

suavinēx



Robot kuchenny

INSTRUKCJA OBSŁUGI



OSTRZEŻENIA

Należy uważnie przeczytać tę instrukcję i zachować ją w celu późniejszego wykorzystania.

1. Niniejsze urządzenie zaprojektowano jako „robot kuchenny” do użytku domowego. Jakiegokolwiek inne zastosowanie uważa się za nieodpowiednie, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody spowodowane nieprawidłowym, niewłaściwym lub nieodpowiedzialnym użyciem urządzenia.
2. Produkt ten nie jest zabawką. Przechowywać go w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie NIE może być używane przez dzieci, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź osoby mające trudności w uczeniu się, chyba że są nadzorowane lub zostały odpowiednio poinformowane o prawidłowej obsłudze produktu i są świadome potencjalnych zagrożeń. Urządzenie musi być używane, czyszczone i konserwowane przez osobę dorosłą.
3. Po wyjęciu robota kuchennego z opakowania, należy upewnić się, że jest on nienaruszony i nie ma żadnych widocznych uszkodzeń. W razie wątpliwości nie należy go używać i skontaktować się z producentem lub dystrybutorem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis.
4. Urządzenie należy umieścić na płaskiej, sztywnej, stabilnej powierzchni, poza zasięgiem dzieci. Nie umieszczać go na delikatnych powierzchniach lub takich, które są wrażliwe na ciepło, wodę lub wilgoć.
5. Urządzenie podłączyć do gniazdka, które znajduje się w miejscu niedostępnym dla dzieci. Upewnić się, że moc znamionowa jest zgodna ze specyfikacją zasilania sieciowego, do którego jest podłączone urządzenie (patrz etykieta na spodzie urządzenia).
6. Przed włączeniem robota kuchennego należy wlać do niego odpowiednią ilość wody. Nie wlewać więcej niż 250 ml wody. Do napełniania zbiornika używać wyłącznie wody.
7. Przed podłączeniem robota kuchennego do zasilania i włączeniem go należy zawsze założyć na pojemnik pokrywę.
8. Nie zdejmować pokrywy zbiornika na wodę w czasie pracy urządzenia.
9. Między kolejnymi cyklami: wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć przez 15 minut.
10. Nie włączać blendera na dłużej niż 30 sekund.
11. Zachować szczególną ostrożność ze względu na wytwarzaną parę wodną. Nie zakrywać wylotu pary. Urządzenie bardzo się nagrzewa podczas gotowania i jego dotknięcie może spowodować oparzenia. Aby tego uniknąć, do podnoszenia pojemnika należy zawsze używać uchwytu.
12. Nie przenosić, podnosić, przechylać ani nie wykonywać żadnych innych czynności związanych z czyszczeniem lub obsługą, gdy robot kuchenny jest użytkowany lub podłączony do źródła zasilania.
13. Przed dotknięciem zbiornika na wodę lub koszyków należy odłączyć robot kuchenny od gniazdka. Zawsze odłączać urządzenie od zasilania przed czyszczeniem.
14. Przed dotknięciem noży należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego. Zachować ostrożność, obchodząc się z nożami, ponieważ są one bardzo ostre i mogą spowodować skaleczenie. Jeśli dojdzie do zablokowania noży przez jedzenie, należy

przed jego wyjęciem odłączyć urządzenie od gniazdka. Aby zapobiec rdzewieniu noży, należy je wyczyścić i wysuszyć po każdym użyciu.

15. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać pewnych podstawowych zasad:
 - Nie pociągać za przewód zasilający ani sam robot kuchenny, aby odłączyć go od gniazdka.
 - Nie wystawiać urządzenia na działanie warunków atmosferycznych, takich jak deszcz, słońce itp.
 - Urządzenie i kabel zasilający umieszczać z dala od źródeł ciepła.
 - Nie dotykać urządzenia mokrymi ani wilgotnymi rękami.
 - Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
 - Nie dotykać urządzenia, jeśli wpadło ono do wody. W takim przypadku należy odciąć zasilanie i odłączyć kabel zasilający od gniazdka przed dotknięciem urządzenia. Nie używać go ponownie przed skontaktowaniem się z producentem, dystrybutorem lub autoryzowanym serwisem.
16. Urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogłyby zostać użyte ponownie przez nabywcę. Nie używać akcesoriów, części ani elementów, które nie zostały dostarczone przez producenta, dystrybutora lub autoryzowany serwis.
17. Jeżeli urządzenie jest wadliwe lub nie działa prawidłowo, należy je natychmiast wyłączyć i odłączyć od zasilania. Nie należy próbować go naprawiać i skontaktować się z producentem, dystrybutorem lub autoryzowanym serwisem. Wszystkie naprawy muszą być wykonywane przez autoryzowany personel techniczny.
18. Odłączyć przewód zasilający, gdy urządzenie nie jest używane.
19. Po użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć.
20. Ze względów przeciwpożarowych nie należy umieszczać przewodu zasilającego pod dywanikami czy w pobliżu kaloryferów lub innych grzejników.
21. Specyfikacje produktu mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.
22. Nigdy nie włączać urządzenia, nie sprawdzając wcześniej, czy noże są właściwie zamontowane.

