

nenor[®]

Oro

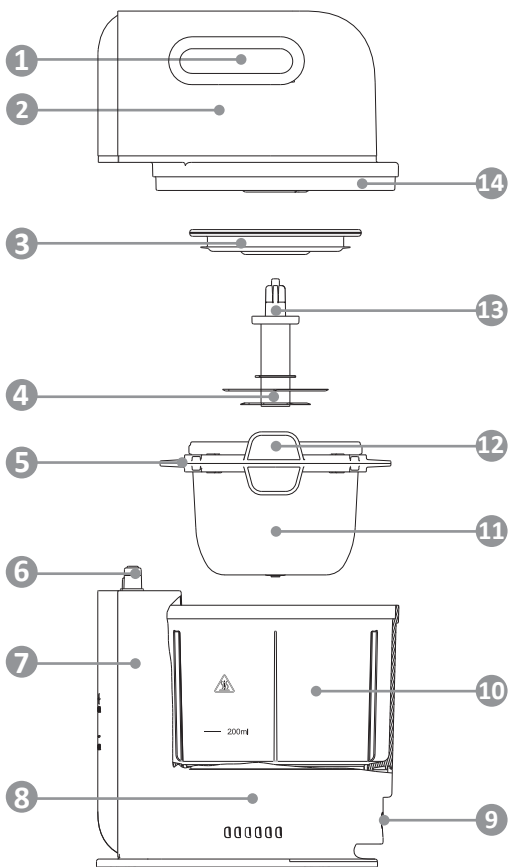


Table of contents

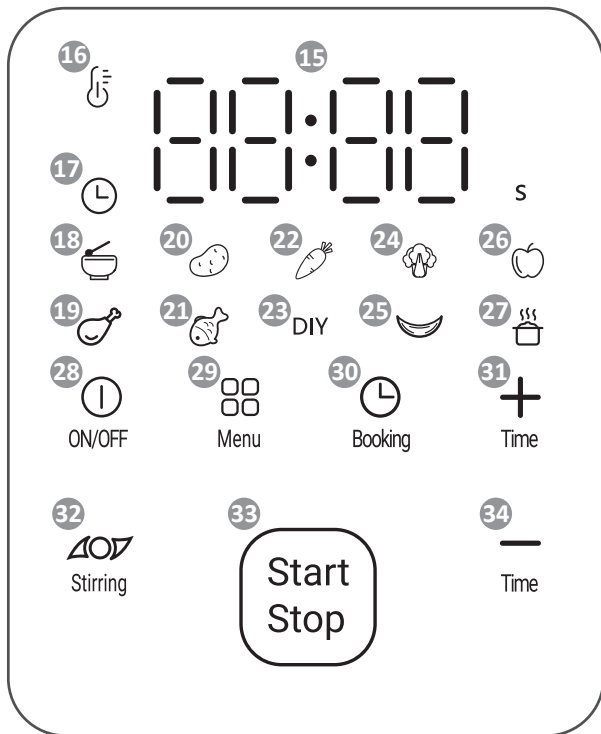
Spis treści

5	Instrukcja obsługi	PL
10	User manual	EN
16	Bedienungsanleitung	DE
21	Návod k použití	CZ
27	Használati utasítás	HU
32	Používateľská príručka	SK
37	Användarhandbok	SE
43	Käyttäjän käsikirja	FI
48	Brugerhåndbok	NO
53	Brugermanual	DK
58	Gebruikershandleiding	NL
64	Manual del usuario	ES
70	Manuale utente	IT
75	Manual de utilizare	RO
81	Manuel de l'utilisateur	FR
87	Korisnički priručnik	HR/BA
92	Uputstvo za upotrebu	RS/ME
97	Uporabniški pravilnik	SI
103	Εγχειρίδιο χρήστη	GR
108	Lietotāja rokasgrāmata	LV
114	Vartotojo vadovas	LT
119	Kasutusjuhend	ET
125	Посібник користувача	UA
130	Ръководство за потребителя	BG
136	Упатство за употреба	MK
142	Manual do utilizador	PT

A



B



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup blendera dla dzieci z funkcją gotowania Neno Oro. Prosimy o zapoznanie się z instrukcją obsługi przed użyciem oraz zatrzymanie jej.

01. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed podłączeniem sprawdź czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem w gniazdku.
2. Nie używaj urządzenia jeśli wtyczka lub kabel jest uszkodzony.
3. Jeśli wtyczka lub kabel jest uszkodzony, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
4. Aby uniknąć oparzenia, nie dotykaj zbiornika z wodą ani pojemnika mieszającego gołymi rękami w czasie pracy urządzenia i po jej zakończeniu.
5. Uważaj na gorącą parę wydobywającą się z urządzenia podczas gotowania.
6. Podczas czyszczenia urządzenia, uważaj, aby go nie zalać, istnieje ryzyko zwarcia.
7. Pamiętaj, aby sprawdzić temperaturę jedzenia przed karmieniem.
8. Nie dotykaj wtyczki, ani kabla mokrymi rękami.
9. Aby zapobiec poparzeniom, porażeniom prądem, pożarom, produkt musi być nadzorowany podczas użytkowania.
10. Nie wkładaj akcesoriów ani części z innych urządzeń niezgodnych z modelem Neno Oro do blendera. Użycie innych komponentów spowoduje utratę gwarancji.
11. Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie. Nie kładź urządzenia na rozgrzanej płycie kuchenki lub piekarnika, które są w użyciu lub są gorące.
12. Nie używaj sterylizatora lub kuchenki mikrofalowej do dezynfekcji żadnych części urządzenia.
13. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za straty spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia.
14. Połóż urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni i upewnij się że jest wystarczająco dużo miejsca wokół, aby uniknąć uszkodzenia otoczenia parą.
15. Jeśli urządzenie ulegnie uszkodzeniu, nie używaj go ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
16. Nie zalewaj zbiornika wodnego innymi płynami niż wodą np. sokiem czy puree, aby nie zalepić powierzchni grzewczej ani nie spowodować korozji powierzchni grzewczej kwasowym lub zasadowym jedzeniem.
17. Nie podnoś ani nie przenoś urządzenia, gdy jest w użyciu.
18. Nie wkładaj żadnych przedmiotów do zbiornika na wodę.
19. Sprawdź konsystencję jedzenia przed podaniem, aby się upewnić, że nie ma żadnych nierównych kawałków ani grudek.
20. Nie wrzucaj kości ani orzechów do blendera!
21. Jeśli zbiornik do gotowania zabarwi się jedzeniem, wyczyść go po ostudzeniu. Upewnij się żeby regularnie go czyścić.
22. Zachowaj ostrożność przy dotykaniu ostrzy, opróżnianiu zbiornika mieszającego i czyszczeniu urządzenia.
23. Przed zmianą części wyłącz urządzenie i odłącz od gniazdka.
24. Pamiętaj, żeby odłączyć urządzenie od gniazdka przed składaniem, demontażem lub czyszczeniem.
25. Produkt nie może być używany przez dzieci. Trzymaj wszystkie części urządzenia z dala od dzieci.
26. Dorośli o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i sensorycznych mogą korzystać z urządzenia pod nadzorem innej osoby dorosłej.
27. Aby uchronić się od porażenia prądem, nie zanurzaj korpusu urządzenia, kabla lub wtyczki w wodzie lub innych cieczach.

28. Nie pozostawiaj opakowań, takich jak plastikowe torby i pudełka, w zasięgu dzieci.
29. Urządzenie należy umieścić na płaskiej powierzchni, poza zasięgiem dzieci.
30. Nie dotykaj urządzenia podczas pracy, aby uniknąć poparzeń.
31. Upewnij się że w trakcie gotowania w zbiorniku wodnym jest woda (nie więcej niż 200 ml), nie dopuszczaj do pracy płyty grzewczej bez wody.
32. Przed rozpoczęciem procesu obróbki jedzenia w zbiorniku do gotowania, należy dodać wodę.
33. Nie miel ani nie krusz w urządzeniu produktów, np. kostek lodu
34. Czas podgrzewania jedzenia powinien być zgodny z zamieszczoną tabelą (tabela 1), aby nie stracić wartości odżywczych.
35. Wtyczka musi być podłączona do uziemionego gniazdka i dobrze osadzona.
36. Nie otwieraj urządzenia podczas jego pracy. Wcześniej je wyłącz.
37. Po przeprowadzonym procesie obróbki uważaj na wydobywającą się parę.
38. Nie blenduj produktów bez dodatku wody.
39. Nie blokuj otworów wentylacyjnych na górnej pokrywie podczas pracy.
40. Unikaj kontaktu kabla z gorącymi powierzchniami i ostrymi krawędziami.
41. Po zakończeniu użytkowania odłącz wtyczkę, umyj i osusz urządzenie.
42. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od prądu i poczekaj, aż ostygnie.
43. Plastikowe elementy mogą z czasem ulegać naturalnemu starzeniu się. Zwłaszcza gdy są narażone na działanie promieni słonecznych lub wysokich temperatur. W przypadku takich zmian, zaleca się wymianę elementów, aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.

02. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

1. Blender z funkcją gotowania Neno Oro
2. Instrukcja obsługi
3. Kubek z miarką

03. OPIS URZĄDZENIA (RYS.A)

1. Uchwyt górnej pokrywy
2. Górna pokrywa
3. Dolna pokrywa
4. Noże
5. Tacka zbiornika do gotowania
6. Złącze górnej pokrywy
7. Panel dotykowy
8. Korpus urządzenia
9. Złącze zasilacza
10. Zbiornik wodny
11. Zbiornik do gotowania
12. Uchwyt zbiornika mieszającego
13. Mocowanie noży
14. Otwór ujścia pary

04. OPIS PANELU DOTYKOWEGO (RYS.B)

15. Wyświetlacz czasu
16. Wskaźnik podtrzymywania temperatury
17. Ikona funkcji rezerwacji
18. Tryb kleik ryżowy
19. Tryb mięsne puree
20. Tryb ziemniaczane puree
21. Tryb rybne puree
22. Tryb marchewkowe puree
23. Tryb DIY
24. Tryb warzywne puree
25. Tryb zupy

26. Tryb owocowe puree
27. Tryb gotowanie
28. Włącz/wyłącz urządzenie
29. Wybór trybów
30. Funkcja czasowego uruchomienia
31. Przycisk zwiększania czasu
32. Tryb rozdrabniania
33. Przycisk włączania/wyłączania
34. Przycisk zmniejszania czasu

05. MONTAŻ URZĄDZENIA

1. Ściągnij górną pokrywę (RYS.A – 2), trzymając za uchwyt (RYS.A – 1).
 2. Trzymając za uchwyt tacki (RYS.A – 12) wyciągnij tackę (RYS.A – 5) wraz ze zbiornikiem do gotowania (RYS.A – 11), dolną pokrywą (RYS.A – 3) i noże (RYS.A – 4).
 3. Wlej do zbiornika wodnego (RYS.A – 10), 200 ml wody z kranu lub destylowanej.
- UWAGA:** Zalecamy użycie wody destylowanej, przeciwdziała to powstawaniu osadów.

4. Ściągnij dolną pokrywę (RYS.A – 3) ze zbiornika do gotowania (RYS.A – 11).
5. Dodaj posiekane małe kawałki jedzenia i dolej odpowiednią ilość wody do zbiornika do gotowania (RYS.A – 11).

UWAGA: Nie należy przekroczyć linii 250 ml, która jest widoczna na zbiorniku do gotowania.

UWAGA: Aby jedzenie było dobrze rozdrobnione, należy pokroić je w kostkę o boku nie większym niż 1,5cm.

6. Nałóż dolną pokrywę na zbiornik do gotowania (RYS.A – 11) i włóż z powrotem do urządzenia elementy z pkt.2, trzymając za uchwyt (RYS.A – 12)
7. Nałóż na urządzenie górną pokrywę (RYS.A – 2), trzymając za uchwyt (RYS.A – 1).

06. SPOSÓB DZIAŁANIA

1. Po przyłączeniu dołączonego kabla do portu (RYS.A – 9), a następnie do zasilania, panel (RYS.A – 7) zaświeci się. Następnie zgasnie by przejść w tryb zasilania.
 2. Aby uruchomić urządzenie należy nacisnąć przycisk (RYS.B – 33), na wyświetlaczu czasu (RYS.B – 15) pojawi się „--:--”, przechodząc w tryb uśpienia.
 3. Naciśnij przycisk menu (RYS.B – 29) aby wybrać odpowiedni tryb pracy. Aby wybrany tryb uruchomił się z opóźnieniem należy nacisnąć booking (RYS.B – 30) na panelu (RYS.A – 7). Umożliwi to uruchomienie urządzenia po zaprogramowanym czasie (od 40 minut do 24 godzin, co 5 minut). Na panelu (RYS.B – 15) wyświetli się czas, który można modyfikować dzięki przyciskom „+” (RYS.B – 31) lub „-” (RYS.B – 34).
- UWAGA:** Gdy funkcja czasowego uruchamiania jest aktywna, ikona (RYS.B – 17) jest podświetlona.
4. Po wybraniu trybu, na ekranie (RYS.B – 15), wyświetli się domyślnie zaprogramowany czas. Można go modyfikować co 5 minut, za pomocą przycisków „+” (RYS.B – 31) lub „-” (RYS.B – 34), według poniższej tabeli:

	TRYB	DOMYŚŁY CZAS	ZAKRES CZASU	CZAS PODTRZYMYWANIA TEMP.
	Kleik ryżowy	35 minut	35-60 minut	Do 9 godzin
	Ziemniaczane puree	25 minut	25-40 minut	
	Marchewkowe puree	35 minut	35-60 minut	

	Warzywne puree	15 minut	15-40 minut
	Owocowe puree	15 minut	15-60 minut
	Mięsne puree	20 minut	20-40 minut
	Rybne puree	15 minut	15-40 minut
DIY	DIY	60 minut	20-90 minut
	Tryb zupy	30 minut	30-90 minut
	Tryb gotowania	85 minut	85-150 minut

Tabela 1

UWAGA:

- Po wybraniu jednego z trybów (kleik ryżowy, ziemniaczane puree, marchewkowe puree, warzywne puree, owocowe puree, mięsne puree czy rybne puree) urządzenie gotuje przez większość zaprogramowanego czasu. W ostatnich 5 minutach automatycznie rozpoczyna proces blendowania.
- W trybie DIY, tryb zupy i tryb gotowania, urządzenie przez cały czas będzie gotowało. Aby uruchomić blendowanie, należy przytrzymać przycisk Stirring (RYS.B – 32) po zakończeniu.
- Gdy tryb pracy został wybrany ale jeszcze nie uruchomiony, należy uruchomić wstępne rozdrabnianie (Aby wszystkie kawałki żywności miały jednolity rozmiar, co zapewni równomierne ugotowanie) poprzez przytrzymanie przycisku „Stirring” (RYS.B – 32). Przytrzymanie przycisku uruchomi ostrza (RYS.A – 4), będą one rozdrabniały jedzenie nie więcej niż 20 sekund. Maksymalnie można uruchomić 3 cykle, każdy po 20 sekund w zależności od potrzeby. Ponowne uruchomienie możliwe jest po minucie.
- Aby uruchomić wybrany tryb, należy krótko nacisnąć przycisk (RYS.B – 33). Urządzenie zacznie się nagrzewać aż wyświetli czas pracy. Aby zatrzymać zadany tryb należy ponownie nacisnąć przycisk (RYS.B – 33). Po zakończeniu wybranego programu, urządzenie przejdzie automatycznie w stan podtrzymywania temperatury (patrz tab.1), ikona (RYS.B – 16) będzie aktywna.

7. Po zakończeniu miksowania, upewnij się łyżeczką czy puree ma odpowiednią konsystencję. W tym celu ściągaj górną pokrywę (RYS.A – 2), trzymając za uchwyt (RYS.A – 1). Odczekaj minutę by plastikowe elementy się ochłodziły. Ściągnij dolną pokrywę (RYS.A – 3), łapiąc za plastikową uszczelkę. Jeżeli konsystencja jest nieodpowiednia, należy ponownie ją zmiksować postępując zgodnie z pkt. 5
8. Jeżeli konsystencja jest odpowiednia, wyciągnij noże (RYS.A – 4), trzymając za mocowanie noży (RYS.A – 13). Wyciągnij zbiornik trzymając za uchwyt tacki (RYS.A – 12) i przechyl ostrożnie zbiornik do gotowania (RYS.A – 11) aby wylać jego zawartość do naczynia.

UWAGA: Postępuj bardzo ostrożnie, istnieje ryzyko poparzenia.

07. PRZYKŁADOWE PRZEPISY

Tryb	Maksymalna proporcja
Kleik ryżowy	160ml. wody + 40g. ryżu
Ziemniaczane puree	80ml. wody + 120g. ziemniaków
Marchewkowe puree	100ml. wody + 120g. marchewki
Warzywne puree	50ml. wody + 80g. warzyw
Owocowe puree	30ml. wody + 120g. jabłka
Mięsne puree	50 ml. wody + 120g. wołowiny
Rybne puree	50ml. wody + 120g. ryby

08. CZYSZCZENIE I ODKAMNIENIE

- Czyść urządzenie tylko gdy jest odłączone od zasilania
- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Urządzenia nie wolno czyścić pod bieżącą wodą (wyjątek: nóż, dolna pokrywa, zbiornik do gotowania i tacka).
- Nie używaj wybielacza, ani żadnych związków chemicznych lub tabletek czyszczących.
- Nie używaj welly stalowej, żadnych ściernych środków czyszczących, ani żrących płynów (np. aceton lub alkohol).
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie, używaj wyłącznie wilgotnej szmatki nasączonej płynem (wyjątek: nóż, dolna pokrywa, zbiornik do gotowania i tacka).
- Elementy takie jak nóż, dolna pokrywa, zbiornik do gotowania i tacka należy wyciągnąć z urządzenia i umyć je płynem do naczyń używając gąbki.
- Aby odkamienić zbiornik wodny należy wlać do niego mieszanek wody z octem (50ml 8% octu i 150 ml wody). Pozostawić mieszanek na 15 minut, po tym czasie wylać mieszanek i przetrzeć wilgotną ścierką.

09. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak zasilania	Źle podpięty kabel	Sprawdź czy kabel zasilający jest prawidłowo podpięty do urządzenia lub do kontaktu
	Brak prądu w kontakcie	Sprawdź w sposób bezpieczny czy w kontakcie jest prąd
Mikser nie działa prawidłowo, słabo blenduje jedzenie	Niskie napięcie	Użyj kontaktu z napięciem 230V
Jedzenie przykleja się do dna	Za mała ilość wody	Dodaj więcej wody
Jedzenie jest słabo rozdrobnione	Za dużo lub za mało, składników lub wody	Zmień proporcje dodawanych produktów
Przejdźcie w tryb gotowości w trakcie pracy	Za mała ilość wody	Dodaj więcej wody do zbiornika do gotowania
	Silnik uległ przegrzaniu	Należy poczekać 30 minut przed ponownym uruchomieniem
	Głowica tnąca jest zablokowana	Wymij ostrożnie głowicę tnącą. Dokładnie umyj i ponownie zamontuj

Rozpryskiwanie	Za dużo wody lub za mało jedzenia	Zmniejsz ilość dodawanej wody lub zwiększ ilość jedzenia. Nie zaleca się przygotowywania potraw zawierających dużo tłuszczu, np. tłuste mięso
Grudki w przygotowanym posiłku	Produkty w zbiorniku do gotowania nie są poddawane obróbce wstępnej	Składniki powinny być przygotowywane wstępnie, zgodnie z instrukcją
Urządzenie nie reaguje (gdy jest włączone)	Silnik jest przegrzany	Odczekaj 30 minut przed ponownym uruchomieniem

10. SPECYFIKACJA

Nazwa produktu: Neno Oro – Blender dla dzieci z funkcją gotowania

Model: Oro

Napięcie zasilające: 220-240V/50Hz

Pojemność zbiornika do gotowania: 250ml

Moc blendowania: 130W

Moc gotowania: 500W

Wymiary produktu: 18,5x15x25,5cm

Waga produktu: 1780g

Maksymalna pojemność zbiornika na wodę: 200ml

Długość kabla: 100cm

11. KARTA GWARANCYJNA

Produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją. Warunki gwarancji można znaleźć na stronie:

<https://neno.pl/gwarancja>

Szczegóły, kontakt oraz adres serwisu można znaleźć na stronie: <https://neno.pl/kontakt>

Specyfikacje i zawartość zestawu mogą ulec zmianie bez powiadomienia. Przepraszamy za wszelkie niedogodności.

EN

USER MANUAL

Dear Customer,

Thank you for purchasing the Neno Oro baby blender with cooking function. Please read the instruction manual before use and keep it.

01. SAFETY RULES

1. Before connecting, check that the voltage of the device matches the voltage of the socket.
2. Do not use the device if the plug or cable is damaged.
3. If the plug or cable is damaged, contact an authorised service centre
4. To avoid burns, do not touch the water tank or mixing container with your bare hands during and after operation.
5. Watch out for hot steam coming out of the appliance during cooking.
6. When cleaning the device, be careful not to flood it, there is a risk of a short circuit.
7. Remember to check the temperature of the food before feeding.
8. Do not touch the plug or cable with wet hands.

9. To prevent burns, electric shocks, fires, the product must be supervised during use.
10. Do not put accessories or parts from other appliances incompatible with the Neno Oro model into the blender. The use of other components will void the warranty.
11. Do not immerse the body of the appliance in water. Do not place the appliance on a hot hob or oven that is in use or is hot.
12. Do not use a steriliser or microwave oven to disinfect any parts of the appliance.
13. The appliance is intended for domestic use only. The producer is not responsible for any loss caused by incorrect use of the device.
14. Place the device on a stable, flat surface and make sure there is enough space around it to avoid damaging the surroundings with steam.
15. If the device is damaged, do not use it again. Contact an authorised service centre
16. Do not pour liquids other than water into the water tank, e.g. juice or puree, so as not to clog the heating surface or corrode the heating surface with acidic or alkaline food.
17. Do not lift or carry the device while it is in use.
18. Do not put any objects into the water tank.
19. Check the consistency of the food before serving to make sure there are no uneven pieces or lumps.
20. Don't throw bones or nuts in the blender!
21. If the cooking tank becomes stained with food, clean it after it has cooled down. Make sure to clean it regularly.
22. Be careful when touching the blades, emptying the mixing tank and cleaning the device.
23. Before changing parts, switch off the appliance and unplug it from the socket.
24. Remember to unplug the device from the socket before assembling, disassembling or cleaning.
25. The product must not be used by children. Keep all parts of the device away from children.
26. Adults with limited physical, mental and sensory abilities may use the device under the supervision of another adult.
27. To protect yourself from electric shock, do not immerse the appliance body, cable or plug in water or other liquids.
28. Do not leave packaging, such as plastic bags and boxes, within the reach of children.
29. Place the device on a flat surface, out of the reach of children.
30. Do not touch the appliance during operation to avoid burns.
31. Make sure there is water in the water tank during cooking (no more than 200 ml), do not allow the hob to run without water.
32. Before the food is processed in the cooking tank, water must be added.
33. Do not grind or crush products such as ice cubes in the machine
34. The heating time of the food should be according to the table provided (Table 1) in order not to lose nutritional value.
35. The plug must be connected to a grounded socket and be well seated.
36. Do not open the appliance while it is running. Switch it off beforehand.
37. After the processing, watch out for escaping steam.
38. Do not blenderise products without adding water.
39. Do not block the ventilation holes on the top cover during operation.
40. Avoid contact of the cable with hot surfaces and sharp edges.
41. After use, unplug, wash and dry the device.
42. Unplug the device from the power supply and wait until it has cooled down before cleaning.
43. Plastic parts can age naturally over time. Especially if they are exposed to sunlight or high temperatures. In the event of such changes, it is advisable to replace the components to ensure proper functioning of the device.

02. CONTENTS OF THE KIT

1. Neno Oro blender with cooking function
2. Operating instructions
3. Measuring cup

03. DESCRIPTION OF THE DEVICE (FIG.A)

1. Top cover handle
2. Top cover
3. Bottom cover
4. Knives
5. Cooking tank tray
6. Top cover connector
7. Touch panel
8. Body of the appliance
9. Power supply connector
10. Water reservoir
11. Cooking tank
12. Mixing tank handle
13. Blade attachment
14. Steam outlet opening

04. DESCRIPTION OF THE TOUCH PANEL (FIG.B)

15. Time display
16. Temperature maintenance indicator
17. Booking function icon
18. Rice gruel mode
19. Meat puree mode
20. Mashed potato mode
21. Fish puree mode
22. Carrot puree mode
23. DIY mode
24. Vegetable puree mode
25. Soup mode
26. Fruit puree mode
27. Cooking mode
28. Switch the device on/off
29. Selection of modes
30. Timed start function
31. Increase time button
32. Shredding mode
33. On/off button
34. Decrease time button

05. INSTALLATION OF THE DEVICE

1. Pull off the top cover (FIG.A - 2), holding by the handle (FIG.A - 1).
2. Holding the tray handle (FIG.A - 12), pull out the tray (FIG.A - 5) together with the cooking container (FIG.A - 11), lower lid (FIG.A - 3) and knives (FIG.A - 4).
3. Pour into the water tank (FIG.A - 10), 200 ml of tap or distilled water.
NOTE: We recommend using distilled water, this counteracts the formation of sediment .
4. Pull the lower cover (FIG.A - 3) off the cooking tank (FIG.A -11).
5. Add the chopped small pieces of food and add the appropriate amount of water to the cooking container (FIG.A -11).

NOTE: Do not exceed the 250ml line shown on the cooking container

NOTE: To ensure food is well shredded, cut into cubes no larger than 1.5cm on a side.

6. Place the lower lid on the cooking container (FIG.A -11) and put the items from point 2 back into the appliance, holding the handle (FIG.A - 12)
7. Place the top cover (FIG.A - 2) on the appliance, holding by the handle (FIG.A - 1).

06. MODE OF OPERATION

1. After connecting the attached cable to the port (FIG.A - 9) and then to the power supply, the panel (FIG.A - 7) will light up. It will then turn off to enter power mode.
2. To start the device, press the button (FIG.B - 33), the time display (FIG.B - 15) will show "-- --", entering sleep mode.
3. Press the menu button (FIG.B - 29) to select the desired operating mode. To make the selected mode start with a delay, press the booking (FIG.B - 30) on the panel (FIG.A - 7). This will enable the device to start after a preset time (from 40 minutes to 24 hours, in 5 minute increments). The panel (FIG.B - 15) will display the time, which can be modified thanks to the "+" (FIG.B - 31) or "-" (FIG.B - 34) buttons
NOTE: When the timed start function is active, the icon (FIG.B - 17) is highlighted.
4. When the mode is selected, the screen (FIG.B - 15), will display the default programmed time. This can be modified every 5 minutes, using the "+" (FIG.B - 31) or "-" (FIG.B - 34) buttons, according to the table below:

	MODE	HOURLY TIME	TIME RANGE	TEMP. HOLD TIME
	Rice gruel	35 minutes	35-60 minutes	Up to 9 hours
	Mashed potatoes	25 minutes	25-40 minutes	
	Carrot puree	35 minutes	35-60 minutes	
	Vegetable puree	15 minutes	15-40 minutes	
	Fruit puree	15 minutes	15-60 minutes	
	Meat puree	20 minutes	20-40 minutes	
	Fish puree	15 minutes	15-40 minutes	
DIY	DIY	60 minutes	20-90 minutes	

	Soup mode	30 minutes	30-90 minutes	
	Cooking mode	85 minutes	85-150 minutes	

Table 1

NOTES:

- After selecting one of the modes (rice gruel, potato puree, carrot puree, vegetable puree, fruit puree, meat puree or fish puree), the appliance cooks for most of the programmed time. In the last 5 minutes, it automatically starts the blending process.
- In DIY mode, soup mode and cooking mode, the appliance will cook at all times. To start blending, hold down the Stirring button (FIG.B - 32) when finished.
- When the mode has been selected but not yet started, start the pre-shredding (To make all the food pieces uniform in size to ensure even cooking) by holding down the "Stirring" button (FIG.B - 32). Holding down the button will activate the blades (FIG.A - 4), they will grind the food for no more than 20 seconds. A maximum of 3 cycles can be run, each for 20 seconds as required. Restarting is possible after one minute.
- To start the selected mode, briefly press the button (FIG.B - 33). The device will start to heat up until it displays the operating time. To stop the preset mode, press the button (FIG.B - 33) again. At the end of the selected programme, the appliance will automatically enter the temperature holding condition (see tab.1), the icon (FIG.B - 16) will be active.
- When you have finished blending, make sure with a spoon that the puree has the right consistency. To do this, pull off the top lid (FIG.A - 2) while holding the handle (FIG.A - 1). Wait a minute for the plastic parts to cool down. Pull off the lower lid (FIG.A - 3) by grabbing the plastic seal. If the consistency is inadequate, re-blend by following step no. 5
- If the consistency is suitable, pull out the knives (FIG.A - 4), holding by the knife attachment (FIG.A - 13). Pull out the reservoir by holding the tray holder (FIG.A - 12) and carefully tilt the cooking reservoir (FIG.A - 11) to pour the contents into the dish

CAUTION: Proceed very carefully, there is a risk of scalding

07. EXAMPLE RECIPES

Mode	Maximum ratio
Rice gruel	160ml. water + 40g. rice
Mashed potatoes	80ml. water + 120g. potatoes
Carrot puree	100ml. water + 120g. carrots
Vegetable puree	50ml. water + 80g. vegetables
Fruit puree	30ml. water + 120g. apple
Meat puree	50 ml. water + 120g. beef
Fish puree	50ml. water + 120g. fish

08. CLEANING AND DESCALING

- Only clean the device when it is unplugged
- Clean the device after each use.
- The appliance must not be cleaned under running water (exception: knife, lower lid, cooking tank and tray).
- Do not use bleach or any chemicals or cleaning tablets.
- Do not use steel wool, any abrasive cleaners or corrosive liquids (e.g. acetone or alcohol).
- Do not immerse the appliance in water, use only a damp cloth soaked in liquid (exception: knife, lower lid, cooking tank and tray).

- Components such as the knife, lower lid, cooking tank and tray should be removed from the appliance and washed with washing up liquid using a sponge.
- To descale the water tank, pour a mixture of water and vinegar into the tank (50ml 8% vinegar and 150ml water). Leave the mixture for 15 minutes, after which time pour out the mixture and wipe with a damp cloth.

09. SOLVING

Problem	Cause	Solution
No power supply	Incorrectly connected cable	Check that the power cable is properly connected to the appliance or to the contact
	No current in contact	Check safely if there is current in the contact
Blender does not work properly, blends food poorly	Low voltage	Use a 230V contact
Food sticks to the bottom	Too little water	Add more water
The food is poorly chopped	Too much or too little, ingredients or water	Change the proportions of added products
Switching to standby mode during operation	Too little water	Add more water to the cooking tank
	The engine has overheated	Wait 30 minutes before restarting
	The cutting head is blocked	Carefully remove the cutting head. Thoroughly wash and reassemble
Splash	Too much water or too little food	Reduce the amount of water added or increase the amount of food. Preparing food that contains a lot of fat, such as fatty meat, is not recommended
Lumps in the prepared meal	Products in the cooking tank are not pre-treated	Ingredients should be pre-prepared according to instructions
Device does not react (when switched on)	The engine is overheated	Wait 30 minutes before restarting

10. SPECIFICATION

Product name: Neno Oro - Blender for children with cooking function

Model: Oro

Supply voltage: 220-240V/50Hz

Capacity of cooking tank: 250ml

Blending power: 130W

Cooking power: 500W

Product dimensions: 18.5x15x25.5cm

Product weight: 1780g

Maximum capacity of water tank: 200ml

Cable length: 100cm

11. WARRANTY CARD

The product comes with a 24-month warranty. Warranty terms and conditions can be found at:

<https://neno.pl/gwarancja>

Details, contact and service address can be found at: <https://neno.pl/kontakt>

Specifications and contents are subject to change without notice. We apologise for any inconvenience.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für den Neno Oro Babymixer mit Kochfunktion entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch und bewahren Sie sie auf.

01. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

1. Prüfen Sie vor dem Anschließen, ob die Spannung des Geräts mit der Spannung der Steckdose übereinstimmt.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt ist.
3. Wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
4. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie den Wassertank oder Mischbehälter während und nach dem Betrieb nicht mit bloßen Händen.
5. Achten Sie darauf, dass während des Kochens kein heißer Dampf aus dem Gerät austritt.
6. Achten Sie beim Reinigen des Geräts darauf, dass es nicht überflutet wird, es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses.
7. Denken Sie daran, die Temperatur des Futters vor der Fütterung zu überprüfen.
8. Fassen Sie den Stecker oder das Kabel nicht mit nassen Händen an.
9. Um Verbrennungen, elektrische Schläge und Brände zu vermeiden, muss das Produkt während der Benutzung beaufsichtigt werden.
10. Verwenden Sie keine Zubehöerteile oder Teile anderer Geräte, die nicht mit dem Neno Oro kompatibel sind, für den Mixer. Die Verwendung anderer Komponenten führt zum Erlöschen der Garantie.
11. Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine in Betrieb befindliche oder heiße Herdplatte oder einen heißen Ofen.
12. Verwenden Sie keinen Sterilisator oder Mikrowellenherd, um Teile des Geräts zu desinfizieren.
13. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.
14. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche und achten Sie darauf, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist, um eine Beschädigung der Umgebung durch Dampf zu vermeiden.
15. Wenn das Gerät beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr benutzen. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
16. Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten als Wasser in den Wassertank, z. B. Saft oder Püree, um die Heizfläche nicht zu verstopfen oder die Heizfläche mit säurehaltigen oder alkalischen Lebensmitteln zu korrodieren.
17. Heben Sie das Gerät nicht an und tragen Sie es nicht, während es in Gebrauch ist.
18. Legen Sie keine Gegenstände in den Wassertank.
19. Überprüfen Sie die Konsistenz der Speisen vor dem Servieren, um sicherzustellen, dass keine ungleichmäßigen Stücke oder Klumpen vorhanden sind.
20. Werfen Sie keine Knochen oder Nüsse in den Mixer!
21. Wenn der Kochtank mit Lebensmitteln verschmutzt ist, reinigen Sie ihn, nachdem er abgekühlt ist. Achten Sie darauf, ihn regelmäßig zu reinigen.
22. Seien Sie vorsichtig beim Berühren der Klingen, beim Entleeren des Mischbehälters und beim Reinigen des Geräts.
23. Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln von Teilen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
24. Denken Sie daran, vor dem Zusammenbau, der Demontage oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

25. Das Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie alle Teile des Geräts von Kindern fern.
26. Erwachsene mit eingeschränkten körperlichen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten können das Gerät unter Aufsicht eines anderen Erwachsenen benutzen.
27. Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
28. Lassen Sie Verpackungen, wie z. B. Plastiktüten und Schachteln, nicht in der Reichweite von Kindern liegen.
29. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, außerhalb der Reichweite von Kindern.
30. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
31. Vergewissern Sie sich, dass während des Kochens Wasser im Wassertank ist (nicht mehr als 200 ml), lassen Sie das Kochfeld nicht ohne Wasser laufen.
32. Bevor die Lebensmittel im Kochtank verarbeitet werden, muss Wasser hinzugefügt werden.
33. Mahlen oder zerkleinern Sie keine Produkte wie Eiswürfel in der Maschine.
34. Die Erhitzungszeit des Lebensmittels sollte der Tabelle (Tabelle 1) entsprechen, um den Nährwert nicht zu verlieren.
35. Der Stecker muss mit einer geerdeten Steckdose verbunden sein und gut sitzen.
36. Öffnen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist. Schalten Sie es vorher aus.
37. Achten Sie nach der Verarbeitung auf austretenden Dampf.
38. Die Produkte dürfen nicht ohne Zugabe von Wasser gemixt werden.
39. Blockieren Sie während des Betriebs nicht die Lüftungsöffnungen an der oberen Abdeckung.
40. Vermeiden Sie den Kontakt des Kabels mit heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
41. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker, waschen Sie das Gerät und trocknen Sie es ab.
42. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
43. Kunststoffteile können mit der Zeit natürlich altern. Vor allem, wenn sie dem Sonnenlicht oder hohen Temperaturen ausgesetzt sind. Bei derartigen Veränderungen ist es ratsam, die Komponenten zu ersetzen, um die ordnungsgemäße Funktion des Geräts zu gewährleisten.

02. INHALT DES KITS

1. Neno Oro Mixer mit Kochfunktion
2. Betriebsanleitung
3. Messbecher

03. BESCHREIBUNG DES GERÄTS (ABB.A)

1. Griff der oberen Abdeckung
2. Obere Abdeckung
3. Unterer Deckel
4. Messer
5. Kochtankwanne
6. Anschluss der oberen Abdeckung
7. Berührungsbildschirm
8. Gehäuse des Geräts
9. Stromversorgungsstecker
10. Wasserreservoir
11. Kochtank
12. Griff des Mischbehälters
13. Befestigung der Klinge
14. Dampfaustrittsöffnung

04. BESCHREIBUNG DES BERÜHRUNGSBILDSCHIRMS (ABB.B)

15. Anzeige der Uhrzeit
16. Temperatur-Wartungsanzeige
17. Symbol für die Buchungsfunktion
18. Reisschleim-Modus
19. Fleischpüree-Modus
20. Kartoffelpüree-Modus

21. Fischpüree-Modus
22. Karottenpüree-Modus
23. DIY-Modus
24. Gemüsepüree-Modus
25. Suppen-Modus
26. Modus "Fruchtpüree"
27. Garen-Modus
28. Das Gerät ein-/ausschalten
29. Auswahl der Modi
30. Zeitgesteuerte Startfunktion
31. Taste "Zeit erhöhen"
32. Zerkleinerungsmodus
33. Ein/Aus-Taste
34. Taste zum Verringern der Zeit

05. INSTALLATION DES GERÄTS

1. Ziehen Sie die obere Abdeckung (ABB.A - 2) ab und halten Sie sie am Griff fest (ABB.A - 1).
 2. Halten Sie den Griff des Tablett (ABB.A - 12) und ziehen Sie das Tablett (ABB.A - 5) zusammen mit dem Garbehälter (ABB.A - 11), dem unteren Deckel (ABB.A - 3) und den Messern (ABB.A - 4) heraus.
 3. Füllen Sie 200 ml Leitungswasser oder destilliertes Wasser in den Wassertank (ABB.A - 10).
- HINWEIS:** Wir empfehlen die Verwendung von destilliertem Wasser, dies wirkt der Bildung von Sedimenten entgegen.
4. Ziehen Sie die untere Abdeckung (ABB.A - 3) vom Kochbehälter ab (ABB.A - 11).
 5. Geben Sie die zerkleinerten Lebensmittel und die entsprechende Menge Wasser in den Garbehälter (ABB.A - 11).
- HINWEIS:** Überschreiten Sie nicht die auf dem Garbehälter angegebene 250-ml-Linie.
- HINWEIS:** Um sicherzustellen, dass die Lebensmittel gut zerkleinert werden, schneiden Sie sie in Würfel, die nicht größer als 1,5 cm auf einer Seite sind
6. Setzen Sie den unteren Deckel auf den Garbehälter (ABB.A - 11) und legen Sie die Teile aus Punkt 2 wieder in das Gerät, indem Sie den Griff festhalten (ABB.A - 12)
 7. Setzen Sie die obere Abdeckung (ABB.A - 2) auf das Gerät und halten Sie sie am Griff fest (ABB.A - 1).

06. BETRIEBSART

1. Nachdem Sie das angeschlossene Kabel an den Anschluss (ABB.A - 9) und dann an die Stromversorgung angeschlossen haben, leuchtet das Bedienfeld (ABB.A - 7) auf. Danach schaltet es sich aus, um in den Stromversorgungsmodus zu wechseln.
 2. Um das Gerät zu starten, drücken Sie die Taste (ABB.B - 33), auf der Zeitanzeige (ABB.B - 15) erscheint "-- --" und das Gerät geht in den Schlafmodus über.
 3. Drücken Sie die Menütaste (ABB.B - 29), um die gewünschte Betriebsart zu wählen. Um die gewählte Betriebsart verzögert starten zu lassen, drücken Sie die Buchung (ABB.B - 30) auf dem Bedienfeld (ABB.A - 7). Dadurch kann das Gerät nach einer voreingestellten Zeit (von 40 Minuten bis 24 Stunden, in 5-Minuten-Schritten) starten. Auf dem Bedienfeld (ABB.B - 15) wird die Uhrzeit angezeigt, die mit den Tasten "+" (ABB.B - 31) oder "-" (ABB.B - 34) geändert werden kann.
- HINWEIS:** Wenn die Funktion des zeitgesteuerten Starts aktiv ist, ist das Symbol (ABB.B - 17) hervorgehoben.
4. Wenn der Modus ausgewählt ist, wird auf dem Bildschirm (ABB.B - 15) die standardmäßig programmierte Zeit angezeigt. Diese kann alle 5 Minuten mit den Tasten "+" (ABB.B - 31) oder "-" (ABB.B - 34) gemäß der folgenden Tabelle geändert werden:

	MODUS	STUNDENZEIT	ZEITRAUM	TEMP. HALTEZEIT
	Reisschleim	35 Minuten	35-60 Minuten	

	Kartoffelpüree	25 Minuten	25-40 Minuten	Bis zu 9 Stunden
	Karottenpüree	35 Minuten	35-60 Minuten	
	Gemüsepüree	15 Minuten	15-40 Minuten	
	Fruchtpüree	15 Minuten	15-60 Minuten	
	Fleischpüree	20 Minuten	20-40 Minuten	
	Fischpüree	15 Minuten	15-40 Minuten	
DIY	DIY	60 Minuten	20-90 Minuten	
	Suppen-Modus	30 Minuten	30-90 Minuten	
	Garen-Modus	85 Minuten	85-150 Minuten	

Tabelle 1

ANMERKUNGEN:

- Nach Auswahl eines der Modi (Reisschleim, Kartoffelpüree, Karottenpüree, Gemüsepüree, Obstpüree, Fleischpüree oder Fischpüree) kocht das Gerät den größten Teil der programmierten Zeit. In den letzten 5 Minuten beginnt das Gerät automatisch mit dem Püriervorgang.
 - Im Heimwerkermodus, im Suppenmodus und im Kochmodus kocht das Gerät die ganze Zeit. Um mit dem Mixen zu beginnen, halten Sie die Rührtaste (ABB.B - 32) gedrückt, wenn Sie fertig sind.
5. Wenn der Modus ausgewählt, aber noch nicht gestartet wurde, starten Sie die Vorzerkleinerung (um alle Lebensmittelstücke gleichmäßig zu zerkleinern, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten), indem Sie die Taste "Rühren" gedrückt halten (ABB.B - 32). Durch Gedrückthalten der Taste werden die Messer

(ABB.A - 4) aktiviert, die die Lebensmittel maximal 20 Sekunden lang zerkleinern. Es können maximal 3 Zyklen mit einer Dauer von jeweils 20 Sekunden durchgeführt werden, je nach Bedarf. Ein Neustart ist nach einer Minute möglich.

- Um den gewählten Modus zu starten, drücken Sie kurz die Taste (ABB.B - 33). Das Gerät beginnt zu heizen, bis es die Betriebszeit anzeigt. Um den voreingestellten Modus zu beenden, drücken Sie erneut die Taste (ABB.B - 33). Am Ende des gewählten Programms geht das Gerät automatisch in den Temperaturhaltezustand über (siehe Tab.1), das Symbol (ABB.B - 16) ist aktiv.
- Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, prüfen Sie mit einem Löffel, ob das Püree die richtige Konsistenz hat. Ziehen Sie dazu den oberen Deckel ab (ABB.A - 2) und halten Sie dabei den Griff fest (ABB.A - 1). Warten Sie eine Minute, bis die Kunststoffteile abgekühlt sind. Ziehen Sie den unteren Deckel (ABB.A - 3) ab, indem Sie die Kunststoffdichtung anfassen. Wenn die Konsistenz unzureichend ist, mischen Sie erneut, indem Sie Schritt Nr. 5 befolgen.
- Wenn die Konsistenz geeignet ist, ziehen Sie die Messer (ABB.A - 4) heraus und halten Sie sie am Messeraufsatz (ABB.A - 13) fest. Ziehen Sie den Behälter heraus, indem Sie den Schalenhalter (ABB.A - 12) festhalten, und kippen Sie vorsichtig den Garbehälter (ABB.A - 11), um den Inhalt in die Schale zu gießen.
VORSICHT: Gehen Sie sehr vorsichtig vor, es besteht Verbrühungsgefahr.

07. BEISPIELREZEPTE

Modus	Maximales Verhältnis
Reisschleim	160ml. Wasser + 40g. Reis
Kartoffelpüree	80 ml Wasser + 120 g Kartoffeln
Karottenpüree	100 ml Wasser + 120 g Möhren
Gemüsepüree	50ml. Wasser + 80g. Gemüse
Fruchtpüree	30ml. Wasser + 120g. Apfel
Fleischpüree	50 ml. Wasser + 120 g Rindfleisch
Fischpüree	50ml. Wasser + 120g. Fisch

08. REINIGUNG UND ENTKALKUNG

- Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vom Stromnetz getrennt ist.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Das Gerät darf nicht unter fließendem Wasser gereinigt werden (Ausnahme: Messer, unterer Deckel, Garbehälter und Schale).
- Verwenden Sie keine Bleichmittel, Chemikalien oder Reinigungstabletten.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuermittel oder ätzende Flüssigkeiten (z. B. Aceton oder Alkohol).
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein, sondern verwenden Sie nur ein feuchtes, mit Flüssigkeit getränktes Tuch (Ausnahme: Messer, unterer Deckel, Garbehälter und Schale).
- Teile wie das Messer, der untere Deckel, der Garbehälter und die Schale sollten aus dem Gerät genommen und mit einem Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Um den Wassertank zu entkalken, gießen Sie eine Mischung aus Wasser und Essig in den Tank (50ml 8% Essig und 150ml Wasser). Lassen Sie die Mischung 15 Minuten lang einwirken. Gießen Sie die Mischung anschließend aus und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab.

09. SOLVING

Problem	Ursache	Lösung
Keine Stromzufuhr	Falsch angeschlossenes Kabel	Prüfen Sie, ob das Netzkabel richtig an das Gerät oder an den Kontakt angeschlossen ist.
	Kein Strom im Kontakt	Prüfen Sie sicher, ob der Kontakt unter Strom steht.
Der Mixer funktioniert nicht richtig, mischt die Lebensmittel schlecht	Niederspannung	Verwenden Sie einen 230V-Kontakt
Lebensmittel bleiben auf dem Boden kleben	Zu wenig Wasser	Mehr Wasser hinzufügen

Das Essen ist schlecht zerkleinert	Zu viel oder zu wenig, Zutaten oder Wasser	Ändern Sie die Anteile der zugesetzten Produkte
Umschalten in den Standby-Modus während des Betriebs	Zu wenig Wasser	Mehr Wasser in den Kochtank einfüllen
	Der Motor ist überhitzt	30 Minuten vor dem Neustart warten
	Der Schneidkopf ist blockiert	Nehmen Sie den Schneidkopf vorsichtig ab. Gründlich waschen und wieder zusammenbauen
Spritzwasser	Zu viel Wasser oder zu wenig Nahrung	Verringern Sie die Menge des zugegebenen Wassers oder erhöhen Sie die Menge der Lebensmittel. Die Zubereitung von fettreichen Speisen, wie z. B. fettes Fleisch, wird nicht empfohlen
Klumpen in der zubereiteten Mahlzeit	Produkte im Kochtank werden nicht vorbehandelt	Die Zutaten sollten gemäß den Anweisungen vorbereitet werden.
Gerät reagiert nicht (beim Einschalten)	Der Motor ist überhitzt	30 Minuten vor dem Neustart warten

10. SPEZIFIKATION

Produktname: Neno Oro - Mixer für Kinder mit Kochfunktion

Modell: Oro

Versorgungsspannung: 220-240V/50Hz

Fassungsvermögen des Kochbehälters: 250 ml

Mischleistung: 130W

Kochleistung: 500W

Abmessungen des Produkts: 18,5x15x25,5cm

Produktgewicht: 1780g

Maximale Kapazität des Wassertanks: 200ml

Kabellänge: 100cm

11. GARANTIEKARTE

Das Produkt wird mit einer 24-monatigen Garantie geliefert. Die Garantiebedingungen finden Sie unter:

<https://neno.pl/gwarancja>

Einzelheiten, Kontakt und Serviceadresse finden Sie unter: <https://neno.pl/kontakt>

Änderungen der technischen Daten und des Inhalts sind ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

Wir entschuldigen uns für etwaige Unannehmlichkeiten.

CZ

NÁVOD K POUŽITÍ

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si zakoupili dětský mixér Neno Oro s funkcí vaření. Před použitím si prosím přečtěte návod k použití a uschovejte jej.

01. BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

1. Před připojením zkontrolujte, zda napětí zařízení odpovídá napětí v zásuvce.

2. Pokud je zástrčka nebo kabel poškozený, zařízení nepoužívejte.
3. Pokud je zástrčka nebo kabel poškozený, obraťte se na autorizované servisní středisko.
4. Abyste se vyhnuli popáleninám, nedotýkejte se během provozu a po něm horkými rukama nádrže na vodu ani míchací nádoby.
5. Během vaření dávejte pozor na horkou páru vycházející ze spotřebiče.
6. Při čištění přístroje dávejte pozor, abyste jej nezaplavili, hrozí nebezpečí zkratu.
7. Před krmením nezapomeňte zkontrolovat teplotu krmiva.
8. Nedotýkejte se zástrčky ani kabelu mokřými rukama.
9. Aby nedošlo k popálení, úrazu elektrickým proudem nebo požáru, je třeba na výrobek během používání dohlížet.
10. Do mixéru nevkládějte příslušenství nebo díly z jiných spotřebičů, které nejsou kompatibilní s modelem Neno Oro. Použití jiných součástí vede ke ztrátě záruky.
11. Tělo spotřebiče neponořujte do vody. Nepokládejte spotřebič na horkou varnou desku nebo troubu, která je v provozu nebo je horká.
12. K dezinfekci jakýchkoli částí spotřebiče nepoužívejte sterilizátor ani mikrovlnnou troubu.
13. Spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Výrobce neodpovídá za případné škody způsobené nesprávným používáním přístroje.
14. Umístěte přístroj na stabilní rovný povrch a ujistěte se, že je kolem něj dostatek prostoru, abyste zabránili poškození okolí párou.
15. Pokud je zařízení poškozeno, nepoužívejte jej. Obraťte se na autorizované servisní středisko.
16. Do nádržky na vodu nenalévejte jiné tekutiny než vodu, např. džus nebo pyré, aby nedošlo k ucpání topné plochy nebo ke korozi topné plochy kyselými nebo zásaditými potravinami.
17. Zařízení během používání nezvedejte ani nepřemáhejte.
18. Do nádrže na vodu nevkládějte žádné předměty.
19. Před podáváním zkontrolujte konzistenci pokrmu, abyste se ujistili, že v něm nejsou žádné nerovnoměrné kusky nebo hrudky.
20. Neházejte do mixéru kosti ani ořechy!
21. Pokud se varná nádoba potřísní jídlem, vyčistěte ji až po vychladnutí. Dbejte na pravidelné čištění.
22. Buďte opatrní při dotyku nožů, vyprazdňování míchací nádoby a čištění přístroje.
23. Před výměnou dílů spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
24. Před montáží, demontáží nebo čištěním nezapomeňte přístroj odpojit ze zásuvky.
25. Výrobek nesmí používat děti. Všechny části přístroje uchovávejte mimo dosah dětí.
26. Dospělí s omezenými fyzickými, mentálními a smyslovými schopnostmi mohou zařízení používat pod dohledem jiné dospělé osoby.
27. Abyste se chránili před úrazem elektrickým proudem, neponořujte tělo spotřebiče, kabel ani zástrčku do vody nebo jiných tekutin.
28. Nenechávejte obaly, jako jsou plastové sáčky a krabice, v dosahu dětí.
29. Zařízení umístěte na rovný povrch mimo dosah dětí.
30. Během provozu se spotřebiče nedotýkejte, aby nedošlo k popálení.
31. Během vaření se ujistěte, že je v nádrže na vodu voda (ne více než 200 ml), nenechávejte varnou desku běžet bez vody.
32. Před zpracováním potravin ve varné nádobě je třeba přidat vodu.
33. V přístroji nemelte ani nedrťte produkty, jako jsou kostky ledu.
34. Doba ohřevu potravin by měla být podle uvedené tabulky (tabulka 1), aby nedošlo ke ztrátě výživové hodnoty.
35. Zástrčka musí být připojena k uzemněné zásuvce a musí být dobře usazena.
36. Neotevírejte spotřebič, pokud je v provozu. Předtím jej vypněte.
37. Po zpracování dávejte pozor na unikající páru.
38. Výrobky nemixujte bez přidání vody.
39. Během provozu nezakrývejte větrací otvory na horním krytu.
40. Zabraňte kontaktu kabelu s horkými povrchy a ostrými hranami.
41. Po použití přístroj odpojte od sítě, umyjte a osušte.
42. Před čištěním odpojte zařízení od zdroje napájení a počkejte, až vychladne.
43. Plastové díly mohou časem přirozeně stárnout. Zejména pokud jsou vystaveny slunečnímu záření nebo

vysokým teplotám. V případě takových změn je vhodné součásti vyměnit, aby byla zajištěna správná funkce zařízení.

02. OBSAH SADY

1. Mixér Neno Oro s funkcí vaření
2. Návod k obsluze
3. Odměrka

03. POPIS ZAŘÍZENÍ (OBR. A)

1. Rukojeť horního krytu
2. Horní kryt
3. Spodní kryt
4. Nože
5. Zásobník na vaření
6. Konektor horního krytu
7. Dotykový panel
8. Tělo spotřebiče
9. Napájecí konektor
10. Nádrž na vodu
11. Nádrž na vaření
12. Rukojeť směšovací nádrže
13. Upevnění čepele
14. Výstupní otvor páry

04. POPIS DOTYKOVÉHO PANELU (OBR. B)

15. Zobrazení času
16. Indikátor udržování teploty
17. Ikona funkce rezervace
18. Režim rýžové kaše
19. Režim masového pyré
20. Režim bramborové kaše
21. Režim rybiho pyré
22. Režim mrkvového pyré
23. Režim DIY
24. Režim zeleninového pyré
25. Režim polévky
26. Režim ovocného pyré
27. Režim vaření
28. Zapnutí/vypnutí zařízení
29. Výběr režimů
30. Funkce časovaného startu
31. Tlačítko prodloužení času
32. Skartační režim
33. Tlačítko zapnutí/vypnutí
34. Tlačítko pro snížení času

05. INSTALACE ZAŘÍZENÍ

1. Stáhněte horní kryt (OBR. A - 2) a držte jej za rukojeť (OBR. A - 1).
2. Přidržení rukojetí zásobníku (OBR. A - 12) vytáhněte zásobník (OBR. A - 5) spolu s varnou nádobou (OBR. A - 11), spodním víkem (OBR. A - 3) a noží (OBR. A - 4).
3. Do nádrží na vodu (OBR. A - 10) nalijte 200 ml vody z vodovodu nebo destilované vody.
POZNÁMKA: Doporučujeme používat destilovanou vodu, která zabraňuje tvorbě usazenin.
4. Stáhněte spodní kryt (OBR. A - 3) z varné nádoby (OBR. A - 11).
5. Přidejte nakrájené malé kousky potravin a do varné nádoby přidejte odpovídající množství vody (OBR. A - 11).

