

MAGIC PAPPA

- IT** Cuocipappa
multifunzione 7 in 1
- ES** Cocedor de comida para
bebés multifuncional 7 en 1
- EN** 7 in 1 multifunction baby
food maker
- FR** Cuiseur multifonction
7 en 1 pour bébé
- PL** 7 w 1 wielofunkcyjny
robot kuchenny
do przygotowywania
poisłków dla niemowląt



- IT** Manuale di istruzioni
- ES** Manual de instrucciones de uso
- EN** Instruction manual
- FR** Manuel d'instructions d'utilisation
- PL** Instrukcja bezpieczeństwa

Dziękujemy za zakup urządzenia Nuvita 1967 7w1. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją i zachowanie jej do przyszłego wykorzystania

OSTRZEŻENIA: INFORMACJE OGÓLNE

PODCZAS UŻYWANIA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ PONIŻSZYCH ŚRODKÓW BEZPIECZEŃSTWA:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie zanurzaj głównej części urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi (w tym dzieci), chyba że pod nadzorem lub po instruktażu osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Należy zapewnić nadzór podczas używania urządzenia w pobliżu dzieci.
4. Wyłącz urządzenie i odłącz od prądu, gdy nie jest używane, przed montażem, demontażem i czyszczeniem. Odłączaj, chwytając za wtyczkę, nie za przewód.
5. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.
6. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka jest uszkodzona, wystąpiła awaria, upadek lub inne uszkodzenie. Skontaktuj się ze sprzedawcą
7. Nie używaj na zewnątrz.
8. Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami ani jego zwisania z blatu.
9. Zawsze umieszczaj stalową misę przed montażem ostrzy.
10. Urządzenie przeznaczone jest do przetwarzania niewielkich ilości żywności na bieżąco, idealne do przygotowywania posiłków dla niemowląt.
11. Przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
Nieprawidłowe użycie unieważnia gwarancję.
12. Trzymaj dłonie i narzędzia z dala od ostrzy podczas pracy. Można używać dołączonej łopatkę, ale tylko przy wyłączonym urządzeniu
13. Wszystkie ostrza są ostre. Obsługuj z ostrożnością.
14. Nie instaluj ostrzy bez wcześniejszego umieszczenia stalowej miski.
15. Przed uruchomieniem upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zablokowana.

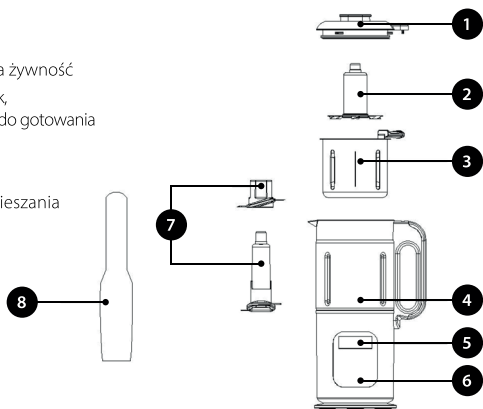
16. Nie wyłączaj blokady pokrywy podczas pracy urządzenia
17. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia.
18. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwyty
19. Nie stosuj niezatwierdzonych akcesoriów.
20. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu palników gazowych, elektrycznych ani w piekarniku.
21. Najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, potem do gniazdka.
22. Używaj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

