (per esempio, un tupper, vasetto o biberon) e collocarlo sul cestello (C), assicurandosi di poter chiudere correttamente il coperchio (A).
- In caso di cottura del riso nella risottiera (B), raccomandiamo di pulirla preventivamente per eliminare le impurità.

- 7- Colloca il vaso (D) in posizione, girandolo in senso antiorario e chiudi il coperchio (A).
- 8- Attiva la funzione di cottura - emissione di vapore - girando il selettore (L) nel senso delle lancette dell'orologio (FIG. F). La spia (K) si accenderà.



TERMINATO IL TEMPO DI COTTURA, LA SPIA SI SPEGNERÀ:

- 9- Girare il selettore (L) in posizione OFF (FIG. G).
- 10- Aprire il coperchio del vaso (A) girandolo in senso orario.
- 11- Rimuovere il cestello con gli alimenti cotti. Per estrarre il cestello senza scottarsi, usare la spatola (FIG H). Utilizzarla anche per rimuovere ogni residuo di cibo. (FIG I).

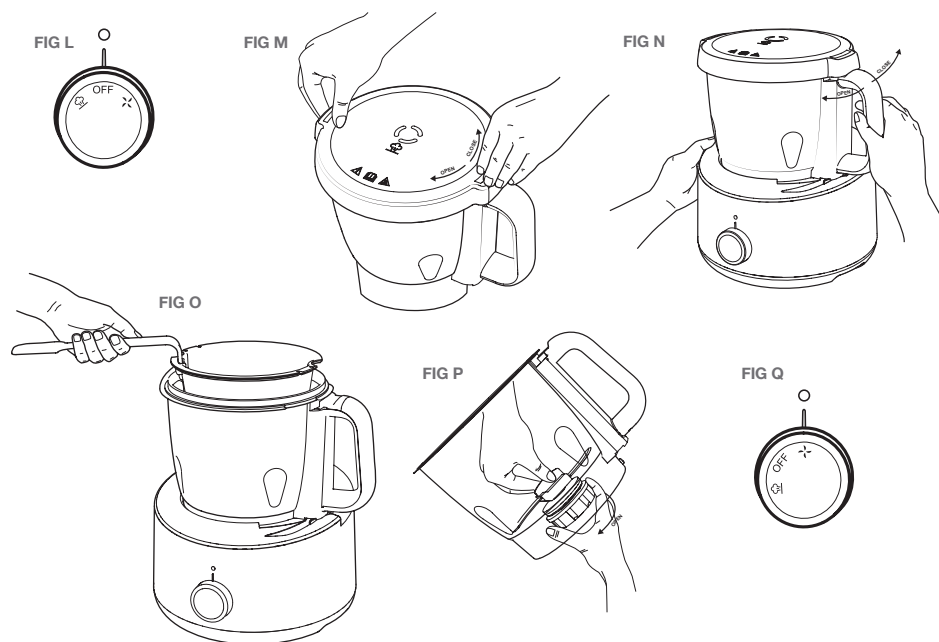


IMPORTANTE:

- Il vapore caldo uscirà immediatamente con l'apertura di coperchio. Prestare molta attenzione e scostarsi leggermente per evitare scottature.
- Se si desidera scaldare/scongelare un biberon, assicurarsi di rimuovere preventivamente il coperchio, il bicchiere, la vite e la tettarella del biberon. Collocare la bottiglia del biberon in verticale sul cestello degli alimenti (C).
- Si possono cuocere/scaldare gli alimenti con il cestello (C) e la risottiera (B) contemporaneamente nello stesso ciclo.
- In caso di mescolare alimenti diversi, si dovrà scegliere l'opzione di cottura per l'alimento più duro, tenendo in conto che l'alimento più blando si cuocerà di più.
- La funzione *Refill* del deposito permette il riempimento con acqua senza necessità di estrarre il vaso. (D) (FIG. K).

3.2. PER TRITARE:

- 1- Assicurarsi che il selettore (L) sia nella posizione centrale OFF (FIG. L)
- 2- Aprire il coperchio del vaso (A) girandolo in senso orario. (FIG. M)
- 3- Rimuovere il vaso (D) e girarlo in senso orario, usando il manico (E). (FIG. N)
- 4- Rimuovi il cestello degli alimenti (C) e la risottiera (B). Per estrarre il cestello, usa la spatola (O) (FIG O).
- 5- ASSICURARSI CHE LE LAME (F) SIANO BEN FISSATE (FIG. P) per evitare eventuali infiltrazioni d'acqua all'interno dell'apparecchio (possono deteriorarlo o diminuire la sua vita utile). Manipolare le lame con estrema precauzione, poiché sono molto affilate e taglienti.
- 6- Versare gli ingredienti cotti o crudi nel vaso (D).
- 7- Collocare il vaso (D) in posizione, girandolo in senso antiorario (A).
- 8- Gira il selettore (L) nel senso contrario alle lancette dell'orologio (FIG. Q). Mentre si mantiene il selettore girato, le lame saranno in movimento. Lasciandolo libero, le lame si fermeranno e il selettore tornerà alla sua posizione originale.



• IMPORTANTE:

- Si raccomanda che il ciclo di tritato non superi i 10 secondi ininterrotti. Raccomandiamo di aspettare 10 secondi tra un ciclo e l'altro per evitare il surriscaldamento del motore.
- In caso di blocco delle lame: disconnettere l'apparecchio prima di rimuovere gli alimenti che ne hanno causato l'ostruzione.
- Non tritare ghiaccio, né zucchero, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

Il robot da cucina permette di ottenere la consistenza più adatta ai gusti e alle necessità del bambino. Si può utilizzare un solo ciclo di tritato per ottenere pezzettini o ripetere il processo più volte finché l'alimento non raggiunge la consistenza desiderata.

Idea:

Si possono tritare gli alimenti insieme all'acqua di cottura rimasta nel fondo del vaso. Quest'acqua è ricca di proprietà nutritive; può essere utilizzata tutta o in parte di modo che i pasti del bambino siano più o meno densi, a seconda del risultato desiderato.

3.3. PER STERILIZZARE:

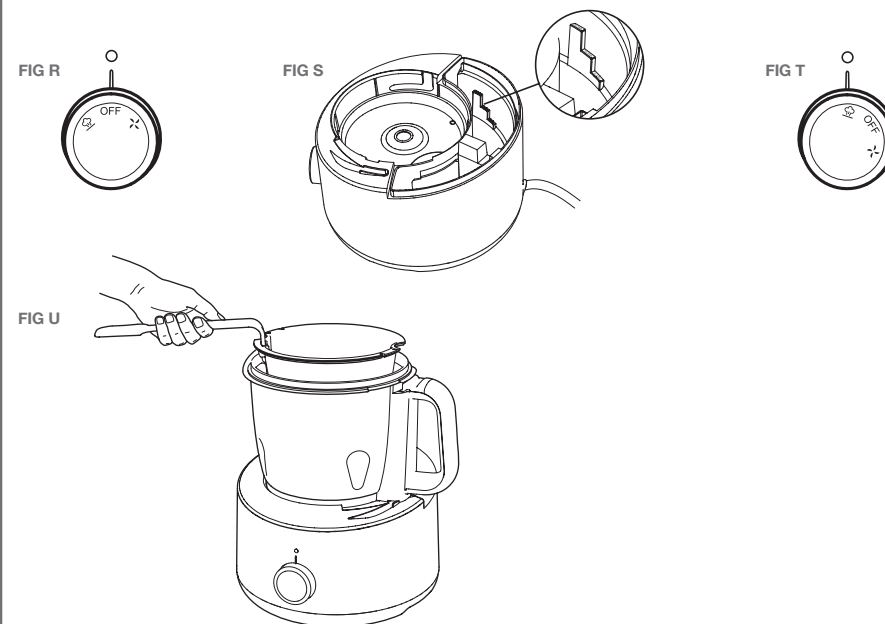
- 1- Assicurarsi che il selettore (L) sia nella posizione centrale OFF (FIG. R)
- 2- Rimuovere il vaso (D) e girarlo in senso orario, usando il manico (E) e sollevare il coperchio (H) del deposito dell'acqua (J).
- 3- Riempire il deposito d'acqua (I) in base al tempo di sterilizzazione desiderato (vedi tabella alla fine di questo manuale) e chiudere il coperchio (H), tenendo conto che il livello massimo è di 250ml d'acqua. (FIG. S)
- 4- Aprire il coperchio del vaso (A), girandolo in senso orario.
- 5- ASSICURARSI CHE LE LAME (F) SIANO BEN FISSATE per evitare eventuali infiltrazioni d'acqua all'interno dell'apparecchio (possono deteriorarlo o diminuire la sua vita utile).
- 6- Collocare gli accessori da sterilizzare nel cestello degli alimenti (C).
- 7- Collocare il vaso (D) e chiudere il coperchio (A) in posizione, girandolo il senso antiorario.
- 8- Attiva la funzione di sterilizzazione – emissione di vapore – girando il selettore (L) nel senso delle lancette dell'orologio (FIG. T). La spia (K) si accenderà.

• RACCOMANDAZIONE:

In caso di sterilizzazione di bottiglie di biberon (capacità da 150ml), collocarle a rovescio nel cestello (C) affinché il vapore acqueo possa penetrare al meglio e la sterilizzazione sia più efficace.

Terminato il tempo di sterilizzazione, la spia si spegnerà:

- 9- Girare il selettore (L) in posizione OFF (FIG R).
- 10- Prima di rimuovere il coperchio del vaso (A), attendere qualche minuto che l'apparecchio si raffreddi.
- 11- Aprire il coperchio del vaso (A) girandolo in senso orario.
- 12- Rimuovere il cestello con gli accessori sterilizzati. Per estrarre il cestello senza scottarsi, usare la spatola (FIG U).



• AVVERTENZA:

Il vapore caldo uscirà immediatamente con l'apertura di coperchio. Prestare molta attenzione e scostarsi leggermente per evitare scottature.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

A seguire, illustriamo una serie di consigli utili per svolgere una corretta pulizia e manutenzione del robot da cucina:

• **IMPORTANTE:**

- Spegnere l'apparecchio, disconnettere il cavo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di svolgere le operazioni di pulizia e/o manutenzione.
- Prestare attenzione durante la manipolazione delle lame, sono molto affilate e taglienti.

PULIZIA DEL VASO E ACCESSORI (COPERCHIO, CESTELLI E SPATOLA):

Lavare a mano con un sapone neutro per stoviglie. Non utilizzare prodotti abrasivi. Se si desidera, introdurre gli accessori (coperchio, cestelli e spatola) nel lavastoviglie, anche se questo metodo di pulizia accelera il processo d'invecchiamento dei prodotti. Non introdurre il vaso nella lavastoviglie.

Nota: Rimuovere le lame prima di lavare il vaso.

PULIZIA DELLE LAME:

Per ridurre il rischio di ossidazione e corrosione, pulirle con acqua e sapone e asciugarle bene dopo ogni uso. Non utilizzare prodotti abrasivi. Non introdurle nel lavastoviglie.

PULIZIA DEL DEPOSITO D'ACQUA:

- Lavare con acqua e sapone e risciacquare fino ad eliminare ogni residuo. Non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi contenenti cloro o i suoi composti, né panni che possano rigare il prodotto.
- A causa dei sali dell'acqua, è normale che si formino resti di calcare nel deposito. I resti di calcare possono formarsi con più o meno rapidità, a seconda della durezza dell'acqua o della frequenza d'uso del robot da cucina. I residui di calcare diminuiscono la resa e possono impedire il normale funzionamento del robot da cucina. Per evitarli, si raccomanda quanto segue:

1- Riempire il deposito (J) con acqua corrente.

2- Risciacquare varie volte affinché l'acqua scorra per tutte le pareti del deposito, facendo attenzione a non bagnare il cavo dell'alimentazione (N) o il selettore (L).

3- Dopo aver eliminato l'acqua residua, versare nel deposito (J) una soluzione composta da acqua e aceto in pari quantità.

4- Lasciar agire per almeno 4 ore.

5- Scuotere delicatamente l'apparecchio per alcuni minuti e ritirare qualunque residuo di calcio con un panno.

6- Risciacquare il deposito d'acqua (J) varie volte con acqua corrente.

7- Scolare e asciugare con un panno morbido tutte le parti umide (interne ed esterne).

8- Se l'apparecchio non sarà utilizzato per un lungo periodo dopo la pulizia, asciugare tutte le sue parti. A seguire, conservare in luogo asciutto e riparato.

PULIZIA ESTERNA DELL'APPARECCHIO:

Pulisci le parti esterne dell'apparecchio con un panno morbido. Non usare detersivi abrasivi, alcool, dissolventi o prodotti analoghi che potrebbero causare danni irreparabili alle superfici dell'apparecchio.

5. PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMA	SOLUZIONE
L'OPZIONE DI SCALDARE NON FUNZIONA.	- Verificare che il cavo (N) sia collegato alla presa di corrente. - Verificare che il selettore (L) sia nella posizione corretta. - Verificare che ci sia sufficiente acqua nel deposito (J). - Per riattivare la produzione di vapore dopo un ciclo di uso, spegnere e attendere che l'elemento caleffattore si raffreddi. Successivamente, riaccendere l'apparecchio. - Verificare che il coperchio (A) e gli altri elementi siano in posizione corretta.
IL ROBOT FA MOLTO RUMORE.	- Svolgere le abituali operazioni di pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia e manutenzione". A seguire, ventilare il deposito dell'acqua (J) in un luogo fresco per 24 ore con il coperchio (H) aperto.
LA FUNZIONE DI TRITURATO NON FUNZIONA.	- Verificare che il cavo (N) sia collegato alla presa di corrente. - Verificare che il selettore (L) sia nella posizione corretta. - Verificare che il coperchio (A) e gli altri elementi siano nella posizione corretta.
IL ROBOT EMANA UN ODORE STRANO.	- Svolgere le abituali operazioni di pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia e manutenzione". A seguire, ventilare il deposito dell'acqua (J) in un luogo fresco per 24 ore con il coperchio (H) aperto.

Se seguiti ad avere dubbi, contatta il distributore ufficiale di Suavinex nel tuo Paese. Saremo lieti di aiutarti.

6. CARATTERISTICHE TECNICHE

ROBOT DA CUCINA MOD. FP060
TENSIONE/ VOLTAGGIO: 220-240V ~ 50 / 60Hz
POTENZA: 300 W CALDAIA / 130W TRITURAZIONE
CICLI DI FUNZIONAMENTO DELLA TRITURAZIONE:
10sec ON - 10sec OFF
INGREDIENTI: PESO MASSIMO: 300g
CAPACITÀ DEL DEPOSITO DELL'ACQUA: 250ml
CAPACITÀ ESTELLO: 1.1 l
CAPACITÀ DEL VASO MAX: 1.7 l

Dichiarazione di Conformità CE:

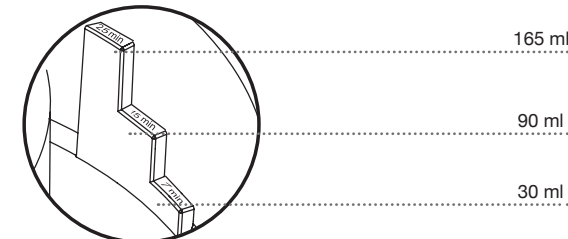
Questo robot da cucina adempie tutti i requisiti essenziali e le altre disposizioni indicate nelle direttive della UE 2014/30/EU (compatibilità elettromagnetica) e 2014/35/EU (sicurezza elettrica). Per richiedere una copia della dichiarazione CE non esiti a mettersi in contatto con il fabbricante: Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - ESPAÑA/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - C.I.F: A-03123122 R.S.I: n° 3902245/A.

	Questo apparecchio adempie i requisiti essenziali stabiliti nelle vigenti direttive comunitarie dell'UE.
	Precauzione
	Attenzione! Vapore acqueo bollente
	Si prega di leggere le istruzioni
	Attenzione! Superficie calda
	Istruzioni per l'uso
	Nell'UE questo prodotto non dev'essere smaltito con altri rifiuti domestici per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute umana. Pertanto dev'essere riciclato correttamente, promuovendo la riutilizzazione sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo utilizzato, si prega di utilizzare i sistemi di riciclaggio o di mettersi in contatto con lo stabilimento in cui si acquistò il prodotto. Essi avranno cura di depositarlo nel luogo di competenza ai fini del suo riciclaggio sicuro.

Questo prodotto adempie la Direttiva 2012/19/EU dell'UE. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti domestici, trasportandolo ad un centro di raccolta differenziata degli apparecchi elettrici o restituendolo al distributore con l'acquisto di un altro prodotto simile. L'utente è responsabile della consegna dell'apparecchio ad un centro di smaltimento rifiuti speciali alla fine della sua vita utile. Se l'apparecchio in disuso è correttamente smaltito con la raccolta differenziata, potrà essere riciclato, trattato e smaltito da un punto di vista ecologico. Ciò evita un impatto negativo sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali del prodotto. Per maggiori informazioni sui servizi di smaltimento rifiuti disponibili, contattare il competente ufficio di smaltimento rifiuti o il negozio dove si acquistò l'apparecchio.

TABELLA DEI TEMPI

Queste dosi sono a scopo informativo e possono variare in funzione della natura degli alimenti.



CUCINARE

Tagliare gli alimenti a dadini piccoli.

TIPO DI ALIMENTO	ALIMENTO	QUANTITÀ D'ACQUA NEL DEPOSITO (ml)	TEMPO DI COTTURA (min)	NEL CESTELLO PRINCIPALE
VERDURE	POMODORI	90	15	
	BROCCOLI	165	25	
	PATATE	165	25	
	CAROTE	165	25	
	FAGIOLINI	165	25	
	ZUCCHINE	90	15	
	PORRI	165	25	
	PISELLI	165	25	
	ZUCCA	165	25	
CAVOLFIORE	165	25		
FRUTTA	MELE	90	15	
	PERE	90	15	
	PESCHE	90	15	
	UVA	90	15	
CARNE E PESCE	CARNE ROSSA	165	25	
	CARNE BIANCA	165	25	
	PESCE	165	25	

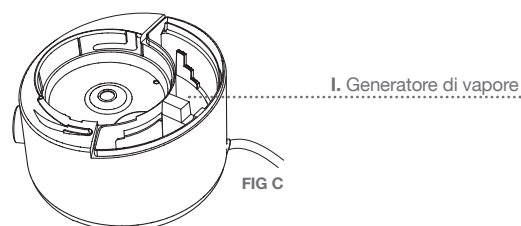
TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ DELL'ALIMENTO (gr)	QUANTITÀ D'ACQUA NELLA RISOTTIERA (ml)	QUANTITÀ D'ACQUA NEL DEPOSITO (ml)	TEMPO DI COTTURA (min)	NELLA RISOTTIERA
RISO PASTA LEGUMI	100	150	165	25	
	100	150	165	25	
	50	100	240	40	

SCALDARE

Per utilizzare la funzione "scaldare" versare l'acqua direttamente nel compartimento del generatore di vapore (I) FIG. C

TIPO DI ALIMENTO	RECIPIENTE	QUANTITÀ D'ACQUA NEL DEPOSITO (ml)	TEMPO DI COTTURA (min)	
LATTE ARTIFICIALE	BIBERON 150ml (25°C TEMP. AMBIENTE)	20	5	NEL CESTELLO PRINCIPALE
PAPPINE E PURE	VASETTO DI VETRO 190g (25°C TEMP. AMBIENTE)	20	5	
LATTE ARTIFICIALE	BIBERON 150ml (5°C TEMP. FRIGO)	25	6.5	
PAPPINE E PURE	VASETTO DI VETRO 190g (5°C TEMP. FRIGO)	25	6.5	

Nota: Si sconsiglia di riscaldare il latte materno, poiché il calore del vapore ne potrebbe alterare le proprietà.



SCONGELARE

TIPO DI ALIMENTO	RECIPIENTE	QUANTITÀ D'ACQUA NEL DEPOSITO (ml)	TEMPO DI COTTURA (min)	
PAPPINE E PURE	VASETTO DI VETRO 190g (-18°C TEMP. CONGELATORE)	120	20	NEL CESTELLO PRINCIPALE

STERILIZZARE

	QUANTITÀ D'ACQUA NEL DEPOSITO (ml)	TEMPO DI COTTURA (min)	
SUCCHIETTI, TETTARELLE E ACCESSORI DEL BAMBINO	90	15	NEL CESTELLO PRINCIPALE

DE: BEDIENTUNGSANLEITUNG

· INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG	79
2. BESTANDTEILE DES KÜCHENROBOTERS	80
3. GEBRAUCHSANWEISUNGEN	81-84
3.1 KOCHEN/ AUFWÄRMEN/ AUFTAUEN	81-82
3.2 ZERKLEINERN	83
3.3 STERILISIEREN	84
4. REINIGUNG UND PFLEGE	85-86
5. PROBLEME UND LÖSUNGEN	86
6. TECHNISCHE MERKMALE	87
KOCHTABELLE	88-89

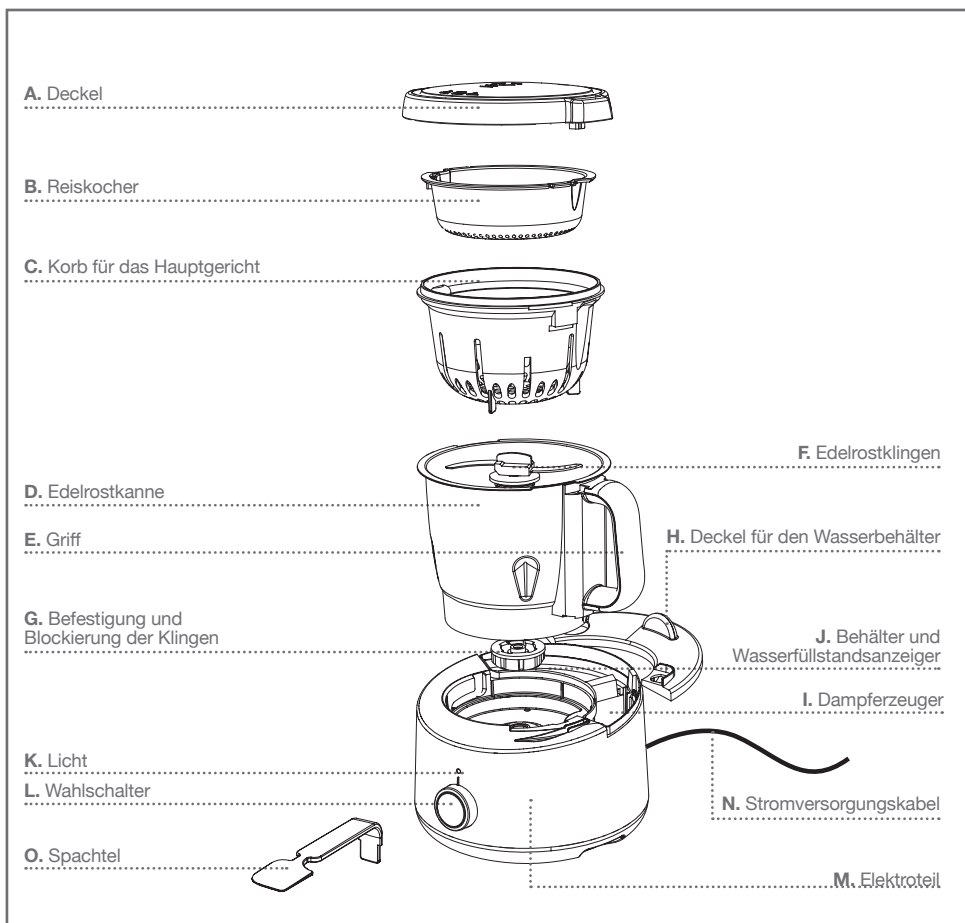
1. EINLEITUNG

Diese Linie kleiner Haushaltsgeräte von Suavinex trägt zur täglichen Pflege Ihres Babys bei und bietet innovative Lösungen und Unterstützung während seiner ersten Lebensjahre. Die Geräte sind dank des praktischen Designs benutzerfreundlich und einfach zu reinigen, damit Sie Zeit sparen, sich entspannt Ihrem Baby widmen und die gemeinsame Zeit mit ihm maximal genießen können.

· KÜCHENROBOTER

Während der ersten Lebensjahre Ihres Babys spielt die Ernährung eine wichtige Rolle und gewährleistet ihm ein geeignetes Wachstum und eine angemessene Entwicklung. Danach, nach der Stillzeit, müssen Sie langsam neue Lebensmittel in seine Diät einführen. Der Küchenroboter ist das ideale Elektrogerät für diesen Lebensabschnitt, da mit ihm die Lebensmittel mit Dampf zubereitet und der Nährstoffgehalt maximal bewahrt werden können. Dank der 5 Funktionen dient er zum Zerkleinern, Wärmen, Auftauen, und sogar um kleine Zubehörteile zu sterilisieren. Die Handhabung ist sehr intuitiv, mit einem einfachen Auf- und Abbau und einer einfachen Reinigung. Zudem verfügt es über ein patentiertes System, das die Dampferzeugung optimiert, und ein aus energetischer Sicht effizientes Gerät darstellt.

2. BESTANDTEILE DES KÜCHENROBOTERS



3. GEBRAUCHSANWEISUNGEN

3.1. KOCHEN/ AUFWÄRMEN/ AUFTAUEN:

WAS SIE UNBEDINGT VOR DEM GEBRAUCH WISSEN SOLLTEN:

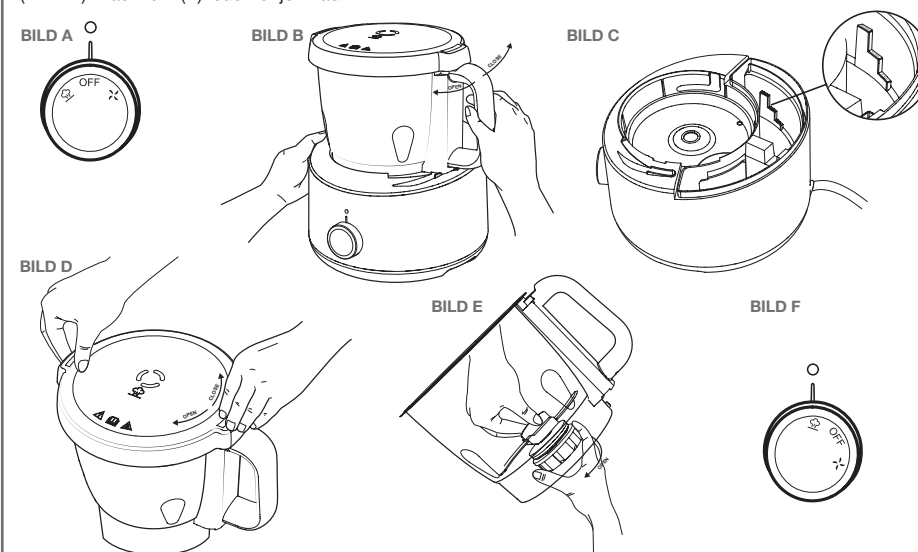
- Der Wasserdampf tritt 3 Minuten nach dem Beginn des Kochens /Sterilisierung aus. Solange braucht das Gerät, um sich zu erwärmen.
- Wenn das Wasser im Behälter (J) das Mindestniveau erreicht hat, hört das Gerät auf zu wärmen, der Knopf bleibt auf Dampferzeugung und das Licht (K) geht aus. Das Gerät ist mit einer Vorrichtung versehen, die automatisch die Kochfunktion/Sterilisierung einstellt, wenn der Behälter kein Wasser mehr enthält.

- 1- Vergewissern Sie sich, dass der Wahlschalter (L) in der mittleren Position OFF steht (BILD A)
- 2- Zur Entfernung der Kanne (D) nehmen Sie diese direkt am Griff (E) mit einer Drehung im Uhrzeigersinn heraus und heben Sie den Deckel (H) des Wasserbehälters (J) ab. (BILD B)
- 3- Füllen Sie den Wasserbehälter (J) je nach Kochdauer, die Sie benötigen (siehe Tabelle am Ende dieser Anleitung) und schließen Sie den Deckel (H). Beachten Sie, dass Sie den Behälter maximal mit 250 ml Wasser füllen können. (BILD C)
- 4- Öffnen Sie den Deckel der Kanne (A) mit einer Drehung im Uhrzeigersinn (BILD D)
- 5- VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DIE KLINGEN (F) FEST ANGEBRACHT SIND, (BILD E) um zu vermeiden, dass mögliche Wasserinfiltrationen in das Gerät eindringen (sie können es beschädigen oder seine Nutzungsdauer kürzen).
- 6- Legen Sie die Lebensmittel in den Hauptkorb (C) oder Reis/Nudeln/Hülsenfrüchte in den Reiskocher (B). Sollten Sie den Reiskocher verwenden, fügen Sie auch hier das notwendige Wasser hinzu, wie in der Tabelle am Ende dieser Anleitungen aufgeführt. Das Gesamtgewicht der Zutaten im Haupt-Lebensmittelkorb darf 300 g nicht überschreiten. Sie können auf Wunsch beide Körbe gleichzeitig im gleichen Kochprozess verwenden.

ANMERKUNG:

- Zum Aufwärmen oder Auftauen von zubereitetem Essen, sollten Sie die Lebensmittel in ein Dampfgargefäß (z.B. Tupper, Gläschen oder Babyflasche) einlegen und auf den Korb (C) stellen und sich vergewissern, dass der Deckel (A) korrekt geschlossen ist.
- Wenn Sie Reis im Reiskocher (B) kochen möchten, empfehlen wir diesen zuerst zu reinigen, um alle Verunreinigungen zu entfernen.

- 7- Setzen Sie die Kanne (D) in die korrekte Position mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn und schließen Sie den Deckel (A).
- 8- Aktivieren Sie die Kochfunktion - Dampferzeugung - durch Drehen des Wahlschalters (L) im Uhrzeigersinn (BILD F). Das Licht (K) leuchtet jetzt auf.



AM ENDE DER GARZEIT GEHT DAS LICHT AUS:

9- Drehen Sie den Wahlschalter (L) in die Position OFF (BILD G).

10- Öffnen Sie den Deckel der Kanne (A) mit einer Drehung im Uhrzeigersinn. (BILD M)

11- Nehmen Sie den Korb mit dem gekochten Essen heraus. Bedienen Sie sich der Spachtel, um bei der Entfernung des Korbes Verbrennungen zu vermeiden. (BILD H). Bedienen Sie sich auch der Spachtel, um das Essen zu rühren oder auszukratzen. (BILD I)

BILD G

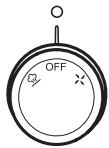


BILD H



BILD I

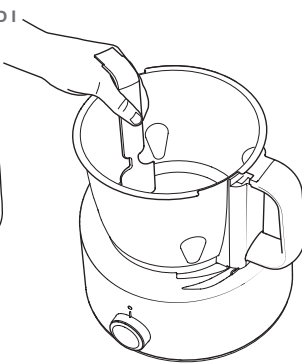
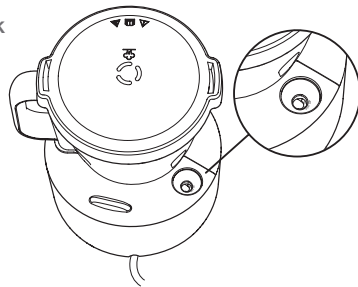


BILD J



BILD K



· WICHTIG:

- Der heiße Wasserdampf wird sofort nach dem Öffnen des Deckels austreten. Seien Sie sehr vorsichtig und treten Sie etwas zurück, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wenn Sie eine Babyflasche wärmen/auftauen möchten, vergewissern Sie sich, den Deckel, das Glas, das Gewinde und den Sauger der Flasche zu entfernen. Stellen Sie die Babyflasche senkrecht in den Lebensmittelkorb (C).
- Sie können mit dem mit Lebensmitteln gefüllten Korb (C) und dem Reiskocher (B) gleichzeitig kochen.
- Wenn Sie verschiedene Lebensmittel mischen, wählen Sie die Kochoption für die härtesten Lebensmittel und berücksichtigen Sie, dass die weichen Lebensmittel mehr kochen werden.
- Die Funktion *Refill* des Behälters ermöglicht es, diesen mit Wasser zu füllen, ohne die Kanne (D) zu entfernen (BILD. K).

3.2. ZERKLEINERN:

1- Vergewissern Sie sich, dass der Wahlschalter (L) in der mittleren Position OFF steht. (BILD L)

2- Öffnen Sie den Deckel der Kanne (A) mit einer Drehung im Uhrzeigersinn. (BILD M)

3- Zur Entfernung der Kanne (D) nehmen Sie diese direkt am Griff (E) mit einer Drehung im Uhrzeigersinn heraus. (BILD N)

4- Entfernen Sie den Lebensmittelkorb (C) und den Reiskocher (B). Bei der Entfernung des Korbes bedienen Sie sich der Spachtel (BILD O).

5- VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DIE KLINGEN (F) FEST ANGEBRACHT SIND, (BILD P) um zu vermeiden, dass mögliche Wasserinfiltrationen in das Gerät eindringen (sie können es beschädigen oder seine Nutzungsdauer kürzen). Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um, sie sind sehr scharf und Sie können sich schneiden.

6- Füllen Sie die gekochten und rohen Lebensmittel in die Kanne (D).

7- Stellen Sie die Kanne (D) in die korrekte Position mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn und schließen Sie den Deckel (A).

8- Drehen Sie den Wahlschalter (L) gegen den Uhrzeigersinn (BILD Q). Solange der Wahlschalter gedreht bleibt, werden sich die Klingen bewegen. Wenn Sie diesen loslassen, bleiben die Klingen stehen, der Wahlschalter kehrt in die Ausgangsposition zurück.

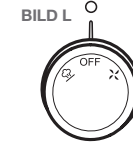


BILD L

BILD M



BILD N

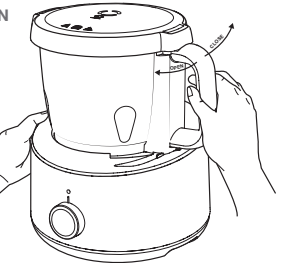


BILD O



BILD P

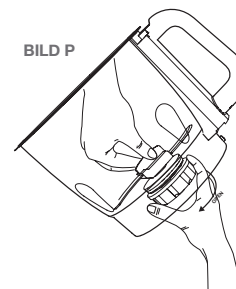
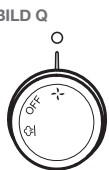


BILD Q



· WICHTIG:

- Es wird empfohlen, den Zerkleinerungszyklus nicht länger als 10 Sek. laufen zu lassen. Wir empfehlen, 10 Sek. zwischen zwei Zyklen zu warten, um eine Überwärmung des Motors zu vermeiden.
- Wenn sich die Klingen blockieren sollten: Gerät aus der Steckdose entfernen, bevor Sie die Lebensmittel herausnehmen, die die Verstopfung verursacht haben.
- Zerkleinern Sie kein Eis oder Zucker, da das Gerät beschädigt werden kann.

Der Küchenroboter ermöglicht es Ihnen, die Textur zu erhalten, die sich am besten dem Geschmack und den Bedürfnissen Ihres Babys anpasst. Sie können einen einzigen Zerkleinerungszyklus nutzen oder den Prozess mehrmals wiederholen, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.

Tipp:

Sie können die Lebensmittel mit dem restlichen Kochwasser am Boden der Kanne nach dem Kochen zerkleinern. Dieses Wasser enthält zahlreiche Nährstoffe; Sie können die Gesamtheit oder einen Teil der Brühe für die Mahlzeit Ihres Babys verwenden, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

3.3. STERILISIEREN:

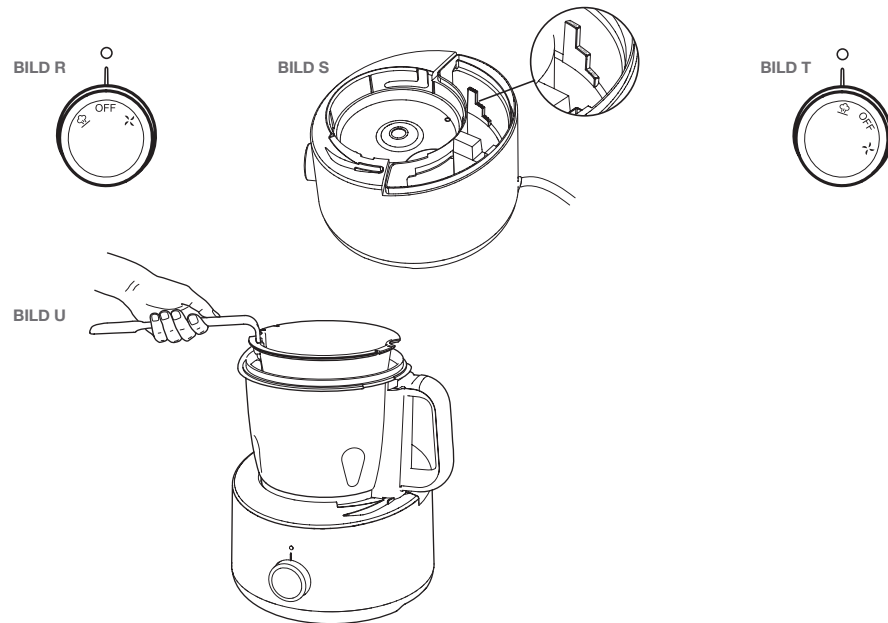
- 1- Vergewissern Sie sich, dass der Wahlschalter (L) in der mittleren Position OFF steht (BILD R).
- 2- Zur Entfernung der Kanne (D) nehmen Sie diese direkt am Griff (E) mit einer Drehung im Uhrzeigersinn heraus und heben Sie den Deckel (H) des Wasserbehälters (J) ab.
- 3- Füllen Sie den Wasserbehälter (J) je nach benötigter Sterilisierungsdauer (siehe Tabelle am Ende dieser Anleitung) und schließen Sie den Deckel (H). Beachten Sie, dass Sie den Behälter maximal mit 250 ml Wasser füllen können. (BILD S)
- 4- Öffnen Sie den Deckel der Kanne (A) mit einer Drehung im Uhrzeigersinn.
- 5- VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE KLINGEN (F) FEST ANGEBRACHT SIND, um zu vermeiden, dass mögliche Wasserinfiltrationen in das Gerät eindringen (sie können es beschädigen oder seine Nutzungsdauer kürzen).
- 6- Stellen Sie das zu sterilisierende Zubehör in den Lebensmittelkorb (C).
- 7- Setzen Sie die Kanne (D) auf, und schließen Sie den Deckel (A), in dem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 8- Aktivieren Sie die Kochfunktion - Dampferzeugung - durch Drehen des Wahlschalters (L) im Uhrzeigersinn (BILD T). Das Licht (K) leuchtet jetzt auf.

• EMPFEHLUNG:

Wenn Sie Babyflaschen sterilisieren (Fassungsvermögen 150 ml), stellen Sie diese kopfüber in den Korb (C), damit der Wasserdampf besser eindringen kann und die Sterilisierung wirksamer ist.

Nachdem die Sterilisierungsdauer beendet ist, geht das Licht aus:

- 9- Drehen Sie den Wahlschalter (L) in die Position OFF (BILD R).
- 10- Bevor Sie den Deckel der Kanne (A) entfernen, einige Minuten warten, damit das Gerät abkühlt.
- 11- Öffnen Sie den Deckel der Kanne (A) mit einer Drehung im Uhrzeigersinn.
- 12- Nehmen Sie den Korb mit dem sterilisierten Zubehör heraus. Bedienen Sie sich der Spachtel, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Korb herausnehmen (BILD U).



• HINWEIS:

Der heiße Wasserdampf wird sofort nach dem Öffnen des Deckels austreten. Seien Sie sehr vorsichtig und treten Sie etwas zurück, um Verbrennungen zu vermeiden.

4. REINIGUNG UND PFLEGE

Anschließend geben wir Ihnen einige Ratschläge, die Sie zur korrekten Reinigung und Pflege des Küchenroboters beachten sollten:

• WICHTIG:

- Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie das Stromversorgungskabel aus der Steckdose, und lassen Sie es komplett abkühlen, um mit den Reinigungs- und/oder Pflegearbeiten zu beginnen.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um, sie sind sehr scharf und Sie können sich schneiden.

REINIGUNG DER KANNE UND DES ZUBEHÖRS (DECKEL, KORB, SPACHTEL):

Waschen Sie von Hand mit einem neutralen Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Wenn Sie es wünschen, können Sie die Zubehörteile (Deckel, Korb, Spachtel) in der Spülmaschine reinigen, obwohl diese Methode den Alterungsprozess der Produkte beschleunigt. Die Kanne darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Anmerkung: Entfernen Sie die Klingen, bevor Sie die Kanne waschen.

REINIGUNG DER KLINGEN:

Um die Oxidations- und Korrosionsgefahr zu reduzieren, waschen Sie die Klingen mit Wasser und Seife, und trocknen Sie diese nach jedem Gebrauch gründlich ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Klingen nicht in der Spülmaschine reinigen.

REINIGUNG DES WASSERBEHÄLTERS:

- Spülen Sie den Behälter mit Wasser und Seife ab, bis keine Rückstände zurückbleiben. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel mit Chlorgehalt oder ähnliches noch Scheuerschwämmchen, die das Produkt zerkratzen könnten.
- Aufgrund des Salzgehaltes im Wasser ist es normal, dass sich Kalkreste im Behälter bilden. Je nach Wasserhärte und Nutzungsfrequenz des Küchenroboters, können ziemlich schnell Kalkreste entstehen. Kalkrückstände können die Leistung des Küchenroboters reduzieren, und das normale Funktionieren desselben verhindern. Um diese zu vermeiden, empfiehlt sich folgende Vorgehensweise:

- 1- Füllen Sie den Behälter (J) mit Leitungswasser.
- 2- Spülen Sie ihn mehrere Male ab, damit das Wasser durch alle

Wände dringt. Vermeiden Sie, dass das Stromversorgungskabel (N) und der Wahlschalter (L) nass werden.

3- Schütten Sie das Restwasser aus, und füllen Sie den Wasserbehälter (J) mit einer Lösung aus zwei gleichen Teilen Wasser und Essig.

4- Lassen Sie mindestens 4 Stunden einwirken.

5- Bewegen Sie das Gerät sanft einige Minuten hin und her, und entfernen Sie die Kalkreste mit einem Tuch.

6- Spülen Sie den Wasserbehälter (J) mehrmals mit Leitungswasser ab.

7- Lassen Sie ihn abtropfen, und trocknen Sie die feuchten Teile (im Innen- und Außenbereich) ab.