POZNÁMKA: Nepřekračujte hranici 250 ml uvedenou na varné nádobě.

POZNÁMKA: Aby se potraviny dobře rozdrobily, nakrájejte je na kostky ne větší než 1,5 cm na jedné straně

6. Nasadte spodní víko na varnou nádobu (OBR. A - 11) a vložte předměty z bodu 2 zpět do spotřebiče, přičemž držte rukojeť (OBR. A - 12).

7. Nasadte horní kryt (OBR. A - 2) na spotřebič a držte jej za rukojeť (OBR. A - 1).

06. ZPŮSOB PROVOZU

1. Po připojení připojeného kabelu k portu (OBR. A - 9) a poté ke zdroji napájení se rozsvítí panel (OBR. A - 7). Poté zhasne a přejde do režimu napájení.

2. Chcete-li zařízení spustit, stiskněte tlačítko (OBR. B - 33), na displeji času (OBR. B - 15) se zobrazí "-- --", čímž přejdete do režimu spánku.

3. Stisknutím tlačítka nabídky (OBR. B - 29) zvolte požadovaný provozní režim. Chcete-li, aby se zvolený režim spustil se zpožděním, stiskněte tlačítko rezervace (OBR. B - 30) na panelu (OBR. A - 7). Tím se zařízení spustí po uplynutí nastavené doby (od 40 minut do 24 hodin, v krocích po 5 minutách). Na panelu (OBR. B - 15) se zobrazí čas, který lze upravit pomocí tlačítek "+" (OBR. B - 31) nebo "-" (OBR. B - 34).

POZNÁMKA: Když je aktivní funkce časovaného spuštění, je zvýrazněna ikona (OBR. B - 17).

4. Po výběru režimu se na obrazovce (OBR. B - 15) zobrazí výchozí naprogramovaný čas. Ten lze každých 5 minut upravit pomocí tlačítek "+" (OBR. B - 31) nebo "-" (OBR. B - 34) podle následující tabulky:

	REŽIM	HODINOVÝ ČAS	ČASOVÝ ROZSAH	TEMP. HOLD TIME
	Rýžová kaše	35 minut	35-60 minut	Až 9 hodin
	Bramborová kaše	25 minut	25-40 minut	
	Mrkvové pyré	35 minut	35-60 minut	
	Zeleninové pyré	15 minut	15-40 minut	
	Ovocné pyré	15 minut	15-60 minut	
	Masové pyré	20 minut	20-40 minut	
	Rybí pyré	15 minut	15-40 minut	

	DIY	60 minut	20-90 minut
	Režim polévky	30 minut	30-90 minut
	Režim vaření	85 minut	85-150 minut

Tabulka 1

POZNÁMKY:

- Po zvolení jednoho z režimů (rýžová kaše, bramborové pyré, mrkvové pyré, zeleninové pyré, ovocné pyré, masové pyré nebo rybí pyré) spotřebič vaří po většinu naprogramované doby. V posledních 5 minutách automaticky spustí proces mixování.
- V režimu DIY, polévky a vaření bude spotřebič vařit po celou dobu. Chcete-li spustit mixování, podržte po dokončení stisknuté tlačítko Michání (OBR. B - 32).
- Pokud byl zvolen režim, ale ještě nebyl spuštěn, spusťte předstrouhání (Aby byly všechny kousky potravin stejnoměrně velké a zajistily rovnoměrné vaření) podržením tlačítka "Michání" (OBR. B - 32). Přidržením tlačítka se aktivují nože (OBR.A - 4), ty budou potraviny drtit nejdéle 20 sekund. Podle potřeby lze spustit maximálně 3 cykly, každý po dobu 20 sekund. Opětovné spuštění je možné po jedné minutě.
- Pro spuštění zvoleného režimu krátce stiskněte tlačítko (OBR. B - 33). Přístroj se začne zahřívat, dokud se nezobrazí provozní doba. Chcete-li přednastavený režim zastavit, stiskněte znovu tlačítko (OBR.B - 33). Na konci zvoleného programu spotřebič automaticky přejde do stavu udržování teploty (viz tab.1), ikona (OBR.B - 16) bude aktivní.
- Po dokončení mixování se lžící přesvědčte, že pyré má správnou konzistenci. Za tímto účelem stáhněte horní víko (OBR. A - 2) a držte přitom rukojeť (OBR. A - 1). Počkejte minutu, než plastové části vychladnou. Stáhněte spodní víko (OBR.A - 3) tak, že uchopíte plastové těsnění. Pokud je konzistence nedostatečná, znovu promíchejte podle kroku č. 5.
- Pokud je konzistence vhodná, vytáhněte nože (OBR. A - 4) a držte je za nástavec nožů (OBR. A - 13). Vytáhněte zásobník přidržím za držák zásobníku (OBR.A - 12) a opatrně vyklepte varný zásobník (OBR.A - 11), abyste obsah vyliili do misky.

UPOZORNĚNÍ: Postupujte velmi opatrně, hrozí nebezpečí opaření.

07. PŘÍKLADY RECEPTŮ

Režim	Maximální poměr
Rýžová kaše	160 ml vody + 40 g rýže
Bramborová kaše	80 ml vody + 120 g brambor
Mrkvové pyré	100 ml vody + 120 g mrkve
Zeleninové pyré	50 ml vody + 80 g zeleniny
Ovocné pyré	30 ml vody + 120 g jablek
Masové pyré	50 ml vody + 120 g hovězího masa
Rybí pyré	50 ml vody + 120 g ryb

08. ČISTĚNÍ A ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE

- Přístroj čistěte pouze tehdy, když je odpojen od sítě.
- Po každém použití přístroj vyčistěte.

- Spotřebič se nesmí čistit pod tekoucí vodou (výjimka: nůž, spodní víko, varná nádoba a zásobník).
- Nepoužívejte bělidla ani žádné chemické látky nebo čisticí tablety.
- Nepoužívejte ocelovou vlnu, žádné abrazivní čisticí prostředky ani korozivní kapaliny (např. aceton nebo alkohol).
- Neponořujte spotřebič do vody, používejte pouze vlhký hadřík namočený v tekutině (výjimka: nůž, spodní víko, varná nádoba a zásobník).
- Součástí, jako je nůž, spodní víko, varná nádoba a zásobník, je třeba ze spotřebiče vyjmout a umýt houbičkou na nádobi.
- Pro odstranění vodního kamene nalijte do nádrčky směs vody a octa (50 ml 8% octa a 150 ml vody). Směs nechte působit 15 minut, po uplynutí této doby směs vylijte a ořete vlhkým hadříkem.

09. ŘEŠENÍ

Problém	Příčina	Řešení
Žádné napájení	II Nesprávně připojený kabel	Zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně připojen ke spotřebiči nebo ke kontaktu
	Žádný proud v kontaktu	Bezpečně zkontrolujte, zda je v kontaktu proud.
Mixér nefunguje správně, špatně mixuje potraviny	Nízké napětí	Použijte kontakt 230V
Potraviny se lepi na dno	Příliš málo vody	Přidejte více vody
Jídlo je špatně nakrájené	Příliš mnoho nebo příliš málo přísad nebo vody	Změna poměru přidávaných produktů
Přepnutí do pohotovostního režimu během provozu	Příliš málo vody	Přidejte do varné nádoby více vody
	Motor se přehřál	Před restartem počkejte 30 minut
	Řezací hlava je zablokovaná	Opatrně sejměte řeznou hlavu. Důkladně ji omyjte a znovu sestavte.
Splash	Příliš mnoho vody nebo příliš málo jídla	Snižte množství přidávané vody nebo zvýšte množství jídla. Nedoporučuje se připravovat jídlo, které obsahuje hodně tuku, například tučné maso.
Hrudky v připraveném jídle	Produkty ve varné nádrži nejsou předem ošetřeny	Ingredience by měly být předem připraveny podle návodu.
Zařízení nereaguje (po zapnutí)	Motor je přehřátý	Před restartem počkejte 30 minut

10. SPECIFIKACE

Název produktu: Neno Oro - Mixér pro děti s funkcí vaření

Model: Oro

Napájecí napětí: 220-240V/50Hz

Objem varné nádoby: 250 ml

Míchací výkon: 130 W

Výkon vaření: 500 W

Rozměry výrobku: 18,5x15x25,5 cm

Hmotnost výrobku: 1780 g

Maximální kapacita nádrčky na vodu: 200 ml

Délka kabelu: 100 cm

11. ZÁRUČNÍ KARTA

Na výrobek se vztahuje záruka 24 měsíců. Záruční podmínky naleznete na adrese: <https://neno.pl/gwarancja>.

Podrobnosti, kontakt a adresu pro poskytování služeb naleznete na adrese: <https://neno.pl/kontakt>.

Specifikace a obsah se mohou změnit bez předchozího upozornění. Omlouváme se za případné nepřijemnosti.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Kedves Ügyfél,

Köszönjük, hogy megvásárolta a Neno Oro bébi turmixgépet főzőfunkcióval. Kérjük, használat előtt olvassa el és őrizze meg a használati útmutatót.

01. BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

1. A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék feszültsége megegyezik-e a csatlakozóaljat feszültségével.
2. Ne használja a készüléket, ha a csatlakozó vagy a kábel sérült.
3. Ha a dugó vagy a kábel megsérült, forduljon hivatalos szervizközponthoz.
4. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a víztartályt vagy a keverőtartályt puszta kézzel működés közben és után.
5. Vigyázzon, hogy főzés közben forró gőz jöjjön ki a készülékből.
6. A készülék tisztításakor ügyeljen arra, hogy ne árássza el, fennáll a rövidzárlat veszélye.
7. Ne feledje, hogy etetés előtt ellenőrizze az eledel hőmérsékletét.
8. Ne érintse meg a csatlakozót vagy a kábelt nedves kézzel.
9. Az égési sérülések, áramütés, tűz megelőzése érdekében a terméket használat közben felügyelni kell.
10. Ne tegyen a turmixgépbe a Neno Oro modellel nem kompatibilis tartozékokat vagy alkatrészeket más készülékekből. Más alkatrészek használata esetén a garancia érvényét veszti.
11. Ne merítse a készülék testét vízbe. Ne helyezze a készüléket használatban lévő vagy forró főzőlapra vagy sütőre.
12. Ne használjon sterilizálót vagy mikrohullámú sütőt a készülék bármely részének fertőtlenítésére.
13. A készüléket kizárólag háztartási használatra szánták. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából eredő károkért.
14. Helyezze a készüléket stabil, sík felületre, és ügyeljen arra, hogy elegendő hely legyen körülötte, hogy a gőz ne károsítsa a környezetet.
15. Ha a készülék megsérült, ne használja újra. Forduljon hivatalos szervizközponthoz.
16. Ne öntsön a víztartályba a vízen kívül más folyadékot, pl. gyümölcslevet vagy pürét, nehogy eltömítse a fűtőfelületet, vagy savas vagy lúgos ételekkel korrodálja a fűtőfelületet.
17. Használat közben ne emelje fel és ne cipelje a készüléket.
18. Ne tegyen semmilyen tárgyat a víztartályba.
19. Tálalás előtt ellenőrizze az étel állapotát, hogy ne legyenek egyenetlen darabok vagy csomók.
20. Ne dobj csontot vagy diót a turmixgépbe!
21. Ha a főzőtartály ételfoltos lesz, tisztítsa meg, miután kihűlt. Ügyeljen a rendszeres tisztításra.
22. Legyen óvatos a pengék megérintésekor, a keverőtartály kiürítésekor és a készülék tisztításakor.
23. Az alkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból.
24. Ne feledje, hogy összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
25. A terméket gyermekek nem használhatják. A készülék minden részét tartsa távol a gyermekektől.
26. A korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességekkel rendelkező felnőttek egy másik felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket.
27. Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse a készüléktestet, a kábelt vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba.
28. Ne hagyja a csomagolást, például műanyag zacskókat és dobozokat gyermekek számára elérhető közelségben.
29. Helyezze a készüléket sík felületre, gyermekek számára elérhetetlen helyre.
30. Az égési sérülések elkerülése érdekében működés közben ne érintse meg a készüléket.

31. Gondoskodjon arról, hogy a főzés során legyen víz a víztartályban (legfeljebb 200 ml), ne hagyja a főzőlapot víz nélkül működni.
32. Mielőtt az élelmiszereket a főzőtartályban feldolgoznák, vizet kell hozzáadni.
33. Ne őrlje vagy zúzza össze a gépben az olyan termékeket, mint például a jégkocka.
34. Az étel melegítési idejének a megadott táblázat (1. táblázat) szerint kell lennie, hogy ne veszítsen tápértékéből.
35. A dugót földelt aljzatba kell csatlakoztatni, és jól kell illeszteni.
36. Ne nyissa ki a készüléket működés közben. Előzetesen kapcsolja ki.
37. A feldolgozás után ügyeljen a kiszabaduló gőzre.
38. Ne turmixolja a termékeket víz hozzáadása nélkül.
39. Működés közben ne zárja el a felső burkolaton lévő szellőzőnyílásokat.
40. Kerülje a kábel érintkezését forró felületekkel és éles élekkel.
41. Használat után húzza ki a készüléket a hálózathoz, mossa ki és szárítsa meg.
42. Húzza ki a készüléket a tápegységből, és tisztítás előtt várja meg, amíg lehűl.
43. A műanyag alkatrészek idővel természetes módon öregedhetnek. Különösen, ha napfénynek vagy magas hőmérsékletnek vannak kitéve. Ilyen változások esetén célszerű kicserélni az alkatrészeket, hogy biztosítsa a készülék megfelelő működését.

02. A KÉSZLET TARTALMA

1. Neno Oro turmixgép főzőfunkcióval
2. Használati utasítás
3. Mérőpohár

03. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (A.ÁBRA)

1. Felső fedél fogantyú
2. Felső borító
3. Alsó fedél
4. Kéke
5. Főzőtartály tálcá
6. Felső fedél csatlakozó
7. Érintőpanel
8. A készülék teste
9. Tápegység csatlakozó
10. Víztároló
11. Főzőtartály
12. Keverőtartály fogantyú
13. Penge rögzítés
14. Gőzkivezető nyílás

04. AZ ÉRINTŐPANEL LEÍRÁSA (B.ÁBRA)

15. Idő kijelző
16. Hőmérséklet karbantartási jelző
17. Foglалási funkció ikonja
18. Rizskása mód
19. Húspüré üzemmód
20. Burgonyapüré mód
21. Halpüré mód
22. Sárgarépa püré mód
23. Barkács üzemmód
24. Zöltségpüré üzemmód
25. Leves üzemmód
26. Gyümölcspüré üzemmód
27. Főzési mód
28. A készülék be/ki kapcsolása

29. Az üzemmódok kiválasztása
30. Időzített indítási funkció
31. Idő növelés gomb
32. Aprítás üzemmód
33. Be/ki gomb
34. Időt csökkentő gomb

05. A KÉSZÜLÉK TELEPÍTÉSE

1. Húzza le a felső fedelet (A - 2.ÁBRA) a fogantyúnál (A - 1.ÁBRA) fogva.
 2. A tálcá fogantyúját (A - 12.ÁBRA) megfogva húzza ki a tálcat (A - 5.ÁBRA) a főzőedénnyel (A - 11.ÁBRA), az alsó fedéllel (A - 3.ÁBRA) és a késekkel (A - 4.ÁBRA) együtt.
 3. Öntsön 200 ml csapvizet vagy desztillált vizet a víztartályba (A - 10.ÁBRA).
- MEGJEGYZÉS:** Javasoljuk a desztillált víz használatát, ez ellensúlyozza az üledékképződést.
4. Húzza le az alsó fedelet (A - 3.ÁBRA) a főzőtartályról (A - 11.ÁBRA).
 5. Adja hozzá az apróra vágott kis darabokra vágott ételeket, és töltsse a megfelelő mennyiségű vizet a főzőedénybe (A - 11.ÁBRA).
- MEGJEGYZÉS:** Ne lépje túl a főzőedényen feltüntetett 250 ml-es vonalat.
- MEGJEGYZÉS:** Annak érdekében, hogy az ételek jól felaprózódjanak, legfeljebb 1,5 cm-es kockákra vágja őket
6. Helyezze az alsó fedelet a főzőedényre (A - 11.ÁBRA), és a 2. pontból származó elemeket tegye vissza a készülékbe, a fogantyút fogva (A - 12.ÁBRA).
 7. Helyezze a készülékre a felső fedelet (A - 2.ÁBRA) a fogantyúnál (A - 1.ÁBRA) fogva.

06. MŰKÖDÉSI MÓD

1. Miután csatlakoztatta a csatlakoztatott kábelt a porthoz (A - 9.ÁBRA), majd a tápegységhez, a panel (A - 7.ÁBRA) kigyullad. Ezután kikapcsol, hogy bekapcsolja a tápellátási üzemmódot.
 2. A készülék indításához nyomja meg a gombot (B - 33.ÁBRA), az időkijelzőn (B - 15.ÁBRA) megjelenik a "-- --", és alvó üzemmódba lép.
 3. A kívánt üzemmód kiválasztásához nyomja meg a menügombot (B ÁBRÁNY - 29). Ahhoz, hogy a kiválasztott üzemmód késleltetve induljon el, nyomja meg a panelen (A - 7.ÁBRA) lévő foglalat (B - 30. ÁBRA). Ez lehetővé teszi, hogy a készülék egy előre beállított idő után (40 perctől 24 óráig, 5 perces lépésekben) elinduljon. A panelen (B - 15.ÁBRA) megjelenik az idő, amely a "+" (B - 31.ÁBRA) vagy "-" (B - 34.ÁBRA) gomboknak köszönhetően módosítható.
- MEGJEGYZÉS:** Amikor az időzített indítás funkció aktív, az ikon (B ÁBRÁNY - 17) ki van jelölve.
4. Az üzemmód kiválasztásakor a képernyő (B - 15. ÁBRÁNY), az alapértelmezett programozott időt jeleníti meg. Ez 5 percenként módosítható a "+" (B - 31.ÁBRA) vagy a "-" (B - 34.ÁBRA) gombok segítségével az alábbi táblázat szerint:

	MODE	ÓRA IDŐ	IDŐTERÜLET	TEMP. TARTÁSI IDŐ
	Rizskása	35 perc	35-60 perc	Legfeljebb 9 óra
	Burgonyapüré	25 perc	25-40 perc	
	Sárgarépa püré	35 perc	35-60 perc	
	Zöldségpüré	15 perc	15-40 perc	

	Gyümölcspüré	15 perc	15-60 perc
	Húspüré	20 perc	20-40 perc
	Halpüré	15 perc	15-40 perc
DIY	DIY	60 perc	20-90 perc
	Leves üzemmód	30 perc	30-90 perc
	Főzési mód	85 perc	85-150 perc

1. táblázat

MEGJEGYZÉSEK:

- Miután kiválasztotta az egyik üzemmódot (rizskása, burgonyapüré, sárgarépapüré, zöldségpüré, gyümölcspüré, húspüré vagy halpüré), a készülék a beprogramozott idő nagy részében főz. Az utolsó 5 percben automatikusan elindítja a turmixolási folyamatot.
- Barkács üzemmódban, leves üzemmódban és főző üzemmódban a készülék mindig főz. A turmixolás megkezdéséhez tartsa lenyomva a Keverés gombot (B ÁBRA - 32), amikor befejezte.
- 5. Ha az üzemmód ki van választva, de még nem indult el, indítsa el az előáprítást (Hogy minden ételdarab egyforma méretű legyen az egyenletes főzés érdekében) a "Keverés" gomb lenyomva tartásával (B ÁBRA - 32). A gomb lenyomva tartásával aktiválódnak a kések (A. ÁBRA - 4), ezek legfeljebb 20 másodpercig őrlik az ételt. Maximum 3 ciklus futtatható, szükség szerint egyenként 20 másodpercig. Az újraindítás egy perc után lehetséges.
- 6. A kiválasztott "üzemmód elindításához nyomja meg röviden a gombot (B ÁBRÁNY - 33). A készülék elkezd felfelepedni, amíg az üzemidő kijelzésre nem kerül. Az előre beállított üzemmód leállításához nyomja meg ismét a gombot (FIG.B - 33). A kiválasztott program végén a készülék automatikusan hőmérséklet-tartási állapotba lép (lásd 1. fül), a ikon (B. ÁBRA - 16) aktív lesz.
- 7. Amikor befejezte a turmixolást, egy kanállal ellenőrizze, hogy a püré megfelelő állagú-e. Ehhez húzza le a felső fedelet (A - 2.ÁBRA), miközben a fogantyút (A - 1.ÁBRA) tartja. Várjon egy perctet, amíg a műanyag részek kihűlnek. Húzza le az alsó fedelet (A - 3.ÁBRA) a műanyag tömítést megfogva. Ha az állag nem megfelelő, keverje újra az 5. lépést követve.
- 8. Ha az állag megfelelő, húzza ki a késeket (A - 4.ÁBRA), a kések rögzítésénél fogva (A - 13.ÁBRA). A tálcartartót a tálcartartót (A - 12.ÁBRA) megfogva húzza ki, és óvatosan döntse meg a főzőtartályt (A - 11.ÁBRA), hogy a tartalmat az edénybe öntse.

FIGYELEM: Nagyon óvatosan járjon el, fennáll a leforrázás veszélye.

07. PÉLDA RECEPTEK

Mód	Maximális arány
Rizskása	160 ml víz + 40 g rizs
Burgonyapüré	80 ml víz + 120 g burgonya
Sárgarépa püré	100 ml víz + 120 g sárgarépa
Zöldségpüré	50 ml víz + 80 g zöldség
Gyümölcspüré	30ml. víz + 120g. alma
Húspüré	50 ml víz + 120 g marhahús
Halpüré	50 ml víz + 120 g hal

08. TISZTÍTÁS ÉS VÍZKÖMMENTESÍTÉS

- Csak kihúzott állapotban tisztítsa a készüléket.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- A készüléket nem szabad folyó víz alatt tisztítani (kivétel: kés, alsó fedél, főzőtartály és tálcá).
- Ne használjon fehérítőt vagy bármilyen vegyszert vagy tisztító tablettát.
- Ne használjon acélgapót, semmilyen csiszoló tisztítószer vagy maró hatású folyadékok (pl. aceton vagy alkohol).
- Ne merítse a készüléket vízbe, csak folyadékkal átitatott nedves ruhát használjon (kivétel: kés, alsó fedél, főzőtartály és tálcá).
- Az olyan alkatrészeket, mint a kés, az alsó fedél, a főzőtartály és a tálcá, ki kell venni a készülékből, és mosogatószerrel, szivaccsal el kell mosni.
- A víztartály vízkömentesítéséhez öntsön víz és ecet keverékét a tartályba (50 ml 8%-os ecet és 150 ml víz). Hagyja a keveréket 15 percig állni, majd öntse ki a keveréket, és nedves ruhával törölje át.

09. MEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
Nincs tápegység	Helytelenül csatlakoztatott kábel	Ellenőrizze, hogy a tápkábel megfelelően csatlakozik-e a készülékhez vagy az érintkezőhöz.
	Nincs aktuális kapcsolat	Biztonságosan ellenőrizze, hogy van-e áram az érintkezőben
A turmixgép nem működik megfelelően, rosszul keveri az ételt	Alacsony feszültség	Használjon 230V-os érintkezőt
Az étel az aljára tapad	Túl kevés víz	Adjon hozzá több vizet
Az étel rosszul van feldarabolva	Túl sok vagy túl kevés, összetevők vagy víz	A hozzáadott termékek arányának megváltoztatása
Készületi üzemmódba kapcsolás működés közben	Túl kevés víz	Adjon több vizet a főzőtartályba
	A motor túlmelegedett	Várjon 30 percet az újraindítás előtt
	A vágófej blokkolva van	Óvatosan távolítsa el a vágófejet. Alaposan mossa meg és szerelje össze
Splash	Túl sok víz vagy túl kevés étel	Csökkentse a hozzáadott víz mennyiségét, vagy növelje az étel mennyiségét. A sok zsírt tartalmazó ételek, például a zsíros húsok elkészítése nem ajánlott.
Csomók az elkészített ételben	A főzőtartályban lévő termékek nincsenek előkezelve.	Az összetevőket az utasításoknak megfelelően elő kell készíteni.
A készülék nem reagál (bekapcsoláskor)	A motor túlmelegedett	Várjon 30 percet az újraindítás előtt

10. MŮSZAKI ADATOK

Termék neve: Neno Oro - Turmixgép gyerekeknek főzőfunkcióval

Modell: Oro

Tápfeszültség: 220-240V/50Hz

Főzőtartály kapacitása: 250ml

Turmixolási teljesítmény: 130W

Főzési teljesítmény: 500W

A termék méretei: 18.5x15x25.5cm

Termék súlya: 1780g

A víztartály maximális kapacitása: 200ml

Kábel hossza: 100cm

11. GARANCIA KÁRTYA

A termékre 24 hónapos garancia vonatkozik. A garanciális feltételek a következő weboldalon találhatóak:

<https://neno.pl/gwarancia>.

Részletek, elérhetőség és a szolgáltatás címe a következő címen található: <https://neno.pl/kontakt>

A specifikációk és a tartalom előzetes értesítés nélkül változhatnak. Elnézést kérünk az esetleges kellemetlenségeikért.

SK

POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si zakúpili detský mixér Neno Oro s funkciou varenia. Pred použitím si prosím prečítajte návod na použitie a uschovajte ho.

01. BEZPEČNOSTNÉ PRAVIDLÁ

1. Pred pripojením skontrolujte, či napätie zariadenia zodpovedá napätiu v zásuvke.
2. Ak je zástrčka alebo kábel poškodený, zariadenie nepoužívajte.
3. Ak je zástrčka alebo kábel poškodený, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
4. Aby ste sa vyhli popáleninám, nedotýkajte sa nádržky na vodu alebo zmiešavacej nádoby holými rukami počas prevádzky a po nej.
5. Počas varenia dávajte pozor na horúcu paru vychádzajúcu zo spotrebiča.
6. Pri čistení zariadenia dávajte pozor, aby ste ho nezaplavili, hrozí riziko skratu.
7. Pred kŕmením nezabudnite skontrolovať teplotu krmiva.
8. Nedotýkajte sa zástrčky alebo kábla mokрыmi rukami.
9. Aby sa predišlo popáleninám, úrazom elektrickým prúdom a požiarom, musí byť výrobok počas používania pod dohľadom.
10. Do mixéra nevkladajte príslušenstvo alebo diely z iných spotrebičov, ktoré nie sú kompatibilné s modelom Neno Oro. Použitie iných súčiastok spôsobí stratu záruky.
11. Telo spotrebiča neponárajte do vody. Neumiestňujte spotrebič na horúcu varnú dosku alebo rúru, ktorá sa používa alebo je horúca.
12. Na dezinfekciu akýchkoľvek častí spotrebiča nepoužívajte sterilizátor ani mikrovlnnú rúru.
13. Spotrebič je určený len na domáce použitie. Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené nesprávnym používaním prístroja.
14. Zariadenie umiestnite na stabilný, rovný povrch a uistite sa, že je okolo neho dostatok priestoru, aby ste sa vyhli poškodeniu okolita parou.

15. Ak je zariadenie poškodené, už ho nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko
16. Do nádržky na vodu nenalievajte iné tekutiny ako vodu, napr. džús alebo pyré, aby nedošlo k upchatiu ohrevnej plochy alebo ku korózii ohrevnej plochy kyslíkmi alebo zásaditými potravinami.
17. Zariadenie počas používania nezdvíhajte ani neprenášajte.
18. Do nádrže na vodu nekladajte žiadne predmety.
19. Pred podávaním skontrolujte konzistenciu pokrmu, či sa v ňom nenachádzajú nerovnomerné kúsky alebo hrudky.
20. Nehádzte do mixéra kosti ani orechy!
21. Ak sa varná nádoba zašpiní jedlom, vyčistite ju po vychladnutí. Uistite sa, že ju čistíte pravidelne.
22. Pri dotyku nožov, vyprázdňovaní miešacej nádoby a čistení prístroja buďte opatrní.
23. Pred výmenou dielov spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.
24. Pred montážou, demontážou alebo čistením nezabudnite zariadenie odpojiť zo zásuvky.
25. Výrobok nesmú používať deti. Všetky časti zariadenia uchovávajte mimo dosahu detí.
26. Dospelí s obmedzenými fyzickými, mentálnymi a zmyslovými schopnosťami môžu zariadenie používať pod dohľadom inej dospeléj osoby.
27. Aby ste sa chránili pred úrazom elektrickým prúdom, neponárajte telo spotrebiča, kábel ani zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
28. Obaly, ako sú plastové vrecká a škatule, nenechávajte v dosahu detí.
29. Zariadenie umiestnite na rovný povrch mimo dosahu detí.
30. Počas prevádzky sa spotrebiča nedotýkajte, aby ste sa vyhli popáleninám.
31. Počas varenia sa uistite, že je v nádržke na vodu voda (nie viac ako 200 ml), nenechávajte varnú dosku pracovať bez vody.
32. Pred spracovaním potravín vo varnej nádobe sa musí pridať voda.
33. V prístroji nemeňte ani nedrviť produkty, ako sú kocky ľadu.
34. Čas ohrievania potravín by mal byť v súlade s uvedenou tabuľkou (tabuľka 1), aby nedošlo k strate výživovej hodnoty.
35. Zástrčka musí byť pripojená k uzemnenej zásuvke a musí byť dobre usadená.
36. Neotvárajte spotrebič, keď je v prevádzke. Predtým ho vypnite.
37. Po spracovaní dávajte pozor na unikajúcu paru.
38. Výrobky nemixujte bez pridania vody.
39. Počas prevádzky nezakrývajte vetracie otvory na hornom kryte.
40. Zabráňte kontaktu kábla s horúcimi povrchmi a ostrými hranami.
41. Po použití zariadenie odpojte od elektrickej siete, umyte a osušte.
42. Pred čistením odpojte zariadenie od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.
43. Plastové diely môžu časom prirodzene starnúť. Najmä ak sú vystavené slnečnému žiareniu alebo vysokým teplotám. V prípade takýchto zmien je vhodné komponenty vymeniť, aby sa zabezpečila správna funkčnosť zariadenia.

02. OBSAH SÚPRAVY

1. Mixér Neno Oro s funkciou varenia
2. Návod na obsluhu
3. Odmerka

03. POPIS ZARIADENIA (OBR.A)

1. Rukoväť horného krytu
2. Horný kryt
3. Spodný kryt
4. Nože
5. Zásobník na varenie
6. Konektor horného krytu
7. Dotykový panel
8. Telo spotrebiča
9. Konektor napájania
10. Nádrž na vodu

11. Nádrž na varenie
12. Rukoväť zmiešavacej nádrže
13. Upevnenie čepele
14. Otvor na výstup pary

04. POPIS DOTYKOVÉHO PANELA (OBR.B)

15. Zobrazenie času
16. Indikátor udržiavania teploty
17. Ikona funkcie rezervácie
18. Režim ryžovej kaše
19. Režim mäsového pyré
20. Režim zemiakovej kaše
21. Režim rybieho pyré
22. Režim mrkvového pyré
23. Režim DIY
24. Režim zeleninového pyré
25. Režim polievky
26. Režim ovocného pyré
27. Režim varenia
28. Zapnutie/vypnutie zariadenia
29. Výber režimov
30. Funkcia časovaného štartu
31. Tlačidlo na predĺženie času
32. Skartovací režim
33. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
34. Tlačidlo na zníženie času

05. INŠTALÁCIA ZARIADENIA

1. Stiahnite horný kryt (OBR. A - 2) a držte ho za rukoväť (OBR. A - 1).
2. Držiak rukoväť podnosu (OBR. A - 12), vytiahnite podnos (OBR. A - 5) spolu s nádobou na varenie (OBR. A - 11), spodným vekom (OBR. A - 3) a nožmi (OBR. A - 4).
3. Do nádrčky na vodu (OBR. A - 10) nalejte 200 ml vody z vodovodu alebo destilovanej vody.
POZNÁMKA: Odporúčame používať destilovanú vodu, ktorá pôsobí proti tvorbe usadenín.
4. Stiahnite spodný kryt (OBR. A - 3) z varnej nádoby (OBR. A - 11).
5. Do nádoby na varenie pridajte nakrájané malé kúsky potravín a pridajte príslušné množstvo vody (OBR. A - 11).
POZNÁMKA: Neprekračujte hranicu 250 ml uvedenú na nádobe na varenie
POZNÁMKA: Aby ste zabezpečili dobré rozdrvenie potravín, nakrájajte ich na kocky nie väčšie ako 1,5 cm na jednej strane
6. Nasadte spodné veko na nádobu na varenie (OBR. A - 11) a vložte predmety z bodu 2 späť do spotrebiča, pričom držte rukoväť (OBR. A - 12).
7. Nasadte horný kryt (OBR. A - 2) na spotrebič a držte ho za rukoväť (OBR. A - 1).

06. SPÔSOB PREVÁDZKY

1. Po pripojení pripojeného kábla k portu (OBR. A - 9) a potom k zdroju napájania sa rozsvieti panel (OBR. A - 7). Potom sa vypne a prejde do režimu napájania.
2. Ak chcete zariadenie spustiť, stlačte tlačidlo (OBR. B - 33), na displeji času (OBR. B - 15) sa zobrazí "-- --", čím prejdete do režimu spánku.
3. Stlačením tlačidla menu (OBR. B - 29) vyberte požadovaný prevádzkový režim. Ak chcete, aby sa zvolený režim spustil s oneskorením, stlačte tlačidlo rezervácie (OBR. B - 30) na paneli (OBR. A - 7). To umožní, aby sa zariadenie spustilo po uplynutí nastaveného času (od 40 minút do 24 hodín, v krokoch po 5 minútach). Na paneli (OBR. B - 15) sa zobrazí čas, ktorý môžete upraviť pomocou tlačidiel "4" (OBR. B - 31) alebo "--" (OBR. B - 34).
POZNÁMKA: Keď je funkcia časovaného štartu aktívna, ikona (OBR. B - 17) je zvýraznená.

4. Po výbere režimu sa na obrazovke (OBR. B - 15) zobrazí predvolený naprogramovaný čas. Tento čas je možné meniť každých 5 minút pomocou tlačidla "+" (OBR.B - 31) alebo "-" (OBR.B - 34) podľa nasledujúcej tabuľky.

	REŽIM	HODINA ČAS	ČASOVÉ ROZSAHY	TEMP. HOLD TIME
	Ryžová kaša	35 minút	35-60 minút	Až 9 hodín
	Zemiaková kaša	25 minút	25-40 minút	
	Mrkvové pyré	35 minút	35-60 minút	
	Zeleninové pyré	15 minút	15-40 minút	
	Ovocné pyré	15 minút	15-60 minút	
	Mäsové pyré	20 minút	20-40 minút	
	Rybie pyré	15 minút	15-40 minút	
DIY	Urob si sám	60 minút	20-90 minút	
	Režim polievky	30 minút	30-90 minút	
	Režim varenia	85 minút	85-150 minút	

Tabuľka 1

POZNÁMKY:

- Po výbere jedného z režimov (ryžová kaša, zemiakové pyré, mrkvové pyré, zeleninové pyré, ovocné pyré, mäsové pyré alebo rybie pyré) spotrebič varí väčšinu naprogramovaného času. Počas posledných 5 minút sa automaticky spustí proces mixovania.
- V režime pre domácich majstrov, v režime polievky a v režime varenia bude spotrebič variť po celý čas . Ak chcete spustiť mixovanie, po skončení podržte stlačené tlačidlo Miešanie (OBR. B - 32).
- Keď je režim zvolený, ale ešte nie je spustený, spustíte predbežné drvenie (Aby boli všetky kúsky potravín rovnako veľké a zabezpečili rovnomerné varenie) podržaním tlačidla "Miešanie" (OBR. B - 32). Podržaním tlačidla sa aktivujú nože (OBR.A - 4), tie budú potraviny mlieť najviac 20 sekúnd. Podľa potreby je možné spustiť maximálne 3 cykly, každý po dobu 20 sekúnd. Opätovné spustenie je možné po jednej minúte.
- Ak chcete spustiť zvolený režim , krátko stlačte tlačidlo (OBR. B - 33). Zariadenie sa začne zahrievať, kým sa nezobrazí prevádzkový čas. Ak chcete prednastavený režim zastaviť, opätovne stlačte tlačidlo (OBR.B - 33). Na konci zvoleného programu spotrebič automaticky prejde do stavu udržiavania teploty (pozri tab.1), ikona (OBR.B - 16) bude aktívna.
- Po skončení mixovania sa lyžicou uistite, že pyré má správnu konzistenciu. Na tento účel odklopte horné veko (OBR. A - 2) a zároveň držte rukoväť (OBR. A - 1). Počkajte minútu, kým plastové časti nevychladnú. Stiahnite spodné veko (OBR.A - 3) uchopením plastového tesnenia. Ak konzistencia nie je dostatočná, znovu zmiešajte podľa kroku č. 5.
- Ak je konzistencia vhodná, vytiahnite nože (OBR. A - 4) a pridrži ich za nožový nástavec (OBR. A - 13). Vytiahnite zásobník držaním za držák zásobníka (OBR.A - 12) a opatrne vyklopte zásobník na varenie (OBR.A - 11), aby ste obsah vyliali do misky.

POZOR: Postupujte veľmi opatrne, hrozí nebezpečenstvo popálenia

07. PRÍKLADY RECEPTOV

Režim	Maximálny pomer
Ryžová kaša	160 ml vody + 40 g ryže
Zemiaková kaša	80 ml vody + 120 g zemiakov
Mrkvové pyré	100 ml vody + 120 g mrkvy
Zeleninové pyré	50 ml vody + 80 g zeleniny
Ovocné pyré	30 ml vody + 120 g jablák
Mäsové pyré	50 ml vody + 120 g hovädzieho mäsa
Rybie pyré	50 ml vody + 120 g rýb

08. ČISTENIE A ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA

- Zariadenie čistite len vtedy, keď je odpojené od elektrickej siete
- Zariadenie čistite po každom použití.
- Spotrebič sa nesmie čistiť pod tečúcou vodou (výnimka: nôž, spodné veko, varná nádoba a podnos).
- Nepoužívajte bielidlá ani žiadne chemikálie alebo čistiace tablety.
- Nepoužívajte oceľovú vlnu, žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani korozívne kvapaliny (napr. aceton alebo alkohol).
- Neponárajte spotrebič do vody, používajte len vlhkú handričku namočenú v tekutine (výnimka: nôž, spodné veko, varná nádoba a podnos).
- Komponenty, ako je nôž, spodné veko, varná nádoba a podnos, by sa mali zo spotrebiča vybrať a umyť špongiou na umývanie riadu.
- Ak chcete odstrániť vodný kameň z nádržky na vodu, nalejte do nádržky zmes vody a octu (50 ml 8% octu a 150 ml vody). Nechajte zmes pôsobiť 15 minút, po uplynutí tohto času zmes vylejte a utrite vlhkou handričkou.

09. RIEŠENIE

Problém	Príčina	Riešenie
Žiadne napájanie	II Nesprávne pripojený kábel	Skontrolujte, či je napájací kábel správne pripojený k spotrebiču alebo ku kontaktu
	Žiadny aktuálny kontakt	Bezpečne skontrolujte, či je v kontakte prúd

Mixér nefunguje správne, zle mieša potraviny	Nízke napätie	Použite kontakt 230 V
Jedlo sa prilepiť na dno	Príliš málo vody	Pridajte viac vody
Jedlo je zle nakrájané	Príliš veľa alebo príliš málo ingrediencií alebo vody	Zmena pomeru pridaných produktov
Prepnutie do pohotovostného režimu počas prevádzky	Príliš málo vody	Pridajte viac vody do nádoby na varenie
	Motor sa prehriat	Pred opätovným spustením počkajte 30 minút
	Rezacia hlava je zablokovaná	Opatrne odstráňte reznú hlavu. Dôkladne ju umyte a znovu zostavte
Splash	Príliš veľa vody alebo príliš málo jedla	Znížte množstvo pridanej vody alebo zvýšte množstvo potravín. Neodporúča sa pripravovať potraviny, ktoré obsahujú veľa tuku, napríklad tučné mäso.
Hrudky v pripravenom jedle	Výrobky v nádrži na varenie nie sú vopred ošetrené	Prísady by mali byť vopred pripravené podľa pokynov
Zariadenie nereaguje (po zapnutí)	Motor je prehriaty	Pred opätovným spustením počkajte 30 minút

10. ŠPECIFIKÁCIA

Názov produktu: Neno Oro - mixér pre deti s funkciou varenia

Model: Oro

Napájacie napätie: 220-240V/50Hz

Kapacita nádržky na varenie: 250 ml

Miešací výkon: 130 W

Výkon varenia: 500 W

Rozmery výrobku: 18,5x15x25,5cm

Hmotnosť výrobku: 1780 g

Maximálna kapacita nádržky na vodu: 200 ml

Dĺžka kábla: 100 cm

11. ZÁRUČNÁ KARTA

Na výrobok sa vzťahuje 24-mesačná záruka. Záručné podmienky nájdete na adrese: <https://neno.pl/gwarancja>

Podrobnosti, kontaktné údaje a servisnú adresu nájdete na: <https://neno.pl/kontakt>

Špecifikácie a obsah sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia. Ospravedlňujeme sa za prípadné neprijemnosti.

SE

ANVÄNDARHANDBOK

Kära kund,

Tack för att du har köpt Neno Oro babyblender med matlagningsfunktion. Läs bruksanvisningen före användning och förvara den.

SÄKERHETSREGLER

1. Innan du ansluter ska du kontrollera att enhetens spänning överensstämmer med uttagets spänning.
2. Använd inte enheten om kontakten eller kabeln är skadad.
3. Om kontakten eller kabeln är skadad, kontakta ett auktoriserat servicecenter
4. För att undvika brännskador får du inte röra vattentanken eller blandningsbehållaren med bara händerna under och efter användning.
5. Se upp för het ånga som kommer ut ur apparaten under tillagningen.
6. Vid rengöring av enheten, var försiktig så att den inte översvämmas, det finns risk för kortslutning.
7. Kom ihåg att kontrollera matens temperatur före utfodring.
8. Rör inte kontakten eller kabeln med våta händer.
9. För att förhindra brännskador, elektriska stötar och brand måste produkten övervakas under användning.
10. Sätt inte in tillbehör eller delar från andra apparater som inte är kompatibla med Neno Oro-modellen i mixern. Användning av andra komponenter gör att garantin upphör att gälla.
11. Sänk inte ned apparaten i vatten. Placera inte apparaten på en het spis eller ugn som används eller är het.
12. Använd inte en sterilisator eller mikrovågsugn för att desinficera någon del av apparaten.
13. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakas av felaktig användning av apparaten.
14. Placera enheten på en stabil, plan yta och se till att det finns tillräckligt med utrymme runt den för att undvika att omgivningen skadas av ånga.
15. Om apparaten är skadad ska du inte använda den igen. Kontakta ett auktoriserat servicecenter
16. Håll inte andra vätskor än vatten i vattentanken, t.ex. juice eller puré, för att inte tappa till värmeytan eller fräta på värmeytan med sura eller alkaliska livsmedel.
17. Lyft eller bär inte enheten när den är i bruk.
18. Stoppa inte ner några föremål i vattentanken.
19. Kontrollera matens konsistens före servering för att se till att det inte finns några ojämna bitar eller klumpar.
20. Släng inte ben eller nötter i mixern!
21. Om kokkaret blir fläckigt av mat, rengör det efter att det har svalnat. Se till att rengöra den regelbundet.
22. Var försiktig när du rör vid bladen, tömmer blandartanken och rengör enheten.
23. Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur eluttaget innan du byter ut delar.
24. Kom ihåg att dra ut stickkontakten ur vägguttaget före montering, demontering eller rengöring.
25. Produkten får inte användas av barn. Håll alla delar av apparaten utom räckhåll för barn.
26. Vuxna med begränsade fysiska, mentala och sensoriska förmågor kan använda enheten under överinseende av en annan vuxen.
27. För att skydda dig mot elektriska stötar får du inte doppa apparatens stomme, kabel eller kontakt i vatten eller andra vätskor.
28. Lämna inte förpackningar, t.ex. plastpåsar och lådor, inom räckhåll för barn.
29. Placera apparaten på en plan yta, utom räckhåll för barn.
30. Rör inte apparaten under drift för att undvika brännskador.
31. Se till att det finns vatten i vattentanken under matlagningen (högst 200 ml), låt inte hällen gå utan vatten.
32. Innan maten bearbetas i matlagningstanken måste vatten tillsättas.
33. Mal eller krossa inte produkter som t.ex. isbitar i maskinen
34. Uppvärmningstiden för maten bör vara enligt tabellen (tabell 1) för att inte förlora näringsvärdet.
35. Stickproppen måste anslutas till ett jordat uttag och sitta ordentligt fast.
36. Öppna inte apparaten när den är igång. Stäng av den i förväg.
37. Efter bearbetningen, se upp för utströmmande ånga.
38. Mixa inte produkter utan att tillsätta vatten.
39. Blockera inte ventilationshålen på topplocket under drift.
40. Undvik att kabeln kommer i kontakt med heta ytor och vassa kanter.
41. Dra ut kontakten, tvätta och torka apparaten efter användning.
42. Koppla bort enheten från strömförsörjningen och vänta tills den har svalnat innan du rengör den.
43. Plastdelar kan åldras naturligt med tiden. Speciellt om de utsätts för solljus eller höga temperaturer. I händelse av sådana förändringar är det lämpligt att byta ut komponenterna för att säkerställa att enheten fungerar korrekt.

01. INNEHÅLL I SATSEN

1. Neno Oro mixer med matlagningsfunktion
2. Bruksanvisning
3. Mät kopp

02. BESKRIVNING AV ANORDNINGEN (FIG.A)

1. Handtag för toplock
2. Toplock
3. Nedre lock
4. Knivar
5. Tråg för matlagningsstank
6. Kontakt för toplock
7. Touchpanel
8. Apparats stomme
9. Kontakt för strömförsörjning
10. Vattenreservoar
11. Kokningstank
12. Handtag för blandningstank
13. Fästnanordning för blad
14. Öppning för ångutlopp

03. BESKRIVNING AV PEKSKÅRMEN (FIG.B)

15. Tidsvisning
16. Indikator för temperaturunderhåll
17. Ikon för bokningsfunktion
18. Risvälling
19. Köttpuréläge
20. Potatismos-läge
21. Läget för fiskpuré
22. Morotspuré läge
23. Gör-det-själv-läge
24. Läget för grönsakspuré
25. Soppläge
26. Läget för fruktpuré
27. Tillagningsläge
28. Slå på/av enheten
29. Val av lägen
30. Funktion för tidsinställd start
31. Knapp för att öka tiden
32. Makuleringsläge
33. På/av-knapp
34. Knapp för minskad tid

04. INSTALLATION AV ENHETEN

1. Dra av toplocket (FIG.A - 2) genom att hålla i handtaget (FIG.A - 1).
2. Håll i brickans handtag (FIG.A - 12) och dra ut brickan (FIG.A - 5) tillsammans med matlagningsbehållaren (FIG.A - 11), nedre locket (FIG.A - 3) och knivarna (FIG.A - 4).
3. Håll 200 ml kranvatten eller destillerat vatten i vattentanken (FIG.A - 10).
OBS: Vi rekommenderar att du använder destillerat vatten, detta motverkar bildandet av sediment .
4. Dra av det nedre locket (FIG.A - 3) från kokbehållaren (FIG.A -11).
5. Lagg i de hackade små matbitarna och tillsätt lämplig mängd vatten i matlagningsbehållaren (FIG.A -11).
OBS: Överskrid inte 250 ml-gränsen som visas på matlagningsbehållaren
OBS: För att säkerställa att maten är väl strimlad, skär i kuber som inte är större än 1,5 cm på en sida
6. Sätt på det nedre locket på matlagningsbehållaren (FIG.A -11) och lägg tillbaka föremålen från punkt 2 i

apparaten och håll i handtaget (FIG.A - 12)

7. Placera topplocket (FIG.A - 2) på apparaten och håll i handtaget (FIG.A - 1).

05. DRIFTSÄTT

1. När du har anslutit den medföljande kabeln till porten (FIG.A - 9) och sedan till strömförsörjningen tänds panelen (FIG.A - 7). Den stängs sedan av för att gå in i strömläge.
2. För att starta enheten, tryck på knappen (FIG.B - 33), tidsdisplayen (FIG.B - 15) visar "-- --" och går in i viloläge.
3. Tryck på menyknappen (FIG.B - 29) för att välja önskat driftläge. Om du vill att det valda läget ska starta med fördröjning trycker du på bokningsknappen (FIG.B - 30) på panelen (FIG.A - 7). Detta gör att enheten kan starta efter en förinställd tid (från 40 minuter till 24 timmar, i steg om 5 minuter). Panelen (FIG.B - 15) visar tiden, som kan ändras med knapparna "+" (FIG.B - 31) eller "-" (FIG.B - 34)
OBS: När funktionen för tidsinställd start är aktiv är ikonen (FIG.B - 17) markerad.
4. När läget är valt kommer skärmen (FIG.B - 15) att visa den programmerade standardtiden. Denna kan ändras var 5:e minut med hjälp av knapparna "+" (FIG.B - 31) eller "-" (FIG.B - 34) enligt tabellen nedan:

	LÄGE	TIME TIME	TIDSOMRÅDE	TEMP. HÅLLTID
	Risvälling	35 minuter	35-60 minuter	Upp till 9 timmar
	Potatismos	25 minuter	25-40 minuter	
	Morotspuré	35 minuter	35-60 minuter	
	Grönsakspuré	15 minuter	15-40 minuter	
	Fruktpuré	15 minuter	15-60 minuter	
	Köttpuré	20 minuter	20-40 minuter	
	Fiskpuré	15 minuter	15-40 minuter	
DIY	Gör det själv	60 minuter	20-90 minuter	

	Soppåläge	30 minuter	30-90 minuter
	Tillagningsläge	85 minuter	85-150 minuter

Tabell 1

NOTER:

- När du har valt ett av lägena (risvälling, potatispuré, morotspuré, grönsakspuré, fruktpuré, köttpuré eller fiskpuré) lagar apparaten mat under större delen av den programmerade tiden. Under de sista 5 minuterna startar den automatiskt mixningsprocessen.
 - I DIY-läge, soppläge och matlagningsläge kommer apparaten att laga mat hela tiden . För att börja mixa, håll ned omrörningsknappen (FIG.B - 32) när du är klar.
 - 5. När läget har valts men ännu inte startats, starta förkrossningen (för att göra alla matbitar lika stora för att säkerställa jämn tillagning) genom att hålla ned "Omrörning"-knappen (FIG.B - 32). Genom att hålla knappen intryckt aktiveras knivarna (FIG.A - 4), som maler maten i högst 20 sekunder. Maximalt 3 cykler kan köras, var och en i 20 sekunder efter behov. Omstart är möjlig efter en minut.
 - 6. För att starta det valda -läget, tryck kort på knappen (FIG.B - 33). Apparaten börjar värmas upp tills den visar drifttiden. För att stoppa det förinställda läget, tryck på knappen (FIG.B - 33) igen. I slutet av det valda programmet kommer apparaten automatiskt att gå in i temperaturhållningsläget (se flik 1), ikonen (FIG.B - 16) kommer att vara aktiv.
 - 7. När du är klar med mixningen ska du kontrollera med en sked att purén har rätt konsistens. För att göra detta, dra av det övre locket (FIG.A - 2) medan du håller i handtaget (FIG.A - 1). Vänta en minut så att plastdelarna svalnar. Dra av det nedre locket (FIG.A - 3) genom att ta tag i plastförseglingen. Om konsistensen är otillräcklig, blanda på nytt genom att följa steg nr. 5
 - 8. Om konsistensen är lämplig, dra ut knivarna (FIG.A - 4) och håll i knivfästet (FIG.A - 13). Dra ut behållaren genom att hålla i brickhållaren (FIG.A - 12) och luta försiktigt matlagningsbehållaren (FIG.A - 11) för att hålla innehållet i skålen
- FÖRSIKTIGHET: Var mycket försiktig, det finns risk för skällning**

06. EXEMPEL PÅ RECEPT

Läge	Maximalt förhållande
Risvälling	160 ml. vatten + 40 g. ris
Potatismos	80 ml. vatten + 120 g. potatis
Morotspuré	100 ml. vatten + 120 g. morötter
Grönsakspuré	50 ml. vatten + 80 g. grönsaker
Fruktpuré	30 ml. vatten + 120 g. äpple
Köttpuré	50 ml. vatten + 120 g. nötkött
Fiskpuré	50 ml. vatten + 120 g. fisk

07. RENGÖRING OCH AVKALKNING

- Rengör endast enheten när den är urkopplad
- Rengör enheten efter varje användningstillfälle.
- Apparaten får inte rengöras under rinnande vatten (undantag: kniv, nedre lock, kokbehållare och bricka).
- Använd inte blekmedel eller andra kemikalier eller rengöringstabletter.
- Använd inte stålull, slipande rengöringsmedel eller frätande vätskor (t.ex. aceton eller alkohol).
- Sänk inte ner apparaten i vatten, använd endast en fuktig trasa indränkt i vätska (undantag: kniv, nedre lock, kokbehållare och bricka).

- Komponenter som kniv, nedre lock, kokbehållare och bricka ska tas bort från apparaten och tvättas med diskmedel med hjälp av en svamp.
- För att avkalka vattentanken håller du en blandning av vatten och ättika i tanken (50 ml 8% ättika och 150 ml vatten). Låt blandningen verka i 15 minuter, håll sedan ut blandningen och torka av med en fuktig trasa.