SPIS TREŚCI

- 1. WPROWADZENIE**
- 2. ELEMENTY PODGRZEWACZA DO BUTELEK**
- 3. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**
 - 3.1 GOTOWANIE / PODGRZEWANIE / ROZMRAŻANIE**
 - 3.2 MIKSOWANIE**
 - 3.3 STERYLIZACJA**
- 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**
- 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**
- 6. DANE TECHNICZNE**
- 7. CZASY GOTOWANIA**

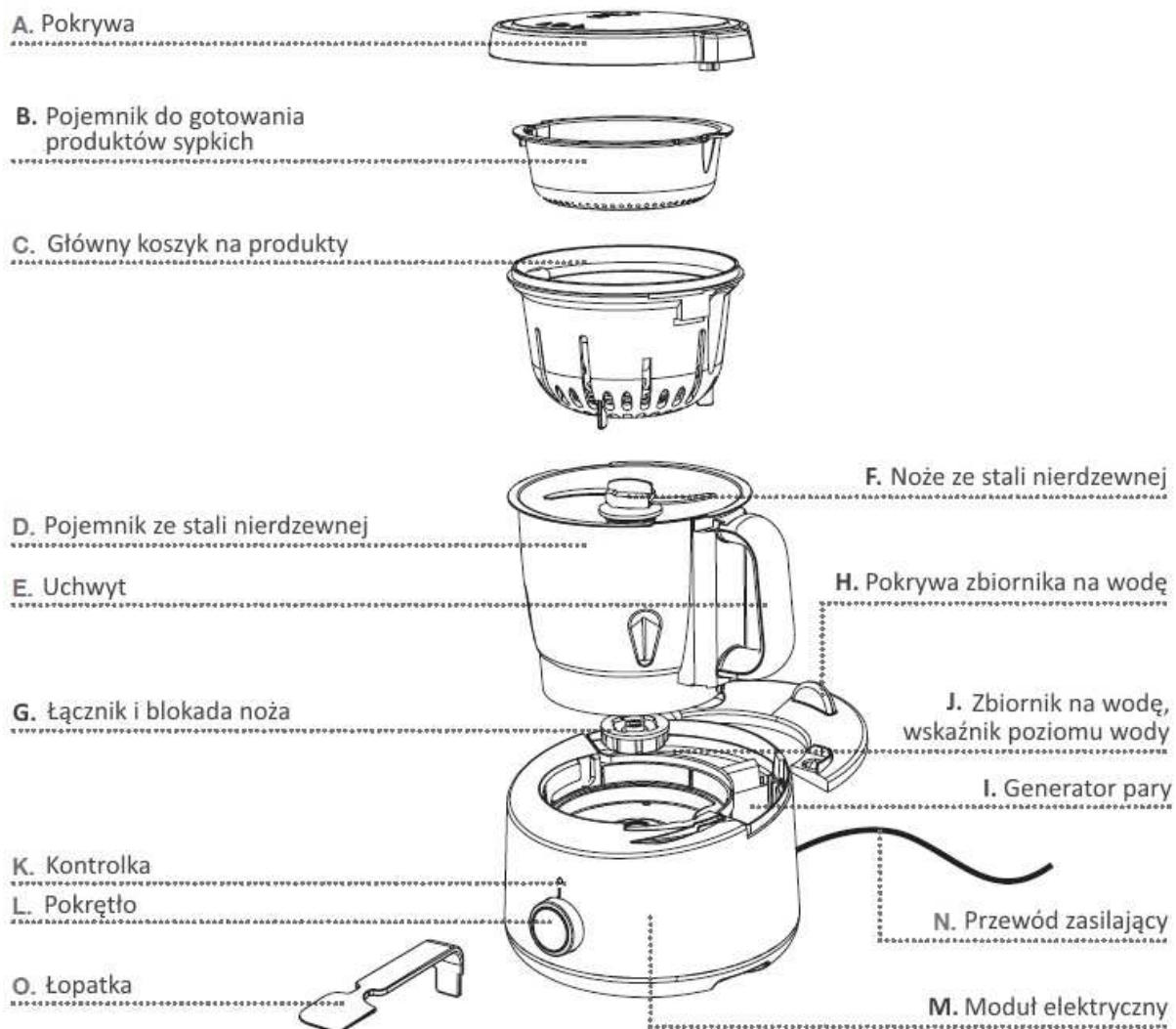
1. WPROWADZENIE

Gama niewielkich urządzeń firmy Suavinex ułatwia codzienną opiekę nad dzieckiem, zapewniając innowacyjne rozwiązania pomagające w trakcie pierwszych lat życia dziecka. Urządzenia te są łatwe w obsłudze i czyszczeniu oraz zostały starannie zaprojektowane, dzięki czemu gwarantują spokój ducha i oszczędność czasu, pozwalając spędzić więcej czasu z dzieckiem i maksymalnie go wykorzystać.

ROBOT KUCHENNY

Żywnienie odgrywa ważną rolę w pierwszych latach życia dziecka, zapewniając prawidłowy wzrost i rozwój. Po początkowym etapie karmienia piersią do diety dziecka stopniowo wprowadza się nowe pokarmy. Robot kuchenny jest idealnym urządzeniem do wykorzystania podczas tego etapu, ponieważ umożliwia gotowanie na parze, zachowując w ten sposób wszystkie składniki odżywcze i właściwości pokarmów. Jego 5 funkcji pozwala na miksowanie, podgrzewanie, rozmrażanie, a nawet sterylizację niewielkich akcesoriów. Robot jest bardzo prosty w obsłudze. Łatwo go rozmontować i wyczyścić. Wyposażony jest również w opatentowany system, który optymalizuje wytwarzanie pary, dzięki czemu urządzenie jest energooszczędne.

2. ELEMENTY ROBOTA KUCHENNEGO



3. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

3.1 GOTOWANIE / PODGRZEWANIE / ROZMRAŻANIE

WAŻNE INFORMACJE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA:

- Urządzenie zaczyna wytwarzać parę 3 minuty po włączeniu funkcji gotowania/sterylizacji. Przez ten czas urządzenie się nagrzewa.