8- Sollte das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benötigt werden, nachdem es gereinigt wurde, trocknen Sie alle Teile ab. Versorgen Sie es anschließend in einer trockenen und geschützten Stelle.

AUSSENREINIGUNG DES GERÄTS:

Reinigen Sie alle Außenteile des Geräts mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Alkohol, Lösungsmittel oder ähnliche Produkte, die irreparable Schäden auf der Oberfläche des Geräts verursachen könnten.

5. PROBLEME UND LÖSUNGEN

FRAGESTELLUNG	LÖSUNG
DIE FUNKTION HEIZEN FUNKTIONIERT NICHT.	- Vergewissern Sie sich, dass das Stromversorgungskabel (N) an die Steckdose angeschlossen ist. - Vergewissern Sie sich, dass der Knopf (L) in der korrekten Position steht. - Vergewissern Sie sich, dass der Behälter (J) ausreichend Wasser enthält. - Um die Dampffunktion nach einem Verwendungszyklus wieder zu aktivieren, schalten Sie zuerst das Gerät aus, und warten Sie, bis der Heizkörper ausreichend abgekühlt ist. Schalten Sie anschließend das Gerät wieder ein. - Vergewissern Sie sich, dass der Deckel (A) und die restlichen Bestandteile in der richtigen Position stehen.
DER KÜCHENROBOTER IST SEHR LAUT.	- Nehmen Sie die üblichen Reinigungsvorgänge vor, wie in den Anleitungen "Reinigung und Pflege" angegeben. Lüften Sie anschließend den Wasserbehälter (J) an einer kühlen Stelle 24 Std. bei offenem Deckel (H).
DIE FUNKTION ZERKLEINERN FUNKTIONIERT NICHT.	- Vergewissern Sie sich, dass das Stromversorgungskabel (N) an die Steckdose angeschlossen ist. - Vergewissern Sie sich, dass der Knopf (L) in der korrekten Position steht. - Vergewissern Sie sich, dass der Deckel (A) und die restlichen Bestandteile in der richtigen Position stehen.
DER KÜCHENROBOTER STRÖMT EINEN SELTSAMEN GERUCH AUS.	- Nehmen Sie die üblichen Reinigungsvorgänge vor, wie in den Anleitungen "Reinigung und Pflege" angegeben. Lüften Sie anschließend den Wasserbehälter (J) an einer kühlen Stelle 24 Std. mit offenem Deckel (H).

Sollten Sie weitere Fragen haben, setzen Sie sich mit dem offiziellen Vertragshändler von Suavinex Ihres Landes in Verbindung. Wir helfen Ihnen gerne.

6. TECHNISCHE MERKMALE

KÜCHENROBOTER MOD. FP060
 SPANNUNG / VOLTZAHL: 220-240V ~ 50 / 60Hz
 NENNLEISTUNG: 300 W DAMPFKESSEL / 130 W ZERKLEINERUNG
 BETRIEBSZYKLEN FÜR DIE ZERKLEINERUNG: 10 Sek ON - 10 Sek OFF
 ZUTATEN: MAXIMALES GEWICHT: 300 g
 FASSUNGSVERMÖGEN DES WASSERBEHÄLTERS: 250ml
 FASSUNGSVERMÖGEN KORB: 1.1 l
 FASSUNGSVERMÖGEN DER KANNE MAX 1.7 l

CE-Konformitätserklärung:

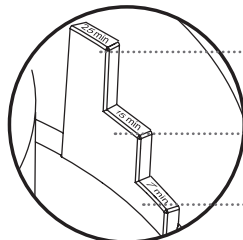
Dieser Küchenroboter erfüllt alle grundlegenden Anforderungen und andere Verfügungen der europäischen Richtlinien 2014/30/EU (elektromagnetische Verträglichkeit) und 2014/35/EU (elektrische Sicherheit). Wenn Sie eine Abschrift der CE-Konformitätserklärung wünschen, setzen Sie sich mit dem Hersteller in Verbindung: Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - ESPAÑA/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - UST-IDNR: A-03123122 R.S.I: Nr. 3902245/A.

	Dieses Gerät erfüllt alle grundlegenden Anforderungen der geltenden EU-Richtlinien.
	Achtung
	Vorsicht! Heißer Wasserdampf
	Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung
	Vorsicht! Heiße Oberfläche
	Gebrauchsanweisung
	In der EU darf dieses Produkt nicht mit anderen Hausabfällen entsorgt werden, um mögliche Umwelt-oder Gesundheitsschäden zu vermeiden. Deshalb ist das Gerät sachgerecht wiederzuverwerten, um eine nachhaltige Nutzung der materiellen Ressourcen zu gewährleisten. Nutzen Sie die Ihnen zur Verfügung stehenden Recyclingsysteme, oder setzen Sie sich mit dem Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben, in Verbindung. Diese werden das Produkt sachgerecht recyceln.

Dieses Produkt erfüllt die Richtlinie 2014/19/EU der EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne, welches auf dem Gerät angebracht ist, zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer gesondert zu entsorgen ist, und zwar über die getrennte Sammlung und Abgabe bei Sammelstellen für Elektrogeräte und/oder durch Rückgabe an den Händler beim Kauf eines ähnlichen Gerätes. Der Verbraucher haftet für die Entsorgung des Geräts in einer dafür spezialisierten Entsorgungsstelle am Ende seiner Lebensdauer. Wenn das Gerät korrekt und getrennt entsorgt wird, kann es wiederverwertet, verarbeitet und aus ökologischer Sicht beseitigt werden. Auf diese Weise wird eine negative Auswirkung auf die Umwelt und auf die Gesundheit vermieden und die Wiederverwertung der Stoffe gefördert. Für weitere Information zur Entsorgung von Rückständen setzen Sie sich mit Ihrer Entsorgungsstelle oder mit dem Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben, in Verbindung.

KOCHTABELLE

Diese Mengenangaben sind informativ und können je nach Beschaffenheit der Nahrungsmittel variieren.



165 ml

90 ml

30 ml

LEBENSMITTEL

Lebensmittel in Würfel schneiden, je kleiner desto besser.

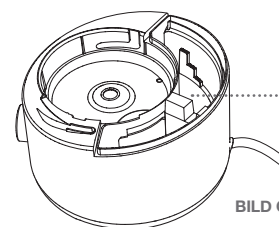
LEBENSMITTELART	LEBENSMITTEL	WASSERMENGE IM BEHÄLTER (ml)	KOCHDAUER (min)		IM HAUPTKORB
GEMÜSE	TOMATEN	90	15		
	BROKKOLI	165	25		
	KARTOFFELN	165	25		
	MÖHREN	165	25		
	GRÜNE BOHNEN	165	25		
	ZUCCHINI	90	15		
	PORREE	165	25		
	ERBSEN	165	25		
	KÜRBIS	165	25		
	BLUMENKOHL	165	25		
OBST	ÄPFEL	90	15		
	BIRNEN	90	15		
	PFIRSICH	90	15		
	TRAUBEN	90	15		
FLEISCH UND FISCH	ROTES FLEISCH	165	25		
	WEISSES FLEISCH	165	25		
	FISCH	165	25		
LEBENSMITTELART	LEBENSMITTEL-MENGE (gr)	WASSERMENGE IM REISKOCHER (ml)	WASSERMENGE IM BEHÄLTER (ml)	KOCHDAUER (min)	IM REISKOCHER
REIS NÜDELN HÜLSENFRÜCHTE	100	150	165	25	
	100	150	165	25	
	50	100	240	40	

AUFWÄRMEN

Zur Nutzung der Funktion "wärmen", Wasser direkt in die Öffnung des Dampferzeugers schütten(!) BILD.C

LEBENSMITTELART	BEHÄLTER	WASSERMENGE IM BEHÄLTER (ml)	KOCHDAUER (min)	
MILCHPULVER	FLASCHE 150ml (25°C RAUMTEMPERATUR)	20	5	IM HAUPTKORB
BREI UND PUREE	GLAS 190 g (25°C RAUMTEMPERATUR)	20	5	
MILCHPULVER	FLASCHE 150ml (5°C KÜHLSCHRANKTEMPERATUR)	25	6.5	
BREI UND PUREE	GLAS 190 g (5°C KÜHLSCHRANKTEMPERATUR)	25	6.5	

Anmerkung: Es wird abgeraten Muttermilch aufzuwärmen, da der heiße Dampf ihre Eigenschaften beeinträchtigen kann.



AUFTAUEN

LEBENSMITTELART	BEHÄLTER	WASSERMENGE IM BEHÄLTER (ml)	KOCHDAUER (min)	
BREI UND PUREE	GLAS 190 g (-18°C TIEFKÜHLTEMPERATUR)	120	20	IM HAUPTKORB

STERILISIEREN

	WASSERMENGE IM BEHÄLTER (ml)	KOCHDAUER (min)	
SCHNULLER, SAUGER UND BABYZUBEHÖR	90	15	IM HAUPTKORB

PT: MANUAL DE INSTRUÇÕES

· ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO.....	90
2. PEÇAS QUE COMPÕEM O ROBOT DE COZINHA	91
3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	92-95
3.1 COZINHAR/AQUECER/DESCONGELAR	92-93
3.2 TRITURAR	94
3.3 ESTERILIZAR	95
4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	96-97
5. PROBLEMAS E SOLUÇÕES	97
6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	98
TABELA DE TEMPOS	99-100

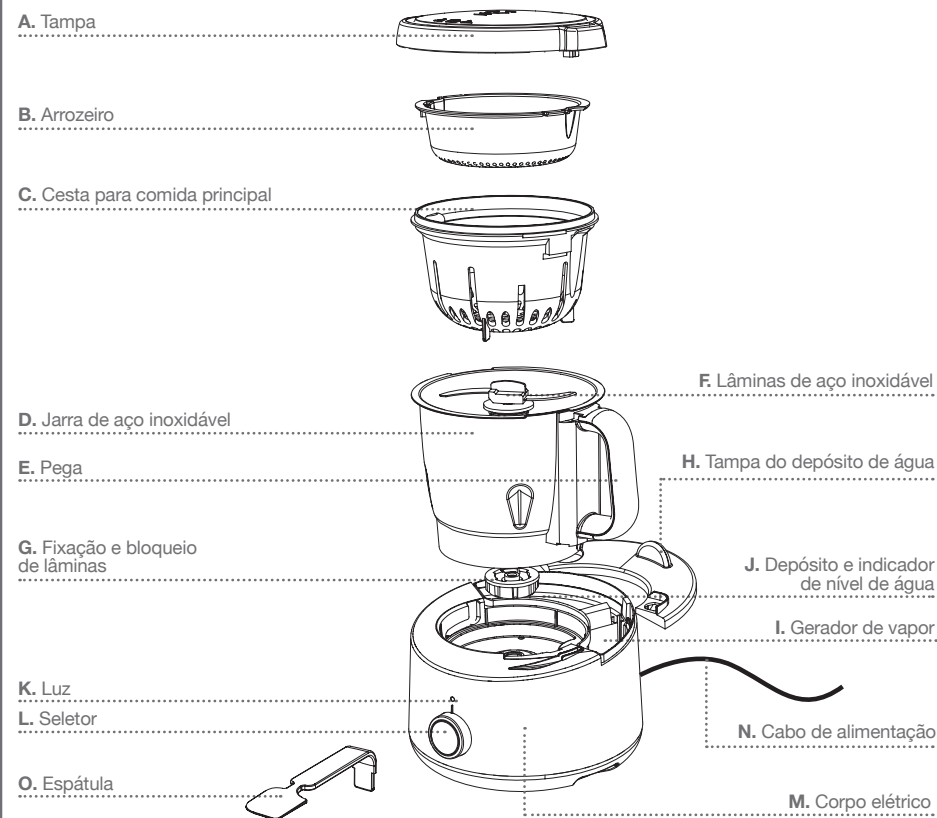
1. INTRODUÇÃO

A linha de pequenos eletrodomésticos da Suavinex ajuda-o no cuidado diário do seu bebê, oferecendo soluções inovadoras que o apoiam durante os seus primeiros anos de vida. Aparelhos de fácil utilização e limpeza e com um desenho muito cuidado que lhe proporcionam tranquilidade e poupança de tempo, permitindo-lhe dedicar-se mais ao seu bebê e aproveitar ao máximo o vosso tempo juntos.

· ROBOT DE COZINHA

A alimentação tem um papel importante durante os primeiros anos de vida do seu bebê, assegurando-lhe um crescimento e um desenvolvimento adequados. Após uma primeira etapa de amamentação, pouco a pouco deverá ir introduzindo novos alimentos na sua dieta. O Robot de cozinha é o eletrodoméstico ideal para esta fase, uma vez que cozinha os alimentos a vapor mantendo ao máximo os seus nutrientes e propriedades. Com 5 funções permite também triturar, aquecer, descongelar e até esterilizar pequenos acessórios. O seu manejo é muito intuitivo, é fácil de desmontar e de limpar. Além disso, dispõe de um sistema patenteado que otimiza a geração de vapor e o converte num aparelho energeticamente eficiente.

2. PEÇAS QUE COMPÕEM O ROBOT DE COZINHA



3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

3.1. PARA COZINHAR / AQUECER / DESCONGELAR:

ANTES DE COMEÇAR É IMPORTANTE SABER QUE:

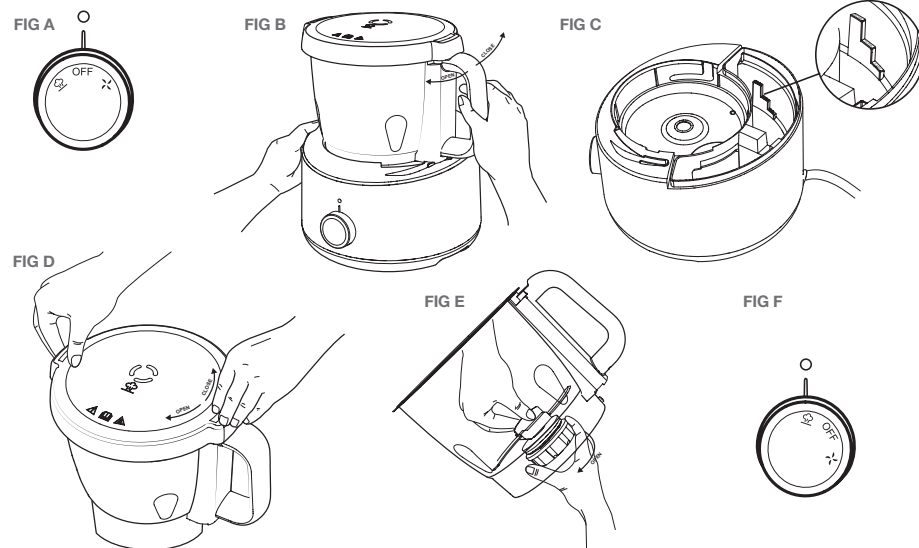
- O vapor de água começa a sair passados 3 minutos após ter ativado a função de cozedura/esterilização. Este é o tempo que o aparelho necessita para aquecer.
- Quando a água contida no depósito (J) alcançar o nível mínimo, o aparelho deixa de aquecer, o interruptor mantém-se na posição de geração de vapor e a luz (K) apaga-se. O aparelho está equipado com um dispositivo que desativa automaticamente a função de cozedura/esterilização quando acabar a água do depósito.

- 1- Assegure-se que o seletor (L) esteja na posição central OFF (FIG. A)
- 2- Retire a jarra (D) girando-a no sentido dos ponteiros do relógio e segurando diretamente pela pega (E) e levante a tampa (H) do depósito de água (J). (FIG. B)
- 3- Encha o depósito de água (J) de acordo com o tempo de cozedura que necessite (ver tabela no final deste manual) e feche a tampa (H). Ter em conta que pode adicionar um máximo de 250 ml de água. (FIG. C)
- 4- Abra a tampa da jarra (A) girando-a no sentido dos ponteiros do relógio (FIG. D)
- 5- ASSEGURE-SE QUE AS LÂMINAS (F) ESTEJAM BEM FIXAS para evitar possíveis filtrações de água para o interior do aparelho (podem deteriorá-lo ou reduzir a sua vida útil) (FIG. E).
- 6- Coloque o alimento na cesta principal (C) ou o arroz/pasta/legumes no arrozeiro (B). No caso de utilizar o arrozeiro adicione também aqui a quantidade de água necessária, de acordo com a tabela em anexo no final deste manual. O peso total dos ingredientes na cesta de alimentos principal não deverá superar as 300 gr. Pode usar ambos os cestos ao mesmo tempo no processo de cozedura, se desejar.

· NOTAS:

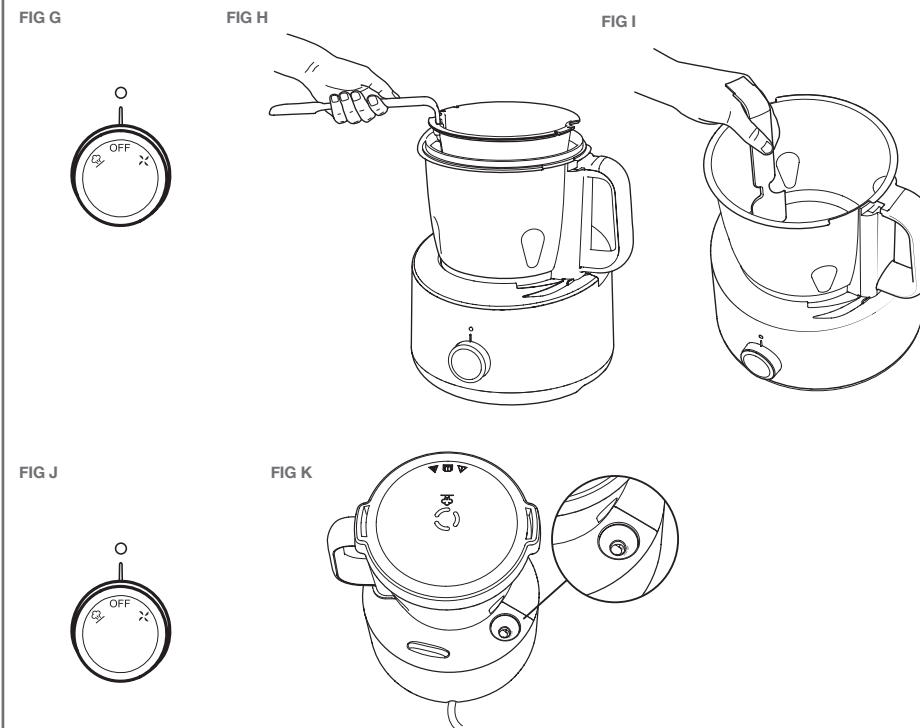
- No caso de desejar aquecer ou descongelar alguma coisa previamente cozinhada, deverá introduzir o alimento num recipiente apto para aquecimento a vapor (um tupperware, um boião ou um biberão, por exemplo) e colocá-lo sobre a cesta (C) certificando-se de poder fechar bem a tampa (A).
- Se for cozinhar arroz no arrozeiro (B) recomendamos limpá-lo previamente para eliminar as impurezas.

- 7- Coloque a jarra (D) na sua posição, girando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio e feche a tampa (A).
- 8- Ative a função de cozedura -emissão de vapor - girando o seletor (L) no sentido dos ponteiros do relógio (FIG. F). A luz (K) irá acender-se agora.



UMA VEZ TERMINADO O TEMPO DE COZEDURA A LUZ IRÁ APAGAR-SE:

- 9- Gire o seletor (L) para a posição OFF (FIG. G).
- 10- Abra a tampa da jarra (A) girando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- 11- Retire a cesta com a comida cozinhada. Para retirar a cesta sem se queimar utilize a espátula (FIG H). Utilize-a também para remover ou retirar a comida. (FIG I).

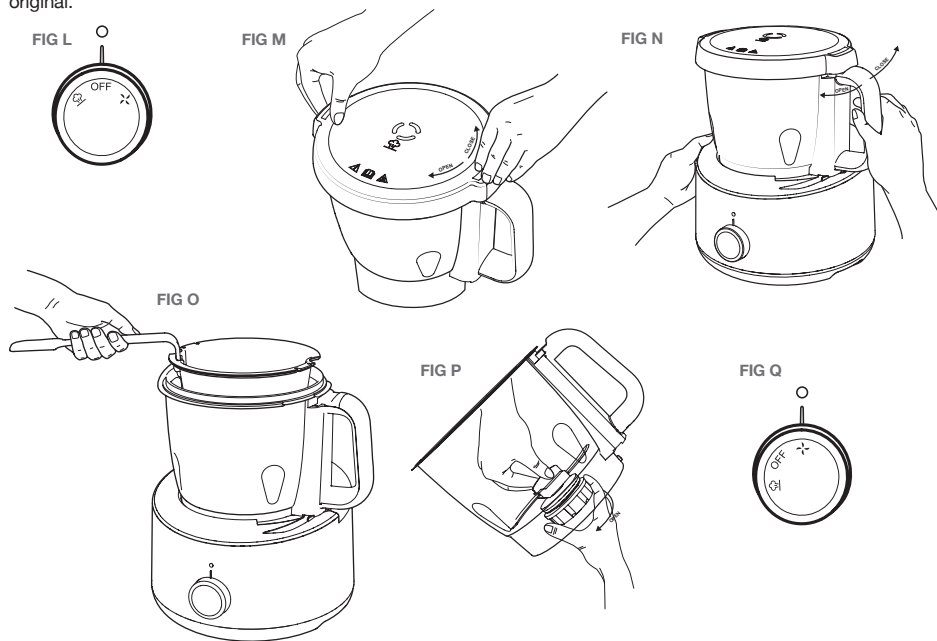


· IMPORTANTE:

- O vapor quente irá sair imediatamente ao abrir a tampa. Tenha muito cuidado e afaste-se ligeiramente para evitar queimaduras.
- Se quiser aquecer/descongelar um biberão, assegure-se de retirar previamente a tampa, o copo, a rosca e a teta do biberão. Colocar a garrafa de biberão de pé sobre a cesta de alimentos (C).
- Pode cozinhar/aquecer com a cesta (C) e o arrozeiro (B) cheios de alimentos em simultâneo e no mesmo ciclo.
- Se misturar tipos de alimentos distintos deverá escolher a opção de cozedura para o alimento mais duro, tendo em conta que o alimento mais mole irá cozer mais.
- A função Refill do depósito dá a opção de encher com água sem ter de retirar a jarra (D) (FIG. K).

3.2. PARA TRITURAR:

- 1- Assegure-se que o seletor (L) esteja na posição central OFF. (FIG. L)
- 2- Abra a tampa da jarra (A) girando-a no sentido dos ponteiros do relógio e levante a tampa do depósito de água (J) (FIG. M).
- 3- Retire a jarra (D) girando-a no sentido dos ponteiros do relógio e segurando diretamente pela pega (E) e feche a tampa (FIG. N).
- 4- Retire a cesta de alimentos (C) e o arrozeiro (B). Para retirar a cesta utilize a espátula (O) (FIG O).
- 5- ASSEGURE-SE QUE AS LÂMINAS (F) ESTEJAM BEM FIXAS (FIG. P) para evitar possíveis filtrações de água para o interior do aparelho (podem deteriorá-lo ou reduzir a sua vida útil). Manipular as lâminas com muito cuidado, uma vez que estão muito afiadas e podem cortar.
- 6- Verta os ingredientes cozidos ou crus para dentro da jarra (D).
- 7- Coloque a jarra (D) na sua posição, girando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio e feche a tampa (A).
- 8- Gire o seletor (L) no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio (FIG. Q). Enquanto mantiver o seletor girado, as lâminas irão permanecer em movimento. Se o soltar, as lâminas irão parar e o seletor irá voltar à sua posição original.



· IMPORTANTE:

- Recomenda-se que o ciclo de trituração não exceda os 10 segundos ininterrompidos. Recomendamos que espere 10 segundos entre ciclo e ciclo para evitar o sobreaquecimento do motor.
- No caso de as lâminas bloquearem: desligue o aparelho da corrente antes de retirar os alimentos que provocaram a obstrução.
- Não triture gelo ou açúcar, uma vez que o aparelho se poderia danificar.

O robot de cozinha permite obter a textura que mais se adapte aos gostos e necessidades do seu bebé. Pode utilizar um só ciclo de trituração obtendo pedacinhos ou repetir este processo várias vezes até que o alimento atinja a consistência desejada.

Ideia:

Pode tritura os alimentos juntamente com a água da cozedura que sobrou no fundo da jarra depois de cozinhar. Esta água tem inúmeros nutrientes. Pode utilizá-la na sua totalidade ou parcialmente para que os alimentos do seu bebé fiquem tão espessos ou ligeiras como desejar.

3.3. PARA ESTERILIZAR:

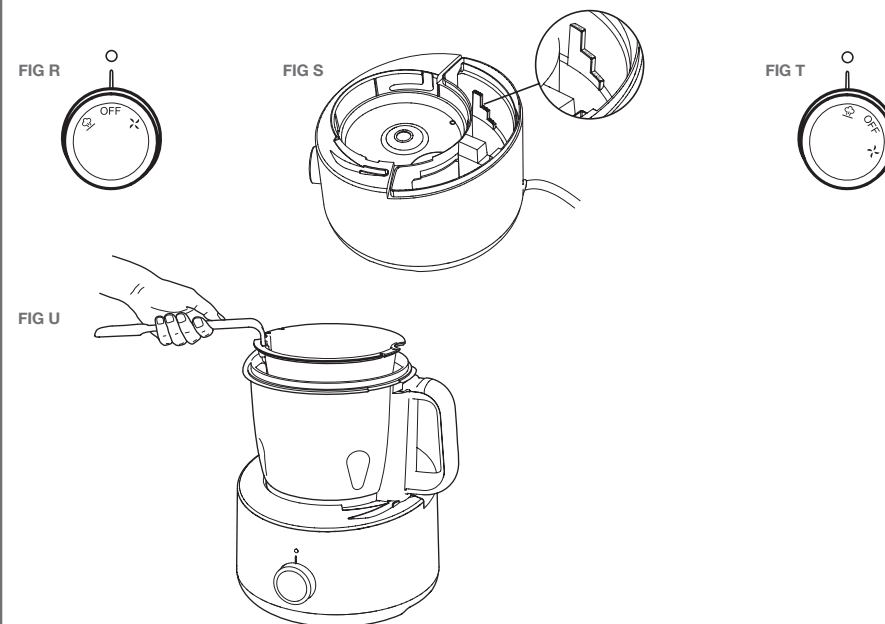
- 1- Assegure-se que o seletor (L) esteja na posição central OFF (FIG. R).
- 2- Retire a jarra (D) girando-a no sentido dos ponteiros do relógio e segurando diretamente pela pega (E).
- 3- Encha o depósito de água (I) de acordo com o tempo de esterilização que necessitar (ver tabela no final deste manual). Ter em conta que pode adicionar um máximo de 250 ml de água. (FIG. S)
- 4- Abra a tampa da jarra (A) girando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- 5- ASSEGURE-SE QUE AS LÂMINAS (F) ESTEJAM BEM FIXAS para evitar possíveis filtrações de água para o interior do aparelho (podem deteriorá-lo ou reduzir a sua vida útil).
- 6- Coloque os acessórios a esterilizar na cesta de alimentos (C).
- 7- Coloque a jarra (D) e feche a tampa (A) na sua posição, girando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio.
- 8- Ative a função de esterilização -emissão de vapor- girando o seletor (L) no sentido ponteiros do relógio. (FIG. T). A luz (K) irá acender-se agora.

· RECOMENDAÇÃO:

Se pretender esterilizar garrafas de biberão (capacidade de 150 ml) coloque-as viradas para baixo na cesta (C) para que o vapor de água possa penetrar melhor e a esterilização seja mais efetiva.

Uma vez terminado o tempo de esterilização a luz irá apagar-se:

- 9- Gire o seletor (L) para a posição OFF (FIG R).
- 10- Antes de retirar a tampa da jarra (A), espere alguns minutos para que o aparelho arrefeça.
- 11- Abra a tampa da jarra (A) girando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- 12- Retire a cesta com os acessórios esterilizados. Para retirar a cesta sem se queimar utilize a espátula (FIG U).



· ADVERTÊNCIA:

O vapor quente irá sair imediatamente ao abrir a tampa. Tenha muito cuidado e afaste-se ligeiramente para evitar queimaduras.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A seguir damos uma série de conselhos que deve seguir para levar a cabo uma correta limpeza e manutenção do robot de cozinha:

• **IMPORTANTE:**

- Desligue o aparelho, desligue o cabo da tomada de corrente e deixe que arrefeça por completo antes de levar a cabo as tarefas de limpeza e/ou manutenção.
- Ter cuidado quando manejar as lâminas, uma vez que estão muito afiadas e podem cortar.

LIMPEZA DA JARRA E ACESSÓRIOS (TAMPA, CESTAS E ESPÁTULA):

Lave as mãos com um sabão neutro para louças. Não utilize produtos abrasivos. Se preferir pode introduzir os acessórios (tampa, cestas e espátula) na máquina lava-louça, embora este método de limpeza acelere o processo de envelhecimento dos produtos. Não introduza a jarra na máquina lava-louça. Nota: retire as lâminas antes de lavar a jarra.

LIMPEZA DAS LÂMINAS:

Para reduzir o risco de oxidação e corrosão, limpe-as com água e sabão e seque-as bem depois de cada utilização. Não utilize produtos abrasivos. Não as coloque na máquina lava-louça.

LIMPEZA DO DEPÓSITO DE ÁGUA:

- Lave com água e sabão e enxague até que não reste nenhum resíduo. Não utilize produtos de limpeza agressivos que contenham cloro ou algum dos seus compostos nem esfregões que possam riscar o produto.
 - Devido aos sais da água é normal que se formem restos de cal no depósito. Os restos de cal podem chegar a formar-se com bastante rapidez dependendo da dureza da água ou da frequência de uso do robot de cozinha. Os resíduos de cal diminuem o rendimento e podem impedir o funcionamento normal do robot de cozinha. Para os evitar é recomendável fazer o seguinte:
- 1- Encha o depósito (J) com água corrente.
 - 2- Enxague várias vezes para que a água passe por todas as paredes do depósito, tendo cuidado para não molhar o cabo de alimentação (N) nem o seletor (L).

- 3- Depois de ter eliminado a água residual, verta uma solução composta pela mesma quantidade de água que de vinagre no depósito (J).
- 4- Deixe atuar durante pelo menos 4 horas.
- 5- Agite suavemente o aparelho durante uns minutos e retire qualquer resíduo de cálcio com um pano.
- 6- Enxague o depósito de água (J) várias vezes com água corrente.
- 7- Deixe escorrer e seque com um pano suave todas as partes húmidas (interiores e exteriores).
- 8- Se não pretender utilizar o aparelho durante um longo período de tempo após a limpeza, seque todas as suas partes. A seguir guarde-o num local seco e protegido.

LIMPEZA EXTERIOR DO APARELHO:

Limpe as partes exteriores do aparelho com um pano suave. Não use limpadores abrasivos, álcool, dissolventes ou produtos similares que poderiam causar danos irreparáveis às superfícies do aparelho.

5. PROBLEMAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	SOLUÇÃO
A OPÇÃO DE AQUECER NÃO FUNCIONA.	- Comprove que o cabo (N) esteja ligado à tomada de corrente. - Comprove que o seletor (L) esteja na posição correta. - Comprove que haja água suficiente no depósito (J). - Para reativar a produção de vapor depois de um ciclo de uso, desligue primeiro e espere que o elemento aquecedor arrefeça. A seguir, volte a ligar o aparelho. - Comprove que a tampa (A) e os restantes elementos estejam na posição correta.
O ROBOT FAZ MUITO RUÍDO.	- Leve a cabo as operações de limpeza habituais, tal como indicado no apartado "Limpeza e manutenção". Depois ventile o depósito de água (J) num local fresco durante 24 horas com a tampa (H) aberta.
A FUNÇÃO DE TRITURAR NÃO FUNCIONA.	- Comprove que o cabo (N) esteja ligado à tomada de corrente. - Comprove que o seletor (L) esteja na posição correta. - Comprove que a tampa (A) e os restantes elementos estejam na posição correta.
O ROBOT TEM UM ODORE ESTRANHO.	- Leve a cabo as operações de limpeza habituais, tal como indicado no apartado "Limpeza e manutenção". Depois ventile o depósito de água (J) num local fresco durante 24 horas com a tampa (H) aberta.

Se continuar com dúvidas contacte o distribuidor oficial de Suavinex no seu país. Será um prazer ajudá-lo.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ROBOT DE COZINHA MOD. FP060
TENSÃO/ VOLTAGEM: 220-240V ~ 50 / 60 Hz
POTÊNCIA: 300 W CALDEIRA / 130 W TRITURAÇÃO
CICLOS DE FUNCIONAMENTO DE TRITURAÇÃO:
10 seg. ON - 10 seg. OFF
INGREDIENTES: PESO MÁXIMO: 300 g
CAPACIDADE DO DEPÓSITO DE ÁGUA: 250 ml
CAPACIDADE CESTA: 1.1 l
CAPACIDADE DA JARRA MAX: 1,7 l

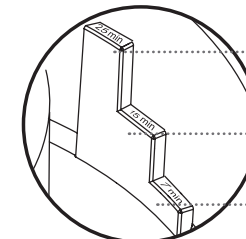
Declaração de conformidade CE:
Este robot de cozinha cumpre todos os requisitos essenciais e outras disposições indicadas nas diretivas da UE 2014/30/EU (compatibilidade eletromagnética) 2014/35/EU (segurança elétrica). Para solicitar uma cópia da declaração CE não hesite em entrar em contacto com o fabricante Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - ESPANA/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - C.I.F: A-03123122 R.S.I: nº3902245/A.

	Este aparelho cumpre todos os requisitos essenciais estabelecidos nas diretivas comunitárias da UE em vigor.
	Precaução
	Cuidado! Vapor de água quente
	Por favor, leia as instruções
	Cuidado! Superfície quente
	Instruções de uso
	Na UE este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos de forma a evitar os possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana. Por isso é necessário reciclá-lo corretamente promovendo a reutilização sustentável de recursos materiais. Para eliminar o dispositivo utilizado, utilize os sistemas de reciclagem ou entre em contacto com o estabelecimento onde o produto foi adquirido. Eles irão depositar este produto no sítio correspondente para a sua segura reciclagem.

Este aparelho cumpre a Diretiva 2012/19 /EU da UE. O símbolo do contentor cruzado no aparelho indica que o produto deve ser depositado separadamente de outros resíduos domésticos no final da sua vida útil, seja levando-o a um centro de recolha seletiva de aparelhos elétricos e/ou mediante a devolução ao seu distribuidor com a compra de outro aparelho semelhante. O utilizador é responsável pela entrega do aparelho a um centro de recolha de resíduos especiais no final da sua vida útil. Se o aparelho a eliminar for corretamente recolhido como resíduo separado, poderá ser reciclado, tratado e eliminado desde o ponto de vista ecológico. Isso evita um impacto negativo sobre o meio ambiente e a saúde e favorece a reciclagem dos materiais do produto. Para mais informação sobre os serviços de eliminação de resíduos disponíveis, entre em contacto com o seu gabinete de desperdícios ou com a loja onde comprou o aparelho.

TABELA DE TEMPOS

Estas doses são em modo informativo e podem variar em função da natureza dos alimentos.



165 ml

90 ml

30 ml

COZINHAR

Cortar os alimentos em dados, quanto mais pequenos melhor.

TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	QUANTIDADE DE ÁGUA NO TANQUE (ml)	TEMPO DE COZEDURA (min)	NA CESTA PRINCIPAL
VERDURAS	TOMATES	90	15	
	BRÓCOLOS	165	25	
	BATATAS	165	25	
	CENOURAS	165	25	
	FEIJÃO-VERDE	165	25	
	CURGETES	90	15	
	ALHO-FRANCÊS	165	25	
	ERVILHAS	165	25	
	ABÓBORA	165	25	
COUVE-FLOR	165	25		
FRUTAS	MAÇÃS	90	15	
	PERAS	90	15	
	PÊSSEGO	90	15	
	UVA	90	15	
CARNES E PEIXES	CARNE VERMELHA	165	25	
	CARNE BRANCA	165	25	
	PEIXE	165	25	

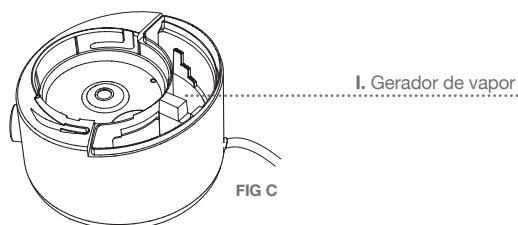
TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE DE ALIMENTO (gr)	QUANTIDADE DE ÁGUA NO ARROZEIRO (ml)	QUANTIDADE DE ÁGUA NO TANQUE (ml)	TEMPO DE COZEDURA (min)	NO ARROZEIRO
ARROZ PASTA LEGUMES	100	150	165	25	
	100	150	165	25	
	50	100	240	40	

AQUECER

Para utilizar a função de “aquecer” verter a água diretamente no orifício do gerador de vapor (I) FIG. C

TIPO DE ALIMENTO	RECIPIENTE	QUANTIDADE DE ÁGUA NO TANQUE (ml)	TEMPO DE COZEDURA (min)	
LEITE EM PÓ	BIBERÃO 150ml (25°C TEMP. AMBIENTE)	20	5	NA CESTA PRINCIPAL
PAPAS E PURES	BOIÃO DE CRISTAL 190g (25°C TEMP. AMBIENTE)	20	5	
LEITE EM PÓ	BIBERÃO 150ml (5°C TEMP. FRIGORÍFICO)	25	6.5	
PAPAS E PURES	BOIÃO DE CRISTAL 190g (5°C TEMP. FRIGORÍFICO)	25	6.5	

Nota: Não se recomenda aquecer o leite materno, uma vez que o vapor muito quente pode afetar as suas propriedades.



DESCONGELAR

TIPO DE ALIMENTO	RECIPIENTE	QUANTIDADE DE ÁGUA NO TANQUE (ml)	TEMPO DE COZEDURA (min)	
PAPAS E PURES	BOIÃO DE CRISTAL 190g (-18°C TEMP. CONGELADOR)	120	20	NA CESTA PRINCIPAL

ESTERILIZAR

	QUANTIDADE DE ÁGUA NO TANQUE (ml)	TEMPO DE COZEDURA (min)	
CHUPETAS, TETINAS E ACESSÓRIOS DO BEBÊ	90	15	NA CESTA PRINCIPAL

CS: UŽIVATELSKÝ MANUÁL

· OBSAH

1. ÚVOD.....	101
2. SOUČÁSTI KUCHYŇSKÉHO ROBOTA	102
3. POKYNY K POUŽITÍ.....	103-106
3.1 VAŘENÍ/OHŘEV/ROZMRAZOVÁNÍ	103-104
3.2 MIXOVÁNÍ	105
3.3 STERILIZACE	106
4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	107-108
5. PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ.....	108
6. TECHNICKÉ VLASTNOSTI.....	109
TABULKA TRVÁNÍ PŘÍPRAVY POTRAVIN	110-111

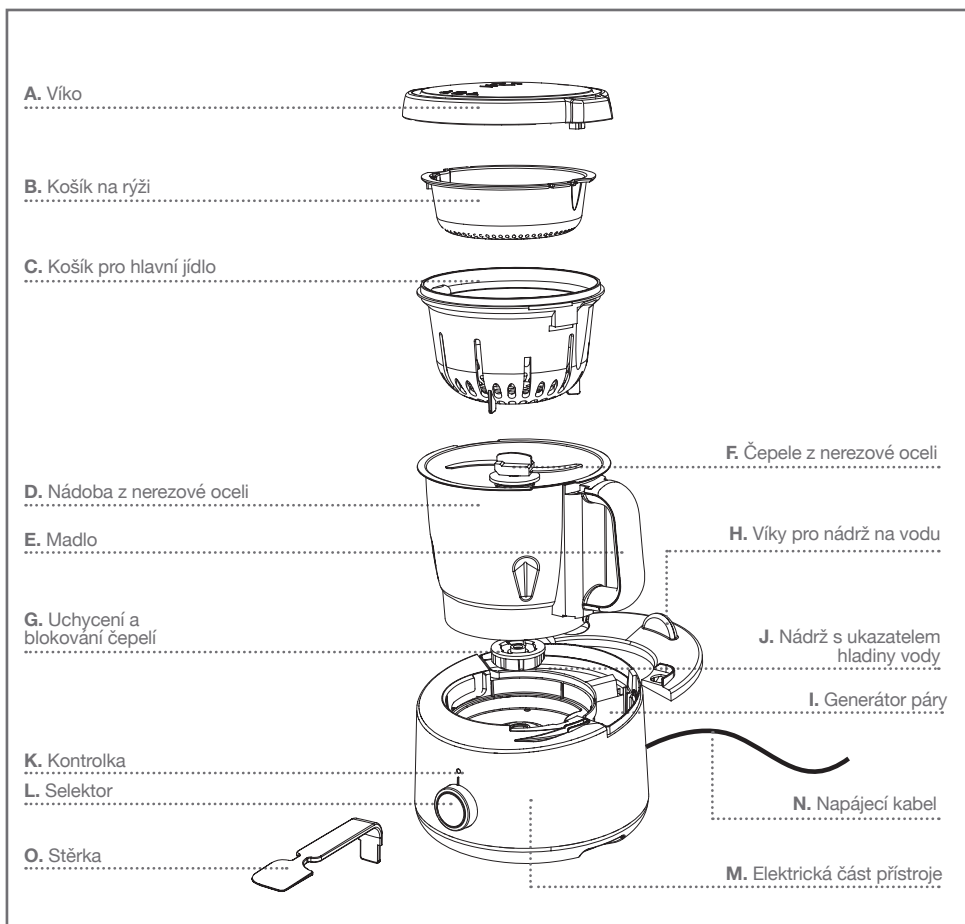
1. ÚVOD

Řada drobných domácích spotřebičů společnosti Suavinex Vám pomůže s denní péčí o dítě během prvních let jeho života. Přístroje s jednoduchým použitím a údržbou, a pečlivým provedením Vám přinesou klid a úsporu času, čímž Vám umožní, užít si naplno chvíle strávené s Vaším miminkem.