08. LÖSNING

Problem	Orsak	Lösning
Ingen strömförsörjning	Felaktigt ansluten kabel	Kontrollera att strömkabeln är ordentligt ansluten till apparaten eller till kontaktdonet
	Ingen ström i kontakten	Kontrollera säkert om det finns ström i kontakten
Mixern fungerar inte som den ska och mixar maten dåligt	Låg spänning	Använd en 230V-kontakt
Maten fastnar på botten	För lite vatten	Tillsätt mer vatten
Maten är dåligt hackad	För mycket eller för lite ingredienser eller vatten	Ändra proportionerna av tillsatta produkter
	För lite vatten	Tillsätt mer vatten i kokningstanken
Växla till standby-läge under drift	Motorn har överhettats	Vänta 30 minuter innan du startar om
	Skärhuvudet är blockerat	Ta försiktigt bort skärhuvudet. Tvätta noggrant och sätt ihop igen
Plask	För mycket vatten eller för lite mat	Minska mängden vatten som tillsätts eller öka mängden mat. Tillagning av mat som innehåller mycket fett, t.ex. fett kött, rekommenderas inte
Klumpar i den tillagade måltiden	Produkter i kokningstanken förbehandlas inte	Ingredienserna ska vara färdilagade enligt anvisningarna
Enheten reagerar inte (när den är påslagen)	Motorn är överhettad	Vänta 30 minuter innan du startar om

09. SPECIFIKATION

Produktnamn: Neno Oro - Blender för barn med matlagningssfunktion

Modell: Oro

Matningsspänning: 220-240V/50Hz

Kapacitet för matlagningstank: 250 ml

Mixningseffekt: 130W

Matlagningseffekt: 500W

Produktens mått: 18,5x15x25,5cm

Produktvikt: 1780g

Vattentankens maximala kapacitet: 200 ml

Kabellängd: 100 cm

10. GARANTIKORT

Produkten levereras med 24 månaders garanti. Garantivillkor finns på: <https://neno.pl/gwarancja>

Mer information, kontaktuppgifter och serviceadress finns på: <https://neno.pl/kontakt>

Specifikationer och innehåll kan komma att ändras utan föregående meddelande. Vi ber om ursäkt för eventuella olägenheter.

KÄYTTÄJÄN KÄSIKIRJA

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet ostanut Neno Oro -vauvasekoittimen, jossa on keittotoiminto. Lue käyttöohje ennen käyttöä ja säilytä se.

01. TURVALLISUUSÄÄNNÖT

1. Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen jännite vastaa pistorasian jännitettä.
2. Älä käytä laitetta, jos pistoke tai kaapeli on vaurioitunut.
3. Jos pistoke tai kaapeli on vaurioitunut, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
4. Palovammojen välttämiseksi älä koske vesisäiliöön tai sekoitussäiliöön paljain käsin käytön aikana ja sen jälkeen.
5. Varo kuumaa höyryä, joka tulee ulos laitteesta kypsennyksen aikana.
6. Kun puhdistat laitetta, varo tulvittamasta sitä, sillä on olemassa oikosulun vaara.
7. Muista tarkistaa ruoan lämpötila ennen ruokintaa.
8. Älä koske pistokkeeseen tai kaapeliin märillä käsillä.
9. Palovammojen, sähköiskujen ja tulipalojen välttämiseksi tuotetta on valvottava käytön aikana.
10. Älä laita tehosekoittimeen muiden laitteiden tarvikkeita tai osia, jotka eivät ole yhteensopivia Neno Oro -mallin kanssa. Muiden osien käyttö mitätöi takuun.
11. Älä upota laitteen runkoa veteen. Älä aseta laitetta kuumalle liedelle tai uuniin, joka on käytössä tai kuumaa.
12. Älä käytä laitteen osien desinfiointiin sterilisaattoria tai mikroaaltouunia.
13. Laitte on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Valmistaja ei vastaa laitteen virheellisestä käytöstä aiheutuneista vahingoista.
14. Aseta laite vakaalle, tasaiselle alustalle ja varmista, että sen ympärillä on riittävästi tilaa, jotta höyry ei vahingoita ympäristöä.
15. Jos laite on vaurioitunut, älä käytä sitä enää. Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.
16. Älä kaada vesisäiliöön muita nesteitä kuin vettä, esim. mehua tai soseita, jotta lämmityspinta ei tukkeudu tai lämmityspinta ei syöpyisi happamien tai emäksisten elintarvikkeiden kanssa.
17. Älä nosta tai kanna laitetta sen käytön aikana.
18. Älä laita mitään esineitä vesisäiliöön.
19. Tarkista ruoan koostumus ennen tarjoilua, ettei siinä ole epätasaisia paloja tai kookareita.
20. Älä heitä luita tai pätkiä tehosekoittimeen!
21. Jos keittosäiliö tahruntuu ruoasta, puhdista se jäähdyttämisen jälkeen. Puhdista se säännöllisesti.
22. Ole varovainen, kun kosketat teriä, tyhjennä sekoitussäiliötä ja puhdistat laitetta.
23. Ennen osien vaihtamista sammuta laite ja irrota se pistorasiasta.
24. Muista irrottaa laite pistorasiasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
25. Lapset eivät saa käyttää tuotetta. Pidä kaikki laitteen osat pois lasten ulottuvilta.
26. Aikuiset, joilla on rajalliset fyysiset, psyykkiset ja aistitoiminnot, voivat käyttää laitetta toisen aikuisen valvonnassa.
27. Suojellaksesi itseäsi sähköiskulta, älä upota laitteen runkoa, kaapelia tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
28. Älä jätä pakkausia, kuten muovipusseja ja laatikoita, lasten ulottuville.
29. Aseta laite tasaiselle alustalle lasten ulottumattomiin.
30. Älä koske laitteeseen käytön aikana palovammojen välttämiseksi.
31. Varmista, että vesisäiliössä on vettä keittämisen aikana (enintään 200 ml), älä anna keittotason käydä ilman vettä.

32. Ennen ruoan käsittelyä keittoastiaan on lisättävä vettä.
33. Älä jauha tai murskaa tuotteita, kuten jääpaloja, koneessa.
34. Ruoan kuumentamisajan on oltava annetussa taulukossa (taulukko 1) esitetyn mukainen, jotta ravintoarvo ei heikkene.
35. Pistoke on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan ja sen on oltava hyvin paikallaan.
36. Älä avaa laitetta sen ollessa käynnissä. Sammuta se etukäteen.
37. Varo käsittelyn jälkeen, ettei höyry pääse karkaamaan.
38. Älä sekoita tuotteita lisäämättä vettä.
39. Älä tuki yläkannen tuuletusaukkoja käytön aikana.
40. Vältä kaapelin joutumista kosketuksiin kuumien pintojen ja terävien reunojen kanssa.
41. Irrota pistoke, pese ja kuivaa laite käytön jälkeen.
42. Irrota laite virtalähteestä ja odota, että se on jäähtynyt ennen puhdistusta.
43. Muoviosat voivat vanheta luonnollisesti ajan myötä. Varsinkin jos ne altistuvat auringonvalolle tai korkeille lämpötiloille. Jos tällaisia muutoksia ilmenee, on suositeltavaa vaihtaa osat, jotta laitteen moitteeton toiminta voidaan varmistaa.

02. PAKKAUKSEN SISÄLTÖ

1. Neno Oro tehosekoitin, jossa on ruoanlaittotoiminto
2. Käyttöohjeet
3. Mittakuppi

03. LAITTEEN KUVAUS (KUVA A)

1. Yläkannen kahva
2. Yläkansi
3. Pohjakansi
4. Veitset
5. Keittosäiliön lokero
6. Yläkannen liitin
7. Kosketuspaneeli
8. Laitteen runko
9. Virtalähteen liitin
10. Vesisäiliö
11. Keittosäiliö
12. Sekoitussäiliön kahva
13. Terän kiinnitys
14. Höyryn ulostuloaukko

04. KOSKETUSPANEELIN KUVAUS (KUVA B)

15. Ajan näyttö
16. Lämpötilan ylläpidon ilmaisin
17. Varaustoiminnon kuvake
18. Riisivelli
19. Lihasose-tila
20. Perunamuusitila
21. Kalasose-tila
22. Porkkanasose
23. DIY-tila
24. Vihannessose-tila
25. Keittotila
26. Hedelmäsose-tila
27. Kypsennystila
28. Laitteen kytkeminen päälle/pois päältä
29. Tilojen valinta
30. Ajustettu käynnistystoiminto

- 31. Lisää aikaa -painike
- 32. Silppuamistila
- 33. On/off-painike
- 34. Vähennä aikaa -painike

05. LAITTEEN ASENNUS

1. Vedä yläkansi (KUVA A - 2) irti kahvasta (KUVA A - 1) kiinni pitäen.
2. Pidä kiinni lokeron kahvasta (KUVA A - 12) ja vedä lokero (KUVA A - 5) yhdessä keittoastian (KUVA A - 11), alemman kannen (KUVA A - 3) ja veitsien (KUVA A - 4) kanssa ulos.
3. Kaada vesisäiliöön (KUVA A-10) 200 ml vesijohtovettä tai tislattua vettä.
- HUOMAUTUS:** Suosittelemme tislattun veden käyttämistä, sillä se ehkäisee sedimentin muodostumista.
4. Vedä alempi kansi (KUVA A - 3) pois keittoastian päältä (KUVA A -11).
5. Lisää pilkotut pienet ruokapalat ja lisää keittoastiaan sopiva määrä vettä (KUVA A -11).
- HUOMAUTUS:** Älä ylitä keittoastian merkittyä 250 ml:n rajaa.
- HUOMAUTUS:** Varmistaaksesi, että ruoka silppuuntuu hyvin, leikkaa se enintään 1,5 cm:n kuutioiksi sivultaan.
6. Aseta alempi kansi keittoastiaan (KUVA A -11) ja aseta kohdassa 2 mainitut tuotteet takaisin laitteeseen pitämällä kiinni kahvasta (KUVA A - 12).
7. Aseta yläkansi (KUVA A - 2) laitteen päälle ja pidä kiinni kahvasta (KUVA A - 1).

06. TOIMINTATAPA

1. Kun liitetty kaapeli on kytketty porttiin (KUVA A - 9) ja sitten virtalähteeseen, paneeli (KUVA A - 7) syttyy. Sen jälkeen se sammuu siirtymään virransyöttötilaan.
2. Käynnistä laite painamalla painiketta (KUVA B - 33), jolloin kellonajan näyttöön (KUVA B - 15) ilmestyy "-- --", jolloin laite siirtyy lepötilaan.
3. Valitse haluamasi toimintatila painamalla valikkopainiketta (KUVA B - 29). Jos haluat, että valittu toimintatila käynnistyy viiveellä, paina paneelissa (KUVA A - 7) olevaa varausta (KUVA B - 30). Tämä mahdollistaa laitteen käynnistymisen esiasetetun ajan kuluttua (40 minuutista 24 tuntiin, 5 minuutin askelin). Paneelissa (KUVA B - 15) näkyy aika, jota voidaan muuttaa painikkeilla "+" (KUVA B - 31) tai "-" (KUVA B - 34).
- HUOMAUTUS:** Kun ajastettu käynnistystoiminto on aktiivinen, kuvake (KUVA B - 17) on korostettuna.
4. Kun tila on valittu, näytöllä (KUVA B - 15) näkyy ohjelmoitu oletusaika. Tätä voidaan muuttaa 5 minuutin välein painikkeilla "+" (KUVA B - 31) tai "-" (KUVA B - 34) alla olevan taulukon mukaisesti.

	MODE	TUNTI AIKA	AIKAVÄLI	TEMP. PITOAIKA
	Riisivelli	35 minuuttia	35-60 minuuttia	Jopa 9 tuntia
	Perunamuusia	25 minuuttia	25-40 minuuttia	
	Porkkanasose	35 minuuttia	35-60 minuuttia	
	Kasvissose	15 minuuttia	15-40 minuuttia	

	Hedelmäsose	15 minuuttia	15-60 minuuttia
	Lihase	20 minuuttia	20-40 minuuttia
	Kalasose	15 minuuttia	15-40 minuuttia
DIY	DIY	60 minuuttia	20-90 minuuttia
	Keittotila	30 minuuttia	30-90 minuuttia
	Kypsennystila	85 minuuttia	85-150 minuuttia

Taulukko 1

HUOMAUTUKSET:

- Kun olet valinnut jonkin toimintatilan (riisivelli, perunasose, porkkanasose, vihannessose, hedelmäsose, lihasose tai kalasose), laite keittää suurimman osan ohjelmoidusta ajasta. Viimeisten 5 minuutin aikana laite käynnistää automaattisesti sekoitusprosessin.
- Tee-se-itse-tilassa, keittotilassa ja keittotilassa laite kypsennetään koko ajan . Aloita sekoittaminen pitämällä sekoituspainiketta (KUVA B - 32) alaspainettuna, kun se on valmis.
- Kun toimintatila on valittu, mutta sitä ei ole vielä käynnistetty, käynnistä esilippuaminen (Jotta kaikki ruoan palat olisivat tasakokoisia tasaisen kypsennyksen varmistamiseksi) pitämällä sekoituspainiketta painettuna (KUVA B - 32). Kun painiketta pidetään alhaalla, aktivoituvat terät (KUVA A - 4), ne jauhavat ruokaa enintään 20 sekunnin ajan. Enintään 3 jaksoa voidaan suorittaa, kukin 20 sekunnin ajan tarpeen mukaan. Uudelleen-käynnistys on mahdollista minuutin kuluessa.
- Käynnistäaksesi valitun`-tilan, paina lyhyesti painiketta (KUVA B - 33). Laite alkaa lämmitä, kunnes se näyttää käyttöajan. Voit pysäyttää esiasetetun tilan painamalla painiketta (KUVA B - 33) uudelleen. Valitun ohjelman päätyttyä laite siirtyy automaattisesti lämpötilan pitotilaan (ks. välilehti 1), kuvake (KUVA B - 16) on aktiivinen.
- Kun olet lopettanut sekoittamisen, tarkista lusikalla, että sose on oikean koostumuksen omaavaa. Vedä tätä varten yläkansi (KUVA A - 2) irti pitäen samalla kiinni kahvasta (KUVA A - 1). Odota minuutti, että muoviosat jäähtyvät. Vedä alempi kansi (KUVA A - 3) irti tarttumalla muovitiivisteseeseen. Jos koostumus on riittämätön, sekoita uudelleen vaiheen 5 mukaisesti.
- Jos koostumus on sopiva, vedä veitset (KUVA A - 4) ulos ja pidä kiinni veitsikiinnikkeestä (KUVA A - 13). Vedä säiliö ulos pitämällä kiinni lokeron pidikkeestä (KUVA A - 12) ja kallista keittoastiaa (KUVA A - 11) varovasti, jotta sisältö voidaan kaataa astiaan.

VAROITUS: Toimi erittäin varovasti, sillä on olemassa kuumnusvaara.

07. ESIMERKKIRUOKARESEPTIT

Tila	Enimmäissuhde
Riisivelli	160 ml vettä + 40 g riisiä
Perunamuusia	80 ml vettä + 120 g perunoita
Porkkanasose	100 ml vettä + 120 g porkkanoita
Kasvisose	50 ml vettä + 80 g vihanneksia
Hedelmäsoset	30 ml vettä + 120 g omenaa.
Lihase	50 ml vettä + 120 g naudanlihaa
Kalasose	50 ml vettä + 120 g kalaa

08. PUHDISTUS JA KALKINPOISTO

- Puhdista laite vain, kun se on irrotettu pistorasiasta.
- Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.
- Laitetta ei saa puhdistaa juoksevan veden alla (poikkeus: veitsi, alempi kansi, keittoastia ja lokero).
- Älä käytä valkaisuaineita tai mitään kemikaaleja tai puhdistustabletteja.
- Älä käytä teräsvillaa, hankaavia puhdistusaineita tai syövyttäviä nesteitä (esim. asetonit ja alkoholia).
- Älä upota laitetta veteen, vaan käytä vain nesteeseen kastettua kostea liinaa (poikkeus: veitsi, alakansi, keittoastia ja lokero).
- Osat, kuten veitsi, alakansi, keittoastia ja lokero, on irrotettava laitteesta ja pestävä pesuaineella sienellä.
- Vesisäiliön kalkinpoistamiseksi kaada säiliöön veden ja etikan seosta (50 ml 8-prosenttista etikkaa ja 150 ml vettä). Anna seoksen vaikuttaa 15 minuuttia, minkä jälkeen kaada seos pois ja pyyhi kostealla liinalla.

09. RATKAISU

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Ei virtalähdettä	Väärin kytketty kaapeli	Tarkista, että virtajohto on kytketty oikein laitteeseen tai kosketukseen.
	Ei virtaa kosketuksessa	Tarkista turvallisesti, onko kosketuksessa virtaa
Tehosekoitin ei toimi kunnolla, sekoittaa ruoan huonosti	Pienjännite	Käytä 230 V:n kosketinta
Ruoka tarttuu pohjaan	Liian vähän vettä	Lisää vettä
Ruoka on huonosti pilkottua	Liian paljon tai liian vähän ainesosia tai vettä	Muutetaan lisäyksen määrää tai osuuksia
Siirtyminen valmiustilaan käytön aikana	Liian vähän vettä	Lisää vettä keittosäiliöön
	Moottori on ylikuumentunut	Odot 30 minuuttia ennen uudelleenkäynnistystä
	Leikkuupää on tukossa	Irrota leikkuupää varovasti. Pese huolellisesti ja kokoa uudelleen
Splash	Liian paljon vettä tai liian vähän ruokaa	Vähennä lisätyn veden määrää tai lisää ruoan määrää. Paljon rasvaa sisältävän ruoan, kuten rasvaisen lihan, valmistaminen ei ole suositeltavaa.
Valmiissa ateriasaunassa olevia tuotteita ei esikäsitellä.	Keittosäiliössä olevia tuotteita ei esikäsitellä.	Ainesosat on valmistettava valmiiksi ohjeiden mukaisesti.
Laite ei reagoi (kun se on kytketty päälle)	Moottori on ylikuumentunut	Odot 30 minuuttia ennen uudelleenkäynnistystä

10. TEKNISET TIEDOT

Tuotteen nimi: Neno Oro - Lasten tehosekoitin, jossa on ruoanlaittotoiminto

Malli: Oro

Syöttöjännite: 220-240V/50Hz

Keittosäiliön kapasiteetti: 250ml
Sekoitus-teho: 130W
Keittoteho: 500W
Tuotteen mitat: 18.5x15x25.5cm.
Tuotteen paino: 1780g
Vesisäiliön enimmäiskapasiteetti: 200ml
Kaapelin pituus: 100cm

11. TAKUUKORTTI

Tuotteella on 24 kuukauden takuu. Takuuehdot löytyvät osoitteesta: <https://nenopl/gwarancja>.
Yksityiskohdat, yhteystiedot ja palveluosoite löytyvät osoitteesta: <https://nenopl/kontakt>.
Tekniset tiedot ja sisältö voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta. Pahoittelemme mahdollisia hankaluuksia.

NO

BRUKERHÅNDBOK

Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte Neno Oro babyblender med matlagingsfunksjon. Vennligst les bruksanvisningen før bruk og oppbevar den.

01. SIKKERHETSREGLER

1. Før du kobler til, må du kontrollere at spenningen på enheten stemmer overens med spenningen i stikkkontakten.
2. Ikke bruk enheten hvis støpselet eller kablet er skadet.
3. Hvis støpselet eller kablet er skadet, må du kontakte et autorisert servicesenter.
4. For å unngå brannskader må du ikke berøre vanntanken eller blandebeholderen med bare hender under og etter bruk.
5. Se opp for varm damp som kommer ut av apparatet under tilberedningen.
6. Når du rengjør enheten, må du være forsiktig så du ikke oversvømmer den, det er fare for kortslutning.
7. Husk å sjekke temperaturen på maten før du fører.
8. Ikke ta på støpselet eller kablet med våte hender.
9. For å unngå brannskader, elektrisk støt og brann, må produktet holdes under oppsyn under bruk.
10. Ikke sett tilbehør eller deler fra andre apparater som ikke er kompatible med Neno Oro-modellen, inn i blenderen. Bruk av andre komponenter vil ugyldiggjøre garantien.
11. Ikke senk apparatet ned i vann. Ikke plasser apparatet på en varm kokeplate eller ovn som er i bruk eller som er varm.
12. Ikke bruk en sterilisator eller mikrobølgeovn til å desinfisere noen av apparatets deler.
13. Apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet. Produsenten er ikke ansvarlig for tap som skyldes feil bruk av apparatet.
14. Plasser apparatet på et stabilt, flatt underlag, og sørg for at det er nok plass rundt det for å unngå å skade omgivelsene med damp.
15. Hvis enheten er skadet, må du ikke bruke den igjen. Kontakt et autorisert servicesenter.
16. Ikke hell andre væsker enn vann i vanntanken, f.eks. juice eller puré, for ikke å tette igjen varmekapen og korrodere varmekapen med sure eller basiske matvarer.
17. Ikke løft eller bær enheten mens den er i bruk.
18. Ikke legg noen gjenstander i vanntanken.

19. Kontroller konsistensen på maten før servering for å sikre at det ikke er ujevne biter eller klumper.
20. Ikke kast bein eller nøtter i blenderen!
21. Hvis koketanken blir flekkete av mat, må du rengjøre den etter at den er avkjølt. Sørg for å rengjøre den regelmessig.
22. Vær forsiktig ved berøring av knivene, ved tømming av blandetanken og ved rengjøring av apparatet.
23. Slå av apparatet og trekk ut støpselet fra stikkkontakten før du skifter deler.
24. Husk å trekke støpselet ut av stikkkontakten før du monterer, demonterer eller rengjør enheten.
25. Produktet må ikke brukes av barn. Hold alle deler av enheten borte fra barn.
26. Voksne med begrensede fysiske, mentale og sensoriske evner kan bruke enheten under oppsyn av en annen voksen.
27. For å beskytte deg mot elektrisk støt må du ikke senke apparatet, kabelen eller støpselet ned i vann eller andre væsker.
28. Ikke la emballasje, som plastposer og esker, være innen rekkevidde for barn.
29. Plasser enheten på en flat overflate, utliggjengelig for barn.
30. Ikke ta på apparatet under bruk for å unngå brannskader.
31. Sørg for at det er vann i vanntanken under tilberedningen (ikke mer enn 200 ml), og ikke la platetoppen gå uten vann.
32. Før maten behandles i koketanken, må det tilsettes vann.
33. Ikke mal eller knus produkter som isbiter i maskinen
34. Oppvarmingstiden for maten bør være i henhold til tabellen (tabell 1) for ikke å miste næringsverdi.
35. Støpselet må være koblet til en jordet stikkontakt og sitte godt fast.
36. Ikke åpne apparatet mens det er i gang. Slå det av på forhånd.
37. Etter behandlingen må du passe på at det ikke slipper ut damp.
38. Ikke blander produkter uten å tilsette vann.
39. Ikke blokker ventilasjonshullene på toppdekelet under drift.
40. Unngå at kabelen kommer i kontakt med varme overflater og skarpe kanter.
41. Trekk ut støpselet, vask og tørk enheten etter bruk.
42. Koble enheten fra strømforsyningen, og vent til den er avkjølt før du rengjør den.
43. Plastdelene kan eldes naturlig over tid. Spesielt hvis de utsettes for sollys eller høye temperaturer. Ved slike endringer anbefales det å bytte ut komponentene for å sikre at enheten fungerer som den skal.

02. INNHOLDET I SETTET

1. Neno Oro blender med kokefunksjon
2. Bruksanvisning
3. Målebeger

03. BESKRIVELSE AV ENHETEN (FIG.A)

1. Håndtak på toppdekelet
2. Toppdeksel
3. Bunndeksel
4. Kniver
5. Skuff for koketank
6. Kontakt på toppdekelet
7. Berøringspanel
8. Apparatets hoveddel
9. Strømforsyningskontakt
10. Vannreservoar
11. Koketank
12. Håndtak for blandetank
13. Knivfeste
14. Åpning for damputløp

04. BESKRIVELSE AV BERØRINGSpanelet (FIG.B)

15. Tidsvisning

16. Indikator for vedlikehold av temperatur
17. Ikon for bestillingsfunksjon
18. Risgrøt-modus
19. Kjøttpuré-modus
20. Potetmos-modus
21. Modus for fiskepuré
22. Gulrotpuré-modus
23. Gjør-det-selv-modus
24. Modus for grønnsakspuré
25. Suppemodus
26. Fruktpuré-modus
27. Tilberedningsmodus
28. Slå enheten på/av
29. Valg av modus
30. Funksjon for tidsinnstilt start
31. Knapp for å øke tiden
32. Makuleringsmodus
33. På/av-knapp
34. Knapp for å redusere tiden

05. INSTALLASJON AV ENHETEN

1. Trekk av toppdekslet (FIG. A - 2) ved å holde i håndtaket (FIG. A - 1).
 2. Hold i skuffens håndtak (FIG. A - 12) og trekk ut skuffen (FIG. A - 5) sammen med kokebeholderen (FIG. A - 11), det nedre lokket (FIG. A - 3) og knivene (FIG. A - 4).
 3. Hell 200 ml vann fra springen eller destillert vann i vanntanken (FIG. A - 10).
- MERK:** Vi anbefaler å bruke destillert vann, da dette motvirker dannelse av sedimenter.
4. Trekk det nedre dekslet (FIG. A - 3) av koketanken (FIG. A - 11).
 5. Tilsett de små matbitene og tilsett passende mengde vann i kokebeholderen (FIG. A - 11).
- MERK:** Ikke overskrid 250 ml-grensen som er angitt på kokebeholderen.
- MERK:** For å sikre at maten er godt strimlet, skjær i terninger som ikke er større enn 1,5 cm på en side
6. Sett det nedre lokket på kokebeholderen (FIG. A - 11) og sett gjenstandene fra punkt 2 tilbake i apparatet ved å holde i håndtaket (FIG. A - 12)
 7. Plasser toppdekslet (FIG. A - 2) på apparatet, og hold det i håndtaket (FIG. A - 1).

06. DRIFTSMÅTE

1. Når du har koblet den tilkoblede kabelen til porten (FIG. A - 9) og deretter til strømforsyningen, vil panelet (FIG. A - 7) lyse opp. Det vil deretter slå seg av for å gå inn i strømodus.
 2. For å starte enheten, trykk på knappen (FIG. B - 33), tidsdisplayet (FIG. B - 15) vil vise "-- --" og gå inn i hvilemodus.
 3. Trykk på menyknappen (FIG. B - 29) for å velge ønsket driftsmodus. For å få den valgte modusen til å starte med en forsinkelse, trykker du på bestillingsknappen (FIG. B - 30) på panelet (FIG. A - 7). Dette gjør at enheten starter etter en forhåndsinnstilt tid (fra 40 minutter til 24 timer, i trinn på 5 minutter). Panelet (FIG. B - 15) viser tiden, som kan endres ved hjelp av knappene "+" (FIG. B - 31) eller "-" (FIG. B - 34).
- MERK:** Når funksjonen for tidsinnstilt start er aktiv, er ikonet (FIG. B - 17) uthvevet.
4. Når modusen er valgt, vil skjermen (FIG. B - 15) vise den programmerte standardtiden. Denne kan endres hvert 5. minutt ved hjelp av knappene "+" (FIG. B - 31) eller "-" (FIG. B - 34), i henhold til tabellen nedenfor

	MODE	TIME TIME	TIDSOMRÅDE	TEMP. HOLD TIME
	Risgrøt	35 minutter	35-60 minutter	

	Potetmos	25 minutter	25-40 minutter	Opp til 9 timer
	Gulrotpuré	35 minutter	35-60 minutter	
	Grønnsakspuré	15 minutter	15-40 minutter	
	Fruktpuré	15 minutter	15-60 minutter	
	Kjøttpuré	20 minutter	20-40 minutter	
	Fiskepuré	15 minutter	15-40 minutter	
DIY	GJØR-DET-SELV	60 minutter	20-90 minutter	
	Suppemodus	30 minutter	30-90 minutter	
	Tilberedningsmodus	85 minutter	85-150 minutter	

Tabell 1

NOTER:

- Når du har valgt en av modusene (risgrøt, potetpuré, gulrotpuré, grønnsakspuré, fruktpuré, kjøttpuré eller fiskepuré), koker apparatet i mesteparten av den programmerte tiden. I løpet av de siste 5 minuttene starter den automatisk blandeprosessen.
 - I gjør-det-selv-modus, suppemodus og kokemodus vil apparatet tilberede hele tiden. For å begynne å blande, hold inne omrøringsknappen (FIG.B - 32) når du er ferdig.
5. Når modusen er valgt, men ennå ikke startet, starter du forhåndskverningen (for å gjøre alle matbitene like store for å sikre jevn tilberedning) ved å holde inne knappen "Stirring" (FIG.B - 32). Ved å holde knappen inne aktiveres knivene (FIG.A - 4), og de kverner maten i maks. 20 sekunder. Maksimalt 3 sykluser kan

kjøres, hver i 20 sekunder etter behov. Det er mulig å starte på nytt etter ett minutt.

- For å starte den valgte`-modusen, trykk kort på knappen (FIG.B - 33). Apparatet begynner å varme seg opp til det viser driftstiden. For å stoppe den forhåndsinnstilte modusen, trykk på knappen (FIG.B - 33) igjen. På slutten av det valgte programmet vil apparatet automatisk gå inn i temperaturholdingsstilstand (se tab.1), og ikonet (FIG.B - 16) vil være aktivt.
- Når du er ferdig med å mikse, kontrollerer du med en skje at puréen har riktig konsistens. Dette gjør du ved å trekke av det øverste lokket (FIG.A - 2) mens du holder i håndtaket (FIG.A - 1). Vent et minutt til plastdelene er avkjølt. Trekk av det nedre lokket (FIG.A - 3) ved å ta tak i plastforseglingen. Hvis konsistensen er utilstrekkelig, bland på nytt ved å følge trinn nr. 5.
- Hvis konsistensen er passende, trekker du ut knivene (FIG.A - 4) ved å holde i knivfestet (FIG.A - 13). Trekk ut beholderen ved å holde i brettholderen (FIG.A - 12) og vipp kokebeholderen (FIG.A - 11) forsiktig for å helle innholdet ned i fatet.

FORSIKTIG: Vær svært forsiktig, det er fare for skålding

07. EKSEMPLER PÅ OPPSKRIFTER

Modus	Maksimalt forhold
Risgrøt	160 ml. vann + 40 g. ris
Potetmos	80 ml. vann + 120 g. poteter
Gulrotpuré	100 ml. vann + 120 g. gulrøtter
Grønnsakspuré	50 ml. vann + 80 g. grønnsaker
Fruktpuré	30 ml. vann + 120 g. eple
Kjøttpuré	50 ml. vann + 120 g. storfe kjøtt
Fiskepuré	50 ml. vann + 120 g. fisk

08. RENGJØRING OG AVKALKING

- Rengjør bare enheten når den er frakoblet
- Rengjør enheten etter hver bruk.
- Apparatet må ikke rengjøres under rennende vann (unntak: kniv, nedre lokk, koketank og brett).
- Ikke bruk blekemiddel, kjemikalier eller rengjøringstabletter.
- Ikke bruk stålull, slipende rengjøringsmidler eller etsende væsker (f.eks. aceton eller alkohol).
- Ikke senk apparatet ned i vann, bruk kun en fuktig klut fuktet i væske (unntak: kniv, nedre lokk, koketank og brett).
- Komponenter som kniven, det nedre lokket, kokekaret og skuffen bør tas ut av apparatet og vaskes med oppvaskmiddel med en svamp.
- For å avkalke vanntanken, hell en blanding av vann og eddik i tanken (50 ml 8 % eddik og 150 ml vann). La blandingen stå i 15 minutter, hell deretter ut blandingen og tørk av med en fuktig klut.

09. LØSNING

Problem	Årsak	Løsning
Ingen strømforsyning	Feil tilkoblet kabel	Kontroller at strømkabelen er riktig koblet til apparatet eller til kontakten
	Ingen strøm i kontakten	Sjekk sikkert om det er strøm i kontakten
Blenderen fungerer ikke som den skal, blander maten dårlig	Lav spenning	Bruk en 230V kontakt
Maten fester seg til bunnen	For lite vann	Tilsett mer vann
Maten er dårlig oppskåret	For mye eller for lite, ingredienser eller vann	Endre andelen av tilsatte produkter
Bytte til standby-modus under drift	For lite vann	Tilsett mer vann i koketanken
	Motoren har blitt overopphetet	Vent 30 minutter før du starter på nytt
	Skjærehodet er blokkert	Fjern klippehodet forsiktig. Vask grundig og sett sammen igjen

Splash	For mye vann eller for lite mat	Reduser mengden vann som tilsettes eller øk mengden mat. Tilberedning av mat som inneholder mye fett, for eksempel fett kjøtt, anbefales ikke
Klumper i det tilberedte måltidet	Produktene i koketanken er ikke forbehandlet	Ingrediensene skal være tilberedt i henhold til instruksjonene
Enheten reagerer ikke (når den er slått på)	Motoren er overopphetet	Vent 30 minutter før du starter på nytt

10. SPESIFIKASJON

Produktnavn: Neno Oro - Blender for barn med matlagingsfunksjon

Modell: Oro

Forsyningsspenning: 220-240V/50Hz

Kapasitet på koketanken: 250 ml

Blandingseffekt: 130 W

Tilberedningseffekt: 500W

Produktets dimensjoner: 18,5x15x25,5 cm

Produktvekt: 1780 g

Maksimal kapasitet på vanntanken: 200 ml

Kabellengde: 100 cm

11. GARANTIKORT

Produktet leveres med 24 måneders garanti. Du finner garantivilkårene på: <https://nenop.no/gwarancia>

Detaljer, kontaktinformasjon og serviceadresse finner du på: <https://nenop.no/kontakt>

Spesifikasjoner og innhold kan endres uten varsel. Vi beklager eventuelle ulemper.

DK

BRUGERMANUAL

Kære kunde,

Tak, fordi du har kjøpt Neno Oro babyblender med madlavningsfunksjon. Læs venligst brugsanvisningen før brug og opbevar den.

01. SIKKERHEDSREGLER

1. Før du tilslutter, skal du kontrollere, at enhedens spænding stemmer overens med stikkontaktens spænding.
2. Brug ikke enheden, hvis stikket eller kablet er beskadiget.
3. Hvis stikket eller kablet er beskadiget, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
4. For at undgå forbrændinger må du ikke røre vandtanken eller blandebeholderen med dine bare hænder under og efter brug.
5. Pas på, at der ikke kommer varm damp ud af apparatet under tilberedningen.
6. Når du rengør enheden, skal du passe på ikke at oversvømme den, da der er risiko for kortslutning.
7. Husk at tjekke foderets temperatur, før du foder.
8. Rør ikke ved stikket eller kablet med våde hænder.
9. For at undgå forbrændinger, elektrisk stød og brand skal produktet være under opsyn under brug.
10. Sæt ikke tilbehør eller dele fra andre apparater, der ikke er kompatible med Neno Oro-modellen, ind i blenderen. Brug af andre komponenter vil gøre garantien ugyldig.
11. Nedsænk ikke apparatets krop i vand. Anbring ikke apparatet på en varm kogeplade eller ovn, der er i brug eller er varm.

12. Brug ikke en sterilisator eller mikrobølgeovn til at desinficere dele af apparatet.
13. Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Producenten er ikke ansvarlig for tab, der skyldes forkert brug af apparatet.
14. Placer apparatet på en stabil, flad overflade, og sørg for, at der er plads nok omkring det til at undgå at beskadige omgivelserne med damp.
15. Hvis enheden er beskadiget, må du ikke bruge den igen. Kontakt et autoriseret servicecenter
16. Hæld ikke andre væsker end vand i vandtanken, f.eks. juice eller puré, for ikke at tilstoppe varmekraften eller korrodere varmekraften med sure eller basiske fødevarer.
17. Løft eller bær ikke enheden, mens den er i brug.
18. Læg ikke genstande ned i vandtanken.
19. Tjek madens konsistens før servering for at sikre, at der ikke er ujævne stykker eller klumper.
20. Smid ikke knogler eller nødder i blenderen!
21. Hvis kogetanken bliver plettet af mad, skal du rengøre den, når den er kølet af. Sørg for at rengøre den regelmæssigt.
22. Vær forsigtig, når du rører ved knivene, tømmer blandetanken og rengør apparatet.
23. Før du skifter dele, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten.
24. Husk at tage stikket ud af stikkontakten, før du samler, adskiller eller rengør enheden.
25. Produktet må ikke bruges af børn. Hold alle dele af enheden væk fra børn.
26. Voksne med begrænsede fysiske, mentale og sensoriske evner kan bruge enheden under opsyn af en anden voksen.
27. For at beskytte dig selv mod elektrisk stød må du ikke nedsænke apparatets krop, kabel eller stik i vand eller andre væsker.
28. Lad ikke emballage som f.eks. plastikposer og kasser være inden for børns rækkevidde.
29. Placer enheden på en flad overflade, uden for børns rækkevidde.
30. Rør ikke ved apparatet under drift for at undgå forbrændinger.
31. Sørg for, at der er vand i vandtanken under tilberedningen (ikke mere end 200 ml), og lad ikke kogepanden køre uden vand.
32. Før maden behandles i kogetanken, skal der tilsættes vand.
33. Kværn eller knus ikke produkter som f.eks. isterninger i maskinen.
34. Opvarmningstiden for maden skal være i overensstemmelse med den medfølgende tabel (Tabel 1) for ikke at miste næringsværdi.
35. Stikket skal tilsluttes en jordet stikkontakt og sidde godt fast.
36. Åbn ikke apparatet, mens det kører. Sluk for det på forhånd.
37. Efter behandlingen skal du passe på, at der ikke slipper damp ud.
38. Blend ikke produkter uden at tilsætte vand.
39. Ventilationshullerne på topdækslet må ikke blokeres under drift.
40. Undgå, at kablet kommer i kontakt med varme overflader og skarpe kanter.
41. Tag stikket ud, vask og tør apparatet efter brug.
42. Tag stikket ud af stikkontakten, og vent med at rengøre enheden, til den er kølet af.
43. Plastdele kan ældes naturligt med tiden. Især hvis de udsættes for sollys eller høje temperaturer. I tilfælde af sådanne ændringer er det tilrådeligt at udskifte komponenterne for at sikre, at enheden fungerer korrekt.

02. SÆTTETS INDHOLD

1. Neno Oro blender med madlavningsfunktion
2. Betjeningsvejledning
3. Målebæger

03. BESKRIVELSE AF ENHEDEN (FIG.A)

1. Håndtag til topdæksel
2. Topdæksel
3. Bunddæksel
4. Knive
5. Bakke til kogetank
6. Stik til topdæksel

7. Berøringspanel
8. Apparatets krop
9. Strømforsyningsstik
10. Vandreservoir
11. Kogebeholder
12. Håndtag til blandetank
13. Fastgørelse af kniv
14. Åbning til dampudgang

04. BESKRIVELSE AF BERØRINGSPANELET (FIG.B)

15. Tidsvisning
16. Indikator for vedligeholdelse af temperatur
17. Ikon for bookingfunktion
18. Risgrød-tilstand
19. Kødpuré-tilstand
20. Kartoffelmos-tilstand
21. Fiskepuré-tilstand
22. Gulerodspuré mode
23. DIY-tilstand
24. Grøntsagspuré-tilstand
25. Suppe-tilstand
26. Frugtpuré-tilstand
27. Tilberedningstilstand
28. Tænd/sluk for enheden
29. Valg af tilstande
30. Tidsindstillet startfunktion
31. Knap til at øge tiden
32. Makuleringstilstand
33. Tænd/sluk-knap
34. Knap til at reducere tiden

05. INSTALLATION AF ENHEDEN

1. Træk topdækslet af (FIG.A - 2), og hold fast i håndtaget (FIG.A - 1).
2. Hold fast i bakkens håndtag (FIG.A - 12), og træk bakken (FIG.A - 5) ud sammen med madlavningsbeholderen (FIG.A - 11), det nederste låg (FIG.A - 3) og knivene (FIG.A - 4).
3. Hæld 200 ml vand fra hanen eller destilleret vand i vandtanken (FIG.A - 10).
BEMÆRK: Vi anbefaler at bruge destilleret vand, da det modvirker dannelsen af bundfald.
4. Træk det nederste dæksel (FIG.A - 3) af kogetanken (FIG.A - 11).
5. Tilsæt de hakkede små stykker mad, og tilsæt den passende mængde vand til madlavningsbeholderen (FIG.A - 11).
BEMÆRK: Overskrid ikke den 250 ml-grænse, der er vist på madlavningsbeholderen.
BEMÆRK: For at sikre, at maden er godt strimlet, skal den skæres i tern, ikke er større end 1,5 cm på en side.
6. Sæt det nederste låg på madlavningsbeholderen (FIG.A - 11), og sæt genstandene fra punkt 2 tilbage i apparatet ved at holde i håndtaget (FIG.A - 12).
7. Sæt topdækslet (FIG.A - 2) på apparatet, og hold det i håndtaget (FIG.A - 1).

06. FUNKTIONSMÅDE

1. Når du har sluttet det tilsluttede kabel til porten (FIG.A - 9) og derefter til strømforsyningen, vil panelet (FIG.A - 7) lyse op. Det slukkes derefter for at gå i strømtilstand.
2. For at starte enheden skal du trykke på knappen (FIG.B - 33), tidsdisplayet (FIG.B - 15) viser "-- --" og går i dvaletilstand.
3. Tryk på menuknappen (FIG.B - 29) for at vælge den ønskede driftstilstand. For at få den valgte tilstand til at starte med en forsinkelse skal du trykke på reservationen (FIG.B - 30) på panelet (FIG.A - 7). Dette vil gøre det muligt for enheden at starte efter en forudindstillet tid (fra 40 minutter til 24 timer, i trin på 5

minutter). Panelet (FIG.B - 15) viser tiden, som kan ændres ved hjælp af knapperne "+" (FIG.B - 31) eller "-" (FIG.B - 34).

BEMÆRK: Når den tidsindstillede startfunktion er aktiv, er ikonet (FIG.B - 17) fremhævet.

4. Når tilstanden er valgt, vil skærmen (FIG.B - 15) vise den programmerede standardtid. Dette kan ændres hvert 5. minut ved hjælp af knapperne "+" (FIG.B - 31) eller "-" (FIG.B - 34) i henhold til nedenstående tabel

	TILSTAND	TIME TID	TIDSOMRÅDE	TEMP. HOLD TIME
	Risvælling	35 minutter	35-60 minutter	Op til 9 timer
	Kartoffelmos	25 minutter	25-40 minutter	
	Gulerodspuré	35 minutter	35-60 minutter	
	Grøntsagspuré	15 minutter	15-40 minutter	
	Frugtpuré	15 minutter	15-60 minutter	
	Kødpuré	20 minutter	20-40 minutter	
	Fiskepuré	15 minutter	15-40 minutter	
DIY	GØR DET SELV	60 minutter	20-90 minutter	
	Suppe-tilstand	30 minutter	30-90 minutter	
	Tilberedningstilstand	85 minutter	85-150 minutter	

Tabel 1

NOTER:

- Når du har valgt en af funktionerne (risgrød, kartoffelpuré, gulerodspuré, grøntsagspuré, frugtpuré, kødpuré eller fiskepuré), koger apparatet i det meste af den programmerede tid. I de sidste 5 minutter starter den automatisk blendeprocessen.
 - I gør-det-selv-tilstand, suppetilstand og tilberedningstilstand tilbereder apparatet hele tiden. For at begynde at blende skal du holde omrøringsknappen (FIG.B - 32) nede, når du er færdig.
 - Når tilstanden er valgt, men endnu ikke startet, skal du starte formalingen (for at gøre alle madstykkerne ensartede i størrelse for at sikre jævn tilberedning) ved at holde knappen "Omrørning" nede (FIG.B - 32). Når du holder knappen nede, aktiveres knivene (FIG.A - 4), og de kværner maden i højst 20 sekunder. Der kan maksimalt køres 3 cyklusser, hver i 20 sekunder efter behov. Genstart er mulig efter et minut.
 - Tryk kort på knappen for at starte den valgte tilstand (FIG.B - 33). Apparatet begynder at varme op, indtil det viser drifttiden. For at stoppe den forudindstillede tilstand skal du trykke på knappen (FIG.B - 33) igen. Ved afslutningen af det valgte program går apparatet automatisk ind i temperaturholdetilstand (se tab. 1), og ikonet (FIG. B - 16) er aktivt.
 - Når du er færdig med at blende, skal du med en ske sikre dig, at puréen har den rette konsistens. Det gør du ved at trække det øverste låg af (FIG.A - 2), mens du holder fast i håndtaget (FIG.A - 1). Vent et minut, så plastdelene kan køle af. Træk det nederste låg af (FIG.A - 3) ved at tage fat i plastikforseglingen. Hvis konsistensen er utilstrækkelig, skal du blande igen ved at følge trin nr. 5.
 - Hvis konsistensen er passende, skal du trække knivene ud (FIG.A - 4) og holde fast i knivbeslaget (FIG.A - 13). Træk beholderen ud ved at holde i bakkeholderen (FIG.A - 12), og vip forsigtigt madlavningsbeholderen (FIG.A - 11) for at hælde indholdet i skålen.
- FORSIGTIG: Vær meget forsigtig, der er risiko for skoldning.**

07. EKSEMPLER PÅ OPSKRIFTER

Tilstand	Maksimalt forhold
Risvælling	160 ml. vand + 40 g. ris
Kartoffelmos	80 ml. vand + 120 g. kartofler
Gulerodspuré	100 ml. vand + 120 g. gulerødder
Grøntsagspuré	50 ml. vand + 80 g. grøntsager
Frugtpuré	30 ml. vand + 120 g. æble
Kødpuré	50 ml. vand + 120 g. oksekød
Fiskepuré	50 ml. vand + 120 g. fisk

08. RENGØRING OG AFKALKNING

- Rengør kun enheden, når den er taget ud af stikkontakten.
- Rengør apparatet efter hver brug.
- Apparatet må ikke rengøres under rindende vand (undtagelse: kniv, nedre låg, kogetank og bakke).
- Brug ikke blegemiddel eller andre kemikalier eller rengøringsstabletter.
- Brug ikke ståluld, slibende rengøringsmidler eller ætsende væsker (f.eks. acetone eller alkohol).
- Nedsænk ikke apparatet i vand, brug kun en fugtig klud vædet i væske (undtagelse: kniv, nedre låg, kogetank og bakke).
- Komponenter som kniven, det nederste låg, kogetanken og bakken skal tages ud af apparatet og vaskes med opvaskemiddel og en svamp.
- For at afkalke vandtanken skal du hælde en blanding af vand og eddike i tanken (50 ml 8% eddike og 150 ml vand). Lad blandingen stå i 15 minutter, hvorefter blandingen hældes ud og tørres af med en fugtig klud.

09. LØSNING

Problem	Årsag	Løsning
Ingen strømforsyning	Forkert tilsluttet kabel	Kontrollér, at strømkablet er korrekt tilsluttet til apparatet eller til kontakten
	Ingen strøm i kontakten	Tjek sikkert, om der er strøm i kontakten

Blenderen fungerer ikke ordentligt, blender maden dårligt	Lav spænding	Brug en 230V-kontakt
Maden hænger fast i bunden	For lidt vand	Tilsæt mere vand
Maden er dårligt hakket	For meget eller for lidt, ingredienser eller vand	Ændre proportionerne af tilsatte produkter
Skift til standbytilstand under drift	For lidt vand	Fyld mere vand i kogetanken
	Motoren er blevet overophedet	Vent 30 minutter, før du genstarter
	Skærehovedet er blokeret	Fjern forsigtigt skærehovedet. Vask grundigt og saml igen
Plask	For meget vand eller for lidt mad	Reducer mængden af tilsat vand, eller øg mængden af mad. Det anbefales ikke at tilberede mad, der indeholder meget fedt, som f.eks. fedt kød.
Klumper i det tilberedte måltid	Produkter i kogetanken er ikke forbehandlet	Ingredienserne skal tilberedes i henhold til instruktionerne
Enheden reagerer ikke (når den er tændt)	Motoren er overophedet	Vent 30 minutter, før du genstarter

10. SPECIFIKATION

Produktnavn: Neno Oro - Blender til børn med madlavningsfunktion

Model: Oro

Forsyningsspænding: 220-240V/50Hz

Kogebeholderens kapacitet: 250 ml

Blendeeffekt: 130W

Tilberedningseffekt: 500W

Produktets dimensioner: 18,5x15x25,5 cm

Produktets vægt: 1780g

Vandtankens maksimale kapacitet: 200 ml

Kabellængde: 100 cm

11. GARANTIKORT

Produktet leveres med 24 måneders garanti. Garantibetingelserne kan findes på: <https://nenopl/gwarancja>

Detaljer, kontakt og serviceadresse kan findes på: <https://nenopl/kontakt>

Specifikationer og indhold kan ændres uden varsel. Vi undskylder for eventuelle gener.

NL

GEbruikersHANDLEIDING

Geachte klant,

Bedankt voor uw aankoop van de Neno Oro baby blender met kookfunctie. Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing en bewaar deze.

01. VEILIGHEIDSGEGEVENS

1. Controleer voor het aansluiten of de spanning van het apparaat overeenkomt met de spanning van het stopcontact.

2. Gebruik het apparaat niet als de stekker of kabel beschadigd is.
3. Neem contact op met een erkend servicecentrum als de stekker of kabel beschadigd is.
4. Raak het waterreservoir of de mengbeker tijdens en na gebruik niet met blote handen aan om brandwonden te voorkomen.
5. Pas op voor hete stoom die uit het apparaat komt tijdens het koken.
6. Let er bij het schoonmaken op dat het apparaat niet onder water komt te staan, want dan bestaat het risico van kortsluiting.
7. Vergeet niet om de temperatuur van het voer te controleren voordat je het geeft.
8. Raak de stekker of kabel niet aan met natte handen.
9. Om brandwonden, elektrische schokken en brand te voorkomen, moet het product onder toezicht worden gebruikt.
10. Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere apparaten die niet compatibel zijn met het Neno Oro-model in de blender. Bij gebruik van andere onderdelen vervalt de garantie.
11. Dompel de behuizing van het apparaat niet onder in water. Plaats het apparaat niet op een hete kookplaat of oven die in gebruik is of heet is.
12. Gebruik geen sterilisator of magnetron om onderdelen van het apparaat te desinfecteren.
13. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De producent is niet verantwoordelijk voor verlies veroorzaakt door onjuist gebruik van het apparaat.
14. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg dat er genoeg ruimte omheen is om te voorkomen dat de omgeving wordt beschadigd door stoom.
15. Gebruik het apparaat niet meer als het beschadigd is. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
16. Giet geen andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir, bijv. sap of puree, om het verwarmingsoppervlak niet te verstopen of het verwarmingsoppervlak niet aan te tasten met zuur of alkalisch voedsel.
17. Til of draag het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
18. Steek geen voorwerpen in de watertank.
19. Controleer de consistentie van het eten voordat je het serveert om er zeker van te zijn dat er geen ongelijke stukken of klontjes zijn.
20. Gooi geen botten of noten in de blender!
21. Als de kooktank vuil wordt door voedsel, maak hem dan schoon nadat hij is afgekoeld. Maak het regelmatig schoon.
22. Wees voorzichtig bij het aanraken van de messen, het legen van de mengtank en het reinigen van het apparaat.
23. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen vervangt.
24. Vergeet niet de stekker uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
25. Het product mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd alle onderdelen van het apparaat uit de buurt van kinderen.
26. Volwassenen met beperkte fysieke, mentale en zintuiglijke vermogens mogen het apparaat gebruiken onder toezicht van een andere volwassene.
27. Dompel de behuizing van het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen om uzelf te beschermen tegen elektrische schokken.
28. Laat verpakkingen zoals plastic zakken en dozen niet binnen het bereik van kinderen.
29. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond, buiten het bereik van kinderen.
30. Raak het apparaat tijdens gebruik niet aan om brandwonden te voorkomen.
31. Zorg ervoor dat er water in het waterreservoir zit tijdens het koken (niet meer dan 200 ml), laat de kookplaat niet draaien zonder water.
32. Voordat het voedsel in de kooktank wordt verwerkt, moet er water worden toegevoegd.
33. Maal of plet producten zoals ijsblokjes niet in de machine.
34. De verwarmings tijd van het voedsel moet in overeenstemming zijn met de tabel (Tabel 1) om geen voedingswaarde te verliezen.
35. De stekker moet worden aangesloten op een geaard stopcontact en goed vastzitten.
36. Open het apparaat niet terwijl het draait. Schakel het van tevoren uit.
37. Pas na het verwerken op voor ontsnappende stoom.
38. Producten niet blenden zonder water toe te voegen.

39. Blokkeer de ventilatiegaten op de bovenkap niet tijdens het gebruik.
40. Vermijd contact van de kabel met hete oppervlakken en scherpe randen.
41. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en was en droog het apparaat.
42. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
43. Kunststof onderdelen kunnen na verloop van tijd op natuurlijke wijze verouderen. Vooral als ze worden blootgesteld aan zonlicht of hoge temperaturen. Bij dergelijke veranderingen is het raadzaam om de onderdelen te vervangen om een goede werking van het apparaat te garanderen.

02. INHOUD VAN DE KIT

1. Neno Oro staafmixer met kookfunctie
2. Bedieningsinstructies
3. Maatbeker

03. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (AFB.A)

1. Handgreep bovenklep
2. Bovenklep
3. Bodem
4. Messen
5. Bak met kookreservoir
6. Connector bovenklep
7. Aanraakpaneel
8. Lichaam van het apparaat
9. Voedingsconnector
10. Waterreservoir
11. Kookreservoir
12. Handgreep mengtank
13. Bladbevestiging
14. Stoomuitlaatopening

04. BESCHRIJVING VAN HET AANRAAKPANEEL (AFB.B)

15. Tijdweergave
16. Temperatuur-onderhoudsindicator
17. Pictogram boekingsfunctie
18. Rijstpap
19. Modus voor vleespuree
20. Aardappelpuree
21. Modus vispuree
22. Wortelpuree
23. Doe-het-zelf-modus
24. Modus groentepuree
25. Soepmodus
26. Fruit puree modus
27. Kookstand
28. Het apparaat in-/uitschakelen
29. Selectie van modi
30. Functie voor getimede start
31. Tijd verhogen knop
32. Versnippermodus
33. Aan/uit-knop
34. Tijd verminderen knop

05. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

1. Trek de bovenkap eraf (AFB.A - 2) en houd hem vast aan de hendel (AFB.A - 1).
2. Houd de handgreep van de lade (AFB.A - 12) vast en trek de lade (AFB.A - 5) samen met het kookreservoir

- (AFB.A - 11), het onderste deksel (AFB.A - 3) en de messen (AFB.A - 4) naar buiten.
3. Giet 200 ml kraanwater of gedestilleerd water in het waterreservoir (AFB.A - 10).
- OPMERKING:** We raden aan gedestilleerd water te gebruiken, dit gaat de vorming van bezinsel tegen.
4. Trek het onderste deksel (AFB.A - 3) van de kooktank (AFB.A - 11).
 5. Voeg de fijngehakte kleine stukjes voedsel toe en voeg de juiste hoeveelheid water toe aan de kookpan (AFB.A - 11).
- OPMERKING:** Overschrijd de limiet van 250 ml die op de verpakking staat niet.
- OPMERKING:** Om ervoor te zorgen dat het voedsel goed wordt versnipperd, snijdt u het in blokjes die niet groter zijn dan 1,5 cm aan één kant
6. Plaats het onderste deksel op het kookreservoir (AFB.A - 11) en plaats de items van punt 2 terug in het apparaat, terwijl u het handvat vasthoudt (AFB.A - 12).
 7. Plaats de bovenkap (AFB.A - 2) op het apparaat en houd hem vast aan de handgreep (AFB.A - 1).