- Gdy woda w zbiorniku (J) osiągnie minimalny poziom, urządzenie przestaje się nagrzewać, przełącznik pozostaje w pozycji wytwarzania pary, a kontrolka (K) przestaje świecić. Sterylizator jest wyposażony w urządzenie automatycznie wyłączające funkcję gotowania/sterylizacji, jeśli w zbiorniku zabraknie wody.

1. Upewnij się, że pokrętło (L) znajduje się w pozycji środkowej — OFF (Wył.) (rys. A).
2. Zdejmij pojemnik (D), obracając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara przy użyciu uchwytu (E), i podnieś pokrywę (H) zbiornika na wodę (J) (rys. B).

3. Napełnij zbiornik na wodę (J) zgodnie z wymaganym czasem gotowania (patrz tabela na końcu instrukcji) i zamknij pokrywę (H). Pamiętaj, że możesz wlać maksymalnie 250 ml wody (rys. C).
4. Otwórz pokrywę pojemnika (A), obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. D).
5. **UPEWNIJ SIĘ, ŻE NOŻE (F) SĄ PRAWIDŁOWO ZAMONTOWANE**, aby zapobiec wyciekowi wody do urządzenia (co może spowodować jego uszkodzenie lub skrócenie czasu użytkowania) (rys. E).
6. Włóż produkty do głównego koszyka (C) lub ryż/makaron/nasiona roślin strączkowych do pojemnika do gotowania produktów sypkich (B). Gdy używany jest pojemnik do gotowania produktów sypkich, należy dodać odpowiednią ilość wody, zgodnie z tabelą na końcu instrukcji. Całkowita waga składników umieszczonych w głównym koszyku nie powinna przekraczać 300 g. Obu koszyków można używać jednocześnie podczas tego samego procesu gotowania.

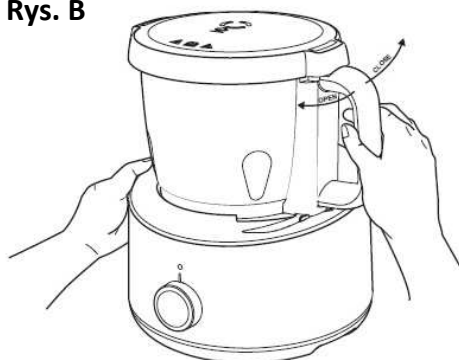
Uwagi:

- W celu podgrzania lub rozmrożenia jedzenia, które zostało ugotowane wcześniej, umieścić je w pojemniku odpowiednim do gotowania na parze (np. plastikowym pojemniku, słoiku lub butelce do karmienia) i włożyć go do koszyka (C), upewniając się, że pokrywa (A) została prawidłowo zamknięta.
 - Przed użyciem pojemnika do gotowania produktów sypkich (B) należy go wyczyścić.
7. Umieść pojemnik (D) w odpowiednim położeniu, obracając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zamknij pokrywę (A).
 8. Włącz funkcję gotowania / wytwarzania pary, obracając pokrętkę (L) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (rys. F). Kontrolka (K) zaświeci się teraz.

