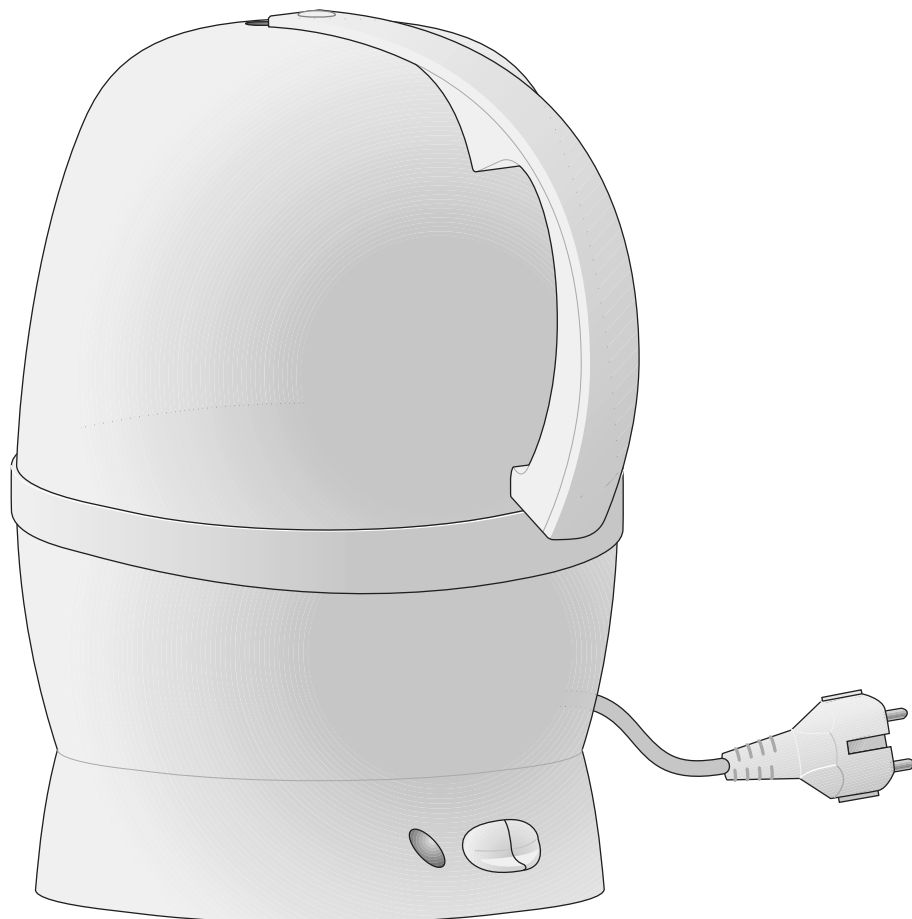


# NUK Vaporisator NUK Steam Steriliser

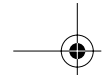
## Bedienungsanleitung Operating Instructions

(D) (GB) (F) (E) (P) (I) (GR) (TR) (RUS) (PL)



Art.-Nr. 10.251.010

**NUK**  
SEIT 1956 EST

**ⓓ Deutsch**

Bitte Ausklappseite beachten ..... 3

**ⓖⓔ English**

Please see inside cover fold-out page ..... 8

**ⓕ Français**

Veuillez tenir compte des informations fournies sur les rabats ..... 13

**ⓔ Español**

Observar la portada plegable..... 18

**Ⓟ Português**

É favor observar a folha desdobrável. .... 23

**Ⓡ Italiano**

Leggere attentamente la pagina pieghevole ..... 29

**ⓖⓚ Ελληνικά**

Παρακαλούμε προσέξτε την ξεδιπλούμενη σελίδα ..... 35

**ⓉⓇ Türkçe**

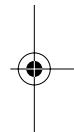
Lütfen açılan resimli sayfayı dikkate alınız..... 41

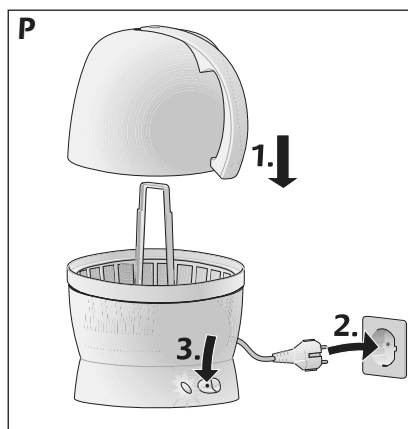
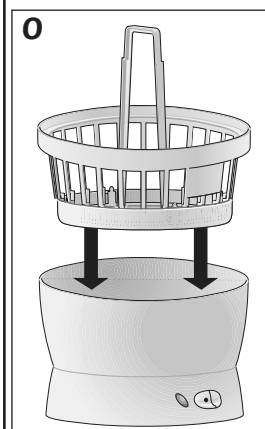
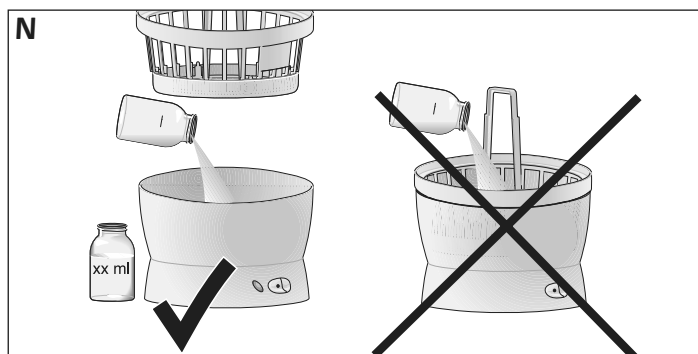
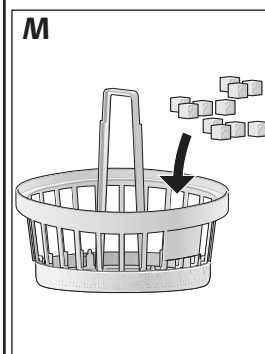
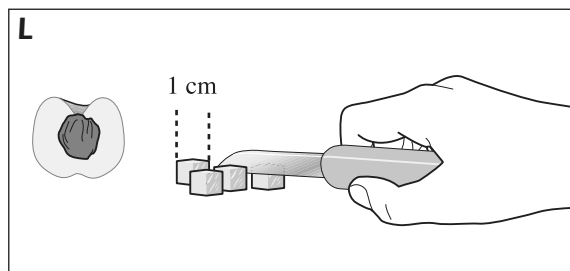
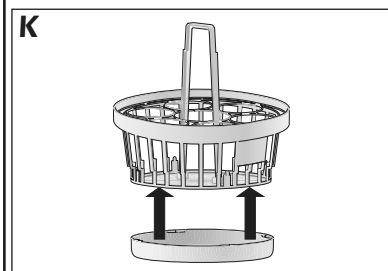
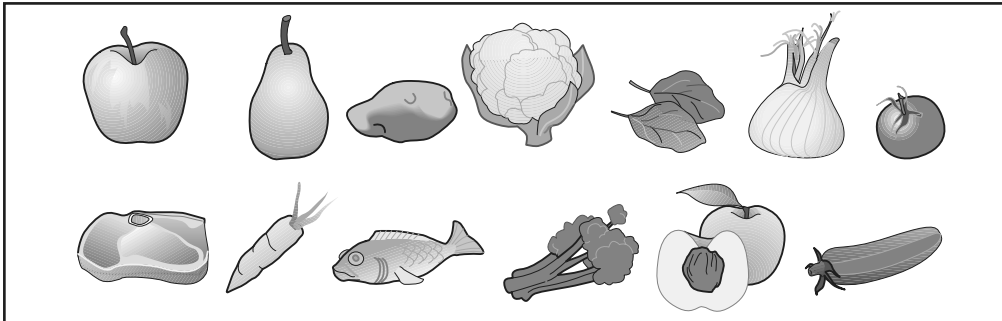
**Ⓡⓞⓢ Русский**

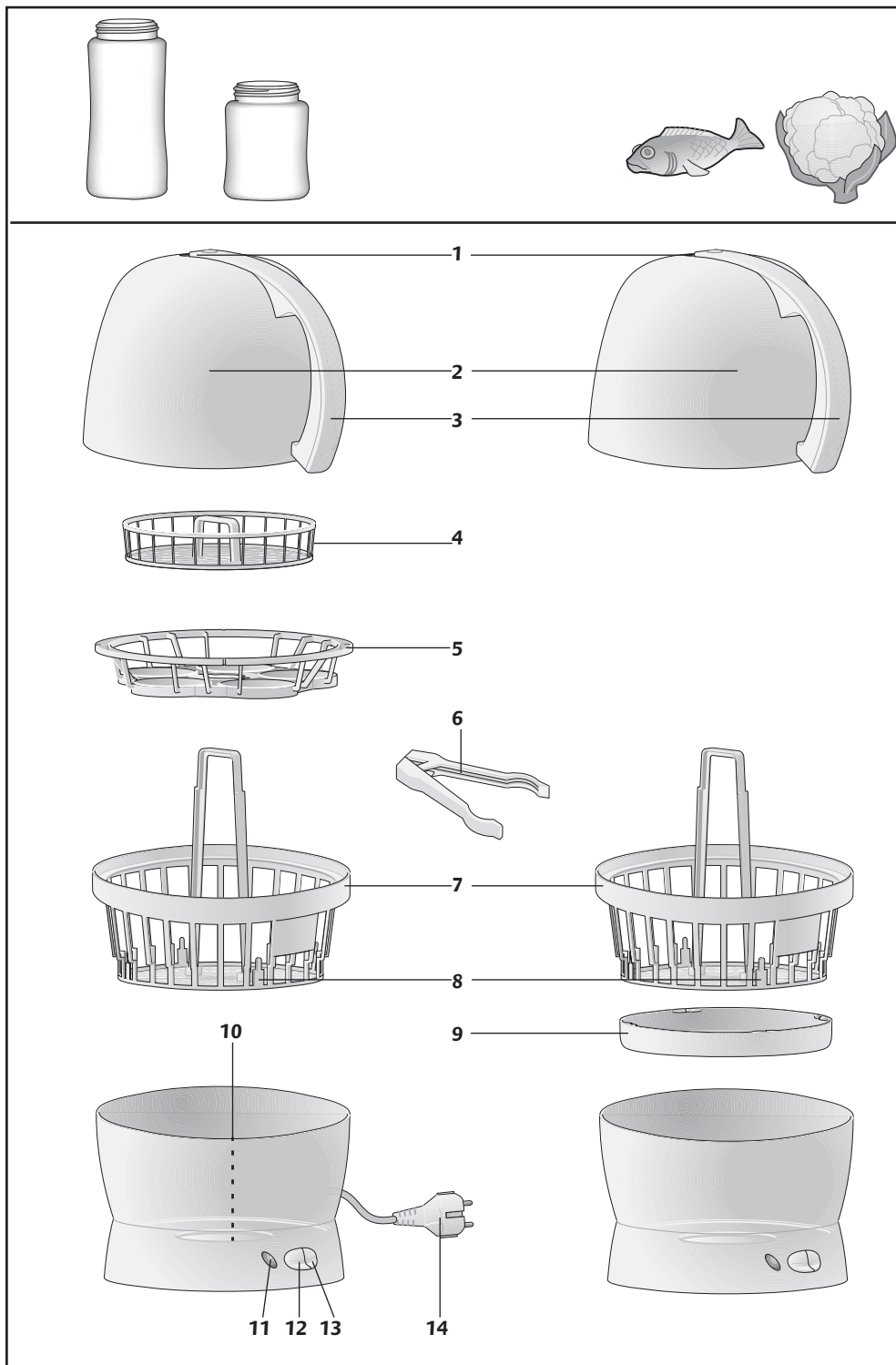
См. также на развороте ..... 47

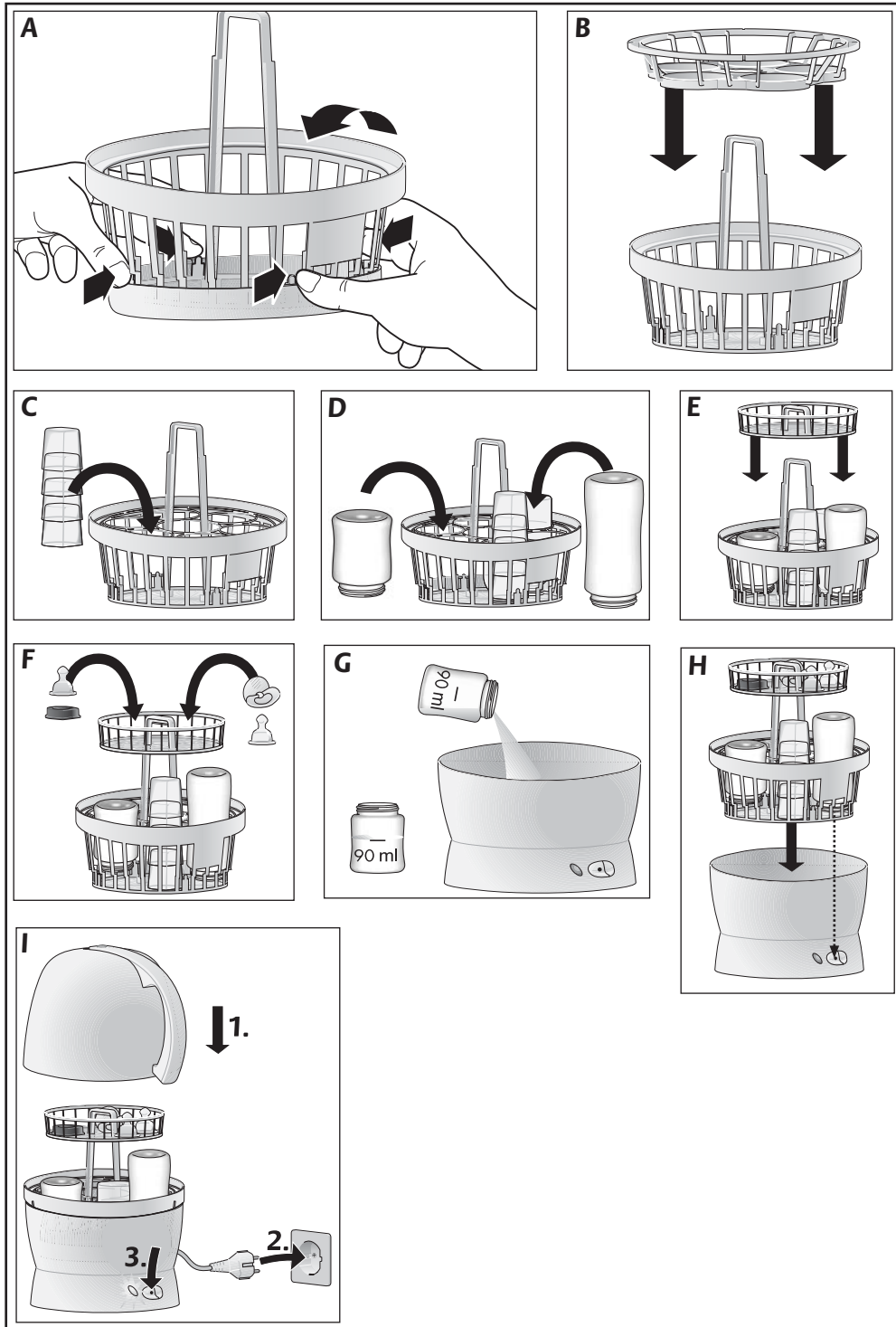
**ⓅⓁ Polski**

Przy czytaniu proszę korzystać z rozkładanej strony..... 53



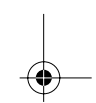
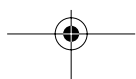
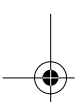
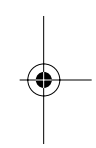
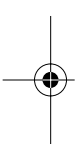
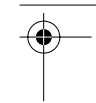
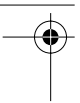








Vaporisator 04/10 Seite 2 Freitag, 30. Juli 2010 11:07 11



## Liebe Eltern,

Sie haben sich für unseren Vaporisator entschieden. Und damit für Qualität und Sicherheit. Jetzt desinfizieren Sie Babyflaschen und Flaschenzubehör ganz leicht und zuverlässig. Krankheitserregende Keime, gegen die sich ein Neugeborenes noch nicht ausreichend wehren kann, werden so vollständig abgetötet. Die desinfizierten Teile sind sofort wieder einsetzbar.

Unser Vaporisator kann aber noch mehr: er wächst mit Ihrem Baby und wird zum Dampfgargerät für die schonende Zubereitung von Babykost.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Gerätes sorgfältig durch.

Wir wünschen Ihrem Baby eine gesunde Entwicklung.

## I. Bestandteile des Vaporisators

- 1 Dampfauslass
- 2 Deckel
- 3 Griff
- 4 Oberer Korb
- 5 Flaschenhalterung
- 6 Flaschenzange
- 7 Unterer Korb
- 8 Tropfschalen-Verriegelung

- 9 Tropfschale
- 10 Verdampferschale/Heizplatte
- 11 Kontrolllampe
- 12 Ein-Schalter (mit Markierung)
- 13 Aus-Schalter
- 14 Netzkabel mit Stecker

Ohne Abbildung: Unter dem Gerät befindet sich eine Kabelaufwicklung.