06. WERKINGSMODUS

1. Nadat de aangesloten kabel is aangesloten op de poort (AFB.A - 9) en vervolgens op de voeding, licht het paneel (AFB.A - 7) op. Het schakelt vervolgens uit om naar de voedingsmodus te gaan.
 2. Om het apparaat te starten, druk op de knop (AFB.B - 33), het tijdsdisplay (AFB.B - 15) toont "-- --" en schakelt over naar de slaapmodus.
 3. Druk op de menuknop (AFB.B - 29) om de gewenste werkingsmodus te selecteren. Om de geselecteerde modus met een vertraging te laten starten, druk je op de boeking (AFB.B - 30) op het paneel (AFB.A - 7). Hierdoor start het apparaat na een vooraf ingestelde tijd (van 40 minuten tot 24 uur, in stappen van 5 minuten). Het paneel (AFB.B - 15) geeft de tijd weer, die kan worden gewijzigd met de knoppen "+" (AFB.B - 31) of "-" (AFB.B - 34).
- OPMERKING:** Als de getimede startfunctie actief is, is het pictogram (AFB.B - 17) gemarkeerd.
4. Wanneer de modus geselecteerd is, geeft het scherm (AFB.B - 15) de standaard geprogrammeerde tijd weer. Deze kan elke 5 minuten worden gewijzigd met de knoppen "+" (AFB.B - 31) of "-" (AFB.B - 34), volgens onderstaande tabel.

	MODE	UUR TIJD	TUJDSDUUR	TEMP. HOUD TIJD
	Rijstap	35 minuten	35-60 minuten	Tot 9 uur
	Aardappelpuree	25 minuten	25-40 minuten	
	Wortelpuree	35 minuten	35-60 minuten	
	Groentepuree	15 minuten	15-40 minuten	
	Vruchtenpuree	15 minuten	15-60 minuten	

	Vleespuree	20 minuten	20-40 minuten
	Vispuree	15 minuten	15-40 minuten
DIY	Doe-het-zelf	60 minuten	20-90 minuten
	Soepmodus	30 minuten	30-90 minuten
	Kookstand	85 minuten	85-150 minuten

Tabel 1

OPMERKINGEN:

- Na het selecteren van een van de standen (rijstpap, aardappelpuree, wortelpuree, groentepuree, vruchtenpuree, vleespuree of vispuree) kookt het apparaat het grootste deel van de geprogrammeerde tijd. In de laatste 5 minuten begint het automatisch te mixen.
- In de doe-het-zelfstand, soepstand en kookstand kookt het apparaat altijd. Houd de roerknop (AFB.B - 32) ingedrukt als u klaar bent om te beginnen met mengen.
- Als de modus geselecteerd maar nog niet gestart is, start dan het voorversnipperen (om alle voedselstukjes uniform van grootte te maken voor een gelijkmatige bereiding) door de knop "Roeren" (AFB - 32) ingedrukt te houden. Als u de knop ingedrukt houdt, worden de messen geactiveerd (AFB.A - 4), die het voedsel niet langer dan 20 seconden vermalen. Er kunnen maximaal 3 cycli worden uitgevoerd, elk gedurende 20 seconden naar behoefte. Opnieuw starten is mogelijk na één minuut.
- Druk kort op de knop (AFB.B - 33) om de geselecteerde modus te starten. Het apparaat begint op te warmen totdat het de werkingduur weergeeft. Om de vooraf ingestelde modus te stoppen, drukt u nogmaals op de knop (AFB.B - 33). Aan het einde van het geselecteerde programma gaat het apparaat automatisch over in de temperatuurhoudstand (zie tab.1), het pictogram (AFB.B - 16) is actief.
- Als je klaar bent met mixen, controleer dan met een lepel of de puree de juiste consistentie heeft. Trek hiervoor het bovenste deksel eraf (AFB.A - 2) terwijl je het handvat vasthoudt (AFB.A - 1). Wacht een minuut tot de plastic onderdelen zijn afgekoeld. Trek het onderste deksel eraf (AFB.A - 3) door de plastic verzegeling vast te pakken. Als de consistentie onvoldoende is, meng dan opnieuw door stap 5 te volgen.
- Als de consistentie geschikt is, trek dan de messen eruit (AFB.A - 4) en houd ze vast bij het mesopzetstuk (AFB.A - 13). Trek het kookreservoir naar buiten door de bakjeshouder (AFB.A - 12) vast te houden en kanteel het kookreservoir voorzichtig (AFB.A - 11) om de inhoud in het gerecht te gieten.

LET OP: Ga zeer voorzichtig te werk, er bestaat verbrandingsgevaar.

07. VOORBEELDRECEPTEN

Modus	Maximale verhouding
Rijstpap	160 ml. water + 40 g. rijst

Aardappelpuree	80 ml. water + 120 g. aardappelen
Wortelpuree	100ml. water + 120g. wortelen
Groentepuree	50ml. water + 80g. groenten
Vruchtenpuree	30ml. water + 120g. appel
Vleespuree	50 ml. water + 120g. rundvlees
Vispuree	50ml. water + 120g. vis

08. REINIGEN EN ONTKALKEN

- Reinig het apparaat alleen als de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Het apparaat mag niet onder stromend water worden gereinigd (uitzondering: mes, onderste deksel, kookreservoir en bak).
- Gebruik geen bleekmiddel, chemicaliën of reinigingstabletten.
- Gebruik geen staalwol, schuurmiddelen of bijtende vloeistoffen (zoals aceton of alcohol).
- Dompel het apparaat niet onder in water, gebruik alleen een vochtige doek gedrenkt in vloeistof (uitzondering: mes, onderste deksel, kookreservoir en bak).
- Onderdelen zoals het mes, het onderste deksel, het kookreservoir en de lade moeten uit het apparaat worden gehaald en met een spons worden afgewassen met afwasmiddel.
- Om de watertank te ontkalken, giet je een mengsel van water en azijn in de tank (50ml 8% azijn en 150ml water). Laat het mengsel 15 minuten staan, giet het daarna af en neem het af met een vochtige doek.

09. OPLOSSEN

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Geen stroomvoorziening	Verkeerd aangesloten kabel	Controleer of het netsnoer goed is aangesloten op het apparaat of op het contact
	Geen stroom in contact	Controleer veilig of er stroom in het contact staat
Blender werkt niet goed, mengt voedsel slecht	Laagspanning	Gebruik een 230V contact
Voedsel blijft aan de bodem plakken	Te weinig water	Meer water toevoegen
Het eten is slecht gesneden	Te veel of te weinig ingrediënten of water	Verander de verhoudingen van toegevoegde producten
Overschakelen naar stand-bymodus tijdens bedrijf	Te weinig water	Voeg meer water toe aan de kooktank
	De motor is oververhit	Wacht 30 minuten voordat u opnieuw opstart
	De snijkop is geblokkeerd	Verwijder de snijkop voorzichtig. Grondig wassen en opnieuw monteren
Splash	Te veel water of te weinig voedsel	Verminder de hoeveelheid toegevoegd water of vergroot de hoeveelheid voedsel. Het wordt afgeraden om voedsel te bereiden dat veel vet bevat, zoals vet vlees.
Klontjes in de bereide maaltijd	Producten in de kooktank zijn niet voorbehandeld	Ingrediënten moeten vooraf worden bereid volgens de instructies
Apparaat reageert niet (bij inschakelen)	De motor is oververhit	Wacht 30 minuten voordat u opnieuw opstart

10. SPECIFICATIE

Productnaam: Neno Oro - Blender voor kinderen met kookfunctie

Model: Oro

Voedingsspanning: 220-240V/50Hz

Capaciteit kookreservoir: 250ml

Mengvermogen: 130W

Kookvermogen: 500W

Afmetingen product: 18,5x15x25,5cm

Gewicht product: 1780g

Maximale capaciteit waterreservoir: 200ml

Kabellengte: 100cm

11. GARANTIEKAART

Het product wordt geleverd met 24 maanden garantie. De garantievoorwaarden zijn te vinden op:

<https://neno.pl/gwarancja>

Details, contact- en serviceadressen zijn te vinden op: <https://neno.pl/kontakt>

Specificaties en inhoud kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. Onze excuses voor enig ongemak.

ES

MANUAL DEL USUARIO

Estimado cliente,

Gracias por adquirir la batidora Neno Oro con función de cocción. Por favor, lea el manual de instrucciones antes de su uso y guárdelo.

01. NORMAS DE SEGURIDAD

1. Antes de conectar, compruebe que el voltaje del aparato coincide con el de la toma.
2. No utilice el aparato si el enchufe o el cable están dañados.
3. Si la clavija o el cable están dañados, ponte en contacto con un centro de servicio autorizado.
4. Para evitar quemaduras, no toque el depósito de agua ni el recipiente de mezcla con las manos desnudas durante y después del funcionamiento.
5. Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del aparato durante la cocción.
6. Cuando limpie el aparato, tenga cuidado de no inundarlo, ya que existe riesgo de cortocircuito.
7. No olvide comprobar la temperatura del alimento antes de dárselo.
8. No toque el enchufe ni el cable con las manos mojadas.
9. Para evitar quemaduras, descargas eléctricas e incendios, el producto debe ser supervisado durante su uso.
10. No introduzca en la batidora accesorios o piezas de otros aparatos incompatibles con el modelo Neno Oro. El uso de otros componentes anulará la garantía.
11. No sumerja el cuerpo del aparato en agua. No coloque el aparato sobre una placa de cocción o un horno que esté en uso o caliente.
12. No utilice un esterilizador ni un horno microondas para desinfectar ninguna pieza del aparato.
13. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. El fabricante no se hace responsable de las pérdidas causadas por un uso incorrecto del aparato.
14. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana y asegúrese de que hay espacio suficiente a su alrededor para evitar dañar el entorno con el vapor.
15. Si el aparato está dañado, no vuelva a utilizarlo. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

16. No vierta líquidos que no sean agua en el depósito de agua, por ejemplo, zumo o puré, para no obstruir la superficie de calentamiento ni corroerla con alimentos ácidos o alcalinos.
17. No levante ni transporte el aparato mientras esté en uso.
18. No introduzca ningún objeto en el depósito de agua.
19. Compruebe la consistencia de la comida antes de servirla para asegurarse de que no quedan trozos desiguales ni grumos.
20. No eches huesos ni nueces en la batidora.
21. Si la cuba de cocción se mancha de comida, límpiela después de que se haya enfriado. Asegúrese de limpiarla con regularidad.
22. Tenga cuidado al tocar las cuchillas, vaciar el depósito de mezcla y limpiar el aparato.
23. Antes de cambiar piezas, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
24. Recuerde desenchufar el aparato de la toma de corriente antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
25. El producto no debe ser utilizado por niños. Mantenga todas las piezas del aparato fuera del alcance de los niños.
26. Los adultos con capacidades físicas, mentales y sensoriales limitadas pueden utilizar el dispositivo bajo la supervisión de otro adulto.
27. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el cuerpo del aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
28. No deje los envases, como bolsas de plástico y cajas, al alcance de los niños.
29. Coloque el aparato sobre una superficie plana, fuera del alcance de los niños.
30. No toque el aparato durante el funcionamiento para evitar quemaduras.
31. Asegúrese de que haya agua en el depósito de agua durante la cocción (no más de 200 ml), no permita que la placa funcione sin agua.
32. Antes de procesar los alimentos en la cuba de cocción, hay que añadir agua.
33. No mueva ni aplaste productos como cubitos de hielo en la máquina.
34. El tiempo de calentamiento de los alimentos debe ajustarse a la tabla proporcionada (Tabla 1) para no perder valor nutritivo.
35. El enchufe debe conectarse a una toma con conexión a tierra y estar bien asentado.
36. No abra el aparato mientras esté en funcionamiento. Apáguelo antes.
37. Tras el procesado, vigile que no salga vapor.
38. No licuar los productos sin añadir agua.
39. No bloquee los orificios de ventilación de la cubierta superior durante el funcionamiento.
40. Evite el contacto del cable con superficies calientes y bordes afilados.
41. Después del uso, desenchufa, lava y seca el aparato.
42. Desenchufe el aparato de la red eléctrica y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.
43. Las piezas de plástico pueden envejecer de forma natural con el paso del tiempo. Sobre todo si están expuestas a la luz solar o a altas temperaturas. En caso de que se produzcan estos cambios, es aconsejable sustituir los componentes para garantizar el correcto funcionamiento del dispositivo.

02. CONTENIDO DEL KIT

1. Batidora Neno Oro con función de cocción
2. Instrucciones de uso
3. Vaso medidor

03. DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO (FIG.A)

1. Asa de la tapa superior
2. Cubierta superior
3. Tapa inferior
4. Cuchillos
5. Bandeja de cocción
6. Conector de la cubierta superior
7. Panel táctil
8. Cuerpo del aparato
9. Conector de alimentación

10. Depósito de agua
11. Tanque de cocción
12. Asa del depósito de mezcla
13. Fijación de la cuchilla
14. Apertura de salida de vapor

04. DESCRIPCIÓN DEL PANEL TÁCTIL (FIG.B)

15. Indicación de la hora
16. Indicador de mantenimiento de la temperatura
17. Icono de función de reserva
18. Modo gachas de arroz
19. Modo puré de carne
20. Modo puré de patatas
21. Modo puré de pescado
22. Modo puré de zanahoria
23. Modo bricolaje
24. Modo puré de verduras
25. Modo sopa
26. Modo puré de frutas
27. Modo de cocción
28. Encender/apagar el dispositivo
29. Selección de modos
30. Función de arranque temporizado
31. Botón para aumentar el tiempo
32. Modo de trituración
33. Botón de encendido/apagado
34. Botón de disminución de tiempo

05. INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO

1. Extraiga la tapa superior (FIG.A - 2), sujetándola por el asa (FIG.A - 1).
2. Sujetando el asa de la bandeja (FIG.A - 12), extraiga la bandeja (FIG.A - 5) junto con el recipiente de cocción (FIG.A - 11), la tapa inferior (FIG.A - 3) y las cuchillas (FIG.A - 4).
3. Vierta en el depósito de agua (FIG.A - 10), 200 ml de agua del grifo o destilada.
- NOTA:** Recomendamos utilizar agua destilada, esto contrarresta la formación de sedimentos.
4. Extraiga la tapa inferior (FIG.A - 3) del depósito de cocción (FIG.A - 11).
5. Añada los trozos pequeños de comida troceados y añada la cantidad adecuada de agua al recipiente de cocción (FIG.A - 11).

NOTA: No sobrepase la línea de 250 ml indicada en el recipiente de cocción.

NOTA: Para asegurarse de que los alimentos queden bien triturados, córtelos en cubos de no más de 1,5 cm de lado

6. Coloque la tapa inferior en el recipiente de cocción (FIG.A - 11) y vuelva a introducir los artículos del punto 2 en el aparato, sujetándolos por el asa (FIG.A - 12)
7. Coloque la tapa superior (FIG.A - 2) sobre el aparato, sujetándola por el asa (FIG.A - 1).

06. MODO DE FUNCIONAMIENTO

1. Después de conectar el cable al puerto (FIG.A - 9) y luego a la fuente de alimentación, el panel (FIG.A - 7) se encenderá. A continuación, se apagará para entrar en el modo de alimentación.
2. Para encender el aparato, pulse el botón (FIG.B - 33), la pantalla de la hora (FIG.B - 15) mostrará "-- --", entrando en modo reposo.
3. Pulse el botón de menú (FIG.B - 29) para seleccionar el modo de funcionamiento deseado. Para que el modo seleccionado arranque con retardo, pulse la reserva (FIG.B - 30) en el panel (FIG.A - 7). Esto permitirá que el aparato arranque después de un tiempo preestablecido (de 40 minutos a 24 horas, en incrementos de 5 minutos). El panel (FIG.B - 15) mostrará la hora, que podrá ser modificada gracias a los botones "+" (FIG.B - 31) o "-" (FIG.B - 34).

NOTA: Cuando la función de arranque temporizado está activa, el icono (FIG.B - 17) aparece resaltado.

4. Al seleccionar el modo, la pantalla (FIG.B - 15), mostrará el tiempo programado por defecto. Esta puede ser modificada cada 5 minutos, utilizando los botones "+" (FIG.B - 31) o "-" (FIG.B - 34), de acuerdo con la tabla a continuación

	MODO	HORA HORA	INTERVALO DE TIEMPO	TEMP. HOLD TIME
	Gachas de arroz	35 minutos	35-60 minutos	Hasta 9 horas
	Puré de patatas	25 minutos	25-40 minutos	
	Puré de zanahoria	35 minutos	35-60 minutos	
	Puré de verduras	15 minutos	15-40 minutos	
	Puré de frutas	15 minutos	15-60 minutos	
	Puré de carne	20 minutos	20-40 minutos	
	Puré de pescado	15 minutos	15-40 minutos	
DIY	BRICOLAJE	60 minutos	20-90 minutos	
	Modo sopa	30 minutos	30-90 minutos	
	Modo de cocción	85 minutos	85-150 minutos	

Cuadro 1

NOTAS:

- Tras seleccionar uno de los modos (gachas de arroz, puré de patatas, puré de zanahorias, puré de verduras, puré de frutas, puré de carne o puré de pescado), el aparato cocina durante la mayor parte del tiempo programado. En los últimos 5 minutos, inicia automáticamente el proceso de licuado.
- En modo bricolaje, modo sopa y modo cocción, el aparato cocinará en todo momento. Para empezar a mezclar, mantenga pulsado el botón de agitación (FIG.B - 32) cuando termine.
- 5. Cuando el modo haya sido seleccionado pero aún no iniciado, inicie el pre-triturado (Para uniformizar el tamaño de todos los trozos de alimentos para garantizar una cocción uniforme) manteniendo presionado el botón "Revolver" (FIG.B - 32). Manteniendo presionado el botón se activarán las cuchillas (FIG.A - 4), éstas triturarán los alimentos durante no más de 20 segundos. Se puede ejecutar un máximo de 3 ciclos, cada uno durante 20 segundos según sea necesario. Es posible reiniciar después de un minuto.
- 6. Para iniciar el modo* seleccionado, pulse brevemente el botón (FIG.B - 33). El aparato comenzará a calentarse hasta que muestre el tiempo de funcionamiento. Para parar el modo preajustado, presione nuevamente el botón (FIG.B - 33). Al final del programa seleccionado, el aparato entrará automáticamente en la condición de mantenimiento de temperatura (ver tab.1), el icono (FIG.B - 16) estará activo.
- 7. Cuando haya terminado de batir, asegúrese con una cuchara de que el puré tiene la consistencia adecuada. Para ello, retire la tapa superior (FIG.A - 2) mientras sujeta el asa (FIG.A - 1). Espere un minuto a que se enfrien las piezas de plástico. Retire la tapa inferior (FIG.A - 3) agarrando la junta de plástico. Si la consistencia es inadecuada, vuelva a mezclar siguiendo el paso nº 5.
- 8. Si la consistencia es adecuada, extraiga las cuchillas (FIG.A - 4), sujetándolas por el accesorio para cuchillas (FIG.A - 13). Extraiga el depósito sujetándolo por el soporte de la bandeja (FIG.A - 12) e incline con cuidado el depósito de cocción (FIG.A - 11) para verter el contenido en el plato

PRECAUCIÓN: Proceda con mucho cuidado, existe riesgo de quemaduras

07. RECETAS DE EJEMPLO

Modo	Coefficiente máximo
Gachas de arroz	160 ml. de agua + 40 g. de arroz
Puré de patatas	80 ml. de agua + 120 g. de patatas
Puré de zanahoria	100 ml. de agua + 120 g. de zanahorias
Puré de verduras	50 ml. de agua + 80 g. de verduras
Puré de frutas	30 ml. de agua + 120 g. de manzana
Puré de carne	50 ml. de agua + 120 g. de ternera
Puré de pescado	50 ml. de agua + 120 g. de pescado

08. LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN

- Limpie el aparato sólo cuando esté desenchufado.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- El aparato no debe limpiarse con agua corriente (excepción: cuchillo, tapa inferior, cuba y bandeja de cocción).
- No utilice lejía ni productos químicos o pastillas de limpieza.
- No utilice estropajos de acero, limpiadores abrasivos ni líquidos corrosivos (por ejemplo, acetona o alcohol).
- No sumerja el aparato en agua, utilice sólo un paño húmedo empapado en líquido (excepción: cuchillo, tapa inferior, cuba y bandeja de cocción).
- Los componentes como la cuchilla, la tapa inferior, la cuba de cocción y la bandeja deben retirarse del aparato y lavarse con detergente líquido utilizando una esponja.
- Para descalcificar el depósito de agua, vierta una mezcla de agua y vinagre en el depósito (50 ml de vinagre al 8% y 150 ml de agua). Deje reposar la mezcla durante 15 minutos, tras lo cual viértala y límpiela con un paño húmedo.

09. SOLUCIÓN

Problema	Causa	Solución
Sin alimentación	Cable mal conectado	Compruebe que el cable de alimentación está correctamente conectado al aparato o al contacto
	No hay corriente en contacto	Compruebe con seguridad si hay corriente en el contacto
La batidora no funciona correctamente, mezcla mal los alimentos	Baja tensión	Utilice un contacto de 230 V
La comida se pega al fondo	Muy poca agua	Añadir más agua
La comida está mal cortada	Demasiado o muy poco, ingredientes o agua	Modificar las proporciones de los productos añadidos
	Muy poca agua	Añadir más agua al tanque de cocción
	El motor se ha sobrecalentado	Espere 30 minutos antes de reiniciar
Cambio al modo de espera durante el funcionamiento	El cabezal de corte está bloqueado	Retire con cuidado el cabezal de corte. Lavar a fondo y volver a montar
		Reduzca la cantidad de agua añadida o aumente la cantidad de alimento. No se recomienda preparar alimentos que contengan mucha grasa, como la carne grasa.
Salpicaduras	Demasiada agua o poca comida	Los ingredientes deben prepararse previamente siguiendo las instrucciones
Grumos en la comida preparada	Los productos de la cuba de cocción no están pretratados	Espere 30 minutos antes de reiniciar
El aparato no reacciona (cuando está encendido)	El motor está sobrecalentado	

10. ESPECIFICACIÓN

Nombre del producto: Neno Oro - Batidora para niños con función de cocina

Modelo: Oro

Tensión de alimentación: 220-240V/50Hz

Capacidad del depósito de cocción: 250 ml

Potencia de mezcla: 130 W

Potencia de cocción: 500 W

Dimensiones del producto: 18,5x15x25,5cm

Peso del producto: 1780 g

Capacidad máxima del depósito de agua: 200 ml

Longitud del cable: 100 cm

11. TARJETA DE GARANTÍA

El producto tiene una garantía de 24 meses. Los términos y condiciones de la garantía pueden consultarse en:

<https://neno.pl/gwarancja>

Los detalles, el contacto y la dirección del servicio pueden consultarse en: **<https://neno.pl/kontakt>**

Las especificaciones y el contenido están sujetos a cambios sin previo aviso. Rogamos disculpen las molestias.

MANUALE UTENTE

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato il frullatore per bambini Neno Oro con funzione di cottura. Si prega di leggere il manuale di istruzioni prima dell'uso e di conservarlo.

01. REGOLE DI SICUREZZA

1. Prima di effettuare il collegamento, verificare che la tensione del dispositivo corrisponda a quella della presa.
2. Non utilizzare il dispositivo se la spina o il cavo sono danneggiati.
3. Se la spina o il cavo sono danneggiati, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
4. Per evitare ustioni, non toccare il serbatoio dell'acqua o il contenitore di miscelazione a mani nude durante e dopo il funzionamento.
5. Fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce dall'apparecchio durante la cottura.
6. Quando si pulisce il dispositivo, fare attenzione a non allagarlo, perché c'è il rischio di un cortocircuito.
7. Ricordate di controllare la temperatura del cibo prima di somministrarlo.
8. Non toccare la spina o il cavo con le mani bagnate.
9. Per evitare ustioni, scosse elettriche e incendi, il prodotto deve essere sorvegliato durante l'uso.
10. Non inserire nel frullatore accessori o parti di altri apparecchi incompatibili con il modello Neno Oro. L'uso di altri componenti invalida la garanzia.
11. Non immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua. Non collocare l'apparecchio su un piano cottura o un forno in funzione o caldo.
12. Non utilizzare sterilizzatori o forni a microonde per disinfettare le parti dell'apparecchio.
13. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Il produttore non è responsabile di eventuali perdite causate da un uso scorretto dell'apparecchio.
14. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana e assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno per evitare di danneggiare l'ambiente circostante con il vapore.
15. Se il dispositivo è danneggiato, non utilizzarlo più. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
16. Non versare nel serbatoio dell'acqua liquidi diversi dall'acqua, ad esempio succhi o puree, per evitare di intasare la superficie di riscaldamento o di corroderla con alimenti acidi o alcalini.
17. Non sollevare o trasportare il dispositivo mentre è in uso.
18. Non introdurre oggetti nel serbatoio dell'acqua.
19. Controllare la consistenza del cibo prima di servirlo per assicurarsi che non ci siano pezzi o grumi irregolari.
20. Non gettare ossa o noci nel frullatore!
21. Se la vasca di cottura si macchia di cibo, pulirla dopo che si è raffreddata. Assicuratevi di pulirla regolarmente.
22. Fare attenzione quando si toccano le lame, si svuota il serbatoio di miscelazione e si pulisce l'apparecchio.
23. Prima di sostituire le parti, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
24. Ricordarsi di scollegare il dispositivo dalla presa di corrente prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
25. Il prodotto non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere tutte le parti del dispositivo lontano dalla portata dei bambini.
26. Gli adulti con capacità fisiche, mentali e sensoriali limitate possono utilizzare il dispositivo sotto la supervisione di un altro adulto.
27. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il corpo dell'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
28. Non lasciare gli imballaggi, come sacchetti di plastica e scatole, alla portata dei bambini.

29. Posizionare il dispositivo su una superficie piana, fuori dalla portata dei bambini.
30. Non toccare l'apparecchio durante il funzionamento per evitare ustioni.
31. Assicurarsi che ci sia acqua nel serbatoio dell'acqua durante la cottura (non più di 200 ml), non lasciare che il piano di cottura funzioni senza acqua.
32. Prima che gli alimenti vengano lavorati nella vasca di cottura, è necessario aggiungere l'acqua.
33. Non macinare o sminuzzare prodotti come i cubetti di ghiaccio nella macchina.
34. Il tempo di riscaldamento degli alimenti deve essere conforme alla tabella fornita (Tabella 1) per non perdere il valore nutrizionale.
35. La spina deve essere collegata a una presa con messa a terra e ben inserita.
36. Non aprire l'apparecchio mentre è in funzione. Spegnerlo prima.
37. Dopo la lavorazione, fare attenzione alla fuoriuscita di vapore.
38. Non frullare i prodotti senza aggiungere acqua.
39. Non ostruire i fori di ventilazione sul coperchio superiore durante il funzionamento.
40. Evitare il contatto del cavo con superfici calde e spigoli vivi.
41. Dopo l'uso, staccare la spina, lavare e asciugare il dispositivo.
42. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione e attendere che si sia raffreddato prima di pulirlo.
43. Le parti in plastica possono invecchiare naturalmente nel tempo. Soprattutto se sono esposte alla luce del sole o a temperature elevate. In caso di tali cambiamenti, è consigliabile sostituire i componenti per garantire il corretto funzionamento del dispositivo.

02. CONTENUTO DEL KIT

1. Frullatore Neno Oro con funzione di cottura
2. Istruzioni per l'uso
3. Misurino

03. DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO (FIG.A)

1. Maniglia del coperchio superiore
2. Copertina superiore
3. Coperchio inferiore
4. Coltelli
5. Vassoio della vasca di cottura
6. Connettore del coperchio superiore
7. Pannello a sfioramento
8. Corpo dell'apparecchio
9. Connettore di alimentazione
10. Serbatoio dell'acqua
11. Vasca di cottura
12. Maniglia del serbatoio di miscelazione
13. Attacco della lama
14. Apertura di uscita del vapore

04. DESCRIZIONE DEL PANNELLO A SFIORAMENTO (FIG.B)

15. Visualizzazione dell'ora
16. Indicatore di mantenimento della temperatura
17. Icona della funzione di prenotazione
18. Modalità pappa di riso
19. Modalità purea di carne
20. Modalità purè di patate
21. Modalità purea di pesce
22. Modalità purea di carote
23. Modalità fai da te
24. Modalità di preparazione della purea di verdure
25. Modalità zuppa
26. Modalità purea di frutta

27. Modalità di cottura
28. Accensione e spegnimento del dispositivo
29. Selezione delle modalità
30. Funzione di avvio temporizzato
31. Pulsante di aumento del tempo
32. Modalità di triturazione
33. Pulsante di accensione/spegnimento
34. Pulsante di riduzione del tempo

05. INSTALLAZIONE DEL DISPOSITIVO

1. Estrarre il coperchio superiore (FIG. A - 2), tenendolo per la maniglia (FIG. A - 1).
 2. Tenendo la maniglia del vassoio (FIG.A - 12), estrarre il vassoio (FIG.A - 5) insieme al recipiente di cottura (FIG.A - 11), al coperchio inferiore (FIG.A - 3) e ai coltelli (FIG.A - 4).
 3. Versare nel serbatoio dell'acqua (FIG.A - 10) 200 ml di acqua di rubinetto o distillata.
- NOTA:** Si consiglia di utilizzare acqua distillata, che contrasta la formazione di sedimenti.
4. Estrarre il coperchio inferiore (FIG. A - 3) dalla vasca di cottura (FIG. A -11).
 5. Aggiungere i pezzetti di cibo tritati e aggiungere la quantità d'acqua appropriata nel recipiente di cottura (FIG.A -11).

NOTA: Non superare la linea dei 250 ml indicata sul contenitore di cottura.

NOTA: Per garantire che il cibo sia ben sminuzzato, tagliarlo a cubetti non più grandi di 1,5 cm di lato

6. Posizionare il coperchio inferiore sul recipiente di cottura (FIG.A -11) e reinserire gli articoli del punto 2 nell'apparecchio, tenendo la maniglia (FIG.A - 12).
7. Posizionare il coperchio superiore (FIG.A - 2) sull'apparecchio, tenendolo per la maniglia (FIG.A - 1).

06. MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

1. Dopo aver collegato il cavo alla porta (FIG.A - 9) e quindi all'alimentazione, il pannello (FIG.A - 7) si accende. Quindi si spegnerà per entrare in modalità di alimentazione.
 2. Per avviare il dispositivo, premere il pulsante (FIG.B - 33), il display dell'ora (FIG.B - 15) mostrerà "-- --", entrando in modalità sleep.
 3. Premere il pulsante del menu (FIG.B - 29) per selezionare la modalità di funzionamento desiderata. Per far sì che la modalità selezionata si avvii con un ritardo, premere la prenotazione (FIG.B - 30) sul pannello (FIG.A - 7). In questo modo il dispositivo si avvierà dopo un tempo preimpostato (da 40 minuti a 24 ore, con incrementi di 5 minuti). Il pannello (FIG.B - 15) visualizzerà l'ora, che potrà essere modificata grazie ai pulsanti "+" (FIG.B - 31) o "-" (FIG.B - 34).
- NOTA:** Quando la funzione di avvio temporizzato è attiva, l'icona (FIG.B - 17) è evidenziata.
4. Una volta selezionata la modalità, sullo schermo (FIG.B - 15) viene visualizzato il tempo programmato di default. Questa può essere modificata ogni 5 minuti, utilizzando i pulsanti "+" (FIG.B - 31) o "-" (FIG.B - 34), secondo la tabella seguente

	MODO	ORA ORA	TEMPO	TEMP. TEMPO DI MANTENIMENTO
	Pappa di riso	35 minuti	35-60 minuti	
	Purè di patate	25 minuti	25-40 minuti	
	Purea di carote	35 minuti	35-60 minuti	

	Purea di verdure	15 minuti	15-40 minuti	Fino a 9 ore
	Purea di frutta	15 minuti	15-60 minuti	
	Purea di carne	20 minuti	20-40 minuti	
	Purea di pesce	15 minuti	15-40 minuti	
DIY	Fai da te	60 minuti	20-90 minuti	
	Modalità zuppa	30 minuti	30-90 minuti	
	Modalità di cottura	85 minuti	85-150 minuti	

Tabella 1

NOTE:

- Dopo aver selezionato una delle modalità (pappa di riso, purea di patate, purea di carote, purea di verdure, purea di frutta, purea di carne o purea di pesce), l'apparecchio cuoce per la maggior parte del tempo programmato. Negli ultimi 5 minuti, avvia automaticamente il processo di frullatura.
- In modalità "fai da te", "zuppa" e "cottura", l'apparecchio cuocerà sempre. Per iniziare a frullare, tenere premuto il pulsante di agitazione (FIG.B - 32) una volta terminato.
- Quando la modalità è stata selezionata ma non ancora avviata, avviare la pre-triturazione (per rendere tutti i pezzi di cibo di dimensioni uniformi per garantire una cottura uniforme) tenendo premuto il pulsante "Mescolare" (FIG.B - 32). Tenendo premuto il pulsante si attivano le lame (FIG.A - 4), che tritano il cibo per non più di 20 secondi. È possibile eseguire un massimo di 3 cicli, ciascuno della durata di 20 secondi, a seconda delle necessità. Il riavvio è possibile dopo un minuto.
- Per avviare la modalità selezionata, premere brevemente il pulsante (FIG.B - 33). L'apparecchio inizierà a riscaldarsi fino a visualizzare il tempo di funzionamento. Per interrompere la modalità preimpostata, premere nuovamente il pulsante (FIG.B - 33). Al termine del programma selezionato, l'apparecchio entrerà automaticamente nella condizione di mantenimento della temperatura (vedi tab.1), l'icona (FIG.B - 16) sarà attiva.
- Al termine della frullatura, verificare con un cucchiaino che la purea abbia la giusta consistenza. A tale scopo, togliere il coperchio superiore (FIG.A - 2) tenendo il manico (FIG.A - 1). Attendere un minuto affinché le parti in plastica si raffreddino. Estrarre il coperchio inferiore (FIG.A - 3) afferrando la guarnizione di plastica.

Se la consistenza è insufficiente, miscelare nuovamente seguendo il passaggio n. 5.

8. Se la consistenza è adeguata, estrarre i coltelli (FIG.A - 4), tenendoli per l'attacco dei coltelli (FIG.A - 13). Estrarre il serbatoio tenendo il supporto del vassoio (FIG.A - 12) e inclinare con cautela il serbatoio di cottura (FIG.A - 11) per versare il contenuto nel piatto.

ATTENZIONE: Procedere con molta cautela, c'è il rischio di scottature.

07. ESEMPI DI RICETTE

Modalità	Rapporto massimo
Pappa di riso	160 ml. di acqua + 40 g. di riso
Purè di patate	80 ml. di acqua + 120 g. di patate
Purea di carote	100 ml. di acqua + 120 g. di carote
Purea di verdure	50 ml. di acqua + 80 g. di verdure
Purea di frutta	30 ml. di acqua + 120 g. di mela
Purea di carne	50 ml. di acqua + 120 g. di manzo
Purea di pesce	50 ml. di acqua + 120 g. di pesce

08. PULIZIA E DECALCIFICAZIONE

- Pulire il dispositivo solo quando è scollegato.
- Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.
- L'apparecchio non deve essere pulito sotto l'acqua corrente (eccezione: coltello, coperchio inferiore, vasca di cottura e vassoio).
- Non utilizzare candeggina o altri prodotti chimici o pastiglie per la pulizia.
- Non utilizzare lana d'acciaio, detergenti abrasivi o liquidi corrosivi (ad es. acetone o alcol).
- Non immergere l'apparecchio in acqua, ma utilizzare solo un panno umido imbevuto di liquido (eccezione: coltello, coperchio inferiore, vasca di cottura e vassoio).
- I componenti come il coltello, il coperchio inferiore, la vasca di cottura e il vassoio devono essere rimossi dall'apparecchio e lavati con il detersivo con una spugna.
- Per decalcificare il serbatoio dell'acqua, versare una miscela di acqua e aceto nel serbatoio (50 ml di aceto all'8% e 150 ml di acqua). Lasciare agire la miscela per 15 minuti, dopodiché versare la miscela e pulire con un panno umido.

09. RISOLUZIONE

Problema	Causa	Soluzione
Nessuna alimentazione	Cavo collegato in modo errato	Controllare che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente all'apparecchio o al contatto di rete.
	Nessuna corrente di contatto	Controllare con sicurezza se c'è corrente nel contatto
Il frullatore non funziona correttamente, mescola male gli alimenti	Bassa tensione	Utilizzare un contatto a 230V
Il cibo si attacca al fondo	Troppa poca acqua	Aggiungere altra acqua
Il cibo è tagliato male	Troppo o troppo poco, ingredienti o acqua	Modificare le proporzioni dei prodotti aggiunti
	Troppa poca acqua	Aggiungere altra acqua alla vasca di cottura
	Il motore si è surriscaldato	Attendere 30 minuti prima di riavviare
Passaggio alla modalità standby durante il funzionamento	La testa di taglio è bloccata	Rimuovere con cura la testa di taglio. Lavare accuratamente e rimontare

Schizzo	Troppa acqua o troppo poco cibo	Ridurre la quantità di acqua aggiunta o aumentare la quantità di cibo. Non è consigliabile preparare alimenti che contengono molti grassi, come la carne grassa.
Grumi nel pasto preparato	I prodotti nella vasca di cottura non vengono pretrattati	Gli ingredienti devono essere preparati in anticipo secondo le istruzioni.
Il dispositivo non reagisce (quando è acceso)	Il motore è surriscaldato	Attendere 30 minuti prima di riavviare

10. SPECIFICA

Nome prodotto: Neno Oro - Frullatore per bambini con funzione di cottura

Modello: Oro

Tensione di alimentazione: 220-240V/50Hz

Capacità della vasca di cottura: 250 ml

Potenza di frullatura: 130 W

Potenza di cottura: 500W

Dimensioni del prodotto: 18,5x15x25,5 cm

Peso del prodotto: 1780 g

Capacità massima del serbatoio dell'acqua: 200 ml

Lunghezza del cavo: 100 cm

11. CARTA DI GARANZIA

Il prodotto viene fornito con una garanzia di 24 mesi. I termini e le condizioni della garanzia sono disponibili all'indirizzo: <https://neno.pl/gwarancja>

I dettagli, i contatti e l'indirizzo del servizio sono disponibili all'indirizzo: <https://neno.pl/kontakt>

Le specifiche e i contenuti sono soggetti a modifiche senza preavviso. Ci scusiamo per eventuali inconvenienti.

RO

MANUAL DE UTILIZARE

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea blenderului pentru copii Neno Oro cu funcție de gătit. Vă rugăm să citiți manualul de instrucțiuni înainte de utilizare și să îl păstrați.

01. REGULI DE SIGURANȚĂ

- Înainte de conectare, verificați dacă tensiunea dispozitivului coincide cu tensiunea prizei.
- Nu utilizați dispozitivul dacă ștecherul sau cablul este deteriorat.
- Dacă ștecherul sau cablul este deteriorat, contactați un centru de service autorizat
- Pentru a evita arsurile, nu atingeți rezervorul de apă sau recipientul de amestecare cu mâinile goale în timpul și după utilizare.
- Aveți grijă la aburii fierbinți care ies din aparat în timpul gătitului.
- Când curățați dispozitivul, aveți grijă să nu îl inundați, există riscul unui scurtcircuit.
- Nu uitați să verificați temperatura alimentelor înainte de hrănire.
- Nu atingeți fișa sau cablul cu mâinile ude.

9. Pentru a preveni arsurile, șocurile electrice, incendiile, produsul trebuie supravegheat în timpul utilizării.
10. Nu introduceți în blender accesorii sau piese de la alte aparate incompatibile cu modelul Neno Oro. Utilizarea altor componente va anula garanția.
11. Nu scufundați corpul aparatului în apă. Nu așezați aparatul pe o plită sau un cuptor care este în funcțiune sau este fierbinte.
12. Nu utilizați un sterilizator sau un cuptor cu microunde pentru a dezinfecta orice parte a aparatului.
13. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic. Producătorul nu este responsabil pentru nicio pierdere cauzată de utilizarea incorectă a dispozitivului.
14. Așezați dispozitivul pe o suprafață stabilă, plană și asigurați-vă că există suficient spațiu în jurul acestuia pentru a evita deteriorarea împrejurimilor cu abur.
15. Dacă dispozitivul este deteriorat, nu îl mai utilizați. Contactați un centru de service autorizat
16. Nu turnați alte lichide decât apă în rezervorul de apă, de exemplu suc sau piure, pentru a nu înfundă suprafața de încălzire sau pentru a nu coroda suprafața de încălzire cu alimente acide sau alcaline.
17. Nu ridicați sau transportați dispozitivul în timp ce acesta este utilizat.
18. Nu introduceți niciun obiect în rezervorul de apă.
19. Verificați consistența alimentelor înainte de a le servi pentru a vă asigura că nu există bucăți neuniforme sau cocoloașe.
20. Nu aruncați oase sau nuci în blender!
21. Dacă rezervorul de gătit se pătează cu alimente, curățați-l după ce s-a răcit. Asigurați-vă că îl curățați în mod regulat.
22. Aveți grijă când atingeți lamele, goliți rezervorul de amestecare și curățați dispozitivul.
23. Înainte de schimbarea pieselor, opriți aparatul și scoateți-l din priză.
24. Nu uitați să scoateți dispozitivul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
25. Produsul nu trebuie să fie utilizat de copii. Țineți toate părțile dispozitivului departe de copii.
26. Adulții cu abilități fizice, mentale și senzoriale limitate pot utiliza dispozitivul sub supravegherea unui alt adult.
27. Pentru a vă proteja de șocuri electrice, nu scufundați corpul aparatului, cablul sau ștecherul în apă sau alte lichide.
28. Nu lăsați ambalajele, cum ar fi pungile și cutiile de plastic, la îndemâna copiilor.
29. Așezați dispozitivul pe o suprafață plană, la îndemâna copiilor.
30. Nu atingeți aparatul în timpul funcționării pentru a evita arsurile.
31. Asigurați-vă că există apă în rezervorul de apă în timpul gătitului (nu mai mult de 200 ml), nu lăsați plita să funcționeze fără apă.
32. Înainte ca alimentele să fie procesate în rezervorul de gătit, trebuie să se adauge apă.
33. Nu măcinați sau zdrobiți produse precum cuburile de gheață în aparat
34. Timpul de încălzire a alimentelor trebuie să fie în conformitate cu tabelul furnizat (tabelul 1) pentru a nu pierde valoarea nutritivă.
35. Ștecherul trebuie să fie conectat la o priză împământată și să fie bine ășezat.
36. Nu deschideți aparatul în timp ce este în funcțiune. Opriți-l în prealabil.
37. După procesare, aveți grijă să nu iasă abur.
38. Nu blendați produsele fără a adăuga apă.
39. Nu blocați orificiile de ventilație de pe capacul superior în timpul funcționării.
40. Evitați contactul cablului cu suprafețe fierbinți și muchii ascuțite.
41. După utilizare, scoateți dispozitivul din priză, spălați-l și uscați-l.
42. Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și așteptați până când acesta se răcește înainte de a-l curăța.
43. Piese din plastic pot îmbătrâni în mod natural în timp. Mai ales dacă sunt expuse la lumina soarelui sau la temperaturi ridicate. În cazul unor astfel de modificări, este recomandabil să înlocuiți componentele pentru a asigura buna funcționare a dispozitivului.

02. CONȚINUTUL KITULUI

1. Blender Neno Oro cu funcție de gătit
2. Instrucțiuni de utilizare
3. Pahar de măsurat

03. DESCRIEREA DISPOZITIVULUI (FIG.A)

1. Mănerul capacului superior
2. Capac de sus
3. Capac inferior
4. Cuțite
5. Tava rezervorului de gătit
6. Conector pentru capacul superior
7. Panou tactil
8. Corpul aparatului
9. Conector pentru sursa de alimentare
10. Rezervor de apă
11. Rezervor de gătit
12. Măner rezervor de amestecare
13. Atașament lamă
14. Deschidere ieșire abur

04. DESCRIEREA PANOULUI TACTIL (FIG.B)

15. Afișarea orei
16. Indicator de menținere a temperaturii
17. Pictograma funcției de rezervare
18. Mod gruel de orez
19. Mod piure de carne
20. Mod piure de cartofi
21. Mod piure de pește
22. Mod piure de morcovi
23. Modul DIY
24. Mod piure de legume
25. Mod supă
26. Mod piure de fructe
27. Modul de gătit
28. Porniți/opriți dispozitivul
29. Selectarea modurilor
30. Funcție de pornire temporizată
31. Butonul de creștere a timpului
32. Modul de mărunțire
33. Buton pornit/oprit
34. Buton de reducere a timpului

05. INSTALAREA DISPOZITIVULUI

1. Scoateți capacul superior (FIG.A - 2), ținându-l de mâner (FIG.A - 1).
2. Ținând mânerul tăvii (FIG.A - 12), scoateți tava (FIG.A - 5) împreună cu recipientul de gătit (FIG.A - 11), capacul inferior (FIG.A - 3) și cuțitele (FIG.A - 4).
3. Turnați în rezervorul de apă (FIG.A - 10), 200 ml de apă de la robinet sau distilată.
NOTĂ: Vă recomandăm să utilizați apă distilată, aceasta contracarează formarea de sedimente.
4. Trageți capacul inferior (FIG.A - 3) de pe rezervorul de gătit (FIG.A - 11).
5. Adăugați bucățile mici de alimente tăiate și adăugați cantitatea corespunzătoare de apă în recipientul de gătit (FIG.A - 11).
NOTĂ: Nu depășiți linia de 250 ml indicată pe recipientul de gătit
NOTĂ: Pentru a vă asigura că alimentele sunt bine mărunțite, tăiați în cuburi nu mai mari de 1,5 cm pe o parte
6. Puneți capacul inferior pe recipientul de gătit (FIG.A - 11) și introduceți înapoi în aparat articolele de la punctul 2, ținând mânerul (FIG.A - 12)
7. Așezați capacul superior (FIG.A - 2) pe aparat, ținându-l de mâner (FIG.A - 1).

06. MODUL DE FUNCȚIONARE

1. După conectarea cablului atașat la port (FIG.A - 9) și apoi la sursa de alimentare, panoul (FIG.A - 7) se va aprinde. Acesta se va stinge apoi pentru a intra în modul de alimentare.
2. Pentru a porni dispozitivul, apăsați butonul (FIG.B - 33), afișajul timpului (FIG.B - 15) va arăta "-- --", intrând în modul de așteptare.
3. Apăsați butonul meniu (FIG.B - 29) pentru a selecta modul de funcționare dorit. Pentru a face ca modul selectat să pornească cu întârziere, apăsați rezervarea (FIG.B - 30) de pe panou (FIG.A - 7). Acest lucru va permite dispozitivului să pornească după un timp prestabil (de la 40 de minute la 24 de ore, în trepte de 5 minute). Panoul (FIG.B - 15) va afișa ora, care poate fi modificată datorită butoanelor "+" (FIG.B - 31) sau "-" (FIG.B - 34)

NOTĂ: Când funcția de pornire temporizată este activă, pictograma (FIG.B - 17) este evidențiată.

4. Când modul este selectat, ecranul (FIG.B - 15), va afișa timpul programat implicit. Aceasta poate fi modificată la fiecare 5 minute, folosind butoanele "+" (FIG.B - 31) sau "-" (FIG.B - 34), conform tabelului de mai jos

	MOD	ORA ORA	INTERVAL DE TIMP	TEMP. TIMP DE MENȚINERE
	Gruel de orez	35 de minute	35-60 minute	Până la 9 ore
	Piure de cartofi	25 de minute	25-40 minute	
	Piure de morcovi	35 de minute	35-60 minute	
	Piure de legume	15 minute	15-40 minute	
	Piure de fructe	15 minute	15-60 minute	
	Piure de carne	20 de minute	20-40 minute	
	Piure de pește	15 minute	15-40 minute	
DIY	DIY	60 de minute	20-90 minute	

	Mod supă	30 de minute	30-90 minute
	Modul de gătit	85 de minute	85-150 minute

Tabelul 1

OBSERVAȚII:

- După selectarea unuia dintre moduri (terci de orez, piure de cartofi, piure de morcovi, piure de legume, piure de fructe, piure de carne sau piure de pește), aparatul gătește pentru cea mai mare parte a timpului programat. În ultimele 5 minute, acesta pornește automat procesul de amestecare.
- În modul DIY, modul supă și modul gătit, aparatul va găti tot timpul. Pentru a începe amestecarea, țineți apăsat butonul de amestecare (FIG.B - 32) când ați terminat.
- 5. Atunci când modul a fost selectat, dar nu a fost încă pornit, începeți pre-triturarea (Pentru ca toate bucățile de alimente să aibă dimensiuni uniforme pentru a asigura o gătire uniformă) ținând apăsat butonul «Agitare» (FIG.B - 32). Ținând apăsat butonul se vor activa lamele (FIG.A - 4), acestea vor mărunți alimentele timp de cel mult 20 de secunde. Pot fi rulate maximum 3 cicluri, fiecare timp de 20 de secunde, după cum este necesar. Repornirea este posibilă după un minut.
- 6. Pentru a porni modul selectat, apăsați scurt butonul (FIG.B - 33). Aparatul va începe să se încălzească până când va afișa timpul de funcționare. Pentru a opri modul presetat, apăsați din nou butonul (FIG.B - 33). La sfârșitul programului selectat, aparatul va intra automat în starea de menținere a temperaturii (vezi tab.1), pictograma (FIG.B - 16) va fi activă.
- 7. Când ați terminat de amestecat, asigurați-vă cu o lingură că piureul are consistența potrivită. Pentru a face acest lucru, scoateți capacul superior (FIG.A - 2) în timp ce țineți mânerul (FIG.A - 1). Așteptați un minut pentru ca părțile din plastic să se răcească. Scoateți capacul inferior (FIG.A - 3) apucând sigiliul din plastic. Dacă consistența este necorespunzătoare, amestecați din nou urmând pasul nr. 5
- 8. Dacă consistența este potrivită, scoateți cuțitele (FIG.A - 4), ținând de suportul pentru cuțite (FIG.A - 13). Scoateți rezervorul, ținând de suportul tăvii (FIG.A - 12) și înclinați cu atenție rezervorul de gătit (FIG.A - 11) pentru a turna conținutul în vas

ATENȚIE: Procedați cu mare atenție, există riscul de a vă scalda

07. EXEMPLE DE REȚETE

Modul	Raport maxim
Gruel de orez	160ml. apă + 40g. orez
Piure de cartofi	80ml. apă + 120g. cartofi
Piure de morcovi	100ml. apă + 120g. morcovi
Piure de legume	50ml. apă + 80g. legume
Piure de fructe	30ml. apă + 120g. măr
Piure de carne	50 ml. apă + 120 g. carne de vită
Piure de pește	50ml. apă + 120g. pește

08. CURĂȚARE ȘI DETARTRARE

- Curățați dispozitivul numai atunci când acesta este deconectat
- Curățați dispozitivul după fiecare utilizare.
- Aparatul nu trebuie curățat sub jet de apă (excepție: cuțitul, capacul inferior, rezervorul și tava de gătit).
- Nu utilizați înălbitor sau alte substanțe chimice sau tablete de curățare.
- Nu utilizați vată de oțel, detergenți abrazivi sau lichide corozive (de exemplu, acetonă sau alcool).

- Nu scufundați aparatul în apă, folosiți doar o cârpă umedă înmuiată în lichid (excepție: cuțitul, capacul inferior, rezervorul și tava de gătit).
- Componentele precum cuțitul, capacul inferior, rezervorul de gătit și tava trebuie scoase din aparat și spălate cu detergent folosind un burete.
- Pentru a detartra rezervorul de apă, turnați un amestec de apă și oțet în rezervor (50 ml oțet 8% și 150 ml apă). Lăsați amestecul timp de 15 minute, după care turnați amestecul și ștergeți cu o cârpă umedă.

09. REZOLVARE

Problema	Cauza	Soluție
Nu există sursă de alimentare	Ilcblu conectat incorect	Verificați dacă cablul de alimentare este conectat corect la aparat sau la contact
	Nu există curent în contact	Verificați în siguranță dacă există curent în contact
Blenderul nu funcționează corect, amestecă slab alimentele	Tensiune joasă	Utilizați un contact de 230V
Alimentele se lipesc de fund	Prea puțină apă	Adăugați mai multă apă
Măncarea este tocată prost	Prea mult sau prea puțin, ingrediente sau apă	Modificarea proporțiilor de produse adăugate
Trecerea la modul de așteptare în timpul funcționării	Prea puțină apă	Adăugați mai multă apă în rezervorul de gătit
	Motorul s-a supraîncălzit	Așteptați 30 de minute înainte de repornire
	Capul de tăiere este blocat	Scoateți cu grijă capul de tăiere. Spălați temeinic și reasamblați
Splash	Prea multă apă sau prea puțină mâncare	Reduceți cantitatea de apă adăugată sau măriți cantitatea de alimente. Prepararea alimentelor care conțin multe grăsimi, cum ar fi carnea grasă, nu este recomandată
Umflături în mâncarea preparată	Produsele din rezervorul de gătit nu sunt pretratate	Ingredientele trebuie să fie pregătite în prealabil conform instrucțiunilor
Dispozitivul nu reacționează (atunci când este pornit)	Motorul este supraîncălzit	Așteptați 30 de minute înainte de repornire

10. SPECIFICAȚII

Numele produsului: Neno Oro - Blender pentru copii cu funcție de gătit

Model: Oro

Tensiune de alimentare: 220-240V/50Hz

Capacitatea rezervorului de gătit: 250ml

Putere de amestecare: 130W

Putere de gătit: 500W

Dimensiunile produsului: 18.5x15x25.5cm

Greutatea produsului: 1780g

Capacitatea maximă a rezervorului de apă: 200ml

Lungimea cablului: 100cm

11. CARD DE GARANȚIE

Produsul vine cu o garanție de 24 de luni. Termenii și condițiile de garanție pot fi găsite la:

<https://neno.pl/gwarancja>

Detalii, adresa de contact și de serviciu pot fi găsite la: <https://neno.pl/kontakt>

Specificațiile și conținutul se pot modifica fără notificare prealabilă. Ne cerem scuze pentru orice inconveniente.