· KUCHYŇSKÝ ROBOT

Správná výživa hraje vysoce důležitou roli v průběhu prvních let života Vašeho miminka a zajišťuje jeho zdravý růst a vývin. Po ukončení období kojení je vhodné začít s postupným začleňováním nových potravin do stravy dítěte. Kuchyňský robot značky Suavinex připravuje potraviny pomocí páry, čímž napomáhá udržení jejich výživných vlastností a je tedy ideální pro tuto etapu vývinu Vašeho miminka. Pomocí svých 5-ti funkcí, umožňuje rozmixování, ohřev, rozmrazování a dokonce i sterilizaci drobných pomůcek. Jeho ovládání je intuitivní a velmi snadné, stejně tak, jako jeho demontáž a čištění. Navíc je vybaven patentovaným systémem, který optimalizuje dobu tvorby páry, což z něj činí energeticky výkonný přístroj.

2. SOUČÁSTI KUCHYŇSKÉHO ROBOTA



3. POKYNY K POUŽITÍ

3.1. PŘI VAŘENÍ/OHŘEVU/ROZMRAZOVÁNÍ:

PŘED UVEDENÍM DO PROVOZU JE DOBRÉ VĚDĚT:

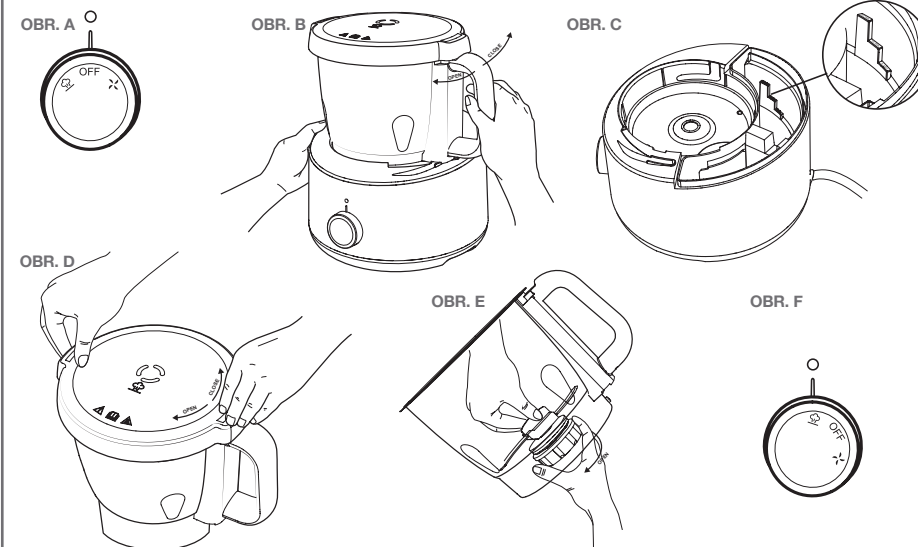
- Vodní pára se začíná vytvářet po uplynutí 3 minut od aktivace funkce vaření/sterilizace. Jde o dobu potřebnou k zahřátí spotřebiče.
- V okamžiku, kdy hladina vody v nádrži (J) dosáhne minima, spotřebič automaticky zastaví ohřev vody, selektor zůstává v původní poloze (zapnutý) a kontrolka (K) se vypne. Spotřebič je vybaven zařízením, které automaticky deaktivuje funkci vaření/sterilizace a zabráňuje tak spalení elektrického motoru.

- 1- Ujistěte se, že je selektor (L) ve střední poloze OFF. (OBR. A)
- 2- Nádobu (D), otočením ve směru hodinových ručiček, odstraňte, přičemž ji držte za madlo (E) a odstraňte víko vodní nádrže. (OBR. B)
- 3- Naplňte nádrž na vodu (J) po hladinu, nezbytnou k přípravě množství potravin, které budete potřebovat (viz tabulka) a uzavřete víko. Mějte přitom na paměti maximální množství vody (250 ml). (OBR. C)
- 4- Otočením ve směru hodinových ručiček, otevřete víko nádoby (A). (OBR. D)
- 5- UJISTĚTE SE, ŽE JSOU ČEPELE (F) SPRÁVNĚ UPEVNĚNÝ (OBR. E), aby nedocházelo k možným filtracím vody dovnitř aparátu (to by jej mohlo znehodnotit, nebo snížit délku jeho životnosti).
- 6- Potraviny umístěte do hlavního košíku (C), nebo do košíku pro rýži/těstoviny/luštění (B). Používáte-li košík na rýži, přidejte také nezbytné množství vody dle tabulky uvedené na závěr tohoto manuálu. Celková hmotnost potravin umístěných v hlavním košíku by neměla přesáhnout 300 g. Při každém procesu vaření je možné použít oba košíky zároveň.

POZNÁMKY:

- V případě, kdy chcete ohřívát či rozmrazovat předem připravená jídla je nutné je umístit do nádoby vhodné k ohřevu pomocí páry (např.: tupperware, miska či kojenecká lahev) a tyto pak umístit do košíku (C) tak, aby bylo možno uzavřít víko (A).
- V případě vaření rýže v košíku na rýži (B), doporučujeme její předchozí omytí pro odstranění možných nečistot.

- 7- Zavřete víko (A) a nasadte nádobu (D) do původní polohy, otočením proti směru hodinových ručiček.
- 8- Aktivujte funkci vaření - tvorba vodní páry - otočením selektoru (L) proti směru hodinových ručiček. (OBR. F). Kontrolka se rozsvítí.

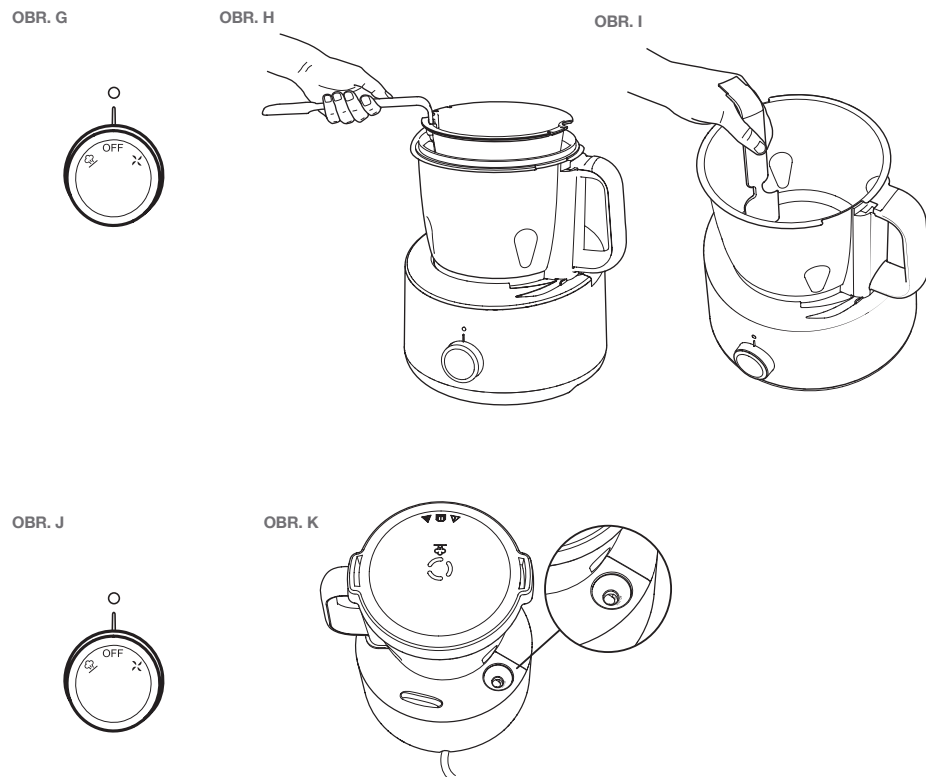


V OKAMŽIKU VYPRŠENÍ DOBY VAŘENÍ SE KONTROLKA VYPNE:

9- Selektor (L) otočte do polohy OFF (OBR. G).

10- Otočením ve směru hodinových ručiček otevřete víko nádoby (A).

11- Odstraňte koš s připravenými potravinami. Pro vyjmutí koše tak, aby jste se nespálili použijte stěrku (OBR. H). Tuto je možné použít rovněž k manipulaci samotných potravin (OBR. I).

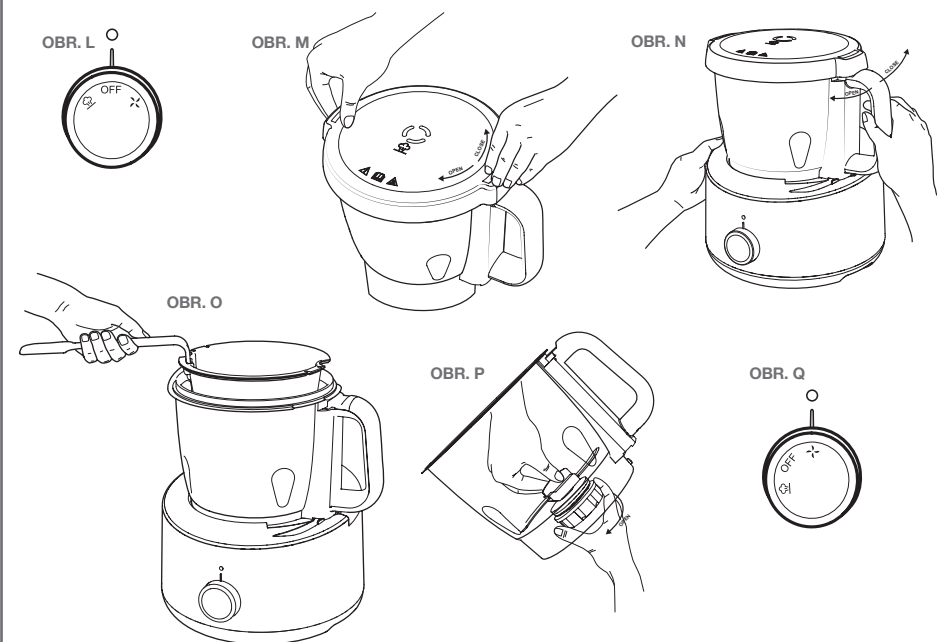


• DŮLEŽITÉ:

- Horká pára vychází ze spotřebiče ihned po otevření víka. Buďte opatrní a odkloňte se, aby nedošlo k popálení.
- V případě ohřevu/rozmrazování kojenecké lahve se ujistěte, že bylo předem odstraněno víčko se savičkou a kryt lahve. Kojeneckou lahev umístěte vertikálně do košíku pro potraviny (C).
- S použitím hlavního košíku (C) a košíku na rýži (B) je možné vaření/ohřev zároveň v jednom cyklu.
- V případě vaření různých druhů potravin by jste měli zvolit vždy dobu vaření těch nejtvrdších z nich, mějte přitom na paměti, že ty měkčí budou uvařeny dříve.
- Funkce *Refill* umožňuje doplnění vody v nádrži, bez nutnosti odstranění nádoby (D) ze spotřebiče. (OBR. K).

3.2. PŘI MIXOVÁNÍ:

- 1- Ujistěte se, že je selektor (L) ve střední poloze OFF. (OBR. L)
- 2- Otočením ve směru hodinových ručiček, otevřete víko nádoby (A). (OBR. M)
- 3- Nádoby (D) odstraňte, otočením ve směru hodinových ručiček, přičemž ji držte za madlo (E). (OBR. N)
- 4- Odstraňte košík pro potraviny (C) a košík pro rýži (B). Pro vyjmutí košíku použijte stěrku (O)(OBR. O).
- 5- UJISTĚTE SE, ŽE JSOU ČEPELE (F) SPRÁVNĚ UPEVNĚNÝ (OBR. P) aby nedocházelo k možnému vnikání vody dovnitř aparátu (to by jej mohlo znehodnotit nebo snížit jeho dobu životnosti). S čepelemi manipulujte s nejvyšší opatrností, jsou velmi ostré.
- 6- Vařené či syrové potraviny vložte do nádoby (D).
- 7- Zavřete víko (A) a nasadte nádobu (D) do původní polohy, otočením proti směru hodinových ručiček.
- 8- Selektor (L) otočte ve směru hodinových ručiček. (OBR. Q). Po dobu otočení selektoru jsou čepele mixéru v pohybu. Při upuštění selektoru se čepele zastaví.



• DŮLEŽITÉ:

- Nedoporučujeme mixování potravin po dobu delší než 10 vteřin. Doporučujeme vyčkat minimálně 10 vteřin mezi jednotlivými cykly mixování, aby nedošlo k poškození elektromotoru spotřebiče.
- V případě zablokování čepele a před odstraněním potravin, které mohly zapříčinit jejich zablokování, spotřebič vždy odpojte z elektrické sítě.
- Nemixujte led ani cukr, mohlo by dojít k poškození spotřebiče.

Pomocí tohoto kuchyňského robota, získáte konzistenci potravin, která bude nejlépe vyhovovat potřebám vašeho miminka. Opakováním jednotlivých cyklů mixování můžete dosáhnout optimální konzistence vašich potravin.

Doporučení:

Je možné mixovat potraviny spolu se zbytky vody, použité k jejich předchozímu vaření. Tato voda obsahuje velké množství důležitých výživných látek. Je možné použít všechnu vodu, stejně tak, jako jen její část a tím dosáhnout hustší či řidší konzistence závěrečného jídla.

3.3. PŘI STERILIZACI:

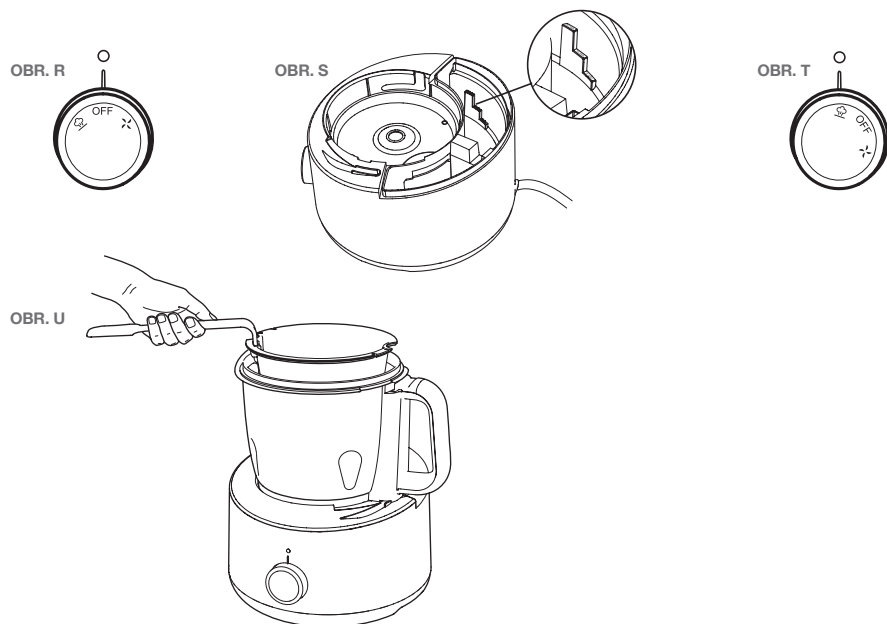
- 1- Ujistěte se, že je selektor (L) ve střední poloze (OBR. R).
- 2- Otočením ve směru hodinových ručiček odstraňte nádobu (D), přičemž ji držte za madlo (E) a odstraňte víko nádrže na vodu (J).
- 3- Naplňte nádrž na vodu (J) po hladinu, nezbytnou ke sterilizaci (viz tabulka) a zavičkujte. Mějte přitom na paměti maximální množství vody (250 ml). (OBR. S)
- 4- Otočením ve směru hodinových ručiček, otevřete víko nádoby (A).
- 5- UJISTĚTE SE, ŽE JSOU ČEPELE (F) SPRÁVNĚ UPEVNĚNÝ, aby nedocházelo k možným filtracím vody do vnitřní části přístroje (to by jej mohlo znehodnotit nebo snížit délku jeho životnosti).
- 6- Předměty určené ke sterilizaci vložte do košíku pro potraviny (C).
- 7- Zavřete víko (A) a nasadte nádobu (D) do původní polohy, otočením proti směru hodinových ručiček.
- 8- Aktivujte funkci sterilizace - tvorba vodní páry - otočením selektoru ve směru hodinových ručiček. (OBR. T). Kontrolka se rozsvítí.

• DOPORUČENÍ:

V případě sterilizace kojenecké láhve (obsah 150 ml), umístěte tuto lahev do košíku (C) vzhůru nohama, aby tak došlo ke správné penetraci páry do lahve a sterilizace tak byla účinnější.

Po vypršení doby sterilizace se kontrolka vypne:

- 9- Otečte selektor (L) do polohy OFF (OBR. R)
- 10- Před odstraněním víčka (A) vyčkejte několik minut dokud přístroj nevychladne.
- 11- Otočením ve směru hodinových ručiček otevřete kryt nádoby (A).
- 12- Odstraňte koš se sterilizovanými pomůckami. Koš odstraňte pomocí stěrky, aby nedošlo k popálení (OBR. U)



• UPOZORNĚNÍ:

Horká pára vychází ze spotřebiče hned po odstranění víčka. Buďte opatrní a odkloňte se, aby nedošlo k popálení.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nyní následuje několik rad a doporučení, které je dobré následovat pro správné provedení úkonů spojených s čištěním a údržbou tohoto kuchyňského spotřebiče:

• DŮLEŽITÉ:

- Před započetím úkonů čištění a údržby nechte spotřebič vychladnout, vypněte jej a odpojte jej ze sítě elektrického napájení.
- Buďte opatrní při manipulaci s čepelemi, jsou velmi ostré.

ČIŠTĚNÍ NÁDOBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ (VÍKO, KOŠÍKY A STĚRKA):

Nádoby a příslušenství myjte ručně, pomocí běžného prostředku na nádobí. Nepoužívejte abrazivní prostředky. Nádoby je možné myt také v myčce, tento způsob mytí však způsobuje jejich předčasné stárnutí. Nerezovou nádobu v myčce nemyjte. Poznámka: Před mytím nádoby doporučujeme odstranění čepelí.

ČIŠTĚNÍ ČEPELÍ:

Pro omezení rizika oxidace čepele omyjte vodou a čistícím prostředkem a důkladně osušte. Nepoužívejte abrazivní prostředky. Nepoužívejte myčku na nádobí.

ČIŠTĚNÍ NÁDOBY NA VODU:

- Myjte vodou a prostředkem na mytí nádobí, poté důkladně opláchněte. Nepoužívejte agresivní čistící prostředky, prostředky obsahující chlór nebo jeho sloučeniny.
- Vzhledem k obecné přítomnosti solí ve vodě je zcela normální vytváření usazenin vodního kamene. Vodní kámen se může tvořit relativně rychle v přímé závislosti na tvrdosti vody ve vašem okolí a četosti používání robota. Vodní kámen progresivně snižuje výkonnost spotřebiče a může zapříčinit jeho správnému fungování. Pro předcházení tomuto, doporučujeme:

- 1- Naplňte nádobu (J) běžnou pitnou vodou.
- 2- Propláchněte tak, aby se voda dostala na všechny strany nádoby. Mějte na paměti, že by nemělo dojít k namočení napájecího kabelu (N) ani selektoru (L).
- 3- Po odstranění této vody z nádrže, tuto nádrž (J) znovu naplňte roztokem 1:1 sestávajícím z pitné vody a vinného octa.

- 4- Nechte působit, alespoň po 4 hodiny.
 5- Nádobu jemně protřepete a pomocí hadříku odstraňte zbytky vodního kamene.
 6- Nádobu na vodu (J) poté důkladně propláchněte pitnou vodou.
 7- Nechte okapat a suchou utěrkou osušte všechny vlhké části (vnější i vnitřní).
 8- V případě, že spotřebič nebudete delší dobu používat, osušte všechny jeho části. Spotřebič uložte na suché a bezpečné místo.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH ČÁSTÍ SPOTŘEBIČE:

Vnější části spotřebiče očistěte jemným hadříkem. Nepoužívejte abrazivní prostředky, alkohol, rozpouštědla ani jiné agresivní látky, které by mohly způsobit nezvratné škody na povrchu spotřebiče.

5. PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
FUNKCE PRO OHŘEV NEFUNGUJE.	- Prověřte, že je napájecí kabel (N) správně připojen. - Ujistěte se, že je selektor (L) ve správné poloze. - Prověřte, že je v nádrži (J) dostatečné množství vody. - Pro reaktivaci tvorby vodní páry po každém z cyklů, spotřebič nejprve vypněte a nechte vychladnou ohřívací prvek. Poté spotřebič opět zapněte. - Ujistěte se, že víko (A) a ostatní komponenty jsou na správném místě.
ROBOT PŮSOBÍ PŘÍLIŠNÝ HLUK.	- Proveďte veškeré běžné úkony spojené s čištěním, tak jak je popsáno v odstavci „Čištění a údržba“. Nádrž na vodu (J) pak nechte na chladném místě vyvětrat po dobu 24 hodin a bez víka (A).
MIXÉR NEFUNGUJE.	- Prověřte, že je napájecí kabel (N) správně připojen. - Ujistěte se, že je selektor (L) ve správné poloze. - Ujistěte se, že víko (A) a ostatní komponenty jsou na správném místě.
Z ROBOTU VYCHÁZÍ PODEZŘELÝ ZÁPACH.	- Proveďte veškeré běžné úkony spojené s čištěním, tak jak je to popsáno v odstavci „Čištění a údržba“. Nádrž na vodu (J) pak nechte na chladném místě vyvětrat po dobu 24 hodin a bez víka (A).

V případě přetrvávajících pochyb, kontaktujte oficiálního distributora společnosti Suavinex ve Vaší zemi. Velmi rádi Vám pomůžeme.

6. TECHNICKÉ VLASTNOSTI

MODEL KUCHYŇSKÝ ROBOT SUAVINEX
 NAPĚTÍ/V: 220-240 V ~ 50 / 60Hz
 VÝKON: 300 W JEDNOTKA PRO OHŘEV / 130 W MIXÉR
 PROVOZNÍ CYKLY MIXÉRU: 10 VTEŘIN ON - 10 VTEŘIN OFF
 INGREDIENCE: MAXIMÁLNÍ HMOTNOST: 300 g
 KAPACITA NÁDRŽE NA VODU: 250 ml
 KAPACITA KOŠÍK: 1.1 l
 KAPACITA NÁDOBY MAX.: 1,7 l

Shoda CE:

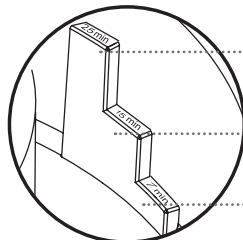
Tento kuchyňský robot značky Suavinex splňuje veškeré základní požadavky a předpisy stanovené směrnicemi Evropské Unie 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě a 2014/35/EU o zabezpečení elektrických spotřebičů. Po vyžádání deklarace o shodě CE, kontaktujte výrobce: Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE – ESPAÑA/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - C.I.F: A-03123122 R.S.I: n°3902245/A.

	Tento spotřebič splňuje základní požadavky stanovené platnými směrnicemi EU.
	Upozornění
	Pozor! Horká vodní pára
	Přečte si, prosím, provozní pokyny
	Pozor! Horký povrch
	Pokyny pro uživatele
	Tento symbol indikuje, že by tento spotřebič neměl být vyřazen spolu s běžným komunálním odpadem, na celém území EU, za účelem zabránění možným rizikům pro životní prostředí či lidské zdraví. Proto je nutné spotřebič správným způsobem recyklovat a zajistit tak obnovování materiálních zdrojů. Pro vyřazení použitého spotřebiče použijte běžné systémy recyklace nebo kontaktujte prodejní místo, na němž jste spotřebič zakoupili. Tam se postarají o vhodnou recyklaci spotřebiče.

Tento výrobek je v souladu se směrnicí Evropské Unie 2012/19/EU. Symbol přeškrtnutého kontejneru, uvedený na spotřebiči indikuje, že by tento spotřebič, po vypršení doby životnosti, neměl být vyřazen spolu s běžným komunálním odpadem. Spotřebič je nutno vyřadit na místě určeném k recyklaci elektrických spotřebičů, nebo prostřednictvím vrácení a zakoupení obdobného spotřebiče v místě kde jste jej zakoupili. Uživatel je odpovědný za odvoz spotřebiče na skládku pro zvláštní odpad po vypršení doby životnosti výrobku. Je-li spotřebič vyřazen správným způsobem, jako separovaný odpad, může být zajištěna jeho recyklace a eliminace ekologickým způsobem. To zabráňuje vzniku negativních vlivů na životní prostředí a lidské zdraví a působí ve prospěch recyklace materiálů z nichž je spotřebič vyroben. Pro více informací o službách spojených s recyklací a eliminací odpadu, kontaktuje odpovědný orgán v místě Vašeho bydliště nebo prodejce výrobku.

TABULKA TRVÁNÍ PŘÍPRAVY POTRAVIN

Uvedená množství mají pouze orientační charakter a mohou se lišit v závislosti na vlastnostech uvedených potravin.



165 ml

90 ml

30 ml

VAŘENÍ

Potraviny nakrájejte na, co možná nejmenší kostky.

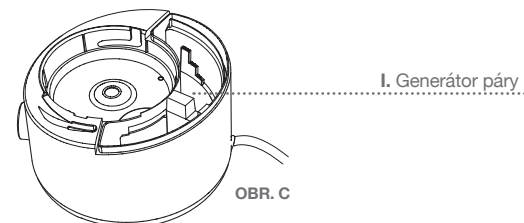
TYP POTRAVINY	POTRAVINA	MNOŽSTVÍ VODY V NADRŽI (ml)	DOBA PŘÍPRAVY (min)	HLAVNÍ KOŠ	
ZELENINA	RAJČATA	90	15		
	BROKOLICE	165	25		
	BRAMBORY	165	25		
	MRKEV	165	25		
	ZELENÉ FAZOLKY	165	25		
	ČUKETA	90	15		
	PÓREK	165	25		
	HRÁŠEK	165	25		
	DÝŇ	165	25		
	KVĚTÁK	165	25		
OVOCE	JABLKA	90	15		
	HRUŠKY	90	15		
	BROSKEV	90	15		
	HROZNOVÉ VÍNO	90	15		
MASO A RYBY	ČERVENÉ MASO	165	25		
	BÍLÉ MASO	165	25		
	RYBY	165	25		
TYP POTRAVINY	MNOŽSTVÍ POTRAVINY (gr)	MNOŽSTVÍ VODY (ml)	CANTIDAD DE AGUA EN TANQUE (ml)	DOBA PŘÍPRAVY (min)	V KOŠÍKU NÁ RYŽI/ TESTOVINY
RÝŽE TESTOVINY LUSTENINY	100	150	165	25	
	100	150	165	25	
	50	100	240	40	

OHŘEV

Pro použití funkce ohřevu nalijte vodu přímo do otvoru v generátoru vodní páry (I) OBR. C.

TYP POTRAVINY	NÁDOBA	MNOŽSTVÍ VODY (ml)	DOBA PŘÍPRAVY (min)	HLAVNÍ KOŠ
SUNAR	KOJENECKÁ LÁHEV 150 ml (25°C TEPLOTA PROSTŘEDÍ)	20	5	
PŘESNJDÁVKY A PŮRE	SKLENĚNÁ MISKA 190 g (25°C TEPLOTA PROSTŘEDÍ)	20	5	
SUNAR	KOJENECKÁ LÁHEV 150 ml (5°C TEPLOTA V LEDNICI)	25	6.5	
PŘESNJDÁVKY A PŮRE	SKLENĚNÁ MISKA 190g (5°C TEPLOTA V LEDNICI)	25	6.5	HLAVNÍ KOŠ

Poznámka: Nedoporučujeme ohřev mateřského mléka, horká pára by jej mohla znehodnotit.



ROZMRAZOVÁNÍ

TYP POTRAVINY	NÁDOBA	MNOŽSTVÍ VODY (ml)	DOBA PŘÍPRAVY (min)	HLAVNÍ KOŠ
PŘESNJDÁVKY A PŮRE	SKLENĚNÁ MISKA 190g (-18°C TEPLOTA V MRAZNIČCE)	120	20	

STERILIZACE

		MNOŽSTVÍ VODY (ml)	DOBA PŘÍPRAVY (min)	HLAVNÍ KOŠ
DUDLÍKY, SAVIČKY A OSTATNÍ POMŮCKY PRO DÍTĚ		90	15	

SK: MANUÁL PRE POUŽÍVATEĽOV

• OBSAH

1. ÚVOD	112
2. SÚČASTI KUCHYNSKÉHO ROBOTA	113
3. POKYNY K POUŽITÍ	114-117
3.1. VARENIE/OHREV/ROZMRAZOVANIE	114-115
3.2. MIXOVANIE	116
3.3. STERILIZÁCIA	117
4. ČISTENIE A ÚDRŽBA	118-119
5. PROBLÉMY A ICH RIEŠENIA	119
6. TECHNICKÉ VLASTNOSTI	120
TABUĽKA TRVANIA PRÍPRAVY POTRAVÍN	121-122

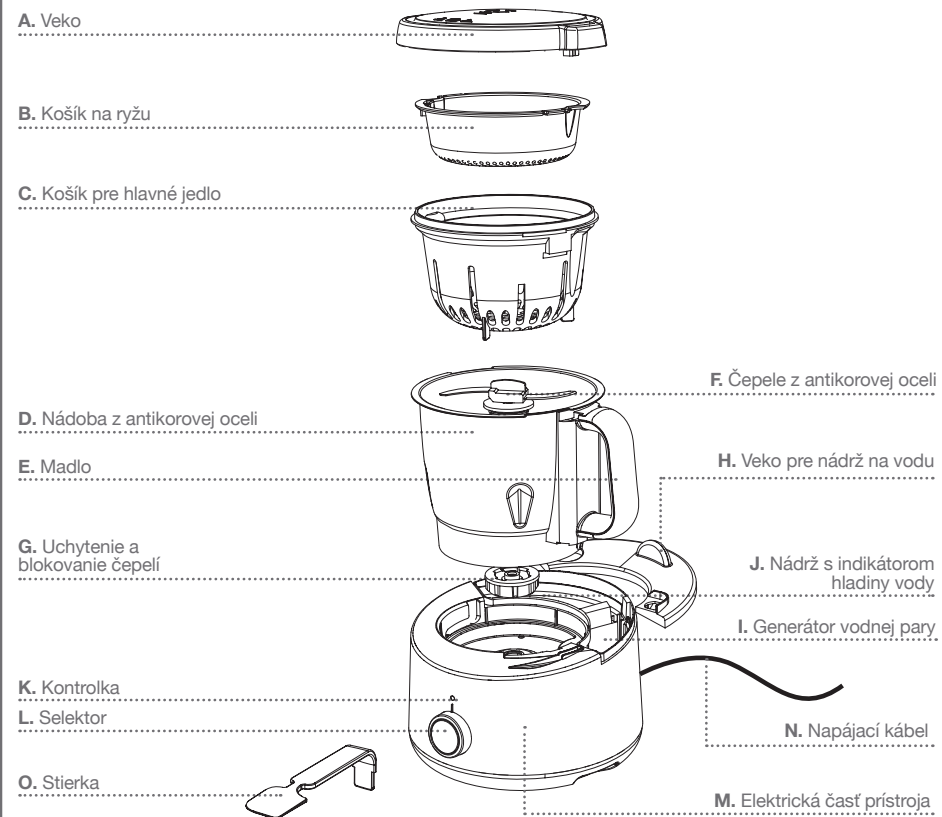
1. ÚVOD

Rada drobných domácných spotrebičov značky Suavinex Vám pomôže s každodennou starostlivosťou o dieťa v priebehu prvých rokov jeho života. Prístroje s jednoduchým použitím a údržbou, a s praktickým dizajnom Vám prinesú klud a úsporu času a tým Vám umožniť naplno si užiť chvíle strávené s Vaším bábätkom.

• KUCHYNSKÝ ROBOT

Správna výživa hrá vysokú dôležitosť úlohu v priebehu prvých rokov života Vášho bábätka a zaisťuje jeho zdravý rast a vývin. Po skončení obdobia dojčenia je vhodné začať s postupným začleňovaním nových potravín do stravy dieťaťa. Kuchyňský robot značky Suavinex pripravuje potraviny za pomoci pary, a tým napomáha udržaniu ich vlastností a je preto ideálny pre toto obdobie vo vývine Vášho bábätka. So svojimi 5-ti funkciami, umožňuje mixovanie, ohrev, rozmrazovanie a dokonca aj sterilizáciu drobných pomôcok. Jeho ovládanie je intuitívne a veľmi jednoduché, rovnako ako jeho demontáž a čistenie. Navyše je vybavený patentovaným systémom, ktorý optimalizuje dobu vytvárania pary, čo z nej robí energeticky výkonný prístroj.

2. SÚČASTI KUCHYNSKÉHO ROBOTA



3. POKYNY K POUŽITÍ

3.1. PRI VARENÍ/OHREVE/ROZMRAZOVANÍ:

PRED UVEDENÍM SPOTREBIČA DO PREVÁDZKY JE DOBRÉ VEDIEŤ:

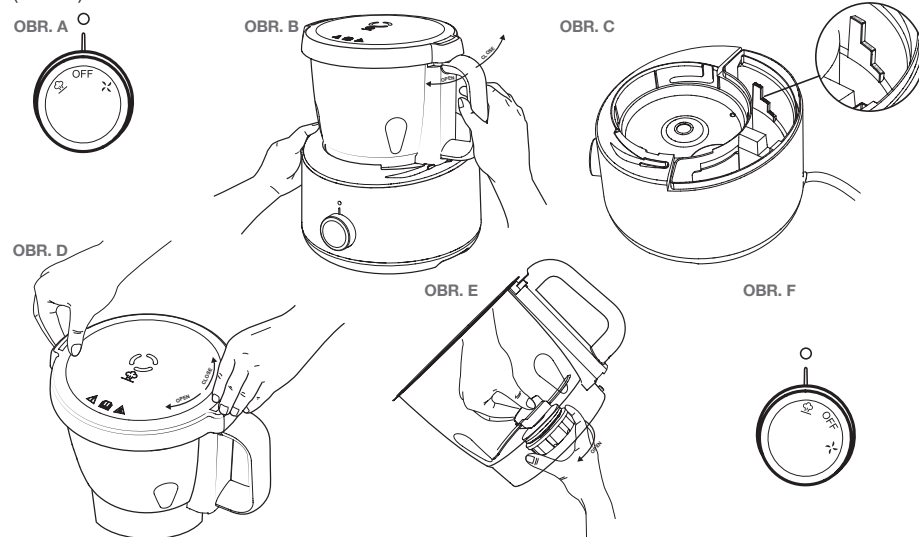
- Vodná para sa začína tvoriť po uplynutí 3 minút od aktivácie funkcie sterilizácie. Ide o čas potrebný k zohriati spotrebiča.
- V momente, kedy hladina vody v nádrži (J) dosiahne minima, spotrebič automaticky zastaví ohrev vody, selektor zostáva v pôvodnej polohe (zapnutý) a kontrolka (K) sa vypne. Spotrebič je vybavený zariadením, ktoré automaticky vyradí z prevádzky funkciu varenia/sterilizácie a zabráňuje tým spáleniu elektrického motora.

- 1- Uistite sa, že je selektor (L) vo strednej pozícii OFF. (OBR. A)
- 2- Nádobu (D), otočením vo smeru hodinových ručičiek, odstráňte. Držte ju pritom za madlo (E) a odstráňte aj veko vodnej nádrže. (OBR. B)
- 3- Naplňte nádrž na vodu (I) po hladinu, potrebnú pre prípravu požadovaného množstva potravín. Majte pritom na pamäti maximálne množstvo vody v nádrži (250 ml). (OBR. C)
- 4- Otočením vo smeru hodinových ručičiek, odstráňte veko nádoby (A). (OBR. D)
- 5- UISTITE SA, ŽE SÚ ČEPELE (F) SPRÁVNÝM SPÔSOBOM UPEVNENÉ (OBR. E), aby nedochádzalo k možným filtráciám vody do vnútornej časti spotrebiča (to by mohlo spôsobiť jeho poškodenie či zníženie doby jeho životnosti).
- 6- Potraviny umiestnite do hlavného košíka (C), alebo do košíka pre ryžu/cestoviny/strukoviny (B). V prípade kedy budete používať košík na ryžu, pridajte taktiež potrebné množstvo vody, podľa tabuľky uvedenej v závere tohto manuálu. Celková váha potravín umiestnených v hlavnom košíku by nemala presiahnuť 300 g. Pri každom procese varenia je možné použiť obidva košíky naraz.

POZNÁMKY:

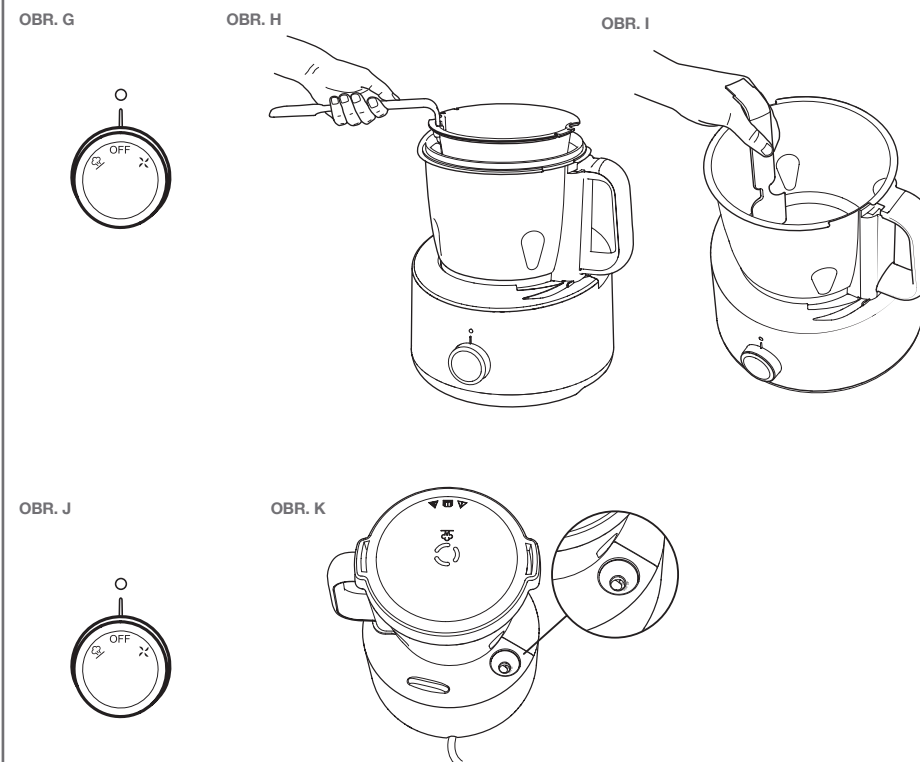
- V prípade, kedy chcete zohrievať či rozmrazovať predom pripravené jedlá je nutné ich umiestniť do nádoby vhodnej k ohrevu pomocou pary (napr.: tupperware, miska či dojčenská fľaša) a tieto pak umiestniť do košíku (C) tak, aby bolo možné veko (A) zatvoriť.
- V prípade varenia ryže v košíku na ryžu (B), odporúčame jej predchádzajúce omytie pre odstránenie možných nečistôt.

- 7- Zavrite veko (A) a nasadte nádobu (D) do pôvodnej pozície, otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- 8- Aktivujte funkciu varenia - tvorenie vodnej pary - otočením selektora (L) proti smeru hodinových ručičiek. (OBR. F). Kontrolka sa rozsvieti.



KEĎ VYPRŠÍ ČAS STANOVENÝ PRE VARENIE SA KONTROLKA VYPNE:

- 9- Selektor (L) otočte do pozície OFF (OBR. G).
- 10- Otočením vo smeru hodinových ručičiek, odstráňte veko nádoby (A).
- 11- Odstráňte košík s pripravenými potravinami. K tomu použite madlo umiestnené na opačnej strane stierky (O). Tuto je možné použiť taktiež k miešaniu či vyprázdňovaniu nádoby (OBR. I).

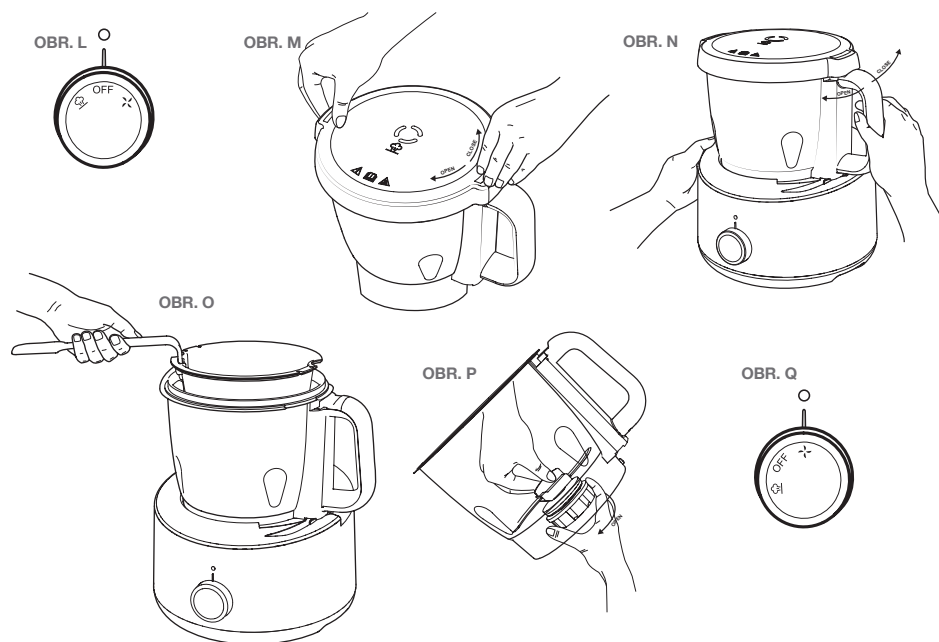


DÔLEŽITÉ:

- Horká para vychádza zo spotrebiča hneď po otvorení veka. Buďte opatrní a odkloňte sa, aby nedošlo k popáleniu.
- V prípade ohrevu/sterilizácie fľaše sa uistite, že bolo predom odstránené veko so savičkou a kryt fľaše. Dojčenskú fľašu umiestnite vertikálne do košíku pre potraviny (C).
- S použitím hlavného košíka (C) a košíka na ryžu (B) je možné variť/zohrievať naraz v jednom cykli.
- V prípade varenia rôznych druhov potravín by ste mali vždy zvoliť čas varenia tých najtvrdších z nich, majte pritom na pamäti, že tie mäkkšie budú uvarené najskoršie.
- Funkcia Refill umožňuje doplnenie vody v nádrži, bez nutnosti odstránenia nádoby (D) zo spotrebiča. (OBR. K).