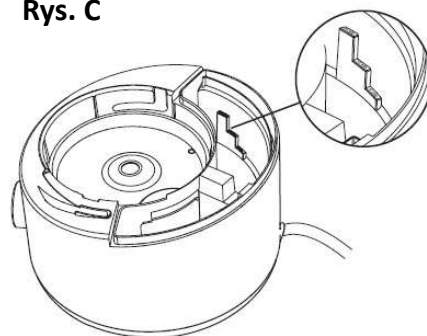
Rys. A



Rys. B



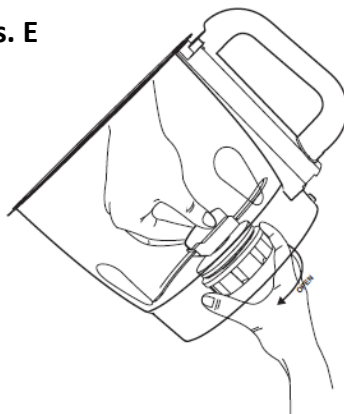
Rys. C



Rys. D



Rys. E



Rys. F



PO UPŁYNIĘCIU CZASU GOTOWANIA KONTROLKA ZGAŚNIE:

9. Obróć pokrętkę (L) w pozycję OFF (Wył.) (rys. G).
10. Otwórz pokrywę pojemnika (A), obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
11. Wyjmij koszyk z ugotowanym jedzeniem. Użyj do tego łypatki, aby uniknąć oparzenia (rys. H). Można ją również wykorzystać do mieszania lub odskrobywania jedzenia (rys. I).

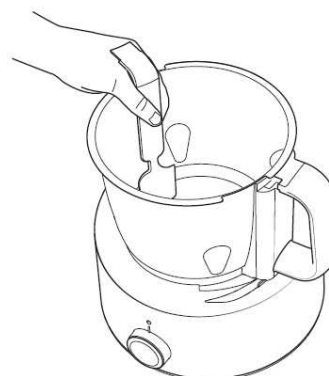
Rys. G



Rys. H



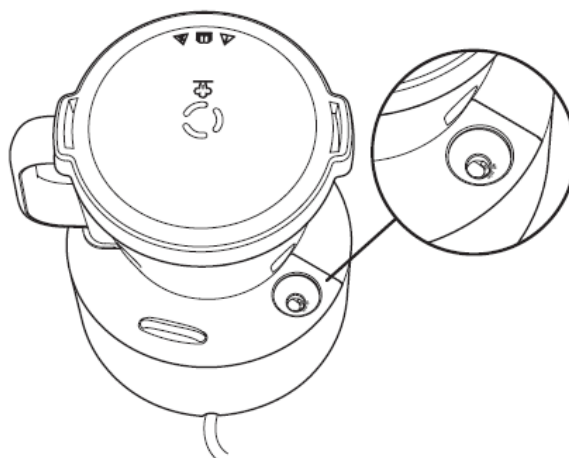
Rys. I



Rys. J



Rys. K



Ważne:

- Po otwarciu pokrywy wydobędzie się gorąca para. Należy zachować wyjątkową ostrożność i lekko się odsunąć, aby uniknąć oparzenia.
- W celu podgrzania/rozmrożenia butelki należy pamiętać, żeby najpierw zdjąć z niej osłonę smoczka, pierścień zaciskowy i smoczek. Butelkę włożyć do koszyka (C) skierowaną do góry.
- Istnieje możliwość jednoczesnego gotowania/podgrzewania jedzenia w koszyku (C) i pojemniku do gotowania produktów sypkich (B).
- W przypadku mieszania różnych rodzajów produktów należy wybrać opcję gotowania dla najtwardszego produktu, pamiętając, że delikatniejsze produkty mogą być rozgotowane.
- Funkcja ponownego napełnienia (ang. Refill) zbiornika umożliwia jego ponowne napełnienie, bez konieczności zdejmowania pojemnika (D) (rys. K).