FR

MANUEL DE L'UTILISATEUR

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté le mixeur pour bébé Neno Oro avec fonction de cuisson. Veuillez lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le.

01. RÈGLES DE SÉCURITÉ

1. Avant de procéder au branchement, vérifiez que la tension de l'appareil correspond à celle de la prise.
2. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le câble est endommagé.
3. Si la fiche ou le câble est endommagé, contactez un centre de service agréé
4. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas le réservoir d'eau ou le récipient de mélange à mains nues pendant et après l'utilisation.
5. Attention à la vapeur chaude qui s'échappe de l'appareil pendant la cuisson.
6. Lorsque vous nettoyez l'appareil, veillez à ne pas le noyer, car il y a un risque de court-circuit.
7. N'oubliez pas de vérifier la température des aliments avant de les donner.
8. Ne pas toucher la fiche ou le câble avec des mains mouillées.
9. Pour éviter les brûlures, les chocs électriques et les incendies, le produit doit être surveillé pendant son utilisation.
10. Ne pas mettre dans le blender des accessoires ou des pièces provenant d'autres appareils incompatibles avec le modèle Neno Oro. L'utilisation d'autres composants annule la garantie.
11. Ne pas immerger le corps de l'appareil dans l'eau. Ne pas placer l'appareil sur une plaque de cuisson ou un four en cours d'utilisation ou chaud.
12. Ne pas utiliser de stérilisateur ou de four à micro-ondes pour désinfecter les pièces de l'appareil.
13. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Le producteur n'est pas responsable des pertes causées par une utilisation incorrecte de l'appareil.
14. Placez l'appareil sur une surface stable et plane et veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de lui pour éviter d'endommager l'environnement avec la vapeur.
15. Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez plus. Contactez un centre de service agréé
16. Ne versez pas de liquides autres que de l'eau dans le réservoir d'eau, par exemple du jus ou de la purée, afin de ne pas obstruer la surface chauffante ou de la corroder avec des aliments acides ou alcalins.
17. Ne pas soulever ou porter l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
18. Ne mettez pas d'objets dans le réservoir d'eau.
19. Vérifiez la consistance des aliments avant de les servir pour vous assurer qu'il n'y a pas de morceaux irréguliers ou de grumeaux.
20. Ne mettez pas d'os ou de noix dans le mixeur !
21. Si la cuve de cuisson est tachée par des aliments, nettoyez-la après qu'elle ait refroidi. Veillez à la nettoyer régulièrement.
22. Soyez prudent lorsque vous touchez les lames, videz le réservoir de mélange et nettoyez l'appareil.

23. Avant de changer des pièces, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
24. N'oubliez pas de débrancher l'appareil avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
25. Le produit ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez toutes les parties de l'appareil hors de portée des enfants.
26. Les adultes dont les capacités physiques, mentales et sensorielles sont limitées peuvent utiliser l'appareil sous la supervision d'un autre adulte.
27. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le corps de l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
28. Ne laissez pas les emballages, tels que les sacs en plastique et les boîtes, à la portée des enfants.
29. Placez l'appareil sur une surface plane, hors de portée des enfants.
30. Ne pas toucher l'appareil pendant son fonctionnement pour éviter les brûlures.
31. Veillez à ce qu'il y ait de l'eau dans le réservoir d'eau pendant la cuisson (pas plus de 200 ml), ne laissez pas la table de cuisson fonctionner sans eau.
32. Avant que les aliments ne soient traités dans la cuve de cuisson, de l'eau doit être ajoutée.
33. Ne pas broyer ou écraser des produits tels que des glaçons dans l'appareil.
34. Le temps de chauffage des aliments doit être conforme au tableau fourni (tableau 1) afin de ne pas perdre la valeur nutritionnelle.
35. La fiche doit être branchée sur une prise de terre et être bien enfoncée.
36. N'ouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. L'éteindre au préalable.
37. Après le traitement, faites attention à la vapeur qui s'échappe.
38. Ne pas mixer les produits sans ajouter d'eau.
39. Ne pas obstruer les orifices de ventilation du couvercle supérieur pendant le fonctionnement.
40. Éviter tout contact du câble avec des surfaces chaudes et des arêtes vives.
41. Après utilisation, débranchez, lavez et séchez l'appareil.
42. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez qu'il ait refroidi avant de le nettoyer.
43. Les pièces en plastique peuvent vieillir naturellement avec le temps. Surtout si elles sont exposées à la lumière du soleil ou à des températures élevées. Dans le cas de tels changements, il est conseillé de remplacer les composants afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil.

02. CONTENU DU KIT

1. Mixeur Neno Oro avec fonction de cuisson
2. Mode d'emploi
3. Gobelet de mesure

03. DESCRIPTION DU DISPOSITIF (FIG.A)

1. Poignée du couvercle supérieur
2. Couvercle supérieur
3. Couvercle inférieur
4. Couteaux
5. Bac de cuisson
6. Connecteur du couvercle supérieur
7. Écran tactile
8. Corps de l'appareil
9. Connecteur d'alimentation
10. Réservoir d'eau
11. Réservoir de cuisson
12. Poignée du réservoir de mélange
13. Fixation de la lame
14. Ouverture de la sortie de vapeur

04. DESCRIPTION DE L'ÉCRAN TACTILE (FIG.B)

15. Affichage de l'heure
16. Indicateur de maintien de la température

17. Icône de la fonction de réservation
18. Mode gruaau de riz
19. Mode purée de viande
20. Mode purée de pommes de terre
21. Mode purée de poisson
22. Mode purée de carottes
23. Mode bricolage
24. Mode purée de légumes
25. Mode soupe
26. Mode purée de fruits
27. Mode de cuisson
28. Allumer/éteindre l'appareil
29. Sélection des modes
30. Fonction de démarrage programmé
31. Bouton d'augmentation du temps
32. Mode de broyage
33. Bouton marche/arrêt
34. Bouton de diminution du temps

05. INSTALLATION DU DISPOSITIF

1. Retirer le couvercle supérieur (FIG.A - 2) en le tenant par la poignée (FIG.A - 1).
2. En tenant la poignée du plateau (FIG.A - 12), retirez le plateau (FIG.A - 5) avec le récipient de cuisson (FIG.A - 11), le couvercle inférieur (FIG.A - 3) et les couteaux (FIG.A - 4).
3. Verser dans le réservoir d'eau (FIG.A - 10), 200 ml d'eau du robinet ou d'eau distillée.
NOTE: Nous recommandons d'utiliser de l'eau distillée, qui empêche la formation de sédiments.
4. Retirez le couvercle inférieur (FIG.A - 3) de la cuve de cuisson (FIG.A - 11).
5. Ajoutez les petits morceaux d'aliments hachés et versez la quantité d'eau appropriée dans le récipient de cuisson (FIG.A - 11).
REMARQUE: Ne pas dépasser la limite de 250 ml indiquée sur le récipient de cuisson.
REMARQUE: Pour s'assurer que les aliments sont bien déchiquetés, coupez-les en cubes de 1,5 cm de côté maximum
6. Placez le couvercle inférieur sur le récipient de cuisson (FIG.A - 11) et remplacez les éléments du point 2 dans l'appareil en tenant la poignée (FIG.A - 12).
7. Placez le couvercle supérieur (FIG.A - 2) sur l'appareil, en le tenant par la poignée (FIG.A - 1).

06. MODE DE FONCTIONNEMENT

1. Après avoir connecté le câble au port (FIG.A - 9) puis à l'alimentation, le panneau (FIG.A - 7) s'allume. Il s'éteint ensuite pour passer en mode d'alimentation.
2. Pour démarrer l'appareil, appuyez sur le bouton (FIG.B - 33), l'affichage de l'heure (FIG.B - 15) indiquera "..." entrant ainsi en mode veille.
3. Appuyez sur le bouton de menu (FIG.B - 29) pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité. Pour que le mode sélectionné démarre avec un délai, appuyez sur la réservation (FIG.B - 30) sur le panneau (FIG.A - 7). Cela permettra à l'appareil de démarrer après un temps prédéfini (de 40 minutes à 24 heures, par incréments de 5 minutes). Le panneau (FIG.B - 15) affichera l'heure, qui peut être modifiée grâce aux boutons "+" (FIG.B - 31) ou "-" (FIG.B - 34).
REMARQUE: Lorsque la fonction de démarrage programmé est active, l'icône (FIG.B - 17) est en surbrillance.
4. Lorsque le mode est sélectionné, l'écran (FIG.B - 15) affiche le temps programmé par défaut. Celle-ci peut être modifiée toutes les 5 minutes, à l'aide des boutons «+» (FIG.B - 31) ou «-» (FIG.B - 34), selon le tableau ci-dessous.

	MODE	HEURE TEMPS	PLAGE DE TEMPS	TEMP. TEMPS DE MAINTIEN
	Gruau de riz	35 minutes	35-60 minutes	Jusqu'à 9 heures
	Purée de pommes de terre	25 minutes	25-40 minutes	
	Purée de carottes	35 minutes	35-60 minutes	
	Purée de légumes	15 minutes	15-40 minutes	
	Purée de fruits	15 minutes	15-60 minutes	
	Purée de viande	20 minutes	20-40 minutes	
	Purée de poisson	15 minutes	15-40 minutes	
DIY	Bricolage	60 minutes	20-90 minutes	
	Mode soupe	30 minutes	30-90 minutes	
	Mode de cuisson	85 minutes	85-150 minutes	

Tableau 1

NOTES:

- Après avoir sélectionné l'un des modes (gruau de riz, purée de pommes de terre, purée de carottes, purée de légumes, purée de fruits, purée de viande ou purée de poisson), l'appareil cuit pendant la majeure partie du temps programmé. Au cours des 5 dernières minutes, il lance automatiquement le processus de mixage.

- En mode bricolage, en mode soupe et en mode cuisson, l'appareil cuit en permanence. Pour commencer à mixer, maintenez enfoncé le bouton Remuer (FIG.B - 32) lorsque vous avez terminé.
 - Lorsque le mode a été sélectionné mais qu'il n'a pas encore démarré, commencez le pré-broyage (pour rendre tous les morceaux d'aliments de taille uniforme afin d'assurer une cuisson homogène) en maintenant enfoncé le bouton "Remuer" (FIG.B - 32). En maintenant le bouton enfoncé, les lames (FIG.A - 4) s'activent et broient les aliments pendant 20 secondes au maximum. Un maximum de 3 cycles peut être exécuté, chacun durant 20 secondes selon les besoins. Le redémarrage est possible après une minute.
 - Pour démarrer le mode sélectionné, appuyez brièvement sur le bouton (FIG.B - 33). L'appareil commencera à chauffer jusqu'à ce qu'il affiche le temps de fonctionnement. Pour arrêter le mode préréglé, appuyez à nouveau sur le bouton (FIG.B - 33). A la fin du programme sélectionné, l'appareil entrera automatiquement en condition de maintien de la température (voir tab.1), l'icône (FIG.B - 16) sera active.
 - Lorsque vous avez fini de mixer, vérifiez à l'aide d'une cuillère que la purée a la bonne consistance. Pour ce faire, retirez le couvercle supérieur (FIG.A - 2) tout en tenant la poignée (FIG.A - 1). Attendez une minute pour que les parties en plastique refroidissent. Retirez le couvercle inférieur (FIG.A - 3) en saisissant le joint en plastique. Si la consistance n'est pas adéquate, mélangez à nouveau en suivant l'étape n° 5.
 - Si la consistance est adéquate, retirez les couteaux (FIG.A - 4) en les tenant par la fixation des couteaux (FIG.A - 13). Retirez le réservoir en tenant le support de plateau (FIG.A - 12) et inclinez délicatement le réservoir de cuisson (FIG.A - 11) pour verser le contenu dans le plat.
- ATTENTION: Procédez très prudemment, il y a un risque de brûlure.**

07. EXEMPLES DE RECETTES

Mode	Ratio maximal
Gruau de riz	160ml. d'eau + 40g. de riz
Purée de pommes de terre	80ml. d'eau + 120g. de pommes de terre
Purée de carottes	100ml. d'eau + 120g. de carottes
Purée de légumes	50ml. d'eau + 80g. de légumes
Purée de fruits	30ml. d'eau + 120g. de pommes
Purée de viande	50 ml. d'eau + 120g. de viande de bœuf
Purée de poisson	50ml. d'eau + 120g. de poisson

08. NETTOYAGE ET DÉTARTAGE

- Nettoyer l'appareil uniquement lorsqu'il est débranché
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'eau courante (exception: couteau, couvercle inférieur, cuve et plateau de cuisson).
- N'utilisez pas d'eau de Javel, de produits chimiques ou de tablettes de nettoyage.
- Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de liquides corrosifs (par exemple, acétone ou alcool).
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau, utiliser uniquement un chiffon humide imbibé de liquide (exception: couteau, couvercle inférieur, cuve de cuisson et plateau).
- Les éléments tels que le couteau, le couvercle inférieur, la cuve de cuisson et le plateau doivent être retirés de l'appareil et lavés avec du liquide vaisselle à l'aide d'une éponge.
- Pour détartrer le réservoir d'eau, versez un mélange d'eau et de vinaigre dans le réservoir (50 ml de vinaigre à 8 % et 150 ml d'eau). Laissez reposer le mélange pendant 15 minutes, puis videz-le et essuyez-le avec un chiffon humide.

09. SOLUTION

Problème	Cause	Solution
Pas d'alimentation électrique	Câble mal connecté	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement connecté à l'appareil ou au contact.
	Pas de courant dans le contact	Vérifier en toute sécurité s'il y a du courant dans le contact
Le mixeur ne fonctionne pas correctement et mélange mal les aliments	Basse tension	Utiliser un contact 230V
Les aliments collent au fond	Trop peu d'eau	Ajouter de l'eau
La nourriture est mal hachée	Trop ou pas assez d'ingrédients ou d'eau	Modifier les proportions des produits ajoutés
Passage en mode veille pendant le fonctionnement	Trop peu d'eau	Ajouter de l'eau dans la cuve de cuisson
	Le moteur a surchauffé	Attendre 30 minutes avant de redémarrer
	La tête de coupe est bloquée	Retirez soigneusement la tête de coupe. Laver soigneusement et réassembler
Éclaboussures	Trop d'eau ou trop peu de nourriture	Réduisez la quantité d'eau ajoutée ou augmentez la quantité d'aliments. Il n'est pas recommandé de préparer des aliments contenant beaucoup de matières grasses, comme les viandes grasses.
Présence de grumeaux dans les plats préparés	Les produits dans la cuve de cuisson ne sont pas prétraités	Les ingrédients doivent être préparés selon les instructions.
L'appareil ne réagit pas (lorsqu'il est allumé)	Le moteur est surchauffé	Attendre 30 minutes avant de redémarrer

10. SPECIFICATION

Nom du produit: Neno Oro - Mixeur pour enfants avec fonction de cuisson

Modèle: Oro

Tension d'alimentation: 220-240V/50Hz

Capacité du réservoir de cuisson: 250 ml

Puissance de mélange: 130W

Puissance de cuisson: 500W

Dimensions du produit: 18.5x15x25.5cm

Poids du produit: 1780g

Capacité maximale du réservoir d'eau: 200 ml

Longueur du câble: 100 cm

11. CARTE DE GARANTIE

Le produit est assorti d'une garantie de 24 mois. Les conditions de garantie peuvent être consultées à l'adresse suivante: <https://neno.pl/gwarancja>

Les détails, le contact et l'adresse du service sont disponibles à l'adresse suivante: <https://neno.pl/kontakt>
Les spécifications et le contenu peuvent être modifiés sans préavis. Nous nous excusons pour tout inconvénient.

KORISNIČKI PRIRUČNIK

Poštovani kupče,

Zahvaljujemo na kupnji dječjeg blendera Neno Oro s funkcijom kuhanja. Prije uporabe pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ih.

01. SIGURNOSNA PRAVILA

1. Prije spajanja provjerite odgovara li napon uređaja naponu utičnice.
2. Ne koristite uređaj ako su utikač ili kabel oštećeni.
3. Ako su utikač ili kabel oštećeni, obratite se ovlaštenom servisu
4. Kako biste izbjegli opekline, ne dodirujte spremnik za vodu ili posudu za miješanje golim rukama tijekom i nakon rada.
5. Pripazite na izlazak vruće pare iz uređaja tijekom kuhanja.
6. Prilikom čišćenja uređaja pazite da ga ne poplavite, postoji opasnost od kratkog spoja.
7. Ne zaboravite provjeriti temperaturu hrane prije hranjenja.
8. Nemojte dirati utikač ili kabel mokrim rukama.
9. Kako biste spriječili opekline, strujne udare, požare, proizvod se mora nadzirati tijekom uporabe.
10. Ne stavljajte dodatke ili dijelove drugih uređaja koji nisu kompatibilni s modelom Neno Oro u blender. Korištenje drugih komponenti poništava jamstvo.
11. Nemojte uranjati tijelo uređaja u vodu. Ne stavljajte uređaj na vruću ploču za kuhanje ili pećnicu koja je u upotrebi ili je vruća.
12. Nemojte koristiti sterilizator ili mikrovalnu pećnicu za dezinfekciju bilo kojeg dijela uređaja.
13. Aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu nastalu neispravnom uporabom uređaja.
14. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu i provjerite ima li dovoljno prostora oko njega kako ne biste oštetili okolinu parom.
15. Ako je uređaj oštećen, nemojte ga ponovno koristiti. Obratite se ovlaštenom servisu
16. Nemojte ulijevati druge tekućine osim vode u spremnik za vodu, npr. sok ili pire, kako ne biste začeplili grijaću površinu ili nagrizli grijaću površinu kiselim ili lužnatom hranom.
17. Nemojte podizati niti nositi uređaj dok je u uporabi.
18. Ne stavljajte nikakve predmete u spremnik za vodu.
19. Provjerite konzistenciju hrane prije posluživanja kako biste bili sigurni da nema nejednakih komadića ili grudica.
20. Ne bacajte kosti ili orahe u blender!
21. Ako se spremnik za kuhanje zaprlja hranom, očistite ga nakon što se ohladi. Redovito ga čistite.
22. Budite oprezni pri dodirivanju noževa, pražnjenju spremnika za miješanje i čišćenju uređaja.
23. Prije mijenjanja dijelova isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice.
24. Ne zaboravite isključiti uređaj iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
25. Proizvod ne smiju koristiti djeca. Držite sve dijelove uređaja podalje od djece.
26. Odrasle osobe s ograničenim fizičkim, mentalnim i osjetilnim sposobnostima mogu koristiti uređaj pod nadzorom druge odrasle osobe.
27. Kako biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte uranjati kućište uređaja, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine.
28. Ne ostavljajte ambalažu, poput plastičnih vrećica i kutija, na dohvatu djece.
29. Postavite uređaj na ravnu površinu, izvan dohvata djece.
30. Ne dirajte uređaj tijekom rada kako biste izbjegli opekline.

31. Provjerite ima li vode u spremniku za vodu tijekom kuhanja (ne više od 200 ml), nemojte dopustiti da ploča radi bez vode.
32. Prije obrade hrane u spremniku za kuhanje potrebno je dodati vodu.
33. Nemojte mljeti ili drobiti proizvode kao što su kockice leda u stroju
34. Vrijeme zagrijavanja hrane treba biti prema priloženoj tablici (Tablica 1) kako se ne bi izgubila hranjiva vrijednost.
35. Utikač mora biti spojen na uzemljenu utičnicu i dobro pričvršćen.
36. Nemojte otvarati uređaj dok radi. Isključite ga prije toga.
37. Nakon obrade pripazite na izlazak pare.
38. Ne blenderirajte proizvode bez dodavanja vode.
39. Nemojte blokirati ventilacijske otvore na gornjem poklopcu tijekom rada.
40. Izbjegavajte kontakt kabela s vrućim površinama i oštrim rubovima.
41. Nakon upotrebe uređaj isključite iz struje, operite i osušite.
42. Isključite uređaj iz struje i pričekajte da se ohladi prije čišćenja.
43. Plastični dijelovi mogu prirodno stariti tijekom vremena. Pogotovo ako su izloženi sunčevoj svjetlosti ili visokim temperaturama. U slučaju takvih promjena, preporučljivo je zamijeniti komponente kako bi se osiguralo pravilno funkcioniranje uređaja.

02. SADRŽAJ KOMPLETA

1. Neno Oro blender s funkcijom kuhanja
2. Upute za rad
3. Posuda za mjerenje

03. OPIS UREĐAJA (SL. A)

1. Ručka gornjeg poklopca
2. Gornji poklopac
3. Donji poklopac
4. Noževi
5. Posuda za spremnik za kuhanje
6. Priključak gornjeg poklopca
7. Ploča osjetljiva na dodir
8. Tijelo aparata
9. Priključak za napajanje
10. Rezervoar za vodu
11. Spremnik za kuhanje
12. Ručka spremnika za miješanje
13. Dodatak oštrice
14. Otvor za izlaz pare

04. OPIS PANELE DODIRNOG NA DODIR (SL.B)

15. Prikaz vremena
16. Indikator održavanja temperature
17. Ikona funkcije rezervacije
18. Način razine kaše
19. Način mesnog pirea
20. Način pire krumpira
21. Način ribljeg pirea
22. Način pirea od mrkve
23. DIY mod
24. Način pirea od povrća
25. Način juhe
26. Način voćnog pirea
27. Način kuhanja
28. Uključite/Isključite uređaj

29. Odabir načina rada
30. Funkcija vremenskog pokretanja
31. Gumb za povećanje vremena
32. Način usitnjavanja
33. Tipka za uključivanje/isključivanje
34. Gumb za smanjenje vremena

05. INSTALACIJA UREĐAJA

1. Skinite gornji poklopac (SL. A - 2), držeći ga za ručku (SL. A - 1).
2. Držeći ručku plitice (SL. A - 12), izvucite ladicu (SL. A - 5) zajedno s posudom za kuhanje (SL. A - 11), donjim poklopcem (SL. A - 3) i noževima (SL. A - 4).
3. Ulijte u spremnik za vodu (SL. A - 10), 200 ml vode iz slavine ili destilirane vode.
NAPOMENA: Preporučamo korištenje destilirane vode, to sprječava stvaranje taloga.
4. Povucite donji poklopac (SL. A - 3) sa spremnika za kuhanje (SL. A - 11).
5. Dodajte nasjeckane male komadiće hrane i dodajte odgovarajuću količinu vode u posudu za kuhanje (SL. A - 11).
- NAPOMENA:** Nemojte prekoračiti crtu od 250 ml prikazanu na posudi za kuhanje.
- NAPOMENA:** Kako biste bili sigurni da je hrana dobro nasjeckana, izrežite je na kockice ne veće od 1,5 cm sa strane.
6. Stavite donji poklopac na posudu za kuhanje (SL. A - 11) i stavite namirnice iz točke 2 natrag u uređaj držeći za ručku (SL. A - 12)
7. Postavite gornji poklopac (SL. A - 2) na uređaj, držeći ga za ručku (SL. A - 1).

06. NAČIN RADA

1. Nakon spajanja priključenog kabela na priključak (SL. A - 9), a zatim na napajanje, ploča (SL. A - 7) će zasvijetliti. Zatim će se isključiti kako bi ušao u način napajanja.
2. Za pokretanje uređaja pritisnite tipku (SL. B - 33), prikaz vremena (SL. B - 15) će pokazati "-- --", ulazeći u stanje mirovanja.
3. Pritisnite tipku izbornika (SL. B - 29) za odabir željenog načina rada. Kako bi odabrani način rada započeo s odgodom, pritisnite rezervaciju (SL. B - 30) na ploči (SL. A - 7). To će omogućiti uređaju da se pokrene nakon unaprijed postavljenog vremena (od 40 minuta do 24 sata, u koracima od 5 minuta). Ploča (SL. B - 15) će prikazati vrijeme koje se može mijenjati pomoću gumba "+" (SL. B - 31) ili "-" (SL. B - 34).
NAPOMENA: Kada je funkcija vremenskog pokretanja aktivna, ikona (SL. B - 17) je istaknuta.
4. Kada je način rada odabran, ekran (SL. B - 15) će prikazati zadano programirano vrijeme. Ovo se može mijenjati svakih 5 minuta, pomoću gumba "+" (SL. B - 31) ili "-" (SL. B - 34), prema tablici u nastavku

	NAČIN RADA	SAT VRIJEME	VREMENSKI RASPON	TEMP. VRIJEME DRŽANJA
	Rižina kaša	35 minuta	35-60 minuta	Do 9 sati
	Pire od krumpira	25 minuta	25-40 minuta	
	Pire od mrkve	35 minuta	35-60 minuta	
	Pire od povrća	15 minuta	15-40 minuta	

	Voćni pire	15 minuta	15-60 minuta
	Mesni pire	20 minuta	20-40 minuta
	Riblji pire	15 minuta	15-40 minuta
DIY	Uradi sam	60 minuta	20-90 minuta
	Način juhe	30 minuta	30-90 minuta
	Način kuhanja	85 minuta	85-150 minuta

Tablica 1

BILJEŠKE:

- Nakon odabira jednog od načina rada (rižina kaša, pire od krumpira, pire od mrkve, pire od povrća, pire od voća, pire od mesa ili pire od ribe), uređaj kuha veći dio programiranog vremena. U zadnjih 5 minuta automatski počinje proces miješanja.
- U načinu rada „uradi sam“, načinu rada juha i načinu kuhanja, uređaj će kuhati u svakom trenutku. Za početak miješanja držite pritisnut gumb za miješanje (SL B - 32) kada završite.
- Kada je način rada odabran, ali još nije pokrenut, pokrenite prethodno usitnjavanje (kako bi svi komadi hrane bili ujednačene veličine kako bi se osiguralo ravnomjerno kuhanje) držeći pritisnutu tipku “Miješanje” (SL B - 32). Držanjem tipke pritisnut će se aktivirati noževi (SL A - 4), koji će mljeti hranu ne duže od 20 sekundi. Mogu se pokrenuti najviše 3 ciklusa, svaki po 20 sekundi prema potrebi. Ponovno pokretanje je moguće nakon jedne minute.
- Za pokretanje odabranog načina rada, kratko pritisnite tipku (SL B - 33). Uređaj će se početi zagrijavati dok ne prikaže vrijeme rada. Za zaustavljanje prethodno podešenog načina ponovno pritisnite gumb (SL B - 33). Na kraju odabranog programa, uređaj će automatski ući u stanje održavanja temperature (vidi tab.1), ikona (SL B - 16) će biti aktivna.
- Kad ste završili s blendanjem, provjerite žlicom da je pire odgovarajuće konzistencije. Da biste to učinili, povucite gornji poklopac (SL A - 2) dok držite ručku (SL A - 1). Pričekajte minutu da se plastični dijelovi ohlade. Skinite donji kapak (SL A - 3) tako da uhvatite plastičnu brtvu. Ako je konzistencija neadekvatna, ponovno izmiješajte sljedeći korak br. 5
- Ako je konzistencija odgovarajuća, izvucite noževe (SL A - 4), držite ih za nastavak za noževe (SL A - 13). Izvucite spremnik držeći držač pladnja (SL A - 12) i pažljivo nagnite spremnik za kuhanje (SL A - 11) kako biste izlili sadržaj u posudu

OPREZ: Postupite vrlo pažljivo, postoji opasnost od opekotina

07. PRIMJERI RECEPTA

Način rada	Maksimalni omjer
Rižina kaša	160 ml. vode + 40g. riža
Pire od krumpira	80 ml. vode + 120g. krumpir
Pire od mrkve	100 ml. vode + 120g. mrkve
Pire od povrća	50 ml. vode + 80g. povrće
Voćni pire	30 ml. vode + 120g. jabuka
Mesni pire	50 ml. vode + 120g. govedina
Riblji pire	50 ml. vode + 120g. riba

08. ČIŠĆENJE I UKLANJANJE KAMENA

- Čistite uređaj samo kada je isključen iz struje
- Očistite uređaj nakon svake uporabe.
- Uređaj se ne smije čistiti pod tekućom vodom (iznimka: nož, donji poklopac, spremnik za kuhanje i pladanj).
- Nemojte koristiti izbjeljivač ili bilo kakve kemikalije ili tablete za čišćenje.
- Nemojte koristiti čeličnu vunu, abrazivna sredstva za čišćenje ili korozivne tekućine (npr. aceton ili alkohol).
- Nemojte uranjati uređaj u vodu, koristite samo vlažnu krpu namočenu u tekućinu (iznimka: nož, donji poklopac, spremnik za kuhanje i pladanj).
- Komponente poput noža, donjeg poklopca, spremnika za kuhanje i pladnja treba ukloniti iz uređaja i oprati ih sredstvom za pranje posuđa pomoću spužve.
- Za uklanjanje kamena iz spremnika za vodu, ulijte mješavinu vode i octa u spremnik (50 ml 8% octa i 150 ml vode). Ostavite smjesu 15 minuta, nakon toga izlijte smjesu i obrišite vlažnom krpom.

09. RJEŠAVANJE

Problem	Uzrok	Otopina
Nema napajanja	Neispravno spojen kabel	Provjerite je li kabel za napajanje ispravno priključen na uređaj ili na kontakt
	Nema struje u kontaktu	Provjerite ima li struje u kontaktu
Blender ne radi ispravno, loše miješa hranu	Niski napon	Koristite kontakt od 230 V
Hrana se lijepi za dno	Premalo vode	Dodajte još vode
Hrana je slabo usitnjena	Previše ili premalo, sastojci ili voda	Promijenite omjere dodanih proizvoda
Prebacivanje u stanje pripravnosti tijekom rada	Premalo vode	Dodajte još vode u spremnik za kuhanje
	Motor se pregrijavao	Pričekajte 30 minuta prije ponovnog pokretanja
	Glava za rezanje je blokirana	Pažljivo uklonite rezu glavu. Temeljito operite i ponovno sastavite
Uprskati	Previše vode ili premalo hrane	Smanjite količinu dodane vode ili povećajte količinu hrane. Ne preporučuje se pripremanje hrane koja sadrži puno masnoće, poput masnog mesa
Grudice u pripremljenom jelu	Proizvodi u spremniku za kuhanje nisu prethodno obrađeni	Sastojke treba prethodno pripremiti prema uputama
Uređaj ne reagira (kada je uključen)	Motor je pregrijan	Pričekajte 30 minuta prije ponovnog pokretanja

10. SPECIFIKACIJA

Naziv proizvoda: Neno Oro - Dječji blender s funkcijom kuhanja

Model: Oro
Napon napajanja: 220-240V/50Hz
Kapacitet spremnika za kuhanje: 250 ml
Snaga miješanja: 130W
Snaga kuhanja: 500W
Dimenzije proizvoda: 18,5x15x25,5cm
Težina proizvoda: 1780g
Maksimalni kapacitet spremnika za vodu: 200 ml
Duljina kabela: 100 cm

11. JAMSTVENI LIST

Proizvod dolazi s jamstvom od 24 mjeseca. Uvjeti jamstva mogu se pronaći na: <https://neno.pl/gwarancja>
Pojediniosti, kontakt i adresu servisa možete pronaći na: <https://neno.pl/kontakt>
Specifikacije i sadržaj podložni su promjenama bez prethodne najave. Ispričavamo se zbog eventualnih neugod-

RS/ME

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Poštovani Klijent,

Hvala Vam što ste kupili blender za bebe sa funkcijom kuvanja Neno Oro. Molimo pogledajte uputstvo za upotrebu pre upotrebe i zaustavite ga.

01. PRAVILA BEZBEDNOSTI

1. Pre povezivanja proverite da li napon u utičnici odgovara.
2. Ne koristite uređaj ako su utikač ili kabl oštećeni.
3. Ako su utikač ili kabl oštećeni, obratite se ovlašćenom servisnom centru.
4. Da biste izbegli opekotine, ne dodirujte rezervoar za vodu ili posudu za mešanje golim rukama dok uređaj radi i nakon završetka.
5. Pazite da vruća para izađe iz uređaja tokom kuvanja.
6. Prilikom čišćenja uređaja pazite da ga ne poplavite, postoji rizik od kratkog spoja.
7. Obavezno proverite temperaturu hrane pre hranjenja.
8. Ne dodirujte utikač ili kabl mokrim rukama.
9. Da bi se sprečile opekotine, strujni udar, požari, proizvod se mora nadgledati tokom upotrebe.
10. Ne stavljajte dodatnu opremu ili delove drugih uređaja koji nisu kompatibilni sa Neno Oro modelom u blender. Korišćenje drugih komponenti poništiće garanciju.
11. Ne potapajte kućište uređaja u vodu. Ne stavljajte aparat na prethodno zagrejanu šporet ili rernu koja se koristi ili je vruća.
12. Ne koristite sterilizator ili mikrotalasnu pećnicu za dezinfekciju bilo kojih delova uređaja.
13. Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu. Proizvođač nije odgovoran za gubitke nastale nepravilnom upotrebom uređaja.
14. Postavite uređaj na stabilnu ravnu površinu i uverite se da ima dovoljno prostora oko sebe kako ne biste oštetili životnu sredinu parom.
15. Ako je uređaj oštećen, nemojte ga ponovo koristiti. Kontaktirajte ovlašćeni servisni centar.
16. Ne punite rezervoar za vodu drugim tečnostima osim vode, poput soka ili pirea, kako ne biste sipali površinu za grejanje ili nagrizali površinu grejanja kiselim ili alkalnom hranom.

17. Ne podižite ili pomerajte uređaj dok ga koristite.
18. Ne stavljajte predmete u rezervoar za vodu.
19. Pre serviranja proverite konzistenciju hrane kako biste bili sigurni da nema neravnih komada ili grudvica.
20. Ne bacajte kockice ili orahe u blender!
21. Ako je posuda za kuvanje obojena hranom, očistite je nakon hlađenja. Obavezno ga redovno čistite.
22. Budite oprezni kada dodirujete sečiva, praznite rezervoar za mešanje i čistite uređaj.
23. Isključite uređaj i isključite ga iz utičnice pre zamene dela.
24. Obavezno isključite uređaj iz utičnice pre montaže, rastavljanja ili čišćenja.
25. Proizvod ne treba koristiti deca. Držite sve delove uređaja dalje od dece.
26. Odrasli sa ograničenim fizičkim, mentalnim i senzornim sposobnostima mogu da koriste uređaj pod nadzorom druge odrasle osobe.
27. Da biste se zaštitili od strujnog udara, ne potapajte kućište uređaja, kabl ili utikač u vodu ili druge tečnosti.
28. Ne ostavljajte ambalažu, poput plastičnih kesa i kutija, na dohvata ruke dece.
29. Uređaj treba postaviti na ravnu površinu koja nije dostupna deci.
30. Ne dodirujte uređaj dok radite kako biste izbegli opekotine.
31. Uverite se da u procesu kuvanja u vodenom telu ima vode (ne više od 200 ml), ne dozvolite da ploča za kuvanje radi bez vode.
32. Pre nego što započnete proces obrade hrane, u rezervoar za kuvanje morate dodati vodu.
33. Ne meljite ili meljite hranu poput kockica leda u uređaju
34. Vreme zagrevanja hrane treba da odgovara datoj tabeli (Tabela 1) Kako ne bi izgubilo hranjivu vrednost.
35. Utikač mora biti povezan sa uzemljenom utičnicom i sigurno instaliran.
36. Ne otvarajte uređaj dok radi. Isključite ih unapred.
37. Nakon procesa obrade, pazite na paru koja izlazi.
38. Ne mešajte hranu bez dodavanja vode.
39. Ne blokirajte ventilacione otvore na gornjem poklopcu dok radite.
40. Izbegavajte kontakt kabla sa vrućim površinama i oštrim ivicama.
41. Kada se upotreba završi, isključite utikač, operite i osušite uređaj.
42. Isključite uređaj iz struje pre čišćenja i sačekajte da se ohladi.
43. Plastični elementi mogu vremenom biti izloženi prirodnom starenju. Naročito kada su izloženi sunčevoj svetlosti ili visokim temperaturama. U slučaju takvih promena, preporučuje se zamena komponenti kako bi se osiguralo pravilno funkcionisanje uređaja.

02. SADRŽAJ KOMPLETA

1. Blender sa funkcijom kuvanja Neno Oro
2. Uputstvo za upotrebu
3. Merna šolja

03. OPIS UREĐAJA (SL. A)

1. Ručka gornjeg poklopca
2. Gornji poklopac
3. Donji poklopac
4. Noževi
5. Posuda za kuvanje
6. Konektor gornjeg poklopca
7. Touchpad
8. Kućište uređaja
9. Konektor za napajanje
10. Vodostop
11. Rezervoar za kuvanje
12. Držač rezervoara za mešanje
13. Pričvršćivanje noževa
14. Otvor usta pare

04. OPIS DODIRNE TABLE (SL. B)

15. Prikaz vremena
16. Indikator održavanja temperature
17. Ikona funkcije rezervacije
18. Režim pirinčane kaše
19. Režim mesnog pirea
20. Pire krompir režim
21. Režim ribljeg pirea
22. Režim pire od šargarepe
23. DII Režim
24. Režim pirea od povrća
25. Režim supe
26. Režim voćnog pirea
27. Režim kuvanja
28. Uključivanje / isključivanje uređaja
29. Izbor režima
30. Funkcija tajmera za pokretanje
31. Dugme za povećanje vremena
32. Režim mlevenja
33. Dugme za uključivanje / isključivanje
34. Dugme za smanjenje vremena

05. MONTAŽA UREĐAJA

1. Uklonite gornji poklopac (SL.A – 2) držeći ručicu (SL.A – 1).
2. Držite držač ležišta (SL.A-12), izvucite ležište (SL.A-5) zajedno sa rezervoarom za kuvanje (SL.A-11), donji poklopac (SL.A-3) i noževima (SL.A – 4).
3. Sipajte u rezervoar za vodu (SL.A-10) 200 ml vode iz slavine ili destilovane vode.
NAPOMENA: preporučujemo upotrebu destilovane vode, ovo sprečava stvaranje naslaga.
4. Uklonite donji poklopac (SL.A-3) iz rezervoara za kuvanje (SL.A -11).
5. Dodajte iseckane male komade hrane i dodajte potrebnu količinu vode u rezervoar za kuvanje (SL.A -11).
NAPOMENA: ne prelazite liniju od 250 ml koja je vidljiva na rezervoaru za kuvanje.
6. Postavite donji poklopac na posudu za kuvanje (SL. a -11) i vratite elemente iz tačke 2 u uređaj, držeći ih za ručku (SL. A – 12)
7. Postavite gornji poklopac na uređaj (SL.A-2), držeći je za ručku (SL.A – 1).

06. NAČIN RADA

1. Nakon priključenja priloženog kabla na port (SL.A-9), a zatim od izvora napajanja, panela (SL.A-7) će se upaliti. Zatim će se isključiti da bi ušao u režim napajanja.
2. Da biste pokrenuli uređaj, pritisnite dugme (SL.B-33), na ekranu vremena (SL.B-15) pojaviće se „-- --“ u hibernaciji.
3. Kliknite na dugme menija (SL.B – 29) Da biste izabrali odgovarajući način rada. Da biste pokrenuli izabrani režim sa kašnjenjem, kliknite na dugme booking (SL. B-30) na panelu (SL.A - 7). Ovo će omogućiti uređaju da se pokrene nakon programiranog vremena (40 minuta do 24 sata svakih 5 minuta). Na panelu (SL.B-15) prikazuje vreme koje se može promeniti pomoću tastera „+“ (SL.B-31) ili „-“ (SL.B – 34).
NAPOMENA: kada je aktivirana funkcija tajmera za pokretanje, ikona (SL.B-17) je osvetljen.
4. Nakon izbora režima na ekranu (SL.B-15) prikazaće se zadano vreme. Može se menjati svakih 5 minuta pomoću tastera „+“ (SL.B-31) ili „-“ (SL.B – 34), prema donjoj tabeli:

	REŽIM	PODRAZUMEVANO VREME	RASPON VREMENA	VREME ODRŽAVANJA TEMPO.
	Pirinčana kaša	35 minuta	35-60 minuta	

	Pire krompir	25 minuta	25-40 minuta	do 9 sati
	Pire od šargarepe	35 minuta	35-60 minuta	
	Pire od povrća	15 minuta	15-40 minuta	
	Voćni pire	15 minuta	15-60 minuta	
	Mesni pire	20 minuta	20-40 minuta	
	Riblji pire	15 minuta	15-40 minuta	
DIY	DIY	60 minuta	20-90 minuta	
	Režim supe	30 minuta	30-90 minuta	
	Režim kuvanja	85 minuta	85-150 minuta	

Tabela 1

NAPOMENA:

- Nakon odabira jednog od režima (pirinčana kaša, pire krompir, pire od šargarepe, pire od povrća, voćni pire, pire od mesa ili riblji pire), uređaj kuva većinu određenog vremena. U posljednjih 5 minuta automatski započinje proces mešanja.
- U režimu „Uradi sam“, režimu supe i režimu kuvanja, mašina će kuvati sve vreme. Da biste započeli mešanje, držite dugme Stirring (SL.B – 32) nakon završetka.

5. Ako je režim rada izabran, ali još uvek nije pokrenut, pokrenite prethodno mlevenje (tako da su svi komadi hrane ujednačene veličine, što će obezbediti ravnomerno kuvanje) držeći dugme „Stirring“ (SL.B – 32). Držeći pritisnuto dugme, sečiva (SL.A-4) će drobiti hranu ne više od 20 sekundi. Maximalno možete pokrenuti 3 ciklusa, svaki po 20 sekundi, u zavisnosti od potrebe. Ponovno pokretanje je moguće za minut.

6. Da biste pokrenuli izabrani režim, Pritisnite dugme (SL.B – 33). Uređaj će početi da se zagreva dok se ne prikaže vreme rada. Da biste zaustavili zadati režim, ponovo pritisnite dugme (SL.B-33). Nakon završetka izabranog programa, uređaj će automatski preći u režim održavanja temperature (vidi tab.1), ikona (SL.B-16) će biti aktivan.
7. Nakon mešanja, uverite se da pire ima pravu konzistenciju. Da biste to uradili, uklonite gornji poklopac (SL.A – 2) držeći ručicu (SL.A – 1). Sačekajte minut da se plastični delovi ohlade. Uklonite donji poklopac (SL.A-3) hvatajem plastične zaptivke. Ako je konzistencija neadekvatna, ponovo je pomešajte prema tački 5
8. Ako je konzistencija tačna, izvucite noževe (SL.A-4), držeći ih za pričvršćivanje (SL.A-13). Izvucite posudu držeći je za ručku ležišta (SL.A-12) i pažljivo nagnite posudu za kuvanje (SL.A-11) da sipate njegov sadržaj u lonac.

NAPOMENA: nastavite vrlo pažljivo, postoji rizik od opekotina.

07. PRIBLIŽNA PRAVILA

Režim	Maximalna proporcija
Pirinčana kaša	160 ml. voda + 40g. pirinča
Pire krompir	80ml. voda + 120g. krompira
Pire od šargarepe	100ml. voda + 120g. šargarepa
Pire od povrća	50 ml. voda + 80g. povrća
Voćni pire	30ml. voda + 120g. jabuke
Mesni pire	50 ml. vode + 120g. govedine
Ribljii pire	50 ml. vode + 120 g. ribe

08. ČIŠĆENJE I UKLANJANJE KAMENCA

- Očistite uređaj samo kada je isključen
- Očistite uređaj nakon svake upotrebe.
- Ne čistite aparat pod tekućom vodom (izuzetak: nož, donji poklopac, rezervoar za kuvanje i poslužavnik).
- Ne koristite izbeljivač ili bilo koja hemijska jedinjenja ili tablete za čišćenje.
- Ne koristite čeličnu vunu, abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre tečnosti (poput acetona ili alkohola).
- Ne potapajte uređaj u vodu, koristite samo vlažnu krpu natopljenu tečnošću (izuzetak: nož, donji poklopac, rezervoar za kuvanje i poslužavnik).
- Predmeto kao što su nož, donji poklopac, rezervoar za kuvanje i poslužavnik treba izvaditi iz uređaja i sunde-rom ih oprati deterdžentom za suđe.
- Da biste očistili rezervoar od kamena, u njega sipajte mešavinu vode sa sirćetom (50 ml 8% sirćeta i 150 ml vode). Ostavite smešu od odstoj 15 minuta, nakon toga sipajte smešu i obrišite vlažnom krpom.

09. REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Razlog	Rešenje
Nema napajanja	Loše povezan kabl	Proverite da li je kabl za napajanje pravilno priključen na uređaj ili PIN
	Nema struje u kontaktu	Proverite sigurno da li ima struje u kontaktu
Blender ne radi pravilno, ne meša dobro hranu	Nizak napon	Koristite pin sa naponom od 230 V
Hrana se lepi za dno	Premalo vode	Dodajte još vode
Hrana se slabo drobi	Previše ili premalo sastojaka ili vode	Promena proporcija dodanih proizvoda
Prelazak u stanje pripravnosti tokom rada	Premalo vode	Dodajte još vode u rezervoar za kuvanje
	Motor se pregrejavao	Morate sačekati 30 minuta pre ponovnog pokretanja
	Rezna glava je zaključana	Pažljivo uklonite rezu glavu. Temeljito operite i ponovo instalirajte

Prskanje	Previše vode ili premalo hrane	Smanjite količinu dodane vode ili povećajte količinu hrane. Ne preporučuje se kuvanje hrane koja sadrži puno masti, poput masnog mesa
Grudvice u kuvanoj hrani	Proizvodi u rezervoaru za kuvanje nisu prethodno obrađeni	Sastojci se moraju prethodno pripremiti u skladu sa uputstvima
Uređaj ne reaguje (kada je uključen)	Motor pregrejan	Sačekajte 30 minuta pre ponovnog pokretanja

10. SPECIFIKACIJA

Naziv proizvoda: Neno Oro-blender za bebe sa funkcijom kuvanja

Model: Oro

Napon napajanja: 220 - 240V / 50hz

Kapacitet rezervoara za kuvanje: 250 ml

Snaga mešanja: 130W

Snaga kuvanja: 500W

Veličina proizvoda: 18,5x15x25,5cm

Težina proizvoda: 1780 g

Maximalni kapacitet rezervoara za vodu: 200 ml

Dužina kabela: 100 cm

11. GARANTNA KARTA

Proizvod dolazi sa 24-mesečnom garancijom. Uslovi garancije mogu se naći na sajtu: <https://neno.pl/gwarancja>

Detalji, kontakti i adresa Usluge mogu se naći na: <https://neno.pl/kontakt>

Specifikacije i sadržaj kompleta mogu se promeniti bez prethodne najave. Izvinjavamo se zbog neprijatnosti.

SI

UPORABNIŠKI PRAVILNIK

Spoštovana stranko,

Zahvaljujemo se vam za nakup otroškog mešalnika Neno Oro s funkcijom kuvanja. Pred uporabu preberite navodila za uporabu in jih shranite.

01. VARNOSTNA PRAVILA

1. Pred priključitvijo preverite, ali napetost naprave ustreza napetosti vtičnice.
2. Naprave ne uporabljajte, če je vtič ali kabel poškodovan.
3. Če je vtič ali kabel poškodovan, se obrnite na pooblaščen servisni center.
4. Da bi se izognili opeklinam, se med delovanjem in po njem z golimi rokami ne dotikajte posode za vodo ali posode za mešanje.
5. Med kuhanjem pazite na vročo paro, ki prihaja iz aparata.
6. Pri čiščenju naprave pazite, da je ne zalijete, saj obstaja nevarnost kratkega stika.
7. Pred hranjenjem ne pozabite preveriti temperature hrane.
8. Vtiča ali kabela se ne dotikajte z mokrimi rokami.
9. Da bi preprečili opekline, električni udari in požare, je treba izdelek med uporabo nadzorovati.
10. V mešalnik ne vstavljajte dodatkov ali delov iz drugih naprav, ki niso združljivi z modelom Neno Oro. Zaradi uporabe drugih sestavnih delov garancija preneha veljati.
11. Ohišja naprave ne potaplajte v vodo. Naprave ne postavljajte na vročo kuhhalno ploščo ali pečico, ki se uporablja ali je vroča.

12. Za razkuževanje delov naprave ne uporabljajte sterilizatorja ali mikrovalovne pečice.
13. Naprava je namenjena samo za domačo uporabo. Proizvajalec ni odgovoren za morebitno škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe naprave.
14. Napravo postavite na stabilno, ravno površino in poskrbite, da je okoli nje dovolj prostora, da ne bi s paro poškodovali okolice.
15. Če je naprava poškodovana, je ne uporabljajte več. Obrnite se na pooblaščen servisni center
16. V posodo za vodo ne nalivajte tekočin, ki niso voda, npr. soka ali pireja, da ne bi zamašili grelne površine ali jo razjedli s kislinami ali alkalnimi živili.
17. Naprave med uporabo ne dvigujte in ne prenašajte.
18. V posodo za vodo ne vstavljajte nobenih predmetov.
19. Pred serviranjem preverite konsistenco jedi, da se prepričate, da ni neenakomernih koščkov ali grudic.
20. V mešalnik ne mečite kosti ali oreščkov!
21. Če se posoda za kuhanje umaže s hrano, jo očistite, ko se ohladi. Poskrbite za redno čiščenje.
22. Pri dotikanju rezil, praznjenju posode za mešanje in čiščenju naprave bodite previdni.
23. Pred menjavo delov napravo izklopite in jo izvlecite iz vtičnice.
24. Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem ne pozabite izključiti naprave iz vtičnice.
25. Izdelka ne smejo uporabljati otroci. Vse dele naprave hranite stran od otrok.
26. Odrasli z omejenimi telesnimi, duševnimi in senzoričnimi sposobnostmi lahko napravo uporabljajo pod nadzorom druge odrasle osebe.
27. Da bi se zaščitili pred električnim udarom, ne potapljajte telesa naprave, kabla ali vtiča v vodo ali druge tekočine.
28. Ne puščajte embalaže, kot so plastične vrečke in škatle, v doseg otrok.
29. Napravo postavite na ravno površino, nedosegljivo otrokom.
30. Med delovanjem se naprave ne dotikajte, da se izognete opeklinam.
31. Med kuhanjem poskrbite, da je v posodi za vodo dovolj vode (največ 200 ml), in ne pustite, da bi kuhalna plošča delovala brez vode.
32. Pred obdelavo živil v posodi za kuhanje je treba dodati vodo.
33. V aparatu ne melite ali drobite izdelkov, kot so ledene kocke.
34. Čas segrevanja živila mora biti v skladu s tabelo (Tabela 1), da ne izgubi hranilne vrednosti.
35. Vtič mora biti priključen v ozemljeno vtičnico in dobro nameščen.
36. Naprave ne odpirajte, ko deluje. Pred tem ga izklopite.
37. Po obdelavi pazite na uhajanje pare.
38. Ne mešajte izdelkov brez dodajanja vode.
39. Med delovanjem ne zapirajte prezračevalnih odprtín na zgornjem pokrovu.
40. Izogibajte se stiku kabla z vročimi površinami in ostrimi robovi.
41. Po uporabi napravo izključite iz električnega omrežja, jo operite in posušite.
42. Napravo izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se pred čiščenjem ohladi.
43. Plastični deli se lahko sčasoma naravno starajo. Zlasti če so izpostavljeni sončni svetlobi ali visokim temperaturam. V primeru takšnih sprememb je priporočljivo zamenjati sestavne dele, da zagotovite pravilno delovanje naprave.

02. VSEBINA KOMPLETA

1. Mešalnik Neno Oro s funkcijo kuhanja
2. Navodila za uporabo
3. Merilna skodelica

03. OPIS NAPRAVE (SL. A)

1. Ročaj zgornjega pokrova
2. Zgornji pokrov
3. Spodnji pokrov
4. Noži
5. Pladenj posode za kuhanje
6. Priključek zgornjega pokrova
7. Plošča na dotik

8. Ohišje naprave
9. Priključek za napajanje
10. Rezervoar za vodo
11. Rezervoar za kuhanje
12. Ročaj posode za mešanje
13. Pritrditev rezila
14. Odprtina za izpust pare

04. OPIS PLOŠČE NA DOTIK (SL. B)

15. Prikaz časa
16. Indikator vzdrževanja temperature
17. Ikona funkcije rezervacije
18. Način riževe kaše
19. Način mesnega pireja
20. Način pire krompirja
21. Način ribjega pireja
22. Način pireja iz korenja
23. Način DIY
24. Način zelenjavnega pireja
25. Način juhe
26. Način sadnega pireja
27. Način kuhanja
28. Vkllop/izkllop naprave
29. Izbira načinov
30. Funkcija časovnega zagona
31. Gumb za podaljšanje časa
32. Način drobljenja
33. Gumb za vklop/izkllop
34. Gumb za skrajšanje časa

05. NAMESTITEV NAPRAVE

1. Odstranite zgornji pokrov (SL. A - 2) in ga držite za ročaj (SL. A - 1).
2. Držite ročaj pladnja (SL. A - 12), izvlecite pladenj (SL. A - 5) skupaj s posodo za kuhanje (SL. A - 11), spodnjim pokrovom (SL. A - 3) in noži (SL. A - 4).
3. V rezervoar za vodo (SL. A - 10) nalijte 200 ml vode iz pipe ali destilirane vode.
OPOMBA: Priporočamo uporabo destilirane vode, ki preprečuje nastajanje usedlin.
4. Spodnji pokrov (SL. A - 3) povlecite s posode za kuhanje (SL. A - 11).
5. V posodo za kuhanje dodajte sesekljane majhne koščke hrane in ustrezno količino vode (SL. A - 11).
OPOMBA: Ne preokračite meje 250 ml, ki je navedena na posodi za kuhanje.
OPOMBA: Če želite zagotoviti, da je hrana dobro zdrobljena, jo narežite na kocke, ki na eni strani niso večje od 1,5 cm
6. Na posodo za kuhanje namestite spodnji pokrov (SL. A - 11) in postavite predmete iz točke 2 nazaj v aparat, pri tem pa držite ročaj (SL. A - 12).
7. Zgornji pokrov (SL. A - 2) namestite na aparat in ga držite za ročaj (SL. A - 1).

06. NAČIN DELOVANJA

1. Ko priključite priloženi kabel na vrata (SL. A - 9) in nato na napajalnik, se prižge plošča (SL. A - 7). Nato se ugasne in preide v način napajanja.
2. Za zagon naprave pritisnite gumb (SL. B - 33), na prikazovalniku časa (SL. B - 15) se prikaže "-- --" in naprava preide v način mirovanja.
3. Pritisnite gumb menija (SL. B - 29), da izberete zeleni način delovanja. Če želite, da se izbrani način zažene z zakasnitvijo, pritisnite gumb za rezervacijo (SL. B - 30) na plošči (SL. A - 7). S tem omogočite, da se naprava zažene po nastavljenem času (od 40 minut do 24 ur, v 5-minutnih korakih). Na plošči (SL. B - 15) se prikaže čas, ki ga lahko spremenite z gumboma "+" (SL. B - 31) ali "-" (SL. B - 34).