3.2. PRI MIXOVANÍ:

- 1- Uistite sa, že je selektor (L) vo strednej pozícii OFF. (OBR. L)
- 2- Otočením vo smeru hodinových ručičiek, odstráňte veko nádoby (A). (OBR. M)
- 3- Nádobu (D), otočením vo smeru hodinových ručičiek, odstráňte. Držte ju pritom za madlo (E). (OBR. N)
- 4- Odstráňte košík pre potraviny (C) a košík na ryžu (B). Pre odstránenie košíka použite stierku (O) (OBR. O).
- 5- UISTITE SA, ŽE SÚ ČEPELE (F) SPRÁVNYM SPÔSOBOM UPEVNENÉ (OBR. P), aby nedochádzalo k možnému vnikaniu vody dovnútri aparátu (to by ho mohlo poškodiť či znížiť jeho životnosť). S čepeľami manipulujte s najvyššou obozretnosťou.
- 6- Varené či syrové potraviny vložte do nádoby (D).
- 7- Zatvorte veko (A) a nasadte nádobu (D) do pôvodnej pozície, otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- 8- Selektor (L) otočte vo smeru hodinových ručičiek. (OBR. Q). Počas otočenia selektora sú čepele v pohybe. Pri upustení selektora sa čepele zastavia.



• DÔLEŽITÉ:

- Neodporúčame mixovanie potravín počas dlhší ako 10 sekúnd. Odporúčame vyčakať minimálne 10 sekúnd medzi jednotlivými cyklami mixovania, aby nedošlo k poškodeniu elektromotora spotrebiča.
- V prípade zablokovania čepele a pred odstránením potravín, ktoré mohli zapríčiniť ich zablokovanie, vždy opojte spotrebič z elektrickej siete.
- Vo spotrebiči nemixujte ľad ani cukor, mohlo by dojsť k jeho poškodeniu.

Pomocou tohto kuchynského robota získate konzistenciu potravín, ktorá bude najlepšej vyhovovať potrebám Vášho bábätka. Opakovaním jednotlivých cyklov mixovania môžete dosiahnuť rôznymi konzistenciami jedla, od hrubej s väčšími kúskami až po jemnú kašu.

Odporúčenie:

Je možné mixovať potraviny spoločne so zvyškom vody, použitej k ich predchádzajúcemu varení. Táto voda obsahuje veľké množstvo dôležitých výživných látok. Je možné použiť všetku vodu, rovnako ako ľah časť z nej a tým doceliť hustú či riedku konzistenciu záverečného jedla.

3.3. PRI STERILIZÁCII:

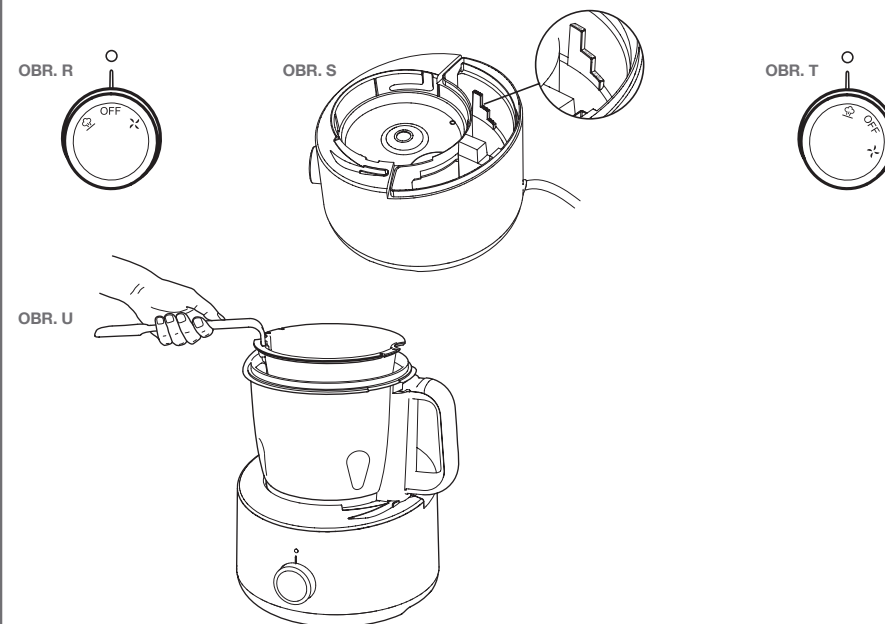
- 1- Uistite sa, že je selektor (L) vo strednej pozícii OFF (OBR. R).
- 2- Otočením v smeru hodinových ručičiek odstráňte nádobu (D). Držte ju za madlo (E) a odstráňte veko nádrže na vodu (J).
- 3- Naplňte vodnú nádrž (J) po hladinu, potrebnú k sterilizácii (viz tabuľka). Majte pritom na pamäti maximálne množstvo vody v nádrži (250 ml). (OBR. S)
- 4- Otočením vo smeru hodinových ručičiek, odstráňte veko nádoby (A).
- 5- UISTITE SA, ŽE SÚ ČEPELE (F) SPRÁVNYM SPÔSOBOM UPEVNENÉ, aby nedochádzalo k možným filtráciám vody do vnútornej časti spotrebiča (to by mohlo prístroj poškodiť lebo ovplyvniť dĺžku jeho životnosti).
- 6- Predmety určené k sterilizácii umiestnite do košíku pre potraviny (C).
- 7- Zatvorte veko (A) a nasadte nádobu (D) do pôvodnej pozície, otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- 8- Aktivujte funkciu sterilizácie - tvorenie vodnej pary - otočením selektora v smeru hodinových ručičiek. (L) vo smeru hodinových ručičiek. (OBR. T). Kontrolka sa rozsvieti.

• ODPORUČENIE:

V prípade sterilizácie dojčenskej fľaše (obsah 150 ml), túto fľašu umiestnite do košíka hore nohami, aby vďaka tomu došlo k správnej penetrácii pary do fľaše a sterilizácia bola účinnejšia.

Po skončení doby sterilizácie sa kontrolka vypne:

- 9- Otočte selektorom do pozície OFF (OBR. R).
- 10- Pred odstránením veka vyčakajte niekoľko minút, dokiaľ spotrebič nevychladne.
- 11- Otočením vo smeru hodinových ručičiek odstráňte veko nádoby (A).
- 12- Odstráňte kôš so sterilizovaným príslušenstvom. Pre odstránenie košíku si pomôžte stierkou (OBR. U).



• UPOZORNENIE:

Horúca para vychádza zo spotrebiča ihneď po otvorení veka. Budte opatrní a odkloňte sa, aby nedošlo k popáleniu.

4. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nasleduje niekoľko rád a odporúčení, ktoré je dobré nasledovať pre správne vykonanie úkonov spojených s čistením a údržbou tohto kuchynského spotrebiča:

• **DÔLEŽITÉ:**

- Pred započatím úkonov spojených s čistením a údržbou nechajte spotrebič vychladnúť, vypnite ho a odpojte ho z elektrickej siete.
- Pri manipulácii s čepeľami buďte opatrný, sú veľmi ostré.

ČISTENIE NÁDOBY A PRÍSLUŠENSTVA (VEKO, KOŠÍKY A STIERKA):

Ručne omyte vodou a prostriedkami na mytie riadu. Nepoužívajte abrazívne prostriedky. Príslušenstvo (veko, košíky a stierku), okrem antikorovej nádoby, je možné myť v umývačke na riad. To však spôsobuje predčasné stárnutie výrobka. Poznámka: Pred mýtím nádoby odporúčame odstránenie čepelí.

ČISTENIE ČEPELÍ:

Pre obmedzení rizika oxidácie čepele omyte vodou a čistiacim prostriedkom a dôkladne osušte. Nepoužívajte abrazívne prostriedky. Nepoužívajte umývačku na riad.

ČISTENIE NÁDOBY NA VODU:

- Umyte vodou a prostriedkom na mytie riadu, potom dôkladne opláchnite. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, prostriedky obsahujúce chlór alebo ich zlúčeniny.
- Vzhľadom k obecnej prítomnosti solí vo vode je celkom normálne vytváranie usadenín vodného kameňa. Vodný kameň sa môže tvoriť relatívne rýchlo v priamej závislosti na tvrdosti vody vo Vašom okolí a frekvencii používání robota. Vodný kameň progresívne znižuje výkonnosť spotrebiča a môže zapríčiniť jeho správne fungovanie. Pre predchádzaní tohoto, odporúčame:

- 1- Nádoby (J) naplňte bežnou pitnou vodou.
- 2- Prepláchnite tak, aby sa voda dostala na všetky strany nádoby. Majte na pamäti, že by nemalo dojsť k namočeniu privodového kabela (N) ani selektora (L).
- 3- Po odstránení tejto vody z nádrže, túto nádrž (J) znovu

naplňte roztokom 1:1 zostávajúcim z pitnej vody a vinného octu.

4- Nechajte pôsobiť najmenej 4 hodiny.

5- Nádoby jemno pretrepajte a s pomocou handry odstráňte zvyšky vodného kameňa.

6- Vodný nádobu (J) potom dôkladne prepláchnite pitnou vodou.

7- Nechajte odkvapať a suchou utierkou osušte všetky vlhké časti.

8- V prípade, že spotrebič nehodláte po dlhší čas používať, osušte všetky jeho časti. Spotrebič uložte na suché a bezpečné miesto.

ČISTENIE VONKAJŠÍCH ČASTÍ SPOTREBIČA:

Vonkajšie časti spotrebiča očistite jemnú handru. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, alkohol, rozpúšťadla ani iné agresívne látky, ktoré by mohli spôsobiť nezvratné škody na povrchu spotrebiča.

5. PROBLÉMY A ICH RIEŠENIA

PROBLÉM	RIEŠENIE
FUNKCIA PRE OHREV NEFUNGUJE.	- Preverte, že je pripojovací kábel (N) správne pripojený. - Uistite sa, že je selektor (L) v správnej pozícii. - Preverte, že je v nádrži dostatočné množstvo vody. - Pre reaktiváciu tvorenia pary po každom z cyklov spotrebič najprv vypnite a nechajte vychladnúť ohrevný element. Potom spotrebič opäť zapnite. - Uistite sa, že sú veko (A) a ostatné komponenty na svojom mieste.
ROBOT PÔSOBÍ PRÍLIŠNÝ HLUK.	- Urobte všetky bežné úkony spojené s čistením, tak ako je to popísané v odseku „Čistenie a údržba“. Nádrž na vodu (J) potom nechajte na chladnom mieste vyvetrať počas 24 hodín a bez veka (A).
MIXÉR NEFUNGUJE.	- Preverte, že je pripojovací kábel (N) správne pripojený. - Uistite sa, že je selektor (L) v správnej pozícii. - Uistite sa, že sú veko (A) a ostatné komponenty na svojom mieste.
Z ROBOTA VYCHÁDZA PODOZRIVÝ ZAPACH.	- Urobte všetky bežné úkony spojené s čistením, tak ako je to popísané v odseku „Čistenie a údržba“. Nádrž na vodu (J) potom nechajte na chladnom mieste vyvetrať počas 24 hodín a bez veka (A).

V prípade pretrvávajúcich pochybností, kontaktujte oficiálneho distribútora spoločnosti Suavinex vo Vašej zemi. Veľmi radi Vám pomôžeme.

6. TECHNICKÉ VLASTNOSTI

MODEL KUCHYNSKÝ ROBOT SUAVINEX
NAPĀTIE/V: 220-240 V ~ 50 / 60Hz
VÝKON: 300 W JEDNOTKA PRE OHREV / 130 W MIXÉR
PREVÁDZKOVÉ CYKLY MIXÉRA: 10 sekúnd ON - 10 sekúnd OFF
INGREDIENCIE: MAXIMÁLNA HMOTNOSŤ: 300 G
KAPACITA VODNEJ NÁDRŽE: 250 ml
KAPACITA KOŠÍK: 1,1 l
KAPACITA NÁDOBY MAX.: 1,7 l

Conformidad CE:

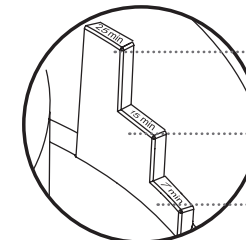
Tento kuchynský robot značky Suavinex spĺňuje všetky základné požiadavky a predpisy stanovené smernicami Európskej Únie 2014/30/EU o elektromagnetickej kompatibilite a 2014/35/EU o zabezpečení elektrických spotrebičov. Pre vyžiadanie deklarácie o zhode CE kontaktujte výrobcu: Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - ESPAÑA/SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - C.I.F: A-03123122 R.S.I: n°3902245/A.

	Tento spotrebič spĺňuje základné požiadavky stanovené platnými smernicami EÚ.
	Upozornenie
	Pozor! Horká vodná para
	Prečítajte si, prosím, pokyny pre prevádzku
	Pozor! Horký povrch
	Pokyny pre používateľa
	Tento symbol indikuje, že by tento spotrebič nemal byť vyradený spoločne s bežným komunálnym odpadom, na celom území EÚ, za účelom zabránení možných rizík pre životné prostredie a ľudské zdravie. Preto je nutné spotrebič správnym spôsobom recyklovať a tým zaistiť obnovovanie materiálnych zdrojov. Pre vyradenie použitého spotrebiča použite bežné systémy recyklácie alebo kontaktujte predajné miesto, na ktorom ste spotrebič zakúpili. Tam sa postarajú o vhodnú recykláciu spotrebiča.

Tento výrobok je v súlade so smernicou Európskej Únie 2012/19/EU. Symbol preškrtnutého kontajneru, indikuje, že by tento spotrebič, po vypršaní doby životnosti, nemal byť vyradený spoločne s bežným komunálnym odpadom. Spotrebiča je nutné sa zbaviť na mieste určenom k recyklácii elektrických spotrebičov, alebo prostredníctvom navrátením a zakúpením obdobného spotrebiča v mieste, kde ste zakúpili spotrebič predošlý. Používateľ je zodpovedný za odvoz spotrebiča na skládku pre zvláštny odpad po uplynutí doby životnosti výrobka. Len v prípade, kedy je spotrebič vyradený ako separovaný odpad, môže byť zaradená jeho recyklácia a eliminácia ekologickým spôsobom. To zamedzuje vzniku negatívnych vplyvov na životné prostredie a ľudské zdravie a pôsobí v prospech recyklácie materiálov z ktorých je spotrebič vyrobený. Pre viac informácií o službách spojených s recykláciou a elimináciou odpadu, kontaktujte zodpovedný orgán v mieste Vášho bydliska alebo u predajca spotrebiča.

TABUĽKA TRVANIA PRÍPRAVY POTRAVÍN

Uvedené množstvá majú iba informačný charakter a môžu byť odlišné v závislosti od vlastností zmienených potravín.



165 ml

90 ml

30 ml

VARENIE

Potraviny rozkrájajte na , čo možno najmenšie kocky.

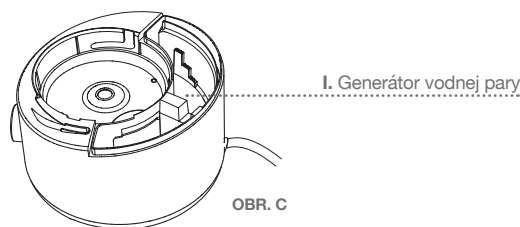
TYP POTRAVINY	POTRAVINA	MNOŽSTVO VODY V NÁDRŽI (ml)	ČAS PRÍPRAVY (min)	HLAVNÝ KOŠ
ZELENINA	PARADAJKY	90	15	
	BROKOLICA	165	25	
	ZEMIAKY	165	25	
	MRKVA	165	25	
	FAZUĽOVÉ STRUKY	165	25	
	CUKINA	90	15	
	PÓR	165	25	
	HRÁŠOK	165	25	
	TEKVICA	165	25	
	KARFIOL	165	25	
OVOCIE	JABLKA	90	15	V KOŠÍKE NA RÝŽU/ CESTOVINY
	HRUŠKY	90	15	
	BROSKYŇA	90	15	
	HROZNO	90	15	
MÄSO A RYBY	ČERVENÉ MÄSO	165	25	
	BIELE MÄSO	165	25	
	RYBY	165	25	
TYP POTRAVINY	MNOŽSTVO POTRAVINY (gr)	MNOŽSTVO VODY (ml)	MNOŽSTVO VODY V NÁDRŽI (ml)	ČAS PRÍPRAVY (min)
RYŽA CESTOVINY STRUKOVINY	100	150	165	25
	100	150	165	25
	50	100	240	40

OHREV

Pre použitie funkcie ohrevu vlejte vodu priamo do otvoru v generátoru vodnej pary (I) OBR. C.

TYP POTRAVINY	NÁDOBA	MNOŽSTVO VODY (ml)	ČAS PRÍPRAVY (min)	
SUNAR	DOJČENSKÁ FLAŠA 150ml (25°C TEPLOTA PROSTREDIA)	20	5	HLAVNÝ KOŠ
DOJČENSKÁ STRAVA A PURE	SKLENÁ MISKA 190 g (25°C TEPLOTA PROSTREDIA)	20	5	
SUNAR	DOJČENSKÁ FLAŠA 150ml (5°C TEPLOTA PROSTREDIA)	25	6.5	
DOJČENSKÁ STRAVA A PURE	SKLENÁ MISKA 190 g (5°C TEPLOTA PROSTREDIA)	25	6.5	

Poznámka: Ohrev materského mlieka neodporúčame, horká para by ho mohla znehodnotiť.



ROZMRAZOVANIE

TYP POTRAVINY	NÁDOBA	MNOŽSTVO VODY (ml)	ČAS PRÍPRAVY (min)	
DOJČENSKÁ STRAVA A PURE	SKLENÁ MISKA 190 g (-18°C TEPLOTA PROSTREDIA)	120	20	HLAVNÝ KOŠ

STERILIZÁCIA

	MNOŽSTVO VODY (ml)	ČAS PRÍPRAVY (min)	
CUMLÍKY, SAVIČKY A OSTATNÉ POMÔCKY PRE DIEŤA	90	15	HLAVNÝ KOŠ

RU: РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

· СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	123
2. ДЕТАЛИ, СОСТАВЛЯЮЩИЕ МУЛЬТИВАРКУ	124
3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	125-128
3.1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ/ РАЗОГРЕВ/ РАЗМОРОЗКА	125-126
3.2 ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ	127
3.3 СТЕРИЛИЗАЦИЯ	128
4. ЧИСТКА И УХОД	129-130
5. ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ	130
6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	131
ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	132-133

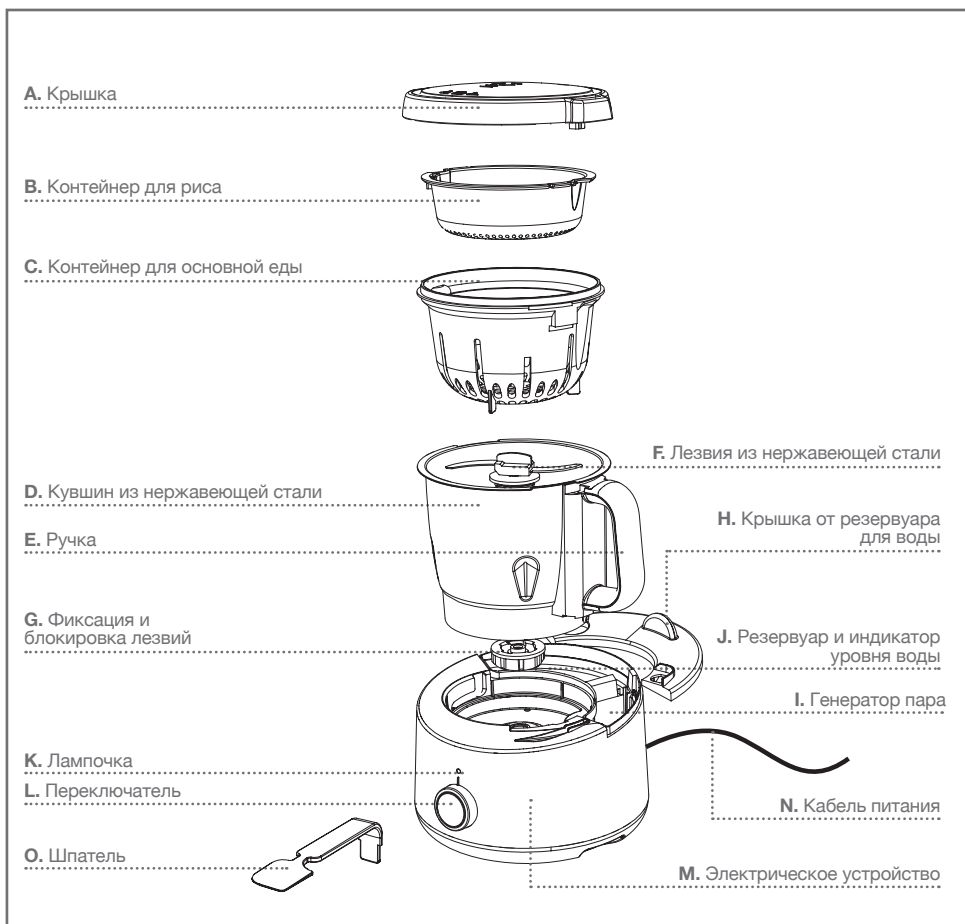
1. ВВЕДЕНИЕ

Линия небольшой бытовой техники Suavinex помогает Вам в ежедневном уходе за Вашим ребенком, предлагая инновационные решения, которые поддерживают Вас в течение его первых лет жизни. Это простое в использовании и чистке оборудование с тщательно разработанным дизайном, дает Вам спокойствие и экономию времени, позволяющую уделить больше внимания Вашему малышу и максимально насладиться Вашим временем вместе.

· МУЛЬТИВАРКА

Питание играет важную роль в первые годы жизни Вашего малыша, обеспечивая его надлежащим ростом и развитием. После первой стадии лактации, Вы должны постепенно вводить новые продукты в его рацион. Мультиварка – это идеальная бытовая техника для этого периода, так как приготовленные на пару продукты сохраняют максимум питательных веществ и свойств. Пять функций аппарата позволяют также измельчать, разогревать, размораживать пищу, и даже стерилизовать мелкие аксессуары. Использование мультиварки очень интуитивно, ее легко разобрать и чистить. Кроме того, аппарат имеет запатентованную систему, которая оптимизирует генерацию пара и преобразует его в энергоэффективное устройство.

2. ДЕТАЛИ, СОСТАВЛЯЮЩИЕ МУЛЬТИВАРКУ



3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

3.1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ/ РАЗОГРЕВ/ РАЗМОРОЗКА:

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИМЕНЕНИЯ ВАЖНО ЗНАТЬ, ЧТО:

- Водяной пар начинают выходить через 3 минуты после активации функции приготовления пищи / стерилизации. Это время необходимо устройству для прогрева.

- Когда вода в резервуаре (J) достигает минимального уровня, прибор перестает нагреваться, выключатель удерживаться в положении выработки пара и лампочка (K) гаснет. Аппарат оборудован устройством, которое автоматически отключает функцию приготовления / стерилизации, когда вода в резервуаре заканчивается.

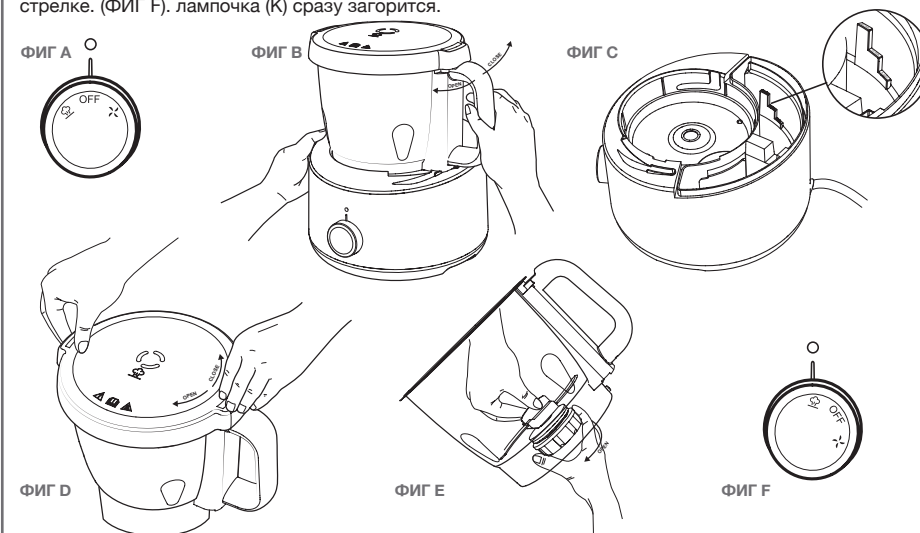
- 1- Убедитесь, что выключатель (L) находится на центральной позиции OFF (ФИГ A)
- 2- Снимите кувшин (D), поворачивая его по часовой стрелке, держась непосредственно за ручку (E), и поднимите крышку резервуара для воды (J). (ФИГ B)
- 3- Заполните резервуар для воды (J) в зависимости от необходимого времени приготовления пищи (смотрите таблицу в конце данного руководства), и закройте крышку. Имейте в виду, что Вы можете добавить максимально до 250 мл воды. (ФИГ C)
- 4- Откройте крышку кувшина (A), вращая ее по часовой стрелке. (ФИГ D)
- 5- УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ЛЕЗВИЯ (F) ХОРОШО ЗАКРЕПЛЕННЫ (ФИГ E), чтобы избежать возможного просачивания воды внутрь аппарата (может повредить его или сократить срок его службы).
- 6- Поместите продукты в основную чашу (C) или рис / макароны / овощи в чашу для риса (B). В случае использования чаши для риса, добавьте в нее необходимое количество воды, в соответствии с таблицей, приведенной в конце этого руководства. Общий вес ингредиентов в основной чаше не должен превышать 300 г. При желании можно использовать обе чаши одновременно в одном процессе приготовления пищи.

• ПРИМЕЧАНИЯ:

- Если Вы хотите разогреть или разморозить что-то ранее приготовленное, то необходимо поместить пищу в контейнер, пригодный для разогревания на пару (например, тапер, баночка или бутылочка) и поместите его на чашу (C), убедившись, что можно плотно закрыть крышку (A).

- Если Вы собираетесь приготовить рис в рисовой чаше (B), мы рекомендуем предварительно очистить его от примесей.

- 7- Поставьте кувшин (D) в его положение, поворачивая против часовой стрелки, и закройте крышку (A).
- 8- Включите функцию приготовления пищи - выход пара, поворачивая переключатель (L) по часовой стрелке. (ФИГ F). лампочка (K) сразу загорится.

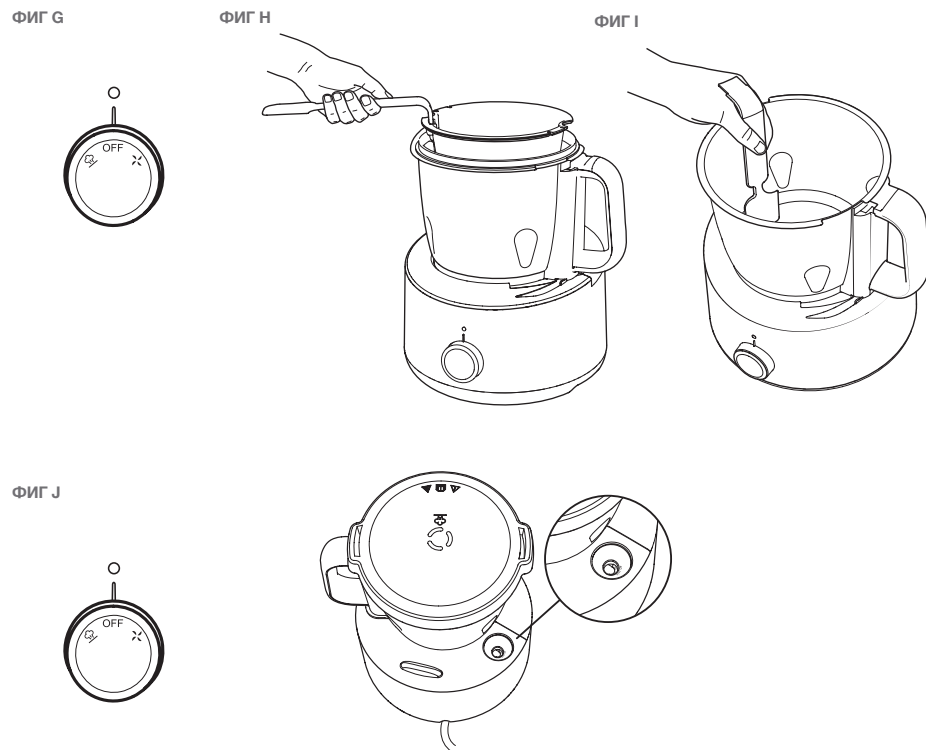


ПОСЛЕ ТОГО, КАК ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ЗАВЕРШИТСЯ, ЛАМПОЧКА ПОГАСНЕТ:

9- Поверните переключатель (L) в положение OFF. (ФИГ G).

10- Откройте крышку кувшина (A), поворачивая ее по часовой стрелке.

11- Снимите чашу с приготовленной пищей. Чтобы снять чашу без риска ожога, воспользуйтесь шпателем (ФИГ H). Также используйте шпатель для перемешивания или сбора пищи. (ФИГ I).



ВАЖНО:

- Горячий пар выйдет сразу же при открытии крышки. Будьте очень осторожны и немного отстранитесь, чтобы избежать ожогов.
- Если Вы хотите разогреть / разморозить бутылочку, обязательно снимите предварительно крышку, емкость, кольцо и соску бутылочки. Поместите бутылочку на основание чаши (C).
- Вы можете приготовить/ разогреть пищу в основной чаше (C) и в чаше для риса (B) с пищей одновременно, в том же цикле приготовления.
- Если Вы смешиваете различные типы продуктов, Вы должны выбрать вариант приготовления пищи для самых жестких пищевых продуктов, принимая во внимание, что более мягкая пища будет приготовлена быстрее.
- Функция резервуара *Refill* дает возможность заполнения водой без необходимости снимать кувшин (D). (ФИГ K)

3.2. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ:

1- Убедитесь, что переключатель (L) находится в центральном положении OFF. (ФИГ L)

2- Откройте крышку кувшина (A), поворачивая ее по часовой стрелке. (ФИГ M)

3- Снимите кувшин (D), поворачивая его по часовой стрелке, держась непосредственно за ручку (E). (ФИГ N)

4- Снимите основную чашу (C) и чашу для риса (B). Чтобы их снять, воспользуйтесь шпателем (O). (ФИГ O).

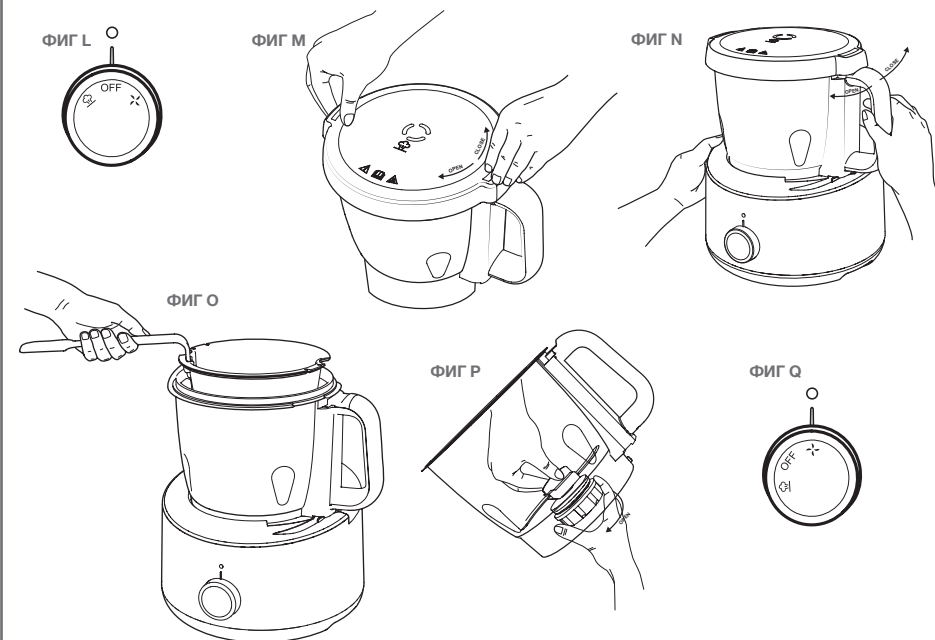
5- УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ЛЕЗВИЯ (F) ХОРОШО ЗАКРЕПЛЕНЫ (ФИГ P), чтобы избежать возможного просачивания воды внутрь аппарата (может повредить его или сократить срок его службы).

Обращайтесь с лезвиями очень осторожно, так как они очень острые и ими можно порезаться.

6- Засыпьте приготовленные или сырые ингредиенты в кувшин (D).

7- Поместите кувшин (D), поворачивая его против часовой стрелки, и закройте крышку (A).

8- Поверните переключатель (L) против часовой стрелки. (ФИГ Q) В то время как Вы будете поворачивать переключатель, лезвия будут находиться в движении. Если Вы его отпустите, лезвия остановятся и переключатель вернется в исходное положение.



ВАЖНО:

- Рекомендуется, чтобы цикл измельчения не превышал более 10 секунд без перерыва. Мы рекомендуем вам подождать 10 секунд между каждым циклом, чтобы избежать перегрева двигателя.
- Если лезвия заблокируются, то необходимо отключить прибор от сети перед извлечением пищи, вызвавшей непроходимость.
- Не измельчайте лед или сахар - устройство может испортиться.

Мультиварка позволяет получить консистенцию, которая наилучшим образом соответствует вкусам и потребностям вашего ребенка. Вы можете использовать один цикл измельчения, получив кусочки, или повторить этот процесс несколько раз, пока пища не достигнет желаемой консистенции.

Идея:

Вы можете размолоть пищу вместе с водой, которая остается в нижней части кувшина после приготовления пищи. Эта вода имеет много питательных веществ. Вы можете использовать ее всю или часть, чтобы пища для вашего ребенка получилась более густой или, наоборот, более легкой, как вы пожелаете.

3.3. СТЕРИЛИЗАЦИЯ:

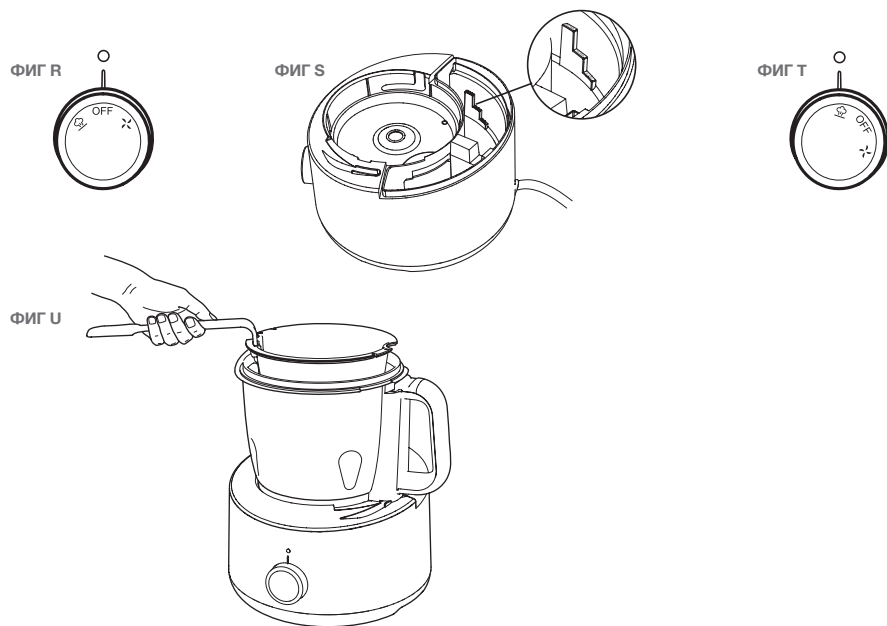
- 1- Убедитесь, что переключатель (L) находится в центральном положении OFF. (ФИГ R)
- 2- Снимите кувшин (D), поворачивая его по часовой стрелке, держась непосредственно за ручку (E), и поднимите крышку резервуара для воды (J).
- 3- Заполните резервуар для воды (J) в зависимости от необходимого времени приготовления пищи (смотрите таблицу), и закройте крышку. Имейте в виду, что Вы можете добавить максимально до 250 мл воды. (ФИГ S)
- 4- Откройте крышку кувшина (A), вращая ее по часовой стрелке.
- 5- **УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ЛЕЗВИЯ (F) ХОРОШО ЗАКРЕПЛЕНЫ**, чтобы избежать возможного просачивания воды внутрь аппарата (может повредить его или сократить срок его службы).
- 6- Поместите аксессуары для стерилизации в основную чашу (C).
- 7- Поставьте кувшин (D) в его положение и закройте крышку (A), поворачивая ее против часовой стрелки.
- 8- Включите функцию стерилизации - выход пара, поворачивая переключатель (L) по часовой стрелке. (ФИГ T) Лампочка (K) сейчас загорится.

• РЕКОМЕНДАЦИЯ:

Если Вы будете стерилизовать детские бутылочки (емкостью 150 мл), разместите их в корзине (C) лицом вниз, чтобы пар мог проникнуть лучше, и стерилизация была более эффективной.

После завершения стерилизации, лампочка погаснет:

- 9- Поверните переключатель (L) в позицию OFF (ФИГ R).
- 10- Перед тем, как снять крышку кувшина (A), подождите несколько минут, пока аппарат остынет.
- 11- Откройте крышку кувшина (A), поворачивая ее по часовой стрелке.
- 12- Снимите корзину со стерилизованными предметами. Чтобы снять корзину не обжечьись, воспользуйтесь шпателем. (ФИГ U).



• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Горячий пар выйдет сразу же после открытия крышки. Будьте очень осторожны и немного отстранитесь, чтобы избежать ожогов.

4. ЧИСТКА И УХОД

Далее мы дадим Вам несколько советов, которым Вы должны следовать, чтобы произвести надлежащую чистку и техническое обслуживание мультиварки:

• ВАЖНО:

- Выключите аппарат, отсоедините кабель от электрической розетки и дайте полностью остыть перед проведением очистки и / или технического обслуживания.
- Будьте осторожны при обращении с лезвиями, они очень острые и ими можно порезаться.

ЧИСТКА КУВШИНА И АКСЕССУАРОВ (КРЫШКА, ЧАШИ И ШПАТЕЛЬ):

Мойте вручную с мягким мылом для посуды. Не используйте абразивные чистящие средства. По желанию, Вы можете поместить аксессуары (крышка, чаши и шпатель) в посудомоечную машину, хотя этот метод очистки ускоряет процесс старения продуктов. Не помещайте кувшин в посудомоечную машину.

Примечание: Удалите лезвия перед мытьем кувшина.

ЧИСТКА ЛЕЗВИЙ:

Для снижения риска окисления и коррозии, мойте их с мылом и водой, и тщательно высушите их после каждого использования. Не используйте абразивные чистящие средства. Не помещайте в посудомоечную машину.

ЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ:

- Мойте мылом с водой и прополощите до тех пор, пока не останется остатков. Не используйте агрессивные чистящие средства, содержащие хлор и его соединения, или жесткие мочалки, которые могут поцарапать продукт.
- Так как вода содержит соли, то накипь, образующаяся в резервуаре, является нормальным явлением. Накипь может образоваться довольно быстро в зависимости от жесткости воды или частоты использования аппарата. Накипь уменьшает производительность и может препятствовать нормальной работе мультиварки. Чтобы избежать этого, рекомендуется выполнить следующие действия:

- 1- Заполните резервуар (J) проточной водой.
- 2- Промойте несколько раз, чтобы вода омыла все стенки,

стараясь не намочить кабель питания (N), ни переключатель (L).
3- После удаления остаточной воды, влейте в резервуар для воды (J) раствор, состоящий из того же количества воды, что и уксуса.

4- Дайте настояться, по крайней мере, в течение 4 часов.

5- Аккуратно взболтните аппарат в течение нескольких минут, и удалите остатки кальция тканью.

6- Прополощите несколько раз резервуар для воды (J) проточной водой.

7- Дайте стечь и высушите мягкой тканью все влажные части (внутренние и внешние).

8- Если устройство не будет использоваться в течение длительного периода после чистки, высушите все его части, затем храните его в сухом и защищенном месте.

ЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ АППАРАТА:

Очищайте внешние части мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства, спирт, растворители или другие подобные продукты, которые могут привести к необратимым повреждениям поверхности устройства.

5. ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА НЕ РАБОТАЕТ.	- Убедитесь, что кабель подключен (N) к розетке. - Убедитесь, что переключатель (L) находится в правильном положении. - Убедитесь, что есть достаточно воды в резервуаре (J). - Для того, чтобы возобновить производство пара после цикла использования, сначала выключите устройство, и подождите, пока нагревательный элемент остынет. Далее, снова включите аппарат. - Убедитесь, что крышка (A) и другие элементы находятся в правильном положении.
МУЛЬТИВАРКА ПРОИЗВОДИТ МНОГО ШУМА.	- Произведите обычную чистку, как указано в разделе «Чистка и уход». Затем проветрите резервуар для воды (J) в прохладном месте в течение 24 часов с открытой крышкой (H).
ФУНКЦИЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ НЕ РАБОТАЕТ.	- Убедитесь, что кабель подключен (N) к розетке. - Убедитесь, что переключатель (L) находится в правильном положении. - Убедитесь, что крышка (A) и другие элементы находятся в правильном положении.
МУЛЬТИВАРКА ИМЕЕТ СТРАННЫЙ ЗАПАХ.	- Произведите обычную чистку, как указано в разделе «Чистка и уход». Затем проветрите резервуар для воды (J) в прохладном месте в течение 24 часов с открытой крышкой (H).

Если у Вас все еще есть сомнения, свяжитесь с официальным дистрибьютором Suavinex в вашей стране. Мы будем рады Вам помочь.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МУЛЬТИВАРКА МОД. FP060
 НАПРЯЖЕНИЕ/ ВОЛЬТАЖ: 220-240В ~ 50 / 60Гц
 МОЩНОСТИ: 300ВтКотел / 130ВтИзмельчение
 ЦИКЛЫ РАБОТЫ ФУНКЦИИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ: 10 сек ON- 10 секOFF
 ИНГРЕДИЕНТЫ: МАКСИМАЛЬНЫЙ ВЕС: 300г
 ОБЪЕМ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ: 250Мл
 ОБЪЕМ КОНТЕЙНЕР: 1.1 л
 ОБЪЕМ КУВШИНА: МАКС. 1.7 л

Европейское соответствие CE:

Мультиварка отвечает всем основным требованиям, а также другим положениям, изложенным в директивах ЕС 2014/30/EU (электромагнитная совместимость) и 2014/35/EU (электрическая безопасность). Для того, чтобы запросить копию декларации CE, пожалуйста, свяжитесь с производителем: Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - ESPAÑA/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - C.I.F: A-03123122 R.S.I: n°3902245/A.