## 2. Sicherheitshinweise

- Vaporisator nur zur Desinfektion von Babyflaschen und deren Zubehör sowie zum Zubereiten von Babymahlzeiten verwenden. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch können erhebliche Gefahrenquellen für den Benutzer entstehen.
- Die Netzspannung muss mit den auf der Geräteunterseite angegebenen Spannungswerten übereinstimmen.
- Wenn das Netzkabel **14** beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelhafter Erfahrung und/oder mit mangelhaftem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Vaporisator außerhalb der Reichweite von Kleinkindern betreiben. Die Zuleitung sicher verlegen, das Gerät könnte sonst am Netzkabel heruntergezogen werden.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt lassen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Standfläche für das Gerät muß trocken und eben sein.
- Füllen Sie das Gerät nie ganz mit Wasser. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein.

- Setzen Sie das Gerät nie ohne Wasser in Betrieb.
- Den Vaporisator während des Betriebes nicht transportieren.
- Die Geräteoberflächen werden während des Betriebes sehr heiß. Daher nur am dafür vorgesehenen Griff oder den Schaltern berühren.
- Die Flaschen sind direkt nach der Desinfektion sehr heiß und sollten nur mit der beiliegenden Flaschenzange entnommen werden.
- Verwenden Sie die im Vaporisator zubereiteten Lebensmittel sofort weiter, halten Sie diese nicht über einen längeren Zeitraum warm.
- Prüfen Sie unbedingt vor der Babymahlzeit die Temperatur des zubereiteten Breis durch Abschmecken. Verbrühungsgefahr!
- Trennen Sie nach dem Gebrauch das Gerät vom Netz, damit es nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden kann.
- Benutzen Sie den Vaporisator nur, wenn Gerät und Netzkabel intakt sind.
- Das Gerät darf nur von einer Fachwerkstatt geöffnet werden. Andernfalls erlischt die Garantie.
- Reparaturen dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahrenquellen für den Benutzer entstehen.

### 3. Desinfektion von Babyflaschen, Saugern und Zubehör

#### 3.1 Allgemeines zur Desinfektion

Neugeborene haben anfangs noch nicht genügend Abwehrstoffe, um sich selbst ausreichend gegen Krankheitserreger (pathogene Keime) zu schützen.

Bei der Zubereitung der Säuglingsnahrung sind keimfreie Sauger und Babyflaschen daher eine wichtige Voraussetzung.

Schon kleinste Nahrungsmittelreste an den Saugern und Babyflaschen können leicht zu einer gesundheitsgefährdenden Bakterienbildung führen.

Der Vaporisator arbeitet mit der Heiß-Desinfektions-Methode. Dabei wird Wasser auf 95 - 97 °C erhitzt. Der so entstehende Wasserdampf desinfiziert die eingelegten Teile schnell und zuverlässig, indem er sie gleichmäßig umgibt.

Die Sauger und Babyflaschen kommen also nur mit Wasserdampf in Berührung. Durch die geringe Menge Wasser, die der Vaporisator zur Desinfektion verbraucht, wird auch nur wenig Strom benötigt.

#### 3.2 Desinfektion

**Achtung:** Alle zu desinfizierenden Teile müssen gründlich gespült und von sämtlichen Nahrungsresten befreit werden.

Die Abbildungen **A** bis **I** zur Desinfektion finden Sie auf der Ausklappseite.

1. Drücken Sie drei der vier Verriegelungen **8** am Fuß des unteren Korbes **7** nach innen. Die Tropfschale **9** läßt sich nun nach unten wegklappen (Abb. **A**).
2. Setzen Sie die Flaschenhalterung **5** in den unteren Korb **7** ein (Abb. **B**).
3. Stellen Sie die übereinander gesteckten Verschlusskappen mit der Öffnung nach unten in einen Ring der Flaschenhalterung hinein (Abb. **C**).
4. Stellen Sie die Babyflaschen über Kopf in den unteren Korb in die freien Ringe (Abb. **D**).
5. Stecken Sie den oberen Korb **4** auf den Griff des unteren Korbes (Abb. **E**).
6. Legen Sie Sauger und Babyflaschenzubehör in den oberen Korb. Diese dürfen auch locker geschüttelt sein (Abb. **F**).



**D**

**4**

**NUK**  
SEIT 1956 EST



7. Geben Sie 90 ml Leitungswasser in die Verdampferschale **10** (Abb. **G**).
8. Stellen Sie den befüllten Korb so in das Gerät, dass die Gravur nach vorne zum Schalter zeigt (Abb. **H**).  
**Achtung:** In allen anderen Stellungen schließt der Deckel nicht vollständig, so dass Wasserdampf austreten kann und Wasser am Gerät herabfließt.
9. Setzen Sie den Deckel **2** auf das Gerät, stecken Sie den Stecker **14** in die Steckdose und schalten Sie das Gerät mit dem Ein-Schalter **12** (mit Markierung) ein. Die Kontrolllampe **11** leuchtet (Abb. **I**).
10. Der Vaporisator schaltet sich nach der Desinfektion automatisch ab.

### 3.3 Beachten Sie bitte:

- Eine Desinfektion dauert ca. 15 Minuten.
- Eine Desinfektion ist nur garantiert, wenn der Desinfektionsvorgang nicht unterbrochen und nicht verkürzt wird.
- Verwenden Sie bitte ausschließlich normales Leitungswasser ohne weitere Zusätze.
- Sorgen Sie für eine regelmäßige Entkalkung, gemäß Abschnitt „Entkalken“ auf Seite 7, damit die Funktionsfähigkeit erhalten bleibt.

## 4. Garen von Lebensmitteln

### 4.1 Allgemeines zum Garen

Das schonende Verfahren des Dampfgarens ermöglicht einen hohen Erhalt an Vitaminen in den Nahrungsmitteln. Mit geringem Arbeitsaufwand kann so schnell eine frische Portion Babykost zubereitet werden. Die Garzeiten leiten sich direkt von der jeweils eingesetzten Wassermenge ab. Ist das Wasser verdampft, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

In der folgenden Tabelle finden Sie die erforderlichen Wassermengen und zugehörigen Garzeiten für einige Grundnahrungsmittel.

Lebensmittel	Wasser	Ca.-Garzeit
Äpfel	100 ml	20 min
Birnen	100 ml	20 min
Blumenkohl	150 ml	30 min
Brokkoli	100 ml	20 min
Erbsen	100 ml	20 min
Fenchel	100 ml	20 min
Fisch	50 ml	10 min
Geflügelfleisch	150 ml	30 min
grüne Bohnen	100 ml	20 min
Karotten	200 ml	40 min
Kartoffeln	100 ml	20 min
Kohlrabi	150 ml	30 min

Lebensmittel	Wasser	Ca.-Garzeit
Pfirsich	100 ml	20 min
Rind-/Schweinefleisch	150 ml	30 min
Tomaten	100 ml	20 min
Zucchini	100 ml	20 min

**Hinweis:** Diese getesteten Wassermengen und Garzeiten können je nach Lebensmittelqualität leicht variieren.

Die erforderlichen Wassermengen für die Zubereitung anderer Lebensmittel lassen sich anhand der Garzeiten-Tabelle leicht ermitteln.

### 4.2 Garzeiten-Tabelle:

Ca.-Garzeit	Wassermenge
10 min.	50 ml
20 min.	100 ml
30 min.	150 ml
40 min.	200 ml
50 min.	250 ml

Bitte berücksichtigen Sie, dass pro Garvorgang nicht mehr als insgesamt 500 g Lebensmittel gegart werden sollten.

### 4.3 Garen

Die Abbildungen **K** bis **P** zum Garen von Lebensmitteln finden Sie auf der Ausklappseite.

1. Stecken Sie die Tropfschale **9** von unten auf den Korb **7**. Achten Sie darauf, dass alle vier Verriegelungen **8** komplett einrasten (Abb. **K**).

**Achtung:** Zum Garen müssen Sie unbedingt die Tropfschale **9** anbringen, da sonst austretender Gemüse- oder Obstsud auf die Heizplatte tropfen und dort anbrennen würde.

2. Schneiden Sie die gewaschenen und geschälten Lebensmittel in ca. 1 cm große Würfel (Abb. **L**).
3. Geben Sie die Lebensmittelwürfel in den unteren Korb **7** (Abb. **M**).
4. Geben Sie die erforderliche Wassermenge in die Verdampferschale **10**. Die erforderliche Wassermenge entnehmen Sie bitte den Tabellen weiter oben.

**Achtung:** Das Wasser muss unten in die Verdampferschale mit der Heizplatte und nicht in den Korb mit der Tropfschale gegeben werden, da sonst das Gerät nicht funktioniert (Abb. **N**).

5. Setzen Sie den Korb mit den Lebensmitteln in das Gerät ein (Abb. **O**).
6. Setzen Sie den Deckel **2** auf das Gerät, stecken Sie den Stecker **14** in die Steckdose und schalten Sie das Gerät mit dem Ein-Schalter **12** (mit Markierung) ein. Die Kontrolllampe **11** leuchtet (Abb. **P**).

Das Gerät schaltet sich nach dem Garen automatisch ab.

**Achtung:** Da der Vaporisator sowie der Korb-einsatz nach dem Garen noch heiss sein können, bitte Nahrungsmittel vorsichtig entnehmen.

Es ist möglich, den Garvorgang mit dem Aus-Schalter **13** zu stoppen.

Sind die Lebensmittel noch nicht gar, sollten 50 ml Wasser nachgeschüttet und der Garvorgang fortgesetzt werden. Beachten Sie bitte, dass das Gerät sich nach der automatischen Abschaltung erst nach einer Pause von einer Minute wieder anschalten lässt.

### 4.4 Gleichzeitiges Garen mehrerer Lebensmittel

Sie können auch Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten zur gleichen Zeit garen. Gehen Sie wie im folgenden Beispiel (je 100 g Rindfleisch + Erbsen) vor:

1. Rindfleisch muss 10 min. länger als Erbsen garen. Geben Sie daher zuerst das Fleisch mit 50 ml Wasser für 10 min. Garzeit (siehe Garzeiten-Tabelle) in das Gerät. Nach 10 min. schaltet sich das Gerät ab.
2. Geben Sie nun die Erbsen und 100 ml Wasser für die restlichen 20 min. Garzeit in das Gerät. Setzen Sie den Garvorgang fort.

Nach weiteren 20 min. Garen sind beide Lebensmittel gleichzeitig fertig und das Gerät schaltet sich automatisch ab.

## 5. Reinigung und Pflege des Gerätes

### 5.1 Reinigung

Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

Reinigen Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen angreifen können.

Wischen Sie die Verdampferschale **10** und den Deckel **2** nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch aus.

Zum Reinigen kann die Tropfschale **9** vom unteren Korb **7** entfernt werden:

- Drücken Sie wie in Abbildung **A** drei der vier Verriegelungen **8** am Fuß des Korb-



6



satzes nach innen. Die Tropfschale 9 läßt sich nun nach unten wegklappen.

Um die Tropfschale 9 wieder an den Korb zu montieren, drücken Sie den Korb in die Tropfschale, bis die Verriegelungen 8 einrasten.

Obere und untere Körbe 4 + 7, Flaschenhalterung 5, Tropfschale 9 und Flaschenzange 6 sind spülmaschinenfest.

**Hinweis:** Die natürlichen Farbstoffe aus Lebensmitteln können an den Kunststoffteilen bleibende Verfärbungen hinterlassen. Dennoch läßt sich weiterhin mit diesem Gerät zuverlässig desinfizieren.

## 5.2 Entkalken

Nach einiger Zeit wird sich durch den Kochvorgang Kalk in der Verdampferschale des Vaporisators absetzen (je nach Härtebereich des

verwendeten Leitungswassers). Diesen sollten Sie in regelmäßigen Abständen entfernen, um die Funktionsfähigkeit des Gerätes sicherzustellen. Verkalkungen können die Leistung beim Garen und beim Desinfizieren erheblich verschlechtern.

**Hinweis:** Bei leichten Verkalkungen benutzen Sie am besten das unten beschriebene Verfahren mit Haushaltsessig. Bei starken Verkalkungen sollten Sie einen handelsüblichen Entkalker verwenden. Beachten Sie dabei die Anwendungshinweise für den Entkalker.

- Zum Entkalken 100 ml heißes Wasser mit 100 ml Haushaltsessig mischen und in die Verdampferschale einfüllen. Die Lösung 30 Minuten einwirken lassen und weggießen. Das Gerät anschließend mit einem feuchten Tuch auswischen.

## 6. Technische Daten

Spannung: 230 V~/50 Hz  
Leistungsaufnahme: 380 Watt



## 7. Garantie

Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung gewährleistet der Hersteller 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

Wir verpflichten uns, das Gerät kostenlos instanzzusetzen, soweit es sich um Material- oder Konstruktionsfehler handelt. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Schäden, die sich aus der unsachgemäßen Benutzung des Gerätes ergeben, werden nicht ersetzt. Zuleitung und Stecker sind von der Garantie ausgeschlossen, soweit es sich um Verschleiß handelt. Innerhalb der ersten 2 Jahre ab Kaufdatum beseitigen wir die als berechtigt anerkannten Mängel ohne Abrechnung der ent-

standenen Nebenkosten. Die Kostenübernahme ist vorher zu klären. Dazu wenden Sie sich bitte an den NUK Eltern-Service, Telefonnummer 01801/62 72 46 (0,04 EUR/min).

Die Einsendung des Gerätes muss in jedem Fall unter Beifügung des Garantiescheines oder des Kaufbeleges erfolgen.

Ohne Nachweis des Kaufdatums erfolgt eine Kostenanrechnung ohne Rückfrage. Die Rücksendung erfolgt dann per Nachnahme.

Garantieschein bitte sofort beim Kauf ausfüllen lassen und sorgfältig aufbewahren. Verloren gegangene Garantiescheine werden nicht ersetzt.

Den Garantieschein finden Sie am Ende dieses Heftes.

## Dear Parent,

Thank you for buying a NUK Steam Steriliser. Please read carefully the following operating instructions before attempting to use your steam steriliser for the first time.

You have chosen a high quality product which is safe, reliable and easy to use. By sterilising your baby's feeding equipment in a NUK steam steriliser you are destroying the pathogenic germs to which new born babies do not have adequate

resistance to. Once your baby's feeding equipment has been sterilised it can be used again.

The NUK Steam Steriliser can also be used to steam your baby's food when they begin weaning. This is a great and healthy way to cook your baby's food because steaming helps retain the high levels of vitamins within the food.

We hope that you and your baby enjoy the benefits of your new NUK Steam Steriliser.

## I. Steam Steriliser Parts

- |                  |  |
|------------------|--|
| 1 Steam outlet   | 9 Drip tray  |
| 2 Lid            | 10 Evaporation tray/hotplate   |
| 3 Handle         | 11 Indicator lamp  |
| 4 Top basket     | 12 On switch (with marking)  |
| 5 Bottle holder  | 13 Off switch  |
| 6 Bottle tongs   | 14 Mains cable and plug  |
| 7 Bottom basket  | Not shown: underneath the unit is a device for storing the power supply cable. |
| 8 Drip tray lock |  |

## 2. Safety Instructions

- Only use the steam steriliser for sterilising baby's feeding bottles and accessories, and for steaming your baby's food. Do not use it for any other purpose, as it could present a safety hazard.
- The mains voltage must be the same as that shown on the base of the unit.
- If the supply cord **14** is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or with lack of experience and/or lack of knowledge, unless supervised by a person responsible for their safety or given instructions on the use of the appliance by such a person.
- Only operate the steam steriliser when it is safely out of reach of small children, ensuring that the power supply cable is safely positioned, so that the unit cannot be pulled over.
- Children do not recognise the dangers that can arise when using electrical appliances. Please ensure children are not left unsupervised to play with the appliance.
- Make sure the surface the steam steriliser is on is dry and level.
- Never fill the steriliser full of water or immerse it in water.
- Never operate the unit without water – see point 7. on page 9.
- Do not move/transport the unit whilst it's in use.



8

**NUK**  
SEIT 1956 EST.

- When the steriliser is in operation the surface can become very hot, so only touch the unit on the handle or the switches.
- After sterilisation, carefully remove the feeding bottles with the bottle tongs provided, as the bottles will be very hot.
- Food prepared in the steam steriliser should be used immediately, and should not be kept warm for a prolonged period. The food should also not be reheated.
- To avoid the risk of scalding, please carefully check the temperature of the food first before feeding it to your baby.
- After use, disconnect from the power supply immediately, to avoid the steam steriliser being turned on accidentally.
- Before each use, carefully check the power supply cable for damage. Do not use the steam steriliser if the power supply cable is damaged in any way.
- The steam steriliser should only be dismantled by an approved agent otherwise the guarantee becomes invalid.
- Repairs should only be carried out by an approved agent. Repairs carried out by a non approved agent cannot be guaranteed and could cause a safety hazard.

### 3. Sterilising baby feeding bottles, teats and accessories

#### 3.1 General sterilising information

Newborn babies initially do not have an adequate resistance to protect them against pathogenic germs which may cause illness.