OPOMBA: Ko je aktivna funkcija časovnega zagona, je ikona (SL. B - 17) osvetljena.

4. Ko izberete način, se na zaslonu (SL. B - 15) prikaže privzeti programirani čas. Ta čas lahko spremenite vsakih 5 minut z gumboma "+" (SL. B - 31) ali "-" (SL. B - 34) v skladu s spodnjo tabelo.

	REŽIM	URA ČAS	ČASOVNI RAZPON	TEMP. ČAS HOLDIRANJA
	Riževa kaša	35 minut	35-60 minut	Do 9 ur
	Pire krompir	25 minut	25-40 minut	
	Korenčkov pire	35 minut	35-60 minut	
	Zelenjavni pire	15 minut	15-40 minut	
	Sadni pire	15 minut	15-60 minut	
	Mesni pire	20 minut	20-40 minut	
	Ribji pire	15 minut	15-40 minut	
DIY	DIY	60 minut	20-90 minut	
	Način juhe	30 minut	30-90 minut	
	Način kuhanja	85 minut	85-150 minut	

Tabela 1

OPOMBE:

- Ko izberete enega od načinov (riževa kaša, krompirjev pire, korenčkov pire, zelenjavni pire, sadni pire, mesni pire ali ribji pire), aparat kuha večino programiranega časa. V zadnjih petih minutah se samodejno začne postopek mešanja.
 - V načinu DIY, juhe in kuhanja aparat ves čas kuha. Če želite začeti mešati, po končanem delu pridržite gumb za mešanje (SL B - 32).
 - 5. Ko je način izbran, vendar se še ni začel, začnite s predhodnim drobljenjem (Da bi bili vsi kosi hrane enako veliki in zagotovili enakomerno kuhanje) tako, da držite pritisnjen gumb "Mešanje" (SL B - 32). Če držite gumb pritisnjen, se aktivirajo rezila (SL A - 4), ki bodo hrano mlela največ 20 sekund. Po potrebi lahko izvedete največ 3 cikle, vsakega za 20 sekund. Ponovni zagon je mogoč po eni minuti.
 - 6. Za zagon izbranega načina` na kratko pritisnite gumb (SL B - 33). Naprava se bo začela segrevati, dokler se ne prikaže čas delovanja. Za ustavitev prednastavljenega načina ponovno pritisnite gumb (SL B - 33). Ob koncu izbranega programa bo naprava samodejno prešla v stanje zadrževanja temperature (glejte tab. 1), ikona (FIG.B - 16) bo aktivna.
 - 7. Ko končate z mešanjem, z žlico preverite, ali je pire prave konsistence. To storite tako, da snamete zgornji pokrov (SL A - 2), medtem ko držite ročaj (SL A - 1). Počakajte minuto, da se plastični deli ohladijo. Odstranite spodnji pokrov (SL A - 3), tako da primete plastično tesnilo. Če konsistenca ni ustrežna, jo ponovno zmešajte v skladu s korakom št. 5.
 - 8. Če je konsistenca primerna, izvlecite nože (SL A - 4) in jih držite za nastavke za nože (SL A - 13). Izvlecite posodo, tako da držite držalo za pladenj (SL A - 12), in previdno nagnite posodo za kuhanje (SL A - 11), da vsebino prelitate v posodo.
- POZOR: Ravajte zelo previdno, saj obstaja nevarnost opeklin.**

07. PRIMERI RECEPTOV

Način	Največje razmerje
Riževa kaša	160 ml vode + 40 g riža
Pire krompir	80 ml vode + 120 g krompirja
Korenčkov pire	100 ml vode + 120 g korenja
Zelenjavni pire	50 ml vode + 80 g zelenjave
Sadni pire	30 ml vode + 120 g jabolok
Mesni pire	50 ml vode + 120 g govejega mesa
Ribji pire	50 ml vode + 120 g rib

08. ČIŠČENJE IN ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

- Napravo čistite le, ko je izključena iz električnega omrežja.
- Po vsaki uporabi napravo očistite.
- Naprave ne smete čistiti pod tekočo vodo (izjema: nož, spodnji pokrov, posoda za kuhanje in pladenj).
- Ne uporabljajte belila ali drugih kemikalij ali čistilnih tablet.
- Ne uporabljajte jeklene volne, abrazivnih čistil ali jedkih tekočin (npr. acetona ali alkohola).
- Naprave ne potapljajte v vodo, uporabite le vlažno krpo, namočeno v tekočino (izjema: nož, spodnji pokrov, posoda za kuhanje in pladenj).
- Sestavne dele, kot so nož, spodnji pokrov, posoda za kuhanje in pladenj, je treba odstraniti iz naprave in jih z gobo oprati s tekočino za pomivanje posode.
- Če želite odstraniti vodni kamen iz rezervoarja za vodo, v rezervoar nalijte mešanico vode in kisa (50 ml 8 % kisa in 150 ml vode). Mešanico pustite delovati 15 minut, nato pa jo izlijte in obrišite z vlažno krpo.

09. REŠEVANJE

Problem	Vzrok	Rešitev
Ni napajanja	Ilnepravilno priključen kabel	Preverite, ali je napajalni kabel pravilno priključen na napravo ali na kontakt
	Ni trenutnega stika	Varno preverite, ali je v stiku tok

Mešalnik ne deluje pravilno, slabo meša hrano	Nizka napetost	Uporabite 230V kontakt
Hrana se prilepi na dno	Premalo vode	Dodajte več vode
Hrana je slabo sesekljana	Preveč ali premalo sestavin ali vode	Sprememba deležev dodanih izdelkov
Preklop v način pripravljenosti med delovanjem	Premalo vode	V posodo za kuhanje dodajte še več vode
	Motor se je pregrel.	Pred ponovnim zagonom počakajte 30 minut
	Rezalna glava je blokirana	Previdno odstranite rezalno glavo. Temeljito operite in ponovno sestavite
Splash	Preveč vode ali premalo hrane	Zmanjšajte količino dodane vode ali povečajte količino hrane. Priprava hrane, ki vsebuje veliko maščobe, kot je mastno meso, ni priporočljiva.
Gomolji v pripravljenem obroku	Proizvodi v posodi za kuhanje niso predhodno obdelani	Sestavine morajo biti vnaprej pripravljene v skladu z navodili.
Naprava se ne odziva (ko je vklopljena)	Motor je pregret.	Pred ponovnim zagonom počakajte 30 minut

10. SPECIFIKACIJA

Ime izdelka: Neno Oro - mešalnik za otroke s funkcijo kuhanja

Model: Oro

Napajalna napetost: 220-240V/50Hz

Zmogljivost posode za kuhanje: 250 ml

Moč mešanja: 130 W

Moč kuhanja: 500 W

Dimenzije izdelka: 18,5x15x25,5cm

Teža izdelka: 1780 g

Največja zmogljivost rezervoarja za vodo: 200 ml

Dolžina kabla: 100 cm

11. GARANCIJSKA KARTICA

Izdelek ima 24-mesečno garancijo. Garancijske pogoje najdete na: <https://neno.pl/gwarancja>.

Podrobnosti, kontaktne podatke in naslov za storitve najdete na: <https://neno.pl/kontakt>.

Specifikacije in vsebina se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila. Za morebitne nevedčnosti se opravičujemo.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε για την αγορά του παιδικού μπλέντερ Neno Oro με λειτουργία μαγειρέματος. Παρακαλούμε διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης πριν από τη χρήση και φυλάξτε το.

01. ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. Πριν από τη σύνδεση, ελέγξτε ότι η τάση της συσκευής ταιριάζει με την τάση της πρίζας.
2. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το βύσμα ή το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά.
3. Εάν το βύσμα ή το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
4. Για να αποφύγετε εγκαυμάτων, μην αγγίζετε το δοχείο νερού ή το δοχείο ανάμιξης με γυμνά χέρια κατά τη διάρκεια και μετά τη λειτουργία.
5. Προσέξτε τους καυτούς ατμούς που βγαίνουν από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
6. Όταν καθαρίζετε τη συσκευή, προσέξτε να μην την πλημμυρίσετε, υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος.
7. Θυμηθείτε να ελέγχετε τη θερμοκρασία της τροφής πριν από το τάισμα.
8. Μην αγγίζετε το βύσμα ή το καλώδιο με βρεγμένα χέρια.
9. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, ηλεκτροπληξίας, πυρκαγιών, το προϊόν πρέπει να επιβλέπεται κατά τη χρήση.
10. Μην τοποθετείτε στο μπλέντερ αξεσουάρ ή εξαρτήματα από άλλες συσκευές που δεν είναι συμβατά με το μοντέλο Neno Oro. Η χρήση άλλων εξαρτημάτων θα ακυρώσει την εγγύηση.
11. Μην βυθίζετε το σώμα της συσκευής σε νερό. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε καυτή εστία ή φούρνο που είναι σε λειτουργία ή είναι καυτός.
12. Μην χρησιμοποιείτε αποστειρωτή ή φούρνο μικροκυμάτων για την απολύμανση οποιουδήποτε μέρους της συσκευής.
13. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ο παραγωγός δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκαλούνται από λανθασμένη χρήση της συσκευής.
14. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρω της, ώστε να αποφύγετε την καταστροφή του περιβάλλοντος χώρου από τον ατμό.
15. Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην την ξαναχρησιμοποιήσετε. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
16. Μην ρίχνετε στη δεξαμενή νερού άλλα υγρά εκτός από νερό, π.χ. χυμό ή πουρέ, ώστε να μην φράξει η επιφάνεια θέρμανσης ή να μην διαβρωθεί η επιφάνεια θέρμανσης με όξινα ή αλκαλικά τρόφιμα.
17. Μην ανυψώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία.
18. Μην τοποθετείτε αντικείμενα μέσα στη δεξαμενή νερού.
19. Ελέγξτε τη συνοχή του φαγητού πριν το σερβίρισμα για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ανομοιόμορφα κομμάτια ή σβώλοι.
20. Μην ρίχνετε κόκαλα ή ξηρούς καρπούς στο μπλέντερ!
21. Εάν το δοχείο μαγειρέματος λερωθεί από τρόφιμα, καθαρίστε το αφού κρυώσει. Φροντίστε να την καθαρίζετε τακτικά.
22. Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε τις λεπίδες, όταν αδειάζετε το δοχείο ανάμιξης και όταν καθαρίζετε τη συσκευή.
23. Πριν από την αλλαγή εξαρτημάτων, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
24. Θυμηθείτε να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
25. Το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε όλα τα μέρη της συσκευής μακριά από παιδιά.

26. Ενήλικες με περιορισμένες σωματικές, νοητικές και αισθητηριακές ικανότητες μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή υπό την επίβλεψη άλλου ενήλικα.
27. Για να προστατευτείτε από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το σώμα της συσκευής, το καλώδιο ή το φιλ σε νερό ή άλλα υγρά.
28. Μην αφήνετε συσκευασίες, όπως πλαστικές σακούλες και κουτιά, σε σημείο που να μπορούν να τις προσεγγίσουν τα παιδιά.
29. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια, μακριά από παιδιά.
30. Μην αγγίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για να αποφύγετε εγκαύματα.
31. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει νερό στη δεξαμενή νερού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (όχι περισσότερο από 200 ml), μην αφήνετε την εστία να λειτουργεί χωρίς νερό.
32. Πριν από την επεξεργασία των τροφίμων στη δεξαμενή μαγειρέματος, πρέπει να προστεθεί νερό.
33. Μην αλέθετε ή συνθλίβετε προϊόντα όπως παγάκια στο μηχάνημα.
34. Ο χρόνος θέρμανσης του τροφίμου πρέπει να είναι σύμφωνα με τον πίνακα που παρέχεται (Πίνακας 1), προκειμένου να μην χαθεί η θρεπτική του αξία.
35. Το βύσμα πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε γειωμένη πρίζα και να είναι καλά τοποθετημένο.
36. Μην ανοίγετε τη συσκευή ενώ αυτή λειτουργεί. Απενεργοποιήστε την προηγούμενης.
37. Μετά την επεξεργασία, προσέξτε για τον ατμό που διαφεύγει.
38. Μην αναμειγνύετε τα προϊόντα χωρίς προσθήκη νερού.
39. Μην μπλοκάρτε τις οπές εξαερισμού στο επάνω κάλυμμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
40. Αποφύγετε την επαφή του καλωδίου με καυτές επιφάνειες και αιχμηρές άκρες.
41. Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε, πλύνετε και στεγνώστε τη συσκευή.
42. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και περιμένετε να κρυώσει πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
43. Τα πλαστικά μέρη μπορούν να γεράσουν φυσικά με την πάροδο του χρόνου. Ειδικά αν εκτίθενται στο ηλιακό φως ή σε υψηλές θερμοκρασίες. Σε περίπτωση τέτοιων αλλαγών, συνιστάται η αντικατάσταση των εξαρτημάτων για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής.

02. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΤΟΥ ΚΙΤ

1. Μπλέντερ Neno Ogo με λειτουργία μαγειρέματος
2. Οδηγίες λειτουργίας
3. Κύπελλο μέτρησης

03. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΣΧΗΜΑ Α)

1. Χειρολαβή άνω καλύμματος
2. Επάνω κάλυμμα
3. Κάτω κάλυμμα
4. Μαχαίρια
5. Δίσκος δεξαμενής μαγειρέματος
6. Σύνδεσμος άνω καλύμματος
7. Πίνακας αφής
8. Σώμα της συσκευής
9. Υποδοχή παροχής ρεύματος
10. Δεξαμενή νερού
11. Δεξαμενή μαγειρέματος
12. Λαβή δεξαμενής ανάμιξης
13. Προσάρτηση λεπίδας
14. Άνοιγμα εξόδου ατμού

04. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΑΦΗΣ (ΣΧΗΜΑ Β)

15. Ενδειξη ώρας
16. Ενδειξη συντήρησης θερμοκρασίας
17. Ευκονίδιο λειτουργίας κράτησης
18. Λειτουργία χυλού ρυζιού
19. Λειτουργία πουρέ κρέατος

20. Λειτουργία πουρέ πατάτας
21. Λειτουργία πουρέ ψαριών
22. Λειτουργία πουρέ καρότου
23. Λειτουργία DIY
24. Λειτουργία πουρέ λαχανικών
25. Λειτουργία σούπας
26. Λειτουργία πουρέ φρούτων
27. Λειτουργία μαγειρέματος
28. Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της συσκευής
29. Επιλογή τρόπων λειτουργίας
30. Λειτουργία χρονομετρημένης εκκίνησης
31. Κουμπί αύξησης χρόνου
32. Λειτουργία τεμαχισμού
33. Κουμπί on/off
34. Κουμπί μείωσης χρόνου

05. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Τραβήξτε το επάνω κάλυμμα (ΣΧΗΜΑ Α - 2), κρατώντας το από τη λαβή (ΣΧΗΜΑ Α - 1).
2. Κρατώντας τη λαβή του δίσκου (ΣΧΗΜΑ Α - 12), τραβήξτε έξω το δίσκο (ΣΧΗΜΑ Α - 5) μαζί με το δοχείο μαγειρέματος (ΣΧΗΜΑ Α - 11), το κάτω καπάκι (ΣΧΗΜΑ Α - 3) και τα μαχαίρια (ΣΧΗΜΑ Α - 4).
3. Ρίξτε στη δεξαμενή νερού (ΣΧΗΜΑ Α - 10) 200 ml νερού βρύσης ή αποσταγμένου νερού.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Συνιστούμε τη χρήση αποσταγμένου νερού, αυτό εξουδετερώνει το σχηματισμό ιζήματος.
4. Τραβήξτε το κάτω κάλυμμα (ΣΧΗΜΑ Α - 3) από τη δεξαμενή μαγειρέματος (ΣΧΗΜΑ Α - 11).
5. Προσθέστε τα φιλοκομμένα μικρά κομμάτια φαγητού και προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα νερού στο δοχείο μαγειρέματος (ΣΧΗΜΑ Α - 11).
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην υπερβαίνετε τη γραμμή των 250ml που αναγράφεται στο δοχείο μαγειρέματος.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό είναι καλά τεμαχισμένο, κόψτε το σε κύβους όχι μεγαλύτερους από 1,5 cm σε μια πλευρά
6. Τοποθετήστε το κάτω καπάκι στο δοχείο μαγειρέματος (ΣΧΗΜΑ Α - 11) και τοποθετήστε τα αντικείμενα από το σημείο 2 πίσω στη συσκευή, κρατώντας τη λαβή (ΣΧΗΜΑ Α - 12).
7. Τοποθετήστε το επάνω κάλυμμα (ΣΧΗΜΑ Α - 2) στη συσκευή, κρατώντας το από τη λαβή (ΣΧΗΜΑ Α - 1).

06. ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Αφού συνδέσετε το συνδεδεμένο καλώδιο στη θύρα (ΣΧΗΜΑ Α - 9) και στη συνέχεια στην παροχή ρεύματος, θα ανάψει ο πίνακας (ΣΧΗΜΑ Α - 7). Στη συνέχεια θα σβήσει για να εισέλθει σε κατάσταση λειτουργίας τροφοδοσίας.
2. Για να εκκινήσετε τη συσκευή, πατήστε το κουμπί (ΣΧΗΜΑ Β - 33), η οθόνη ώρας (ΣΧΗΜΑ Β - 15) θα δείξει «---», μπαίνοντας σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας.
3. Πατήστε το κουμπί μενού (ΣΧΗΜΑ Β - 29) για να επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας. Για να κάνετε την επιλεγμένη λειτουργία να ξεκινήσει με καθυστέρηση, πατήστε την κράτηση (ΕΙΚΟΝΑ Β - 30) στον πίνακα (ΕΙΚΟΝΑ Α - 7). Αυτό θα επιτρέψει στη συσκευή να ξεκινήσει μετά από έναν προκαθορισμένο χρόνο (από 40 λεπτά έως 24 ώρες, σε βήματα των 5 λεπτών). Στον πίνακα (ΣΧΗΜΑ Β - 15) θα εμφανιστεί η ώρα, η οποία μπορεί να τροποποιηθεί χάρη στα πλήκτρα «+» (ΣΧΗΜΑ Β - 31) ή «-» (ΣΧΗΜΑ Β - 34).
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν είναι ενεργή η λειτουργία χρονομετρημένης εκκίνησης, το εικονίδιο (ΣΧΗΜΑ Β - 17) είναι επισημασμένο.
4. Όταν επιλεγεί η λειτουργία, η οθόνη (ΣΧΗΜΑ Β - 15), θα εμφανίσει τον προεπιλεγμένο προγραμματισμένο χρόνο. Αυτή μπορεί να τροποποιείται κάθε 5 λεπτά, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» (ΣΧΗΜΑ Β - 31) ή «-» (ΣΧΗΜΑ Β - 34), σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα

	MODE	ΩΡΑ ΧΡΟΝΟΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ	TEMP. ΧΡΟΝΟΣ ΚΡΑΤΗΣΗΣ
	Ρύζι χυλός	35 λεπτά	35-60 λεπτά	

	Πουρές πατάτας	25 λεπτά	25-40 λεπτά	Μέχρι 9 ώρες
	Πουρές καρότου	35 λεπτά	35-60 λεπτά	
	Πουρές λαχανικών	15 λεπτά	15-40 λεπτά	
	Πουρές φρούτων	15 λεπτά	15-60 λεπτά	
	Πουρές κρέατος	20 λεπτά	20-40 λεπτά	
	Πουρές ψαριών	15 λεπτά	15-40 λεπτά	
	DIY	60 λεπτά	20-90 λεπτά	
	Λειτουργία σούπας	30 λεπτά	30-90 λεπτά	
	Λειτουργία μαγειρέματος	85 λεπτά	85-150 λεπτά	

Πίνακας 1

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Αφού επιλέξετε μία από τις λειτουργίες (χυλός ρυζιού, πουρές πατάτας, πουρές καρότου, πουρές λαχανικών, πουρές φρούτων, πουρές κρέατος ή πουρές ψαριού), η συσκευή μαγειρεύει για το μεγαλύτερο μέρος του προγραμματισμένου χρόνου. Στα τελευταία 5 λεπτά, ξεκινά αυτόματα η διαδικασία ανάμειξης.
- Στη λειτουργία DIY, στη λειτουργία σούπας και στη λειτουργία μαγειρέματος, η συσκευή μαγειρεύει συνεχώς. Για να ξεκινήσετε την ανάμειξη, κρατήστε πατημένο το κουμπί ανάδευσης (ΣΧΗΜΑ Β - 32) όταν τελειώσετε.
- 5. Όταν έχει επιλεγεί η λειτουργία αλλά δεν έχει ακόμη ξεκινήσει, ξεκινήστε τον προ-τεμαχισμό (Για να γίνουν όλα τα κομμάτια του φαγητού ομοιόμορφα σε μέγεθος ώστε να εξασφαλιστεί ομοιόμορφο μαγείρεμα) κρατώντας πατημένο το κουμπί "Ανάδευση" (ΕΙΚΟΝΑ Β - 32). Κρατώντας πατημένο το κουμπί θα ενεργοποιηθούν οι λεπίδες (ΕΙΚΟΝΑ Α - 4), θα αλέσουν το φαγητό για όχι περισσότερο από 20 δευτερόλεπτα. Μπορούν να εκτελεστούν το πολύ 3 κύκλοι, ο καθένας για 20 δευτερόλεπτα ανάλογα με τις ανάγκες. Η επανεκκίνηση είναι δυνατή μετά από ένα λεπτό.

6. Για να ξεκινήσετε την επιλεγμένη λειτουργία, πατήστε σύντομα το κουμπί (ΣΧΗΜΑ Β - 33). Η συσκευή θα αρχίσει να θερμαίνεται μέχρι να εμφανίσει τον χρόνο λειτουργίας. Για να σταματήσετε την προεπιλεγμένη λειτουργία, πατήστε ξανά το κουμπί (ΕΙΚΟΝΑ Β - 33). Στο τέλος του επιλεγμένου προγράμματος, η συσκευή θα εισέλθει αυτόματα στην κατάσταση διατήρησης θερμοκρασίας (βλέπε καρτέλα.1), το εικονίδιο (ΕΙΚΟΝΑ Β - 16) θα είναι ενεργό.
 7. Όταν τελειώσετε το ανακάτεμα, βεβαιωθείτε με ένα κουτάλι ότι ο πούρες έχει τη σωστή σύσταση. Για να το κάνετε αυτό, τραβήξτε το επάνω καπάκι (ΕΙΚΟΝΑ Α - 2) κρατώντας τη λαβή (ΕΙΚΟΝΑ Α - 1). Περιμένετε ένα λεπτό για να κρυώσουν τα πλαστικά μέρη. Τραβήξτε το κάτω καπάκι (ΕΙΚΟΝΑ Α - 3) πιάνοντας την πλαστική σφραγίδα. Εάν η συνοχή είναι ανεπαρκής, αναμείξτε εκ νέου ακολουθώντας το βήμα αριθμ. 5.
 8. Εάν η σύσταση είναι κατάλληλη, βγάλτε τα μαχαίρια (ΣΧΗΜΑ Α - 4), κρατώντας τα από το εξάρτημα μαχαiriών (ΣΧΗΜΑ Α - 13). Τραβήξτε έξω τη δεξαμενή κρατώντας το στήριγμα δίσκου (ΕΙΚΟΝΑ Α - 12) και γείρετε προσεκτικά τη δεξαμενή μαγειρέματος (ΕΙΚΟΝΑ Α - 11) για να ρίξετε το περιεχόμενο στο πιάτο
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Προχωρήστε πολύ προσεκτικά, υπάρχει κίνδυνος ζεματισματος**

07. ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

Λειτουργία	Μέγιστη αναλογία
Ρύζι χυλός	160ml. νερό + 40g. ρύζι
Πουρές πατάτας	80ml. νερό + 120g. πατάτες
Πουρές καρότου	100ml. νερό + 120g. καρότα
Πουρές λαχανικών	50ml. νερό + 80g. λαχανικά
Πουρές φρούτων	30ml. νερό + 120g. μήλο
Πουρές κρέατος	50 ml. νερό + 120 γρ. μοσχαρίσιο κρέας
Πουρές ψαριών	50ml. νερό + 120g. ψάρι

08. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ

- Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο όταν είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται κάτω από τρεχούμενο νερό (εξαιρεση: μαχαίρι, κάτω καπάκι, δοχείο μαγειρέματος και δίσκος).
- Μην χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή οποιαδήποτε χημικά ή δισκία καθαρισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε χαλύβδινο μαλλί, λειαντικά καθαριστικά ή διαβρωτικά υγρά (π.χ. ασετόν ή ιονόπνευμα).
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό, χρησιμοποιήστε μόνο ένα υγρό πανί εμποτισμένο με υγρό (εξαιρεση: μαχαίρι, κάτω καπάκι, δοχείο μαγειρέματος και δίσκος).
- Εξαρτήματα όπως το μαχαίρι, το κάτω καπάκι, το δοχείο μαγειρέματος και ο δίσκος θα πρέπει να αφαιρούνται από τη συσκευή και να πλένονται με υγρό απορρυπαντικού χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι.
- Για να αφαιρέσετε τα άλατα από το δοχείο νερού, ρίξτε ένα μείγμα νερού και ξιδιού στο δοχείο (50ml 8% ξίδι και 150ml νερό). Αφήστε το μείγμα για 15 λεπτά, και μετά από αυτό το χρονικό διάστημα αδειάστε το μείγμα και σκουπίστε το με ένα υγρό πανί.

09. ΕΠΙΛΥΣΗ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος	Λανθασμένα συνδεδεμένο καλώδιο	Ελέγξτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο στη συσκευή ή στην επαφή
	Δεν υπάρχει ρεύμα στην επαφή	Ελέγξτε με ασφάλεια αν υπάρχει ρεύμα στην επαφή
Το μπλέντερ δεν λειτουργεί σωστά, αναμειγνύει τα τρόφιμα κακώς	Χαμηλή τάση	Χρησιμοποιήστε μια επαφή 230V
Το φαγητό κολλάει στον πάτο	Πολύ λίγο νερό	Προσθέστε περισσότερο νερό

Το φαγητό είναι φτωχά ψυλοκομμένο	Πάρα πολύ ή πολύ λίγο, συστατικά ή νερό	Αλλαγή των αναλογιών των προστιθέμενων προϊόντων
Μετάβαση σε κατάσταση αναμονής κατά τη λειτουργία	Πολύ λίγο νερό	Προσθέστε περισσότερο νερό στη δεξαμενή μαγειρέματος
	Ο κινητήρας έχει υπερθερμανθεί	Περιμένετε 30 λεπτά πριν από την επανεκκίνηση
	Η κεφαλή κοπής είναι μπλοκαρισμένη	Αφαιρέστε προσεκτικά την κεφαλή κοπής. Πλύνετε σχολαστικά και συναρμολογήστε ξανά
Splash	Πάρα πολύ νερό ή πολύ λίγη τροφή	Μειώστε την ποσότητα του νερού που προστίθεται ή αυξήστε την ποσότητα της τροφής. Δεν συνιστάται η προετοιμασία τροφίμων που περιέχουν πολλά λιπαρά, όπως το λιπαρό κρέας
Σβώλοι στο παρασκευασμένο γεύμα	Τα προϊόντα στη δεξαμενή μαγειρέματος δεν έχουν υποστεί προεπεξεργασία	Τα συστατικά θα πρέπει να έχουν προπαρασκευαστεί σύμφωνα με τις οδηγίες
Η συσκευή δεν αντιδρά (όταν είναι ενεργοποιημένη)	Ο κινητήρας έχει υπερθερμανθεί	Περιμένετε 30 λεπτά πριν από την επανεκκίνηση

10. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομα προϊόντος: Neno Oro - Μπλέντερ για παιδιά με λειτουργία μαγειρέματος

Μοντέλο: Oro

Τάση τροφοδοσίας: 220-240V/50Hz

Χωρητικότητα δεξαμενής μαγειρέματος: 250ml

Ισχύς ανάμειξης: 130W

Ισχύς μαγειρέματος: 500W

Διαστάσεις προϊόντος: 18.5x15x25.5cm

Βάρος προϊόντος: 1780g

Μέγιστη χωρητικότητα της δεξαμενής νερού: 200ml

Μήκος καλωδίου: 100cm

11. ΚΑΡΤΑ ΕΓΓΥΗΣΗ

Το προϊόν συνοδεύεται από εγγύηση 24 μηνών. Οι όροι και οι προϋποθέσεις της εγγύησης βρίσκονται στη διεύθυνση: <https://neno.pl/gwarancja>

Λεπτομέρειες, στοιχεία επικοινωνίας και διεύθυνση εξυπηρέτησης μπορείτε να βρείτε στη διεύθυνση:

<https://neno.pl/kontakt>

Οι προδιαγραφές και τα περιεχόμενα μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. Ζητάμε συγγνώμη για τυχόν ταλαιπωρία.

LV

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATĀ

Cienījamais klients,

Paldies, ka iegādājāties Neno Oro bērnu blenderi ar gatavošanas funkciju. Pirms lietošanas izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to.

01. DROŠĪBAS NOTEIKUMI

1. Pirms savienošanas pārbaudiet, vai ierīces spriegums atbilst kontaktlīdzgads spriegumam.
2. Neizmantojiet ierīci, ja kontaktakša vai kabelis ir bojāts.
3. Ja kontaktakša vai kabelis ir bojāts, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
4. Lai izvairītos no apdegumiem, darbības laikā a) pēc tās ar kailām rokām nepieskarieties ūdens tvertnei vai sajaukšanas traukam.
5. Uzmanieties, lai gatavošanas laikā no ierīces neizplūstu karsti tvaiki.
6. Tīrot ierīci, jāuzmanās, lai to neappludinātu, jo pastāv īssavienojuma risks.
7. Pirms barošanas neizmirstiet pārbaudīt barības temperatūru.
8. Nepieskarieties kontaktakšai vai kabelim ar mitrām rokām.
9. Lai novērstu apdegumus, elektriskās strāvas triecienus, ugunsgrēkus, izstrādājums lietošanas laikā ir jāuzrauga.
10. Neielieciet blenderī citu ierīču piederumus vai detaļas, kas nav saderīgas ar Neno Oro modeli. Citu sastāvdalju izmantošana anulēs garantiju.
11. Neiegremdējiet ierīces korpusu ūdenī. Nenovietojiet ierīci uz karstas plīts vai cepeškrāns, kas tiek izmantota vai ir karsta.
12. Neizmantojiet sterilizatoru vai mikroviļņu krāsni, lai dezinficētu ierīces daļas.
13. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās apstākļos. Ražotājs nav atbildīgs par jebkādiem zaudējumiem, kas radušies nepareizas ierīces lietošanas rezultātā.
14. Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzsvara virsmas un pārliecinieties, ka ap to ir pietiekami daudz vietas, lai ar tvaiku nesabojātu apkārti.
15. Ja ierīce ir bojāta, to vairs nelietojiet. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
16. Neļaujiet ūdens tvertnei šķidrumus, kas nav ūdens, piemēram, sulu vai biezeni, lai neizsprostotu sildīšanas virsmu vai nesabojātu sildīšanas virsmu ar skābiem vai sārmainiem pārtikas produktiem.
17. Lietošanas laikā ierīci neceliet un nenesiet.
18. Neielieciet ūdens tvertnē nekādus priekšmetus.
19. Pirms pasniegšanas pārbaudiet ēdiena konsistenci, lai pārliecinātos, ka nav nevienmērīgu gabaliņu vai gabaliņu.
20. Nemetiet blenderī kaulus vai riekstus!
21. Ja gatavošanas tvertne nosmērējas ar ēdienu, notīriet to pēc atdzesēšanas. Pārliecinieties, ka tā tiek tīrīta regulāri.
22. Esiet uzmanīgi, pieskaroties asmeņiem, iztukšojot maisīšanas tvertni un tīrot ierīci.
23. Pirms detaļu nomainīšanas ierīci izslēdziet un atvienojiet no kontaktlīdzgads.
24. Pirms ierīces montāžas, demontāžas vai tīrīšanas atcerieties, ka ierīce ir jāizvelk no kontaktlīdzgads.
25. Produktu nedrīkst lietot bērni. Visas ierīces daļas turiet bērniem nepieejamā vietā.
26. Pieaugušie ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām un maņu spējām var lietot ierīci cita pieauguša uzraudzībā.
27. Lai pasargātu sevi no elektriskās strāvas trieciena, nemērciet ierīces korpusu, kabeli vai kontaktakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
28. Neatstājiet iepakojumu, piemēram, plastmasas maisiņus un kastes, bērniem pieejamā vietā.
29. Novietojiet ierīci uz līdzsvara virsmas bērniem nepieejamā vietā.
30. Lai izvairītos no apdegumiem, ierīces darbības laikā tai nepieskarieties.
31. Gatavošanas laikā pārliecinieties, ka ūdens tvertnē ir ūdens (ne vairāk kā 200 ml), neļaujiet plītiņai darboties bez ūdens.
32. Pirms ēdiena apstrādes vārīšanas tvertnē ir jāpielej ūdens.
33. Neļietojiet mašīnā smalcināt vai drupināt produktus, piemēram, ledus kubiņus.
34. Lai nezaudētu uzturvērtību, ēdiena sildīšanas laikam jābūt saskaņā ar sniegto tabulu (1. tabula).
35. Kontaktakša jāpievieno iezemētai kontaktlīdzgadi, un tai jābūt labi ievietotai.
36. Neatveriet ierīci, kamēr tā darbojas. Pirms tam to izslēdziet.
37. Pēc apstrādes uzmanieties, lai no tās neizplūstu tvaiks.
38. Neļaujiet produktus, nepievienojot ūdeni.
39. Darba laikā neizsprostojiet ventilācijas atveres uz augšējā vāka.
40. Izvairieties no kabeļa saskares ar karstām virsmām un asām malām.
41. Pēc lietošanas ierīci atvienojiet no tīkla, nomazgājiet un nosusiniet.
42. Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no strāvas padeves un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

43. Plastmasas detaļas laika gaitā var dabiski novecot. Īpaši, ja tās tiek pakļautas saules gaismas vai augstas temperatūras iedarbībai. Šādu izmaiņu gadījumā ir ieteicams nomainīt sastāvdaļas, lai nodrošinātu pareizu ierīces darbību.

02. KOMPLEKTA SATURS

1. Neno Oro blenderis ar gatavošanas funkciju
2. Lietošanas instrukcija
3. Mērglāze

03. IERĪCES APRAKSTS (A ATTĒLS)

1. Augšējā vāka rokturis
2. Augšējais vāks
3. Apakšējais vāks
4. Naži
5. Ēdiena gatavošanas tvertnes paplāte
6. Augšējā vāka savienotājs
7. Skārienpanelis
8. Ierīces korpuss
9. Strāvas padeves savienotājs
10. Ūdens rezervuārs
11. Ēdiena gatavošanas tvertne
12. Maisīšanas tvertnes rokturis
13. Asmeņu stiprinājums
14. Tvaika izplūdes atvere

04. SKĀRIENPANEĻA APRAKSTS (B ATTĒLS)

15. Laika rādīšana
16. Temperatūras uzturēšanas indikators
17. Rezervācijas funkcijas ikona
18. Rīsu putrainu režīms
19. Gaļas biezeņa režīms
20. Kartupeļu biezeni režīms
21. Zivju biezeņa režīms
22. Burkānu biezeņa režīms
23. DIY režīms
24. Dārzenu biezeņa režīms
25. Zupas režīms
26. Augļu biezeņa režīms
27. Gatavošanas režīms
28. Ierīces ieslēgšana/izslēgšana
29. Režīmu izvēle
30. Laika palaišanas funkcija
31. Pagarināt laiku poga
32. Smalcināšanas režīms
33. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
34. Laika samazināšanas poga

05. IERĪCES UZSTĀDĪŠANA

1. Noņemiet augšējo vāciņu (A ATTĒLS - 2), turot to par rokturi (A ATTĒLS - 1).
 2. Turot paplātes rokturi (A ATTĒLS - 12), izvelciet paplāti (A ATTĒLS - 5) kopā ar gatavošanas trauku (A ATTĒLS - 11), apakšējo vāku (A ATTĒLS - 3) un nažiem (A ATTĒLS - 4).
 3. Ielejiet ūdens tvertnē (A-10 ATTĒLS) 200 ml krāna vai destilēta ūdens.
- PIEZĪME:** Mēs iesakām izmantot destilētu ūdeni, jo tas novērš nogulšņu veidošanos.
4. Noņemiet apakšējo vāku (A ATTĒLS - 3) no gatavošanas tvertnes (A ATTĒLS - 11).

5. Pievienojiet sasmalcinātus nelielus ēdiena gabaliņus un ielejiet gatavošanas traukā atbilstošu ūdens daudzumu (A ATTĒLS -11).

PIEZĪME: Nepārsniedziet 250 ml līniju, kas norādīta uz gatavošanas trauka.

PIEZĪME: Lai nodrošinātu, ka ēdiens ir labi sasmalcināts, sagrieziet to kubiņos, kas nav lielāki par 1,5 cm no vienas puses.

6. Uzlieciet apakšējo vāku uz gatavošanas trauka (A11. ATTĒLS) un ievietojiet 2. punktā minētos priekšmetus atpakaļ ierīcē, turot rokturi (A12. ATTĒLS).
7. Uzlieciet augšējo vāku (A ATTĒLS - 2) uz ierīces, turot to par rokturi (A ATTĒLS - 1).

06. DARBĪBAS REŽĪMS

- Pēc pievienotā kabeļa pieslēgšanas pie pieslēgvietas (A ATTĒLS - 9) un pēc tam pie barošanas avota iedegsies panelis (A ATTĒLS - 7). Pēc tam tas izslēgsies, lai pārietu barošanas režīmā.
- Lai iedarbinātu ierīci, nospiediet pogu (ATTĒLS B - 33), laika displejā (ATTĒLS B - 15) parādīsies "-- --", un ierīce pāries miega režīmā.
- Nospiediet izvēlnes pogu (ATTĒLS B - 29), lai izvēlētos vēlamo darbības režīmu. Lai izvēlēto režīmu ieslēgtu ar aizkavēšanos, nospiediet rezervēšanas pogu (B ATTĒLS - 30) uz paneļa (A ATTĒLS - 7). Tādējādi ierīce sāks darboties pēc iepriekš iestatīta laika (no 40 minūtēm līdz 24 stundām ar 5 minūšu soli). Panelis (ATTĒLS B - 15) parādīs laiku, ko var mainīt, izmantojot pogas "+" (ATTĒLSB - 31) vai "-" (ATTĒLS B - 34).
- PIEZĪME:** Ja ir aktivizēta laika palaišanas funkcija, ikona (ATTĒLS B - 17) ir izcelta.
- Kad režīms ir izvēlēts, ekrānā (B - 15. ATTĒLS) tiks parādīts noklusējuma ieprogrammētais laiks. To var mainīt ik pēc 5 minūtēm, izmantojot pogas "+" (ATTĒLS B - 31) vai "-" (ATTĒLS B - 34), saskaņā ar tālāk redzamo tabulu.

	REŽĪMS	STUNDU LAIKS	LAIKU DIAPAZONS	TEMP. UZTURĒŠANAS LAIKS
	Rīsu putraini	35 minūtes	35-60 minūtes	Līdz 9 stundām
	Kartupeļu biezeni	25 minūtes	25-40 minūtes	
	Burkānu biezenis	35 minūtes	35-60 minūtes	
	Dārzenu biezenis	15 minūtes	15-40 minūtes	
	Augļu biezenis	15 minūtes	15-60 minūtes	
	Gaļas biezenis	20 minūtes	20-40 minūtes	

	Zivju biezenis	15 minūtes	15-40 minūtes
	DIY	60 minūtes	20-90 minūtes
	Zupas režīms	30 minūtes	30-90 minūtes
	Gatavošanas režīms	85 minūtes	85-150 minūtes

1. tabula

PIEZĪMES:

- Izvēloties vienu no režīmiem (risu biežputra, kartupeļu biezenis, burkānu biezenis, dārzeņu biezenis, augļu biezenis, gaļas biezenis vai zivju biezenis), ierīce gatavo lielāko daļu ieprogrammētā laika. Pēdējo 5 minūšu laikā automātiski tiek sākts blendēšanas process.
- DIY režīmā, zupas režīmā un gatavošanas režīmā ierīce gatavo visu laiku. Lai sāktu maisīšanu, pēc gatavošanas turiet nospiestu maisīšanas pogu (ATTĒLS B - 32).
- Ja režīms ir izvēlēts, bet vēl nav ieslēgts, sāciet iepriekšēju smalcināšanu (Lai visi ēdiena gabaliņi būtu vienāda lieluma, tādējādi nodrošinot vienmērīgu gatavošanu), turot nospiestu pogu "Maisīšana" (ATTĒLS B - 32). Nospiežot pogu nospiešu, tiks aktivizēti asmeņi (A ATTĒLS - 4), tie sasmalcinās ēdiena ne ilgāk kā 20 sekundes. Pēc vajadzības var palaist ne vairāk kā 3 ciklus, katru no tiem 20 sekundes. Pēc vienas minūtes ir iespējama atkārtota palaišana.
- Lai iedarbinātu izvēlēto režīmu, īsi nospiediet pogu (B - 33. ATTĒLS). Ierīce sāks sildīties, līdz uz displeja parādīsies darbības laiks. Lai pārtraukt iepriekš iestatīto režīmu, vēlreiz nospiediet pogu (ATTĒLS B - 33). Izvēlētais programmas beigas ierīce automātiski pāries temperatūras noturēšanas režīmā (skatīt 1. tab.), ikona (ATTĒLS B - 16) būs aktīva.
- Kad blendēšana ir pabeigta, ar karoti pārļiecinieties, ka biezenis ir pareizas konsistences. Lai to izdarītu, noņemiet augšējo vāku (A ATTĒLS - 2), turot rokturi (A ATTĒLS - 1). Pagaidiet minūti, lai plastmasas daļas atdzistu. Noņemiet apakšējo vāku (A ATTĒLS - 3), satverot plastmasas blīvējumu. Ja konsistence nav pietiekama, atkārtoti sajauciet, izpildot 5. darbību.
- Ja konsistence ir atbilstoša, izvēlciet nažus (A ATTĒLS - 4), turoties pie nažu stiprinājuma (A ATTĒLS - 13). Izvēlciet tvertni, turoties par paplātes turētāju (A ATTĒLS - 12), un uzmanīgi nolieciet gatavošanas tvertni (A ATTĒLS - 11), lai izlietu saturu traukā.

UZMANĪBU: rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo pastāv risks applaucēties.

07. PIEMĒRU RECEPTES

Režīms	Maksimālā attiecība
Risu putrami	160 ml ūdens + 40 g risu
Kartupeļu biezeni	80 ml ūdens + 120 g kartupeļu
Burkānu biezenis	100 ml ūdens + 120 g burkānu
Dārzeņu biezenis	50ml. ūdens + 80g dārzeņu
Augļu biezenis	30ml ūdens + 120g ābolu

Gaļas biezenis	50 ml ūdens + 120 g liellopu gaļas
Zivju biezenis	50 ml ūdens + 120 g zivju

08. TĪRĪŠANA UN ATKAĻĶOŠANA

- Ierīci tīriet tikai tad, kad tā ir atvienota no tīkla.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet ierīci.
- Ierīci nedrīkst tīrīt zem tekoša ūdens (izņēmums: nazis, apakšējais vāks, gatavošanas tvertne un paplāte).
- Neizmantojiet balinātājus vai jebkādas ķīmiskās vielas vai tīrīšanas tabletes.
- Nelietojiet tērauda vati, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai kodīgus šķidrums (piemēram, acetonu vai spirtu).
- Neiegremdējiet ierīci ūdenī, izmantojiet tikai mitru, šķīdumā samērcētu drānu (izņēmums: nazis, apakšējais vāks, gatavošanas tvertne un paplāte).
- Tādi komponenti kā nazis, apakšējais vāks, gatavošanas tvertne un paplāte jāizņem no ierīces un jānomazgā ar mazgāšanas līdzekli, izmantojot sūkli.
- Lai notīrītu ūdens tvertni no kaļķakmens, ielej tvertnē ūdens un etiķa maisījumu (50 ml 8% etiķa un 150 ml ūdens). Atstājiet maisījumu uz 15 minūtēm, pēc tam izlejiet maisījumu un noslaukiet ar mitru drānu.

09. SOLVING

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Nav barošanas avota	Ilnepareizi pievienots kabelis	Pārbaudiet, vai strāvas kabelis ir pareizi savienots ar ierīci vai kontaktu.
	Nav pašreizējā kontaktā	Droši pārbaudiet, vai kontaktā ir strāva.
Blenderis nedarbojas pareizi, slikti sajauc ēdienu	Zems spriegums	Izmantojiet 230 V kontaktu
Ēdieni pieliņ pie dibena	Pārāk maz ūdens	Pievienojiet vairāk ūdens
Ēdiens ir slikti sasmalcināts	Pārāk daudz vai pārāk maz sastāvdaļu vai ūdens	Pievienoto produktu proporciju maiņa
Gaidīšanas režīma pārslēgšana darbības laikā	Pārāk maz ūdens	Pievienojiet gatavošanas tvertnei vairāk ūdens
	Dzinējs ir pārkarsis	Pirms restartēšanas pagaidiet 30 minūtes
	Griešanas galva ir bloķēta	Uzmanīgi noņemiet griešanas galvīnu. Rūpīgi nomazgājiet un atkal samontējiet
Splash	Pārāk daudz ūdens vai pārāk maz pārtikas	Samaziniet pievienotā ūdens daudzumu vai palieliniet ēdiena daudzumu. Nav ieteicams gatavot ēdienu, kas satur daudz tauku, piemēram, treknu gaļu.
Gatavā maltītē ir gabaliņi	Produkti vārīšanas tvertnē netiek iepriekš apstrādāti	Sastāvdalām jābūt iepriekš sagatavotām saskaņā ar norādījumiem.
Ierīce nereaģē (pēc ieslēgšanas)	Dzinējs ir pārkarsis	Pirms restartēšanas pagaidiet 30 minūtes

10. SPECIFIKĀCIJA

Produkta nosaukums: Neno Oro - blenderis bērniem ar gatavošanas funkciju

Modelis: Oro

Barošanas spriegums: 220-240V/50Hz

Gatavošanas tvertnes tilpums: 250 ml

Blendēšanas jauda: 130 W

Gatavošanas jauda: 500 W

Izstrādājuma izmēri: Izmēri: 18,5x15x25,5cm

Izstrādājuma svars: 1780 g
Ūdens tvertnes maksimālā ietilpība: 200 ml
Kabeļa garums: 100 cm

11. GARANTIJAS KARTE

Produktam ir 24 mēnešu garantija. Garantijas noteikumus un nosacījumus var atrast: <https://neno.pl/gwarancja>.
Sīkāka informācija, kontaktinformācija un dienesta adrese atrodama šādā tīmekļa vietnē: <https://neno.pl/kontakt>.
Specifikācijas un saturs var tikt mainīts bez iepriekšēja brīdinājuma. Atvainojamies par sagādātajām neērtībām.

LT

VARTOTOJO VADOVAS

Gerbiams kliente,

Dēkojame, kad jīsijojote “Neno Oro” kūdikių maišytuvą su maisto gaminimo funkcija. Prieš naudodami perskaitykite naudojimo instrukciją ir ją saugokite.

01. SAUGUMO TAISYKLĖS

1. Prieš prijungdami patikrinkite, ar įrenginio įtampa atitinka lizdo įtampą.
2. Nenaudokite prietaiso, jei kištukas arba laidas yra pažeistas.
3. Jei kištukas arba kabelis pažeistas, kreipkitės į įgaliojį techninės priežiūros centrą.
4. Kad išvengtumėte nudegimų, darbo metu ir po jo nelieskite vandens rezervuaro ar maišymo indo plikomis rankomis.
5. Saugokitės, kad keptant iš prietaiso nesiveržtų karšti garai.
6. Valydami prietaisą būkite atsargūs, kad jo neužtvindytumėte, nes kyla trumpojo jungimo pavojus.
7. Prieš maitindami nepamirškite patikrinti maisto temperatūros.
8. Nelieskite kištuko ar kabelio drėgnomis rankomis.
9. Kad išvengtumėte nudegimų, elektros smūgių, gaisrų, gaminį būtina prižiūrėti.
10. Nedėkite į maišytuvą priedų ar dalių iš kitų prietaisų, nesuderinamų su “Neno Oro” modeliu. Naudojant kitas sudedamąsias dalis, bus panaikinta garantija.
11. Nemerkite prietaiso korpuso į vandenį. Nestatykite prietaiso ant naudojamų arba įkaitusių kaitlentės ar orkaitės.
12. Nenaudokite sterilizatoriaus ar mikrobangų krosnelės prietaiso dalimis dezinfekuoti.
13. Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Gamintojas neatsako už nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso naudojimo.
14. Pastatykite prietaisą ant stabilaus, lygaus paviršiaus ir įsitikinkite, kad aplink jį yra pakankamai vietos, kad garai nesugadintų aplinkos.
15. Jei prietaisas pažeistas, daugiau jo nenaudokite. Kreipkitės į įgaliojį techninės priežiūros centrą.
16. Nepilkite į vandens talpyklą kitų skysčių, išskyrus vandenį, pvz., sulčių ar tyrės, kad neužsikimštų kaitinimo paviršius arba kad kaitinimo paviršius nesuirtų rūgštiniais ar šarminiais maisto produktais.
17. Nekeikite ir neneškite prietaiso, kai jis naudojamas.
18. Nekiškite jokių daiktų į vandens rezervuarą.
19. Prieš patiekdami patikrinkite maisto konsistenciją, kad įsitikintumėte, jog nėra nelygių gabalėlių ar gumuliukų.
20. Nemeskite kaulų ar riešutų į maišytuvą!
21. Jei kepimo talpa sutepta maistu, išvalykite ją atvėsusi. Būtinai valykite ją reguliariai.
22. Būkite atsargūs liesdami peilius, ištuštindami maišymo talpyklą ir valydami prietaisą.
23. Prieš keisdami dalis, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

24. Prieš montuodami, ardydami ar valydami prietaisą, nepamirškite jį ištraukti iš elektros lizdo.
25. Produkto negali naudoti vaikai. Saugokite visas prietaiso dalis nuo vaikų.
26. Suaugusieji, kurių fiziniai, protiniai ir jutiminiai gebėjimai yra riboti, gali naudotis prietaisu prižiūrint kitam suaugusiajam.
27. Norėdami apsaugoti nuo elektros smūgio, nemerkitė prietaiso korpuso, kabelio ar kištuko į vandenį ar kitus skysčius.
28. Nepalikite pakuočių, pavyzdžiui, plastikinių maišelių ir dėžučių, vaikams nepasiekiamoje vietoje.
29. Padėkite prietaisą ant lygaus paviršiaus, vaikams nepasiekiamoje vietoje.
30. Kad išvengtumėte nudegimų, neliaskite prietaiso darbo metu.
31. Gamindami maistą įsitinkinkite, kad vandens bake yra vandens (ne daugiau kaip 200 ml), neleiskite kaitlentei veikti be vandens.
32. Prieš apdorojant maistą virimo talpoje, reikia įpilti vandens.
33. Mašinoje nemalkite ir netrinkite produktų, pvz., ledo kubelių.
34. Kad maistas neprarastų maistinės vertės, jo šildymo trukmė turi atitikti pateiktą lentelę (1 lentelė).
35. Kištukas turi būti įjungtas į įžemintą lizdą ir gerai įkištas.
36. Neatidarykite veikiančio prietaiso. Prieš tai jį išjunkite.
37. Po apdorojimo saugokitės, kad neišsisklaidytų garai.
38. Nemašykite produktų neįpylę vandens.
39. Eksploatacijos metu neuždenkite viršutiniame dangtelyje esančių ventiliacijos angų.
40. Venkite kabelio sąlyčio su karštais paviršiais ir aštriomis briaunomis.
41. Po naudojimo atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, nuplaukite ir išdžiovinkite.
42. Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir palaukite, kol jis atvės.
43. Laikui bėgant plastikinės dalys gali natūraliai senėti. Ypač jei jas veikia saulės spinduliai arba aukšta temperatūra. Esant tokiems pokyčiams, patartina pakeisti sudedamąsias dalis, kad būtų užtikrintas tinkamas prietaiso veikimas.

02. RINKINIO TURINYS

1. "Neno Oro" maišytuvus su maisto gaminimo funkcija
2. Naudojimo instrukcijos
3. Matavimo puodelis

03. PRIETAISO APRĄŠYMAS (A PAV.)

1. Viršutinio dangčio rankena
2. Viršutinis dangtis
3. Apatinis dangtis
4. Peiliai
5. Virimo talpyklos padėklas
6. Viršutinio dangtelio jungtis
7. Jutiklinis skydelis
8. Prietaiso korpusas
9. Maitinimo šaltinio jungtis
10. Vandens rezervuaras
11. Virimo talpykla
12. Maišymo bako rankena
13. Ašmenų tvirtinimas
14. Garų išleidimo anga

04. JUTIKLINIO SKYDELIO APRĄŠYMAS (B PAV.)

15. Laiko rodymas
16. Temperatūros palaikymo indikatorius
17. Užsakymo funkcijos piktograma
18. Ryžių košės režimas
19. Mėsos tyrės režimas
20. Bulvių košės režimas

21. Žuvies tyrės režimas
22. Morkų tyrės režimas
23. "pasidaryk pats" režimas
24. Daržovių tyrės režimas
25. Sriubos režimas
26. Vaisių tyrės režimas
27. Maisto gaminimo režimas
28. Įrenginio įjungimas ir išjungimas
29. Režimų pasirinkimas
30. Laikinio paleidimo funkcija
31. Laiko didinimo mygtukas
32. Smulkinimo režimas
33. Įjungimo / išjungimo mygtukas
34. Laiko mažinimo mygtukas

05. ĮRENGINIO MONTAVIMAS

1. Atitraukite viršutinį dangtelį (A PAV. - 2), laikydami už rankenos (A PAV. - 1).
 2. Laikydami už padėklo rankenos (A PAV. - 12), ištraukite padėklą (A PAV. - 5) kartu su kepimo indu (A PAV. - 11), apatiniu dangčiu (A PAV. - 3) ir peiliais (A PAV. - 4).
 3. Į vandens rezervuarą (A - 10 PAV.) įpilkite 200 ml vandentiekio arba distiliuoto vandens.
- PASTABA:** Rekomenduojame naudoti distiliuotą vandenį, nes tai padeda išvengti nuosėdų susidarymo.
4. Nuo virimo talpyklos (A PAV. - 3) nuimkite apatinį dangtį (A PAV. - 11).
 5. Sudėkite supjaustytus mažus maisto gabalėlius ir į virimo indą įpilkite reikiamą kiekį vandens (A PAV. - 11).
- PASTABA:** neviršykite 250 ml linijos, nurodytos ant virimo indo.
- PASTABA:** Kad maistas būtų gerai susmulkintas, pjaukite ne didesniais nei 1,5 cm dydžio kubeliais iš vienos pusės
6. Uždėkite apatinį dangtį ant kepimo indo (A PAV.-11) ir, laikydami už rankenos, sudėkite 2 punkte nurodytus daiktus atgal į prietaisą (A PAV.-12).
 7. Uždėkite viršutinį dangtį (A PAV. - 2) ant prietaiso, laikydami už rankenos (A PAV. - 1).