Данное устройство соответствует основным требованиям действующих директив ЕС.



Предупреждение



Осторожно! Горячий пар



Пожалуйста, прочитайте инструкцию



Осторожно! Горячая поверхность



Инструкция по применению

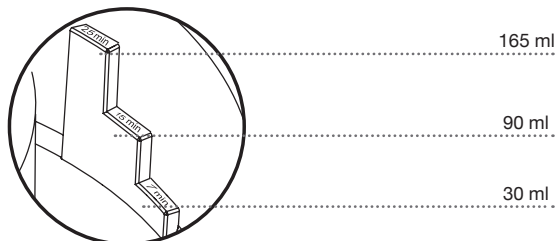


В ЕС этот продукт не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами в целях предотвращения возможного ущерба окружающей среде или здоровью человека. Поэтому необходимо утилизировать его надлежащим образом с целью повторного использования материальных ресурсов. Чтобы выбросить использованное устройство, пожалуйста, воспользуйтесь системой утилизации или обратитесь в магазин, в котором Вы приобрели данный продукт. Они поместят этот продукт в соответствующее место для безопасной утилизации.

Данный продукт соответствует требованиям Директивы ЕС 2012/19/EU. Символ перечеркнутого контейнера на устройстве указывает на то, что изделие в конце срока его полезного использования должно быть помещено отдельно от других бытовых отходов, либо отнесено в центр сбора электрических аппаратов и / или возвращено дистрибьютору с приобретением аналогичного устройства. Пользователь несет ответственность за доставку прибора на специальную свалку отходов в конце срока его полезного использования. Если неиспользуемое устройство правильно изъято, отдельно от других отходов, оно может быть переработано, обработано и уничтожено с экологической точки зрения. Это предотвращает негативное воздействие на окружающую среду и здоровье, а также способствует регенерации материалов продукта. Для получения более подробной информации об утилизации имеющихся отходов, обратитесь в бюро отходов или в магазин, где вы купили оборудование.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эти дозы показаны в информационных целях, и могут варьироваться в зависимости от характера пищи.


ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезать продукты кубиками, чем меньше, тем лучше.

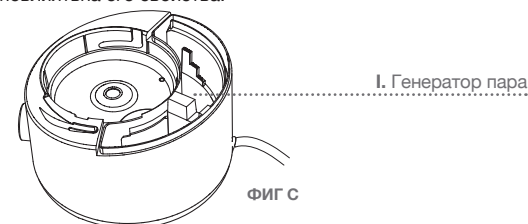
ТИП ПРОДУКТА	ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ В БАКЕ (мл)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)	В ОСНОВНОЙ ЧАШЕ	
ОВОЩИ	ПОМИДОР	90	15		
	БРОККОЛИ	165	25		
	КАРТОФЕЛЬ	165	25		
	МОРКОВЬ	165	25		
	ФАСОЛЬ	165	25		
	КАБАЧОК	90	15		
	ЛУК-ПОРЕЙ	165	25		
	ГОРОХ	165	25		
	ТЫКВА	165	25		
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	165	25			
ФРУКТЫ	ЯБЛОКО	90	15		
	ГРУША	90	15		
	ДЫНЯ	90	15		
	ВИНОГРАД	90	15		
МЯСО И РЫБА	КРАСНОЕ МЯСО	165	25		
	БЕЛОЕ МЯСО	165	25		
	РЫБА	165	25		
ТИП ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА (г)	КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ В ЧАШЕ ДЛЯ РИСА (мл)	КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ В БАКЕ (мл)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)	В ЧАШЕ ДЛЯ РИСА
РИС	100	150	165	25	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	100	150	165	25	
БОБОВЫЕ	50	100	240	40	

РАЗОГРЕВ

Чтобы использовать функцию разогрева, налейте воду непосредственно в отверстие генератора пара (I) ФИГ.С.

ТИП ПРОДУКТА	ЕМКОСТЬ	КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ В БАКЕ (мл)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)	
МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	БУТЫЛОЧКА 150мл (25°СКОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА)	20	5	В ОСНОВНОЙ ЧАШЕ
КАШИИПЮРЕ	СТЕКЛЯННАЯ БАНОЧКА 190г (25°СКОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА)	20	5	
МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	БУТЫЛОЧКА 150мл (5°СТЕМПЕРАТУРАХОЛОДИЛЬНИКА)	25	6.5	
КАШИИПЮРЕ	СТЕКЛЯННАЯ БАНОЧКА 190г (5°СТЕМПЕРАТУРАХОЛОДИЛЬНИКА)	25	6.5	

Примечание: Не рекомендуется разогревать грудное молоко, как очень горячий пар может отрицательно повлиять на его свойства.


РАЗМОРОЗКА

ТИП ПРОДУКТА	ЕМКОСТЬ	КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ В БАКЕ (мл)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)	
КАШИИПЮРЕ	СТЕКЛЯННАЯ БАНОЧКА 190г (-18°СТЕМПЕРАТУРА МОРОЗИЛЬНИКА)	120	20	В ОСНОВНОЙ ЧАШЕ

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

	КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ В БАКЕ (мл)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)	
СОСКИ И АКСЕССУАРЫ ДЛЯ МАЛЫША	90	15	В ОСНОВНОЙ ЧАШЕ

DA: BRUGERMANUAL

• INDHOLDSFORTEGNELSE

1. INDLEDNING	134
2. FOODPROCESSORENS DELE	135
3. BRUGSANVISNING	136-139
3.1 TILBEREDNING / OPVARMNING / OPTØNING	136-137
3.2 PURERING	138
3.3 STERILISERING	139
4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	140-141
5. PROBLEMER OG LØSNINGER	141
6. TEKNISKE SPECIFIKATIONER	142
TABEL OVER TILBEREDNINGSTIDER	143-144

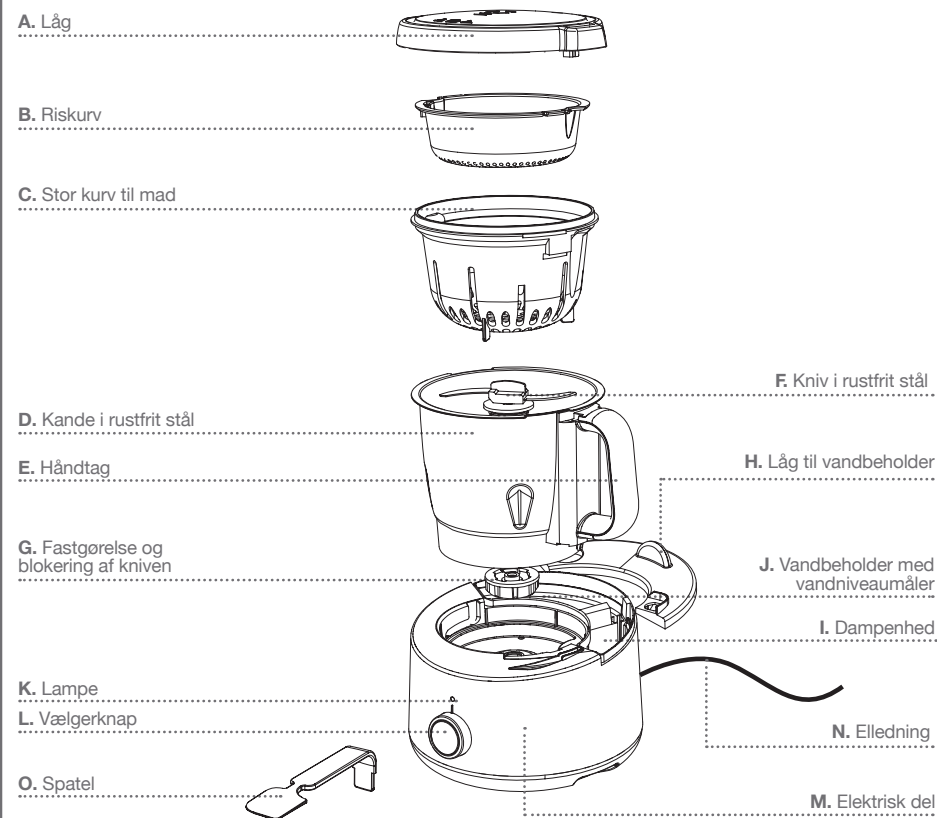
1. INDLEDNING

Suavinex' produktserie af små husholdningsapparater giver dig en hånd med i den daglige pleje af din baby og støtter dig i barnets første leveår ved hjælp af deres innovative løsninger. Apparaterne er lette at bruge og gøre rene. Det gennemtænkte design sparer dig for tid og besvær, så du kan nyde dit barn og jeres tid sammen fuldt ud.

• FOODPROCESSOR

Kosten spiller en vigtig rolle i dit barns første leveår, for at det kan vokse og udvikle sig normalt. Efter den første ammeperiode skal du introducere nye fødevarer i kosten lidt efter lidt. Foodprocessor er den ideelle husholdningsmaskine til denne etape, da den dampkoger fødevarer samtidig med, at alle næringsstoffer og vitaminer bevares. Foodprocessoren, der kommer med 5 funktioner, kan desuden purere, opvarme, tø op og endog sterilisere mindre tilbehørsdele. Den er yderst let at benytte, nem at skille ad og gøre ren. Desuden er foodprocessoren udstyret med et patenteret system, der optimerer dampdannelsen og gør den energieffektiv.

2. FOODPROCESSORENS DELE



3. BRUGSANVISNING

3.1. TILBEREDNING / OPVARMNING / OPTØNING:

FØR DU STARTER, ER DET VIGTIGT AT VIDE AT:

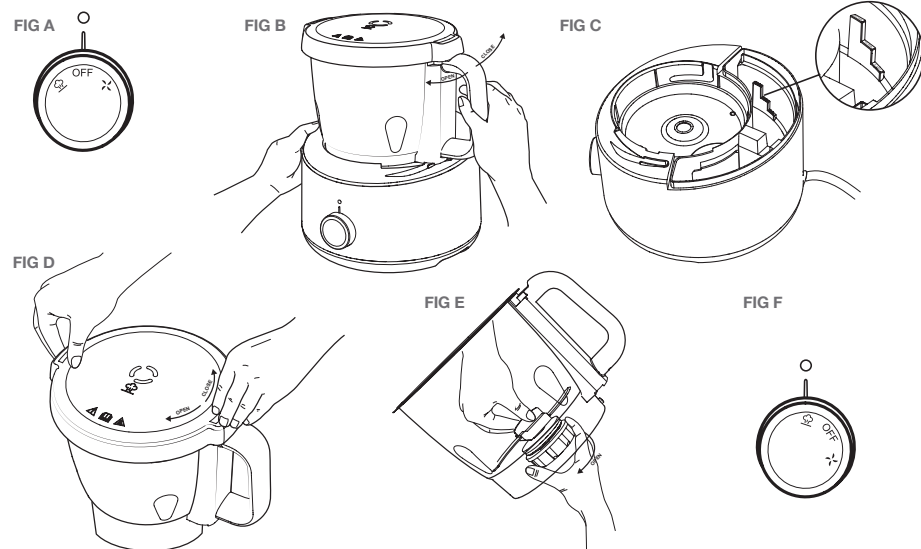
- Der begynder at komme vanddamp ud 3 minutter efter, at madlavnings-/steriliseringsfunktionen er blevet aktiveret. Det er det tidsrum, som apparatet behøver for at blive varmet op.
- Når vandet i beholderen (J) når det laveste niveau, holder apparatet op med at varme, afbryderknappen bliver stående på damp, og lampen (K) slukkes. Apparatet er forsynet med en anordning, der automatisk slukker for madlavnings-/steriliseringsfunktionen, når der ikke er vand tilbage i beholderen.

- 1- Kontrollér, at vælgerknappen (L) står på OFF i den midterste position (FIG. A)
- 2- Tag kanden (D) af ved at gribe fast i håndtaget (E) og dreje den i urets retning og løft låget på vandbeholderen (J). (FIG. B)
- 3- Fyld vandbeholderen (J) alt efter den nødvendige tilberedningstid (se tabellen sidst i denne vejledning) og luk låget. Husk, at der kan højst tilsættes 250 ml vand. (FIG. C)
- 4- Låget på kanden (A) åbnes ved at dreje det i urets retning (FIG. D)
- 5- KONTROLLER, AT KNIVEN (F) SIDDER GODT FAST (FIG. E) for at undgå indtrængning af vand i apparatet (som kan beskadige det eller nedsætte levetiden).
- 6- Kom maden i den store kurv (C) og ris/pasta/bælgfrugter i riskurven (B). Ved brug af riskurven tilsættes desuden den nødvendige vandmængde som angivet i oversigten sidst i denne vejledning. Den samlede vægt af ingredienserne i den store kurv må ikke overstige 300 g. Hvis det ønskes, kan begge kurve kan anvendes samtidig i samme tilberedningscyklus.

BEMÆRK:

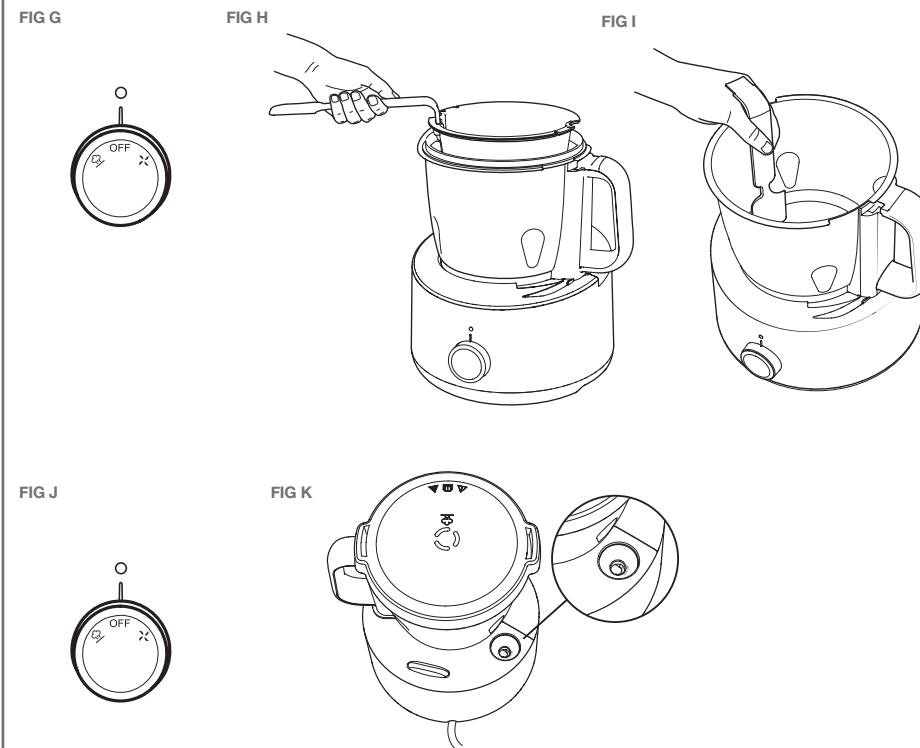
- Hvis du vil varme eller tø tilberedt mad op, skal maden kommes i en beholder, der er egnet til dampopvarmning (f.eks. en madboks, en botte eller en sutteflaske) og sæt den oven over kurven (C). Kontrollér, at låget (A) kan lukkes korrekt.
- Hvis du vil koge ris i riskurven (B), anbefaler vi at skylle først risen for at fjerne alle urenheder.

- 7- Sæt kanden (D) på plads ved at dreje den mod urets retning, og luk låget (A).
- 8- Tænd for tilberedningsfunktionen -dampning- ved at dreje vælgerknappen (L) i urets retning. (FIG. F). Derefter tændes lampen (K).



NÅR TILBEREDNINGEN ER FÆRDIG, SLUKKES LAMPEN:

- 9- Drej vælgerknappen (L), og sæt den på OFF (FIG. G).
- 10- Låget på kanden (A) åbnes ved at dreje det i urets retning..
- 11- Tag kurven op med den tilberedte mad. Brug spatlen til at tage kurven op uden at brænde dig (FIG. H). Brug den også til at røre rundt i maden eller til at tage maden ud. (FIG. I).

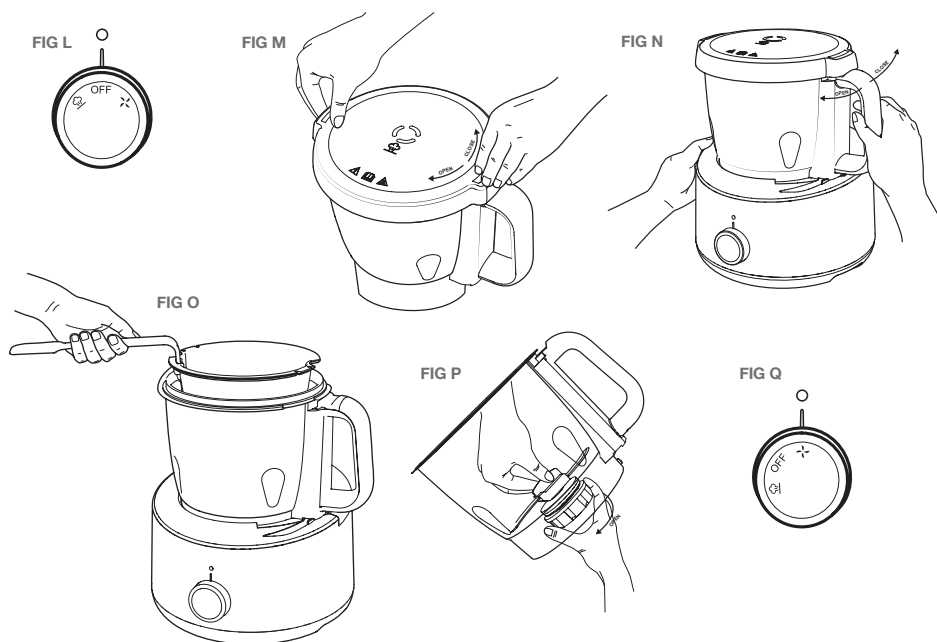


VIGTIGT:

- Der strømmer varm damp ud, så snart låget åbnes. Vær meget forsigtig, og gå lidt væk for at undgå forbrændinger.
- Hvis du ønsker at varme/tø en sutteflaske op, skal du sikre dig, at du først har fjernet låget, bægeret, skrueringen og mundstykket til sutteflasken. Stil sutteflasken lodret i kurven til mad (C).
- Du kan tilberede/opvarme mad, når både kurven (C) og riskurven (B) er fyldt med mad samtidig i samme cyklus.
- Hvis du blander forskellige madvarer, skal du vælge den tilberedningsform, der passer til den hårdeste fødevarer og være opmærksom på, at de blødeste fødevarer bliver kogt mest.
- Vandbeholderens Refill-funktion gør det muligt at fylde vand på uden at tage kanden af (D) (FIG. K).

3.2. PURERING:

- 1- Kontrollér, at vælgerknappen (L) står på OFF i den midterste position. (FIG. L)
- 2- Låget på kanden (A) åbnes ved at dreje det i urets retning. (FIG. M)
- 3- Tag kanden (D) af ved at gribe fast i håndtaget (E) og dreje den i urets retning. (FIG. N)
- 4- Tag kurven til madvarer (C) og riskurven op (B). Brug spatlen (O) til at tage kurven op (FIG O).
- 5- KONTROLLÉR, AT KNIVEN (F) SIDDER GODT FAST (FIG. P) for at undgå indtrængning af vand i apparatet (som kan beskadige det eller nedsætte levetiden).
- 6- Vær meget forsigtig ved håndtering af kniven, da den er meget skarp og kan skære dig.
- 7- Kom de rå eller kogte ingredienser i kanden (D).
- 8- Drej vælgerknappen (L) mod urets retning. (FIG. Q). Kniven bevæger sig, når vælgerknappen drejes. Hvis knappen slippes, standser kniven, og vælgerknappen går tilbage til den oprindelige indstilling.



• VIGTIGT:

- Det anbefales, at hver blencyklus ikke er længere end 10 sekunder uden afbrydelse. Vi anbefaler at vente 10 sekunder mellem hver cyklus for at undgå overophedning af motoren.
- Hvis kniven er blokeret: træk ledningen ud af stikkontakten, før du fjerner de madvarer, der forårsager blokeringen.
- Blend ikke is eller sukker, da det kan ødelægge apparatet.

Med foodprocessoren kan du opnå den konsistens, som bedst passer til dit barns smag og behov. Anvend en enkelt blencyklus for at få mindre stykker eller gentag processen flere gange, indtil maden får den ønskede konsistens.

Idé:

Du kan blende maden sammen med det kogevand, der er tilbage i bunden af kanden efter tilberedningen. Kogevandet er fyldt med næringsstoffer, og du kan anvende alt eller noget af vandet for, at dit barns mad bliver så fast eller flydende som ønsket.

3.3. STERILISERING:

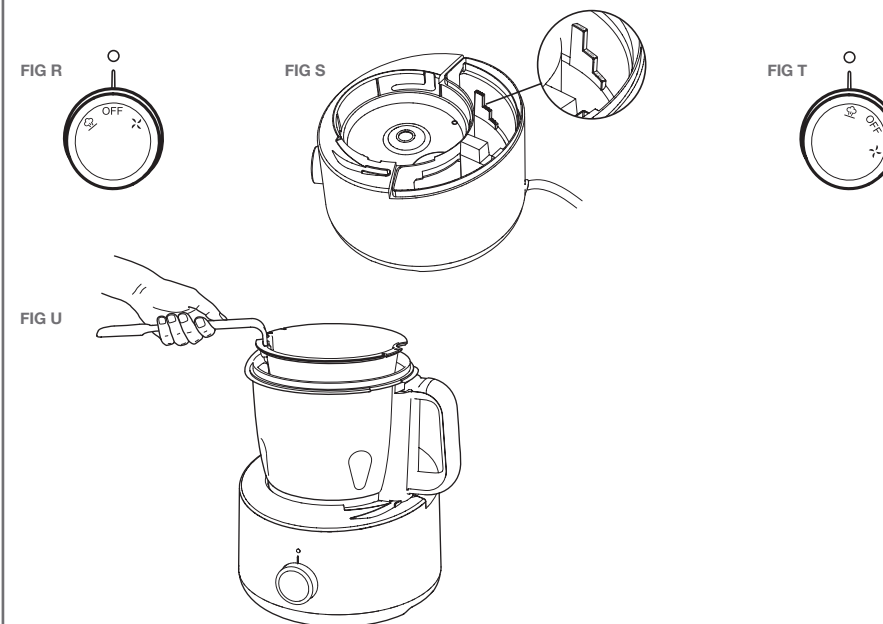
- 1- Kontrollér, at vælgerknappen (L) står på OFF i den midterste position (FIG. R)
- 2- Tag kanden (D) af ved at gribe fast i håndtaget (E) og dreje den i urets retning og løft låget på vandbeholderen (J).
- 3- Fyld vandbeholderen (I) alt efter den nødvendige steriliseringstid (se tabellen) og luk låget. Husk, at der kan højst tilsættes 250 ml vand. (FIG. S)
- 4- Låget på kanden (A) åbnes ved at dreje det i urets retning.
- 5- KONTROLLÉR, AT KNIVEN (F) SIDDER GODT FAST for at undgå indtrængning af vand i apparatet (som kan beskadige det eller nedsætte levetiden).
- 6- Sæt de tilbehørsdele, som skal steriliseres, ned i kurven (C).
- 7- Sæt kanden (D) på, og sæt låget (A) på plads ved at dreje det mod urets retning
- 8- Tænd for steriliseringsfunktionen -damp- ved at dreje vælgerknappen (L) i urets retning. (FIG. T). Derefter tændes lampen (K).

• ANBEFALING:

Hvis du vil sterilisere sutteflasker (kapacitet på 150 ml), skal de placeres med åbningen nedad i kurven (C), for at vanddampen bedre kan komme ind i dem og dermed udføre steriliseringen mere effektivt.

Når steriliseringen er færdig slukkes lampen:

- 9- Drej vælgeren (L) til den står på OFF (FIG R).
- 10- Vent nogle minutter, for at apparatet kan køle af, før låget (A) tages af kanden.
- 11- Låget på kanden (A) åbnes ved at dreje det i urets retning (A).
- 12- Tag kurven med de steriliserede dele op. Brug spatlen til at tage kurven op uden at brænde dig (FIG U).



• ADVARSEL:

Der strømmer varm damp ud, så snart låget åbnes. Vær meget forsigtig, og gå lidt væk for at undgå forbrændinger.

4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Nedenfor finder du en række råd, som skal følges for at sikre korrekt rengøring og vedligeholdelse af foodprocessoren:

• **VIGTIGT:**

- Sluk apparatet, tag ledningen ud af stikkontakten, og lad det køle helt af, før der udføres rengørings- og vedligeholdelsesopgaver.
- Vær forsigtig ved håndtering af kniven; den er meget skarp, og du kan skære dig.

RENGØRING AF KANDEN OG TILBEHØRSDELE (LÅG, KURVE OG SPATEL):

Vaskes i hånden med et neutralt opvaskemiddel. Anvend ikke ridsende midler. Hvis du foretrækker det, kan du sætte delene (låg, kurve og spatel) i opvaskemaskinen, selvom denne rengøringsmetode fremskynder produkternes ældningsproces. Kom ikke kanden i opvaskemaskinen. Bemærk: Fjern kniven, før kanden vaskes.

RENGØRING AF KNIVEN:

Gør kniven ren med vand og sæbe, og tør den grundigt efter hver brug for at nedsætte risikoen for rustdannelse. Anvend ikke ridsende midler. Tåler ikke opvaskemaskine.

RENGØRING AF VANDBEHOLDEREN:

- Vask med vand og sæbe, og skyl efter med vand, indtil der ikke er nogen rester tilbage. Anvend ikke rengøringsmidler, der indeholder klor eller klorforbindelser, eller gryderensere, der kan ridse apparatet.
- Det er normalt, at der dannes rester af kalk i beholderen på grund af de salte, der findes i vandet. Kalkresterne dannes forholdsvis hurtigt alt afhængigt af vandets hårdhedsgrad, og hvor ofte foodprocessoren anvendes. Kalkresterne nedsætter effektiviteten og kan hindre foodprocessoren i at fungere normalt. For at undgå kalkrester anbefales det at gøre følgende:
 - 1- Fyld beholderen (J) med almindeligt vand.
 - 2- Skyl flere gange, så vandet kommer hen over alle siderne i beholderen, og pas på, at der ikke kommer vand på elledningen (N) eller vælgerknappen (L).

- 3- Når det tiloversblevne vand er fjernet, hældes en blanding bestående af den samme mængde vand og eddike i vandbeholderen (J).
- 4- Lad blandingen virke i mindst 4 timer.
- 5- Ryst forsigtigt apparatet i nogle minutter, og fjern alle kalkrester med en klud.
- 6- Skyl vandbeholderen (J) flere gange med almindeligt vand.
- 7- Lad den dryppe af, og tør alle de fugtige dele - såvel indvendigt som udvendigt - med en blød klud.
- 8- Hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid, efter det er blevet gjort rent, tørres alle delene. Derefter skal det opbevares på et tørt og beskyttet sted.

UDVENDIG RENGØRING AF APPARATET:

Gør de udvendige dele af apparatet rene med en blød klud. Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, sprit, opløsningsmidler eller lignende midler, som kan forårsage uoprettelige skader på apparatets overflader.

5. PROBLEMER OG LØSNINGER

PROBLEM	LØSNING
VARMEFUNKTIONEN VIRKER IKKE.	- Kontrollér, at elledningen (N) er sat rigtigt i stikkontakten. - Kontrollér, at vælgerknappen (L) er indstillet rigtigt. - Kontrollér, at der er tilstrækkeligt vand i beholderen (J). - For at starte dampproduktionen igen efter en cyklus, skal apparatet først slukkes. Vent til varmelegemet er kølet af. Tænd derefter for apparatet igen. - Kontrollér, at låget (A) og de øvrige dele er placeret korrekt.
FOODPROCESSOREN STØJER MEGET.	- Udfør de sædvanlige rengøringsmetoder som anført i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse". Bagefter skal vandbeholderen (J) ventileres på et køligt sted i 24 timer med låget (H) stående åbent.
BLENDERFUNKTIONEN VIRKER IKKE.	- Kontrollér, at elledningen (N) er sat rigtigt i stikkontakten. - Kontrollér, at vælgerknappen (L) er indstillet rigtigt. - Kontrollér, at låget (A) og de øvrige dele er placeret korrekt.
FOODPROCESSOREN LUGTER MÆRKELIGT.	- Udfør de sædvanlige rengøringsprocedurer som anført i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse". Bagefter skal vandbeholderen (J) ventileres på et køligt sted i 24 timer med låget (H) stående åbent.

Hvis du har flere spørgsmål, bedes du kontakte den officielle Suavinex forhandler i dit land. Vi hjælper dig gerne!

6. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

FOODPROCESSOR MOD. FP060
SPÆNDING / FREKVENNS: 220-240 V ~ 50 / 60 Hz
EFFEKT: 300 W DAMPENHED / 130 W BLENDER
BLENDERCYKLUS: 10 SEK. ON - 10 SEK. OFF
MATERIALER: VÆGT, MAKS.: 300 g
KAPACITET AF VANDBEHOLDEREN: 250 ml
KAPACITET KURV: 1.1 l
KAPACITET AF KANDEN MAKS.: 1,7 l

EU-overensstemmelse:

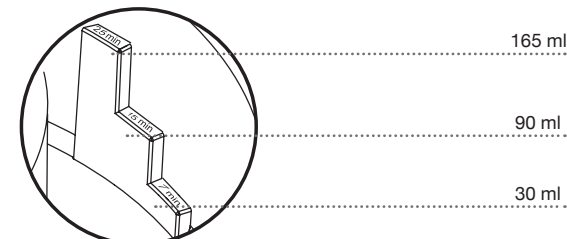
Denne foodprocessor opfylder alle væsentlige krav og andre betingelser, som er anført i EU-direktiverne 2014/30/EU (elektromagnetisk kompatibilitet) og 2014/35/EU (elektrisk sikkerhed). For at anmode om en kopi af EU-erklæringen, kontakt venligst fabrikanten: Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - SPANIEN/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - C.I.F: A-03123122 R.S.I: n°3902245/A.

	Dette apparat opfylder alle de væsentlige krav i gældende EU direktiver.
	Forsigtig
	Pas på! Varm vanddamp
	Læs anvisningerne
	Pas på! Hed overflade
	Brugsanvisning
	I EU må dette produkt ikke bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald for at undgå eventuelle skader på miljøet eller menneskers sundhed. Det skal derfor genbruges korrekt for at fremme en bæredygtig genanvendelse af materielle ressourcer. Benyt en genbrugsordning eller kontakt forretningen, hvor du købte produktet, for at bortskaffe det brugte apparat. De vil aflevere produktet på det rigtige sted til sikker genbrug.

Dette produkt opfylder EU-direktiv 2012/19/EU. Symbolet af en affaldsspand med et kryds henover angiver, at produktet, når det er udtjent, ikke må bortkastes sammen med andet husholdningsaffald, men skal afleveres på et genbrugscenter for elektriske apparater og/eller til forhandleren ved køb af et andet lignende apparat. Brugeren har ansvaret for at aflevere apparatet til et genbrugscenter, når det er udtjent. Når det brugte apparat afleveres på korrekt vis som separat affald, kan det genbruges, behandles og bortskaffes på en miljømæssig forsvarlig vis. Derved undgås negative virkninger for miljøet og personers sundhed, og genbrug af materialerne fremmes. For yderligere oplysninger om genbrugscentre, kontakt det lokale renovationsvæsen eller den forretning, hvor du købte apparatet.

TABEL OVER TILBEREDNINGSTIDER

Disse mængder er vejledende og kan variere alt efter typen af fødevarer.



TILBEREDNING

Maden skæres i tern, jo mindre desto bedre.

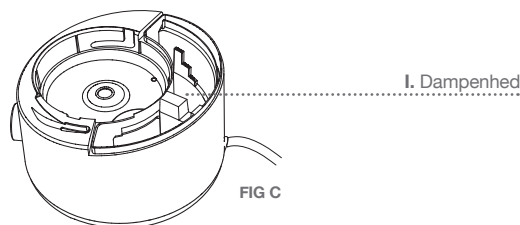
TYPE AF FØDEVARE	FØDEVARE	VANDMÆNGDE I BEHOLDER (ml)	TILBEREDNINGSTID (min.)	I STOR KURV	
GRØNTSAGER	TOMAT	90	15		
	BROCCOLI	165	25		
	KARTOFLER	165	25		
	GULERØDDER	165	25		
	GRØNNE BØNNER	165	25		
	COURGETTER	90	15		
	PORRER	165	25		
	ÆRTER	165	25		
	GRÆSKAR	165	25		
	BLOMKÅL	165	25		
FRUGT	ÆBLE	90	15		
	PÆRE	90	15		
	FERSKEN	90	15		
	VINDRUE	90	15		
KØD OG FISK	RØDT KØD	165	25		
	LYST KØD	165	25		
	FISK	165	25		
TYPE AF FØDEVARE	MÆNGDE AF FØDEVARE (g)	VANDMÆNGDE I RISKURV (ml)	VANDMÆNGDE I BEHOLDER (ml)	TILBEREDNINGSTID (min.)	I RISKURV
RIS PASTA BÆLGFRUGTER	100	150	165	25	
	100	150	165	25	
	50				
		100	240	40	

OPVARMNING

For at benytte opvarmningsfunktionen hældes vandet direkte ned i fordybningen i dampenheden (I) FIG.C

TYPE AF FØDEVARE	BEHOLDER	VANDMÆNGDE I BEHOLDER (ml)	TILBEREDNINGSTID (min)	
MODER-MÆLKSESTATNING	SUTTEFLASKE 150 ml (25 °C RUMTEMPERATUR)	20	5	I STOR KURV
VÆLLING OG MOS	GLAS PÅ 190 g (25 °C RUMTEMPERATUR)	20	5	
MODER-MÆLKSESTATNING	SUTTEFLASKE 150 ml (5 °C KØLESKABSTEMPERATUR)	25	6.5	
VÆLLING OG MOS	GLAS PÅ 190 g (5 °C KØLESKABSTEMPERATUR)	25	6.5	

Bemærk: Det anbefales ikke at opvarme modernælk, da den meget varme damp kan påvirke mælkenes egenskaber.



OPTØNING

TYPE AF FØDEVARE	BEHOLDER	VANDMÆNGDE I BEHOLDER (ml)	TILBEREDNINGSTID (min)	
VÆLLING OG MOS	GLAS PÅ 190 g (-18 °C FRYSETEMPERATUR)	120	20	I STOR KURV

STERILISERING

	VANDMÆNGDE I BEHOLDER (ml)	TILBEREDNINGSTID (min)	
SUTTER, FLASKESUTTER OG BABYTILBEHØR	90	15	I STOR KURV

NL: GEBRUIKSHANDLEIDING

· INHOUDSOPGAVE

1. INLEIDING	145
2. ONDERDELEN VAN DE KEUKENROBOT	146
3. GEBRUIKSAANWIJZINGEN	147-150
3.1 KOKEN/ OPWARMEN/ ONTDOOIEN	147-148
3.2 MALEN	149
3.3 STERILISEREN	150
4. REINIGING EN ONDERHOUD	151-152
5. PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN	152
6. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN	153
TIJDENTABEL	154-155

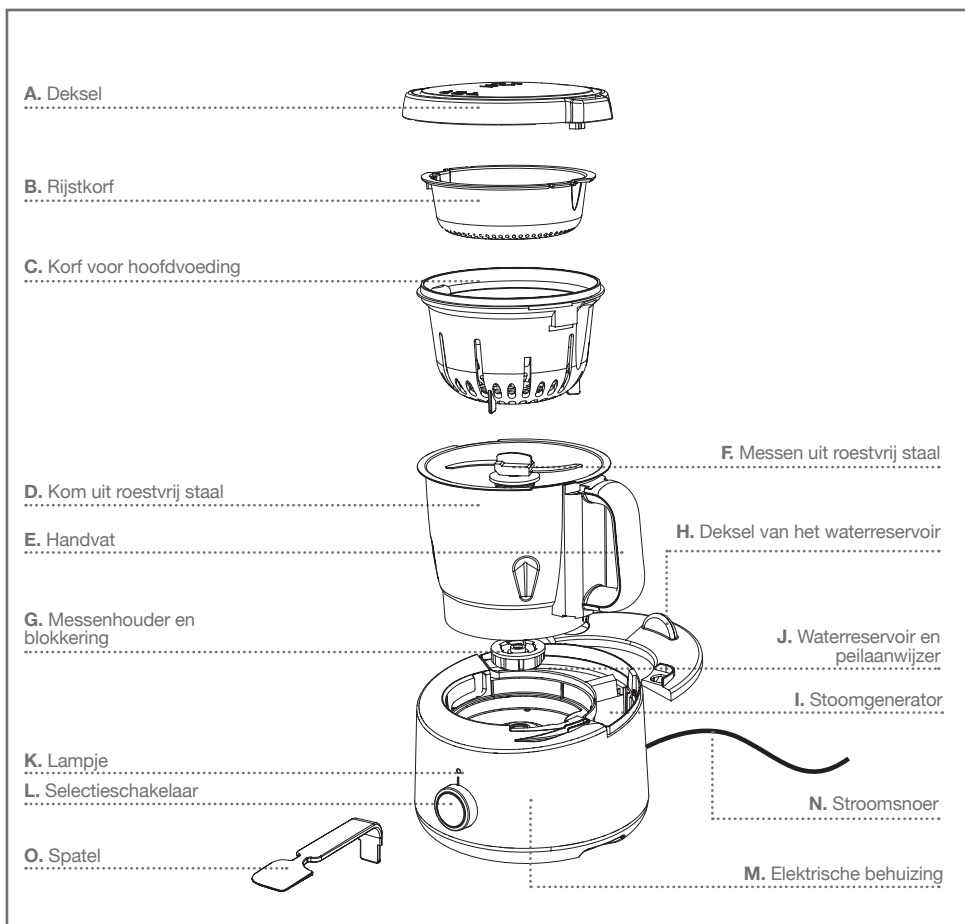
1. INLEIDING

De productenlijn van kleine huishoudelijke toestellen van Suavinex helpt u bij de dagelijkse verzorging van uw baby door vernieuwende oplossingen aan te bieden die nuttig zijn tijdens de eerste levensjaren. Het betreft gebruiks- en reinigingsvriendelijke apparaten met een uiterst verzorgd ontwerp die voor rust zorgen en tijd besparen, waardoor u meer met uw baby kunt bezig zijn en uw tijd samen optimaal kunt benutten.

· KEUKENROBOT

De voeding speelt een belangrijke rol tijdens de eerste levensjaren van uw baby om een geschikte groei en ontwikkeling te waarborgen. Na een eerste borstvoedingsperiode moet u beetje bij beetje nieuwe voedingsmiddelen aan zijn of haar voeding toevoegen. De keukenrobot is het ideale huishoudelijke apparaat voor deze periode, aangezien de voedingsmiddelen worden gestoomd waardoor alle voedingsstoffen en eigenschappen ervan optimaal worden behouden. De keukenrobot heeft 5 functies om ook te malen, op te warmen, te ontdooien en zelfs kleine accessoires te steriliseren. Het apparaat is uiterst intuïtief in gebruik en eenvoudig te demonteren en te reinigen. Bovendien beschikt het over een gepatenteerd systeem dat de opwekking van stoom optimaliseert en er een energie-efficiënt apparaat van maakt.

2. ONDERDELEN VAN DE KEUKENROBOT



3. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

3.1. OM TE KOKEN/ OP TE WARMEN / TE ONTDOOIEN:

VOORDAT U BEGINT, IS HET BELANGRIJK DAT U HET VOLGENDE WEEET:

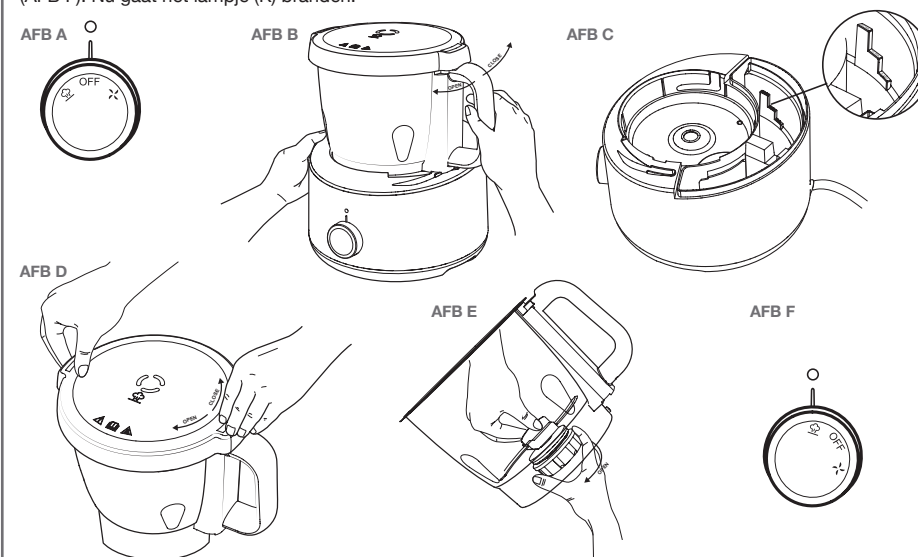
- 3 minuten nadat de functie koken/steriliseren wordt geactiveerd, begint er waterdamp uit het apparaat te komen. Dit is de tijd die het apparaat nodig heeft om op te warmen.
- Wanneer het water in het reservoir (J) het minimum peil bereikt, stopt het apparaat met opwarmen, blijft de schakelaar op de stand stoomgeneratie en gaat het led-lampje (K) uit. Het apparaat is voorzien van een mechanisme dat de functie koken/steriliseren automatisch activeert wanneer het waterreservoir leeg is.