OTRZEŻENIA: PRZED UŻYCIEM PRODUKTU

1. Nie używaj sterylizatora ani kuchenki mikrofalowej do dezynfekcji głównego szklanego pojemnika ani żadnej części urządzenia. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Nieprawidłowe użytkowanie unieważnia gwarancję.
2. Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni i zapewnij odpowiednią przestrzeń, aby para wytwarzana podczas pracy nie uszkodziła mebli drewnianych ani innych przedmiotów.
3. Zawsze wlewaj wodę przed rozpoczęciem gotowania na parze.
4. Unikaj kapania przecieru lub soku owocowego do zbiornika na wodę, ponieważ kwasowość lub zasadowość żywności może uszkodzić płytę grzewczą.
5. Nie przemieszczaj urządzenia w trakcie pracy.
6. Nie wkładaj żadnych przedmiotów do wlotu wody ani wylotu pary.
7. Nie dolewaj wody do zbiornika podczas gotowania na parze.
8. Po ugotowaniu zawsze sprawdzaj konsystencję posiłku przed podaniem dziecku.
9. Średni czas gotowania na parze wynosi około 30 minut. W przypadku gotowania kilku porcji należy odczekać 30 minut między cyklami, aby płyta grzewcza i silnik mogły się schłodzić.
10. Nie siekaj kości ani orzechów (w tym włoskich i makadamia).
11. Przy korzystaniu z funkcji siekania nie używaj ostrza dłużej niż 15 sekund jednorazowo – po każdym cyklu zrób 10 sekund przerwy.
12. Uwaga: niektóre produkty (np. marchew, dynia, cukinia, pomidory, szpinak, śliwki, truskawki itp.) mogą barwić plastikowe części. Aby uniknąć przebarwień, regularnie czyść ostrza.
13. Zachowaj ostrożność przy opróżnianiu miski i czyszczeniu ostrzy – są bardzo ostre.
14. Uważaj podczas przelewania gorących płynów po gotowaniu.
15. Przed wymianą części i akcesoriów wyłącz urządzenie i odłącz je od prądu.
16. Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj głównej części urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

1. Pokrywka
2. Ostrze antykolkowe
3. Stalowy pojemnik na żywność
4. Stały szklany pojemnik, również odpowiedni do gotowania
5. Timer
6. Przyciski funkcyjne
7. Zestaw ostrzy do mieszania
8. Łopatką



PANEL STEROWANIA

PRZYCISKI FUNKCYJNE:

Aby wybrać jedną z funkcji na panelu sterowania, delikatnie dotknij przycisku „mode”. Zapalenie się kontrolki sygnalizuje wybraną funkcję. Każde kolejne naciśnięcie przełącza na następną funkcję.

FUNKCJA GOTOWANIA NA PARZE – TRYB MANUALNY

Ta funkcja pozwala wybrać czas gotowania inny niż ten ustawiony domyślnie — minimalnie 15 minut. Każde naciśnięcie przycisku „timer” zwiększa czas o 5 minut. Po zakończeniu gotowania ostrza nie uruchomią się automatycznie. Jeśli chcesz zmiksować jedzenie, musisz uruchomić ostrza ręcznie.

FUNKCJA OSTRZY Z TIMEREM

Domyślnie ustawiony jest czas 1 minuta. Kolejne naciśnięcia przycisku „timer” pozwalają wybrać czas: 15 sek., 30 sek. lub 45 sek. Po wyborze ostrza uruchomią się automatycznie — nie ma potrzeby przytrzymywania przycisku



FUNKCJA CZYSZCZENIA



Za pomocą tej funkcji możesz oczyścić wnętrze szklanego pojemnika po przygotowywaniu bulionu warzywnego, smoothie, zup lub kremów. Cykl trwa 5 minut — woda nagrzewa się do około 70°C.

PROGRAMY GOTOWANIA

Programy gotowania mają z góry ustawione, nieedytowalne czasy. Aby je dostosować, użyj trybu ręcznego gotowania na parze.

MIĘSO	RYBA	OWOCE	ZBOŻA	STRĄCZKI	WARZYWA
31 min	17 min	25 min	30 min	43 min	30 min

FUNKCJA PROGRAMOWANEGO GOTOWANIA



Pozwala zaplanować rozpoczęcie gotowania na późniejszą godzinę. Aby aktywować tę funkcję, dotknij przycisku „mode”, a następnie przycisku funkcji programowanego gotowania. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się 30 minut. Aby ustawić dłuższe opóźnienie, naciśnij ikonę „timer”.