3.2 MIKSOWANIE

1. Upewnij się, że pokrętko (L) znajduje się w pozycji środkowej — OFF (Wył.) (rys. L).
2. Otwórz pokrywę pojemnika (A), obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (rys. M).
3. Zdejmij pojemnik (D), obracając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara przy użyciu uchwyty (E) (rys. N).
4. Wyjmij koszyk na produkty (C) i pojemnik do gotowania produktów sypkich (B). Do wyjęcia koszyka użyj łopatkki (rys. O).
5. **UPEWNIJ SIĘ, ŻE NOŻE (F) SĄ PRAWIDŁOWO ZAMONTOWANE** (rys. P), aby zapobiec wyciekowi wody do wnętrza urządzenia (co może spowodować jego uszkodzenie lub skrócenie czasu użytkowania). Zachowaj ostrożność, obchodząc się z nożami, ponieważ są one bardzo ostre i mogą spowodować skaleczenie.
6. Włóż ugotowane lub surowe składniki do pojemnika (D).
7. Umieść pojemnik (D) w odpowiednim położeniu, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, i zamknij pokrywę (A).
8. Obróć pokrętko (L) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. Q). Noże będą się obracać, gdy pokrętko jest obrócone. Po zwolnieniu pokrętkła noże zatrzymają się, a pokrętko powróci do swojego początkowego położenia.

Rys. L



Rys. M



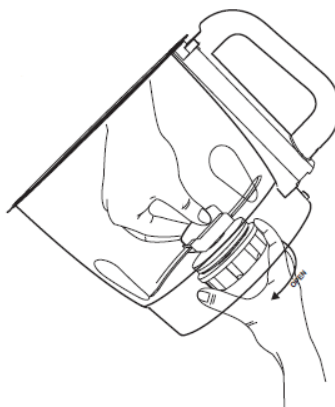
Rys. N



Rys. O



Rys. P



Rys. Q



Ważne:

- Nie zaleca się włączania blendera na dłużej niż 10 sekund. Należy odczekać 10 sekund pomiędzy cyklami, aby uniknąć przegrzania silnika. Jeśli dojdzie do zablokowania noży przez jedzenie, należy przed jego wyjęciem odłączyć urządzenie od gniazdka.
- Nie wolno rozdrabniać lodu ani cukru, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Robot kuchenny umożliwia uzyskanie konsystencji, która najlepiej odpowiada smakom i potrzebom dziecka. Jednokrotne zmiksowanie pozwala na uzyskanie soczystego purée. Można powtórzyć ten proces kilka razy, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Wskazówka:

Potrawę można zmiksować razem z wodą, która pozostała na dole pojemnika po gotowaniu. Zawiera ona dużo składników odżywczych. Można wykorzystać całą wodę lub jej część, aby dostosować gęstość jedzenia.

3.3 STERYLIZACJA

1. Upewnij się, że pokrętło (L) znajduje się w pozycji środkowej — OFF (Wył.) (rys. R).
2. Zdejmij pojemnik (D), obracając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara przy użyciu uchwyty (E), i podnieś pokrywę (H) zbiornika na wodę (J).
3. Napełnij zbiornik na wodę (J) zgodnie z wymaganym czasem sterylizacji (patrz tabela na końcu instrukcji) i zamknij pokrywę (H). Pamiętaj, że możesz wlać maksymalnie 250 ml wody (rys. S).
4. Otwórz pokrywę pojemnika (A), obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara
5. UPEWNIJ SIĘ, ŻE NOŻE (F) SĄ PRAWIDŁOWO ZAMONTOWANE, aby zapobiec wyciekowi wody do urządzenia (co może spowodować jego uszkodzenie lub skrócenie czasu użytkowania).
6. Włóż sterylizowane akcesoria do koszyka (C).
7. Umieść pojemnik (D) w odpowiednim położeniu i zamknij pokrywę (A), obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
8. Włącz funkcję sterylizacji/gotowania na parze, obracając pokrętło (L) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (rys. T). Kontrolka (K) zaświeci się teraz.

Zalecenie:

W przypadku sterylizacji butelek (o pojemności 150 ml) należy zawsze umieszczać je w koszyku (C) odwrócone w dół, co pozwala na lepsze wnikiwanie pary, czyniąc sterylizację skuteczniejszą.