- 1- Zorg dat de selectieschakelaar (L) op de middelste stand OFF staat (AFB A)
- 2- Verwijder de kom (D) door er met de wijzers van de klok mee aan te draaien en rechtstreeks het handvat (E) vast te nemen en doe het deksel van het waterreservoir open (J). (AFB B)
- 3- Vul het waterreservoir (J) afhankelijk van de gewenste bereidingstijd (zie tabel aan het einde van deze handleiding) en doe het deksel dicht. Houd er rekening mee dat u maximaal 250 ml water kunt toevoegen. (AFB C)
- 4- Doe het deksel van de kom (A) open door er met de wijzers van de klok mee aan te draaien (AFB D)
- 5- ZORG DAT DE MESSEN (F) GOED VAST ZITTEN (AFB E) om te voorkomen dat er water in het toestel sijpelt (dit kan voor schade zorgen of de levensduur ervan verminderen).
- 6- Plaats de voeding in de hoofdkorf (C) of de rijst/pasta/groenten in de rijstkorf (B). Als u de rijstkorf gebruikt, voeg dan ook de nodige hoeveelheid water toe volgens de bijgevoegde tabel aan het einde van deze handleiding. Het totale gewicht van de ingrediënten in de korf van de hoofdvoeding mag niet hoger zijn dan 300 gr. U kunt beide korven desgewenst tegelijkertijd tijdens hetzelfde bereidingsproces gebruiken.

OPMERKINGEN:

- Als u reeds bereide voeding wenst op te warmen of te ontdooien, moet u de voeding in een geschikte houder voor opwarmen met stoom plaatsen (bijvoorbeeld Tupperware, een potje of een zuigfles) en het in de korf (C) plaatsen. Zorg dat u het deksel (A) goed kunt sluiten.
- Als u rijst gaat bereiden in de rijstkorf (B), raden we aan deze eerst schoon te maken om resten te verwijderen.

- 7- Plaats de kom (D) door deze met de wijzers van de klok mee te draaien en sluit het deksel (A).
- 8- Activeer de kookfunctie –stoomafgifte- door de selectieschakelaar (L) met de wijzers van de klok mee. (AFB F). Nu gaat het lampje (K) branden.

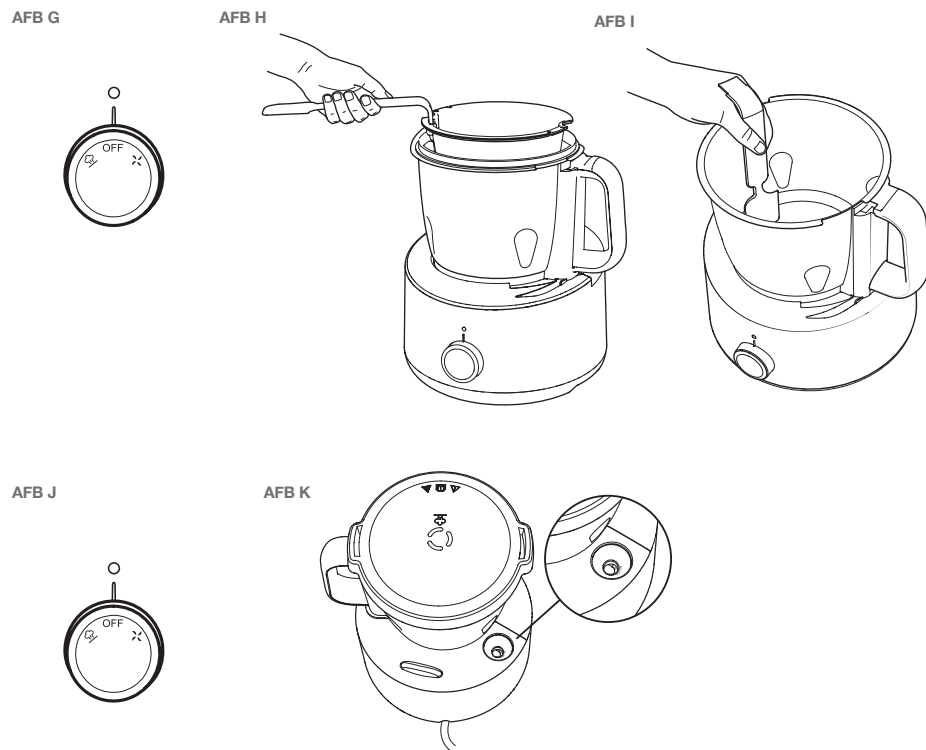


WANNEER DE KOOKTIJD IS AFGELOPEN, GAAT HET LAMPJE UIT:

9- Draai de selectieschakelaar (L) op OFF (AFB G).

10- Doe het deksel van de kom (A) open door er met de wijsers van de klok mee aan te draaien. (AFB M)

11- Verwijder de korf met de bereide voeding. Gebruik de spatel om de korf eruit te halen zonder zich te verbranden (AFB H). Gebruik de spatel ook om de voeding te roeren of bijeen te schrapen. (AFB I).



• BELANGRIJK:

- De warme stoom ontsnapt onmiddellijk wanneer u het deksel opendoet. Wees uiterst voorzichtig en ga een beetje opzij staan om brandwonden te voorkomen.
- Als u een zuigfles wenst op te warmen/te ontdooien, zorg dan dat u het deksel, het glas, de schroef en de speen van de zuigfles eerst verwijderd. Plaats de fles rechtop in de voedingskorf (C).
- U kunt gelijktijdig koken/opwarmen met een gevulde hoofdkorf (C) en rijstkorf (B) in dezelfde cyclus.
- Als u verschillende voedingsmiddelen mengt, moet u de bereidingsoptie voor het hardste voedingsmiddel kiezen, rekening houdend met het feit dat het zachtste voedingsmiddel meer zal worden gekookt.
- De functie *Refill* van het reservoir biedt de mogelijkheid om water bij te vullen zonder dat u de kom (D) hoeft te verwijderen (AFB K).

3.2. OM TE MALEN:

1- Zorg dat de selectieschakelaar (L) op de middelste stand OFF staat. (AFB L)

2- Doe het deksel van de kom (A) open door er met de wijsers van de klok mee aan te draaien. (AFB M)

3- Verwijder de kom (D) door er met de wijsers van de klok mee aan te draaien en rechtstreeks het handvat (E) vast te nemen. (AFB N)

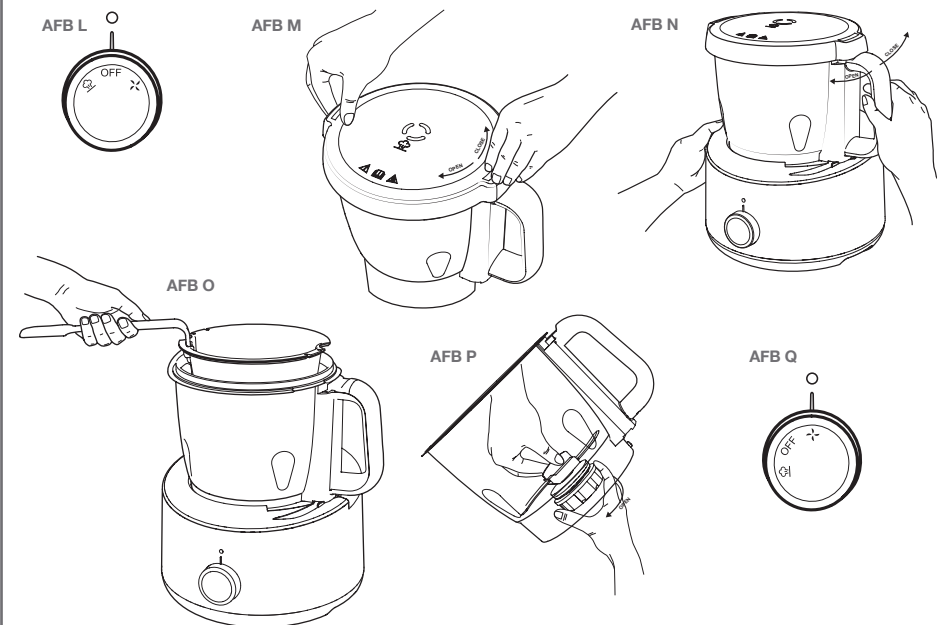
4- Verwijder de voedingskorf (C) en de rijstkorf (B). Gebruik de spatel (O) om de korf eruit te halen (AFB O).

5- ZORG DAT DE MESSEN (F) GOED VAST ZITTEN om te voorkomen dat er water in het toestel sijpelt (dit kan voor schade zorgen of de levensduur ervan verminderen). (AFB P). Ga uiterst voorzichtig met de messen om aangezien deze erg scherp zijn en snijwonden kunnen veroorzaken.

6- Giet de bereide of rauwe ingrediënten in de kom (D).

7- Plaats de kom (D) door deze met de wijsers van de klok mee te draaien en sluit het deksel (A).

8- Draai de selectieschakelaar (L) tegen de wijsers van de klok in te draaien. (AFB Q). Zolang u de selectieschakelaar gedraaid houdt, blijven de messen bewegen. Als u de schakelaar loslaat, stoppen de messen en keert de selectieschakelaar terug naar de oorspronkelijke stand.



• BELANGRIJK:

- Aanbevolen wordt een maximum maalcyclus van 10 seconden ononderbroken werking in acht te nemen. We raden u aan 10 seconden te wachten tussen twee cycli om oververhitting van de motor te voorkomen.
- Als de messen blokkeren: trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de voedingsmiddelen verwijderd die de blokkering hebben veroorzaakt.
- Maal geen ijs of suiker, hierdoor kan het apparaat stuk gaan.

Met de keukenrobot kunt u de textuur optimaal aanpassen aan de smaak en de behoeften van uw baby. U kunt één enkele maalcyclus gebruiken om stukjes te verkrijgen of dit proces meermaals herhalen tot de voeding de gewenste consistentie heeft.

Idee:

U kunt de voeding samen met het kookvocht malen dat na het koken is achtergebleven op de bodem van de kom. Dit water bevat talloze voedingsstoffen; u kunt het helemaal of een deel ervan gebruiken om de dichtheid van de voeding voor uw baby naar wens aan te passen.

3.3. OM TE STERILISEREN:

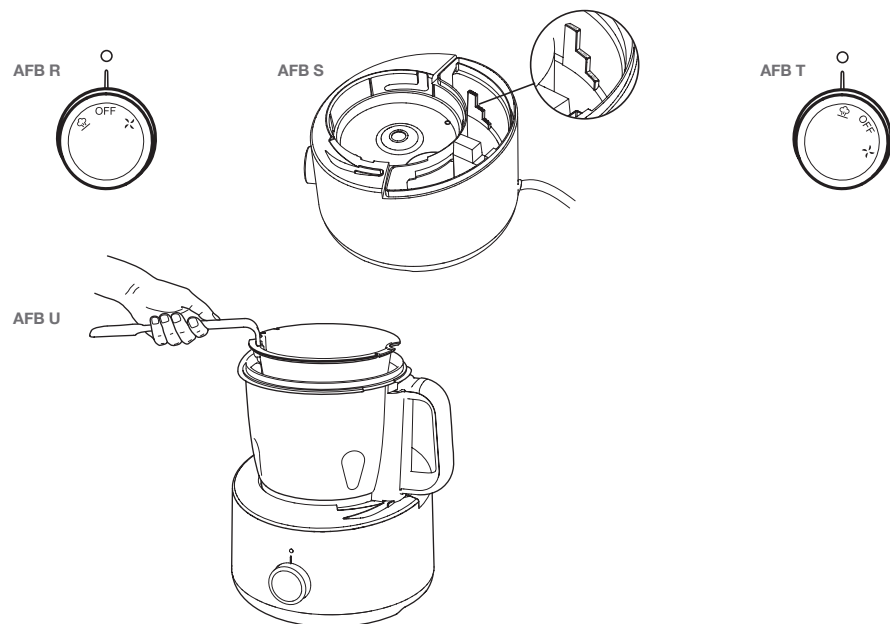
- 1- Zorg dat de selectieschakelaar (L) op de middelste stand OFF staat (AFB R)
- 2- Verwijder de kom (D) door er met de wijzers van de klok mee aan te draaien en rechtstreeks het handvat (E) vast te nemen en doe het deksel van het waterreservoir open (J).
- 3- Vul het waterreservoir (I) afhankelijk van de gewenste sterilisatietijd (zie tabel) en doe het deksel dicht. Houd er rekening mee dat u maximaal 250 ml water kunt toevoegen. (AFB S)
- 4- Doe het deksel van de kom (A) open door er met de wijzers van de klok mee aan te draaien.
- 5- ZORG DAT DE MESSEN (F) GOED VAST ZITTEN om te voorkomen dat er water in het toestel sijpelt (dit kan voor schade zorgen of de levensduur ervan verminderen)
- 6- Plaats de te steriliseren accessoires in de voedingskorf (C).
- 7- Plaats de kom (D) en sluit het deksel (A) door er tegen de wijzers van de klok in aan te draaien.
- 8- Activeer de sterilisatiefunctie –stoomafgifte- door de selectieschakelaar (L) met de wijzers van de klok mee. (AFB T). Nu gaat het lampje (K) branden.

• AANBEVELING:

Als u zuigflessen gaat steriliseren (capaciteit van 150 ml), plaats deze dan omgekeerd in de korf (C) zodat de stoom er beter in kan voor een efficiëntere sterilisatie.

Wanneer de sterilisatietijd is afgelopen, gaat het lampje uit:

- 9- Draai de selectieschakelaar (L) op de stand OFF (AFB R).
- 10- Laat het apparaat enkele minuten afkoelen voordat u het deksel van de kom haalt (A).
- 11- Doe het deksel van de kom (A) open door het met de wijzers van de klok mee te draaien.
- 12- Verwijder de korf met de gesteriliseerde accessoires. Gebruik de spatel om de korf te verwijderen zonder zich te verbranden (AFB U).



• WAARSCHUWING:

Wanneer u het deksel opent, komt er onmiddellijk hete stoom vrij. Wees uiterst voorzichtig en houd enige afstand om brandwonden te voorkomen.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

Hieronder volgen enkele tips die u moet naleven voor de juiste reiniging en een correct onderhoud van de keukenrobot:

• BELANGRIJK:

- Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat volledig afkoelen voordat u reinigings- en/of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Ga voorzichtig met de messen om aangezien deze uiterst scherp zijn en snijwonden kunnen veroorzaken.

REINIGING VAN DE KOM EN ACCESSOIRES (DEKSEL, KORVEN EN SPATEL):

Was met de hand met neutrale zeep voor vaatwerk. Gebruik geen schuurmiddelen. Desgewenst kunt u de accessoires (deksel, korven en spatel) in de vaatwasser plaatsen, hoewel de producten hierdoor sneller verslijten. Plaats de kom niet in de vaatwasser.

Opmerking: Verwijder de messen voordat u de kom wast.

REINIGING VAN DE MESSEN:

Was deze om het risico van roest en corrosie te verminderen met water en zeep en droog ze goed af na elk gebruik. Gebruik geen schuurmiddelen. Plaats ze niet in de vaatwasser.

REINIGING VAN HET WATERRESERVOIR:

- Was met water en zeep en spoel af tot alle resten zijn verwijderd. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die chloor of chloorverbindingen bevatten, noch schuursponsjes die het product kunnen krassen.
- Omwille van het zout in het water is het normaal dat er zich kalkresten vormen in het reservoir. Dergelijke kalkresten kunnen zich redelijk snel voordoen, afhankelijk van de hardheid van het water of de gebruiksfrequentie van de sterilisator. Kalkresten verminderen het rendement en kunnen de normale werking van de keukenrobot belemmeren. Om ze te voorkomen, wordt het volgende aanbevolen:

- 1- Vul het reservoir (J) met stromend water.
- 2- Spoel verscheidene keren zodat het water langs alle wanden van het reservoir stroomt en wees voorzichtig dat u het stroomsnoer (N) en de selectieschakelaar (L) niet nat

maakt.

3- Giet nadat het restwater is verwijderd een oplossing van één maat water en één maat azijn in het waterreservoir (J).

4- Laat minstens 4 uur inwerken.

5- Schud het apparaat enkele minuten zachtjes en verwijder alle kalkresten met een doek.

6- Spoel het waterreservoir (J) verscheidene keren met stromend water.

7- Laat afdruipe en droog alle vochtige onderdelen (binnen en buiten) met een vochtige doek.

8- Als het apparaat na reiniging langdurig niet wordt gebruikt, droog dan alle onderdelen af. Bewaar het vervolgens op een droge en afgeschermd plaats.

REINIGING VAN DE BUITENKANT VAN HET APPARAAT:

Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen, alcohol, oplosmiddelen of gelijkaardige producten die het oppervlak van het apparaat onherstelbaar kunnen beschadigen.

5. PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

PROBLEEM	OPLOSSING
DE OPWARMFUNCTIE WERKT NIET.	- Controleer dat de stekker van het stroomsnoer (N) in het stopcontact zit. - Controleer dat de selectieschakelaar (L) op de juiste stand staat. - Controleer dat het reservoir (J) voldoende water bevat. - Om de stoomproductie na een gebruikscyclus opnieuw te activeren, moet u het apparaat eerst uitschakelen en wachten tot het verwarmingselement is afgekoeld. Zet vervolgens het apparaat opnieuw aan. - Controleer dat het deksel (A) en de overige onderdelen goed op hun plaats zitten.
DE ROBOT MAAKT VEEL LAWAAI.	- Voer de gebruikelijke reinigingswerkzaamheden uit zoals aangegeven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Ventileer vervolgens het waterreservoir (J) gedurende 24 uur op een frisse plaats en met het deksel (H) open.
DE MAALFUNCTIE WERKT NIET.	- Controleer dat de stekker van het stroomsnoer (N) in het stopcontact zit. - Controleer dat de selectieschakelaar (L) op de juiste stand staat. - Controleer dat het deksel (A) en de overige onderdelen goed op hun plaats zitten.
DE ROBOT RUIKT VREEMD.	- Voer de gebruikelijke reinigingswerkzaamheden uit zoals aangegeven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Ventileer vervolgens het waterreservoir (J) gedurende 24 uur op een frisse plaats en met het deksel (H) open.

Als u nog steeds twijfels hebt, neem dan contact op met de officiële distributeur van Suavinex in uw land. We helpen u met veel plezier verder.

6. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

KEUKENROBOT MOD. FP060
 SPANNING/ VOLTAGE: 220-240V ~ 50 / 60Hz
 VERMOGEN 300 W KETEL / 130W MAALFUNCTIE
 MAALCYCLI: 10 sec ON - 10 sec OFF
 INGREDIËNTEN: MAXIMUM GEWICHT: 300 g
 CAPACITEIT VAN HET WATERRESERVOIR: 250ml
 CAPACITEIT KORF: 1.1 l
 CAPACITEIT VAN DE KOM MAX: 1,7 l

Conformidad CE:

Deze Keukenrobot voldoet aan alle fundamentele eisen en andere bepalingen van de EU-richtlijnen 2014/30/EU (elektromagnetische compatibiliteit) en 2014/35/EU (elektrische veiligheid). Aarzel om een kopie van de CE-verklaring aan te vragen niet om contact op te nemen met de fabrikant: Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - SPANJE/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - BTW-nr.: A-03123122 R.S.I: nr. 3902245/A.



Dit apparaat voldoet aan de fundamentele eisen van de geldende communautaire richtlijnen van de EU.



Voorzichtig



Opgepast! Hete stoom



Gelieve de aanwijzingen te lezen



Opgepast! Heet oppervlak



Gebruiksaanwijzingen

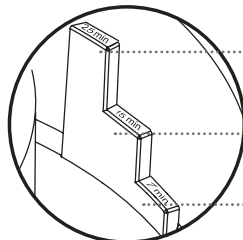


In de EU mag dit product niet worden weggegooid met ander huishoudelijk afval om eventuele schade aan het milieu of de menselijke gezondheid te voorkomen. Daarom moet het correct worden gerecycled om het duurzame hergebruik van materiële hulpmiddelen te bevorderen. Gelieve om het gebruikte toestel terug te brengen de toepasselijke recyclingsystemen of neem contact op met de verkoper. Laatstgenoemde zorgt dan voor de veilige recycling van het product.

Dit product voldoet aan Richtlijn 2012/19/EU van de EU. Het symbool van de doorstreepte container op het toestel betekent dat het product na afloop van de levensduur ervan niet bij het huishoudelijk afval mag worden gegooid en naar een selectief afvalinzamelpunt moet worden gebracht en/of moet worden teruggebracht naar de distributeur bij aankoop van een soortgelijk toestel. De gebruiker staat ervoor in het apparaat na afloop van de levensduur ervan naar een stortplaats voor bijzonder afval te brengen. Als het in onbruik geraakte apparaat als gesorteerd afval wordt opgehaald, kan het ecologisch worden gerecycled, behandeld en afgedankt. Op die manier wordt een negatieve impact op het milieu en de gezondheid voorkomen en de recycling van de materialen van het product bevordert. Neem voor meer informatie over de beschikbare diensten voor afvalverwijdering contact op met uw afvaldienst of de winkel waar u het apparaat kocht.

TIJDENTABEL

Deze porties zijn louter informatief en kunnen variëren afhankelijk van de aard van de voeding.



165 ml

90 ml

30 ml

KOKEN

Snijdt de voedingsmiddelen in blokjes, hoe kleiner hoe beter.

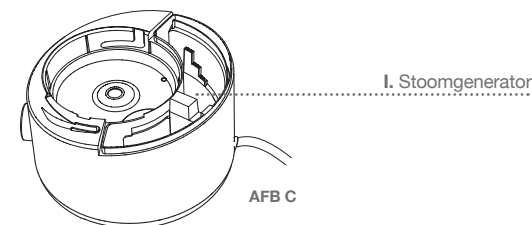
SOORT VOEDINGS-MIDDEL	VOEDINGSMIDDEL	HOEVEELHEID WATER IN RESERVOIR (ml)	KOOKTIJD (min)	IN HOOFDKORF	
GROENTEN	TOMAAAT	90	15		
	BROCCOLI	165	25		
	AARDAPPEL	165	25		
	WORTEL	165	25		
	GROENE BONEN	165	25		
	COURGETTE	90	15		
	PREI	165	25		
	ERWTEN	165	25		
	POMPOEN	165	25		
	BLOEMKOOL	165	25		
FRUIT	APPEL	90	15		
	PEER	90	15		
	PERZIK	90	15		
	DRUIF	90	15		
VLEES EN VIS	ROOD VLEES	165	25		
	WIT VLEES	165	25		
	VIS	165	25		
SOORT VOEDINGS-MIDDEL	HOEVEELHEID VOEDING (gr)	HOEVEELHEID WATER IN RIJSTKORF (ml)	HOEVEELHEID WATER IN RESERVOIR (ml)	KOOKTIJD (min)	IN RIJSTKORF
RIJST PASTA PEULVRUCHTEN	100	150	165	25	
	100	150	165	25	
	50	100	240	40	

OPWARMEN

Giet om de functie "opwarmen" te gebruiken het water rechtstreeks in de opening van de stoomgenerator (I) AFB. C

SOORT VOEDINGS-MIDDEL	HOUDER	HOEVEELHEID WATER IN RESERVOIR (ml)	KOOKTIJD (min)	
POEDERMELK	FLESJE 150 ml (25°C OMGEVINGSTEMP.)	20	5	IN HOOFDKORF
PAPJES EN PUREE	GLAZEN POTJE 190 g (25°C OMGEVINGSTEMP.)	20	5	
POEDERMELK	FLESJE 150 ml (5°C KOELKASTTEMP.)	25	6.5	
PAPJES EN PUREE	GLAZEN POTJE 190 g (5°C KOELKASTTEMP.)	25	6.5	

Opmerking: Het wordt afgeraden moedermelk op te warmen, aangezien de erg hete stoom de eigenschappen ervan kan aantasten.


ONTDOOIEN

SOORT VOEDINGS-MIDDEL	HOUDER	HOEVEELHEID WATER IN RESERVOIR (ml)	KOOKTIJD (min)	
PAPJES EN PUREE	GLAZEN POTJE 190 g (-18°C VRIESVAKTEMP.)	120	20	IN HOOFDKORF

STERILISEREN

	HOEVEELHEID WATER IN RESERVOIR (ml)	KOOKTIJD (min)	
FOPSPENEN, SPENEN EN BABYACCESSOIRES	90	15	IN HOOFDKORF

ΕΛ: ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

• ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΤΑΝΙΤΙΜ.....	156
2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΠΟΛΥΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	157
3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.....	158-161
3.1 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/ ΖΕΣΤΑΜΑ/ ΞΕΠΑΓΩΜΑ	158-159
3.2 ΑΛΕΣΗ	160
3.3 ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ.....	161
4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	162-163
5. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ	163
6. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	164
ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ.....	165-166

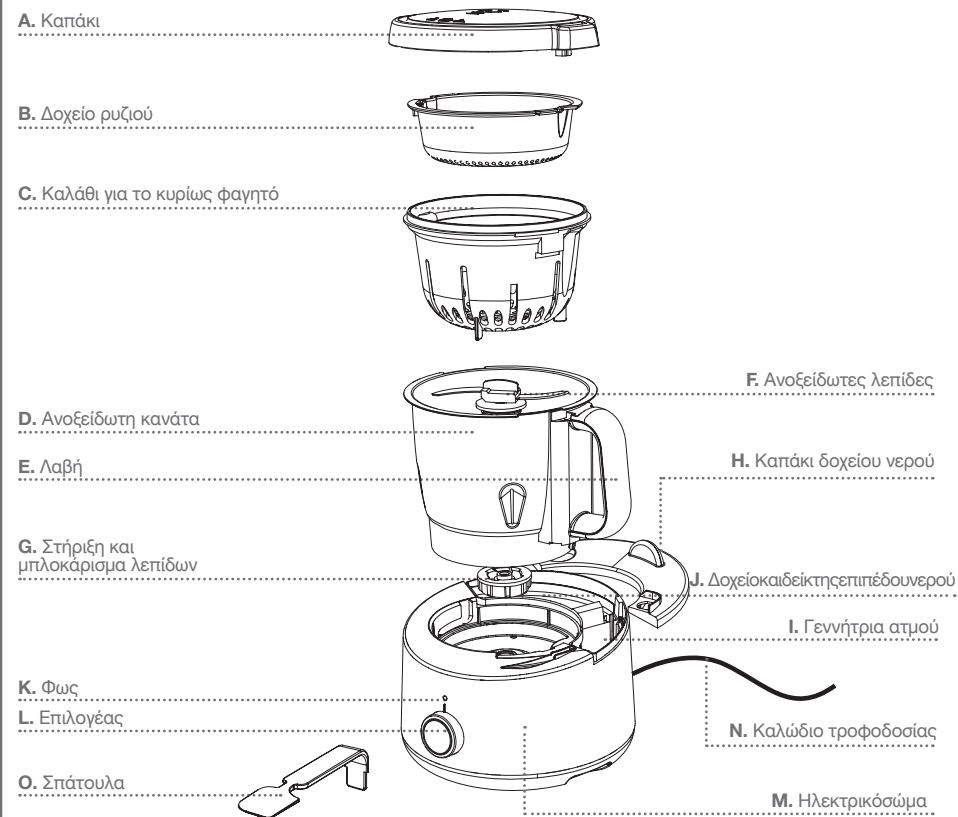
1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η σειρά μικρών οικιακών συσκευών Suavinex σας βοηθά στην καθημερινή φροντίδα του μωρού σας, προσφέροντας καινοτόμες λύσεις κατά τα πρώτα έτη της ζωής του. Εύχρηστες και εύκολες στον καθαρισμό συσκευές, με πολύ φροντισμένο σχεδιασμό, που διευκολύνουν την καθημερινότητά σας και εξοικονομούν χρόνο, επιτρέποντάς σας να αφοσιωθείτε στο μωρό σας και να αξιοποιήσετε στο έπακρο το χρόνο που περνάτε μαζί του.

• ΡΟΜΠΟΤ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Η διατροφή παίζει σημαντικό ρόλο κατά τα πρώτα χρόνια της ζωής του μωρού σας, εξασφαλίζοντάς του μια σωστή ανάπτυξη. Μετά την πρώτη φάση της γαλουχίας, θα πρέπει να εισαγάγετε στα στο διαιτολόγιό του νέες τροφές. Η Πολυσυσκευή Μαγειρέματος (Ρομπότ Κουζίνας) είναι η ιδανική ηλεκτρική συσκευή γι' αυτό το στάδιο, αφού μαγειρεύει με ατμό τις τροφές διατηρώντας σε μέγιστο βαθμό τα θρεπτικά συστατικά και τις ιδιότητές τους. Οι 5 λειτουργίες που διαθέτει, σας επιτρέπουν επίσης να αλέσετε, να ζεσάνετε, να ξεπαγώσετε, ακόμη και να αποστειρώσετε μικρά αεσουάρ. Είναι ευκολόχρηστη, εύκολη στην αποσυναρμολόγηση και στο καθαρίσμα. Επιπλέον, αυτή η συσκευή διαθέτει ένα καινοτόμο σύστημα που βελτιστοποιεί την παραγωγή ατμού και την καθιστά ενεργειακά αποδοτική.

2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΠΟΛΥΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

3.1. ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ / ΖΕΣΤΑΜΑ/ ΞΕΠΑΓΩΜΑ:

ΠΡΙΝ ΑΡΧΙΣΕΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΛΑΒΕΤΕ ΥΠΟΨΗ ΣΑΣ ΤΑ ΕΞΗΣ:

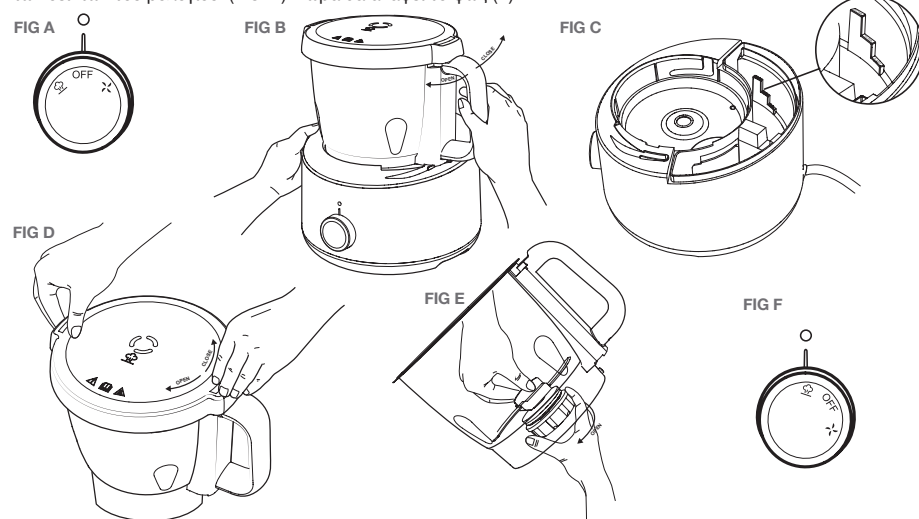
- Ο ατμός αρχίζει να βγαίνει αφού περάσουν 3 λεπτά από την ενεργοποίηση της λειτουργίας “μαγείρεμα/αποστείρωση”. Αυτός είναι ο χρόνος που απαιτείται για να θερμανθεί η συσκευή.
- Όταν το νερό που περιέχει το δοχείο (J) φτάσει στο κατώτατο επίπεδο, η συσκευή παύει να θερμαίνει, ο διακόπτης παραμένει στη θέση παραγωγής ατμού και το φως (K) σβήνει. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν μηχανισμό που απενεργοποιεί αυτομάτως τη λειτουργία “μαγείρεμα/αποστείρωση” όταν τελειώσει το νερό του δοχείου.

- 1- Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας (L) βρίσκεται στην κεντρική θέση OFF (FIG. A)
- 2- Αποσύρετε την κανάτα (D) περιστρέφοντάς την σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού, πιάνοντάς την κατευθείαν από τη λαβή (E) και σηκώνετε το καπάκι του δοχείου νερού (J). (FIG. B)
- 3- Γεμίστε το δοχείο νερού (J) ανάλογα με το χρόνο μαγειρέματος που χρειάζεστε (βλ. πίνακα στο τέλος του εγχειριδίου) και κλείστε το καπάκι. Λάβετε υπόψη ότι μπορείτε να προσθέσετε το πολύ 250ml νερό. (FIG. C)
- 4- Ανοίξτε το καπάκι της κανάτας (A) περιστρέφοντάς σύμφωμα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού. (FIG. D)
- 5- ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΙ ΛΕΠΙΔΕΣ (F) είναι καλά στερεωμένες (FIG. E) για να αποτραπούν τυχόν διαρροές νερού προς το εσωτερικό της συσκευής (μπορεί να προκαλέσουν ζημιές ή να μειώσουν τη διάρκεια ωφέλιμης ζωής του).
- 6- Τοποθετήστε την τροφή στο κυρίως καλάθι (C) ή το ρυζι/ζυμαρικά/όσπρια στο δοχείο ρυζιού (B). Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε το δοχείο ρυζιού προσθέστε εδώ και την απαραίτητη ποσότητα νερού, σύμφωνα με τον επισυναπτόμενο πίνακα στο τέλος αυτού του εγχειριδίου. Το συνολικό βάρος των υλικών στο κυρίως καλάθι δεν πρέπει να ξεπερνά τα 300gr. Εάν το επιθυμείτε, μπορείτε να χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα και τα δύο καλάθια στην ίδια διαδικασία μαγειρέματος.

• ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

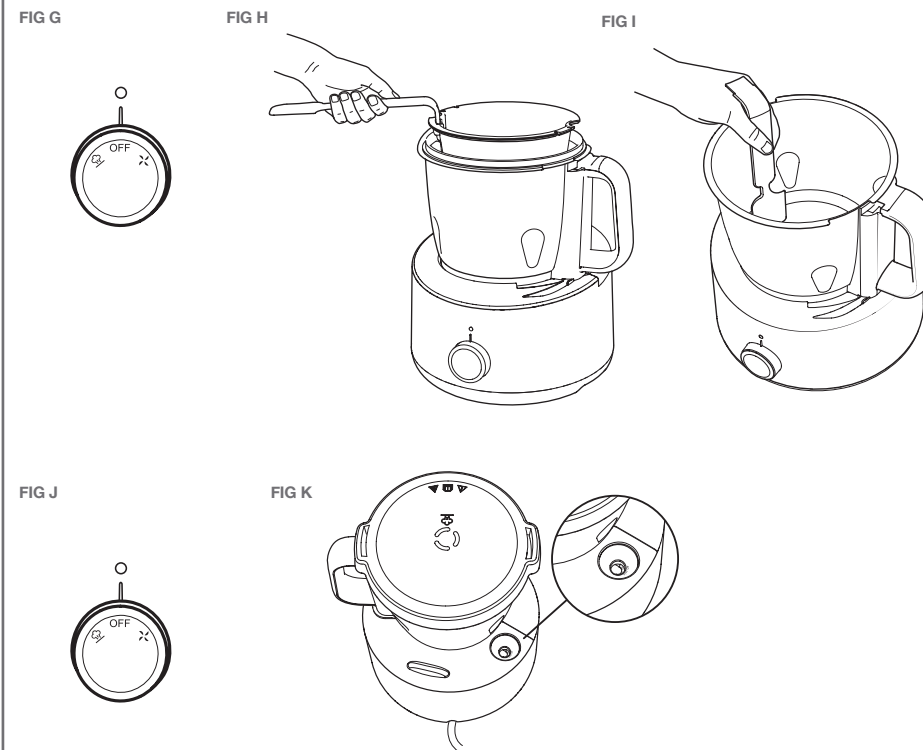
- Εάν θέλετε να ζεστάνετε ή να ξεπαγώσετε κάτι ήδη μαγειρεμένο, θα πρέπει να βάλετε το φαγητό σ' ένα δοχείο κατάλληλογια ζεστάμα με ατμό(για παράδειγμα, σ' ένα ταπερ, βαζάκι ή μπιμπερό) και να το τοποθετήσετε στο καλάθι (C) φροντίζοντας να κλείσετε καλά το καπάκι (A).
- Εάν πρόκειται να μαγειρέψετε ρύζι στο δοχείο ρυζιού (B) συνιστούμε προηγουμένως να το καθαρίσετε για να αφαιρέσετε τις ακαθαρσίες

- 7- Τοποθετήστε την κανάτα (D) στη θέση της περιστρέφοντάς την αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού και κλείστε το καπάκι(A).
- 8- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία “μαγείρεμα” –έκλυση ατμού–περιστρέφοντας τον επιλογέα (L) σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού. (FIG. F). Τώρα θα ανάψει το φως (K).



ΑΦΟΥ ΛΗΞΕΙ Ο ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, ΤΟ ΦΩΣ ΘΑ ΣΒΗΣΕΙ:

- 9- Γυρίστε τον επιλογέα (L) στη θέση OFF (FIG. G).
- 10- Ανοίξτε το καπάκι της κανάτας (A) περιστρέφοντάς το σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- 11- Αποσύρετε το καλάθι με το μαγειρεμένο φαγητό. Για να βγάλετε το καλάθι χωρίς να καείτε, χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα (FIG H). Χρησιμοποιήστε την επίσης για να ανακατέψετε ή να αφαιρέσετε τα τελευταία υπολείμματα του φαγητού. (FIG I).

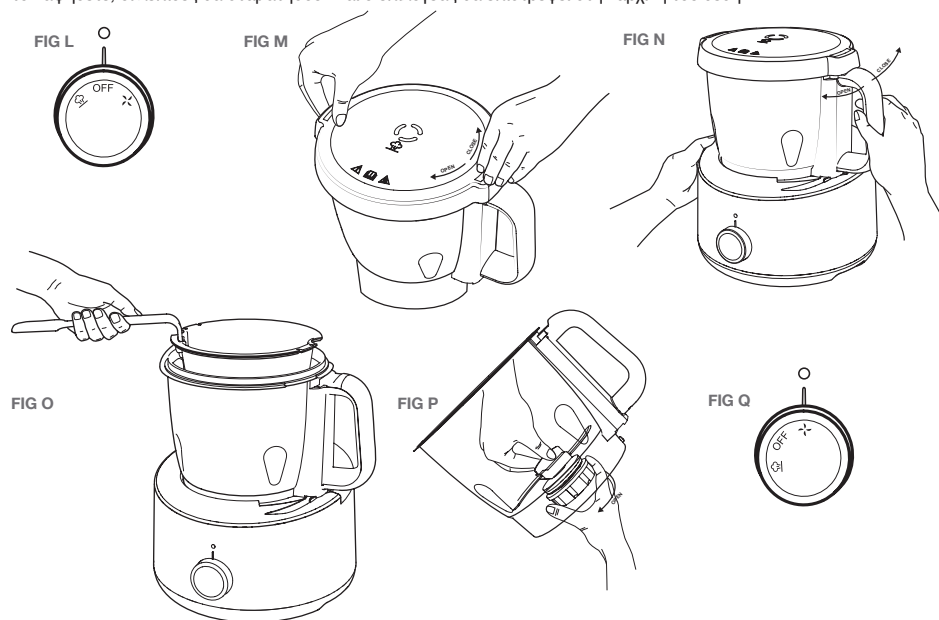


• ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Αφαιρώντας το καπάκι, θα βγει αμέσως ο ζεστός ατμός. Να είστε πολύ προσεκτικοί και να απομακρυνθείτε για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.
- Εάν θέλετε να ζεστάνετε/ξεπαγώσετε ένα μπιμπερό, αφαιρέστε, προηγουμένως από αυτό, το καπάκι, το ποτήρι, τον δακτύλιο και τη θηλή. Τοποθετήστε το μπουκάλι του μπιμπερό όρθιο στο καλάθι που προορίζεται για τις τροφές(C).
- Μπορείτε να μαγειρέψετε/ζεστάνετε με γεμάτο το καλάθι(C) και το δοχείο ρυζιού(B) ταυτόχρονα στον ίδιο κύκλο.
- Εάν αναμινγνύετε διαφορετικούς τύπους τροφών θα πρέπει να επιλέξετε την επιλογή μαγειρέματος για την πιο σκληρή τροφή, λαμβάνοντας υπόψη ότι η πιο μαλακιά γίνεται πιο γρήγορα.
- Η λειτουργία Refill του δοχείου σας δίνει τη δυνατότητα να το γεμίσετε με νερό χωρίς να βγάλετε την κανάτα (D) (FIG. K).

3.2. ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΛΕΣΗ:

- 1- Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας (L) βρίσκεται στην κεντρική θέση OFF. (FIG. L)
- 2- Ανοίξτε το καπάκι της κανάτας (A) περιστρέφοντάς το σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού. (FIG. M)
- 3- Αποσύρουμε την κανά τα (D) περιστρέφοντάς την σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού πιάνοντάς την κατευθείαν από τη λαβή (E). (FIG. N)
- 4- Αφαιρέστε το καλάθι τροφών (C) και το δοχείο ρυζιού (B). Για να βγάλετε το καλάθι χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα (O) (FIG. O).
- 5- ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΙ ΛΕΠΙΔΕΣ (F) ΕΙΝΑΙ ΚΑΛΑ ΣΤΕΡΕΩΜΕΝΕΣ (FIG. P) για να αποτραπούν τυχόν διαρροές νερού προς το εσωτερικό της συσκευής (μπορεί να προκαλέσουν ζημιές ή να μειώσουν τη διάρκεια ωφέλιμης ζωής του).
- 6- Ρίξτε τα υλικά μαγειρεμένα ή ωμά μέσα στην κανάτα (D).
- 7- Τοποθετήστε την κανάτα (D) στη θέση της περιστρέφοντάς την σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού και κλείστε το καπάκι (A).
- 8- Γυρίστε τον επιλογέα (L) αντίστροφα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού. σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού. (FIG. Q). Ενώ θα κρατάτε γυρισμένον τον επιλογέα, οι λεπίδες θα εξακολουθούν να βρίσκονται σε κίνηση. Εάν τον αφήσετε, οι λεπίδες θα σταματήσουν και ο επιλογέας θα επιστρέψει στην αρχική του θέση.



ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Ενδείκνυται να μην υπερβαίνει ο κύκλος άλεσης τα 10 συνεχόμενα δευτερόλεπτα. Σας συνιστούμε να περιμένετε 10 δευτερόλεπτα μεταξύ των κύκλων για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του κινητήρα.
- Εάν μπλοκάρουν οι λεπίδες, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν αποσύρουμε τις τροφές που προκαλέσαν την απόφραξη.
- Μην αλέθετε πάγο ή ζάχαρη-η συσκευή μπορεί να χαλάσει.