TIMER

Umożliwia dostosowanie czasu działania dla niektórych funkcji.



MANUALNA FUNKCJA OSTRZY

Funkcja aktywowana poprzez naciśnięcie ikony. Ostrza pracują tylko wtedy, gdy przycisk jest przytrzymywany

PIERWSZE UŻYCIE

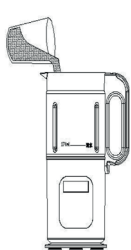
- Przetrzyj szklany pojemnik do gotowania **(4)** wilgotną, niepylącą ściereczką lub miękką gąbką bez właściwości ściernych.
- Stalowy pojemnik na żywność **(3)** oraz ostrza **(2)** i **(7)** można umyć, zanurzając je w wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie osuszyć ściereczką.
- UWAGA:** Ostrza są ostre – zachowaj ostrożność, aby się nie skaleczyć.
- UWAGA:** Nie zanurzaj korpusu elektrycznego w wodzie.

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

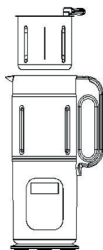
GOTOWANIE NA PARZE I MIKSOWANIE

(Przygotowywanie posiłków dla dziecka)

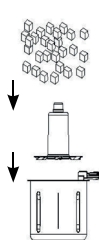
1. Wlej wodę do szklanego pojemnika **(4)**, nie przekraczając zaznaczonego limitu 150 ml.
2. Włóż stalowy pojemnik **(3)** do środka, dopasowując uchwyt do wgłębienia, tak aby pojemnik był dobrze osadzony.
3. Włóż ostrze antykolkowe **(2)** przed dodaniem żywności.
4. Pokrój jedzenie na małe kawałki przed umieszczeniem w stalowym pojemniku.
Do gotowania na parze zaleca się: mięso, ryby, rośliny strączkowe, zboża, warzywa.
Uważaj, by nie przekroczyć maksymalnego poziomu napełnienia.
5. Zamknij pokrywę **(1)**. Zamknięcie musi być szczelne, aby aktywować czujnik bezpieczeństwa. W przeciwnym razie pojawi się błąd i urządzenie nie uruchomi się.
6. Podłącz przewód zasilający do urządzenia, a następnie do gniazdka.
7. Dla każdej funkcji ekran wyświetli domyślny czas gotowania, którego nie można zmienić. Aby wybrać odpowiednią funkcję, dotknij przycisku „mode” i naciśnij go, aż pojawi się pożądaný tryb – funkcja uruchomi się automatycznie po 2 sekundach. Jeśli chcesz zmienić czas, wybierz funkcję „steam cooking” – domyślnie pojawi się 15 minut. Kolejne naciśnięcia przycisku „timer” zwiększają czas o 5 minut.
8. Jeżeli wybrałeś program gotowania z presetem, po jego zakończeniu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a ostrza uruchomią się automatycznie. W przypadku trybu ręcznego usłyszysz tylko sygnał końcowy – ostrza trzeba uruchomić ręcznie, wybierając:
 - a) funkcję ostrzy z timerem
 - b) manualną funkcję ostrzy
9. Uważając, aby się nie poparzyć, otwórz pokrywę **(1)** i wyjmij stalowy pojemnik **(3)**, trzymając za gumowany uchwyt.



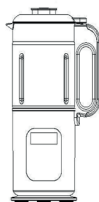
KROK 1



KROK 2



KROK 3



KROK 4

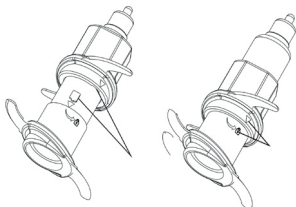
UŻYWANIE PODWÓJNEGO OSTRZA DO MIESZANIA

Podwójne ostrze miksujące przydaje się zarówno do siekania, jak i do przygotowywania pysznych zup kremów.