This means that when you prepare infant feeds it is vital that the bottles, teats, etc. are properly sterilised so they are germ free.

Even tiny feed residues left on teats and bottles can easily lead to bacteria forming.

The steam steriliser works by the heat-sterilisation method where water is heated to 95 - 97 °C and the steam generated then rapidly sterilises the items.

The small quantity of water the steam steriliser uses for sterilising means that very little energy is required.

#### 3.2 Sterilisation

**Please note:** all parts which are to be sterilised must first be thoroughly washed and rinsed to remove all visible feed residues.

Figures **A** to **I** relating to sterilising can be found on the inside cover of the fold-out page.

1. Press in three of the four locks **8** on the base of the basket **7**. The drip tray **9** can now be

put away as this is only used when steaming food (Fig. **A**).

2. Place the bottle holder **5** in the bottom of the basket **7** (Fig. **B**).
3. Place the caps which have been stacked together with the opening facing down in a ring in the bottle holder (Fig. **C**).
4. Insert the baby feeding bottles upside down into the vacant rings in the bottom basket (Fig. **D**).
5. Fit the top basket **4** onto the handle of the bottom basket (Fig. **E**).
6. Place the teats and the baby feeding bottle accessories in the top basket (Fig. **F**).
7. Add 90 ml of tapwater to the evaporation tray **10** (Fig. **G**).
8. Place the filled basket in the unit so that the engraving is pointing towards the switch at the front (Fig. **H**).  
**Please note:** if the basket is not correctly positioned the lid may not fit correctly and steam and water may escape from the unit.
9. Place the lid **2** on the unit, insert the plug **14** into the socket and switch on the unit using the On switch **12** (marked). The indicator lamp **11** will light up (Fig. **I**).

10. The steam steriliser switches off automatically once sterilisation is complete.

### 3.3 Please note:

- Sterilising takes approx. 15 minutes.
- Sterilisation is guaranteed only if the sterilising process is not interrupted or cut short.

- Use only normal tapwater without additives of any kind.
- Make sure you carry out regular descaling according to the section "Descaling" on page 11 to ensure that your NUK Steam Steriliser is kept in optimal condition.

## 4. Steaming/Cooking Food

### 4.1 General information about steaming/cooking food

The gentle steaming method used to cook food helps to retain a high level of vitamins within the food. Steaming allows you to quickly and easily prepare a fresh and healthy portion of baby food. Cooking times are derived directly from the amount of water used in each case. Once the water has evaporated, the unit switches off automatically.

In the table below, you will find the quantities of water required and the associated cooking times for some basic foods.

Food	Water	Approx. cooking time
Apples	100 ml	20 min.
Broccoli	100 ml	20 min.
Beef/Pork	150 ml	30 min.
Carrots	200 ml	40 min.
Cauliflower	150 ml	30 min.
Courgettes	100 ml	20 min.
Fennel	100 ml	20 min.
Fish	50 ml	10 min.
Green Beans	100 ml	20 min.
Kohlrabi	150 ml	30 min.
Peach	100 ml	20 min.
Pears	100 ml	20 min.
Peas	100 ml	20 min.
Potatoes	100 ml	20 min.
Poultry	150 ml	30 min.
Tomatoes	100 ml	20 min.

**Note:** these tested quantities of water and cooking times may vary slightly depending on the food quality.

The quantities of water required for preparing other foods can easily be determined using the cooking times table.

### 4.2 Steaming/Cooking times table:

Approx. cooking time	Quantity of water
10 min.	50 ml
20 min.	100 ml
30 min.	150 ml
40 min.	200 ml
50 min.	250 ml

**Please note:** no more than 500g of food should be cooked in any one batch.

### 4.3 Cooking

Figures **K** to **P** for cooking food can be found on the fold-out page.

1. Fit the drip tray **9** onto the bottom of the basket **7** from below. When doing so, make sure that all four locks **8** snap into place (Fig. **K**).  
**Attention:** When cooking food you must always make sure that you attach the drip tray **9**. Otherwise water escaping from vegetables or fruit will drip onto the hotplate and burn.
2. Cut the washed and peeled food into cubes approx. 1 cm in size (Fig. **L**).



3. Add the cubes of food to the bottom basket **7** (Fig. **M**).
4. Add the necessary amount of water to the evaporation tray **10**. Refer to the tables above for the amount of water required.  
**Attention:** The water must be added to the bottom of the evaporation tray with the hotplate and not to the basket with the drip tray or the unit will not function (Fig. **N**).
5. Place the basket with the food in the unit (Fig. **O**).
6. Place the lid **2** on the unit, insert the plug **14** into the socket and switch the unit on with the On switch **12** (marked). The indicator lamp **11** lights up (Fig. **P**).

The unit switches off automatically after cooking.

**Please Note:** As the steam steriliser and the basket may still be hot after cooking, please remove food carefully.

The cooking process can be stopped with the Off switch **13**.

If the unit has automatically switched itself off and the food is not yet cooked, add 50 ml of water and continue to cook. Please note that the unit cannot be switched back on for one minute after it has switched itself off automatically.

#### 4.4 Cooking several types of food at once

You can also cook foods with different cooking times at the same time. Proceed as in the following example (100 g each of beef and peas).

1. The beef needs to cook for 10 minutes longer than the peas, so put the meat in first with 50 ml of water for 10 minutes' cooking time (see cooking times table). After 10 minutes, the unit switches off.
2. Now put the peas and 100 ml of water into the unit for the remaining 20 minutes' cooking time. Continue cooking.

After another 20 minutes' cooking, both foods are ready together and the unit switches off automatically.

## 5. Cleaning/maintenance of your steam steriliser

### 5.1 Cleaning

Always unplug the unit before cleaning it.

Clean the unit only once it has cooled down. Do not use acid or abrasive cleaning agents as these may damage the surfaces.

Wipe the evaporation tray/hotplate **10** and the lid **2** with a damp cloth after every use.

Drip tray **9** can be removed from bottom basket **7** for cleaning.

- Press in three of the four locks **8** on the base of the basket as shown in Figure **A**. Drip tray **9** can now be folded and put away.  
To fit drip tray **9** back onto the basket, push the basket into the drip tray until locks **8** engage.

The top and bottom baskets **4 + 7**, bottle holder **5**, drip tray **9** and bottle tongs **6** are dishwasher-proof.

**Note:** Natural dyes from food can leave permanent stains on the plastic parts of your steriliser, but this does not affect the steam steriliser's performance.

### 5.2 Descaling

After some time (depending on the hardness of your tapwater), the cooking process will cause limescale to form in the evaporator tray of the steam steriliser. You should remove this regularly to ensure the steriliser functions correctly as limescale can greatly reduce its performance during cooking and sterilisation.

11



**Note:** With light scaling the best method to remove the limescale is household vinegar (see below). With heavy scaling you should use a standard descaling product and follow the manufacturers instructions for its use.

- To descale, mix 100 ml of hot water with 100 ml of household vinegar and pour into

the evaporator tray **10**. Leave the solution for 30 minutes and then pour away. Next wipe out the unit with a damp cloth to ensure there is no solution left in the tray.

Do not connect the power supply cable to the mains during the descaling operation as electricity is not needed.

## 6. Technical Data

Voltage: 230-240V~/50 Hz  
Power consumption: 380 watt



## 7. Guarantee

If the products condition is well maintained and the operating instructions are followed, the manufacturer's guarantee is valid for 2 years from the date of purchase.

In the event of defective materials or workmanship, the manufacturer's, at their discretion, can either repair or replace the product free of charge within a reasonable time scale.

If the defect is for any reason, not covered by this guarantee we can repair/replace as necessary but reserve the right to charge for any such repairs. Please identify in an accompanying note the full name and address of the person responsible for paying this charge should this circumstance arise. Should the guarantee or other evidence of purchase be unavailable the product will be repaired/replaced and a charge will be made for this service and payment will be on delivery.

The product itself and details of the complaint must be received by the manufacturer, or the manufacturer's representative, within 2 years of the date of purchase.

Damage caused to the product by misuse and/or lack of cleaning/maintenance will invalidate the guarantee.

The power cable and plug are covered by this guarantee, but this does not extend to normal wear and tear.

In the event of a complaint, the product must be returned to the manufacturer, or the manufacturer's representative, accompanied by the guarantee or other proof of purchase date.

Please ensure that this guarantee is completed by the retailer when you purchase this product. It should be kept in a safe place. Lost guarantees cannot be replaced.

This guarantee does not affect your statutory rights.





## Chers parents,

Le stérilisateur cuiseur vapeur est un produit performant qui allie qualité et sécurité pour le bien-être des mamans et leur bébé.

Il désinfecte à la vapeur jusqu'à 6 biberons et leurs accessoires de manière simple et fiable. Durant les premiers mois de la vie, le système immunitaire de bébé est encore fragile. En stérilisant biberons et tétines, vous éviterez tout risque de développement de microbes.

Plus tard, le stérilisateur se transforme en cuiseur vapeur et vous permet de préparer à bébé des repas sains et riches en vitamines. La cuisson vapeur, sans ajout de matières grasses, préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs des aliments.

Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation.

### I. Composants du stérilisateur cuiseur vapeur

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| 1 Evacuation de la vapeur | 9 Egouttoir   |
| 2 Couvercle               | 10 Cuve à eau / Plaque chauffante                     |
| 3 Poignée                 | 11 Voyant de contrôle lumineux                        |
| 4 Panier supérieur        | 12 Interrupteur de marche (avec marquage)             |
| 5 Support à biberons      | 13 Interrupteur d'arrêt                               |
| 6 Pince                   | 14 Câble et prise secteur                             |
| 7 Panier inférieur        | Non illustré : un enrouleur de câble sous l'appareil. |
| 8 Pattes de verrouillage  |   |

### 2. Consignes de sécurité

- Utiliser l'appareil uniquement pour la stérilisation des biberons et accessoires, et la cuisson des aliments. Toute autre utilisation pourrait s'avérer dangereuse.
- Vérifier que la tension de votre installation électrique est compatible avec l'appareil (voir les valeurs indiquées sous l'appareil).
- Lorsque le câble secteur **14** est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son S.A.V. ou une personne qualifiée afin d'éviter des mises en danger.
- L'emploi de cet appareil est interdit aux personnes (y compris les enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ne pouvant pas s'en servir pour cause d'un manque d'expériences et / ou de connaissances, sauf s'ils sont surveillés par une personne compétente pour la sécurité ou si ladite personne leur a donné des instructions d'emploi pour l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants et vérifier que le câble est hors d'atteinte.
- Les enfants ne sont fréquemment pas à même d'évaluer correctement les dangers, risquant ainsi de se blesser. Par conséquent, ne jamais laisser les enfants sans surveillance pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Poser l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, ni le remplir complètement d'eau.
- Ne jamais mettre l'appareil en marche sans eau.
- Ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement.

- En marche, l'appareil peut devenir très chaud. Ne toucher que les poignées et les interrupteurs.
- Les biberons sont très chauds à leur sortie du stérilisateur cuiseur vapeur. Les retirer à l'aide de la pince livrée avec l'appareil.
- Consommer de suite les aliments préparés. Ne pas les maintenir au chaud trop longtemps.
- Avant de donner à manger à bébé, goûter les aliments pour en vérifier la température et éviter tout risque de brûlure !
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation pour éviter toute mise en marche accidentelle.
- Vérifier régulièrement l'état de l'appareil et de son câble.
- Seule une personne qualifiée est autorisée à ouvrir l'appareil. Sans quoi, la garantie serait nulle.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un professionnel. La manipulation pourrait s'avérer dangereuse.

### 3. Désinfection des biberons, des tétines et accessoires

#### 3.1 Généralités relatives à la désinfection

Les nouveaux-nés n'ont pas suffisamment d'anticorps pour se protéger contre les microbes. Il est donc indispensable de stériliser biberons et tétines durant les 4 premiers mois. Attention à bien les nettoyer auparavant : de simples traces de lait peuvent entraîner la propagation des bactéries.

L'appareil fonctionne selon le principe de la stérilisation à chaud. L'eau est portée à 95-97°C et se transforme en vapeur pour une désinfection fiable et rapide. Il s'agit d'un procédé naturel qui consomme peu d'électricité compte tenu de la faible quantité d'eau utilisée.

#### 3.2 Désinfection

**Attention :** Tous les biberons et accessoires doivent être soigneusement nettoyés pour ôter tout résidu de nourriture, avant la désinfection.

Les figures **A** à **I** sont reproduites sur la face rabattable de la notice.

1. Appuyer sur trois des quatre pattes de verrouillage **8** sur le socle du panier inférieur **7**. L'égouttoir **9** peut être rabattu vers le bas (fig. **A**).
2. Poser le support à biberons **5** dans le panier inférieur **7** (fig. **B**).
3. Placer les capuchons empilés les uns au-dessus des autres, l'ouverture vers le bas, dans une ouverture du support à biberons (fig. **C**).
4. Poser les biberons, la tête en bas, dans le panier inférieur dans les espaces libres (fig. **D**).
5. Placer le panier supérieur **4** sur la poignée du panier inférieur (fig. **E**).
6. Placer les tétines et les bagues dans le panier supérieur. Ceux-ci peuvent également être légèrement empilés (fig. **F**).
7. Ajouter 90 ml d'eau du robinet dans la cuve à eau **10** (fig. **G**).
8. Poser le panier rempli dans l'appareil de manière à ce que la gravure soit tournée vers l'avant et vers l'interrupteur (fig. **H**).
9. Poser le couvercle **2** sur l'appareil, brancher la prise secteur **14** et allumer l'appareil avec l'interrupteur de marche **12** (avec marquage). Le voyant de contrôle lumineux **11** est allumé (fig. **I**).
10. L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du processus de désinfection.

**F**

14

**NUK**  
 SEIT 1956 EST

### 3.3 Attention à bien respecter les points suivants :

- Toujours se laver les mains avant de préparer un biberon.
- La stérilisation dure environ 15 minutes.
- Une totale désinfection n'est garantie que si le processus n'est pas interrompu.
- Utiliser l'eau du robinet sans aucun additif.
- Veiller à effectuer un détartrage régulier conformément au paragraphe « Détartrage » de la page 17 afin que l'appareil puisse continuer à fonctionner.

## 4. La cuisson vapeur

### 4.1 Introduction sur le principe de la cuisson vapeur

Le procédé de cuisson ou stérilisateur cuiseur vapeur permet de préserver une grande partie des vitamines des aliments. Idéal pour préparer rapidement les petits plats de bébé avec des produits frais. Le temps de cuisson est directement lié à la quantité d'eau présente dans l'appareil : l'arrêt automatique se déclenche lorsque toute l'eau s'est évaporée.

Le tableau ci-dessous indique la quantité d'eau à insérer dans la cuve de l'appareil pour les aliments de base.

Aliment	Eau	Temps de cuisson
Bœuf / Porc	150 ml	30 min
Brocolis	100 ml	20 min
Carottes	200 ml	40 min
Choux	150 ml	30 min
Choux-raves	150 ml	30 min
Courgettes	100 ml	20 min
Fenouil	100 ml	20 min
Haricots	100 ml	20 min
Petits-pois	100 ml	20 min
Pommes	100 ml	20 min
Pommes de terre	100 ml	20 min
Poires	100 ml	20 min
Poisson	50 ml	10 min
Pêche	100 ml	20 min
Tomates	100 ml	20 min
Volaille	150 ml	30 min

**Remarque :** les quantités d'eau et temps de cuisson indiqués peuvent varier légèrement selon la qualité des aliments.

Pour les autres aliments, la quantité d'eau à insérer est déterminée par le temps de cuisson (voir le tableau ci-dessous).

### 4.2 Tableau des temps de cuisson :

Temps de cuisson	Quantité d'eau
10 min.	50 ml
20 min.	100 ml
30 min.	150 ml
40 min.	200 ml
50 min.	250 ml

Ne pas cuire plus de 500 g d'aliments à la fois.

### 4.3 Cuisson

Les figures **K** à **P** correspondant à la cuisson des aliments se trouvent sur la page à déplier.

1. Placer l'égouttoir **9** par en dessous sur le panier inférieur **7**. Veiller à ce que les quatre pattes de verrouillage **8** s'enclenchent correctement (fig. **K**).  
**Attention :** pour la cuisson, vous devez absolument fixer l'égouttoir **9**, sinon, la vapeur des légumes et des fruits qui s'échappe pourrait goutter sur la plaque chauffante et attacher.
2. Couper les aliments lavés et épluchés en dés d'env. 1 cm (fig. **L**).
3. Verser les dés dans le panier inférieur **7** (fig. **M**).

4. Verser la quantité d'eau nécessaire dans la cuve à eau **10**. Vous trouverez les quantités d'eau nécessaires dans le tableau ci-dessus.

**Attention** : l'eau doit être versée en bas dans la cuve à eau avec la plaque chauffante et non dans le panier avec l'égouttoir, sinon, l'appareil ne fonctionne pas (fig. **N**).

5. Placer le panier avec les aliments dans l'appareil (fig. **O**).

6. Placer le couvercle **2** sur l'appareil, brancher la prise secteur **14** et allumer l'appareil avec l'interrupteur de marche **12** (avec marquage). Le voyant de contrôle lumineux **11** est allumé (fig. **P**).