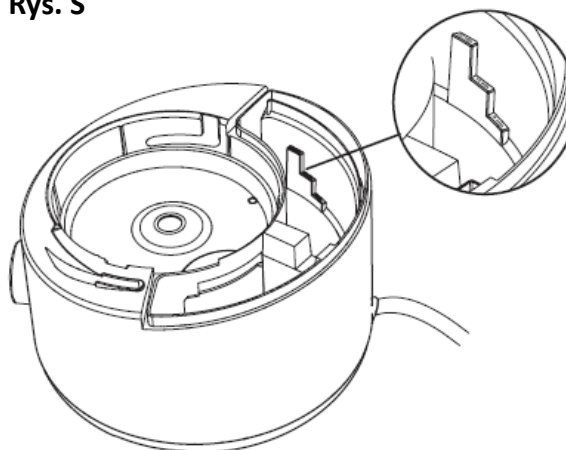
Po upływie czasu sterylizacji kontrolka zgaśnie:

9. Obróć pokrętło (L) w pozycję OFF (Wył.) (rys. R).
10. Przed zdjęciem pokrywy (A) odczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie.
11. Otwórz pokrywę (A), obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
12. Wyjmij koszyk ze sterylizowanymi akcesoriami. Użyj do tego łopatkę, aby uniknąć oparzenia (rys. U).

Rys. R



Rys. S



Rys. T



Rys. U



Ostrzeżenie:

Po otwarciu pokrywy wydobędzie się gorąca para. Należy zachować ostrożność i lekko się odsunąć, aby uniknąć oparzenia.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Poniższe zalecenia ułatwiają odpowiednie czyszczenie i konserwację robota kuchennego.

Ważne:

- Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem i/lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie, odłączyć przewód zasilający i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Zachować ostrożność, obchodząc się z nożami, ponieważ są one bardzo ostre i mogą skaleczyć.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA I AKCESORIÓW (POKRYWY, KOSZYKÓW I ŁOPATKI)

Umyj je ręcznie, używając neutralnego płynu do naczyń. Nie używaj żrących środków. Akcesoria (pokrywę, koszyki i łopatkę) możesz umyć w zmywarce, jednak ta metoda czyszczenia zwiększa szybkość zużycia produktów. Nie wkładaj do zmywarki pojemnika.

Uwaga: Przed umyciem pojemnika należy zdemonstrować noże.

CZYSZCZENIE NOŻY

Aby zmniejszyć ryzyko rdzewienia, po każdym użyciu umyj je wodą z mydłem i dokładnie osusz. Nie używaj żrących środków. Nie wkładaj ich do zmywarki.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Umyj go wodą z mydłem, a następnie wypłucz czystą wodą. Nie używaj silnych środków czyszczących zawierających chlor lub jego związki ani szorstkich zmywaków, które mogłyby porysować zbiornik.

Sole mineralne zawarte w wodzie powodują tworzenie się kamienia w zbiorniku. Szybkość powstawania kamienia zależy od twardości wody i częstotliwości, z jaką korzysta się ze urządzenia. Kamień zmniejsza wydajność robota kuchennego i może uniemożliwić jego prawidłowe działanie. Aby tego uniknąć, należy stosować się do następujących zaleceń:

1. Napełnij zbiornik (J) bieżącą wodą.
2. Przepłucz kilkakrotnie tak, aby woda dotarła do wszystkich ścianek zbiornika, uważając, aby nie zamoczyć przewodu zasilającego (N) ani pokrętła (L).
3. Po wylaniu reszty wody napełnij zbiornik (J) roztworem składającym się pół na pół z wody i octu.
4. Pozostaw na co najmniej 4 godziny.
5. Delikatnie poruszaj urządzeniem, wykonując ruch wirowy, przez kilka minut, a ewentualny pozostały kamień usuń ściereczką.
6. Wypłucz zbiornik (J) kilkakrotnie bieżącą wodą.
7. Pozostaw do odcieknięcia, a następnie osusz wszystkie mokre części (wewnątrz i na zewnątrz) miękką ściereczką.
8. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas po czyszczeniu, wysusz wszystkie jego części. Następnie przechowuj urządzenie w suchym, dobrze zabezpieczonym miejscu.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ URZĄDZENIA

Wyczyść zewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką ściereczką. Nie używaj żrących środków czyszczących, alkoholu, rozpuszczalników ani podobnych produktów, które mogłyby spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni urządzenia.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Funkcja podgrzewania nie działa.	<ul style="list-style-type: none">— Sprawdź, czy przewód zasilający (N) jest podłączony do zasilania sieciowego.— Sprawdź, czy pokrętło (L) jest w prawidłowym położeniu.— Sprawdź, czy w zbiorniku (J) jest wystarczająca ilość wody.— Aby włączyć ponownie wytwarzanie pary po używanym cyklu, wyłącz urządzenie i poczekaj, aż element grzejny ostygnie. Następnie włącz ponownie urządzenie.— Sprawdź, czy pokrywa (A) i pozostałe części są prawidłowo zamontowane.
Robot kuchenny wytwarza duży hałas.	<ul style="list-style-type: none">— Wykonaj zwykłe codzienne czyszczenie, zgodnie z opisem w części „Czyszczenie i konserwacja”. Następnie pozostaw zbiornik na wodę (J) w chłodnym miejscu na 24 godziny ze zdjętą pokrywą (H).
Funkcja miksowania nie działa.	<ul style="list-style-type: none">— Sprawdź, czy przewód zasilający (N) jest podłączony do zasilania sieciowego.— Sprawdź, czy pokrętło (L) jest w prawidłowym położeniu.— Sprawdź, czy pokrywa (A) i pozostałe części są prawidłowo zamontowane.
Robot kuchenny wydziela dziwny zapach.	<ul style="list-style-type: none">— Wykonaj zwykłe codzienne czyszczenie, zgodnie z opisem w części „Czyszczenie i konserwacja”. Następnie pozostaw zbiornik na wodę (J) w chłodnym miejscu na 24 godziny ze zdjętą pokrywą (H).