Η πολυσυσκευή μαγειρέματος σας επιτρέπει να επιτύχετε την υφή που ταιριάζει περισσότερο στα γούστα και τις ανάγκες του μωρού σας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν μόνο κύκλο άλεσης εάν θέλετε τα κομμάτια της τροφής να είναι μικρά ή να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία πολλές φορές έως ότου επιτύχετε την επιθυμητή υφή.

Ιδέα:

Μπορείτε να αλέσετε τις τροφές με το νερό από το μαγείρεμα που έμεινε στον πυθμένα της κανάτας. Αυτό το νερό περιέχει πολλά θρεπτικά συστατικά. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε όλο ή ένα μέρος του έτσι ώστε τα φαγητά του μωρού σας να γίνουν πηχτά ή αραιότερα, όπως εσείς επιθυμείτε.

3.3. ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ:

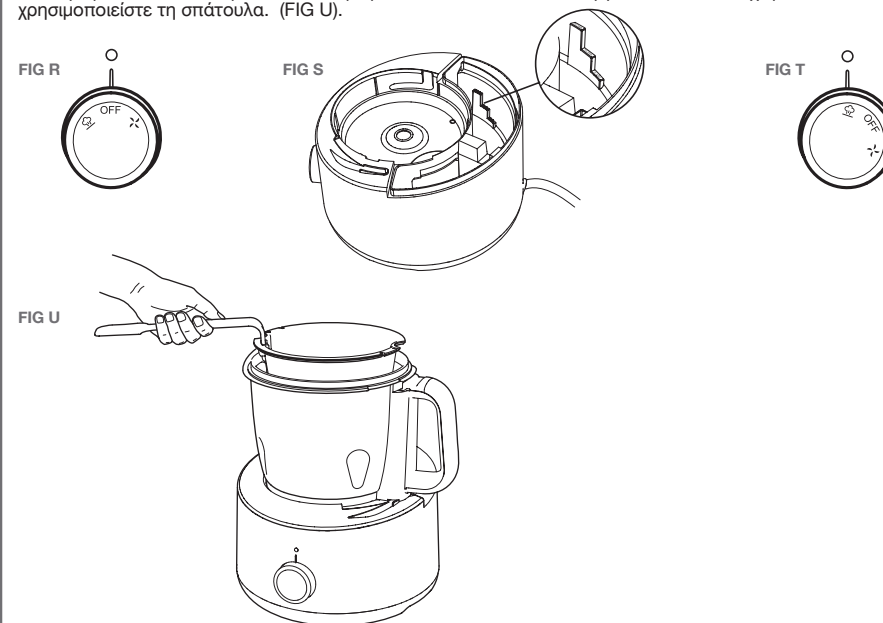
- 1- Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας (L) βρίσκεται στην κεντρική θέση OFF (FIG. R)
- 2- Βγάλτε την κανάτα (D) περιστρέφοντάς την σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού πιάνοντάς την κατευθείαν από τη λαβή (E) και σηκώστε το καπάκι του δοχείου νερού (J).
- 3- Γεμίστε το δοχείο νερού (I) ανάλογα με το χρόνο αποστείρωσης που χρειάζεστε (βλ.πίνακα) και κλείστε το καπάκι. Λάβετε υπόψη ότι μπορείτε να προσθέσετε το πολύ 250ml νερό. (FIG. S)
- 4- Ανοίξτε το καπάκι της κανάτας (A) περιστρέφοντάς το σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- 5- ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΙ ΛΕΠΙΔΕΣ (F) ΕΙΝΑΙ ΚΑΛΑ ΣΤΕΡΕΩΜΕΝΕΣ (FIG. P) για να αποτραπούν τυχόν διαρροές νερού προς το εσωτερικό της συσκευής (μπορεί να προκαλέσουν ζημιές ή να μειώσουν τη διάρκεια ωφέλιμης ζωής του).
- 6- Τοποθετήστε τα αξεσουάρ που θέλετε να αποστειρώσετε στο καλάθι τροφών (C).
- 7- Τοποθετήστε την κανάτα (D) και κλείστε το καπάκι (A) στη θέση του περιστρέφοντάς το αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- 8- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία αποστείρωσης – έκλυση ατμού – περιστρέφοντας τον επιλογέα (L) σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού. (FIG. T). Θα ανάψει το φως (K).

ΣΥΣΤΑΣΗ:

Εάν πρόκειται να αποστειρώσετε μπουκάλια μπιμπερό (χωρητικότητα 150ml) τοποθετήστε τα στο καλάθι (C) προς τα κάτω, έτσι ώστε ο ατμός να εισδύσει καλύτερα και η αποστείρωση να είναι πιο αποτελεσματική.

Αφού λήξει ο χρόνος αποστείρωσης το φως θα σβήσει:

- 9- Γυρίστε τον επιλογέα (L) στη θέση OFF (FIG R).
- 10- Πριν ανοίξετε το καπάκι της κανάτας (A) περιμένετε λίγα λεπτά έως ότου κρυώσει η συσκευή.
- 11- Ανοίξτε το καπάκι της κανάτας (A) περιστρέφοντάς το κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού
- 12- Αφαιρέστε το καλάθι με τα αποστειρωμένα ανταλλακτικά. Για να βγάλετε το καλάθι χωρίς να καείτε χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα. (FIG U).



ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αφαιρώντας το καπάκι, θα βγει αμέσως ο ζεστός ατμός. Να είστε πολύ προσεκτικοί και να απομακρυνθείτε για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Στη συνέχεια, σας δίνουμε ορισμένες συμβουλές που πρέπει να ακολουθείτε για να επιτύχετε τον σωστό καθαρισμό και τη σωστή συντήρηση της πολυσυσκευής μαγειρέματος:

• ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Σβήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και αφήστε να κρυώσει εντελώς πριν από τον καθαρισμό ή/και τη συντήρηση.
- Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τις λεπίδες, επειδή είναι πολύ ακονισμένες και μπορεί να κόπείτε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΑΝΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ (ΚΑΠΑΚΙ, ΚΑΛΑΘΙΑ ΚΑΙ ΣΠΑΤΟΥΛΑ):

Τα πλένετε στο χέρι με ουδέτερο σαπούνι για τα πιάτα. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα. Εάν προτιμάτε, μπορείτε να βάλετε τα αξεσουάρ (καπάκι, καλάθια και σπάτουλα) στο πλυντήριο πιάτων, αν και αυτή η μέθοδος καθαρισμού επιταχύνει τη διαδικασία φθοράς των προϊόντων. Μην βάζετε την κανάτα στο πλυντήριο πιάτων. Σημείωση: Αφαιρέστε τις λεπίδες πριν πλύνετε την κανάτα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΩΝ ΤΩΝ ΛΕΠΙΔΩΝ:

Για να περιορίσετε τον κίνδυνο οξείδωσης και διάβρωσης, καθαρίστε τις με νερό και σαπούνι και στεγνώστε τις καλά πριν από κάθε χρήση. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα. Μην τις βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ:

- Πλύνετε με νερό και σαπούνι και ξεπλύνετε έως ότου εξαλειφθούν όλα τα υπολείμματα. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά που περιέχουν χλώριο ή ενώσεις χλωρίου ούτε σφουγγάρια με σύρμα που μπορούν να χαράξουν το προϊόν.

- Λόγω των αλάτων του νερού είναι φυσικό να συσσωρεύονται άλατα ασβεστίου στο δοχείο, τα οποία σχηματίζονται πολύ γρήγορα ανάλογα με το βαθμό σκληρότητας του νερού ή τη συχνότητα χρήσης της πολυσυσκευής. Τα άλατα μειώνουν την απόδοσή της και μπορούν να παρεμποδίσουν την ομαλή λειτουργία της. Για να τα αποφύγετε, σας συνιστούμε τα εξής:

- 1- Γεμίστε το δοχείο (J) με νερό της βρύσης.
- 2- Ξεπλύνετε πολλές φορές, έτσι ώστε το νερό να περάσει από όλα τα τοιχώματα, προσέχοντας να μην βρέξετε το καλώδιο τροφοδοσίας (N) ούτε τον επιλογέα (L).

- 3- Αφού καθαρίσετε το εναπομείνον νερό, ρίξτε στο δοχείο νερού (J) ένα διάλυμα με ίσα μέρη νερού και ξυδιού.
- 4- Αφήστε να δράσει τουλάχιστον 4 ώρες.
- 5- Ανακινήστε ελαφρά τη συσκευή για μερικά λεπτά και αφαιρέστε τα εναπομείναντα άλατα με ένα πανί.
- 6- Ξεπλύνετε το δοχείο νερού (J) πολλές φορές με νερό της βρύσης.
- 7- Αφήστε να στραγγίσει και στεγνώστε με μαλακό πανί όλα τα υγρά μέρη (εσωτερικά και εξωτερικά).
- 8- Εάν δεν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τον καθαρισμό της, στεγνώστε όλα της τα μέρη. Στη συνέχεια, αποθηκεύστε τη σε στεγνό και προστατευμένο μέρος.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

Καθαρίστε τα εξωτερικά μέρη της συσκευής με ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, οινόπνευμα, διαλυτικά ή παρεμφερή προϊόντα που μπορούν να προκαλέσουν ανεπανόρθωτη ζημιά στις επιφάνειες της συσκευής.

5. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Η ΕΠΙΛΟΓΗ "ΖΕΣΤΑΜΑ" ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ.	- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο (N) είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. - Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας (L) βρίσκεται στη σωστή θέση. - Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό νερό στο δοχείο (J). - Για να ενεργοποιήσετε την παραγωγή ατμού μετά από έναν κύκλο χρήσης, κατ' αρχάς σβήστε και περιμένετε έως ότου κρυώσει το θερμαντικό στοιχείο. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. - Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι (A) και τα λοιπά στοιχεία βρίσκονται στη σωστή τους θέση.
Ο ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΝΕΙ ΠΟΛΥ ΘΟΡΥΒΟ.	- Εκτελέστε τις συνήθεις εργασίες καθαρισμού σύμφωνα με τις ενδείξεις της ενότητας "Καθαρισμός και συντήρηση". Αφήστε στη συνέχεια το δοχείο νερού (J) σε ένα δροσερό μέρος για 24 ώρες με το καπάκι (H) ανοιχτό για να αεριστεί.
Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΛΕΣΗΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ.	- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο (N) είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. - Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας (L) βρίσκεται στη σωστή θέση. - Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι (A) και τα λοιπά στοιχεία βρίσκονται στη σωστή τους θέση.
Ο ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΥΡΙΖΕΙ ΠΑΡΑΞΕΝΑ.	- Εκτελέστε τις συνήθεις εργασίες καθαρισμού σύμφωνα με τις ενδείξεις της ενότητας "Καθαρισμός και συντήρηση". Αφήστε στη συνέχεια το δοχείο νερού (J) σε ένα δροσερό μέρος για 24 ώρες με το καπάκι (H) ανοιχτό για να αεριστεί.

Εάν εξακολουθείτε να έχετε απορίες, επικοινωνήστε με τον επίσημο διανομέα της Suavinex στη χώρα σας. Θα χαρούμε να σας βοηθήσουμε.

6. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΠΟΛΥΣΥΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
(ΡΟΜΠΟΤ ΚΟΥΖΙΝΑΣ) ΜΟΝΤΕΛΟ FP060
ΤΑΣΗ/ ΒΟΛΤΑΖ: 220-240V ~ 50 / 60Hz
ΙΣΧΥΣ: 300 W Λέβητας / 130W Άλεση
ΚΥΚΛΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΛΕΣΗΣ: 10segON - 10segOFF
ΥΛΙΚΑ: ΜΕΓΙΣΤΟ ΒΑΡΟΣ: 300g
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ: 250ml
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΛΑΘΙ: 1.1 l
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΝΑΤΑΣ MAX: 1.7 l

Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΚ:

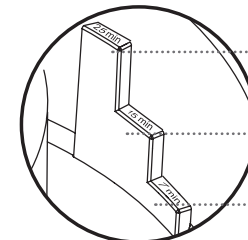
Αυτή η συσκευή πληροί όλες τις βασικές απαιτήσεις λοιπές διατάξεις που αναφέρονται στις οδηγίες της ΕΕ 2014/30/EU (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα) και 2014/35/EU (ηλεκτρική ασφάλεια). Εάν χρειάζεστε αντιγραφή της δήλωσης ΕΚ μην διστάσετε να επικοινωνήσετε με τον κατασκευαστή Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - ESPAÑA/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - C.I.F: A-03123122R.S.I: n°3902245/A.

	Αυτή η συσκευή πληροί τις βασικές απαιτήσεις που αναγράφονται στις ισχύουσες κοινοτικές οδηγίες της ΕΕ.
	Προσοχή
	Προσοχή! Ζεστός ατμός
	Παρακαλούμε, διαβάστε τις οδηγίες
	Προσοχή! Ζεστή επιφάνεια
	Οδηγίες χρήσης
	Στην ΕΕ η διάθεση αυτού του προϊόντος δεν πρέπει να γίνεται από κοινού με άλλα οικιακά απόβλητα, προκειμένου να αποτρέπονται πιθανές βλάβες στο περιβάλλον ή τη δημόσια υγεία. Γι' αυτό πρέπει να ανακυκλώνεται σωστά με γνώμονα τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή, χρησιμοποιήστε τα συστήματα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με το κατάστημα στο οποίο προμηθευτήκατε το προϊόν. Αυτοί θα τοποθετήσουν το προϊόν στο κατάλληλο μέρος για την ασφαλή του ανακύκλωση.

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την οδηγία 2012/19 /EU της ΕΕ. Το σύμβολο του κάδου με το "X" στη συσκευή σημαίνει ότι το προϊόν, στο τέλος της ωφέλιμης διάρκειας ζωής του, πρέπει να διατίθεται χωριστά από άλλα οικιακά απόβλητα σε ένα κέντρο συλλογής ηλεκτρικών συσκευών ή/και να επιστρέφεται στον διανομέα του με την αγορά παρεμφερούς συσκευής. Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για την παράδοση της συσκευής σε χώρο γεωνομικής ταφής αποβλήτων στο τέλος της ωφέλιμης διάρκειας ζωής της. Εάν η συσκευή που δεν χρησιμοποιείται πλέον συλλέγεται σωστά ως ξεχωριστό απόβλητο, μπορεί να ανακυκλωθεί, να επεξεργαστεί και να καταστραφεί με οικολογικό τρόπο. Έτσι αποτρέπονται οι αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και την υγεία και ευνοείται η ανακύκλωση των υλικών του προϊόντος. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις υπηρεσίες διάθεσης αποβλήτων, επικοινωνήστε με την υπηρεσία αποβλήτων ή με το κατάστημα στο οποίο αγοράσατε το προϊόν.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ

Η δοσολογία είναι απλά ενδεικτική και είναι δυνατόν να ποικίλει ανάλογα με τη φύση των τροφών



165 ml

90 ml

30 ml

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Κόψτε τα τρόφιμα σε κύβους. Όσο μικρότεροι, τόσο καλύτερα.

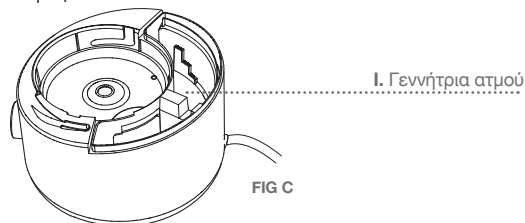
ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΗΣ	ΤΡΟΦΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ (ml)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (min)	ΣΤΟ ΚΥΡΙΩΣ ΚΑΛΑΘΙ	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΤΟΜΑΤΑ	90	15		
	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	165	25		
	ΠΑΤΑΤΕΣ	165	25		
	ΚΑΡΟΤΑ	165	25		
	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ	165	25		
	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	90	15		
	ΠΡΑΣΑ	165	25		
	ΜΠΙΖΕΛΙΑ	165	25		
	ΚΟΛΟΚΥΘΑ	165	25		
	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	165	25		
ΦΡΟΥΤΑ	ΜΗΛΑ	90	15		
	ΑΧΛΑΔΙΑ	90	15		
	ΡΟΔΑΚΙΝΟ	90	15		
	ΣΤΑΦΥΛΙ	90	15		
ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΨΑΡΙΑ	ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ	165	25		
	ΛΕΥΚΟ ΚΡΕΑΣ	165	25		
	ΨΑΡΙ	165	25		
ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΗΣ (gr)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΡΥΖΙΟΥ (ml)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ (ml)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (MIN)	ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΡΥΖΙΟΥ
ΡΥΖΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΟΣΠΡΙΑ	100	150	165	25	
	100	150	165	25	
	50	100	240	40	

ΖΕΣΤΑΜΑ

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία “ζεστάματος” ρίξτε το νερό κατευθείαν στην οπή του δοχείου παραγωγής ατμού(I) FIG.C

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΗΣ	ΣΚΕΥΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ (ml)	ΧΡΟΝΟΣ ΒΡΑΣΙΜΑΤΟΣ (min)	
ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΓΑΛΑ	ΜΠΙΜΠΕΡΟ 150ml (25°CΘΕΡΜ. ΔΩΜΑΤΙΟΥ)	20	5	ΣΤΟ ΚΥΡΙΩΣ ΚΑΛΑΘΙ
ΚΡΕΜΕΣΚΑΙ-ΠΟΥΡΕΔΕΣ	ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΑΚΙ 190g (25°CΘΕΡΜ. ΔΩΜΑΤΙΟΥ)	20	5	
ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΓΑΛΑ	ΜΠΙΜΠΕΡΟ 150ml (5°CΘΕΡΜ. ΨΥΓΕΙΟΥ)	25	6.5	
ΚΡΕΜΕΣΚΑΙ-ΠΟΥΡΕΔΕΣ	ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΑΚΙ 190g (5°CΘΕΡΜ. ΨΥΓΕΙΟΥ)	25	6.5	

Σημείωση: Δεν σας συνιστούμε να ζεστάνετε το μητρικόγάλα, επειδή ο ζεστός ατμός μπορεί να επηρεάσει τις ιδιότητές του.



ΞΕΠΑΓΩΜΑ

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΗΣ	ΣΚΕΥΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ (ml)	ΧΡΟΝΟΣ ΒΡΑΣΙΜΑΤΟΣ (min)	
ΚΡΕΜΕΣ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕΔΕΣ	ΓΥΑΛΙΝΟ ΒΑΖΑΚΙ 190g (-18°CΘΕΡΜ. ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ)	120	20	ΣΤΟ ΚΥΡΙΩΣ ΚΑΛΑΘΙ

ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ

	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ (ml)	ΧΡΟΝΟΣ ΒΡΑΣΙΜΑΤΟΣ (min)	
ΠΙΠΙΛΕΣ, ΘΗΛΕΣ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΤΟΥ ΜΩΡΟΥ	90	15	ΣΤΟ ΚΥΡΙΩΣ ΚΑΛΑΘΙ

TR: KULLANIM KILAVUZU

· İÇİNDEKİLER

1. TANITIM	167
2. MUTFAK ROBOTUNU OLUŞTURAN PARÇALAR	168
3. KULLANIM TALİMATLARI	169-172
3.1 PİŞİRME / ISITMA / BUZ ÇÖZME	169-170
3.2 ÖĞÜTME	171
3.3 STERİLİZE ETME	172
4. TEMİZLİK VE BAKIM	173-174
5. PROBLEMLER VE ÖÇZÜMLERİ	174
6. TEKNİK ÖZELLİKLER	175
ZAMAN ÇİZELGESİ	176-177

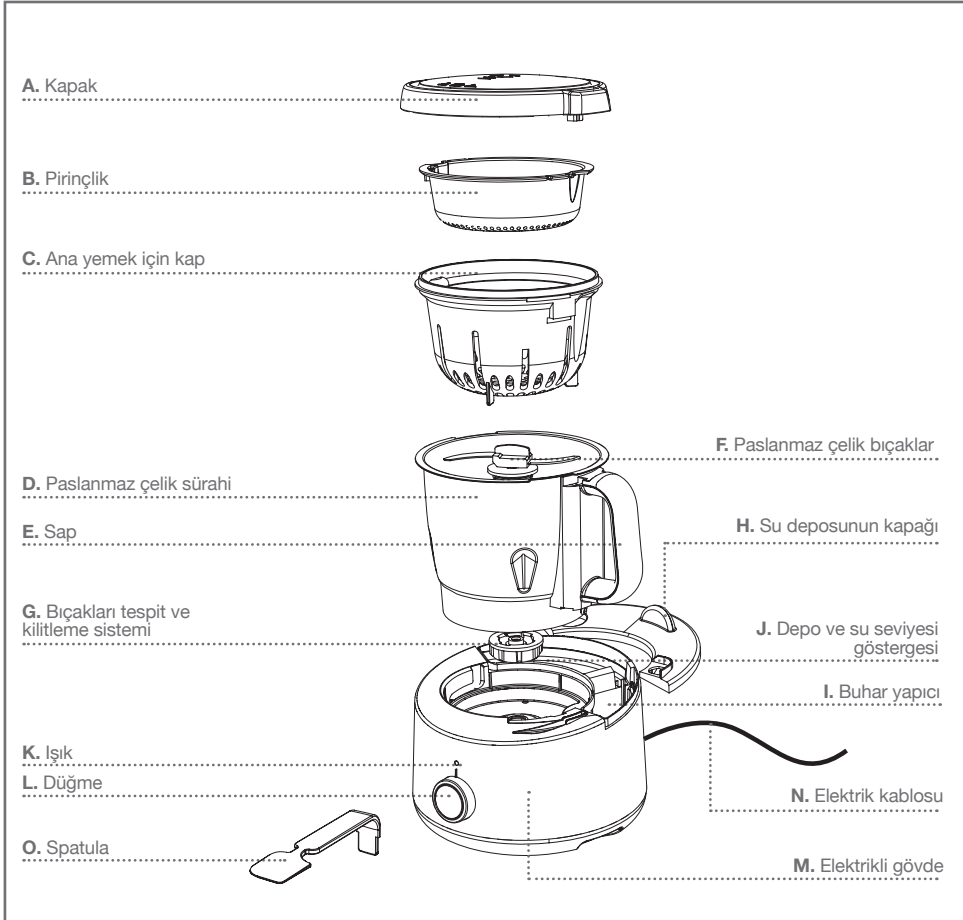
1. TANITIM

Suavinex'in elektrikli küçük ev aletleri, bebeğinizin ilk yaşlarında, sizi destekleyen yenilikçi çözümler sunarak, bebeğinizin günlük bakımında size yardımcı olur. Cihazlarımız, kullanımı ve temizliği kolay olan ve titiz tasarımlarıyla size zaman kazandırarak, bebeğinize daha çok zaman ayırmanızı sağlarlar.

· MUTFAK ROBOTU

Bebeğinizin uygun büyüme ve gelişmesinin sağlanması açısından beslenme, hayatının ilk yıllarında önemli bir rol oynamaktadır. Birinci emzirme döneminden sonra, besleme programına yavaş yavaş yeni besinler eklemeniz gerekir. Suavinex mutfak robotu bu dönem için en ideal araçtır, çünkü gıdaları buharla pişirerek, besin değerlerinin ve özelliklerinin en iyi şekilde korunmasını sağlar. 5 ayrı fonksiyonuyla, doğrama, pişirme, ısıtma, buz çözme ve hatta küçük aksesuarları sterilize etme gibi işlevleri vardır. Kullanımı, sökmesi ve temizliği çok kolaydır. Ayrıca, buhar üretimini optimize eden ve cihazın enerji tasarruflu olmasını sağlayan patentli bir sistem ile donatılmıştır.

2. MUTFAK ROBOTUNU OLUŞTURAN PARÇALAR



3. KULLANIM TALİMATLARI

3.1. PIŞIRMEK / ISITMAK / BUZ ÇÖZMEK İÇİN:

BAŞLAMADAN ÖNCE BILINMESİ GEREKEN ÖNEMLİ BİLGİLER:

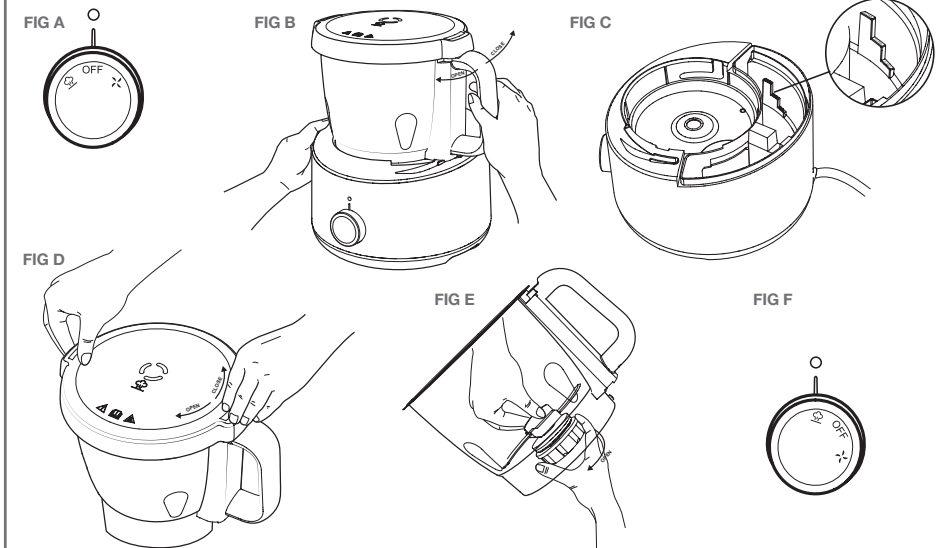
- Su buharı, pişirme/sterilizasyon fonksiyonları devreye girdikten 3 dakika sonra çıkmaya başlar. Bu süre, cihazın ısınmak için ihtiyacı olan süredir.
- Depoda (J) bulunan su, en az seviyeye indiği zaman cihaz ısınma işlemini durdurur, düğme, buhar çıkarma konumunda devam eder ve ışık (K) söner. Cihaz, depodaki su bittiğinde, pişirme/sterilizasyon işlemini otomatik olarak devre dışı bırakan bir aygıt ile donatılmıştır.

- 1- Göstergenin (L), ortadaki OFF konumunda olduğundan emin olun (FIG. A)
- 2- Sürahiyi (D), sapından (E) tutarak, saat yönünde çevirerek çıkarın ve su deposunun kapağını kaldırın (J). (FIG. B)
- 3- İhtiyacınız olan pişirme süresine (bu talimatların sonundaki çizelgeye bakınız) göre su deposunu (J) doldurun ve kapağını karatın. En fazla 250ml. su koyabileceğinizi unutmayınız. (FIG. C)
- 4- Sürahinin kapağını (A) saat yönünde çevirerek açın (FIG. D)
- 5- Cihazın iç kısmına doğru olabilecek su sızmalarını önlemek için (cihazın bozulmasına veya ömrünün kısalmasına yol açabilir), BİÇAKLARIN (F) İYİCE SABİTLENDİĞİNDEN EMİN OLUN. (FIG. E)
- 6- Besini ana kaba (C), veya pirinç/makarna/bakliyatı pirinçliğe (B) yerleştirin. Pirinçliği kullanacağınız zaman da, talimatların sonundaki tabelaya göre gerekli miktarda su ilave edin. Ana kaba konacak malzemelerin toplam ağırlığı 300 gr.'ı geçmemelidir. Aynı pişirme işleminde, iki kabı birlikte kullanabilirsiniz.

- NOT:

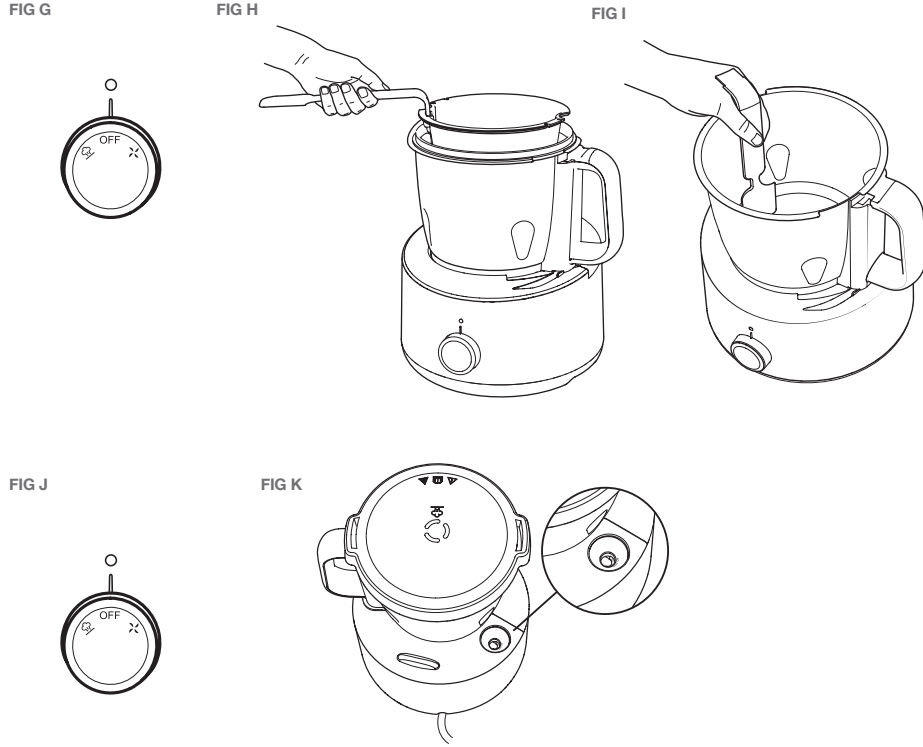
- Önceden pişirilmiş bir yiyeceği ısıtmak veya buzunu çözmek isterseniz, buharlı ısıtmaya uygun bir kaba (örneğin, saklama kabı, kavanoz veya biberon) koyarak, ana kaba (C) yerleştirin, kapağın iyi kapandığına dikkat edin.
- Pirinçlikte (B) pirinç pişirecekseniz, artıkları gidermek için önceden temizlemenizi tavsiye ederiz.

- 7- Sürahiyi (D) saat yönünün aksine döndürerek yerine yerleştirin ve kapağını (A) kapatın.
- 8- Düğmeyi (L) saat yönünde çevirerek pişirme fonksiyonunu -buharlama- çalıştırın (FIG. F). Işık (K) şimdi yanacaktır.



PIŞIRME SÜRESİ BİTTİĞİNDE IŞIK SÖNER:

- 9- Düğmeyi (L) OFF konumuna getirin (FIG. G).
- 10- Saat yönünde döndürerek sürahinin kapağını (A) açın.
- 11- Pişirdiğiniz yemeğin bulunduğu kabı çıkarın. Kabı çıkarmak için spatulayı kullanın (FIG H).
Spatulayı aynı zamanda yemeği karıştırmak ve sıyırmak için kullanın. (FIG I).

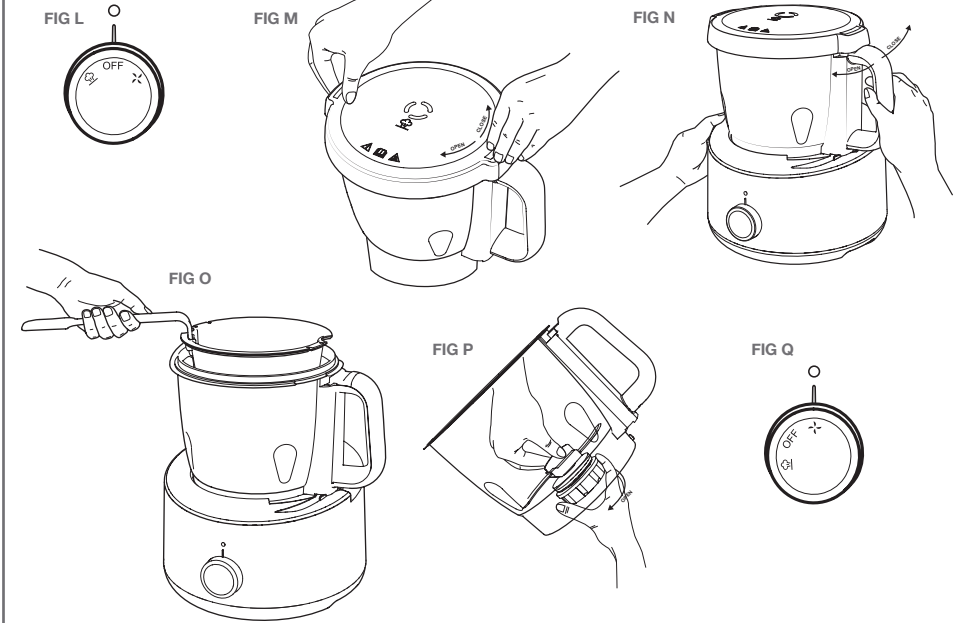


ÖNEMLİ:

- Kapağı açınca hemen sıcak buhar çıkacaktır. Çok dikkatli olun ve yanmaları önlemek için hafifçe geri çekilin.
- Bir biberonu ısıtmak/buzunu çözmek isterseniz, önceden biberonun kapağını, bardağını, halkasını ve ağzını mutlaka çıkarın. Şişeyi besin kabına (C) dik olarak yerleştirin.
- Ana kabı (C) ve pirinçliği (B), besinlerle doldurarak, aynı zamanda pişirme / ısıtma işlemi yapabilirsiniz.
- Değişik tipte besinleri karıştırırsanız, en sert besin için olan pişirme seçeneğini seçmeniz gerekir, bu durumda, daha yumuşak olan besinlerin daha fazla pişeceğini de göz önünde bulundurmanız gerekir.
- Deponun Refill fonksiyonu, sürahiyi (D) yerinden çıkarmadan su doldurmanıza yardımcı olur (FIG. K).

3.2. ÖĞÜTME İÇİN:

- 1- Düğmenin (L) OFF konumunda olduğundan emin olun. (FIG. L)
- 2- Saat yönünde döndürerek sürahinin kapağını (A) açın. (FIG. M)
- 3- Sapından (E) tutarak ve saat yönünde döndürerek sürahiyi (D) yerinden çıkarın. (FIG. N)
- 4- Besin kabını (C) ve pirinçliği (B) çıkarın. Kabı çıkarmak için spatulayı (O) kullanın. (FIG. O).
- 5- Cihazın iç kısmına doğru olabilecek su sızmalarını önlemek için (cihazın bozulmasına veya ömrünün kısalmasına yol açabilir), BİÇAKLARIN (F) İYİCE SABİTLENDİĞİNDEN EMİN OLUN. (FIG. P). Bıçaklarla çok dikkatli olun, çok keskindirler, kesebilirler.
- 6- Pişmiş veya çiğ malzemeleri sürahiye (D) boşaltın.
- 7- Sürahiyi (D) saat yönünün tersine döndürerek yerine yerleştirin ve kapağını (A) kapayın.
- 8- Düğmeyi (L) saat yönünün tersine çevirerek sterilizasyon fonksiyonunu -buharlama- çalıştırın. (FIG. Q).
Düğmeyi çevrili tuttuğunuz sürece bıçaklar döner. Bıraktığınız zaman, bıçaklar durur ve düğme orijinal konumuna geri döner.



ÖNEMLİ:

- Her öğütme işleminde, kesintisiz çalışma süresinin 10 saniyeyi geçmemesi tavsiye edilir. Motorun aşırı ısınmasını önlemek için her işlem sonrasında 10 saniye bekleme önerilir.
- Eğer bıçaklar bloke olursa: buna sebep olan besin maddelerini çıkarmadan önce cihazı prizden çekin.
- Buz ve şeker ile öğütme işlemi yapmayın, cihaz bozulabilir.

Mutfak robotu, bebeğinizin zevkine ve ihtiyacına uygun bir doku elde etmenize yardımcı olur. Bir defa öğütme işlemi ile küçük parçalar elde edebilir veya besinin istediğiniz dokuya ulaşması için bu işlemi birkaç defa tekrarlayabilirsiniz.

Fikir:

Besinleri, pişirme işleminden sonra sürahinin dibinde arta kalan su ile beraber öğütme işlemine tabi tutabilirsiniz. Bu su, bir çok besin ögesi içerir; bebeğinizin mamasının istediğiniz kıvamda, sulu veya koyu olması için, bu suyun tamamını veya bir kısmını kullanabilirsiniz.

3.3. STERİLİZE İÇİN:

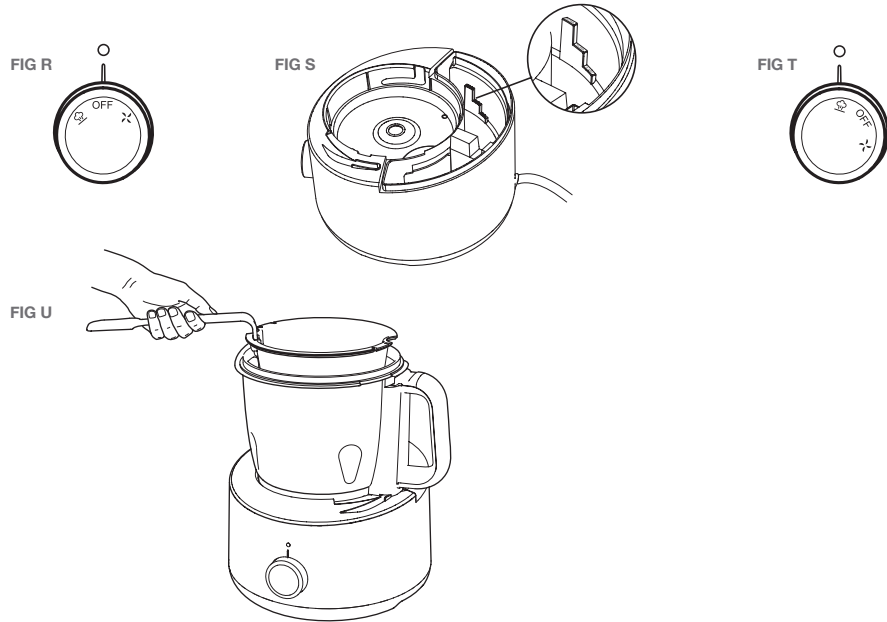
- 1- Düğmenin (L) ortada OFF konumunda olduğundan emin olun (FIG. R)
- 2- Sapından (E) tutarak ve saat yönünde döndürerek sürahiyi (D) yerinden çıkarın ve su deposunun kapağını kaldırın (J).
- 3- İhtiyacınız olan sterilizasyon süresine göre (çizelgeye bakınız) su deposunu (I) doldurun ve kapağını kapatın. En fazla 250ml. su koyabileceğiniz unutmayın. (FIG. S)
- 4- Saat yönünde döndürerek sürahinin kapağını (A) çıkarın.
- 5- Cihazın iç kısmına doğru olabilecek su sızmalarını önlemek için (cihazın bozulmasına veya ömrünün ksalmasına yol açabilir), BİÇAKLARIN (F) İYİCE SABİTLENDİĞİNDEN EMİN OLUN.
- 6- Sterilize edilecek aksesuarları besin kabına (C) koyun.
- 7- Sürahiyi (D) yerine yerleştirin ve kapağını (A) yerinde saat yönünün aksine döndürerek kapayın.
- 8- Düğmeyi (L) saat yönünde çevirin. (FIG. T). Şimdi ışık (K) yanacaktır.

• ÖNERİ:

Biberon şişeleri (150ml. kapasiteli) sterilize edecekseniz, su buharının içlerine daha iyi girmesi ve sterilizasyonun daha etkili olması için, şişeleri ana kaba (C) baş aşağı olarak yerleştirin.

Piştirme süresi bittiğinde ışık söner:

- 9- Düğmeyi (L) OFF konumuna getirin (FIG R).
- 10- Sürahinin kapağını (A) açmadan önce, cihazın soğuması için birkaç dakika bekleyiniz.
- 11- Saat yönünde döndürerek sürahinin kapağını (A) açın.
- 12- Pişirdiğiniz yemeğin bulunduğu kabı çıkarın. Kabı çıkarırken yanmamak için spatulayı kullanın. Spatulayı aynı zamanda yemeği karıştırmak ve sıyırmak için kullanın. (FIG U).



• UYARI:

Kapağı açar çamaz sıcak buhar dışarı çıkacaktır. Çok dikkatli olun ve yanmaları önlemek için biraz uzakta durun.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

Aşağıda size, mutfak robotunun doğru olarak temizlenmesi ve bakımı hakkında bazı öneriler veriyoruz:

• ÖNEMLİ:

- Cihazı kapatın, fişini prizden çekin ve, temizlik ve/veya bakım işlemlerini yapmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Bıçaklarla dikkatli olun, çok keskindirler, kesebilirler.

SÜRAHI VE AKSESUARLARIN (KAPAK, KAPLAR VE SPATULA) TEMİZLENMESİ:

Tabaklar için kullanılan bir sabunla elde yıkayınız. Aşındırıcı maddeler kullanmayınız. İsterseniz, aksesuarları (kapak, kaplar ve spatula) bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz, ama bu temizlik yönteminin ürünlerin eskimesini hızlandırdığını bilmenizde fayda var. Sürahiyi bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Not: Sürahiyi yıkamadan önce bıçakları çıkarın.

BİÇAKLARIN TEMİZLENMESİ:

Paslanma ve aşınma riskini azaltmak için, her kullanımdan sonra su ve sabunla yıkayın ve iyice kurulayın. Aşındırıcı maddeler kullanmayın. Bulaşık makinasında yıkamayın.

SU DEPOSUNUN TEMİZLENMESİ:

- Su ve sabunla yıkayın ve hiçbir kalıntı kalmayana kadar durulayın. Klor veya bileşiklerini içeren agresif temizlik maddeler, ürünü çizebilecek bulaşık süngerleri kullanmayın.
- Suyun içerdiği tuzlardan dolayı, su deposunda kireç kalıntıları oluşması normaldir. Bu kireç kalıntıları, suyun sertliğine veya mutfak robotunun ne kadar sık kullanıldığına bağlı olarak, oldukça hızlı bir şekilde oluşur ve birikirler. Kireç kalıntıları, cihazın performansını düşürür ve mutfak robotunun normal olarak çalışmasını engelleyebilir. Bunu önlemek için şunların yapılması önerilir:

- 1- Su haznesini (J) musluk suyuyla doldurun.
- 2- Bir kaç defa durulayın, su cihazın bütün çeperlerine ulaşsın, bunu yaparken, elektrik kablosunun (N) ve düğmenin (L) ıslanmamasına dikkat edin.
- 3- Artan suyu boşalttıktan sonra, su deposuna (J), aynı oranlarda su ve sirke karışımı koyun.
- 4- En az 4 saat kendi haline bırakın.