L'appareil se coupe automatiquement après la cuisson.

**Attention** : puisque le stérilisateur et le bord du panier peuvent être encore chauds après la cuisson, il est nécessaire d'être vigilant lorsque vous retirez les aliments.

Il est possible d'arrêter la cuisson à l'aide de l'interrupteur d'arrêt **13**.

Si les aliments ne sont pas encore cuits, ajouter 50 ml d'eau et reprendre la cuisson. Après l'arrêt automatique de l'appareil, ce dernier ne se remet en marche qu'au bout d'une minute. Attention au moment de retirer les aliments : après la cuisson, l'appareil et le panier peuvent être encore chauds.

#### 4.4 Cuisson simultanée de plusieurs aliments

Vous pouvez cuire simultanément des aliments qui ont des temps de cuisson différents. Pour cela, procéder comme dans l'exemple suivant : pour 100g de bœuf et petits-pois

1. Le bœuf doit cuire 10 minutes de plus que les petits-pois. Cuire d'abord la viande avec 50 ml d'eau pendant 10 minutes (voir le tableau des temps de cuisson). Au bout de 10 minutes, l'appareil s'arrête.

2. Ajouter maintenant les petits-pois et 100 ml d'eau et cuire pendant 20 minutes supplémentaires.

Au bout de ce laps de temps, les deux aliments sont cuits et l'appareil s'arrête automatiquement.

## 5. Nettoyage et entretien de l'appareil

### 5.1 Nettoyage

Toujours débrancher l'appareil et attendre qu'il soit froid avant de le nettoyer.

Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

Après chaque utilisation, nettoyer le panier de cuisson **10** et le couvercle **2** à l'aide d'un chiffon humide.

Pour nettoyer l'égouttoir **9**, le détacher du panier inférieur **7** de la façon suivante :

- Appuyer comme indiqué dans la figure **A** sur trois des quatre pattes de verrouillage **8** sur le socle du panier. L'égouttoir **9** peut être rabattu vers le bas.

Pour réemboîter l'égouttoir **9** sur le panier, introduire le panier dans l'égouttoir et appuyer jusqu'à ce que les pattes de verrouillage **8** s'enclenchent.

Les paniers inférieur et supérieur **4 + 7**, les support à biberons **5**, l'égouttoir **9** et la pince **6** sont résistants au lave-vaisselle.

**Remarque** : les colorants naturels provenant des aliments peuvent laisser des colorations restant sur les parties plastiques. Vous pouvez continuer sans aucun problème à stériliser les biberons avec l'appareil

(F)

16

**NUK**  
SEIT 1956 EST

## 5.2 Détartrage

Au bout de quelque temps, du calcaire se dépose dans la cuve à eau du stérilisateur à cause des cuissons (en fonction de la dureté de l'eau du robinet utilisée). Vous devez éliminer ce calcaire régulièrement afin de garantir la capacité à fonctionner de l'appareil. Les dépôts de calcaire peuvent diminuer considérablement la puissance lors de la cuisson et lors de la stérilisation.

**Remarque :** en cas de légers dépôts de calcaire, il est préférable d'utiliser le processus décrit ci-dessous en employant du vinaigre. En cas de forts dépôts de calcaire, vous devez utiliser un détartrant en vente dans le commerce. Respecter les consignes d'utilisation du détartrant.

- Mélanger 100 ml d'eau chaude avec 100 ml de vinaigre blanc et verser le tout dans la cuve **10**. Laisser agir 30 minutes et vider l'appareil. Utiliser ensuite un chiffon humide pour le nettoyer.

## 6. Caractéristiques techniques

Tension : 230 V~/50 Hz

Consommation : 380 Watt



## 7. Garantie

Une garantie de 2 ans vous est offerte, sous réserve de la bonne utilisation de l'appareil, dans les conditions indiquées sur le mode d'emploi. Les réparations sont totalement prises en charge par le fabricant, en cas de pièces défectueuses ou de défauts de l'appareil. Tout autre dommage est exclu de la garantie. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ne sont pas couverts. Le câble et la prise sont exclus de la garantie dans le cas où ils auraient été d echir es.

A partir de la date d'achat et pendant 2 ans, tous les défauts reconnus sont pris en charge par le fabricant, sans coûts supplémentaires. Cette prise en charge des coûts doit faire l'objet d'un accord préalable.

Il est nécessaire de renvoyer l'appareil accompagn e du bon de garantie ou de la preuve d'achat.

Sans justificatif, l'appareil vous sera retourn e contre remboursement de la facture.

Pensez à remplir le bon de garantie immédiatement après l'achat et conservez-le soigneusement. En cas de perte, les bons de garantie ne sont pas remplac es.

Vous trouverez le bon de garantie   la fin de ce livret.

## Queridos Padres,

Gracias por elegir nuestro vaporizador. Ha elegido un producto seguro y de alta calidad. Ahora puede desinfectar de forma fácil y eficaz los biberones y sus accesorios. De esta manera se eliminan completamente los gérmenes patógenos contra los que el recién nacido todavía

no se puede defender. Una vez desinfectadas las piezas puede usarlas inmediatamente.

Además el vaporizador crece con su bebé y se convierte en una olla al vapor para que prepare sus papillas en ella. Antes de usarlo por primera vez lea las instrucciones de uso detenidamente.

## I. Componentes del vaporizador

- 1 Salida de vapor
- 2 Tapa
- 3 Asa
- 4 Cesta superior
- 5 Sujeta-Biberones
- 6 Pinzas para biberones
- 7 Cesta inferior
- 8 Bloqueo escurridor

- 9 Escurridor
  - 10 Cubierta de evaporación/placa calefactora
  - 11 Piloto de control
  - 12 Interruptor de encendido (con marcado)
  - 13 Interruptor de apagado
  - 14 Cable con enchufe
- Sin figura: Debajo del aparato se encuentra un enrollador.

## 2. Avisos de Seguridad

- Use el vaporizador solamente para los biberones y sus accesorios y para preparar papillas/comidas para bebés. Cualquier uso inadecuado puede resultar peligroso.
- Verifique que la tensión de su instalación eléctrica es compatible con la del aparato.
- Si el cable de red 14 está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona cualificada a fin de prevenir riesgos.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con experiencia y/o conocimientos deficientes, a no ser que sean vigiladas por una persona encargada de su seguridad o reciban instrucciones sobre cómo manejar el aparato.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños. Ponga la seguridad al cable para evitar que se caiga el aparato.
- Con frecuencia, los niños no pueden evaluar correctamente los peligros, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones. Vigilar a los niños en todo momento para evitar que jueguen con el aparato.
- La superficie de apoyo del aparato debe de estar seca y plana.
- No llene ni lo sumerja en agua.
- No ponga el aparato en funcionamiento sin agua.
- No lo cambie de sitio durante su funcionamiento.
- Durante su funcionamiento las superficies del aparato se calientan por lo que sólo toque el asa o los interruptores.
- La temperatura de los biberones después de la desinfección es alta por lo que deben utilizarse las pinzas.
- Use de inmediato de los alimentos preparados con la olla. No los guarde durante un periodo largo de tiempo.



18

**NUK**  
SEIT 1956 EST.

- Pruebe que la temperatura de los alimentos es la adecuada para su bebé.  
¡Peligro de quemaduras!
- Después de su uso desenchufe el aparato de la red.
- Utilice el vaporizador sólo si el aparato y el cable están intactos.
- El aparato sólo debe abrirlo un taller especializado, de lo contrario perderá la garantía.
- Los trabajos de reparación las debe realizar un profesional. Reparaciones incorrectas pueden suponer altas fuentes de peligro para el usuario.

### 3. Desinfección de biberones, chupetes y accesorios

#### 3.1 Generalidades relativas a la desinfección

Los recién nacidos no poseen suficientes anticuerpos para protegerse de los microbios (gérmenes patógenos). Por lo tanto, un requisito importante es tener los biberones y chupetes esterilizados.

Incluso restos minúsculos de comida pegados en los chupetes y/o biberones pueden provocar una placa bacteriológica peligrosa.

El método de vaporización es el de desinfección en caliente. El agua alcanza una temperatura de 95-97°C. EL vapor resultante desinfecta rápida y eficazmente las piezas.

Los chupetes y biberones sólo tienen contacto con el vapor. Se trata de un proceso natural que debido a la poca cantidad de agua utilizada se consume poca corriente.

#### 3.2 Desinfección

**Nota:** Todas las piezas a desinfectar deben lavarse bien y quitar todos los restos de comida. (Las figuras **A** hasta **I** referentes a la desinfección se encuentran en la cubierta plegable)

1. Apriete tres de los cuatro bloqueos **8** en el pie de la cesta inferior **7** hacia el interior. Podrá sacar el escurridor **9** hacia abajo (Figura **A**).
2. Coloque el sujeta-biberones **5** en la cesta inferior **7** (Figura **B**).
3. Coloque las tapas roscadas con la abertura hacia abajo en un anillo del sujeta-biberones (Figura **C**).

4. Coloque los biberones boca abajo en los anillos libres de la cesta inferior (Figura **D**).
5. Introduzca la cesta superior **4** en el asa de la cesta inferior (Figura **E**).
6. Coloque las tetinas y los accesorios de los biberones en la cesta superior. Pueden estar sueltos (Figura **F**).
7. Añada 90 ml de agua corriente en la cubeta de evaporación **10** (Figura **G**).
8. Coloque la cesta llena en el aparato de tal modo que el grabado quede de cara al interruptor (Figura **H**).  
**Atención:** la tapa no cierra bien en cualquier otra posición, de modo que puede salir vapor de agua y bajar agua por el aparato.
9. Coloque la tapa **2** en el aparato, introduzca el cable con enchufe **14** en la caja de enchufe y conecte el aparato con el interruptor de encendido **12** (con marcado). El piloto de control **11** se enciende (Figura **I**).
10. El vaporizador se desconecta automáticamente después de la desinfección.

#### 3.3 Por favor, tenga presente:

- La desinfección dura aproximadamente 15 minutos.
- Una desinfección bien hecha sólo se garantiza si no se interrumpe ni se reduce el proceso de desinfección.
- Utilice agua corriente normal sin aditivos.
- Para conservar el correcto funcionamiento del aparato, realice regularmente una descalcificación, según se indica en el apartado "Descalcificar" de la página 21.

## 4. Cocer alimentos al vapor

### 4.1 Generalidades relativas a la cocción

El método de cocción a vapor permite una alta conservación de las vitaminas en los alimentos. Ideal para preparar rápidamente los pequeños platos del bebé con productos frescos. Los tiempos de cocido se derivan directamente de la cantidad respectiva de agua aplicada. Cuando se ha evaporado el agua, el aparato se desconecta automáticamente.

En la tabla siguiente encontrará las cantidades necesarias de agua y los tiempos de cocido para algunos alimentos primarios.

Alimento	Agua	Tiempo aprox.
Manzanas	100 ml	20 min
Peras	100 ml	20 min
Coliflor	150 ml	30 min
Brécol	100 ml	20 min
Guisantes	100 ml	20 min
Hinojo	100 ml	20 min
Judías verdes	100 ml	20 min
Pescado	50 ml	10 min
Carne de ave	150 ml	30 min
Zanahorias	200 ml	40 min
Patatas	100 ml	20 min
Colinabos	150 ml	30 min
Melocotón	100 ml	20 min
Carne de ternera/cerdo	150 ml	30 min
Tomates	100 ml	20 min
Calabacines	100 ml	20 min

**Nota:** Estas cantidades de agua y tiempos pueden variar ligeramente según la calidad de los alimentos.

Las cantidades de agua necesarias para preparar otros alimentos pueden calcularse fácilmente según la tabla de tiempos de cocido .

### 4.2 Tabla de tiempos de cocción

Tiempo aprox.	Cantidad de agua
10 min.	50 ml
20 min.	100 ml
30 min.	150 ml
40 min.	200 ml
50 min.	250 ml

Tenga en cuenta que en cada proceso no deben cocerse más de un total de 500g de alimentos.

### 4.3 Cocción

De la figura **K** hasta la **P** referentes a la cocción de los alimentos se encuentran en la cubierta plegable.

1. Introduzca el escurridor **9** desde abajo en la cesta **7**. Preste atención a que los cuatro bloques **8** encajen perfectamente (Figura **K**).  
**Atención:** para cocer resulta imprescindible colocar el escurridor **9**, ya que de otro modo podría salir líquido de cocción y gotear en la placa calefactora quemándose.
2. Lave y pele los alimentos. Córtelos en dados de aproximadamente 1 cm de grosor (Figura **L**).
3. Ponga el alimento en la cesta inferior **7** (Figura **M**).
4. Eche la cantidad de agua necesaria en la cubeta de evaporación **10**. La cantidad de agua necesaria la encontrará en las tablas de arriba.  
**Atención:** el agua se debe añadir en la cubeta de evaporación con la placa calefactora y no en la cesta con el escurridor, ya que de otro modo no funcionará el aparato (Figura **N**).
5. Introduzca la cesta con los alimentos en el aparato (Figura **O**).
6. Coloque la tapa **2** en el aparato, introduzca el interruptor **14** en la caja del enchufe y

(E)

20

**NUK**  
SEIT 1956 EST.



conecte el aparato con el interruptor de encendido **12** (con marcado). El piloto de control **11** se iluminará (Figura **P**).

Después de la cocción, el aparato se desconecta automáticamente.

**Atención:** El aparato se desconecta automáticamente después de cocer. Saque con cuidado los alimentos ya que el aparato y la cesta pueden quemar.

El proceso se puede parar manualmente con el interruptor de apagado **13**.

Si los alimentos no están todavía cocidos, añada 50ml de agua y siga el proceso.

El aparato después de la desconexión automática sólo puede volverse a encender después de una pausa de un minuto.

#### 4.4 Cocer simultáneamente varios alimentos

También pueden cocer al mismo tiempo alimentos con diferentes tiempos de cocción. Proceda como en el ejemplo siguiente (100 g ternera + guisantes):

1. La ternera necesita 10 minutos más que los guisantes. Debe poner primero la carne con 50ml de agua durante 10min. Tiempo de cocido (véase tabla de tiempos) en el aparato. Después de 10min el aparato se desconecta.
2. Ponga ahora los guisantes y 100ml de agua para los 20min restantes de cocido. Siga el proceso de cocido. Después de otros 20min ambos alimentos están listos al mismo tiempo y el aparato se desconectará automáticamente.

## 5. Limpieza y cuidado del vaporizador

### 5.1 Limpieza

Desenchufe el aparato para limpiarlo.

A la hora de limpiar el aparato debe de estar frío. No use detergentes ni productos agresivos, pues podrían dañar las superficies.

Frote la cubeta **10** y la tapa **2** después de cada uso con un paño húmedo. Para la limpieza puede quitarse el escurridor **9** de la cesta inferior **7**:

- Apriete como en la figura **A** tres de los cuatros bloqueos **8** en el pie de la cesta hacia el interior. El escurridor **9** puede desplegarse ahora hacia abajo.

Para montar de nuevo el escurridor **9** en la cesta, apriete la cesta en el escurridor hasta que los bloqueos **8** encajen.

Las cestas superior e inferior **4 + 7**, soporte del biberón **5**, el escurridor **9** y las pinzas para biberón **6** son resistentes al lavavajillas.

**Nota:** Los colorantes de los alimentos pueden dejar coloraciones permanentes en las piezas de plástico. Sin embargo, puede seguir desinfectándose con este aparato con la misma eficacia.

### 5.2 Descalcificar

Después de algún tiempo es frecuente que se deposite cal en la cubeta de evaporación del vaporizador debido al uso (según la dureza del agua) Éste debería eliminarse a intervalos de tiempo regulares para garantizar el buen uso del aparato. Las calcificaciones pueden empeorar considerablemente la eficacia al cocer y al desinfectar.

**Advertencia:** en caso de calcificaciones ligeras, utilice el método con vinagre casero, descrito a continuación. Cuando se trate de calcificaciones fuertes, utilice un descalcificador usual en el comercio, pero tenga en cuenta las instrucciones de aplicación para dicho descalcificador.

- Para quitar la cal, mezcle 100ml de agua caliente con 100ml de vinagre casero y échelo en la cubeta. Déjelo durante 30 minutos y posteriormente tírelo. Limpie después el aparato con un paño húmedo.

## 6. Datos Técnicos

Tensión: 230 V~/50 Hz  
Potencia absorbida: 380 Watt



## 7. Garantía

La presente garantía recae sobre el modelo **Vaporizador NUK** y la otorga MAPA GmbH, 27404 Zeven, Alemania.

Siempre y cuando el consumidor observe detalladamente todas y cada una de las instrucciones de uso del Aparato y se comprometa a usar y mantener el mismo en perfectas condiciones, de conformidad con la presente garantía podrá ejercer las siguientes acciones de manera opcional, ante una falta de conformidad con el aparato:

- reparación de los daños del aparato
- sustitución del aparato
- en aquellos casos en los que no resulte posible obtener la conformidad del consumidor podrá optar entre la rebaja del precio proporcional al daño observado, o la resolución del contrato.

El consumidor se hará responsable de los daños y desperfectos que pueda sufrir el aparato por un mal uso del mismo.