06. VEIKIMO REŽIMAS

1. Prijungus prijungtą kabelį prie prievado (A PAV. - 9) ir tada prie maitinimo šaltinio, užsidegs skydelis (A PAV. - 7). Tada jis išsijungs, kad pareitų į maitinimo režimą.
 2. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite mygtuką (B PAV. - 33), laiko ekrane (B PAV. - 15) bus rodoma "-- --" ir bus įjungtas miego režimas.
 3. Paspauskite meniu mygtuką (B PAV. - 29), kad pasirinktumėte norimą darbo režimą. Norėdami, kad pasirinktas režimas įsijungtų su uždelimu, paspauskite skydelyje (A - 7 PAV.) esantį rezervavimą (B - 30 PAV.). Tai leis įrenginiui įsijungti po nustatyto laiko (nuo 40 minučių iki 24 valandų, kas 5 minutes). Skydelyje (PAV.B - 15) bus rodomas laikas, kurį galima keisti mygtukais "+" (PAV.B - 31) arba "-" (PAV.B - 34).
- PASTABA:** Kai aktyvi laikinio paleidimo funkcija, piktograma (PAV. B - 17) yra paryškinta.
4. Pasirinkus režimą, ekrane (B PAV. - 15) bus rodomas numatytasis užprogramuotas laikas. Jį galima keisti kas 5 minutes, naudojant mygtukus "+" (PAV.B - 31) arba "-" (PAV.B - 34) pagal toliau pateiktą lentelę.

	REŽIMAS	VALANDOS LAIKAS	LAIKO INTERVALAS	TEMP. SULAIKYMO LAIKAS
	Ryžių košė	35 minutės	35-60 minučių	
	Bulvių košė	25 minutės	25-40 minučių	

	Morkų tyrė	35 minutės	35-60 minučių	Iki 9 valandų
	Daržovių tyrė	15 minučių	15-40 minučių	
	Vaisių tyrė	15 minučių	15-60 minučių	
	Mėsos tyrė	20 minučių	20-40 minučių	
	Žuvies tyrė	15 minučių	15-40 minučių	
DIY	PASIDARYK PATS	60 minučių	20-90 minučių	
	Sriubos režimas	30 minučių	30-90 minučių	
	Maisto gaminimo režimas	85 minutės	85-150 minučių	

1 lentelė

PASTABOS:

- Pasirinkus vieną iš režimų (ryžių košė, bulvių tyrė, morkų tyrė, daržovių tyrė, vaisių tyrė, mėsos tyrė arba žuvies tyrė), prietaisas gamina didžiąją dalį užprogramuoto laiko. Per paskutines 5 minutes automatiškai pradėdamas maišymo procesas.
- Naudojant "pasidaryk pats", sriubos režimą ir virimo režimą, prietaisas gamins maistą visą laiką. Norėdami pradėti maišyti, baigę maišyti palaikykite nuspaudę maišymo mygtuką (B PAV. - 32).
- 5. Kai režimas pasirinktas, bet dar neįjungtas, pradėkite išankstinį smulkinimą (kad visi maisto gabalėliai būtų vienodo dydžio ir būtų užtikrintas tolygus kepimas) laikydami nuspaudę mygtuką "Maišymas" (B PAV. - 32). Laikant nuspaustą mygtuką, bus įjungti peiliai (A PAV. - 4), jie smulkins maistą ne ilgiau kaip 20 sekundžių. Galima paleisti ne daugiau kaip 3 ciklus, kiekvieną iš jų pagal poreikį po 20 sekundžių. Iš naujo įjungti galima po vienos minutės.
- 6. Norėdami paleisti pasirinktą režimą, trumpai paspauskite mygtuką (B PAV. - 33). Prietaisas pradės šildyti, kol parodys veikimo laiką. Norėdami sustabdyti iš anksto nustatytą režimą, dar kartą paspauskite mygtuką (PAV.B - 33). Pasibaigus pasirinktai programai, prietaisas automatiškai pereis į temperatūros palaikymo režimą (žr. 1 skirtuką), piktogramą (PAV.B - 16) bus aktyvi.

7. Baigę maišyti, šaukštu įsitikinkite, kad tyrė yra tinkamos konsistencijos. Norėdami tai padaryti, nuimkite viršutinį dangtelį (A PAV. - 2), laikydami rankeną (A PAV. - 1). Palaukite minutę, kol plastikinės dalys atvės. Attraukite apatinį dangtelį (A PAV. - 3), paėmę už plastikinės plombos. Jei konsistencija netinkama, iš naujo sumaišykite atlikdami veiksmą Nr. 5.
8. Jei konsistencija tinkama, ištraukite peilius (A PAV. - 4), laikydami už peilių tvirtinimo įtaiso (A PAV. - 13). Ištraukite talpyklą, laikydami už padėklo laikiklio (PAV.A - 12), ir atsargiai pakreipkite virimo talpyklą (PAV.A - 11), kad išpilstytumėte turinį į indą.
- DĖMESIO: elkitės labai atsargiai, yra pavojus apsipilti.**

07. RECEPTŲ PAVYZDŽIAI

Režimas	Didžiausias santykis
Ryžių košė	160 ml vandens + 40 g ryžių
Bulvių košė	80 ml vandens + 120 g bulvių
Morkų tyrė	100 ml vandens + 120 g morkų
Daržovių tyrė	50 ml vandens + 80 g daržovių
Vaisių tyrė	30 ml vandens + 120 g obuolių
Mėsos tyrė	50 ml vandens + 120 g jautienos
Žuvies tyrė	50 ml vandens + 120 g žuvies

08. VALYMAS IR KALKIŲ ŠALINIMAS

- Prietaisą valykite tik tada, kai jis yra atjungtas nuo elektros tinklo.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaisą.
- Prietaiso negalima valyti po tekančiu vandeniu (išimtis: peilis, apatinis dangtis, kepimo indas ir padėklas).
- Nenaudokite baliklių, jokių cheminių medžiagų ar valymo tablečių.
- Nenaudokite plieninės vatos, jokių abrazyvinių valiklių ar korozijų sukeliančių skysčių (pvz., acetonu ar alkoholiu).
- Nemerkite prietaiso į vandenį, naudokite tik drėgną šluostę, suvilgytą skysčiu (išimtis: peilis, apatinis dangtis, kepimo talpa ir padėklas).
- Tokias sudedamąsias dalis kaip peilis, apatinis dangtis, kepimo indas ir padėklas reikia išimti iš prietaiso ir kempine nuplauti plovimo skysčiu.
- Norėdami pašalinti kalkes iš vandens bako, įpilkite į jį vandens ir acto mišinio (50 ml 8 % acto ir 150 ml vandens). Palikite mišinį 15 minučių, po to išpilkite mišinį ir nuvalykite drėgnu skudurėliu.

09. SPRENDIMAS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Nėra maitinimo šaltinio	Įnetyseigiai prijungtas kabelis	Patikrinkite, ar maitinimo laidas tinkamai prijungtas prie prietaiso arba kontakto
	Nėra dabartinio kontakto	Saugiai patikrinkite, ar kontakte yra srovė
Blenderis veikia netinkamai, blogai sumaišo maistą	Žema įtampa	Naudokite 230 V kontaktą
Maistas prilimpa prie dugno	Per mažai vandens	Įpilkite daugiau vandens
Maistas prastai supjaustytas	Per daug arba per mažai ingredientų arba vandens	Pakeiskite pridėtų produktų proporcijas
Perjungimas į budėjimo režimą darbo metu	Per mažai vandens	Įpilkite daugiau vandens į virimo talpyklą
	Variklis perkaity	Prieš paleisdami iš naujo palaukite 30 minučių
	Pjovimo galvutė yra užblokuota	Atsargiai nuimkite pjovimo galvutę. Kruopščiai nuplaukite ir vėl sumontuokite

Splash	Per daug vandens arba per mažai maisto	Sumažinkite įpilto vandens kiekį arba padidinkite maisto kiekį. Nerekomenduojama ruošti maisto, kuriame yra daug riebalų, pvz., riebios mėsos.
Gumulėliai paruoštuose miltuose	Produktai virimo talpykloje iš anksto neapdorojami	Ingredientai turi būti iš anksto paruošti pagal instrukcijas
Įrenginys nereaguoja (kai įjungtas)	Variklis perkaito	Prieš paleisdami iš naujo palaukite 30 minučių

10. SPECIFIKACIJA

Produkto pavadinimas: "Neno Oro" - maišytuvas vaikams su maisto gaminimo funkcija

Modelis: Oro

Maitinimo įtampa: 220-240V/50Hz

Virimo talpyklos talpa: 250 ml

Maišymo galia: 130 W

Kepimo galia: 500 W

Produkto matmenys: 18,5x15x25,5 cm

Gaminio svoris: 1780 g

Didžiausia vandens bako talpa: 200 ml

Kabelio ilgis: 100 cm

11. GARANTIJOS KORTELĖ

Produktui suteikiama 24 mėnesių garantija. Garantijos sąlygas rasite adresu: <https://neno.pl/gwarancja>.

Išsamią informaciją, kontaktinius duomenis ir paslaugų teikimo adresą rasite adresu: <https://neno.pl/kontakt>.

Specifikacijos ir turinys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo. Atsiprašome už nepatogumus.

ET

KASUTUSJUHEND

Lugupeetud klient,

Tānāme, et ostsīte Neno Oro beebīblenderī koos toīduvalmīstāmīsfunktsīoōnīga. Palun lugege kasutusjuhendit enne kasutamīst jā hoidke see alles.

01. TURVAMEETMED

1. Enne ūhendamīst kontrollīge, et seadme pīnge vastaks pīstīkūpesa pīngele.
2. Ārge kasutage seadte, kui pīstīk vōī kaabel on kahjustatud.
3. Kui pīstīk vōī kaabel on kahjustatud, vōtke ūhendust volītatud teenīnduskeskusega.
4. Pōletuste vāltīmīseks ārge puudutage veepaakī vōī segamīsmahutīt paljaste kātega kasutamīse ajal jā pārast seda.
5. Jālgīge, et toīduvalmīstāmīse ajal ei tuleks seadmest vāļja kuum aurū.
6. Seadme puhashāmīsel olge ettevaatlīk, et seda mītte ūle ūjutada, esīneb lūhīse tekkīmīse oht.
7. Ārge unustage enne sōōtmīst toīdu temperatūurī kontrollīdā.
8. Ārge puudutage pīstīkut vōī kaablīt mārgade kātega.
9. Pōletuste, elektrīlōōkīde jā tulekahjude vāltīmīseks peab toote kasutamīse ajal olema jārelevalē all.
10. Ārge pange segīstīsē Neno Oro mudelīga kokkusobīmatūīd tarvīkūīd vōī osī teīstest seadmestē. Teīstē osade kasutamīne muudab garantīī ķehtetūks.
11. Ārge kastke seadme korpest vettē. Ārge asetage seadte kasutatavale vōī kuumale plīīdīlē vōī ahjule.

12. Ärge kasutage seadme osade desinfitseerimiseks sterilisaatorit või mikrolaineahju.
13. Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Tootja ei vastuta kahju eest, mis on põhjustatud seadme ebaõigest kasutamisest.
14. Asetage seade stabiilsele, tasasele pinnale ja veenduge, et selle ümber on piisavalt ruumi, et vältida ümbruse kahjustamist auruga.
15. Kui seade on kahjustatud, ärge kasutage seda enam. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega
16. Ärge valage veepaaki muid vedelikke peale vee, nt mahla või püreed, et mitte ummistada küttepinda või korrodeerida küttepinda happeliste või leeliseliste toiduainetega.
17. Ärge tõstke ega kandke seadet selle kasutamise ajal.
18. Ärge pange mingeid esemeid veepaaki.
19. Enne serveerimist kontrollige toidu konsistentsi, et selles ei oleks ebatasaseid tükke ega tükke.
20. Ära viska luud või pähkliid blenderisse!
21. Kui keedunõu on toiduga määrdunud, puhastage see pärast jahtumist. Puhastage seda kindlasti regulaarselt.
22. Olge ettevaatlik terade puudutamisel, segamismahuti tühjendamisel ja seadme puhastamisel.
23. Enne osade vahetamist lülitage seade välja ja tõmmake see pistikupesast välja.
24. Enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist ärge unustage seadet pistikupesast välja tõmmata.
25. Toodet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke kõik seadme osad lastest eemal.
26. Piiratud füüsiliste, vaimsete ja sensoorsete võimetega täiskasvanud võivad seadet kasutada teise täiskasvanu järelevalve all.
27. Elektrilöögi eest kaitsmiseks ärge kastke seadme korpus, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
28. Ärge jätke pakendeid, näiteks kilekotte ja karpe, laste kätte.
29. Asetage seade tasasele pinnale, lastele kättesaamatus kohas.
30. Ärge puudutage seadet töö ajal, et vältida põletusi.
31. Veenduge, et veepaagis oleks keetmise ajal vett (mitte rohkem kui 200 ml), ärge laske pliidil töötada ilma veeta.
32. Enne toidu töötlemist keedupaagis tuleb lisada vesi.
33. Ärge jahvatage ega purustage masinas tooteid, näiteks jääkuubikuid.
34. Toidu kuumutamisaeg peaks olema vastavalt esitatud tabelile (tabel 1), et toiteväärtus ei läheks kaduma.
35. Pistik peab olema ühendatud maandatud pistikupesaga ja olema hästi paigas.
36. Ärge avage seadet selle töötamise ajal. Lülitage see eelnevalt välja.
37. Pärast töötlemist jälgi, et aur ei pääseks välja.
38. Ärge segage tooteid ilma vett lisamata.
39. Ärge blokeerige töö ajal ülemise katte ventilatsiooniavasid.
40. Vältige kaabli kokkupuudet kuumade pindade ja teravate servadega.
41. Pärast kasutamist tõmmake seade välja, peske ja kuivatage.
42. Ühendage seade voluvõrgust lahti ja oodake enne puhastamist, kuni see on jahtunud.
43. Plastosad võivad aja jooksul loomulikult vananeda. Eriti kui need puutuvad kokku päikesevalguse või kõrgete temperatuuridega. Selliste muutuste korral on soovitatav osad välja vahetada, et tagada seadme nõuetekohane toimimine.

02. KOMPLEKTI SISU

1. Neno Oro blender toiduvalmistamise funktsiooniga
2. Kasutusjuhend
3. Mõõtmistass

03. SEADME KIRJELDUS (JONIS A)

1. Ülemine käepide
2. Ülemine kate
3. Alumine kate
4. Nugade
5. Toidutanki salv
6. Ülemine kaaneühendus

7. Puutepaneel
8. Seadme korpus
9. Toiteallika pistikupesa
10. Veehoidla
11. Keetmispaak
12. Segamispaaži käepide
13. Tera kinnitus
14. Auru väljalaskeava

04. PUUTEPANEELI KIRJELDUS (JONIS B)

15. Aja Joonimine
16. Temperatuuri hooldusindikaator
17. Broneerimisfunktsiooni ikoon
18. Riisivorsti režiim
19. Lihapüree režiim
20. Kartulipüree režiim
21. Kalapüree režiim
22. Porgandipüree režiim
23. DIY-režiim
24. Kõõgiljapüree režiim
25. Supi režiim
26. Puuviljapüree režiim
27. Toiduvalmistamise režiim
28. Seadme sisse/välja lülitamine
29. Režiimide valik
30. Ajastatud käivitamisfunktsioon
31. Suurenda aega nuppu
32. Purustamise režiim
33. Sisse/välja nupp
34. Vähenda aega nuppu

05. SEADME PAIGALDAMINE

1. Tõmmake ülemine kate (JONIS A - 2) maha, hoides käepidemest (JONIS A - 1).
 2. Hoides kinni salve käepidemest (JONIS A - 12), tõmmake salv (JONIS A - 5) koos küpsetuskonteineri (JONIS A - 11), alumise kaane (JONIS A - 3) ja nugadega (JONIS A - 4) välja.
 3. Valage veepaaki (JONIS A - 10) 200 ml kraanivett või destilleeritud vett.
- MÄRKUS:** Soovitame kasutada destilleeritud vett, see mõjub sette tekkimisele vastu.
4. Tõmmake alumine kaas (JONIS A - 3) keedupaagilt (JONIS A - 11).
 5. Lisage tükeldatud väikesed toidutükid ja lisage sobiv kogus vett keedukonteinerisse (JONIS A - 11).
- MÄRKUS:** Ärge ületage keedupakendil näidatud 250 ml joont.
6. Asetage alumine kaas toiduvalmistamismahutile (JONIS A - 11) ja pange punktis 2 toodud esemed tagasi seadmesse, hoides käepidemest kinni (JONIS A - 12).
 7. Asetage ülemine kate (JONIS A - 2) seadmele, hoides seda käepidemest (JONIS A - 1).

06. TÖÖREŽIIM

1. Pärast ühendatud kaabli ühendamist porti (JONIS A - 9) ja seejärel toiteallikaga süttib paneel (JONIS A - 7). Seejärel lülitub see välja, et siseneda toiterežiimi.
2. Seadme käivitamiseks vajutage nuppu (JONIS B - 33), aja näidik (JONIS B - 15) näitab "-- --", sisenedes puhkeolekusse.
3. Vajutage soovitud töörežiimi valimiseks menüü nuppu (JONIS B - 29). Et valitud režiim käivituks viivitusega, vajutage paneelil (JONIS B - 30) olevale broneeringule (JONIS A - 7). See võimaldab seadmel käivituda pärast eelseadistatud aja möödumist (40 minutit kuni 24 tunnini, 5 minuti kaupa). Paneelil (JONIS B - 15) Joonistakse aeg, mida saab muuta tänu nuppudele "+" (JONIS B - 31) või "-" (JONIS B - 34).

MÄRKUS: Kui ajastatud käivitamisfunktsioon on aktiivne, on ikoon (JONIS B - 17) esile tõstetud.

4. Kui režiim on valitud, Joonistakse ekraanil (JONIS B - 15) vaikimisi programmeeritud aeg. Seda saab muuta iga 5 minuti tagant, kasutades nuppe "+" (JONIS B - 31) või "-" (Joonis B - 34) vastavalt alljärgnevale tabelile.

	MODE	TUNNI AEG	AJAVÄLJENDUS	TEMP. HOLD AEG
	Riisipuder	35 minutit	35-60 minutit	Kuni 9 tundi
	Kartulipüree	25 minutit	25-40 minutit	
	Porgandipüree	35 minutit	35-60 minutit	
	Köögiviljapüree	15 minutit	15-40 minutit	
	Puuviljapüree	15 minutit	15-60 minutit	
	Lihapüree	20 minutit	20-40 minutit	
	Kalapüree	15 minutit	15-40 minutit	
DIY	DIY	60 minutit	20-90 minutit	
	Supi režiim	30 minutit	30-90 minutit	
	Toiduvalmistamise režiim	85 minutit	85-150 minutit	

Tabel 1

MÄRKUSED:

- Pärast ühe režiimi (riisipüree, kartulipüree, porgandipüree, köögiviljapüree, puuviljapüree, lihapüree või kalapüree) valimist küpsetab seade suurema osa programmeeritud ajast. Viimase 5 minuti jooksul alustab seade automaatselt segamisprotsessi.
- DlY-režiimil, supi režiimil ja keetmisrežiimil küpsetab seade kogu aeg. Segamise alustamiseks hoidke segamise lõpetamisel segamisnuppu (Joonis B - 32) all.
- 5. Kui režiim on valitud, kuid ei ole veel käivitunud, käivitage eelpurustamine (Et kõik toidutükid oleksid ühtlase suurusega, et tagada ühtlane küpsemine), hoides all nuppu "Segamine" (Joonis B - 32). Nupu all hoidmine aktiveerib terad (Joonis A - 4), need jahvatavad toitu mitte kauem kui 20 sekundiks. Maksimaalselt saab käivitada 3 tsüklit, iga tsüklil 20 sekundit vastavalt vajadusele. Taaskäivitamine on võimalik ühe minuti pärast.
- 6. Valitud režiimi käivitamiseks vajutage lühidalt nuppu (Joonis B - 33). Seade hakkab soojendama, kuni näitab tööaega. Eelseadistatud režiimi peatamiseks vajutage uuesti nuppu (Joonis B - 33). Valitud programmi lõppedes läheb seade automaatselt temperatuuri hoidmise seisundisse (vt vahekaart 1), ikoon (Joonis B - 16) on aktiivne.
- 7. Kui olete segamise lõpetanud, veenduge lusikaga, et püree on õige konsistentsiga. Selleks tõmmake ülemine kaane (Joonis A - 2) ära, hoides samal ajal käepidemest kinni (Joonis A - 1). Oodake minut aega, et plastosad jahtuksid. Tõmmake alumine kaas (Joonis A - 3) lahti, haarates kinni plastikplommist. Kui konsistents ei ole piisav, segage uuesti, järgides sammu nr 5.
- 8. Kui konsistents on sobiv, tõmmake noad välja (Joonis A - 4), hoides kinni noakinnitusest (Joonis A - 13). Tõmmake mahuti välja, hoides kinni salve hoidikust (Joonis A - 12), ja kallutage ettevaatlikult keedusahtel (Joonis A - 11), et valada sisu tassi.

ETTEVAATUST: toimige väga ettevaatlikult, on oht, et see kõrvetab.

07. NÄIDISRETSEPTID

Režiim	Maksimaalne suhe
Riisipuder	160 ml vett + 40 g riisi
Kartulipüree	80 ml vett + 120 g kartulit
Porgandipüree	100 ml vett + 120 g porgandit.
Köögiviljapüree	50 ml vett + 80 g köögivilju
Puuviljapüree	30 ml vett + 120 g õunu
Lihapüree	50 ml vett + 120 g veiseliha
Kalapüree	50 ml vett + 120 g kala

08. PUHASTAMINE JA KATLAKIVIEEMALDAMINE

- Puhastage seadet ainult siis, kui see on lahti ühendatud.
- Puhastage seade pärast iga kasutamist.
- Seadet ei tohi puhastada voolava vee all (erand: nuga, alumine kaas, keedupann ja salv).
- Ärge kasutage pleegitusvahendit ega mingeid kemikaale ega puhastustablette.
- Ärge kasutage terasvilla, abrasiivseid puhastusvahendeid ega söövitavaid vedelikke (nt atsetooni või alkoholi).
- Ärge kastke seadet vette, kasutage ainult vedelikus niisutatud niisket lappi (erand: nuga, alumine kaas, küpsetuspann ja salv).
- Sellised osad nagu nuga, alumine kaas, keedupann ja salv tuleb seadmest eemaldada ja pesta käsnaga pesuvahendiga.
- Veepaagi puhastamiseks valage paaki vee ja äädika segu (50 ml 8% äädikat ja 150 ml vett). Jätke segu 15 minutiks seisma, seejärel valage segu välja ja pühkige see niiske lapiga.

09. LAHENDAMINE

Probleem	Põhjus	Lahendus
Puudub toiteallikas	Vääralt ühendatud kaabel	Kontrollige, et toitejuhe on korralikult ühendatud seadme või kontaktiga
	Kontaktis ei ole voolu	Kontrollige ohutult, kas kontaktis on voolu
Blender ei tööta korralikult, segab toitu halvasti	Madalpinge	Kasutage 230V kontakti
Toit kleepub põhja külge	Liiga vähe vett	Lisage veel vett
Toit on halvasti tükeldatud	Liiga palju või liiga vähe, koostisosi või vett	Muuda lisatud toodete osakaalu
Ooterežiimi lülitamine töö ajal	Liiga vähe vett	Lisage keetmispaaki rohkem vett
	Mootor on üle kuumenenud	Oodake 30 minutit enne taas-käivitamist
	Lõikepea on blokeeritud	Eemaldage ettevaatlikult lõikepea. Peske põhjalikult ja monteerige uuesti
Splash	Liiga palju vett või liiga vähe toitu	Vähendage lisatud vee kogust või suurendage toidu kogust. Palju rasva sisaldava toidu, näiteks rasvase liha valmistamine ei ole soovitatav
Klombid valmistoidu sees	Tooteid keedutankis ei ole eeltöödeldud.	Koostisosad tuleb eelnevalt ette valmistada vastavalt juhistelet.
Seade ei reageeri (kui see on sisse lülitatud)	Mootor on ülekuumenenud	Oodake 30 minutit enne taas-käivitamist

10. SPETSIFIKATSIOON

Toote nimetus: Neno Oro - Blender lastele toiduvalmistamise funktsiooniga

Mudel: Oro

Toitepinge: 220-240V/50Hz

Toidutamispaaagi maht: 250ml

Segamisvõimsus: 130W

Toiduvalmistamise võimsus: 500W

Toote mõõtmed: 18.5x15x25.5cm

Toote kaal: 1780g

Veepaagi maksimaalne mahutavus: 200ml

Kaabli pikkus: 100cm

11. GARANTIKAART

Tootel on 24-kuuline garanti. Garantitingimused on leitavad aadressil: <https://nenopl/gwarancja>.

Üksikasjad, kontaktandmed ja teenuse aadress on leitavad aadressil: <https://nenopl/kontakt>.

Spetsifikatsioonid ja sisu võivad muutuda ilma ette teatamata. Vabandame võimalike ebamugavuste pärast.

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

Шановний клієнт,

Дякуємо за придбання дитячого блендера Neno Ogo з функцією приготування їжі. Будь ласка, прочитайте інструкцію з експлуатації перед використанням і зберігайте її.

01. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

1. Перед підключенням переконайтеся, що напруга пристрою відповідає напрузі розетки.
2. Не використовуйте пристрій, якщо штекер або кабель пошкоджено.
3. Якщо штекер або кабель пошкоджено, зверніться до авторизованого сервісного центру
4. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся бака для води або ємності для змішування руками під час і після роботи.
5. Під час готування слідкуйте за гарячою парою, що виходить з приладу.
6. Під час чищення пристрою будьте обережні, щоб не залити його водою, існує ризик короткого замикання.
7. Не забувайте перевіряти температуру їжі перед годуванням.
8. Не торкайтеся вилки або кабелю мокрими руками.
9. Щоб запобігти опікам, ураженням електричним струмом, пожежам, під час використання виробу необхідно здійснювати нагляд за ним.
10. Не встановлюйте в блендер аксесуари або деталі від інших приладів, несумісних з моделлю Neno Ogo. Використання інших компонентів призведе до анулювання гарантії.
11. Не занурюйте корпус приладу у воду. Не ставте прилад на гарячу варильну поверхню або духовку, яка використовується або є гарячою.
12. Не використовуйте стерилізатор або мікрохвильову піч для дезінфекції будь-яких частин приладу.
13. Прилад призначений лише для побутового використання. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням приладу.
14. Поставте пристрій на стійку рівну поверхню і переконайтеся, що навколо нього достатньо місця, щоб не пошкодити парюю навколишні предмети.
15. Якщо пристрій пошкоджено, не використовуйте його більше. Зверніться до авторизованого сервісного центру
16. Не наливайте в резервуар для води інші рідини, крім води, наприклад, сік або пюре, щоб не засмітити нагрівальну поверхню або не викликати корозію кислотною або лужною їжею.
17. Не піднімайте і не переносьте пристрій під час роботи.
18. Не кладіть у резервуар для води жодних предметів.
19. Перед подачею на стіл перевірте консистенцію страви, щоб переконаватися, що в ній немає нерівних шматочків або грудочок.
20. Не кидайте в блендер кістки або горіхи!
21. Якщо робоча ємність забруднилася їжею, очистіть її після того, як вона охолоне. Регулярно очищайте її.
22. Будьте обережні, торкаючись лез, спорозняючи змішувальний бак і очищаючи пристрій.
23. Перед заміною деталей вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки.
24. Не забувайте вимикати пристрій з розетки перед збиранням, розбиранням або чищенням.
25. Виріб не повинен використовуватися дітьми. Тримайте всі частини пристрою в недоступному для дітей місці.
26. Дорослі з обмеженими фізичними, розумовими та сенсорними здібностями можуть користуватися пристроєм під наглядом іншої дорослої людини.

27. Щоб захистити себе від ураження електричним струмом, не занурюйте корпус приладу, кабель або вилку у воду або інші рідини.
28. Не залишайте упаковку, наприклад, поліетиленові пакети та коробки, у доступному для дітей місці.
29. Розмістіть пристрій на рівній поверхні, в недоступному для дітей місці.
30. Не торкайтеся приладу під час роботи, щоб уникнути опіків.
31. Під час готування переконайтеся, що в резервуарі для води є вода (не більше 200 мл), не дозволяйте варильній поверхні працювати без води.
32. Перед тим, як їжа буде оброблятися в робочій ємності, необхідно додати воду.
33. Не подібніюйте в машині такі продукти, як кубики льоду
34. Щоб не втратити поживну цінність, час нагрівання їжі повинен відповідати наданій таблиці (Таблиця 1).
35. Вилка повинна бути підключена до заземленої розетки і добре зафіксована.
36. Не відкривайте прилад, коли він працює. Заздалегідь вимкніть його.
37. Після обробки слідкуйте за тим, щоб не виходила пара.
38. Не збивайте продукти блендером без додавання води.
39. Не закривайте вентиляційні отвори на верхній кришці під час роботи.
40. Уникайте контакту кабелю з гарячими поверхнями та гострими краями.
41. Після використання відключіть пристрій від мережі, вимийте і висушіть.
42. Перед чищенням відключіть пристрій від електромережі та зачекайте, поки він охолоне.
43. Пластикові деталі з часом можуть природно старіти. Особливо, якщо вони піддаються впливу сонячного світла або високих температур. У разі таких змін рекомендується замінити компоненти, щоб забезпечити належне функціонування пристрою.

02. ВМІСТ НАБОРУ

1. Блендер Neno Oro з функцією приготування їжі
2. Інструкція з експлуатації
3. Мірний стакан

03. ОПИС ПРИСТРОЮ (РИС-А)

1. Ручка верхньої кришки
2. Верхня кришка
3. Нижня кришка
4. Ножі.
5. Лоток для варильного бака
6. Роз'єм верхньої кришки
7. Сенсорна панель
8. Корпус приладу
9. Роз'єм живлення
10. Водосховище
11. Варильний бак
12. Ручка змішувального бака
13. Кріплення леза
14. Отвір для виходу пари

04. ОПИС СЕНСОРНОЇ ПАНЕЛІ (РИС-Б)

15. Відображення часу
16. Індикатор підтримки температури
17. Піктограма функції бронювання
18. Режим рисової каші
19. Режим м'ясного пюре
20. Режим пюре
21. Режим рибного пюре
22. Режим морквяного пюре
23. Режим «Зроби сам

24. Режим овочевого пюре
25. Режим супу
26. Режим фруктового пюре
27. Режим приготування
28. Увімкніть/вимкніть пристрій
29. Вибір режимів
30. Функція запуску за розкладом
31. Кнопка збільшення часу
32. Режим подібнення
33. Кнопка увімкнення/вимкнення
34. Кнопка зменшення часу

05. ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ

1. Зніміть верхню кришку (РИС. А - 2), тримаючи за ручку (РИС. А - 1).
2. Тримаючись за ручку лотка (РИС. А - 12), витягніть лоток (РИС. А - 5) разом з ємністю для приготування (РИС. А - 11), нижньою кришкою (РИС. А - 3) і ножами (РИС. А - 4).
3. Налийте в резервуар для води (РИС.А - 10) 200 мл водопровідної або дистильованої води.
ПРИМІТКА: Ми рекомендуємо використовувати дистильовану воду, це протидіє утворенню осаду.
4. Змініть нижню кришку (РИС. А - 3) з варильної ємності (РИС. А - 11).
5. Додайте нарізані дрібні шматочки продуктів і залийте відповідну кількість води в ємність для варіння (РИС. А - 11).
ПРИМІТКА: Не перевищуйте позначку 250 мл, вказану на контейнері для приготування.
- ПРИМІТКА:** Щоб продукти добре подрібнювалися, нарізайте їх кубиками розміром не більше 1,5 см зі сторони
6. Встановіть нижню кришку на ємність для приготування їжі (РИС. А - 11) і покладіть предмети з пункту 2 назад в прилад, тримаючи за ручку (РИС. А - 12).
7. Встановіть верхню кришку (РИС. А - 2) на прилад, тримаючи за ручку (РИС. А - 1).

06. РЕЖИМ РОБОТИ

1. Після підключення кабелю, що додається, до порту (РИС. А - 9), а потім до джерела живлення, панель (РИС. А - 7) засвітиться. Потім вона вимкнеться, щоб увійти в режим живлення.
2. Для запуску пристрою натисніть кнопку (РИС.Б - 33), на дисплеї часу (РИС.Б - 15) відобразиться «---», перехід в сплячий режим.
3. Натисніть кнопку меню (РИС.В - 29), щоб вибрати потрібний режим роботи. Для того, щоб вибраний режим запрацював із затримкою, натисніть на панель (РИС.В - 30) на панелі (РИС.А - 7) кнопку бронювання (РИС.В - 30). Це дозволить приладу увімкнутися через заданий час (від 40 хвилин до 24 годин, з кроком у 5 хвилин). На панелі (РИС.В - 15) відобразиться час, який можна змінити за допомогою кнопок "+" (РИС.В - 31) або "-" (РИС.В - 34)
ПРИМІТКА: Коли функція запуску за розкладом активна, підсвічується піктограма (РИС. В - 17).
4. Після вибору режиму на екрані (РИС.В - 15) відображається запрограмований час за замовчуванням час. Його можна змінювати кожні 5 хвилин за допомогою кнопок "+" (РИС.В - 31) або "-" (РИС.В - 34), відповідно до таблиці нижче

	РЕЖИМ	ГОДИНА ЧАСУ	ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН	ТЕМПЕРАТУРА-ВИТРИМАТИ ЧАС
	Рисова каша	35 хвилин	35-60 хвилин	
	Картопляне пюре	25 хвилин	25-40 хвилин	

	Морквяне пюре	35 хвилин	35-60 хвилин	До 9 годин
	Овочеве пюре	15 хвилин	15-40 хвилин	
	Фруктове пюре	15 хвилин	15-60 хвилин	
	М'ясне пюре	20 хвилин	20-40 хвилин	
	Рибне пюре	15 хвилин	15-40 хвилин	
DIY	Зроби сам	60 хвилин	20-90 хвилин	
	Режим супу	30 хвилин	30-90 хвилин	
	Режим приготування	85 хвилин	85-150 хвилин	

Таблиця 1

ПРИМІТКИ:

- Після вибору одного з режимів (рисова каша, картопляне пюре, морквяне пюре, овочеве пюре, фруктове пюре, м'ясне пюре або рибне пюре) прилад готує більшу частину запрограмованого часу. В останні 5 хвилин він автоматично запускає процес змішування.
- У режимі «Зроби сам», режимі «Суп» і режимі «Варіння» прилад буде постійно готувати. Щоб почати змішування, натисніть і утримуйте кнопку «Перемішування» (РИС. В - 32) після завершення роботи.
- Коли режим обраний, але ще не запущений, запустить попереднє подрібнення (щоб зробити всі шматочки їжі однаковими за розміром для забезпечення рівномірного приготування), утримуючи кнопку «Перемішування» (РИС. В - 32). Утримування кнопки активує леза (РИС. А - 4), які будуть подрібнювати продукти протягом не більше 20 секунд. Можна запустити максимум 3 цикли, кожен по 20 секунд, залежно від потреби. Повторний запуск можливий через одну хвилину.
- Для запуску обраного режиму коротко натисніть кнопку (РИС. В - 33). Пристрій почне нагріватися до тих пір, поки на дисплеї не відобразиться час роботи. Щоб зупинити встановлений режим, натисніть кнопку (РИС. В - 33) ще раз. Після закінчення обраної програми прилад автоматично перейде в режим

- підтримання температури (див. табл.1), при цьому стане активною піктограма (PIS-B - 16).
- Закінчивши блендерування, переконайтеся ложкою, що пюре має правильну консистенцію. Для цього зніміть верхню кришку (PIS. A - 2), притримуючи ручку (PIS. A - 1). Зачекайте хвилину, поки пластикові частини охолонуть. Зніміть нижню кришку (PIS.A - 3), взявшись за пластиковий ущільнювач. Якщо консистенція незадовільна, повторно змішайте, дотримуючись кроку № 5
 - Якщо консистенція підходить, витягніть ножі (PIS. A - 4), тримаючи за кріплення для ножів (PIS. A - 13). Витягніть ємність, тримаючись за тримач для лотка (PIS. A - 12), і обережно нахиліть ємність для приготування (PIS. A - 11), щоб вилити вміст у тарілку.
- УВАГА: Дійте дуже обережно, існує ризик опарювання**

07. ПРИКЛАДИ РЕЦЕПТІВ

Режим	Максимальне співвідношення
Рисова каша	160мл. води + 40г. рису
Картопляне пюре	80мл. води + 120г. картоплі
Морквяне пюре	100мл. води + 120г. моркви
Овочеве пюре	50мл. води + 80г. овочів
Фруктове пюре	30мл. води + 120г. яблука
М'ясне пюре	50 мл. води + 120 г. яловичини
Рибне пюре	50мл. води + 120г. риби

08. ОЧИЩЕННЯ ТА ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

- Чистіть пристрій лише тоді, коли він відключений від електромережі
- Очищайте пристрій після кожного використання.
- Прилад не можна мити під проточною водою (виняток: ніж, нижня кришка, резервуар для приготування їжі та піддон).
- Не використовуйте відбілювач або будь-які хімічні засоби чи чистячі таблетки.
- Не використовуйте сталеву вату, будь-які абразивні чистячі засоби або агресивні рідини (наприклад, ацетон або спирт).
- Не занурюйте прилад у воду, використовуйте лише вологу ганчірку, змочену в рідині (виняток: ніж, нижня кришка, резервуар для приготування їжі та піддон).
- Такі компоненти, як ніж, нижня кришка, резервуар для приготування їжі та піддон, слід вийняти з приладу та вимити за допомогою губки з миючим засобом для посуду.
- Щоб видалити накип з резервуара для води, залийте в нього суміш води і оцту (50 мл 8% оцту і 150 мл води). Залиште суміш на 15 хвилин, після чого вилийте її і протріть вологою ганчіркою.

09. ВИРІШЕННЯ

Проблема	Тому що	Рішення
Відсутність електроживлення	Неправильно підключений кабель	Перевірте, чи правильно підключено кабель живлення до приладу або до контакту
	Відсутність струму в контакті	Перевірте безпечно, чи є струм у контакті
Блендер не працює належним чином, погано змішує продукти	Низька напруга	Використовуйте контакт 230 В
Їжа прилипає до дна	Занадто мало води	Додайте більше води
Їжа погано подрібнена	Забгато або замало інгредієнтів чи води	Змініть пропорції додавання продуктів

Перехід у режим очікування під час роботи	Занадто мало води	Додайте більше води в резервуар для варіння
	Двигун перегрівся	Зачекайте 30 хвилин перед перезапуском
	Ріжуча головка заблокована	Обережно зніміть ріжучу головку. Ретельно вимити і знову зібрати
Сплеск!	Забагато води або замало їжі	Зменшити кількість доданої води або збільшити кількість їжі. Не рекомендується готувати їжу, яка містить багато жиру, наприклад, жирне м'ясо
Грудочки в готовій їжі	Продукти у варильній ємності не проходять попередню обробку	Інгредієнти слід попередньо підготувати згідно з інструкцією
Пристрій не реагує (при увімкненні)	Двигун перегрівається	Зачекайте 30 хвилин перед перезапуском

10. СПЕЦИФІКАЦІЯ

Назва продукту: Neno Oro - дитячий блендер з функцією приготування їжі

Модель: Oro

Напруга живлення: 220-240В/50Гц

Об'єм варильного бака: 250 мл

Потужність змішування: 130 Вт

Потужність приготування: 500 Вт

Розміри виробу: 18,5x15x25,5 см

Вага продукту: 1780 г

Максимальна ємність резервуара для води: 200 мл

Довжина кабелю: 100 см

11. ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

На виріб надається гарантія 24 місяці. Умови гарантії можна знайти на сайті: <https://neno.pl/gwarancja>

Детальну інформацію, контактну та сервісну адресу можна знайти на сайті: <https://neno.pl/kontakt>

Технічні характеристики та зміст можуть бути змінені без попередження. Просимо вибачення за можливі незручності.

BG

РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Уважаеми клиенти,

Благодарим ви, че закупихте бебешкия блендер Neno Oro с функция за готвене. Моля, прочетете ръководството за употреба преди употреба и го запазете.

01. ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Преди да свържете, проверете дали напрежението на устройството съответства на напрежението на контакта.
2. Не използвайте устройството, ако щепселът или кабелът са повредени.
3. Ако щепселът или кабелът са повредени, свържете се с оторизиран сервизен център.
4. За да избегнете изгаряния, не докосвайте резервоара за вода или смесителния съд с голи ръце по

- време на работа и след това.
5. Внимавайте за гореща пара, излизаща от уреда по време на готвене.
 6. Когато почиствате устройството, внимавайте да не го залеете, защото има риск от късо съединение.
 7. Не забравяйте да проверите температурата на храната преди хранене.
 8. Не докосвайте щепсела или кабела с мокри ръце.
 9. За да се предотвратят изгаряния, токови удари, пожари, продуктът трябва да се наблюдава по време на употреба.
 10. Не поставяйте в блендера аксесоари или части от други уреди, несъвместими с модела Neno Oro. Използването на други компоненти води до прекратяване на гаранцията.
 11. Не потапяйте корпуса на уреда във вода. Не поставяйте уреда върху котлони или фурни, които се използват или са горещи.
 12. Не използвайте стерилизатор или микровълнова фурна за дезинфекция на частите на уреда.
 13. Уредът е предназначен само за домашна употреба. Производителят не носи отговорност за загуби, причинени от неправилна употреба на уреда.
 14. Поставете устройството върху стабилна, равна повърхност и се уверете, че около него има достатъчно място, за да не се повреди околната среда от парата.
 15. Ако устройството е повредено, не го използвайте отново. Свържете се с оторизиран сервизен център.
 16. Не наливайте в резервоара за вода течности, различни от вода, напр. сок или поре, за да не запустите нагревателната повърхност или да не я разядете с киселинни или алкални храни.
 17. Не вдигайте и не носете устройството, докато то се използва.
 18. Не поставяйте никакви предмети в резервоара за вода.
 19. Проверете консистенцията на храната преди сервиране, за да се уверите, че няма неравномерни парчета или булки.
 20. Не хвърляйте кости или ядки в блендера!
 21. Ако резервоарът за готвене се замърси с храна, почистете го, след като изстине. Не забравяйте да го почиствате редовно.
 22. Бъдете внимателни, когато докосвате остриетата, изпразвате резервоара за смесване и почиствате устройството.
 23. Преди да сменяте части, изключете уреда и го извадете от контакта.
 24. Не забравяйте да изключвате устройството от контакта, преди да го сглобявате, разглобявате или почиствате.
 25. Продуктът не трябва да се използва от деца. Пазете всички части на устройството далеч от деца.
 26. Възрастни с ограничени физически, умствени и сетивни способности могат да използват устройството под надзора на друг възрастен.
 27. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте корпуса на уреда, кабела или щепсела във вода или други течности.
 28. Не оставяйте опаковките, като например пластмасови торбички и кутии, на достъпно за деца място.
 29. Поставете устройството на плоска повърхност, на място, недостъпно за деца.
 30. Не докосвайте уреда по време на работа, за да избегнете изгаряния.
 31. По време на готвене се уверете, че в резервоара за вода има вода (не повече от 200 ml), не оставяйте плота да работи без вода.
 32. Преди обработката на храната в резервоара за готвене трябва да се добави вода.
 33. Не смилайте и не раздробявайте продукти като кубчета лед в машината.
 34. Времето за нагряване на храната трябва да е съгласно предоставената таблица (Таблица 1), за да не се загуби хранителната стойност.
 35. Щепселът трябва да е свързан към заземен контакт и да е добре поставен.
 36. Не отваряйте уреда, докато работи. Изключете го преди това.
 37. След обработката внимавайте за изпускане на пара.
 38. Не смесвайте продуктите с блендер, без да добавяте вода.
 39. Не блокирайте вентилационните отвори на горния капак по време на работа.
 40. Избягвайте контакт на кабела с горещи повърхности и остри ръбове.
 41. След употреба изключете устройството от електрическата мрежа, измийте го и го подсушете.
 42. Изключете устройството от електрическата мрежа и изчакайте да изстине, преди да го почиствате.
 43. Пластмасовите части могат да стареят естествено с течение на времето. Особено ако са изложени

на слънчева светлина или високи температури. В случай на такива промени е препоръчително да замените компонентите, за да осигурите правилното функциониране на устройството.

02. СЪДЪРЖАНИЕ НА КОМПЛЕКТА

1. Блендер Neno Oro с функция за готвене
2. Инструкции за експлоатация
3. Мерителна чаша

03. ОПИСАНИЕ НА УСТРОЙСТВОТО (ФИГ.-А)

1. Дръжка на горния капак
2. Горен капак
3. Долен капак
4. Ножове
5. Тава на резервоара за готвене
6. Конектор за горния капак
7. Сензорен панел
8. Корпус на уреда
9. Конектор за захранване
10. Резервоар за вода
11. Резервоар за готвене
12. Дръжка на резервоара за смесване
13. Прикрепване на острието
14. Отвор за изпускане на пара

04. ОПИСАНИЕ НА СЕНЗОРНИЯ ПАНЕЛ (ФИГ.-Б)

15. Индикация на времето
16. Индикатор за поддържане на температурата
17. Икона на функцията за резервиране
18. Режим на оризова каша
19. Режим на месно пюре
20. Режим на картофено пюре
21. Режим на рибно пюре
22. Режим на пюре от моркови
23. Режим «Направи си сам
24. Режим на зеленчуково пюре
25. Режим супа
26. Режим на плодово пюре
27. Режим на готвене
28. Включване/изключване на устройството
29. Избор на режими
30. Функция за стартиране по време
31. Бутон за увеличаване на времето
32. Режим на раздробяване
33. Бутон за включване/изключване
34. Бутон за намаляване на времето

05. ИНСТАЛИРАНЕ НА УСТРОЙСТВОТО

1. Свалете горния капак (Фиг.А - 2), като го държите за дръжката (Фиг.А - 1).
2. Като държите дръжката на тавата (Фиг.А - 12), извадете тавата (Фиг.А - 5) заедно с контейнера за готвене (Фиг.А - 11), долния капак (Фиг.А - 3) и ножовете (Фиг.А - 4).
3. Налейте в резервоара за вода (Фиг.А - 10) 200 ml чешмяна или дестилирана вода.
ЗАБЕЛЕЖКА: Препоръчваме използването на дестилирана вода, която противодейства на образуването на утайки.
4. Издърпайте долния капак (Фиг.А - 3) от резервоара за готвене (Фиг.А - 11).

- Добавете нарязаните малки парчета храна и добавете съответното количество вода в съда за готвене (Фиг.А -11).

ЗАБЕЛЕЖКА: Не превишавайте границата от 250 ml, показана върху съда за готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да сте сигурни, че храната е добре раздробена, нарежете я на кубчета, не по-големи от 1,5 см от едната страна

- Поставете долния капак на съда за готвене (Фиг.А -11) и поставете обратно в уреда предметите от точка 2, като държите дръжката (Фиг.А -12).
- Поставете горния капак (Фиг.А - 2) върху уреда, като го държите за дръжката (Фиг.А - 1).

06. РЕЖИМ НА РАБОТА

- След като свържете прикачения кабел към порта (Фиг.А - 9) и след това към захранването, панелът (Фиг.А - 7) ще светне. След това той ще се изключи, за да влезе в режим на захранване.
- За да стартирате устройството, натиснете бутона (Фиг.В - 33), на дисплея за времето (Фиг.В - 15) ще се покаже «-- --», като ще влезете в режим на заспиване.
- Натиснете бутона за менюто (Фиг.В - 29), за да изберете желания режим на работа. За да стартирате избрания режим със закъснение, натиснете бутона за резервиране (Фиг. В - 30) на панела (Фиг. А - 7). Това ще даде възможност на устройството да се стартира след предварително зададено време (от 40 минути до 24 часа, на стъпки от 5 минути). Панелът (Фиг. В - 15) ще покаже времето, което може да се променя благодарение на бутоните «+» (Фиг. В - 31) или «-» (Фиг. В - 34).
- ЗАБЕЛЕЖКА:** Когато функцията за временен старт е активна, иконата (Фиг.Б - 17) е осветена.
- Когато режимът е избран, на екрана (Фиг.Б - 15) ще се покаже програмираното по подразбиране време. Това време може да се променя на всеки 5 минути, като се използват бутоните «+» (Фиг. В - 31) или «-» (Фиг. В - 34), съгласно таблицата по-долу.

	РЕЖИМ	ЧАС ВРЕМЕ	ДИАПАЗОН НА ВРЕМЕТО	ТЕМП. ВРЕМЕ ЗА ЗАДЪРЖАНЕ
	Оризова каша	35 минути	35-60 минути	До 9 часа
	Картофено пюре	25 минути	25-40 минути	
	Пюре от моркови	35 минути	35-60 минути	
	Зеленчуково пюре	15 минути	15-40 минути	
	Плодово пюре	15 минути	15-60 минути	

	Месно пюре	20 минути	20-40 минути
	Рибно пюре	15 минути	15-40 минути
DIY	Направи си сам	60 минути	20-90 минути
	Режим супа	30 минути	30-90 минути
	Режим на готвене	85 минути	85-150 минути

Таблица 1

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- След като изберете един от режимите (оризово пюре, картофено пюре, пюре от моркови, зеленчуково пюре, плодово пюре, месно пюре или рибно пюре), уредът готви през по-голямата част от програмираното време. През последните 5 минути автоматично започва процесът на пасиране.
- В режим «Направи си сам», режим «Супа» и режим «Готвене» уредът ще готви през цялото време. За да започнете да смесвате, задръжте бутона за разбъркване (Фиг. Б - 32), когато приключите.
- 5. Когато режимът е избран, но все още не е стартирал, започнете предварителното раздробяване (За да се уеднаквят размерите на всички парчета храна, за да се осигури равномерно готвене), като задръжте натиснат бутона "Разбъркване" (Фиг.Б - 32). Задръжането на бутона ще активира остриетата (Фиг.А - 4), те ще смилат храната за не повече от 20 секунди. Могат да се стартират максимум 3 цикъла, всеки от които за 20 секунди, както е необходимо. Рестартирането е възможно след една минута.
- 6. За да стартирате избрания режим на , натиснете за кратко бутона (Фиг.Б - 33). Устройството ще започне да се нагрява, докато покаже времето за работа. За да спрете предварително зададения режим, натиснете отново бутона (Фиг. В - 33). В края на избраната програма уредът автоматично ще влезе в състояние на задръжане на температурата (вж. табл.1), иконата (Фиг.В - 16) ще бъде активна.
- 7. След като приключите с blendирането, проверете с лъжица дали пюреото е с подходяща консистенция. За да направите това, свалете горния капак (Фиг. А - 2), като държите дръжката (Фиг. А - 1). Изчакайте една минута, за да се охладят пластмасовите части. Свалете долния капак (Фиг. А - 3), като хванете пластмасовото уплътнение. Ако консистенцията е недостатъчна, смесете отново,

като следвате стъпка № 5.

8. Ако консистенцията е подходяща, издърпайте ножовете (Фиг-А - 4), като ги държите за приставката за ножове (Фиг-А - 13). Издърпайте резервоара, като държите държача за тавата (Фиг-А - 12) и внимателно наклонете резервоара за готвене (Фиг-А - 11), за да изсипите съдържанието в съда
- ВНИМАНИЕ: Действайте много внимателно, има опасност от опарване**

07. ПРИМЕРНИ РЕЦЕПТИ

Режим	Максимално съотношение
Оризова каша	160мл. вода + 40гр. ориз
Картофено пюре	80ml. вода + 120g. картофи
Пюре от моркови	100 мл. вода + 120 г. моркови
Зеленчуково пюре	50 мл. вода + 80 г. зеленчуци
Плодово пюре	30ml. вода + 120g. ябълка
Месно пюре	50 мл. вода + 120 г. говеждо месо
Рибно пюре	50 мл. вода + 120 г риба

08. ПОЧИСТВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК

- Почиствайте устройството само когато е изключено от електрическата мрежа.
- Почиствайте устройството след всяка употреба.
- Уредът не трябва да се почиства под течаща вода (изключение: нож, долен капак, резервоар за готвене и тава).
- Не използвайте белина или други химикали или таблетки за почистване.
- Не използвайте стоманена вълна, абразивни почистващи препарати или корозивни течности (напр. ацетон или алкохол).
- Не потапяйте уреда във вода, а използвайте само влажна кърпа, напоена с течност (изключение: нож, долен капак, резервоар за готвене и тава).
- Компоненти като ножа, долния капак, резервоара за готвене и тавата трябва да се извадят от уреда и да се измият с течност за миене с помощта на гъба.
- За да отстраните котления камък от резервоара за вода, изсипете смес от вода и оцет в резервоара (50 мл 8% оцет и 150 мл вода). Оставете сместа за 15 минути, след което излейте сместа и избършете с влажна кърпа.