W razie jakichkolwiek dalszych pytań prosimy o kontakt z oficjalnym dystrybutorem firmy Suavinex w danym kraju. Z przyjemnością pomożemy w rozwiązaniu ewentualnych problemów.

6. DANE TECHNICZNE

Model robota kuchennego FP060
 Napięcie: 220–240 V ~50/60 Hz
 Moc:
 podgrzewacz – 300 W / blender – 130 W
 Cykle pracy blendera:
 10 s WŁ — 10 s WYŁ
 Składniki:
 maksymalna waga: 300 g
 Pojemność zbiornika na wodę: 250 ml
 Pojemność głównego koszyka na produkty: 1,1 l
 Maks. pojemność pojemnika: 1,7 l

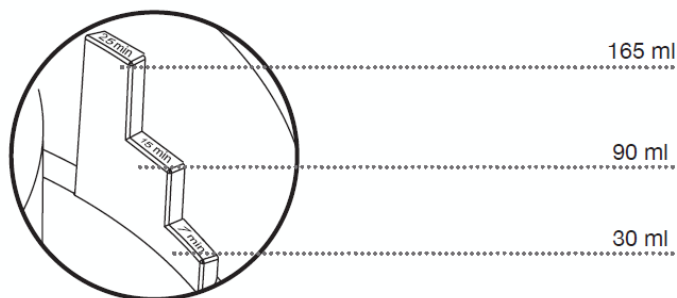
Zgodność CE:

Robot kuchenny spełnia wszystkie podstawowe wymagania i inne postanowienia zawarte w dyrektywach UE: 2014/30/UE (zgodność elektromagnetyczna) oraz 2014/35/UE (bezpieczeństwo elektryczne).
 W celu uzyskania kopii deklaracji zgodności CE należy skontaktować się z producentem:
 Laboratorios Suavinex – C/ del Marco parcela R88
 Polígono Las Atalayas – 03114 ALICANTE
 HISZPANIA
www.suavinex.com
suavinex@suavinex.com
 C.I.F: A-03123122 R.S.I: nrº3902245/A

	Urządzenie spełnia podstawowe wymagania zawarte w obowiązujących dyrektywach UE.
	Przeostroga
	Uwaga! Gorąca para
	Zapoznać się z instrukcjami
	Uwaga! Gorąca powierzchnia
	Instrukcja użytkowania
	Na terenie Unii Europejskiej niniejszego produktu nie wolno wyrzucać z innymi odpadami z gospodarstw domowych, aby uniknąć wyrządzenia szkód środowisku lub zdrowiu ludzkiemu. Dlatego należy je poddać odpowiedniemu recyklingowi, promując zrównoważone wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z odpowiednich systemów recyklingu lub skontaktować się ze sprzedawcą produktu. Umożliwi to właściwą utylizację produktu, tak aby mógł on zostać bezpiecznie poddany recyklingowi.
<p>Produkt ten spełnia wymagania dyrektywy UE 2012/19/UE. Symbol przekreślonego pojemnika na odpady na urządzeniu wskazuje, że po zakończeniu użytkowania nie należy go wyrzucać do odpadów z gospodarstwa domowego, ale przekazać je do punktu selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych lub zwrócić dystrybutorowi przy zakupie innego podobnego urządzenia. Użytkownik jest odpowiedzialny za przekazanie urządzenia do specjalnego punktu gromadzenia odpadów po zakończeniu jego użytkowania. Jeśli nieużywane urządzenie zostanie prawidłowo zebrane jako odpady segregowane, można je poddać recyklingowi, przetworzyć i usunąć ekologicznie. Zapobiega to negatywnemu oddziaływaniu na środowisko oraz zdrowie, a także pomaga zapewnić poddanie recyklingowi materiałów produktu. W celu uzyskania dalszych informacji na temat dostępnych usług utylizacji odpadów należy skontaktować się z punktem utylizacji odpadów lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.</p>	

CZASY GOTOWANIA

Podane ilości są jedynie wskazówkami i mogą różnić się w zależności od właściwości produktu.