- 5- Cihazı birkaç dakika yavaşça sallayın ve kireç kalıntılarını bir bezle temizleyin.
- 6- Su deposunu (J) musluk suyuyla birkaç defa durulayın.
- 7- Süzölmeye bırakın ve bütün nemli kısımları (iç ve dış) yumuşak bir bezle kurulayın.
- 8- Cihaz temizlendikten sonra, eğer uzun zaman kullanılmayacaksa, bütün parçalarını iyice kurulayın. Sonra, kuru ve korumalı bir yerde saklayın.

CIHAZIN DIŞININ TEMİZLİĞİ:

Cihazın dış kısmını yumuşak bir bez ile temizleyin. Cihazın dış yüzeyinde onarılamaz hasarlar meydana getirebilecek yıpratıcı temizleyiciler, alkol, tiner veya benzer ürünler kullanmayınız.

5. PROBLEMLER VE ÇÖZÜMLER

PROBLEM	ÇÖZÜM
ISITMA SEÇENEĞİ ÇALIŞMIYOR.	- Elektrik kablosunun (N) prize takılı olup olmadığını kontrol edin. - Düğmenin (L) doğru konumda olup olmadığını kontrol edin. - Depoda (J) yeteri kadar su olup olmadığını kontrol edin. - Bir kullanımdan sonra tekrar buhar çıkışı için, ilk önce cihazı kapatın ve ısıtıcı ünitenin yeterince soğumasını bekleyin. Sonra, tekrar yeni bir işleme başlayabilirsiniz. - Kapağın (A) ve diğer parçaların doğru konumda olup olmadıklarını kontrol edin.
ROBOT ÇOK GÜRÜLTÜ YAPIYOR.	- "Temizlik ve bakım" bölümünde açıklandığı gibi normal temizlik işlemlerini yapın. Sonra, kapağı (H) açık olarak su deposunu (J) serin bir yerde 24 saat havalandırın.
ÖĞÜTME FONKSİYONU ÇALIŞMIYOR.	- Elektrik kablosunun (N) prize takılı olup olmadığını kontrol edin. - Düğmenin (L) doğru konumda olup olmadığını kontrol edin. - Kapağın (A) ve diğer parçaların doğru konumda olup olmadıklarını kontrol edin.
ROBOTTA ACAYIP BİR KOKU YAYILIYOR.	- "Temizlik ve bakım" bölümünde açıklandığı gibi normal temizlik işlemlerini yapın. Sonra, kapağı (H) açık olarak su deposunu (J) serin bir yerde 24 saat havalandırın.

Hala kafanıza takılan sorular varsa, bulunduğunuz ülkedeki Suavinex resmi distribütörüne başvurunuz. Size yardımcı olmaktan memnunluk duyarız.

6. TEKNİK ÖZELLİKLER

MUTFAK ROBOTU MOD. FP060
 GERİLİM/VOLTAJ: 220-240V ~ 50 / 60Hz
 GÜÇ: 300 W DEPO / 130 W ÖĞÜTME
 ÖĞÜTME FONKSİYONU DEVRİ: 10 san. ON - 10 san. OFF
 KONACAK MALZEMELER: MAKSİMUM AĞIRLIK 300gr.
 SU DEPOSUNUN KAPASİTESİ: 250ml.
 KAPASİTESİ: YEMEK İÇİN KAP: 1.1 Lt.
 SÜRAHİNİN KAPASİTESİ: MAKSİMUM 1,7 Lt.

CE uygunluğu:

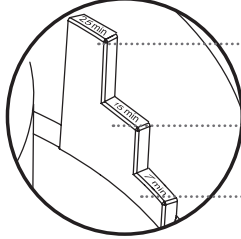
Bu mutfak robotu, UE 2014/30/EU (elektromanyetik uyumluluk) ve 2014/35/EU (elektrik güvenliği) direktiflerinde belirtilen tüm temel gereksinimleri ve, diğer hükümleri yerine getirmektedir. CE bildiriminin bir kopyasını istemek için, üretici ile iletişime geçmekte tereddüt etmeyiniz: Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE - ESPAÑA/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - C.I.F: A-03123122 R.S.I: n°3902245/A.

	Bu cihaz, yürürlükte olan AB direktiflerinin temel şartlarını yerine getirmektedir.
	Dikkat
	Dikkat! Sıcak su buharı
	Lütfen talimatları okuyunuz
	Dikkat! Sıcak yüzey
	Kullanım talimatları
	AB'de bu ürün, doğal çevreye ve insan sağlığına verebileceği zararları önlemek için, diğer ev atıklarıyla birlikte atılmamalıdır. Bunun için malzeme kaynaklarının yeniden kullanımını teşvik ederek doğru bir şekilde geri dönüşüm yapılmalıdır. Kullanılmış cihazı iade etmek için lütfen geri dönüşüm sistemlerini kullanın ya da cihazı almış olduğunuz işletmeye başvurun. Onlar bu ürünü, güvenli geri dönüşüm için gerekli yere ulaştıracaktırlar.

Bu ürün, Avrupa Birliği'nin 2014/30/EU direktifinde belirtilen kriterlere uygundur. Üründeki üzeri çarpı işaretli bidon sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, ev atıklarından ayrı olarak, ya elektrikli aletlerin toplandığı bir merkeze ya da benzer diğer bir cihaz alma yoluyla distribütörüne iade edilmesi gerektiği anlamına gelmektedir. Kullanım ömrü sona erdiğinde, cihazı, bir özel atıklar merkezine teslim etmek kullanıcının sorumluluğundadır. Eğer cihaz kullanılmıyorsa, ayrı atık olarak toplanır, böylece, geri dönüştürülebilir, işlenebilir ve ekolojik açıdan ortadan kaldırılabilir. Bu, çevre sağlığı ve insan sağlığı üzerinde meydana gelebilecek olumsuz etkileri önler, ve ürün malzemelerinin geri dönüştürülmesine yardımcı olur. Atık yönetimi konusunda daha fazla bilgi edinmek isterseniz, konuyla ilgili en yakın kuruma veya cihazı almış olduğunuz işletmeye başvurunuz.

ZAMAN ÇİZELGESİ

Bu ölçüler bilgilendirmek içindir ve besinlerin durumuna göre değişebilir.



165 ml

90 ml

30 ml

PIŞIRME

Besinleri küp şeklinde kesin, ne kadar küçük olurlarsa o kadar iyi.

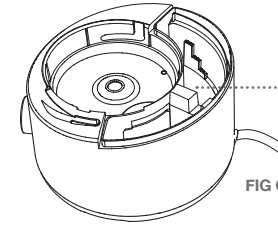
BESİN TÜRÜ	BESİN	DEPODAKI SU MIKTARI (ml)	PIŞIRME SÜRESİ (dk)	ANA KAPTA	
SEBZELER	DOMATES	90	15		
	BROKOLİ	165	25		
	PATATES	165	25		
	HAVUÇ	165	25		
	DOLMALIK KABAK	165	25		
	YEŞİL FASULYE	90	15		
	PIRASA	165	25		
	BEZELYE	165	25		
	BAL KABAĞI	165	25		
KARNİBAHAR	165	25			
MEYVELER	ELMA	90	15		
	ARMUT	90	15		
	ŞEFTALİ	90	15		
	ÜZÜM	90	15		
ET VE BALIKLAR	KIRMIZI ET	165	25		
	BEYAZ ET	165	25		
	BALIK	165	25		
BESİN TÜRÜ	BESİN MIKTARI (gr)	PIRINÇLIKTEKİ SU MİKTARI (ml)	DEPODAKI SU MIKTARI (ml)	PIŞIRME SÜRESİ (dk)	PIRINÇLIKTE
PIRINÇ MAKARNA BAKLIYAT	100	150	165	25	
	100	150	165	25	
	50	100	240	40	

ISITMA

"Isıtma" fonksiyonunu kullanmak için, suyu direk olarak buhar yapıcının (I) deliğine dökün FIG.C

BESİN TÜRÜ	KAP	DEPODAKI SU MİKTARI (ml)	PIŞIRME SÜRESİ (dk)	
TOZ BEBEK MAMASI	150ml.LIK BIBERON (25°C ODA ISISINDA)	20	5	ANA KAPTA
MAMA VE PURELER	190gr. LIK CAM KAVANOZ (25°C ODA ISISINDA)	20	5	
TOZ BEBEK MAMASI	150ml.LIK BIBERON (5°C BUZDOLABI ISISINDA)	25	6.5	
MAMA VE PURELER	190gr. LIK CAM KAVANOZ (5°C BUZDOLABI ISISINDA)	25	6.5	

Not: Anne sütünün ısıtılması tavsiye edilmez, çok sıcak olan buhar özelliklerini etkileyebilir.



I. Buhar yapıcı

FIG C

BUZ ÇÖZME

BESİN TÜRÜ	KAP	DEPODAKI SU MİKTARI (ml)	PIŞIRME SÜRESİ (dk)	
MAMA VE PURELER	190gr. LIK CAM KAVANOZ (-18°C DONDURUCU ISISINDA)	120	20	ANA KAPTA

STERİLİZE ETME

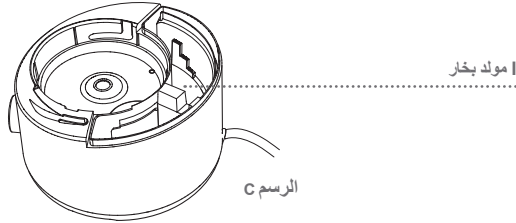
	DEPODAKI SU MİKTARI (ml)	PIŞIRME SÜRESİ (dk)	
EMZİKLER, BIBERON AĞIZLARI VE BEBEK AKSESUARLARI	90	15	ANA KAPTA

التسخين

”لإستعمال مهمة ”التسخين“ يسكب الماء مباشرة في فتحة مولد البخار (I) الرسم C“

نوع الطعام	الحاوية	كمية الماء في الخزان (مل)	زمن الطهي (دقيقة)	في السبب الرئيسي
حليب مجفف	رضاعة ”بيبرونة“ 150 مل (25 درجة مئوية في حرارة الجو)	20	5	
العصيدة والأكل المهروس	برطمان زجاجي 190 غ (25 درجة مئوية في حرارة الجو)	20	5	
حليب مجفف	رضاعة ”بيبرونة“ 150 مل (5 درجات مئوية في حرارة الثلاجة)	25	6.5	
العصيدة والأكل المهروس	برطمان زجاجي 190 غ (5 درجات مئوية في حرارة الثلاجة)	25	6.5	

ملاحظة: لا ينصح بتسخين حليب الأم، ذلك أن البخار الساخن جداً قد يؤثر على خواصه.



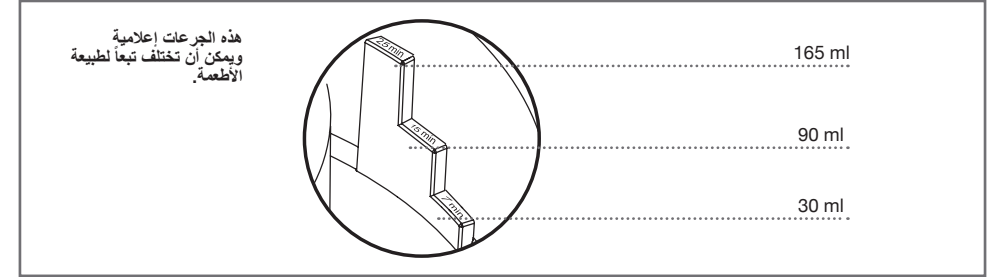
التسخين

نوع الطعام	الحاوية	كمية الماء في الخزان (مل)	زمن الطهي (دقيقة)	في السبب الرئيسي
العصيدة والأكل المهروس	برطمان زجاجي 190 غ (18- درجة مئوية في حرارة الفريزر)	120	20	

التعقيم

نوع الطعام	كمية الماء في الخزان (مل)	زمن الطهي (دقيقة)	في السبب الرئيسي
البزازات ”اللهايات“، الحلمات وإكسسوارات الطفل	90	15	

تنظيف الجزء الخارجي من الجهاز:



الطهي

تقطع الأغذية على شكل مكعبات، وكلما كانت أصغر كلما كانت أفضل.

في السبت الرئيسي	كمية الماء في الخزان (مل)		زمن الطهي (دقيقة)	نوع الطعام	الطعام
	خضروات	90	15	طماطم	
		165	25	شبت	
		165	25	بروكولي	
		165	25	بطاطس	
		165	25	جزر	
		90	15	لفت	
		165	25	فاصوليا خضراء	
		165	25	كوسة	
		165	25	كرات	
فاكهة		90	15	تفاح	
	90	15	كمثرى		
	90	15	خوخ		
	90	15	عنب		
لحوم وأسماك	165	25	سمك		
	165	25	لحم أبيض		
	165	25	لحم أحمر		
في إناء إعداد الأرز	كمية الماء في إناء إعداد الأرز (مل)		زمن الطهي	نوع الطعام	كمية الطعام (غ)
	165	150	25	أرز مكرونة بقول	100
					100
					50
240	100	40			

في إناء إعداد الأرز

6. المواصفات الفنية

ماكينة إعداد طعام موديل FP060 الجهد المقنن: 220-240 فولت ~ 50 / 60 هرتز القوة: 300 واط الغلاية 130 واط الفرم دورات تشغيل الفرم: 10 ثوان تشغيل ON - 10 ثوان إطفاء OFF المكونات: أقصى وزن: 300 غ سعة خزان الماء: 250 مل للطعام سعة أقصى سعة للابريق: 1.7 ل موافقة الاتحاد الأوروبي: يُفي جهاز الترطيب + مقياس الرطوبة هذا بكل الشروط الجوهرية ويتجاوز أخرى محددة في إرشاد الاتحاد الأوروبي EU/2014/30 (التوافق الكهرومغناطيسي) و EU/2014/35 (السلامة الكهربائية). من أجل طلب نسخة من إعلان الاتحاد الأوروبي، لا تشك في الاتصال بالمصنع Laboratorios Suavinex - C/ del Marco parcela R88, Polígono Las Atalayas - 03114 ALICANTE – ESPAÑA/ SPAIN - www.suavinex.com - suavinex@suavinex.com - C.I.F: A-03123122 R.S.I: n°3902245/A	
هذا الجهاز يفي بالشروط الجوهرية المنصوص عليها في إرشادات الاتحاد الأوروبي السارية.	
احذر	
انتبه! بخار ماء ساخن	
من فضلك اقرأ التعليمات	
انتبه! سطح ساخن	
تعليمات الاستعمال	
في الاتحاد الأوروبي لا يجب التخلص من هذا المنتج مع مخلفات منزلية أخرى لتجنب الأضرار البيئية المحتملة أو الأضرار المحتملة لصحة الإنسان. لهذا السبب يجب تدويره بالصورة الصحيحة وتشجيع إعادة الاستعمال المتوازن للموارد المادية. من أجل إعادة الجهاز المستعمل، من فضلك استعمل أنظمة التدوير أو اتصل بالمحل الذي اشتريته الجهاز منه. هم سيضعون الجهاز في المكان الصحيح من أجل تدويره بصورة آمنة.	
يُفي هذا المنتج بإرشاد الاتحاد الأوروبي EU/ 2012/19. إن رمز الحاوية المشطوبة الموجود في الجهاز يعني أن في نهاية العمر الافتراضي للمنتج يجب أن يودع منفصلاً عن مخلفات منزلية أخرى، إما من خلال أخذه إلى مركز جمع انتقائي للأجهزة المنزلية و/أو من خلال إعادته للموزع عند شراء جهاز مشابه آخر. يكون المستخدم مسؤولاً عن تسليم الجهاز في مقبب فمامة مخصص للمخلفات الخاصة في نهاية عمره الافتراضي. إذا سلم الجهاز غير المستعمل بالصورة الصحيحة على أنه فمامة منفصلة يمكن تدويره ومعالجته والتخلص منه من وجهة النظر الإيكولوجية. هذا يجنب حدوث أثر سلبي بالنسبة للبيئة والصحة ويساعد على تدوير مواد المنتج. للحصول على المزيد من المعلومات حول خدمات التخلص من المخلفات الموجودة، اتصل بمكتب المخلفات لديك أو بالمحل الذي اشتريته الجهاز منه.	

تنظيف الجزء الخارجي من الجهاز:

نظف الأجزاء الخارجية من الجهاز بقطعة قماش ناعمة. لا تستعمل منظفات حارقة ولا الكحول ولا المذيبات أو المنتجات المشابهة حيث أنها قد تسبب ضرراً لأسطح الجهاز.

5. مشاكل وحلول

المشكلة	الحل
خيار التسخين لا يشتغل	- تأكد من أن السلك (N) موصل بالتيار الكهربائي. - تأكد من كون أداة الاختيار (L) في الوضع الصحيح. - تأكد من وجود كمية كافية من الماء في الخزان (J). - لإعادة تشغيل إنتاج البخار بعد حلقة استعمال، اطفئ الجهاز أولاً وانتظر حتى يبرد عنصر التسخين. - بعدها شغل الجهاز من جديد. - تأكد من كون الغطاء (A) وباقي العناصر في الوضع الصحيح.
ماكينة إعداد الطعام تصدر صوتاً عالياً	- قم بعمليات التنظيف المعتادة كما يشار إليه في بند "النظافة والصيانة"، بعدها قم بتهوية خزان الماء (J) في مكان بارد لمدة 24 ساعة والغطاء (H) مفتوح.
مهمة الفرم لا تعمل	- تأكد من كون السلك (N) موصلاً بمصدر التيار الكهربائي. - تأكد من أن أداة الاختيار (L) في الوضع الصحيح. - تأكد من أن الغطاء (A) وباقي العناصر موضوعة في وضعها الصحيح.
هناك رائحة غريبة في ماكينة إعداد الطعام	- قم بعمليات التنظيف المعتادة بالصورة المشار إليها في بند "التنظيف والصيانة". بعدها قم بتهوية خزان الماء (J) في مكان بارد لمدة 24 ساعة والغطاء (H) مفتوح.
إن كان لا يزال عندك أسئلة، اتصل بالموزع الرسمي لسوافينكس SUAVINEX في بلدك. سيسرنا مساعدتك كثيراً.	

4. النظافة والصيانة

فيما يلي نقدم لك مجموعة من النصائح التي عليك أن تتبعها لتنظيف وصيانة ماكينة إعداد الطعام بالصورة الصحيحة.

هام:

- أطفئ الجهاز وافصل السلك عن مصدر التيار الكهربائي ودعه يبرد تماماً قبل القيام بمهام التنظيف و/أو الصيانة.
- كن حذراً عند التعامل مع الشفرات حيث أنها حادة جداً ويمكن أن تسبب جروحاً.

تنظيف الإبريق والإكسسوارات (الغطاء والسبت والملق):

اغسله يدوياً بصابون محايد مخصص للأواني. لا تستعمل منتجات حارقة. بإمكانك أن تدخل الإكسسوارات (الغطاء والأسبلة والملق) إن فضلت ذلك في غسالة الأواني رغم أن منهج التنظيف هذا يسرع إصابة المنتج بالهرم. لا تدخل الإبريق في غسالة الأواني.

تنظيف الشفرات:

للحد من خطر التأكسد والتآكل، نظفها بالماء والصابون وجففها جيداً بعد كل استعمال. لا تستعمل منتجات حارقة. لا تدخلها في غسالة الأواني.

تنظيف خزان الماء:

- اغسله بالماء والصابون واشطفه حتى لا تظل فيه أي مخلفات. لا تستعمل منتجات تنظيف معتدية تحتوي على الكلور أو مكوناته ولا مساحات يمكن أن تخدش المنتج.
- نتيجة أملاح الماء من الطبيعي أن تتكون مخلفات كلس في الخزان. يمكن أن تتكون مخلفات الكلس بسرعة تبعاً لمعدل الجير في الماء أو عند استعمال جهاز الترطيب بصورة متكررة. تحد مخلفات الكلس من إنتاجية جهاز الترطيب ويمكن أن تمنع تشغيله بصورة عادية. لتجنب هذا الأمر ينصح بالقيام بما يلي:

1. عبئ الخزان (J) والوحدة الكهربائية (D) بماء جار.
2. اشطفه العديد من المرات لكي يمر الماء عبر كل الجدران، مع توجيه العناية لكي لا يبتل سلك التوصيل بالكهرباء (N) ولا أداة الاختيار (L).
3. بعد التخلص من الماء المترسب، اسكب محلولاً مكوناً من نفس الكمية من الماء ومن الخل في خزان الماء (J).
4. دع المحلول يوجد مفعوله لمدة 4 ساعات على الأقل.
5. رج الجهاز برفق خلال بضعة دقائق وأزل أي مخلفات من الكلس بقطعة قماش.
6. اشطف خزان الماء (J) عدة مرات بالماء الجاري.
7. دع كل القطع الرطبة (الداخلية والخارجية) تتصفى وجففها بقطعة قماش ناعمة.
8. إن ما كان سيتم استعمال الجهاز لمدة طويلة بعد تنظيفه، جفف كل قطعه وبعدها احفظه في مكان جاف ومحمي.

3.3. من أجل التعقيم:

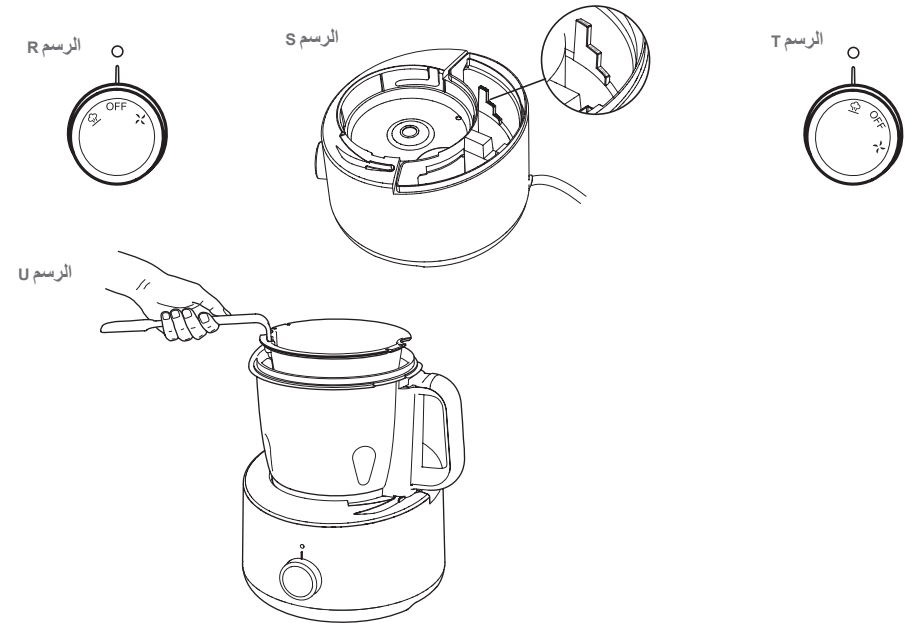
- 1- تأكد من أن أداة الاختيار (L) في الوضع الأوسط OFF (الرسم R).
- 2- اسحب الإبريق (D) بإدارته في اتجاه عقارب الساعة، مع الإمساك من المقبض (H) مباشرة وارفع غطاء خزان الماء (J).
- 3- عبئ خزان الماء (J) بحسب زمن التعقيم الذي تحتاجه (انظر الجدول) وأغلق الغطاء. خذ بعين الاعتبار أن بإمكانك إضافة 250 مل من الماء بعد أقصى. (الرسم S).
- 4- افتح غطاء الإبريق (A) بإدارته في اتجاه عقارب الساعة.
- 5- تأكد من أن الشفرات (F) مثبتة جيداً لتجنب ترشح الماء المحتل إلى داخل الجهاز.
- 6- ضع الإكسسوارات المراد تعقيمها في سبت الأغذية (C).
- 7- ضع الإبريق (D) وأغلق الغطاء (A) في موضعه مع إدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة.
- 8- شغل مهمة التعقيم -إطلاق البخار- بإدارة أداة الاختيار (L) في اتجاه عقارب الساعة (الرسم T). ينار النور (K) الآن.

نصيحة:

إذا كنت ستعقم قناني رضاعة "بيبرونة" (سعة 150 مل) ضعها وفوهتها إلى الأسفل في السبت (C) لكي يستطيع بخار الماء التناثر بصورة أفضل ويكون التعقيم أكثر فعالية.

بعد انتهاء وقت التعقيم، يطفأ النور:

- 9- أدر أداة الاختيار (L) إلى وضع الإطفاء OFF (الرسم R).
- 10- قبل إزالة غطاء الإبريق (A)، انتظر بعض دقائق لكي يبرد الجهاز.
- 11- افتح غطاء الإبريق (A) بإدارته في اتجاه عقارب الساعة.
- 12- اسحب سبت الإكسسوارات المعقمة. لإخراج السبت دون أن تصاب بحروق، ساعد نفسك بالملق. (الرسم U).

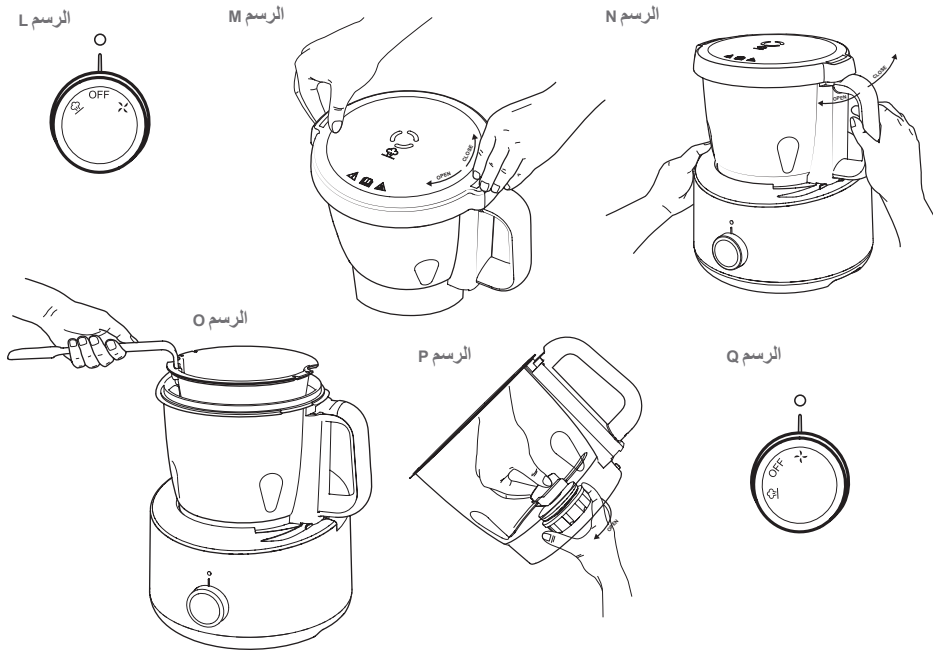


تحذير:

البخار الساخن يخرج فوراً عند فتح الغطاء. كن حذراً جداً وابتعد قليلاً لتجنب الإصابة بحروق.

2.3. من أجل الفرم: ليمات الاستعمال

- 1- تأكد من أن أداة الاختيار (L) موضوعة في الوضع الأوسط OFF (الرسم L).
- 2- افتح غطاء الإبريق (A) بإدارته في اتجاه عقارب الساعة. (الرسم M).
- 3- اسحب الإبريق (D) بإدارته في اتجاه عقارب الساعة مع الإمساك من المقبض (E) مباشرة. (الرسم N).
- 4- أزل سبب الأغذية (C) وإناء تحضير الأرز (B). لإخراج السبب ساعد نفسك بالملوك (O) (الرسم O).
- 5- تأكد من أن الشفرات (F) مثبتة جيداً (الرسم P). يتم التعامل معها بعناية كبيرة، ذلك أنها حادة جداً ويمكن أن تسبب جروحاً.
- 6- اسكب المكونات المطهية أو النينة داخل الإبريق (D).
- 7- ضع الإبريق (D) في موضعه بإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة وأغلق الغطاء (A).
- 8- أدر أداة الاختيار (L) في بعكس اتجاه عقارب الساعة (الرسم Q). بينما تكون أداة الاختيار مداراة تظل الشفرات تتحرك. إذا ما تركته، تتوقف الشفرات وتعود أداة الاختيار إلى وضعها الأصلي.



هام:

- ينصح بدورة فرم لا تزيد مدتها عن 10 ثوان بلا توقف. ننصحك بأن تنتظر 10 ثوان بين حلقة وأخرى لتجنب تسخين المحرك بصورة مفرطة.
- إذا ما كبحت الشفرات: افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الأطعمة التي سببت الإعاقة.
- لا تقرم الثلج ولا السكر، من الممكن أن يتلف الجهاز.

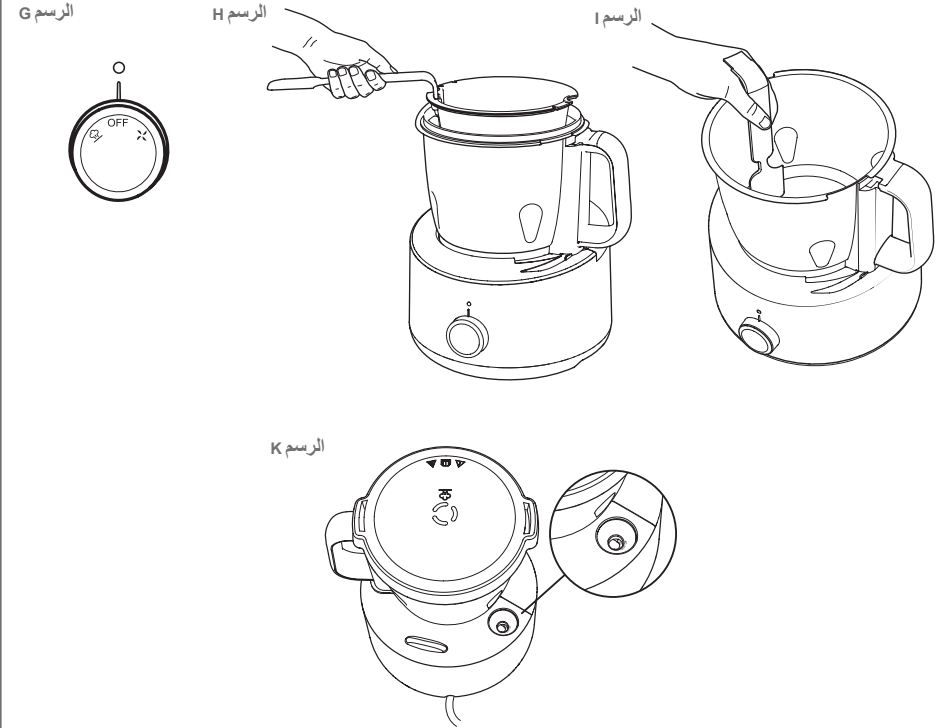
ماكينة إعداد الطعام تسمح بالحصول على الملمس الذي يتناسب أكثر مع ذوق واحتياجات طفلك. بإمكانك استعمال دورة الفرم فقط والحصول على قطع وتكرار نفس هذه العملية عدة مرات حتى يصل الطعام إلى التماسك المرغوب فيه.

فكرة:

بإمكانك فرم الأطعمة مع ماء الطهي المتبقي في قاع الإبريق بعد الطهي. هذا الماء يحتوي على العديد من المغذيات وبإمكانك استعماله كله أو جزء منه لكي يصبح طعام ابنك بالسّمك أو الخفة التي ترغبها.

بعد انتهاء وقت الطهي يطفأ النور:

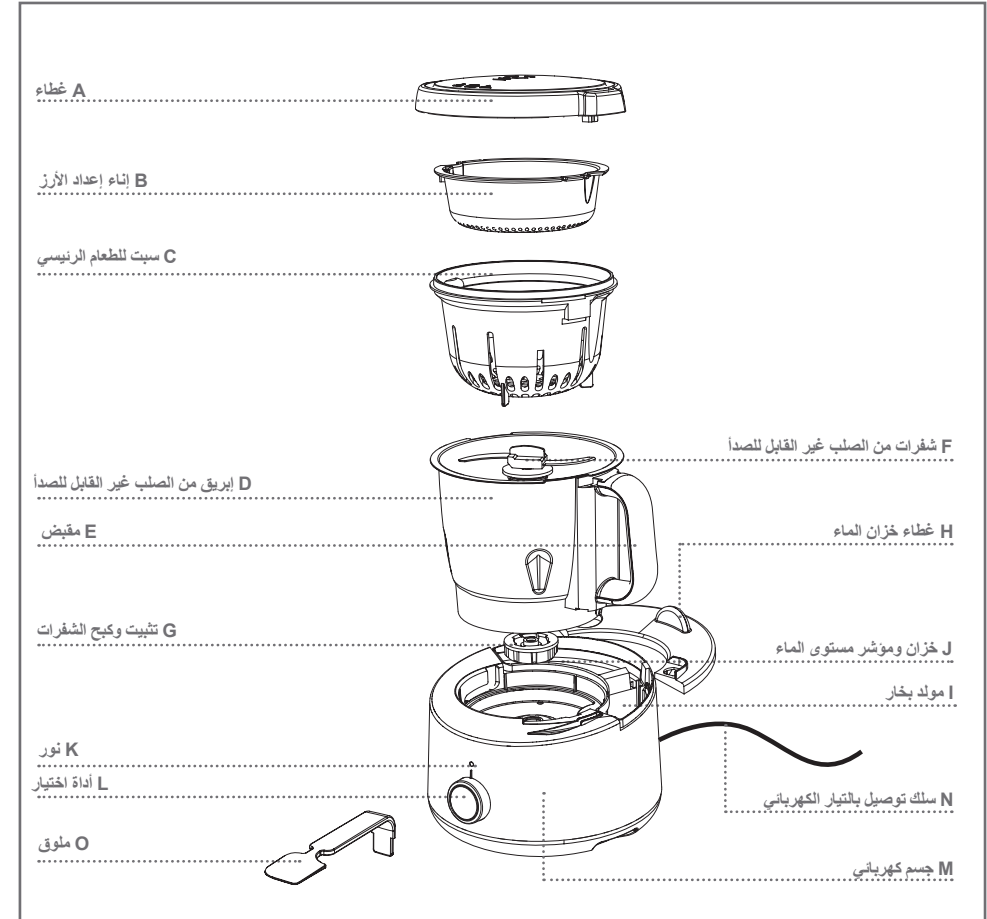
- 9- أدر أداة الاختيار (L) إلى وضع الإطفاء OFF (الرسم G).
- 10- افتح غطاء الإبريق (A) بإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة.
- 11- اسحب السبب بالطعام المطهي. لإخراج السبب دون أن تصاب بحروق ساعد نفسك بالملوك (H). استعمله أيضاً لتحريك وكشط الطعام (الرسم I).



هام:

- بخرج البخار الساخن فوراً عند فتح الغطاء. كن حذراً وابتعد قليلاً لتجنب الإصابة بحروق.
- إذا أردت تسخين/فك تليج رضاعة "بيبرونة"، تأكد من إزالة غطاء وكوب وحلقة وحلقة الرضاعة "البيبرونة" مسبقاً. ضع القئينة واقفة على سبب الأغذية (C).
- بإمكانك الطهي/التسخين والسبب (C) وإناء تحضير الأرز (B) معاًين بالطعام في نفس الوقت في نفس الدورة.
- إذا مزجت أنواع أغذية مختلفة عليك أن تختار خيار الطهي للطعام الأكثر صلابة، مع الأخذ بعين الاعتبار أن الطعام الطري أكثر سيظهر أكثر.
- مهمة إعادة التعبئة Refill إمكانية إعادة تعبئة الماء دون الحاجة لإزالة الإبريق (D) (الرسم K).

2. القطع التي تكون ماكينة إعداد الطعام



3. تعليمات الاستعمال

1.3. من أجل الطهي / التسخين / فك تجميد الأطعمة:

قبل البدء من المهم معرفة أن:

- يبدأ بخار الماء الخروج بعد مرور 3 دقائق من بعد تشغيل مهمة الطهي/التعقيم. هذا هو الزمن الذي يحتاجه الجهاز ليسخن.
- حينما يصل ماء الخزان (ي) إلى الحد الأدنى يكف الجهاز عن التسخين ويظل مفتاح قطع التيار في وضع توليد البخار ويطفا نور (ك).

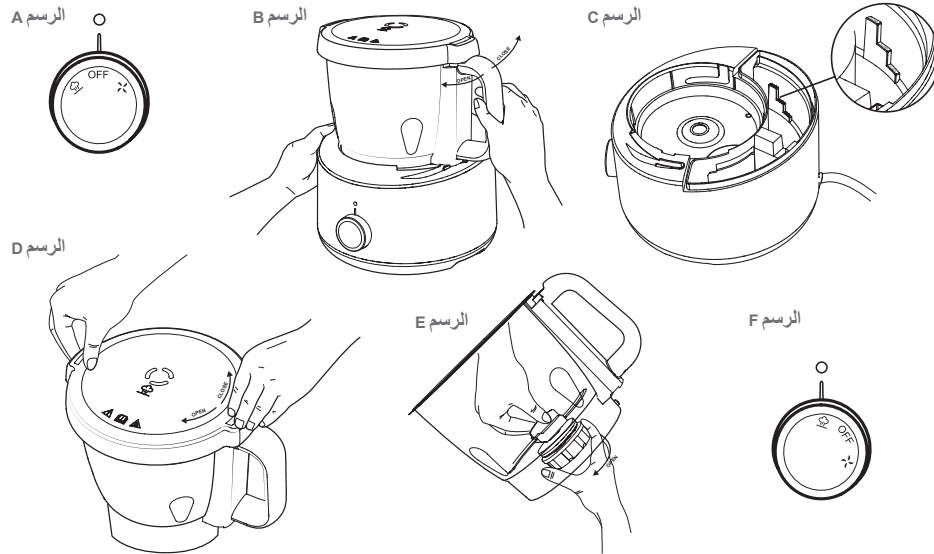
الجهاز مجهز بآلية توقف مهمة الطهي/التعقيم أوتوماتيكياً حينما يفرغ الماء من الخزان.

- 1- تأكد من أن أداة الاختيار (L) في وضع الإيقاف OFF (الرسم A)
- 2- اسحب الإبريق (D) بإدارته في اتجاه عقارب الساعة مع إمساك المقبض (H) مباشرة وارفع غطاء خزان الماء (J). (الرسم B)
- 3- عي خزان الماء (J) بحسب زمن الطهي الذي تحتاجه (أنظر إلى الجدول في نهاية هذا الدليل) وأغلق الغطاء. خذ بعين الاعتبار أنه يمكن تعبئة 250 مل من الماء بعد أقصى. (الرسم C)
- 4- افتح غطاء الإبريق (A) بإدارته في اتجاه عقارب الساعة (الرسم D)
- 5- تأكد من أن الشفرات (F) مثبتة جيداً. لتجنب رشح الماء المحتمل إلى خارج الجهاز (الرسم هـ).
- 6- ضع الغذاء في السبت الرئيسي (C) أو وضع الأرز/المكرونة/البقول في إناء إعداد الأرز (B). في حالة استعمال إناء الأرز أضف هذا أيضاً كمية الماء اللازمة، تبعاً للجدول المرفق بهذا الدليل. لا يجب أن يزيد الوزن الإجمالي للمكونات في سبت الأغذية الرئيسي عن 300 غ. بإمكانك استعمال السببتين في نفس عملية الطهي إذا ما رغبت في ذلك.

ملاحظات:

- في حالة رغبتك في تسخين أو فك تجميد شيء قبل طهيهِ، عليك أن تدخل الغذاء في حاوية مناسبة للتسخين بالبخار (على سبيل المثال، عبة بلاستيكية مخصصة لحفظ الطعام أو برطمان صغير أو رضاعة "بيبرونة") وتوضع على السبت (C) مع الانتباه إلى أنك تستطيع إغلاق الغطاء (A) جيداً.
- إذا كنت ستطهو أرزاً في إناء إعداد الأرز (B) ننصحك بتنظيفه مسبقاً للتخلص من القاذورات.

- 7- ضع الإبريق (D) في مكانه بإدارته في اتجاه عقارب الساعة وأغلق الغطاء. بإمكانك توجيه مخرج البخار (A).
- 8- شغل مهمة الطهي -إطلاق البخار- بإدارة أداة الاختيار (L) في اتجاه عقارب الساعة (الرسم F). ينار النور (K) الآن.



AR: دليل التعليمات

الفهرس

188	1. مقدمة
187	2. القطع التي تكون ماكينة إعداد الطعام
186-183	3. تعليمات الاستعمال
186-185	1.3 الطهي / التسخين / فك تجميد الأطعمة
184	2.3 الفرغ
183	3.3 التعقيم
182-181	4. النظافة والصيانة
181	5. النظافة والصيانة
180	6. المواصفات الفنية
79-78	جدول الأزمئة

1. مقدمة

مجموعة الأجهزة المنزلية الصغيرة لينك علامة تجارية مسجلة لسوافينكس Suavinex تساعدك في العناية اليومية بابتك، حيث توفر لك الحلول المستجدة التي تساندك أثناء سنوات حياته الأولى. إنها أجهزة سهلة الاستعمال والتنظيف وتوفر لك الراحة وادخار الوقت، مما يسمح لك بتكريس نفسك أكثر للطفل واستغلال وقتكما معاً إلى أقصى حد.

ماكينة إعداد الطعام

تلعب التغذية دوراً مهماً أثناء السنوات الأولى من عمر الطفل حيث تضمن له نمواً مناسباً. بعد مرحلة أولى من الرضاعة، يجب أن تبديني في إدخال أطعمة جديدة في غذائه شيئاً فشيئاً. ماكينة إعداد الطعام هي الجهاز المنزلي المثالي لهذه المرحلة ذلك أنها تطهي الأطعمة بالبخر وتحافظ على مغذياتها وخواصها إلى أقصى حد. لها 5 مهام وتسمح أيضاً بالفرغ والتسخين وفك تجميد الأطعمة وحتى تعقيم الأكسسوارات الصغيرة. تشغيلها يعتمد على الحنسن جداً وهي سهلة الفك والتنظيف. إلى جانب ما ذكر فيتوفر فيها نظام مسجلة براءة اختراعه يحسن توليد البخار ويحولها إلى جهاز فعال من حيث الطاقة.

The logo for suavinēx, featuring the brand name in a white, lowercase, sans-serif font. The letter 'e' has a horizontal bar above it, resembling a macron. The logo is centered within a solid black rectangular background.

LABORATORIOS SUAVINEX, S.A

C/ del Marco parcela R88

Polígono Las Atalayas 03114 ALICANTE · ESPAÑA/SPAIN

www.suavinex.com · suavinex@suavinex.com

C.I.F: A-03123122 · R.S.I: n°3902245/A