La presente garantía no afecta a los derechos de los que dispone el consumidor de acuerdo con lo dispuesto en la ley y tiene un plazo de validez de dos años a contar desde la fecha de entrega del aparato, que se presume la fecha de la factura de compra del mismo.

El envío del aparato se efectuará siempre adjuntando esta tarjeta de garantía debidamente rellena o el tíquet de compra, en el que se

refleje la fecha de adquisición justificando así la compra de este aparato.

El reenvío se hará contra reembolso.

Se ruega rellenar la tarjeta de garantía inmediatamente después de haber realizado la compra y guardar bien ésta o el tíquet de compra, que demuestre la adquisición de este aparato.

Las tarjetas de garantía que se pierdan no se repondrán.

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/99 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal sus datos serán tratados por Roche Diagnostics, SL (Avda. de la Generalitat, 171 - 173, 08174 Sant Cugat del Vallès, Barcelona), prestando usted su consentimiento expreso para el tratamiento de los mismos con la finalidad de gestionar las garantías de los productos adquiridos así como de informarle de nuestros productos y servicios y realizar encuestas de satisfacción. Usted podrá ejercer sus derechos mediante comunicación escrita a Roche Diagnostics, SL. En el caso que Vd. No desee recibir comunicaciones comerciales de nuestros productos y servicios, por favor, indíquelo expresamente en la casilla de más abajo:

No deseo recibir comunicaciones comerciales de Roche Diagnostics, SL



## Queridos pais,

Tomou a decisão de adquirir o nosso esterilizador. Decidiu-se, assim, pela qualidade e pela segurança. Agora é muito fácil e seguro esterilizar biberões e respectivos acessórios. Os germes patogénicos, contra os quais um recém-nascido não pode ainda lutar convenientemente, são completamente exterminados desta forma. As peças esterilizadas podem ser imediatamente reutilizadas.

O nosso esterilizador vai ainda mais longe: cresce com o seu bebé e transforma-se em panela de cozer a vapor para a preparação cuidada da comida do bebé. Antes da primeira utilização do aparelho, leia atentamente este manual de instruções.

Desejamos que o seu bebé tenha um desenvolvimento saudável.

## I. Componentes do esterilizador

- |  |  |
|--|--|
| 1 Saída do vapor                           | 9 Recipiente de recolha de pingos                                    |
| 2 Tampa                                    | 10 Caixa do esterilizador/placa de aquecimento                       |
| 3 Pega                                     | 11 Lâmpada de controlo   |
| 4 Cesto superior                           | 12 Interruptor para ligar (com marcação)                             |
| 5 Suporte para biberões                    | 13 Interruptor para desligar   |
| 6 Pinça para biberões                      | 14 Cabo de alimentação com ficha                                     |
| 7 Cesto inferior                           | Sem figura: há uma parte para enrolar o cabo<br>debaixo do aparelho. |
| 8 Fecho do recipiente de recolha de pingos |  |

## 2. Indicações de segurança

- Utilize o esterilizador apenas para esterilizar biberões e respectivos acessórios ou para preparar as refeições do bebé. O utilizador corre sérios riscos se usar o aparelho de forma incorrecta.
- A tensão de rede tem de corresponder aos valores de tensão indicados na parte inferior do aparelho.
- Se o cabo de alimentação **14** estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, para evitar perigos.
- Este aparelho não se destina para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas e/ou que disponham de conhecimentos insuficientes salvo se forem vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas adequadamente por esta mesma para o poderem utilizar.
- Sirva-se do esterilizador fora do alcance de crianças pequenas. Ponha o cabo de forma a que não haja o perigo de derrubar o aparelho.
- As crianças não estão conscientes dos potenciais perigos ao lidar com electrodomésticos. Por isso, nunca deixe as crianças sem vigilância, de forma a evitar que brinquem com o aparelho.
- A base onde assenta o aparelho tem de estar seca e tem de ser plana.

- Nunca encha o aparelho todo com água. Não mergulhe o aparelho em água.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar sem água.
- Não transporte o esterilizador enquanto estiver a funcionar.
- As superfícies do aparelho aquecem consideravelmente durante o funcionamento. Por este motivo, toque apenas no aparelho pela pega prevista para esse fim ou nos interruptores.
- Logo após a esterilização, os biberões estão muito quentes e só devem ser retirados com a pinça para biberões fornecida juntamente.
- Consuma imediatamente os alimentos preparados no esterilizador, não os mantenha quentes durante um período de tempo prolongado.
- Antes de oferecer a comida ao bebé, prove-a para verificar a temperatura. Perigo de queimaduras!
- Depois da utilização, desligue o aparelho da rede, para que não possa voltar a ser ligado por acidente.
- Utilize o esterilizador apenas se este e o respectivo cabo de alimentação estiverem intactos.
- O aparelho só pode ser aberto por um electricista. De outra forma, a garantia caduca.
- As reparações em aparelhos eléctricos só devem ser executadas por técnicos especializados. As reparações levadas a cabo por indivíduos não qualificados podem levar a situações muito perigosas para o utilizador do aparelho.

### 3. Esterilização de biberões, tetinas e acessórios

#### 3.1 Generalidades relativas à esterilização

Os recém-nascidos não dispõem ainda de anticorpos suficientes para se protegerem dos micróbios patogénicos (germes patogénicos).

Por isso, ao preparar a alimentação do bebé é importante que tetinas e biberões não tenham micróbios.

Mesmo o mais pequeno resto de comida em tetinas e biberões podem facilmente dar origem à formação de bactérias perigosas para a saúde.

O esterilizador trabalha segundo a técnica de esterilização a quente. Assim, a água é aquecida até perto do ponto de ebulição, a 95 - 97 °C. O vapor de água daí resultante desinfecta de forma rápida e segura as peças colocadas, ao chegar uniformemente a todos os pontos.

A tetina e os biberões só entram, pois, em contacto com o vapor de água. Uma vez que o esterilizador só precisa de uma pequena quantidade de água para esterilizar, poupa-se também energia.

#### 3.2 Esterilização

**Atenção:** Todas as peças a esterilizar têm de estar bem lavadas e sem quaisquer restos de comida.

No desdobrável encontram-se as figuras **A** a **I**, relativas à esterilização.

1. Carregue três dos quatro fechos **8** na base do cesto inferior **7** para dentro. O prato apanha-gotas **9** pode agora ser rebatido para baixo (fig. **A**).
2. Coloque o suporte para biberões **5** no cesto inferior **7** (fig. **B**).
3. Coloque as tampas empilhadas, com a abertura para baixo, num dos anéis do suporte de biberões (fig. **C**).

**P**

24

**NUK**  
SEIT 1956 EST.

4. Coloque os biberões virados para baixo no cesto inferior nos anéis livres (fig. **D**).
5. Insira o cesto superior **4** na pega do cesto inferior (fig. **E**).
6. Ponha as chupetas e os acessórios de biberão à solta no cesto superior (fig. **F**).
7. Acrescente 90 ml de água da torneira no prato de evaporação **10** (fig. **G**).
8. Insira o cesto cheio no aparelho, de forma a que a gravura fique a apontar para a frente no sentido do interruptor (fig. **H**).  
**Atenção:** Se não ficar nesta posição, a tampa não fecha bem, permitindo a saída de vapor de água ou mesmo de água.
9. Coloque a tampa **2** no aparelho, insira a ficha **14** na tomada e ligue o aparelho com o interruptor para ligar **12** (com marcação). A luz piloto **11** acende-se (fig. **I**).
10. O esterilizador desliga-se automaticamente depois de concluído o processo de esterilização.

### 3.3 Tenha em atenção:

- Uma operação de esterilização dura cerca de 15 minutos.
- A esterilização só está garantida se o respectivo processo não for interrompido nem encurtado.
- Utilize apenas água normal da torneira sem mais aditivos.
- Para um bom funcionamento do aparelho, o calcário tem de ser removido regularmente, de acordo com a secção "Eliminação do calcário" na página 27.

## 4. Cozer alimentos a vapor

### 4.1 Generalidades relativas à cozedura a vapor

O processo delicado da cozedura a vapor permite um alto teor de vitaminas nos alimentos. Poderá agora, rapidamente e sem esforço, preparar as refeições do bebé na hora. Os tempos de cozedura resultam directamente da quantidade de água utilizada. Logo que a água se tenha transformado em vapor, o aparelho desliga-se automaticamente.

Nas tabelas que se seguem, encontra as quantidades de água necessárias e os respectivos tempos de cozedura para alguns ingredientes básicos.

Alimento	Água	Tempo aprox. de cozedura
Maçã	100 ml	20 min
Pêra	100 ml	20 min
Couve-flor	150 ml	30 min
Brócolos	100 ml	20 min

Alimento	Água	Tempo aprox. de cozedura
Ervilhas	100 ml	20 min
Funcho	100 ml	20 min
Feijão verde	100 ml	20 min
Peixe	50 ml	10 min
Aves	150 ml	30 min
Cenouras	200 ml	40 min
Batatas	100 ml	20 min
Rábanos	150 ml	30 min
Pêssego	100 ml	20 min
Carne de vaca/ de porco	150 ml	30 min
Tomate	100 ml	20 min
Courgettes	100 ml	20 min

**Nota:** Estas quantidades de água e tempos de cozedura testados podem sofrer ligeiras variações de acordo com a qualidade dos alimentos.

As quantidades de água necessárias para a preparação de outros alimentos é fácil de calcular de acordo com a tabela dos tempos de cozedura.

#### 4.2 Tabela dos tempos de cozedura:

Tempo aprox. de cozedura	Qtd. de água
10 min.	50 ml
20 min.	100 ml
30 min.	150 ml
40 min.	200 ml
50 min.	250 ml

Lembre-se de que, por cada cozedura, não se deve preparar mais de 500 g de alimentos, no total.

#### 4.3 Cozer

As figuras **K** a **P** relativas à cozedura de alimentos encontram-se na folha desdobrável.

1. Coloque o prato apanha-gotas **9** pela parte inferior no cesto **7**. Certifique-se de que os quatro retentores **8** engatam completamente (fig. **K**).

**Atenção:** Para cozer, é imprescindível colocar o prato apanha-gotas **9**, caso contrário, os sucos dos legumes e da fruta transbordam para a placa de aquecimento queimando-se.

2. Corte os alimentos lavados e descascados em cubos de cerca de 1 cm (fig. **L**).
3. Disponha os alimentos em cubos no cesto inferior **7** (fig. **M**).
4. Acrescente a quantidade de água necessária no prato de evaporação **10**. Consulte, para o efeito, a respectiva tabela.

**Atenção:** A água deve ser acrescentada por baixo, no prato de evaporação com a placa de aquecimento e não no cesto com o prato apanha-gotas, caso contrário, o aparelho não funciona (fig. **N**).

5. Coloque o cesto com os alimentos no aparelho (fig. **O**).

6. Ponha a tampa **2** no aparelho, insira a ficha **14** na tomada e ligue o aparelho com o interruptor para ligar **12** (com marcação). A luz piloto **11** acende-se (fig. **P**).

O aparelho desliga-se automaticamente depois de terminada a cozedura.

**Atenção:** Retire os alimentos cuidadosamente, pois tanto o esterilizador, como o cesto podem estar quentes.

Podem parar a cozedura com o interruptor para desligar **13**.

Se os alimentos não estiverem ainda prontos, acrescente 50 ml de água e prossiga com a cozedura. Lembre-se de que o aparelho só pode voltar a ser ligado um minuto depois do desligamento automático.

#### 4.4 Cozer a vapor alimentos diferentes ao mesmo tempo

Também pode cozer ao mesmo tempo alimentos com diferentes tempos de cozedura. Proceda tal como ilustrado neste exemplo (por 100 g de carne de vaca + ervilhas):

1. A carne de vaca precisa de mais 10 min. de cozedura do que as ervilhas. Comece por cozer a carne a vapor com 50 ml de água durante 10 min. (consulte a respectiva tabela) no aparelho. Passados 10 min., o aparelho desliga-se.
2. Acrescente, então, as ervilhas e 100 ml de água para os restantes 20 min. de tempo de cozedura. Prossiga com a cozedura.

Ao fim desses 20 min. de cozedura, ambos os alimentos estarão prontos ao mesmo tempo e o aparelho desliga-se automaticamente.

**P**

26

**NUK**  
SEIT 1956 EST.

## 5. Limpeza e cuidados com o aparelho

### 5.1 Limpeza

Desligue sempre o aparelho da tomada antes de o limpar.

Limpe o aparelho só quando este estiver frio. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos, pois poderão corroer a superfície.

Depois de cada utilização, limpe o compartimento de cozedura **10** e a tampa **2** com um pano húmido.

Para efeitos de limpeza, o recipiente de recolha de pingos **9** pode ser separado do cesto inferior **7**:

- Carregue para dentro, tal como mostra a figura **A**, três dos quatro fechos **8** existente na base do cesto. O recipiente de recolha de pingos **9** pode assim ser separado do aparelho.

Para voltar a montar o recipiente de recolha de pingos **9** no cesto, pressione o cesto para dentro do recipiente de recolha de pingos até os fechos **8** encaixarem.

Os cestos superior e inferior **4 + 7**, suporte para biberões **5**, o prato apanha-gotas **9** e a pinça para biberões **6** podem ser lavados à máquina.

**Nota:** Os pigmentos naturais dos alimentos podem manchar as partes em plástico, sem que isso diminua a capacidade de efectuar esterilizações com este aparelho.

### 5.2 Eliminação do calcário

Depois de algum tempo, deposita-se calcário na caixa do esterilizador, devido ao processo de fervura da água (consoante a dureza da água da torneira). É preciso eliminar este calcário em intervalos regulares para garantir a fiabilidade de funcionamento do aparelho. O calcário pode prejudicar seriamente o desempenho do aparelho durante a cozedura e a esterilização.

**Nota:** Se o calcário não for demasiado, é preferível seguir o método abaixo descrito utilizando vinagre de uso culinário. Se a acumulação de calcário for grande, deve servir-se de um produto específico para a eliminação de calcário, respeitando as respectivas instruções de uso.

- Para eliminar o calcário misture 100 ml de água quente com 100 ml de vinagre e encha a caixa do esterilizador. Deixe actuar durante 30 minutos e deite fora. De seguida, limpe o aparelho com um pano húmido.

## 6. Dados técnicos

Tensão: 230 V~/50 Hz

Consumo: 380 Watt



## 7. Garantia

A presente garantia recai sobre o **Esterilizador NUK** e é outorgada pela MAPA GmbH, 27404 Zeven, Alemanha.

Sempre e quando o consumidor observar detalhadamente todas e cada uma das instruções de utilização do aparelho e se comprometa a usar e manter o mesmo em perfeitas condições, poderá, de acordo com esta garantia, exercer as seguintes acções de maneira opcional, perante uma falha de conformidade do aparelho:

- a) reparação do aparelho
- b) substituição do aparelho
- c) nos casos em que não seja possível obter a conformidade do consumidor, poderá optar entre uma diminuição do preço proporcional ao defeito observado, ou a resolução do contrato.

O consumidor será responsável pelos defeitos e danos que possam surgir devido à má utilização do aparelho.

A presente garantia não afecta os direitos do consumidor de acordo com o disposto na lei e tem um prazo de validade de dois anos a contar da data de entrega do aparelho, ou seja a data da factura da compra do mesmo.

O envio do aparelho deve ser efectuado juntamente com a garantia devidamente preenchida ou o talão de compra, no qual esteja indicada a data de compra, justificando assim a compra do aparelho.

O reenvio será efectuado contra reembolso.

Lembre-se de preencher a garantia logo após a compra e guarde-a.





## Cari genitori,

Avete scelto il nostro vaporizzatore per la qualità e la sicurezza. Adesso disinfettate i biberon del bimbo ed i suoi accessori con notevole facilità e precisione. Il vaporizzatore permette di uccidere completamente i germi patogeni, contro i quali il neonato non è capace ancora di difendersi sufficientemente. Le parti disinfettate sono immediatamente riutilizzabili.

Il nostro vaporizzatore può fare ancora di più. Cresce con il vostro bambino e diventa un apparecchio a vapore per la cottura delicata degli alimenti per l'infanzia.

Leggete accuratamente da cima a fondo le istruzioni per l'uso, prima di usare accuratamente l'apparecchio per la prima volta.

Auguriamo a voi e al vostro bambino che possiate godere di tutti i benefici che offre il vostro NUK Sterilizzatore a Vapore.