GOTOWANIE

Zaleca się pokrojenie produktów, gdyż stosowanie mniejszych kawałków jest korzystniejsze.

RODZAJ PRODUKTU	PRODUKT	ILOŚĆ WODY W ZBIORNIKU (ml)	CZAS GOTOWANIA (min)		GŁÓWNY KOSZYK
WARZYWA	POMIDOR	90	15		
	BROKUŁ	165	25		
	ZIEMNIAKI	165	25		
	MARCHEW	165	25		
	FASOLKA SZPARAGOWA	90	15		
	CUKINIA	165	25		
	POR	165	25		
	GROSZEK	165	25		
	DYNIA	165	25		
	KALAFIOR	165	25		
OWOCE	JABŁKA	90	15		
	GRUSZKI	90	15		
	BRZOSKIWINIE	90	15		
	WINOGRONA	90	15		
MIĘSO I RYBY	CZERWONE MIĘSO	165	25		
	BIAŁE MIĘSO	165	25		
	RYBY	165	25		
RODZAJ PRODUKTU	ILOŚĆ PRODUKTU (g)	ILOŚĆ WODY W POJ. DO GOTOW. PROD. SYPKICH (ml)	ILOŚĆ WODY W ZBIORNIKU (ml)	CZAS GOTOWANIA (min)	POJEMNIK DO GOTOWANIA PRODUKTÓW SYPKICH
RYŻ	100	150	165	25	
MAKARON	100	150	165	25	
NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH	50	100	240	40	

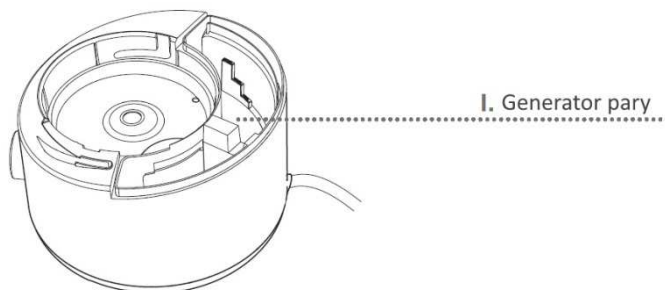
PODGRZEWANIE

W celu skorzystania z funkcji podgrzewania należy wlać wodę prosto do otworu w generatorze pary (I) (rys. C).

RODZAJ PRODUKTU	POJEMNIK	ILOŚĆ WODY W ZBIORNIKU (ml)	CZAS GOTOWANIA (min)	
MLEKO MODYFIKOWANE	BUTELKA 150 ml (temp. pokojowa 25°C)	20	5	GŁÓWNY KOSZYK
JEDZENIE DLA DZIECI I PURÉE	SŁOIK SZKLANY 190 g (temp. pokojowa 25°C)	20	5	
MLEKO MODYFIKOWANE	BUTELKA 150 ml (temp. lodówki 5°C)	25	6,5	
JEDZENIE DLA DZIECI I PURÉE	SŁOIK SZKLANY 190 g (temp. lodówki 5°C)	25	6,5	

Uwaga: Nie zaleca się podgrzewania mleka z piersi, ponieważ bardzo wysoka temperatura pary może niekorzystnie wpłynąć na jego właściwości.

Rys. C



ROZMRAŻANIE

RODZAJ PRODUKTÓW	POJEMNIK	ILOŚĆ WODY W ZBIORNIKU (ml)	CZAS GOTOWANIA (min)	
JEDZENIE DLA DZIECI I PURÉE	SŁOIK SZKLANY 190 g (temp. zamrażarki -18°C)	120	20	GŁÓWNY KOSZYK

STERYLIZACJA

	ILOŚĆ WODY W ZBIORNIKU (ml)	CZAS GOTOWANIA (min)	
SMOCZKI I AKCESORIA DLA DZIECI	90	15	GŁÓWNY KOSZYK

SUAVINĒX

LABORATORIOS SUAVINEX, S.A

C/ del Marco parcela R88

Polígono Las Atalayas 03114 ALICANTE · HISZPANIA

www.suavinex.com · suavinex@suavinex.com

C.I.F: A-03123122 · R.S.I: nº3902245/A

Wyłączny dystrybutor marki Suavinex w Polsce:

Babygroup s.r.o.

Masarykova 968

76901 Holesov

Czechy

Przedstawiciel handlowy:

Mądra Mama Karolina Korbiel

tel. +48 606 771 110

izabela@babygroup.cz

karolina@babygroup.cz