MONTAŻ PODWÓJNEGO OSTRZA

Weź ostrze **(7)** i włóż je do długiego ramienia ostrza **(7)**, dopasowując dwa trójkąty.

Obróć ostrze w prawo, aby je zabezpieczyć i zablokować.



UŻYCIE PODWÓJNEGO OSTRZA DO SIEKANIA

Aby użyć podwójnego ostrza, zdejmij pokrywkę **(1)**, stalowy pojemnik **(3)** oraz ostrze antykolkowe **(2)**, jeśli jest zamontowane.

1. Włóż uprzednio złożone podwójne ostrze, wsuwając je wzdłuż centralnej kolumny na środku szklanego pojemnika **(4)** i dociskając do dna, aby upewnić się, że jest prawidłowo zamocowane.
2. Dodaj pokrojone na małe kawałki produkty spożywcze, które chcesz posiekać (owoce, warzywa, suszone owoce). **NIE WKŁADAJ mięsa ani ryb do szklanego pojemnika – do tych produktów należy używać stalowego pojemnika.**
3. Zamknij szklany pojemnik, nakładając pokrywkę i przekręcając ją zgodnie z uchem wskazówek zegara w celu zablokowania.
4. Rozpocznij miksowanie: wybierz na panelu sterowania jedną z funkcji:
a) funkcję ostrzy z timerem b) manualną funkcję ostrzy
5. Po zakończeniu zdejmij pokrywkę, odłącz urządzenie od zasilania, wyjmij ostrza i wyjmij posiekaną żywność.

UŻYCIE PODWÓJNEGO OSTRZA DO PRZYZRZĄDZANIA KREMÓW I ZUP

1. Włóż uprzednio zmontowane podwójne ostrze, wsuwając je wzdłuż centralnej kolumny na środku szklanego pojemnika (4) i dociskając do dna, aby upewnić się, że jest prawidłowo zamocowane.
2. Dodaj warzywa lub rośliny strączkowe, pokrojone wcześniej na małe kawałki.
NIE WKŁADAJ mięsa ani ryb do szklanego pojemnika – do tych produktów należy używać stalowego pojemnika.
3. Dodaj wodę – ilość zależy od objętości warzyw, które chcesz ugotować. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu 250 ml oznaczonego na pojemniku.
4. Zamknij szklany pojemnik, nakładając pokrywkę i przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Uruchom funkcję gotowania warzyw z panelu sterowania. W tym trybie ostrza aktywują się automatycznie po zakończeniu cyklu gotowania.
6. Aby wydłużyć cykl mieszania, aktywuj ostrza ręcznie.
7. Po zakończeniu odłącz urządzenie od prądu, zdejmij pokrywkę, wyjmij ostrza i przelej gotowy krem do naczynia. Możesz użyć szpatułki do oczyszczenia ścianek pojemnika.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym cyklu gotowania i/lub miksowania rozmontuj i umyj poszczególne elementy w wodzie z dodatkiem detergentu – dotyczy to pokrywki, ostrza antykolkowego, stalowego pojemnika, podwójnego ostrza i szpatułki.

Te elementy można również myć w zmywarce, umieszczając je w górnym koszu i unikając intensywnych programów.

UWAGA: Nie zanurzaj elektrycznego korpusu urządzenia w wodzie.

UWAGA: Niektóre produkty spożywcze (np. marchew, pomidory) mogą zabarwić plastikowe części ostrzy – jest to proces naturalny, który nie wpływa na bezpieczeństwo użytkowania.

CODZIENNE CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż ostygnie.

Jeśli korzystasz głównie z funkcji gotowania na parze, myj komponenty osobno w wodzie z detergentem. Szklany pojemnik przepłucz małą ilością czystej wody (np. z butelki lub dzbanka), a następnie dokładnie wytrzyj suchą, czystą ściereczką.

GRUNTOWNE CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem gruntownego czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania, zdejmij pokrywkę i podwójne ostrze, a następnie umyj je dokładnie w wodzie z dodatkiem detergentu.