## I. Componenti del vaporizzatore

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Scarico del vapore</li> <li>2 Coperchio</li> <li>3 Maniglia</li> <li>4 Cesto superiore</li> <li>5 Supporto per biberon</li> <li>6 Pinza per biberon</li> <li>7 Cesto inferiore</li> <li>8 Bloccaggio per scolatoio</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>9 Scolatoio</li> <li>10 Bacinella del vaporizzatore/ piastra termica</li> <li>11 Spia di controllo</li> <li>12 Interruttore di accensione (con indicazione)</li> <li>13 Interruttore di spegnimento</li> <li>14 Cavo della rete con spina</li> </ul> <p>Privo di illustrazione: l'avvolgimento del cavo è situato sotto l'apparecchio.</p> |
|--|---|

## 2. Indicazioni di sicurezza

- Utilizzare il vaporizzatore esclusivamente per la disinfezione dei biberon, dei suoi accessori e per la cottura dei pasti per l'infanzia. Nel caso in cui l'apparecchio sia usato in modo non conforme alla sua destinazione, possono sorgere per l'utente notevoli pericoli.
- La tensione di rete deve coincidere con i moduli indicati sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Se il cavo di rete **14** è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal produttore, dal relativo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata.
- Il seguente apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non abbiano una sufficiente esperienza e/o dimestichezza con lo stesso, a meno che non siano scrupolosamente sorvegliati da persone competenti o non abbiano ricevuto chiare istruzioni di come utilizzarlo.
- Azionare il vaporizzatore fuori della portata dei bambini. Mettere al sicuro la linea d'alimentazione, poiché altrimenti l'apparecchio potrebbe essere tirato giù con il cavo della rete.
- I bambini non comprendono i pericoli che possono sorgere maneggiando un apparecchio elettrico. Pertanto non lasciare mai i bambini incustoditi, per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.

- Non riempire mai completamente l'apparecchio con acqua. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza acqua.
- Non trasportare il vaporizzatore mentre è in funzione.
- Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio si riscaldano molto, pertanto toccare solamente la maniglia o l'interruttore previsti.
- Immediatamente dopo la disinfezione, i biberon sono molto caldi e devono essere presi solo con l'acclusa pinza per biberon.
- Utilizzate immediatamente gli alimenti che sono stati cotti nel vaporizzatore e non scaldateli ulteriormente.
- In ogni caso controllate la temperatura della pappa cotta, assaggiandola, prima del pasto del bimbo. Attenzione! Pericolo di scottature.
- Dopo l'uso, staccare l'apparecchio dalla rete affinché non possa essere acceso involontariamente.
- Utilizzare il vaporizzatore solamente quando l'apparecchio e il cavo della rete sono intatti.
- L'apparecchio può essere aperto solo da un tecnico di un laboratorio specializzato. In caso contrario la garanzia non è valida.
- Le riparazioni possono essere eseguite solo da specialisti. Le riparazioni eseguite in modo errato, possono essere fonti di notevoli pericoli per l'utente.

### 3. Disinfezione dei biberon, delle tettarelle e degli accessori

#### 3.1 Disinfezione generale

I neonati all'inizio non hanno ancora gli anticorpi necessari per proteggersi da soli a sufficienza dagli agenti patogeni (germi patogeni).

Tettarelle e biberon sterilizzati, costituiscono pertanto un presupposto fondamentale per la preparazione degli alimenti dei lattanti.

Anche i più piccoli residui di cibo rimasto sulle tettarelle e nei biberon può portare facilmente a formazioni batteriche pericolose per la salute.

Il vaporizzatore funziona con il metodo di disinfezione a caldo. Pertanto si riscalda l'acqua a 95-97°C. Il vapore acqueo che ne deriva, circondando uniformemente gli elementi introdotti, li disinfetta velocemente e con precisione.

Le tettarelle e i biberon vengono a contatto quindi solo con vapore acqueo. Il vaporizzatore consuma poca corrente elettrica perché si attui la disinfezione mediante una piccola quantità d'acqua.

#### 3.2 Disinfezione

**Attenzione:** tutte le parti da disinfettare devono essere lavate accuratamente e liberate completamente dal cibo residuo.

Sulla pagina ripiegata, troverete le figure da **A** fino a **I** relative alla disinfezione.

1. Spingete verso l'interno tre dei quattro bloccaggi **8** sulla base del cesto inferiore **7**. In questo modo potrete sganciare lo scolatoio **9** verso il basso (Fig. **A**).
2. Inserite il supporto per biberon **5** nel cesto inferiore **7** (Fig. **B**).
3. Impilate i cappucci di protezione ed inseriteli in un anello del supporto biberon tenendo l'apertura rivolta verso il basso (Fig. **C**).
4. Ponete i biberon capovolti negli anelli liberi del cesto inferiore (Fig. **D**).
5. Applicare il cesto superiore **4** sull'impugnatura del cesto inferiore (Fig. **E**).

**I**

30

**NUK**  
SEIT 1956 EST.

6. Ponete le tettarelle e gli accessori nel cesto superiore; non è necessario osservare un ordine preciso (Fig. F).
7. Versate 90 ml di acqua del rubinetto nella bacinella del vaporizzatore 10 (Fig. G).
8. Inserite il cesto così riempito nell'apparecchio in modo che l'incisione sia rivolta in avanti verso l'interruttore (Fig. H).  
**Attenzione:** in tutte le altre posizioni, il coperchio non si chiude completamente, quindi dall'apparecchio potrebbero uscire vapore ed acqua.
9. Chiudete l'apparecchio con il coperchio 2, inserite la spina 14 nella presa di corrente ed accendete il vaporizzatore con l'interruttore di accensione 12 (con indicazione). La spia di controllo 11 si accende (Fig. I).
10. Il vaporizzatore si spegne automaticamente dopo la disinfezione.

### 3.3 Si prega di osservare quanto segue:

- La disinfezione dura circa 15 minuti.
- La disinfezione è garantita solamente se il suo processo non è interrotto, né abbreviato.
- Utilizzare per favore esclusivamente normale acqua di rubinetto senza ulteriori additivi.
- Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchio occorre decalcificarlo ad intervalli regolari come indicato al paragrafo "Dcalcificare" a pagina 33.

## 4. Cottura degli alimenti

### 4.1 Cottura generale

Il metodo della cottura a vapore delicata, permette di mantenere alto il contenuto vitaminico del cibo. Con il minimo dispendio di lavoro si può cuocere velocemente una porzione di pappa fresca. I tempi di cottura dipendono ogni volta direttamente dalla quantità d'acqua introdotta. Quando l'acqua si vaporizza, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Nella tabella seguente trovate le quantità d'acqua necessarie e i relativi tempi di cottura per alcuni alimenti base.

Alimenti	Acqua	Tempi di cottura approssimativi
Mele	100 ml	20 min
Pere	100 ml	20 min
Cavolfiore	150 ml	30 min
Broccoli	100 ml	20 min
Piselli	100 ml	20 min
Finocchio	100 ml	20 min

Alimenti	Acqua	Tempi di cottura approssimativi
Fagioli verdi	100 ml	20 min
Pesce	50 ml	10 min
Carne di pollo	150 ml	30 min
Carote	200 ml	40 min
Patate	100 ml	20 min
Rapa	150 ml	30 min
Pesca	100 ml	20 min
Carne di manzo/maiale	150 ml	30 min
Pomodori	100 ml	20 min
Zucchini	100 ml	20 min

**Avvertenze:** si possono variare leggermente le quantità d'acqua testate e i tempi di cottura a seconda della qualità dell'alimento.

Le quantità d'acqua necessarie per la cottura degli altri alimenti si possono rilevare in base alla tabella dei tempi di cottura.

## 4.2 Tabella dei tempi di cottura

Tempi di cottura approssimativi	Quantità d'acqua
10 min.	50 ml
20 min.	100 ml
30 min.	150 ml
40 min.	200 ml
50 min.	250 ml

E' impossibile cuocere una quantità di cibo superiore complessivamente a 500gr per volta.

## 4.3 Cottura

Le figure da **K** a **P** riguardanti la cottura delle pietanze sono riportate alla pagina pieghevole.

1. Applicare lo scolatoio **9** sul cesto **7** procedendo dal basso. Assicuratevi che i quattro bloccaggi **8** siano scattati chiudendosi completamente (Fig. **K**).

**Attenzione:** è assolutamente necessario montare lo scolatoio **9** per la cottura, altrimenti il sugo prodotto da verdure e frutta potrebbe gocciolare sulla piastra termica e bruciarsi.

2. Lavate accuratamente le vivande, sbucciatele e tagliatele a dadini di ca. 1 cm (Fig. **L**).
3. Ponete i dadini tagliati nel cesto inferiore **7** (Fig. **M**).
4. Riempite la bacinella del vaporizzatore **10** con la quantità d'acqua necessaria (per la quantità corretta, consultate le tabelle riportate alle pagine precedenti).

**Attenzione:** l'acqua deve essere versata sotto, ovvero nella bacinella dotata di piastra termica, non nel cesto con lo scolatoio, altrimenti l'apparecchio non funziona (Fig. **N**).

5. Inserite il cesto con le vivande nell'apparecchio (Fig. **O**).
6. Chiudete l'apparecchio con il coperchio **2**, inserite la spina **14** nella presa di corrente ed accendete l'apparecchio con l'interruttore di accensione **12** (con indicazione). La spia di controllo **11** si accende (Fig. **P**).

Al termine della cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente.

**Attenzione:** poiché al termine della cottura sia il vaporizzatore che il cesto possono essere ancora molto caldi, fate attenzione quando estraete le vivande.

Con l'interruttore di spegnimento **13** è possibile arrestare la cottura.

Qualora gli alimenti non siano ancora pronti, versare ancora 50 ml d'acqua e continuare la cottura. Si prega di osservare che dopo il disinserimento automatico, l'apparecchio può essere rimesso in funzione solo dopo una pausa di un minuto.

## 4.4 Cottura simultanea di più alimenti

Si possono cuocere contemporaneamente anche alimenti con diversi tempi di cottura. Procedete come l'esempio seguente (carne di manzo da 100 g + piselli):

1. La carne di manzo necessita per la cottura di 10 min in più rispetto ai piselli. Pertanto mettetevi nell'apparecchio innanzi tutto la carne con 50 ml d'acqua per 10 min (vedete la tabella dei tempi di cottura). Dopo 10 min, l'apparecchio si spegne.
2. Mettete adesso i piselli nell'apparecchio e 100 ml d'acqua per i restanti 20 min. Continuate il processo di cottura.

Dopo altri 20 min, sono pronti entrambi gli alimenti contemporaneamente e l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

## 5. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

### 5.1 Pulizia

Prima di pulire l'apparecchio, disinserire sempre la spina dalla presa di corrente.

Pulite l'apparecchio esclusivamente quando si è raffreddato. Non utilizzate nè detersivi corrosivi, nè abrasivi, perchè potrebbero danneggiare le superfici.

Pulire la bacinella di evaporazione **10** e il coperchio **2** ogni volta dopo l'uso con un panno umido.

Per eseguire la pulizia, si può rimuovere lo scolatoio **9** dal cesto inferiore **7**:

- Premete verso l'interno come illustrato nella figura I, tre dei quattro bloccaggi **8**, alla base dell'attacco del cesto. Adesso si può abbassare e rimuovere lo scolatoio **9**.

Per rimontare lo scolatoio **9** sul cesto, premere il cesto sullo scolatoio finché i bloccaggi **8** scattano in posizione.

I cesti superiore ed inferiore **4 + 7**, il supporto per biberon **5**, lo scolatoio **9** e la pinza per biberon **6** sono lavabili in lavastoviglie.

**Avvertenza:** i coloranti naturali contenuti nei generi alimentari possono lasciare macchie sui componenti in plastica che non possono essere tolte. Tuttavia, ciò non significa che il vostro vaporizzatore non sia in grado di sterilizzare correttamente.

### 5.2 Decalcificare

Dopo un pò di tempo, il calcare si deposita attraverso il procedimento di cottura nella bacinella di evaporazione del vaporizzatore (ciascuno in base alla durezza dell'acqua potabile utilizzata). Si deve rimuovere il calcare regolarmente per garantire la funzionalità dell'apparecchio. I depositi di calcare possono compromettere gravemente le prestazioni di cottura e di disinfezione.

**Avvertenza:** in presenza di depositi di calcare non molto forti, vi consigliamo di procedere come descritto di seguito utilizzando l'aceto per uso domestico. Qualora i depositi fossero più resistenti, utilizzate uno dei normali prodotti decalcificanti presenti in commercio osservando scrupolosamente le istruzioni fornite dal produttore.

- Per decalcificare, mescolare 100 ml di acqua calda con 100 ml di aceto e riempire la bacinella di evaporazione. Far agire la soluzione per 30 minuti e svuotare. Pulire infine l'apparecchio con un panno umido.

## 6. Dati tecnici

Tensione: 230 V~ / 50 Hz

Potenza assorbita: 380 Watt



## 7. Garanzia

Il costruttore fornisce 2 anni di garanzia dalla data di acquisto a condizione che ci sia un utilizzo accurato e un rispetto delle istruzioni per l'uso dell'apparecchio.

Ci impegniamo a riparare gratuitamente l'apparecchio nel caso in cui si tratti di difetto di progettazione o di materiale. Si escludono pretese di diverso tipo.

Non sono risarciti i danni, che derivano da un uso improprio dell'apparecchio. Sono esclusi dalla garanzia la linea di alimentazione e la spina per quanto si tratti di usura. Entro i primi 2 anni dalla data di acquisto, eliminiamo i difetti giustificatamente riconosciuti, senza addebito delle spese risultanti. L'accettazione delle spese deve essere stabilita in anticipo.

L'apparecchio deve venire assolutamente inviato allegando il certificato di garanzia o la ricevuta di acquisto.

In mancanza di una prova di acquisto, seguirà il conteggio delle spese senza avviso.

La spedizione avverrà per contrassegno.

Si prega di compilare immediatamente la garanzia al momento dell'acquisto e di conservarla accuratamente. Nel caso in cui la garanzia vada perduta, non è prevista la sostituzione della stessa.

Il certificato di garanzia è riportato alla fine del presente manuale.



## Αγαπητοί Γονείς,

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτόν τον αποστειρωτήρα! Διαλέξατε ένα υψηλής ποιότητας και ασφαλές προϊόν. Με τη συσκευή αυτή μπορείτε τώρα να αποστειρώνετε εύκολα και αξιόπιστα μπιμπερό και τα σχετικά εξαρτήματα. Παθογόνα βακτηρίδια, εναντίον των οποίων δεν μπορεί να αμυνθεί αρκετά ένα νεογέννητο, σκοτώνονται με τον τρόπο αυτό πλήρως. Τα αποστειρωμένα εξαρτήματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πάλι αμέσως.

Ο δικός μας αποστειρωτήρας όμως προσφέρει και κάτι επιπλέον: Μεγαλώνει μαζί με το μωρό σας και γίνεται μια συσκευή βρασίματος με ατμό όπου όλες οι βιταμίνες του φρούτων και λαχανικών διατηρούνται. Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής διαβάστε προσεχτικά τις οδηγίες αυτές.

Ευχόμαστε στο μωρό σας μια ανάπτυξη γεμάτη υγεία.

### 1. Συστατικά μέρη του αποστειρωτήρα (εικόνα 11)

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1 Διέξοδος ατμού              | 9 Δίσκος σταλάγματος  |
| 2 Καπάκι                      | 10 Δίσκος εξατμιστήρα/θερμαντικός δίσκος                                      |
| 3 Λαβή                        | 11 Λυχνία ελέγχου   |
| 4 Επάνω καλάθι                | 12 Διακόπτης ενεργοποίησης (με σήμανση)                                       |
| 5 Βάση μπιμπερό               | 13 Διακόπτης απενεργοποίησης  |
| 6 Λαβίδα μπιμπερό             | 14 Καλώδιο δικτύου με βύσμα   |
| 7 Κάτω καλάθι                 | Χωρίς εικόνα: Κάτω από τη συσκευή βρίσκεται ένα σύστημα περιτύλιξης καλωδίου. |
| 8 Ασφάλεια δίσκου σταλάγματος |   |

### 2. Υποδείξεις ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τον αποστειρωτήρα μόνο για την αποστείρωση μπιμπερό και των σχετικών εξαρτημάτων, καθώς και για την παρασκευή βρεφικών φαγητών. Σε περίπτωση που η συσκευή δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται, ενδέχεται να προκύψει κίνδυνος για τον χρήστη.
- Η τάση του δικτύου πρέπει να αντιστοιχεί στις τιμές τάσεις που αναγράφονται στην κάτω πλευρά της συσκευής.
- Εάν το καλώδιο δικτύου **14** έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία σέρβις πελατών του ή από παρόμοιο εξειδικευμένο προσωπικό, προς αποφυγή κινδύνων.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή πνευματικές ικανότητες ή με ελλιπή πείρα και/ή ελλιπή γνώση, εκτός αν επιτηρούνται από ένα υπεύθυνο για την ασφάλειά τους άτομο ή λαμβάνουν οδηγίες από αυτό σχετικά με τον τρόπο χρήσης της συσκευής. Τα παιδιά θα πρέπει να παρακολουθούνται, για να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ο αποστειρωτήρας πρέπει να λειτουργεί σε σημείο, όπου δεν μπορούν να φτάσουν

- παιδιά, και το καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να είναι τοποθετημένο με ασφαλή τρόπο, ώστε να μην υπάρχει δυνατότητα να ρίξει κανείς κάτω τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο.
- Τα παιδιά δεν είναι σε θέση να αναγνωρίσουν τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών. Συνεπώς μην αφήνετε ποτέ ανεπίβλεπτα τα παιδιά, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
  - Η επιφάνεια εγκατάστασης της συσκευής θα πρέπει να είναι στεγνή και επίπεδη.
  - Ποτέ μη γεμίζετε πλήρως τη συσκευή με νερό και ποτέ μη την βυθίζετε σε νερό.
  - Μη βάζετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργήσει χωρίς νερό.
  - Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν επιτρέπεται να μετακινείτε τον αποστειρωτήρα.
  - Κατά την διάρκεια της λειτουργίας οι επιφάνειες της συσκευής καίνε ιδιαίτερα, όποτε μπορείτε να το ακουμπήσετε μόνο στην ειδική γιά αυτό το σκοπό λαβή ή στους διακόπτες.
  - Τα μπιμπερό είναι καυτά ευθύς μετά την αποστείρωση και θα πρέπει να τα βγάξετε μόνο με την ειδική λαβίδα μπιμπερό που συνοδεύει την συσκευή.
  - Τις τροφές που παρασκευάζετε με τον αποστειρωτήρα πρέπει να τις χρησιμοποιείτε αμέσως και να μην τις διατηρείτε για μεγάλα χρονικά διαστήματα ζεστές αλλά ούτε και να τις ξαναζεσταίνετε.
  - Πριν από το τάισμα του βρέφους, να δοκιμάζετε οπωσδήποτε το παρασκευασμένο φαγάκι για να ελέγξετε τη θερμοκρασία του. Υπάρχει κίνδυνος ζεματίσματος.
  - Μετά τη χρήση αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο, για να μην μπορεί να ενεργοποιηθεί ακούσια.
  - Χρησιμοποιείτε τον αποστειρωτήρα μόνο εάν και η συσκευή και το καλώδιο του δικτύου βρίσκονται σε άψογη κατάσταση.
  - Η συσκευή επιτρέπεται να ανοιχτεί μόνο σε ειδικό εργαστήριο. Διαφορετικά εκπίπτει η εγγύηση.
  - Μόνο ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να εκτελεί επισκευές. Ακατάλληλες επισκευές μπορεί να δημιουργήσουν σοβαρό κίνδυνο για τον χρήστη.