09. SOLVING

Проблем	Причина	Решение
Няма захранване	II Неправилно свързан кабел	Проверете дали захранващият кабел е правилно свързан към уреда или към контакта
	Няма ток в контакта	Проверете безопасно дали в контакта има ток
Блендерът не работи правилно, смесва храната лошо	Ниско напрежение	Използвайте контакт 230V
Храната залепва за дъното	Твърде малко вода	Добавете още вода
Храната е лошо нарязана	Твърде много или твърде малко съставки или вода	Промяна на пропорциите на добавените продукти
	Твърде малко вода	Добавете още вода в резервоара за готвене
	Двигателят е прегрял	Изчакайте 30 минути, преди да рестартирате
Преминаване в режим на готовност по време на работа	Режещата глава е блокирана	Внимателно свалете режещата глава-Измийте старателно и сглобете отново

Splash	Твърде много вода или твърде малко храна	Намалете количеството на добавената вода или увеличете количеството на храната. Не се препоръчва приготвянето на храна, която съдържа много мазнини, като например тлъсто месо.
Бучки в готовата храна	Продуктите в резервоара за готвене не са предварително обработени	Съставките трябва да бъдат предварително приготвени според инструкциите
Устройството не реагира (когато е включено)	Двигателят е прегрял	Изчакайте 30 минути, преди да рестартирате

10. СПЕЦИФИКАЦИЯ

Име на продукта: Neno Oro - блендер за деца с функция за готвене

Модел: Oro

Захранващо напрежение: 220-240V/50Hz

Капацитет на резервоара за готвене: 250ml

Мощност на смесване: 130 W

Мощност на готвене: 500W

Размери на продукта: 18,5x15x25,5 cm

Тегло на продукта: 1780 g

Максимален капацитет на резервоара за вода: 200ml

Дължина на кабела: 100 cm

11. ГАРАНЦИОННА КАРТА

Продуктът се предлага с 24-месечна гаранция. Гаранционните условия можете да намерите на следния адрес: <https://neno.pl/gwarancja>

Подробности, контакти и адрес за обслужване можете да намерите на: <https://neno.pl/kontakt>

Спецификациите и съдържанието подлежат на промяна без предизвестие. Извиняваме се за причинените неудобства.

МК

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

Почитуван клиент,

Ви благодариме што го купите блендерот за бебиња Neno Oro со функција за готвење. Ве молиме прочитајте го упатството за употреба пред употреба и чувајте го.

01. ПРАВИЛА ЗА БЕЗБЕДНОСТ

1. Пред да се поврзете, проверете дали напонот на уредот одговара на напонот на штекерот.
2. Не користете го уредот ако приклучокот или кабелот се оштетени.
3. Ако приклучокот или кабелот се оштетени, контактирајте со овластен сервисен центар
4. За да избегнете изгореници, не допирајте го резервоарот за вода или садот за мешање со голи раце за време и по операцијата.
5. Внимавајте на топла пара да излегува од апаратот за време на готвењето.
6. Кога го чистите уредот, внимавајте да не го поплавите, постои ризик од краток спој.
7. Не заборавајте да ја проверите температурата на храната пред да ја храните.

8. Не допирајте го приклучокот или кабелот со влажни раце.
9. За да се спречат изгореници, електрични удари, пожари, производот мора да се надгледува за време на употребата.
10. Не ставајте додатоци или делови од други апарати некомпатибилни со моделот Neno Oro во блендерот. Употребата на други компоненти ќе ја поништи гаранцијата.
11. Не го потопувајте телото на апаратот во вода. Не ставајте го апаратот на топла плоча или рерна што се користи или е жешка.
12. Не користете стерилизатор или микробранова печка за дезинфекција на делови од апаратот.
13. Апаратот е наменет само за домашна употреба. Производителот не е одговорен за каква било загуба предизвикана од неправилна употреба на уредот.
14. Ставете го уредот на стабилна, рамна површина и проверете дали има доволно простор околу него за да избегнете оштетување на околината со пара.
15. Ако уредот е оштетен, не го употребувајте повторно. Контактирајте со овластен сервисен центар.
16. Не истурајте течности освен вода во резервоарот за вода, на пр. сок или пире, за да не ја затнете грејната површина или да ја кородирате грејната површина со кисела или алкална храна.
17. Не го кревајте или носете уредот додека се користи.
18. Не ставајте никакви предмети во резервоарот за вода.
19. Проверете ја конзистентноста на храната пред да ја послужите за да бидете сигурни дека нема нерамни парчиња или груги.
20. Не фрлајте коски или јаткасти плодови во блендерот!
21. Ако садот за готвење се извалка со храна, исчистете го откако ќе се олади. Погрижете се редовно да го чистите.
22. Бидете внимателни при допирање на сечилата, празнење на резервоарот за мешање и чистење на уредот.
23. Пред да менувате делови, исклучете го апаратот и исклучете го од штекерот.
24. Не заборавајте да го исклучите уредот од штекерот пред да го склопите, расклопите или чистите.
25. Производот не смее да го користат деца. Чувајте ги сите делови на уредот подалеку од деца.
26. Возрасни со ограничени физички, ментални и сетилни способности може да го користат уредот под надзор на друго возрасно лице.
27. За да се заштитите од струен удар, не потопувајте го телото, кабелот или приклучокот на апаратот во вода или други течности.
28. Не оставајте амбалажа, како што се пластични кеси и кутии, на дофат на деца.
29. Ставете го уредот на рамна површина, подалеку од дофат на деца.
30. Не допирајте го апаратот додека работи за да избегнете изгореници.
31. Проверете дали има вода во резервоарот за вода за време на готвењето (не повеќе од 200 ml), не дозволувајте ринглата да работи без вода.
32. Пред да се обработи храната во садот за готвење, мора да се додаде вода.
33. Не мелете и не кршете производи како што се коцките мраз во машината
34. Времето на загревање на храната треба да биде според дадената табела (Табела 1) за да не се изгуби хранливата вредност.
35. Приклучокот мора да биде поврзан со заземјен штекер и да биде добро поставен.
36. Не отворајте го апаратот додека работи. Исклучете го претходно.
37. По обработката внимавajte да не истече пара.
38. Не блендерирајте производи без додавање вода.
39. Не блокирајте ги отворите за вентилација на горниот капак за време на работата.
40. Избегнувајте контакт на кабелот со жешки површини и остри рабови.
41. По употреба, исклучете го, измијте го и исушете го уредот.
42. Исклучете го уредот од напојувањето и почекајте додека не се олади пред да го чистите.
43. Пластичните делови можат природно да стареат со текот на времето. Особено ако се изложени на сончева светлина или високи температури. Во случај на такви промени, препорачливо е да се заменат компонентите за да се обезбеди правилно функционирање на уредот.

02. СОДРЖИНА НА КОМПЛЕТ

1. Нено Оро блендер со функција за готвење

2. Упатства за работа
3. Мерна чаша

03. ОПИС НА УРЕДОТ (СЛ-А)

1. Рачка на горниот капак
2. Горниот капак
3. Долниот капак
4. Ножеви
5. Послужавник за готвење
6. Приклучок за горниот капак
7. Панел на допир
8. Тело на апаратот
9. Приклучок за напојување
10. Резервоар за вода
11. Резервоар за готвење
12. Рачка на резервоарот за мешање
13. Прицврстување на сечилото
14. Отвор за излез на пареа

04. ОПИС НА ПАНЕЛОТ НА ДОПИР (СЛ-Б)

15. Приказ на време
16. Индикатор за одржување на температурата
17. Икона за функцијата за резервација
18. Режим на оризова чашка
19. Режим на пире од месо
20. Режим на пире од компири
21. Режим на пире од риба
22. Режим на пире од морков
23. Режим DfY
24. Режим на пире од зеленчук
25. Режим на супа
26. Режим на овошно пире
27. Режим на готвење
28. Вклучете/исклучете го уредот
29. Избор на режими
30. Функција за темпиран почеток
31. Копче за зголемување на времето
32. Режим на уништување
33. Копче за вклучување/исклучување
34. Копче за намалување на времето

05. ИНСТАЛАЦИЈА НА УРЕДОТ

1. Извлекете го горниот капак (СЛ А - 2), држејќи го за рачката (СЛ А - 1).
 2. Држете ја рачката на плехот (СЛ А - 12), извлекете ја садот (СЛ А - 5) заедно со садот за готвење (СЛ А - 11), долниот капак (СЛ А - 3) и ножевите (СЛ А - 4).
 3. Истурете во резервоарот за вода (СЛ А - 10), 200 ml од чешма или дестилирана вода.
ЗАБЕЛЕШКА: Препорачуваме да користите дестилирана вода, ова го спречува создавањето на седимент.
 4. Извлекете го долниот капак (СЛ А - 3) од резервоарот за готвење (СЛ А - 11).
 5. Додадете ги исецканите мали парчиња храна и додајте ја соодветната количина вода во садот за готвење (СЛ А - 11).
- ЗАБЕЛЕШКА:** Не ја надминувајте линијата од 250 ml прикажана на садот за готвење
- ЗАБЕЛЕШКА:** За да се осигурате дека храната е добро распорчена, исечете ги на коски не поголеми од 1,5 cm на страна.
6. Ставете го долниот капак на садот за готвење (СЛ А - 11) и вратете ги предметите од точка 2 во

- апаратот, држејќи ја рачката (СЛ А - 12)
7. Ставете го горниот капак (СЛ А - 2) на апаратот, држејќи го за рачката (СЛ А - 1).

06. НАЧИН НА РАБОТА

- Откако ќе го поврзете прикачениот кабел со приклучокот (СЛА - 9), а потоа и со напојувањето, панелот (СЛА - 7) ќе светне. Потоа ќе се исклучи за да влезе во режим на напојување.
- За да го вклучите уредот, притиснете го копчето (СЛ Б - 33), приказот на времето (СЛ Б - 15) ќе покаже „--“, влегувајќи во режим на мирување.
- Притиснете го копчето за мени (СЛ Б - 29) за да го изберете саканиот режим на работа. За да започнете избраниот режим со задоцнување, притиснете го резервирањето (СЛ Б - 30) на панелот (СЛ А - 7). Ова ќе му овозможи на уредот да се вклучи по претходно поставено време (од 40 минути до 24 часа, во чекори од 5 минути). Панелот (СЛ Б - 15) ќе го прикаже времето, кое може да се измени благодарение на копчињата „+“ (СЛ Б - 31) или „-“ (СЛ Б - 34)

ЗАБЕЛЕШКА: Кога функцијата за темпирано стартување е активна, иконата (СЛ Б - 17) е означена.

- Кога е избран режимот, на екранот (СЛ Б - 15), ќе се прикаже стандардното програмирано време. Ова може да се менува на секои 5 минути, користејќи ги копчињата „+“ (СЛ Б - 31) или „-“ (СЛ Б - 34), според табелата подолу

	РЕЖИМ	ВРЕМЕ НА ЧАС	ВРЕМЕНСКИ ОПЕГА	ТЕМП. ДРЖИ ВРЕМЕ
	Оризова чашка	35 минути	35-60 минути	До 9 часа
	Пире од компири	25 минути	25-40 минути	
	Пире од морков	35 минути	35-60 минути	
	Пире од зеленчук	15 минути	15-40 минути	
	Овошно пире	15 минути	15-60 минути	
	Пире од месо	20 минути	20-40 минути	
	Пире од риба	15 минути	15-40 минути	

	Направете сами	60 минути	20-90 минути
	Режим на супа	30 минути	30-90 минути
	Режим на готвење	85 минути	85-150 минути

Табела 1

ЗАБЕЛЕШКИ:

- Откако ќе изберете еден од режимите (решетка од ориз, пире од компири, пире од морков, пире од зеленчук, овошно пире, пире од месо или пире од риба), апаратот се готви поголемиот дел од програмираното време. Во последните 5 минути, автоматски го започнува процесот на мешање.
 - Во режимот DIY, режим на супа и режим на готвење, апаратот ќе готви постороно. За да започнете со мешање, задржете го копчето за мешање (СЛ Б - 32) кога ќе завршите.
 - Кога режимот е избран, но сè уште не е стартуван, започнете со претходно распарчување (За да ги направите сите парчиња храна еднакви по големина за да се обезбеди рамномерно готвење) со држење на копчето „Stirring“ (СЛ Б - 32). Со држење на копчето ќе се активираат сечилата (СЛ А - 4), тие ќе ја мелат храната не повеќе од 20 секунди. Може да се извршат најмногу 3 циклуси, секој по 20 секунди по потреба. Рестартирањето е можно по една минута.
 - За да го започнете избраниот режим, кратко притиснете го копчето (СЛ Б - 33). Уредот ќе почне да се загрева додека не го прикаже времето на работа. За да го прекинете претходно поставениот режим, повторно притиснете го копчето (СЛ Б - 33). На крајот од избраната програма, апаратот автоматски ќе влезе во условот за задржување на температурата (види таб-1), иконата (СЛ Б - 16) ќе биде активна.
 - Кога ќе завршите со блендирањето, со лажица проверете дали пирето ја има вистинската конзистенција. За да го направите ова, извадете го горниот капак (СЛ А - 2) додека ја држите рачката (СЛ А - 1). Почekaјте една минута да се изладат пластичните делови. Извлекете го долниот капак (СЛ А - 3) со фаќање за пластичната заплата. Ако конзистентноста е несоодветна, повторно измешајте со следење на чекор бр. 5
 - Ако конзистентноста е соодветна, извлекете ги ножевите (СЛ А - 4), држете ги за додатокот за нож (СЛ А - 13). Извлекете го резервоарот држејќи го држачот за садот (СЛ А - 12) и внимателно навалете го резервоарот за готвење (СЛ А - 11) за да ја истурите содржината во садот
- ВНИМАНИЕ: Постапете многу внимателно, постои ризик од попарување**

07. ПРИМЕРИ РЕЦЕПТИ

Режим	Максимален сооднос
Оризова чашка	160 мл. вода + 40 гр. оризот
Пире од компири	80 мл. вода + 120 гр. компири
Пире од морков	100мл. вода + 120 гр. моркови
Пире од зеленчук	50 мл. вода + 80гр. зеленчук
Овошно пире	30 мл. вода + 120 гр. јаболко
Пире од месо	50 мл. вода + 120 гр. говедско месо
Пире од риба	50 мл. вода + 120 гр. риба

08. ЧИСТЕЊЕ И ОБЛАГАЊЕ

- Чистете го уредот само кога е исклучен
- Чистете го уредот по секоја употреба
- Апаратот не смее да се чисти под млаз вода (исклучок: нож, долен капак, резервоар за готвење и плех).
- Не користете белило или какви било хемикалии или таблети за чистење.
- Не користете челична волна, какви било абразивни средства за чистење или корозивни течности (на пр. ацетон или алкохол).
- Не го потопувајте апаратот во вода, користете само влажна крпа натопена во течност (исклучок: нож, долен капак, сад за готвење и плех).
- Компонентите како што се ножот, долниот капак, садот за готвење и садот треба да се отстранат од апаратот и да се измијат со течност за миење со помош на сунѓер.
- За отстранување бигор од резервоарот за вода, истурете мешавина од вода и оцет во резервоарот (50 ml 8% оцет и 150 ml вода). Оставете ја смесата 15 минути, по што истурете ја смесата и избришете ја со влажна крпа.

09. РЕШАВАЊЕ

Проблем	Причина	Решение
Нема напојување	Неправилно поврзан кабел	Проверете дали кабелот за напојување е правилно поврзан со апаратот или со контактот
	Нема струја во контакт	Проверете безбедно дали има струја во контактот
Блендерот не работи правилно, лошо ја меша храната	Низок напон	Користете контакт од 230 V
Храната се држи до дното	Премалку вода	Додадете повеќе вода
Храната е слабо сечкана	Премногу или премалку, состојки или вода	Променете ги пропорциите на додадените производи
	Премалку вода	Додадете повеќе вода во садот за готвење
	Моторот се прегреал	Почекајте 30 минути пред да го рестартирате
Префрлување во режим на подготвеност за време на работата	Главата за сечење е блокирана	Внимателно отстранете ја главата за сечење. Темелно измијте и повторно составете
Прскање	Премногу вода или премалку храна	Намалете ја количината на додадена вода или зголемете ја количината на храна. Не се препорачува подготовка на храна која содржи многу масти, како што е масното месо
	Производите во резервоарот за готвење не се претходно обработени	Состојките треба претходно да се подготват според упатствата
Грутки во подготвеното јадење	Моторот е прегреан	Почекајте 30 минути пред да го рестартирате
Уредот не реагира (кога е вклучен)	Моторот е прегреан	Почекајте 30 минути пред да го рестартирате

10. СПЕЦИФИКАЦИЈА

Име на производ: Нено Оро - Блендер за деца со функција за готвење

Модел: Оро

Напојувачки напон: 220-240V/50Hz

Капацитет на резервоарот за готвење: 250 ml

Моќност на мешање: 130 W

Можност за готвење: 500W
Димензии на производот: 18,5x15x25,5cm
Тежина на производот: 1780rp
Максимален капацитет на резервоар за вода: 200 ml
Должина на кабел: 100 cm

11. ГАРАНТНА КАРТИЧКА

Производот доаѓа со гаранција од 24 месеци. Условите за гаранција може да се најдат на:

<https://nenoplgwarancja>

Детали, контакт и адреса за услуга може да се најдат на: <https://nenoplkontakt>

Спецификациите и содржината се предмет на промена без претходна најава. Се извинуваме за секоја непријатност.

PT

MANUAL DO UTILIZADOR

Caro cliente,

Obrigado por ter adquirido a varinha mágica para bebé Neno Oro com função de cozedura. Por favor, leia o manual de instruções antes de o utilizar e guarde-o.

01. REGRAS DE SEGURANÇA

1. Antes de efetuar a ligação, verifique se a tensão do aparelho corresponde à tensão da tomada.
2. Não utilizar o aparelho se a ficha ou o cabo estiverem danificados.
3. Se a ficha ou o cabo estiverem danificados, contactar um centro de assistência autorizado
4. Para evitar queimaduras, não tocar no reservatório de água ou no recipiente de mistura com as mãos desprotegidas durante e após o funcionamento.
5. Cuidado com o vapor quente que sai do aparelho durante a cozedura.
6. Ao limpar o aparelho, tenha cuidado para não o inundar, pois existe o risco de curto-circuito.
7. Não se esqueça de verificar a temperatura dos alimentos antes de os dar.
8. Não tocar na ficha ou no cabo com as mãos molhadas.
9. Para evitar queimaduras, choques eléctricos e incêndios, o produto deve ser supervisionado durante a utilização.
10. Não colocar na misturadora acessórios ou peças de outros aparelhos incompatíveis com o modelo Neno Oro. A utilização de outros componentes anulará a garantia.
11. Não mergulhar o corpo do aparelho em água. Não colocar o aparelho sobre uma placa de fogão ou um forno que esteja a ser utilizado ou que esteja quente.
12. Não utilizar um esterilizador ou um forno de micro-ondas para desinfetar as peças do aparelho.
13. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados por uma utilização incorrecta do aparelho.
14. Coloque o aparelho numa superfície estável e plana e certifique-se de que existe espaço suficiente à sua volta para evitar danificar o ambiente com o vapor.
15. Se o aparelho estiver danificado, não o volte a utilizar. Contactar um centro de assistência autorizado
16. Não deitar líquidos que não sejam água no reservatório de água, por exemplo, sumo ou puré, para não entupir a superfície de aquecimento ou corroer a superfície de aquecimento com alimentos ácidos ou alcalinos.
17. Não levantar nem transportar o aparelho enquanto este estiver a ser utilizado.

18. Não colocar objectos no reservatório de água.
19. Verifique a consistência dos alimentos antes de os servir para se certificar de que não existem pedaços ou grumos irregulares.
20. Não deite ossos ou nozes na liquidificadora!
21. Se o recipiente de cozedura ficar manchado com alimentos, limpe-o depois de arrefecer. Não se esqueça de o limpar regularmente.
22. Tenha cuidado ao tocar nas lâminas, ao esvaziar o depósito de mistura e ao limpar o aparelho.
23. Antes de proceder à substituição de peças, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
24. Não se esqueça de desligar o aparelho da tomada antes de o montar, desmontar ou limpar.
25. O produto não deve ser utilizado por crianças. Manter todas as peças do aparelho fora do alcance das crianças.
26. Os adultos com capacidades físicas, mentais e sensoriais limitadas podem utilizar o dispositivo sob a supervisão de outro adulto.
27. Para se proteger de choques eléctricos, não mergulhe o corpo do aparelho, o cabo ou a ficha em água ou outros líquidos.
28. Não deixar as embalagens, como sacos de plástico e caixas, ao alcance das crianças.
29. Colocar o aparelho numa superfície plana, fora do alcance das crianças.
30. Não tocar no aparelho durante o funcionamento para evitar queimaduras.
31. Durante a cozedura, certificar-se de que há água no reservatório de água (não mais de 200 ml), não deixar a placa funcionar sem água.
32. Antes de os alimentos serem processados no tanque de cozedura, é necessário adicionar água.
33. Não triturar ou esmagar produtos como cubos de gelo na máquina.
34. O tempo de aquecimento dos alimentos deve estar de acordo com a tabela fornecida (Tabela 1) para não perder o valor nutricional.
35. A ficha deve ser ligada a uma tomada com ligação à terra e estar bem encaixada.
36. Não abra o aparelho enquanto este estiver a funcionar. Desligue-o previamente.
37. Após a transformação, ter em atenção a saída de vapor.
38. Não misturar os produtos sem adicionar água.
39. Não bloquear os orifícios de ventilação da tampa superior durante o funcionamento.
40. Evitar o contacto do cabo com superfícies quentes e arestas vivas.
41. Após a utilização, desligar a ficha da tomada, lavar e secar o aparelho.
42. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica e espere que arrefeça antes de o limpar.
43. As peças de plástico podem envelhecer naturalmente com o tempo. Especialmente se forem expostos à luz solar ou a temperaturas elevadas. No caso de tais alterações, é aconselhável substituir os componentes para garantir o funcionamento correto do dispositivo.

02. CONTEÚDO DO KIT

1. Liquidificador Neno Oro com função de cozedura
2. Instruções de utilização
3. Copo de medição

03. DESCRIÇÃO DO DISPOSITIVO (FIG.A)

1. Pega da tampa superior
2. Tampa superior
3. Tampa inferior
4. Facas
5. Tabuleiro do depósito de cozedura
6. Conector da tampa superior
7. Painel tátil
8. Corpo do aparelho
9. Conector de alimentação eléctrica
10. Reservatório de água
11. Tanque de cozedura
12. Pega do depósito de mistura

13. Fixação da lâmina
14. Abertura da saída de vapor

04. DESCRIÇÃO DO PAINEL TÁCTIL (FIG.B)

15. Indicação da hora
16. Indicador de manutenção da temperatura
17. Ícone da função de reserva
18. Modo de papa de arroz
19. Modo de puré de carne
20. Modo de puré de batata
21. Modo de puré de peixe
22. Modo de puré de cenoura
23. Modo de bricolage
24. Modo de puré de legumes
25. Modo de sopa
26. Modo de puré de fruta
27. Modo de cozedura
28. Ligar/desligar o dispositivo
29. Seleção de modos
30. Função de arranque temporizado
31. Botão Aumentar tempo
32. Modo de trituração
33. Botão de ligar/desligar
34. Botão de redução do tempo

05. INSTALAÇÃO DO DISPOSITIVO

1. Retire a tampa superior (FIG.A - 2), segurando pela pega (FIG.A - 1).
 2. Segurando a pega do tabuleiro (FIG.A - 12), retire o tabuleiro (FIG.A - 5) juntamente com o recipiente de cozedura (FIG.A - 11), a tampa inferior (FIG.A - 3) e as facas (FIG.A - 4).
 3. Deite no reservatório de água (FIG.A - 10) 200 ml de água da torneira ou destilada.
- NOTA:** Recomendamos a utilização de água destilada, pois esta neutraliza a formação de sedimentos.
4. Retire a tampa inferior (FIG.A - 3) do reservatório de cozedura (FIG.A - 11).
 5. Junte os pequenos pedaços de alimentos cortados e adicione a quantidade adequada de água ao recipiente de cozedura (FIG.A - 11).

NOTA: Não ultrapassar a linha de 250 ml indicada no recipiente de cozedura

NOTA: Para garantir que os alimentos ficam bem triturados, corte-os em cubos com um máximo de 1,5 cm de lado

6. Coloque a tampa inferior no recipiente de cozedura (FIG.A - 11) e volte a colocar os elementos do ponto 2 no aparelho, segurando a pega (FIG.A - 12)
7. Colocar a tampa superior (FIG.A - 2) no aparelho, segurando-a pela pega (FIG.A - 1).

06. MODO DE FUNCIONAMENTO

1. Depois de ligar o cabo ligado à porta (FIG.A - 9) e, em seguida, à fonte de alimentação, o painel (FIG.A - 7) acende-se. De seguida, desliga-se para entrar no modo de alimentação.
 2. Para ligar o aparelho, prima o botão (FIG.B - 33), o visor da hora (FIG.B - 15) apresentará “-- --”, entrando no modo de repouso.
 3. Prima o botão de menu (FIG.B - 29) para seleccionar o modo de funcionamento pretendido. Para que o modo seleccionado arranque com um atraso, prima o botão de reserva (FIG.B - 30) no painel (FIG.A - 7). Deste modo, o aparelho arranca após um período de tempo predefinido (de 40 minutos a 24 horas, em incrementos de 5 minutos). O painel (FIG.B - 15) apresenta a hora, que pode ser modificada graças aos botões “+” (FIG.B - 31) ou “-” (FIG.B - 34)
- NOTA:** Quando a função de arranque temporizado está activa, o ícone (FIG.B - 17) é realçado.
4. Quando o modo é seleccionado, o ecrã (FIG.B - 15) apresenta a hora programada por defeito. Esta pode ser modificada de 5 em 5 minutos, utilizando os botões “+” (FIG.B - 31) ou “-” (FIG.B - 34), de acordo com a tabela seguinte

	MODO	HORA HORA	INTERVALO DE TEMPO	TEMP. TEMPO DE RETENÇÃO
	Papa de arroz	35 minutos	35-60 minutos	Até 9 horas
	Puré de batata	25 minutos	25-40 minutos	
	Puré de cenoura	35 minutos	35-60 minutos	
	Puré de legumes	15 minutos	15-40 minutos	
	Puré de frutos	15 minutos	15-60 minutos	
	Puré de carne	20 minutos	20-40 minutos	
	Puré de peixe	15 minutos	15-40 minutos	
DIY	Bricolage	60 minutos	20-90 minutos	
	Modo de sopa	30 minutos	30-90 minutos	
	Modo de cozedura	85 minutos	85-150 minutos	

Quadro 1

NOTAS:

- Depois de selecionar um dos modos (papa de arroz, puré de batata, puré de cenoura, puré de legumes, puré de fruta, puré de carne ou puré de peixe), o aparelho cozinha durante a maior parte do tempo programado.

Nos últimos 5 minutos, inicia automaticamente o processo de trituração.

- No modo "bricolage", no modo "sopa" e no modo "cozedura", o aparelho cozinha sempre. Para começar a misturar, mantenha premido o botão Agitar (FIG.B - 32) quando terminar.
- 5. Quando o modo tiver sido selecionado mas ainda não tiver sido iniciado, inicie a pré-trituração (para uniformizar o tamanho dos pedaços de alimentos e garantir uma cozedura homogênea) mantendo premido o botão "Stirring" (FIG.B - 32). Ao manter a tecla premida, as lâminas (FIG.A - 4) são activadas e trituram os alimentos durante um máximo de 20 segundos. É possível efetuar um máximo de 3 ciclos, cada um durante 20 segundos, conforme necessário. É possível reiniciar o aparelho após um minuto.
- 6. Para iniciar o modo "selecionado, prima brevemente o botão (FIG.B - 33). O aparelho começa a aquecer até indicar o tempo de funcionamento. Para parar o modo predefinido, prima novamente o botão (FIG.B - 33). No final do programa selecionado, o aparelho entra automaticamente no estado de manutenção da temperatura (ver tab.1) e o ícone (FIG.B - 16) fica ativo.
- 7. Quando terminar de triturar, verifique com uma colher se o puré tem a consistência correta. Para o efeito, retire a tampa superior (FIG.A - 2) segurando na pega (FIG.A - 1). Aguarde um minuto para que as peças de plástico arrefeçam. Retire a tampa inferior (FIG.A - 3), agarrando no vedante de plástico. Se a consistência for insuficiente, volte a misturar seguindo o passo n.º 5
- 8. Se a consistência for adequada, puxar as facas (FIG.A - 4), segurando pelo acessório das facas (FIG.A - 13). Retire o reservatório segurando no suporte do tabuleiro (FIG.A - 12) e incline cuidadosamente o reservatório de cozedura (FIG.A - 11) para deitar o conteúdo no prato

ATENÇÃO: Proceder com muito cuidado, pois existe o risco de escaldadura

07. EXEMPLOS DE RECEITAS

Modo	Rácio máximo
Papa de arroz	160ml. de água + 40g. de arroz
Puré de batata	80ml. de água + 120g. de batatas
Puré de cenoura	100ml. de água + 120g. de cenouras
Puré de legumes	50ml. de água + 80g. de legumes
Puré de frutos	30ml. de água + 120g. de maçã
Puré de carne	50 ml. de água + 120g. de carne de vaca
Puré de peixe	50ml. de água + 120g. de peixe

08. LIMPEZA E DESCALCIFICAÇÃO

- Limpar o aparelho apenas quando este estiver desligado da corrente
- Limpar o aparelho após cada utilização.
- O aparelho não deve ser limpo com água corrente (exceção: faca, tampa inferior, cuba e tabuleiro de cozedura).
- Não utilizar lixívia ou quaisquer produtos químicos ou pastilhas de limpeza.
- Não utilizar palha de aço, produtos de limpeza abrasivos ou líquidos corrosivos (por exemplo, acetona ou álcool).
- Não mergulhar o aparelho em água, utilizar apenas um pano húmido embebido em líquido (exceção: faca, tampa inferior, cuba e tabuleiro de cozedura).
- Os componentes como a faca, a tampa inferior, o recipiente de cozedura e o tabuleiro devem ser retirados do aparelho e lavados com detergente para a loiça com uma esponja.
- Para descalcificar o reservatório de água, deite uma mistura de água e vinagre no reservatório (50 ml de vinagre a 8% e 150 ml de água). Deixar a mistura em repouso durante 15 minutos, depois deitar a mistura fora e limpar com um pano húmido.

09. RESOLUÇÃO

Problema	Causa	Solução
Sem alimentação eléctrica	Cabo ligado incorretamente	Verificar se o cabo de alimentação está corretamente ligado ao aparelho ou ao contacto
	Sem corrente no contacto	Verificar com segurança se existe corrente no contacto
O liquidificador não funciona corretamente, mistura mal os alimentos	Baixa tensão	Utilizar um contacto de 230V
Os alimentos colam-se ao fundo	Demasiada pouca água	Adicionar mais água
A comida é mal cortada	Demasiado ou pouco, ingredientes ou água	Alterar as proporções dos produtos adicionados
Passagem para o modo de espera durante o funcionamento	Demasiada pouca água	Adicionar mais água ao reservatório de cozedura
	O motor sobreaqueceu	Aguardar 30 minutos antes de reiniciar
	A cabeça de corte está bloqueada	Retirar cuidadosamente a cabeça de corte. Lavar bem e voltar a montar
Salpicos	Demasiada água ou pouca comida	Reduzir a quantidade de água adicionada ou aumentar a quantidade de alimentos. Não se recomenda a preparação de alimentos que contenham muita gordura, como carne gorda
Grumos na refeição preparada	Os produtos no tanque de cozedura não são pré-tratados	Os ingredientes devem ser pré-preparados de acordo com as instruções
O aparelho não reage (quando está ligado)	O motor está sobreaquecido	Aguardar 30 minutos antes de reiniciar

10. ESPECIFICAÇÃO

Nome do produto: Neno Oro - Liquidificador para crianças com função de cozinha

Modelo: Oro

Tensão de alimentação: 220-240V/50Hz

Capacidade do depósito de cozedura: 250 ml

Potência de mistura: 130W

Potência de cozedura: 500W

Dimensões do produto: 18,5x15x25,5cm

Peso do produto: 1780g

Capacidade máxima do depósito de água: 200 ml

Comprimento do cabo: 100cm

11. CARTÃO DE GARANTIA

O produto é fornecido com uma garantia de 24 meses. Os termos e condições da garantia podem ser consultados em: <https://neno.pl/gwarancia>

Os pormenores, o contacto e o endereço do serviço podem ser consultados em: <https://neno.pl/kontakt>

As especificações e o conteúdo estão sujeitos a alterações sem aviso prévio. Pedimos desculpa por qualquer inconveniente.

PL		Umieszczony symbol przekreślonego kosza na śmieci informuje, że nieprzydatnych urządzeń elektrycznych czy elektronicznych, ich akcesoriów (takich jak: zasilacze, przewody) lub podzespołów (na przykład baterie, jeśli dołączono) nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi. Właściwe działania w wypadku konieczności utylizacji urządzeń czy podzespołów (na przykład baterii) lub ich recyklingu polega na oddaniu urządzenia do punktu zbiórki, w którym zostanie ono bezpłatnie przyjęte. Utylizacja podlega wersji przekształconej dyrektywy WEEE (2012/19/UE) oraz dyrektywie w sprawie baterii i akumulatorów (2006/66/WE). Właściwa utylizacja urządzenia zapobiega degradacji środowiska naturalnego. Informacje o punktach zbiórki urządzeń wydają właściwe władze lokalne. Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karą przewidzianą prawem obowiązującym na danym terenie.
EN		The crossed out trash can symbol indicates that unusable electrical or electronic devices, its accessories (such as power supplies, cords) or components (for example batteries, if included) cannot be disposed of alongside with household waste. In order to dispose of the devices or its components (for example, batteries) deliver the device to the collection point, where it will be accepted free of charge. Disposal is subject to the recast version of the WEEE Directive (2012/19/ EU) and the Directive on batteries and accumulators (2006/66 / EC). Proper disposal of the device prevents degradation of the natural environment. Information about the collection points of the facilities is issued by the competent local authorities. Incorrect disposal of waste is subject to penalties provided for by the law in force in the given area.
DE		Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass unbrauchbare elektrische oder elektronische Geräte, deren Zubehör (z.B. Netzteile, Kabel) oder Bestandteile (z.B. Batterien, falls vorhanden) nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden können. Um die Geräte oder ihre Bestandteile (z. B. Batterien) zu entsorgen, geben Sie das Gerät bei einer Sammelstelle ab, wo es kostenlos angenommen wird. Die Entsorgung unterliegt der Neufassung der WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und der Richtlinie über Batterien und Akkumulatoren (2006/66 / EG). Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts verhindert eine Beeinträchtigung der natürlichen Umwelt. Informationen über die Sammelstellen der Einrichtungen werden von den zuständigen lokalen Behörden herausgegeben. Die unsachgemäße Entsorgung von Abfällen wird durch die in dem jeweiligen Gebiet geltenden Gesetze geahndet.
FR		Le symbole de la poubelle barrée indique que les appareils électriques ou électroniques inutilisables, leurs accessoires (tels que les blocs d'alimentation, les cordons) ou leurs composants (par exemple les piles, si elles sont incluses) ne peuvent pas être jetés avec les ordures ménagères. Pour se débarrasser des appareils ou de leurs composants (par exemple, les piles), il faut déposer l'appareil au point de collecte, où il sera accepté gratuitement. L'élimination est soumise à la version remaniée de la directive DEEE (2012/19/UE) et à la directive sur les piles et accumulateurs (2006/66/CE). L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter la dégradation de l'environnement naturel. Les informations sur les points de collecte des installations sont délivrées par les autorités locales compétentes. L'élimination incorrecte des déchets est passible des sanctions prévues par la loi en vigueur dans la région concernée.
CZ		Symbol přeškrtnuté popelnice znamená, že nepoužitelná elektrická nebo elektronická zařízení, jejich příslušenství (jako jsou napájecí zdroje, kabely) nebo součásti (například baterie, pokud jsou součástí balení) nelze likvidovat společně s domovním odpadem. Za účelem likvidace zařízení nebo jeho součástí (například baterií) odevzdejte zařízení na sberné místo, kde bude přijato zdarma. Likvidace podléhá přepracovanému znění směrnice o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (2012/19/EU) a směrnici o bateriích a akumulátorech (2006/66/ES). Správná likvidace zařízení zabraňuje znehodnocování přírodního prostředí. Informace o sběrných místech zařízení vydávají příslušné místní úřady. Nesprávná likvidace odpadu podléhá sankcím stanoveným zákonem platným v dané oblasti.
SK		Symbol prečiarknutého odpadkového koša znamená, že nepoužiteľné elektrické alebo elektronické zariadenia, ich príslušenstvo (napríklad napájacie zdroje, káble) alebo komponenty (napríklad batérie, ak sú súčasťou balenia) nemožno likvidovať spolu s domovým odpadom. Ak chcete zlikvidovať zariadenia alebo ich súčasť (napríklad batérie), odovzdajte zariadenie na zbernom mieste, kde bude prijaté bezplatne. Likvidácia podlieha prepracovanej verzii smernice o OEEZ (2012/19/EU) a smernici o batériách a akumulátoroch (2006/66/ES). Správna likvidácia zariadenia zabraňuje znehodnocovaniu prírodného prostredia. Informácie o zberných miestach zariadení vydávajú príslušné miestne orgány. Nesprávna likvidácia odpadu podlieha sankciám stanoveným v zákone platnom v danej oblasti.
HU		Az áthúzott kukasímbólum azt jelzi, hogy a használatatlan elektromos vagy elektronikus eszközök, azok tartozékai (például tápegységek, kábelek) vagy alkatrészei (például akkumulátorok, ha vannak benne) nem helyezhetők el a háztartási hulladékkal együtt. A készülékek vagy alkatrészek (pl. akkumulátorok) ártalmatlanításához szállítsa a készüléket a gyűjtőhelyre, ahol azt ingyenesen átveszik. Az ártalmatlanításra a zsebekben és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelv (2012/19/EU) és az elemekről és akkumulátorokról szóló irányelv (2006/66/EK) által fogott változat vonatkozik. A készülék megfelelő ártalmatlanítása megakadályozza a természetes környezet károsodását. A létesítmények gyűjtőhelyeiről az illetékes helyi hatóságok adnak tájékoztatást. A hulladék helytelen ártalmatlanítása az adott területen hatályos törvények által előírt szankciókkal jár.

SE		Symbolen med den överstruken soptunnan visar att oanvändbara elektriska eller elektroniska apparater, deras tillbehör (t.ex. nätaggregat, sladdar) eller komponenter (t.ex. batterier, om de ingår) inte kan kastas tillsammans med hushållsavfallet. Om du vill göra dig av med apparaterna eller deras komponenter (t.ex. batterier) ska du lämna apparaten till ett insamlingsställe, där den tas emot utan kostnad. Bortskaffandet omfattas av den omarbetade versionen av WEEE-direktivet (2012/19/UE) och direktivet om batterier och ackumulatorer (2006/66/EG). Korrekt bortskaffande av enheten förhindrar försämring av den naturliga miljön. Information om anläggningarnas insamlingsställen utfärdas av de behöriga lokala myndigheterna. Felaktigt bortskaffande av avfall är föremål för påföljder som föreskrivs i den lag som gäller inom det aktuella området.
FI		Yliiviivattu roskakorisyömiö osoittaa, että käytökelvottomia sähkö- tai elektroniikkalaitteita, niiden lisävarusteita (kuten virtalähteitä, johtoja) tai komponentteja (esimerkiksi paristoja, jos ne ovat mukana) ei voi hävittää kotitalousjätteen mukana. Hävittäkseeni laitteet tai niiden osat (esimerkiksi paristot) toimita ne keräyspisteeseen, jossa ne otetaan vastaan maksutta. Hävittämiseen sovelletaan sähkö- ja elektroniikkalaiterumidirektiivin uudelleenlaadittua versiota (2012/19/EU) sekä paristoja ja akkuja koskevaa direktiiviä (2006/66/EY). Laitteen asianmukainen hävittäminen estää luonnonympäristön pilantamisen. Tiedot laitteiden keräyspisteistä antavat toimivaltaiset paikallisiviranomaiset. Virheellisesti jätteen hävittämisestä määrätään rangaistus, josta säädetään kyselyssä alueella voimassa olevassa laissa.
NO		Symbolot med en overkrysset søppelbøtte betyr at ubrugelige elektriske eller elektroniske apparater, tilbehør (som strømforsyninger, ledninger) eller komponenter (for eksempel batterier, hvis de følger med) ikke kan kastes sammen med husholdningsavfallet. For å avhende enhetene eller komponentene (for eksempel batterier) må du levere enheten til innsamlingsstedet, der den vil bli akseptert gratis. Avhending er underlagt den omarbejdede versionen av WEEE-direktivet (2012/19/EU) og direktivet om batterier og akkumulatorer (2006/66/EF). Riktig avhending av enheten forhindrer forringelse av det naturlige miljøet. Informasjon om innsamlingsstedene for anleggene utleveres av de kompetente lokale myndighetene. Feil avhending av avfall er underlagt straffer i henhold til gjeldende lov i det gitte området.
DK		Symbolot med den overstregte skraldespand angiver, at ubrugelige elektriske eller elektroniske apparater, tilbehør (f.eks. strømforsyninger, ledninger) eller komponenter (f.eks. batterier, hvis de medfølger) ikke kan bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. For at bortskaffe apparatet eller dets komponenter (f.eks. batterier) skal du aflevere apparatet på et indsamlingssted, hvor det vil blive modtaget gratis. Bortskaffelse er underlagt den omarbejdede udgave af WEEE-direktivet (2012/19/ EU) og direktivet om batterier og akkumulatorer (2006/66/ EF). Korrekt bortskaffelse af enheden forhindrer nedbrydning af det naturlige miljø. Oplysninger om indsamlingsstederne for anlæggene udleveres af de kompetente lokale myndigheder. Ukorrekt bortskaffelse af affald er underlagt sanktioner, der er fastsat i den gældende lovgivning i det pågældende område.
NL		Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat onbruikbare elektrische of elektronische apparaten, hun toebehoren (zoals voedingen, snoeren) of onderdelen (bijvoorbeeld batterijen, indien meegeleverd) niet samen met het huishoudelijk afval mogen worden weggegooid. Voor de verwijdering van de apparaten of onderdelen ervan (bijvoorbeeld batterijen) moet u het apparaat naar het inzamelpunt brengen, waar het gratis wordt geaccepteerd. De verwijdering is onderworpen aan de beschikking van de AEEA-richtlijn (2012/19/EU) en de richtlijn inzake batterijen en accu's (2006/66/EG). Een correcte verwijdering van het apparaat voorkomt aantasting van de natuurlijke omgeving. Informatie over de inzamelpunten van de voorzieningen wordt verstrekt door de bevoegde lokale autoriteiten. Op onjuiste verwijdering van afval staan sancties waarin de in het betreffende gebied geldende wetgeving voorziet.
ES		El símbolo del cubo de basura tachado indica que los aparatos eléctricos o electrónicos inservibles, sus accesorios (como fuentes de alimentación, cables) o componentes (por ejemplo, pilas, si se incluyen) no pueden eliminarse junto con la basura doméstica. Para deshacerse de los aparatos o sus componentes (por ejemplo, pilas) entregue el aparato en el punto de recogida, donde será aceptado gratuitamente. La eliminación está sujeta a la versión refundida de la Directiva RAEE (2012/19/UE) y a la Directiva sobre pilas y acumuladores (2006/66/CE). La eliminación adecuada del dispositivo evita la degradación del medio ambiente natural. La información sobre los puntos de recogida de las instalaciones es emitida por las autoridades locales competentes. La eliminación incorrecta de los residuos está sujeta a las sanciones previstas por la legislación vigente en la zona determinada.
IT		Il simbolo del cestino barrato indica che i dispositivi elettrici o elettronici inutilizzabili, i loro accessori (come alimentatori, cavi) o componenti (ad esempio le batterie, se incluse) non possono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Per smaltire i dispositivi o i loro componenti (ad esempio, le batterie) consegnare il dispositivo al punto di raccolta, dove sarà accettato gratuitamente. Lo smaltimento è soggetto alla versione rivista della Direttiva RAEE (2012/19/UE) e alla Direttiva su pile e accumulatori (2006/66/CE). Lo smaltimento corretto del dispositivo previene il degrado dell'ambiente naturale. Le informazioni sui punti di raccolta degli impianti sono fornite dalle autorità locali competenti. Lo smaltimento non corretto dei rifiuti è soggetto alle sanzioni previste dalla legge in vigore nella zona in questione.

RO	 Simbolul coșului de gunoi barat indică faptul că dispozitivele electrice sau electronice inutilizabile, accesoriile acestora (cum ar fi sursele de alimentare, cablurile) sau componentele (de exemplu, bateriile, dacă sunt incluse) nu pot fi aruncate împreună cu deșeurile menajere. Pentru a elimina dispozitivele sau componentele acestora (de exemplu, bateriile), livrați dispozitivul la punctul de colectare, unde va fi acceptat gratuit. Eliminarea este supusă versiunii reformulate a Directivei DEEE (2012/19/UE) și a Directivei privind bateriile și acumulatorii (2006/66/CE). Eliminarea corectă a dispozitivului previne degradarea mediului natural. Informațiile privind punctele de colectare a instalatilor sunt emise de către autoritățile locale competente. Eliminarea incorectă a deșeurilor este supusă sancțiunilor prevăzute de legislația în vigoare în zona respectivă.
HR/BA	 Prekriženi simbol kante označava da se neupotrebljivi električni ili elektronički uređaji, njihovi pribor (poput napajanja, kabela) ili komponente (poput baterija, ako su uključeni) ne smiju odlagati s kućnim otpadom. Za odlaganje uređaja ili njegovih komponenti (poput baterija) odnesite uređaj na sabirno mjesto gdje će biti prihvaćen besplatno. Zbrinjavanje se vrši u skladu s revidiranim verzijom Direktive o baterijama i baterijama (2012/19/AUD) i Direktive o baterijama (2006/66/AUD). Pravilno odlaganje uređaja sprječava propadanje okoliša. Informacije o mjestima skupljanja otpada pružaju nadležne lokalne vlasti. Nepravilno odlaganje otpada podrazumijeva kazne predviđene važećim zakonodavstvom na tom području.
RS/ME	 Precrtni simbol kante za smeće ukazuje na to da se neupotrebljivi električni ili elektronski uređaji, njihovi pribor (kao što su napajanja, kablovi) ili komponente (kao što su baterije ako su uključene) ne mogu baciti zajedno sa kućnim otpadom. Da biste reciklirali uređaj ili njegove komponente (poput baterija), odnesite uređaj na mesto skupljanja gde će biti prihvaćen besplatno. Utilizacija se vrši u skladu sa revidiranim verzijom direktive WEEE (2012/19/EU) i Direktive o baterijama i akumulatormima (2006/66/EC). Pravilno odlaganje uređaja sprečava degradaciju životne sredine. Informacije o mestima skupljanja otpada pružaju nadležne lokalne vlasti. Nepravilno odlaganje otpada dovodi do kaznenih sankcija predviđenih važećim zakonodavstvom u tom području.
SI	 Simbol prekržanega koša za smeti pomeni, da neuporabnih električnih ali elektronskih naprav, njihove dodatne opreme (kot so napajalniki, kabli) ali sestavnih delov (na primer baterij, če so priložene) ni mogoče odvrci skupaj z gospodinjiskimi odpadki. Če želite naprave ali njihove sestavne dele (na primer baterije) odstraniti, jih dostavite na zbirno mesto, kjer jih bodo sprejeli brezplačno. Za odstranjevanje velja prenovljena različica direktive OEO (2012/19/EU) in direktive o baterijah in akumulatorjih (2006/66/ES). Pravilno odstranjevanje naprave preprečuje degradacijo naravnega okolja. Informacije o zbirnih mestih naprav izdajajo pristojni lokalni organi. Za nepravilno odlaganje odpadkov veljajo kazni, ki jih predvideva zakonodaja, veljavna na določenem območju.
GR	 Το σύμβολο του διαγραφμένου κάδου απορριμμάτων υποδεικνύει ότι οι άχρηστες ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές, τα εξαρτήματά τους (όπως τα τροφοδοτικά, τα καλώδια) ή τα εξαρτήματά τους (π.χ. μπαταρίες, εάν περιλαμβάνονται) δεν μπορούν να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Για να απορρίψετε τις συσκευές ή τα εξαρτήματά τους (π.χ. μπαταρίες) παραβείτε τη συσκευή στο σημείο συλλογής, όπου θα γίνει δωρεάν η παραλαβή της. Η απόρριψη υπόκειται στην αναδιατυπωμένη έκδοση της οδηγίας για τα ΑΗΜΕ (2012/19/ΕΕ) και στην οδηγία για τις ηλεκτρικές στήλες και τους συσσωρευτές (2006/66/ΕΕ). Η σωστή απόρριψη της συσκευής αποτρέπει την υποβάθμιση του φυσικού περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τα σημεία συλλογής των εγκαταστάσεων εκδίδονται από τις αρμόδιες τοπικές αρχές. Η εσφαλμένη απόρριψη των αποβλήτων υπόκειται σε κυρώσεις που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία στη συγκεκριμένη περιοχή.
LV	 Pārsvērtots atkritumu urnas simbols norāda, ka nederīgas elektriskās vai elektroniskās ierīces, to piederums (piemēram, barošanas blokus, vadus) vai sastāvdaļas (piemēram, baterijas, ja tās ir komplektā) nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Lai atbrīvotos no ierīcēm vai to sastāvdaļām (piemēram, baterijām), nogādājiet ierīci savākšanas punktā, kur tā tiks pieņemta bez maksas. Atkritumu apglabāšana notiek saskaņā ar EiEA direktīvas pārstrādes redakciju (2012/19/ES) un Direktīvu par baterijām un akumulatorem (2006/66/EK). Pareiza ierīces utilizācija novērš dabiskās vides degradāciju. Informāciju par iekārtu savākšanas punktiem izsniedz kompetentās vietējās iestādes. Par nepareizu atkritumu apglabāšanu piemēro sankcijas, kas paredzētas attiecīgajā teritorijā spēkā esošajos tiesību aktos.
LT	 Perbrauktas šiukšliadėžės simbolis reiškia, kad netinkamu naudoti elektros ar elektroninių prietaisų, jų priedų (pvz., maitinimo šaltinių, laidų) ar sudedamųjų dalių (pvz., baterijų, jei yra) negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Norėdama išmesti prietaisus ar jų sudedamąsias dalis (pavyzdžiui, baterijas), pristatykite prietaisą į surinkimo punktą, kur jis bus priimtas nemokamai. Salinimui taikoma nauja EEJ atliekų direktyvos (2012/19/ES) ir Baterijų ir akumuliatorių direktyvos (2006/66/EB) redakcija. Tinkamas prietaisų šalinimas užkerta kelią gamtinės aplinkos blogėjimui. Informacija apie įrenginių surinkimo vietas išduoda kompetentingos vietos valdžios institucijos. Už netinkamą atliekų šalinimą taikomos sankcijos, numatytos konkrečioje vietovėje galiojančiuose įstatymuose.

ET	 Läbi kriipsutatud prügikasti sümbol näitab, et kasutuskõlbmatuid elektri- või elektroonikaseadmeid, nende lisaseadmeid (näiteks toiteallikad, juhtmed) või komponente (näiteks patareid, kui need on kaasas) ei tohi koos olmejäätmetega ära visata. Seadmete või nende komponentide (näiteks patareide) kõrvaldamiseks toimetage seade kogumispunkti, kus see võetakse tasuta vastu. Kõrvaldamine toimub vastavalt elektroonikaromude direktiivi uuesti sõnastatud versioonile (2012/19/EL) ning patareide ja akude direktiivile (2006/66/EL). Seadme nõuetekohane kõrvaldamine hoiab ära looduskeskkonna kahjustamise. Teavet seadmete kogumispunktidest kohtu annavad välja pädevad kohalikud asutused. Jäätmete ebaõige kõrvaldamise eest kehtivad karistused, mis on ette nähtud antud piirkonnas kehtiva seadusega.
UA	 Символ перекресленого смітєвого бака означає, що непридатні електричні або електронні пристрої, їхні аксесуари, наприклад, блокуи живлення, шнури) або компоненти (наприклад, батареї, якщо вони входять до комплекту) не можна утилізувати разом із побутовими відходами. Для того, щоб утилізувати пристрій або його компоненти (наприклад, батареї), доставте його в пункт прийому, де його приймуть безкоштовно. Утилізація підпадає під дію нової редакції Директиви про відходи електричного та електронного обладнання (2012/19/ЄС) та Директиви про батареї та акумулятори (2006/66/ЄС). Правильна утилізація пристрою запобігає погіршенню стану навколишнього середовища. Інформація про пункти збору відпрацьованих пристроїв надається компетентними місцевими органами влади. Неправильна утилізація відходів тягне за собою штрафні санкції, передбачені законодавством, чинним на відповідній території.
BG	 Символът на зачеркнатата кофа за боклук показва, че негодните за употреба електрически или електронни устройства, техните принадлежности (като захранващи устройства, кабели) или компоненти (например батерии, ако са включени в комплекта) не могат да бъдат изхвърляни заедно с битовите отпадъци. За да изхвърлите устройствата или техните компоненти (например батерии), предайте устройството в пункт за събиране, където ще бъде прието безплатно. Изхвърлянето е предмет на преработената версия на Директивата за ОЕО (2012/19/ЕС) и на Директивата за батериите и акумулаторите (2006/66/ЕС). Правилното изхвърляне на устройството предотвратява влошаването на състоянието на природната среда. Информация за пунктовете за събиране на съоръженията се издава от компетентните местни органи. Неправилното изхвърляне на отпадъците подлежи на санкции, предвидени в действащото в съответния район законодателство.
MK	 Прецртнатиот симбол на корпата за отпадаци покажува дека неупотребливите електрични или електронски уреди, неговите додатоци (како што се напојувања, кабли) или компоненти (на пример батерии, доколку се вклучени) не можат да се отстранат заедно со отпадот од домаќинството. Со цел да се отстранат уредите или неговите компоненти (на пример, батерии), доставете го уредот до местото за собирање, каде што ќе биде прифатен бесплатно. Отстранувањето е предмет на преработената верзија На Директивата На ОЕО (2012/19/ ЕУ) и Директивата за батерии и акумулатори (2006/66 / ЕЗ). Правилното отстранување на уредот спречува деградација на природната средина. Информациите за местата за собирање на објектите ги издаваат надлежните локални власти. Неправилното отстранување на отпадот подлежи на казни предвидени со законот што важи во дадената област.
PT	 O símbolo do caixote do lixo riscado indica que os aparelhos eléctricos ou electrónicos inutilizáveis, os seus acessórios (como fontes de alimentação, cabos) ou componentes (por exemplo, pilhas, se incluídas) não podem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Para eliminar os aparelhos ou os seus componentes (por exemplo, pilhas), entregue o aparelho no ponto de recolha, onde será aceite gratuitamente. A eliminação está sujeita à versão reformulada da Diretiva REEE (2012/19/UE) e à Diretiva relativa a pilhas e acumuladores (2006/66/CE). A eliminação correta do dispositivo evita a degradação do ambiente natural. As informações sobre os pontos de recolha das instalações são emitidas pelas autoridades locais competentes. A eliminação incorrecta dos resíduos está sujeita às sanções previstas na legislação em vigor na zona em questão.

nenor[®]

Producent:

KGK TREND Sp. z o.o.
Ujastek 5b, 31-752 Kraków, Polska.
Wyprodukowano w PRC

Producer:

KGK TREND Sp. z o. o.
Ujastek 5b, 31-752 Cracow, Poland.
Made in PRC