Jeśli urządzenie było używane do przygotowywania kremów, zup czy potraw jednogarnkowych w szklanym pojemniku, opróżnij zawartość, dolej nieco wody z butelki lub dzbanka i wypłucz ścianki oraz dno z pozostałości.

Opróżnij pojemnik, włóż ponownie podwójne ostrze, wlej 250 ml czystej wody, zamknij pokrywkę, podłącz urządzenie do zasilania i uruchom funkcję automatycznego czyszczenia z panelu sterowania.

Cykl czyszczenia trwa 5 minut – woda nagrzewa się do 70°C, po czym ostrza automatycznie zaczynają się obracać, by oczyścić cały szklany pojemnik aż po jego górę.

Po zakończeniu cyklu ostrożnie zdejmij pokrywkę i ostrza (uważaj, żeby się nie poparzyć), a następnie wylej wodę. Zaczynają się obracać, by oczyścić cały szklany pojemnik aż po jego górę.

Jeśli wewnątrz nadal pozostaną resztki, powtórz płukanie wodą – najlepiej z użyciem dzbanka lub butelki a następnie wylej wodę.

NIE WYSTAWIAJ ELEKTRYCZNEGO KORPUSU NA DZIAŁANIE STRUMIENIA WODY,

aby uniknąć uszkodzenia elektroniki. Wytrzyj wnętrze szklanego pojemnika czystą, suchą ściereczką. Pozostaw otwarty pojemnik do całkowitego wyschnięcia.

KONSERWACJA

Jeśli na dnie pojemnika pojawi się osad z kamienia lub resztki przypalonego jedzenia, należy je usunąć, aby zachować prawidłowe działanie urządzenia i zapobiec nieodwracalnym uszkodzeniom.

Odłącz urządzenie od zasilania przed rozpoczęciem czyszczenia.

Nie używaj urządzenia w trakcie procesu czyszczenia.

Procedura: Wymieszaj 50 ml octu spirytusowego z 50 ml wody lub rozpuść jedną dawkę kwasu cytrynowego w 200 ml zimnej wody, albo użyj 100 ml soku z cytryny. Wlej wybrany roztwór do szklanego pojemnika. Pozostaw roztwór tylko na tyle długo, ile potrzeba do usunięcia kamienia, nie przedłużaj niepotrzebnie czasu działania.

Po zakończeniu czyszczenia wylej roztwór, dokładnie wypłucz urządzenie odrobiną czystej wody, uważając, aby nie zamoczyć części elektrycznych.

Osusz suchą ściereczką. Pozostaw pojemnik otwarty do całkowitego wyschnięcia.

TECHNICAL FEATURES

Napięcie znamionowe / częstotliwość	220-240V (50-60Hz)
Moc grzania	400W
Moc mieszania	100W
Wymiary produktu	114 x 275 mm
Waga	1,470 gr

Zalecane użytkowanie wyłącznie wewnątrz pomieszczeń, w temperaturze od 14°C do 30°C.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

BŁĄD	PRZYCZYNA
E0	Pokrywka nie została dokładnie zamknięta.
E1	W zbiorniku brakuje wody
E4	Nadmiar jedzenia, przegrzanie lub uszkodzenie mechaniczne.

GWARANCJA – ZASADY I WARUNKI

Produkt objęty jest **24-miesięczną gwarancją** na wady fabryczne, liczoną od daty zakupu (na podstawie paragonu lub faktury). Gwarancja **nie obejmuje** uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia akcesoriów lub tzw. „materiałów eksploatacyjnych” (np. baterii, ostrzy czy części ulegających zużyciu). **Baterie** objęte są **6-miesięczną gwarancją**. **24-miesięczna gwarancja nie obowiązuje, jeśli:** 1.Produkt uległ uszkodzeniom estetycznym spowodowanym niewłaściwym użytkowaniem niezgodnym z instrukcją obsługi. 2.Produkt został zmodyfikowany i/lub naruszony. 3.Awaria wynika z niewłaściwej konserwacji części składowych, akcesoriów i/lub materiałów eksploatacyjnych (np. utlenianie, zanurzenie w wodzie lub innych cieczach, zablokowanie czujników przez resztki, wyciek żrącej cieczy z baterii). **Z gwarancji wyłączone są również:** 1. Koszty wymiany lub naprawy części ulegających zużyciu oraz koszty zwykłej konserwacji produktu.