### 3. Αποστείρωση μπιμπερό, θηλών και σχετικών εξαρτημάτων

#### 3.1 Γενικά περί αποστείρωσης

Τα νεογέννητα στην αρχή δεν διαθέτουν αρκετά αντισώματα, ώστε να μπορούν να προστατευτούν αρκετά από τα μικρόβια (παθογόνα βακτηρίδια που προκαλούν αρρώστια).

Σημαντική προϋπόθεση επομένως κατά την παρασκευή βρεφικών τροφών, είναι η χρήση θηλών και μπιμπερό, τα οποία είναι ελεύθερα από παθογόνα βακτηρίδια.

Ακόμα και τα πιο ελάχιστα υπολείμματα τροφίμων στις θηλές και στα μπιμπερό

μπορούν να οδηγήσουν εύκολα σε μια επικίνδυνη για την υγεία δημιουργία βακτηριδίων.

Ο αποστειρωτήρας λειτουργεί με τη μέθοδο θερμής αποστείρωσης, στην οποία το νερό ζεσταίνεται στους 95 - 97 Celsiou. Ο υδρατμός που δημιουργείται μζαυτό τον τρόπο αποστειρώνει γρήγορα και αξιόπιστα τα εξαρτήματα που βρίσκονται εντός της συσκευής καθώς τα περιβάλλει ομοιόμορφα.

Οι θηλές και τα μπιμπερό έρχονται επομένως σε επαφή μόνο με τον υδρατμό. Εξαιτίας της





ελάχιστης ποσότητας νερού που καταναλώνει ο αποστειρωτήρας για την αποστείρωση απαιτείται και ανάλογη μικρή ποσότητα ρεύματος.

### 3.2 Αποστείρωση

**Προσοχή:** Όλα τα εξαρτήματα που πρόκειται να αποστειρωθούν πρέπει να έχουν πλυθεί καλά και να έχουν απαλλαγεί από κάθε υπόλειμμα τροφής.

Τις εικόνες **A** και **I** θα τις βρείτε στην αρχική διπλωμένη σελίδα.

1. Πιέστε προς τα μέσα τρεις από τις τέσσερις ασφάλειες **8** που βρίσκονται στον πάτο του κάτω καλαθιού **7**. Ο δίσκος σταλάγματος **9** μπορεί τώρα να αφαιρεθεί προς τα κάτω (εικ. **A**).
2. Τοποθετήστε τη βάση για τα μπιμπερό **5** εντός του κάτω καλαθιού **7** (εικ. **B**).
3. Τοποθετήστε τα καλύμματα που είναι τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο με το άνοιγμα προς τα κάτω σε ένα δακτύλιο της βάσης μπιμπερό (εικ. **C**).
4. Τοποθετήστε τα μπιμπερό με το στόμιο προς τα κάτω, στο κάτω καλάθι στους ελεύθερους δακτύλιους (εικ. **D**).
5. Τοποθετήστε το επάνω καλάθι **4** πάνω στη λαβή του κάτω καλαθιού (εικ. **E**).
6. Τοποθετήστε τις θηλές και τα εξαρτήματα των μπιμπερό στο πάνω καλάθι με όποια σειρά θέλετε (εικ. **F**).

7. Βάλτε 90 ml νερό βρύσης στο δίσκο εξατμιστήρα **10** (εικ. **G**).

8. Τοποθετήστε το γεμάτο καλάθι στη συσκευή, έτσι ώστε η σήμανση να δείχνει προς τα εμπρός στο μέρος του διακόπτη (εικ. **H**).

**Προσοχή:** Σε όλες τις άλλες θέσεις το καπάκι δεν κλείνει πλήρως, έτσι μπορεί να εξέρχονται υδρατμοί και να εισχωρήσει νερό στη συσκευή.

9. Τοποθετήστε το καπάκι **2** στη συσκευή, βάλτε το βύσμα **14** στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη ενεργοποίησης **12** (με σήμανση). Το λαμπάκι ελέγχου **11** ανάβει (εικ. **I**).

10. Ο αποστειρωτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά την αποστείρωση.

### 3.3 Παρακαλούμε να προσέξετε τα εξής:

- Μία αποστείρωση διαρκεί περίπου 15 λεπτά.
- Εγγύηση αποστείρωσης υφίσταται, μόνον εφόσον η διαδικασία αποστείρωσης δεν διακοπεί και δεν περικοπεί η διάρκειά της.
- Παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά κανονικό νερό βρύσης χωρίς οποιεσδήποτε προσθήκες.
- Φροντίστε ώστε να γίνεται τακτικός καθαρισμός αλάτων, σύμφωνα με την ενότητα "Καθαρισμός αλάτων" στη σελίδα 39, ώστε να διασφαλιστεί η λειτουργικότητα της συσκευής.

## 4. Βράσιμο τροφίμων

### 4.1 Γενικά περί βρασίματος

Η προσεκτική διαδικασία βρασίματος με ατμό επιτρέπει σε μεγάλο βαθμό τη διατήρηση των βιταμινών στα τρόφιμα. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να παρασκευάσετε στα γρήγορα και με ελάχιστο κόπο μία μερίδα φρέσκης βρεφικής τροφής. Ο εκάστοτε απαιτούμενος χρόνος βρασίματος εξαρτάται

άμεσα από την χρησιμοποιούμενη ποσότητα νερού. Μόλις εξατμιστεί το νερό η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

Στον πίνακα που ακολουθεί θα βρείτε τις απαραίτητες ποσότητες νερού καθώς και τους αντίστοιχους χρόνους βρασίματος ορισμένων βασικών τροφίμων.

Τρόφιμο	Νερό	περ. Χρόνος βρασίματος
Μήλα	100 ml	20 λεπτά
Αχλάδια	100 ml	20 λεπτά
Κουνουπίδι	150 ml	30 λεπτά
Μπρόκολα	100 ml	20 λεπτά
Αρακάς	100 ml	20 λεπτά
Μάραθο	100 ml	20 λεπτά
Ψάρι	50 ml	10 λεπτά
Πουλερικά	150 ml	30 λεπτά
Φασολάκια φρέσκα	100 ml	20 λεπτά
Καρότα	200 ml	40 λεπτά
Πατάτες	100 ml	20 λεπτά
Γογγυλοκράμβη	150 ml	30 λεπτά
Ροδάκινο	100 ml	20 λεπτά
Βοδινό ή χοιρινό	150 ml	30 λεπτά
Τομάτες	100 ml	20 λεπτά
Κολοκυθάκια	100 ml	20 λεπτά

**Υπόδειξη:** Οι δοκιμασμένες αυτές ποσότητες νερού καθώς και οι χρόνοι βρασίματος μπορεί να ποικίλουν ελαφρώς, ανάλογα με την ποιότητα των τροφίμων.

Τις ποσότητες νερού που είναι απαραίτητες για την παρασκευή των άλλων τροφίμων μπορείτε να τις βρείτε με ευκολία στον πίνακα χρόνου βρασίματος.

#### 4.2 Πίνακας χρόνου βρασίματος:

περ. Χρόνος βρασίματος	Ποσότητα νερού
10 λεπτά	50 ml
20 λεπτά	100 ml
30 λεπτά	150 ml
40 λεπτά	200 ml
50 λεπτά	250 ml

Σας παρακαλούμε να λάβετε υπόψη, ότι δεν επιτρέπεται να βράσουν συνολικά περισσότερα από 500 γρ. τροφίμων ανά φάση βρασίματος.

#### 4.3 Βράσιμο

Τις εικόνες **K** έως **P** για το βράσιμο τροφίμων θα τις βρείτε στην αναδιπλούμενη σελίδα.

1. Τοποθετήστε το δίσκο σταλάγματος **9** από κάτω στο καλάθι **7**. Προσέχετε ώστε να ασφαλίσει και οι τέσσερις ασφάλειες **8** (εικ. **K**).

**Προσοχή:** Για το βράσιμο θα πρέπει να τοποθετήσετε οπωσδήποτε το δίσκο σταλάγματος **9**, διότι διαφορετικά θα στάζει ο ζωμός λαχανικών και φρούτων στο θερμαντικό δίσκο και θα καίγεται.

2. Κόψτε τα πλυμένα και ξεφλουδισμένα τρόφιμα σε κύβους μεγέθους περ. 1 εκατ. (εικ. **L**).
3. Βάλτε τους κύβους τροφίμων στο κάτω καλάθι **7** (εικ. **M**).
4. Βάλτε την απαραίτητη ποσότητα νερού στο δίσκο εξατμιστήρα **10**. Την απαραίτητη ποσότητα νερού θα την βρείτε στον πίνακα.

**Προσοχή:** Το νερό πρέπει να το βάλετε κάτω στο δίσκο εξατμιστήρα με το θερμαντικό δίσκο και όχι στο καλάθι με το δίσκο σταλάγματος, διότι διαφορετικά δεν λειτουργεί η συσκευή (εικ. **N**).

5. Τοποθετήστε το καλάθι με τα τρόφιμα στη συσκευή (εικ. **O**).
6. Τοποθετήστε το καπάκι **2** στη συσκευή, βάλτε το βύσμα **14** στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη ενεργοποίησης **12** (με σήμανση). Το λαμπάκι ελέγχου **11** ανάβει (εικ. **P**).

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά το βράσιμο.

**Προσοχή:** Επειδή μετά το βράσιμο μπορεί να είναι πολύ ζεστός ο αποστειρωτήρας και το καλάθι, προσέχετε κατά την αφαίρεση των τροφίμων.

Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία βρασίματος με το διακόπτη απενεργοποίησης **13**.



Εάν τα τρόφιμα δεν έχουν βράσει ακόμη παρόλο που έχει τελειώσει και απενεργοποιηθεί μόνο το, θα πρέπει να προσθέσετε ακόμη 50 ml νερού, θα πρέπει να προσθέσετε ακόμη 50 ml νερού για να εξακολουθήσουν να βράζουν. Παρακαλούμε να λάβετε υπόψη σας, ότι η συσκευή μετά από μια αυτόματη απενεργοποίηση μπορεί να επανενεργοποιηθεί και πάλι μόνο εφόσον μεσολαβήσει μία παύση διάρκειας ενός λεπτού.

#### 4.4 Παράλληλο βράσιμο περισσότερων τροφίμων

Έχετε επίσης τη δυνατότητα να βράσετε ταυτόχρονα τρόφιμα που έχουν διαφορετικούς χρόνους βρασίματος. Για το σκοπό αυτό ακολουθείτε τα βήματα του

επόμενου παραδείγματος (ανά 100 γρ. βοδινό κρέας με αρακά):

1. Το βοδινό κρέας πρέπει να βράσει 10 λεπτά περισσότερο απ' ό,τι ο αρακάς. Για το λόγο αυτό βάζετε πρώτα να βράσει για 10 λεπτά το κρέας με 50 ml νερό (βλέπε πίνακα χρόνων βρασίματος). Μετά από 10 λεπτά η συσκευή απενεργοποιείται.
2. Στη συνέχεια προσθέτετε και τον αρακά με 100 ml νερού για άλλα 20 λεπτά και ξαναβάζετε τη συσκευή να συνεχίσει το βράσιμο.

Μετά από 20 λεπτά βρασίματος είναι και τα δύο τρόφιμα έτοιμα και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

## 5. Καθαρισμός και περιποίηση της συσκευής

### 5.1 Καθαρισμός

Πριν καθαρίσετε τη συσκευή βγάλτε το βύσμα από τη πρίζα.

Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο όταν είναι σε κρύα κατάσταση. Μη χρησιμοποιείτε καυστικά μέσα καθαρισμού και τριψίματος, για το λόγο ότι μπορούν να προξενήσουν ζημιές στις επιφάνειες.

Μετά από κάθε χρήση σκουπίζετε τον μαγειρικό δίσκο **10** και το καπάκι **2** με ένα υγρό πανί.

Για τον καθαρισμό μπορείτε να απομακρύνετε το δίσκο σταλάγματος **9** από το κάτω καλάθι **7**:

- Πιέστε προς τα μέσα όπως φαίνεται στην εικόνα **A**, τρεις από τις τέσσερις ασφάλειες **8** που βρίσκονται στον πάτο του πρόσθετου καλαθιού. Έτσι μπορείτε να κατεβάσετε προς τα κάτω το δίσκο σταλάγματος **9**.

Για να συναρμολογήσετε ξανά το δίσκο σταλάγματος **9**, τοποθετήστε το καλάθι στο δίσκο σταλάγματος και πιέστε μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ του κλειδώματος των ασφαλειών **8**.

Το επάνω και κάτω καλάθι **4 + 7**, η βάση για τα μπιμπερό **5**, ο δίσκος σταλάγματος **9** και η λαβίδα μπιμπερό **6** μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

**Υπόδειξη:** Οι φυσικές χρωστικές ουσίες των τροφίμων μπορεί να προκαλέσουν στα πλαστικά εξαρτήματα μόνιμες αποχρώσεις. Αυτό όμως δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής για αξιόπιστες μελλοντικές αποστειρώσεις.

### 5.2 Καθαρισμός αλάτων

Μετά από κάποιο χρόνο δημιουργείται απόθεση αλάτων στο δίσκο εξατμιστήρα του αποστειρωτήρα (ανάλογα με το βαθμό σκληρότητας του χρησιμοποιημένου νερού βρύσης). Τα άλατα αυτά πρέπει να απομακρύνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα για να διασφαλίζεται έτσι η

λειτουργική ικανότητα της συσκευής. Η απόθεση αλάτων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την απόδοση κατά το βράσιμο και την αποστείρωση.

**Υπόδειξη:** Για ελαφριές αποθέσεις αλάτων χρησιμοποιήστε καλύτερα την κατωτέρω αναφερόμενη μέθοδο με επιτραπέζιο ξύδι. Για ισχυρές αποθέσεις αλάτων θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί μέσο απομάκρυνσης αλάτων που προσφέρεται στο εμπόριο. Τηρείτε τις υποδείξεις χρήσης που αναφέρονται στη συσκευασία του προϊόντος.

- Για τον καθαρισμό αλάτων αναμειγνύετε 100 ml καυτού νερού με 100 ml μαγειρικό ξίδι και το βάζετε στο δίσκο του εξατμιστήρα. Αφήνετε το διάλυμα να δράσει για 30 λεπτά και μετά το πετάτε. Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή με ένα υγρό παν ίώστε να εξασφαλίσετε ότι δεν έχει απομείνει κάποιο υπόλειμμα του διαλύματος αυτού. Μην συνδέετε τον αποστειρωτήρα στην πρίζα κατά την διάρκεια του καθαρισμού αλάτων καθώς το ηλεκτρικό ρεύμα δεν χρειάζεται κατά την διαδικασία αυτή.

## 6. Τεχνικά στοιχεία

Τάση: 230 V~/50 Hz  
Κατανάλωση ρεύματος: 380 Watt



## 7. Εγγύηση

Υπό την προϋπόθεση ότι χειρίζεστε τη συσκευή με προσοχή και λαμβάνοντας υπόψη τις οδηγίες χειρισμού ο κατασκευαστής σας παρέχει εγγύηση 2 χρόνων από την ημερομηνία αγοράς.

Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να επισκευάζουμε τη συσκευή δωρεάν, εφόσον πρόκειται για σφάλματα του υλικού ή της κατασκευής. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.