2. Koszty i ryzyko związane z transportem produktu do i z punktu zakupu lub autoryzowanego punktu serwisowego.3. Uszkodzenia wynikające z nieprawidłowej instalacji, niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania. 4. Uszkodzenia powstałe w wyniku działania siły wyższej (np. klęski żywiołowe), upadków, uderzeń oraz warunków nieodpowiednich dla produktu.

5. Wady nie mające istotnego wpływu na funkcjonowanie produktu. Producent, dystrybutor oraz wszystkie podmioty zaangażowane w sprzedaż produktu **nie ponoszą odpowiedzialności za straty ekonomiczne ani szkody powstałe na skutek awarii produktu**. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, producent, dystrybutor oraz wszystkie strony związane ze sprzedażą produktu **nie ponoszą odpowiedzialności** za jakiegokolwiek szkody, w tym wady, straty bezpośrednie i pośrednie, utratę dochodu, oszczędności, ani inne następstwa wykraczające poza szkody wynikające z naruszenia gwarancji, umowy, odpowiedzialności deliktowej, czy innych przyczyn – wynikające z użytkowania lub braku możliwości użytkowania produktu i/lub dokumentacji papierowej lub elektronicznej, w tym również braku dostępu do serwisu. Więcej informacji na temat serwisu gwarancyjnego można znaleźć w zakładce

Warunki Sprzedaży na stronie: www.nuvitababy.com



IT: Scarica o consulta online il manuale di istruzioni nella tua lingua preferita. **ES:** Descargue/vea el manual de instrucciones en línea en su idioma preferido. **EN:** Download/view the instruction manual online in your preferred language. **PL:** Pobierz lub przeglądaj instrukcję obsługi online w wybranym przez siebie języku. **FR:** Téléchargez/consultez le manuel d'instructions en ligne dans la langue de votre choix. **DE:** Laden Sie die Bedienungsanleitung in Ihrer bevorzugten Sprache online herunter/lesen Sie sie online. **PT:** Acesse o manual de instruções online no idioma de sua preferência. **GR:** Κατεβάστε ή δείτε το εγχειρίδιο οδηγιών στη γλώσσα που προτιμάτε. **NO:** Last ned eller se bruksanvisningen på nett på ditt foretrukne språk. **DA:** Hent eller læs brugsanvisningen online på dit foretrukne sprog. **AL:** Shkarkoni ose shikoni manualin e udhëzimeve në internet në gjuhën tuaj të preferuar. **HU:** Töltse le vagy tekintse meg online a használati útmutatót az Ön által választott nyelven. **CZ:** Stáhněte si nebo prohlédněte návod k použití online ve vašem preferovaném jazyce. **SI:** Prenesite ali si oglejte navodila za uporabo na spletu v želenem jeziku. **BG:** Изгледете или прегледайте ръководството за употреба онлайн на предпочитания от вас език. **SK:** Stiahnite si alebo pozrite si návod na použitie online vo vašom preferovanom jazyku. **RO:** Descărcați sau vizualizați manualul de instrucțiuni online în limba preferată.



www.nuvitababy.com

info@nuvitababy.com

IMPORTED / DISTRIBUTED BY

Anteprima Brands International Ltd

1, Ferris Bldg. St.Luke Street PTA1020 Gwardamangia

Malta - Europe

All rights reserved

1967_24_Gen_v1.1.0