Ζημιές, οι οποίες προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση της συσκευής δεν αποζημιώνονται. Το καλώδιο και το βύσμα δεν συμπεριλαμβάνονται στην εγγύηση, εάν πρόκειται για φθορά. Στο διάστημα των δύο πρώτων ετών από την ημερομηνία αγοράς αποκαθιστούμε τα δικαίως αναγνωρισμένα ελαττώματα χωρίς να υπολογίζουμε τα πρόσθετα έξοδα που προκύπτουν. Η ανάληψη των εξόδων θα πρέπει να έχει διασαφηνιστεί προηγουμένως.

Η αποστολή της συσκευής θα πρέπει να γίνει οπωσδήποτε με επισύναψη της εγγυητικής βεβαίωσης ή του τιμολογίου αγοράς.

Εάν δεν υπάρχει αποδεικτικό της ημερομηνίας αγοράς ο καταλογισμός των εξόδων ακολουθεί χωρίς επιβεβαίωση. Σ' αυτή την περίπτωση η συσκευή επιστρέφεται με αντικαταβολή.

Παρακαλούμε να αναθέτετε τη συμπλήρωση της εγγυητικής βεβαίωσης κατά την αγορά και να τη διαφυλάττετε προσεκτικά. Εγγυητικές βεβαιώσεις που έχουν χαθεί δεν αναπληρώνονται.

Την εγγυητική βεβαίωση θα την βρείτε στο τέλος αυτού του εγχειριδίου.



40

**NUK**  
SEIT 1956 EST.

## Sayın anne ve babalar,

Kararınızı bizim sterilizatörümüzü kullanmak yönünde verdiğiniz için teşekkür ederiz. Ve böylelikle kaliteyi ve güvenliği seçtiniz. Artık bebeğinizin biberonlarını ve biberon aksesuarlarını çok kolay ve güvenli bir şekilde dezenfekte edebileceksiniz. Yeni doğmuş bebeklerin henüz yeterince direnemediği, hastalığa sebep olabilen bakteriler sterilizatör ile tamamen yok edilir. Dezenfekte edilen parçalar hemen yeniden kullanılabilir.

Fakat bizim sterilizatörümüz daha fazlasını da beceriyor: Bu cihaz bebeğiniz ile birlikte büyüyor ve bebek mamalarının vitaminleri korunarak hazırlanması için kullanabileceğiniz bir buharlı pişirme cihazı oluyor.

Bu kullanma kılavuzunu, cihazı ilk kez kullanmadan önce itinayla okuyunuz.

Bebeğinizin sağlıklı gelişmesini diliyoruz.

### 1. Sterilizatörü oluşturan parçalar

- 1 Buhar çıkışı
- 2 Kapak
- 3 Kulp
- 4 Üst sepet
- 5 Şişe tutucusu
- 6 Biberon maşası
- 7 Alt sepet
- 8 Damla kabı kilidi

- 9 Damla kabı
- 10 Buharlaştırma kabı / Isıtma plakası
- 11 Kontrol lambası
- 12 Açma düğmesi (ışaretli)
- 13 Kapama düğmesi
- 14 Fişli elektrik kablosu

Ayrıca cihazın alt tarafında bir kablo sarma düzeni vardır.

### 2. Güvenlik bilgileri

- Sterilizatör sadece bebek biberonu ve aksesuarlarını dezenfekte etmek ve bebek maması hazırlamak için kullanılmalıdır. Öngörülmüş olan amaca uygun olmayan kullanım halinde, kullanıcı açısından ciddi tehlike kaynakları söz konusu olabilir.
- Cihazın kullanıldığı yerdeki elektrik şebekesinin gerilimi, cihazın alt tarafında bildirilmiş olan gerilim değerlerine uygun olmalıdır.
- Elektrik kablosu **14** hasarlı olduğu takdirde, muhtemel tehlikelerin önlenmesi için bu elektrik kablosu üretici, üreticinin müşteri hizmetleri veya benzeri kalifiye personel tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz, kısıtlı fiziksel, algısal veya ruhsal özelliklere sahip veya deneyimsiz ve/veya eksik bilgiye sahip kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılması için uygun değildir. Ancak bu tür kişiler, güvenlikleri konusunda yetkilendirilmiş bir kişi gözetimi altında olduğu veya bu yetkili kişiler tarafından cihazın kullanımı konusunda talimatlar aldığı anda cihazı kullanabilir.
- Sterilizatör, küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde çalıştırılmalıdır. Elektrik kablosu güvenli bir şekilde yerleştirilmelidir, aksi halde cihaz elektrik kablosundan çekilip aşağı düşebilir.
- Çocuklar, elektrikli cihazlar çalışırken oluşabilecek tehlikeleri tespit edemez ve anlayamazlar. Bu nedenle çocuklar, cihazla oynamamaları için kontrolsüz bir şekilde bırakılmamalıdır.
- Cihazın üzerine kurulduğu yüzey kuru ve düz olmalıdır.
- Cihazı kesinlikle tamamen su ile doldurmayınız. Cihazı kesinlikle suyun içine sokmayınız.

- Cihazı kesinlikle susuz çalıştırmayınız – 3.bölümde yer alan 7.maddeye bakınız.
- Sterilizatör çalışırken yerini değiştirmeyiniz.
- Cihaz çalışırken dış yüzeyleri çok sıcak olur. Bu nedenle gerektiğinde sadece öngörülmuş olan kulba veya düğmeye temas edebilirsiniz.
- Biberonlar dezenfekte etme işleminin hemen ardından çok sıcak olur ve sadece ekteki biberon maşası ile cihazdan çıkarılmalıdır.
- Sterilizatörde hazırlanmış besinleri derhal kullanınız; bu besinleri sıcaklığını koruması için sterilizatörde muhafaza etmeyiniz.
- Bebeğe vermeden önce haşlayarak hazırlanmış olduğunuz mamanın sıcaklığını matlaka kendiniz tadına bakarak kontrol ediniz. Haşlanma tehlikesi!
- Cihazı, kullandıktan sonra elektrik fişini prizden çıkarınız.
- Sterilizatörü sadece cihaz ve elektrik kablosu hasarsız ve kusursuz ise kullanınız.
- Cihazın sadece yetkili serviste açılmasına izin verilmiştir. Aksi halde garanti hakkı kaybolur.
- Onarım çalışmaları sadece yetkili elemanlar tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan elemanlarca, gerektiği şekilde yapılmayan onarımlardan dolayı, kullanıcı için ciddi tehlike kaynakları söz konusu olabilir.

### 3. Bebek biberonlarının, emziklerin ve aksesuarların dezenfekte edilmesi

#### 3.1 Dezenfeksiyon hakkında genel bilgi

Yeni doğmuş bebekler başlangıçta, hastalığa sebep olan bakterilere (patojen mikroplar) karşı kendilerini yeterince koruyabilecek dirence sahip değildir.

Bu nedenle, bebek maması hazırlanmasında bakterisiz biberon ve biberon emziği kullanılması çok önemlidir.

Emzik ve biberonlarda bulunabilecek çok az miktarda besin artıkları dahi, sağlık açısından tehlikeli olabilecek mikroplar oluşmasına neden olabilir.

Sterilizatör sıcak dezenfeksiyon metodu ile çalışmaktadır. Bu işlem esnasında su 95 - 97 °C sıcaklığa kadar ısıtılır. Bu işlemde oluşan su buharı, cihazın içine yerleştirilmiş olan parçalara muntazam bir şekilde her taraftan etki ederek, parçaları hızlı ve güvenli bir şekilde dezenfekte eder.

Yani biberonlar ve biberon emzikleri sadece su buharı ile temas halindedir. Sterilizatörün dezenfeksiyon için tükettiği su miktarı az olduğundan, tüketilen elektrik miktarı da çok azdır.

#### 3.2 Dezenfeksiyon

**Dikkat:** Dezenfekte edilecek tüm parçalar önceden iyice durulanmalı ve tüm besin artıklarından arındırılmalıdır.

Dezenfeksiyon konusu ile ilgili **A – I** resimleri, açılabilen resimli sayfada bulunmaktadır.

1. Alt sepetin **7** ayağındaki kilitleri **8** içeri doğru bastırın. Haşlama işlemi için kullanılan damla kabı **9** şimdi aşağıya doğru katlanıp açılabilir (Res. **A**).
2. Şişe tutucusunu **5** alt sepete **7** yerleştirin (Res. **B**).
3. Üst üste takılmış biberon kapakları, açık ağız kısmı aşağıya gelecek şekilde,



- biberon tutturma düzeninin halkalarından birinin içine yerleştirilmelidir (Res. C).
4. Bebek biberonu, ağız kısmı alt tarafa gelecek şekilde alt sepete, boş halkaların içine yerleştirilmelidir (Res. D).
  5. Üst sepet 4 alt sepetin kulbu üzerine takılmalıdır (Res. E).
  6. Emzikler ve bebek biberonu aksesuarları üst sepetin içine yerleştirilmelidir. Bu parçalar üst sepetin içine gelişigüzel bir şekilde yerleştirilebilir (Res. F).
  7. Buharlaştırma kabına 10 musluktan alınan 90 ml su doldurulmalıdır (Res. G).
  8. İçi doldurulmuş sepet cihaza, yazılı kısım ön taraftaki düğmeye bakacak şekilde yerleştirilmelidir (Res. H).
- Dikkat:** Tüm diğer konumlarda kapak tam kapanmaz, bu nedenle su buharı çıkabilir ve cihazdan aşağıya su akabilir.

9. Kapak 2 cihazın üzerine yerleştirilmeli, fiş 14 prize takılmalı ve cihaz açma düğmesi 12 ile açılmalıdır. Cihaz açıldığında kontrol lambası 11 yanar (Res. I).
10. Sterilizatör dezenfeksiyondan sonra otomatik olarak kapanır.

### 3.3 Lütfen dikkat:

- Bir dezenfeksiyon işlemi yaklaşık 15 dakika sürer.
- Bir dezenfeksiyon ancak dezenfeksiyon işlemine ara verilmez veya işlem iptal edilmezse ve işlem kısaltılmazsa etkili olur.
- Sadece herhangi bir katkı maddesi içermeyen normal içme suyu kullanılmalıdır.
- Cihazın işlevselliğinin korunması için, sayfa 45 'teki "Kireçten arındırılması" bölümüne göre muntazam aralıklar ile kireçten arındırma işlemi uygulanmalıdır.

## 4. Besin maddelerinin pişirilmesi

### 4.1 Pişirme ile ilgili genel bilgiler

Hassas buhar ile pişirme yöntemi, besinlerdeki vitaminlerin büyük oranda korunmasını sağlar. Çok uğraşma gerektirmeden taze bir porsiyon bebek maması hızlı bir şekilde kolaylıkla hazırlanabilir. Pişirme süreleri, kullanılan su miktarı ile doğru orantılıdır. Su buharlaştıktan sonra, cihaz otomatik olarak kapanır.

Aşağıdaki tabloda bazı temel besin maddeleri için gerekli olan su miktarları ve ilgili pişirme süreleri bulunmaktadır.

Besin maddesi	Su	Yaklaşık pişirme süresi
Elma	100 ml	20 dk.
Armut	100 ml	20 dk.
Karnabahar	150 ml	30 dk.
Brokoli	100 ml	20 dk.
Bezelye	100 ml	20 dk.
Rezene	100 ml	20 dk.

Besin maddesi	Su	Yaklaşık pişirme süresi
Balık	50 ml	10 dk.
Kümes hayvanları eti	150 ml	30 dk.
Taze (yeşil) fasulye	100 ml	20 dk.
Havuç	200 ml	40 dk.
Patates	100 ml	20 dk.
Şeftali	100 ml	20 dk.
Sığır eti	150 ml	30 dk.
Domates	100 ml	20 dk.
Kabak	100 ml	20 dk.

**Not:** Test edilmiş bu su miktarları ve pişirme süreleri, kullanılan besin maddelerinin kalitesine göre biraz değişebilir.

Diğer besin maddelerinin pişirilmesi için gerekli olan su miktarları, pişirme süresi tablosu sayesinde kolayca tespit edilebilir.

#### 4.2 Pişirme süresi tablosu:

Yaklaşık pişirme süresi	Su miktarı
10 dk.	50 ml
20 dk.	100 ml
30 dk.	150 ml
40 dk.	200 ml
50 dk.	250 ml

Her pişirme işlemi için toplam 500 g besin maddesinden fazla besinin pişirilmemesi gerektiği dikkate alınmalıdır.

#### 4.3 Pişirme

Besin maddelerinin pişirilmesi ile ilgili **K – P** resimleri, açılabilen resimli sayfada bulunmaktadır.

1. Damla kabı **9** alt taraftan sepetin **7** üstüne yerleştirilmelidir. Dört kilidin **8** hepsinin tam olarak yerine oturmuş olmasına dikkat edilmelidir (Res. **K**).  
**Dikkat:** Pişirme işlemi için kesinlikle damla kabı **9** yerine takılmalıdır, aksi halde, dışarı sızan sebze veya meyve suyu ısıtma plakasının üzerine damlar ve orada yanıp plakaya yapışır.
2. Yıkanmış ve kabukları soyulmuş besinler yaklaşık 1 cm büyüklükte küp şeklinde doğranmalıdır (Res. **L**).
3. Küp şeklinde doğranmış besinler alt sepete **7** doldurulmalıdır (Res. **M**).
4. Gereken miktarda su buharlaşma kabına **10** doldurulmalıdır. Gereken su miktarı için yukarıdaki ilgili tabloya bakılmalıdır.  
**Dikkat:** Su, alt taraftaki ısıtma plakalı buharlaşma kabına konmalıdır, damla kabı olan sepete değil, aksi halde cihaz çalışmaz (Res. **N**).
5. İçinde besin maddeleri olan sepet cihaza yerleştirilmelidir (Res. **O**).
6. Kapak **2** cihazın üzerine yerleştirilmeli, fiş **14** prize takılmalı ve cihaz, açma düğmesi **12** ile açılmalıdır. Cihaz açıldığında kontrol lambası **11** yanar (Res. **P**).

Cihaz pişirme işleminden sonra otomatik olarak kapanır.

**Dikkat:** Buharlaşma ve sepet parçası pişirme işleminden sonra henüz sıcak olabileceği için, besinler dikkatli alınmalıdır.

Pişirme işlemi kapama şalteri **13** ile durdurmak mümkündür.

Besinler henüz pişmemişse, 50 ml su ilave edilmeli ve pişirme işlemi devam ettirilmelidir. Cihazın otomatik olarak kapanmasından sonra, ancak bir dakikalık bir bekleme süresinden sonra tekrar açılabilirdiği dikkate alınmalıdır.

#### 4.4 Birden fazla besin maddesinin aynı anda pişirilmesi

Farklı pişme sürelerine sahip besin maddeleri de aynı anda pişirilebilir. Aşağıda 100'er gram sığır eti ve bezelye örnek verilmiştir:

1. Sığır eti bezelyeden 10 dakika daha uzun pişmelidir. Bu nedenle önce et ve 50 ml su, 10 dakika pişecek (pişirme süreleri tablosuna bkz.) şekilde cihaza konmalıdır. Cihaz 10 dakika sonra kapanır.
2. Daha sonra bezelyeler ve 100 ml su, geriye kalan 20 dakikalık pişme süresi için cihaza konulur. Pişirme işlemine devam edilir.  
20 dakika daha pişme süresi geçtikten sonra, her iki besin maddesi de aynı anda pişmiş olur ve cihaz otomatik olarak kapanır.





## 5. Cihazın temizlenmesi ve bakımı

### 5.1 Temizleme

Cihazın temizlenmesinden önce daima elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır.

Cihaz sadece soğumuş durumdayken temizlenmelidir. Keskin veya tesirli temizleme ve ovalama maddeleri kullanılmamalıdır, çünkü bu tür maddeler cihazın yüzeyine zarar verebilir.

Buharlaştırma kabı **10** ve kapak **2** her kullanımdan sonra nemli bir bez ile silinmelidir.

Temizleme işlemi için damla kabı **9** alt sepetten **7** çıkarılabilir:

- **A** şeklinde gösterildiği gibi sepetin ayağında bulunan dört kilidin **8** üçünü içeri bastırın. Damla kabı **9** şimdi aşağıya doğru katlanıp açılabilir.

Damlama kabını **9** tekrar sepete monte edebilmek için kilitler **8** yerine oturana kadar sepeti damlama kabına bastırın.

Üst ve alt sepetler **4 + 7**, şişe tutucusu **5**, damlama kabı **9** ve biberon maşası **6** bulaşık makinesine dayanıklıdır.

**Not:** Besin maddelerinin içerdiği doğal renk maddeleri, cihazın plastik parçalarında renk değişikliklerine sebep olabilir. Fakat bu durum, cihazın düzgün çalışmasını etkilemez.

### 5.2 Kireçten arındırılması

Cihaz kullanılmaya başlandıktan belli bir süre sonra, pişirme işleminden dolayı sterilizatörün buharlaştırma kabında kireç tortusu oluşacaktır (kullanılan suyun sertlik derecesine göre). Bu kirecin muntazam aralıklar ile giderilerek, cihazın işlevselliği sağlanmalıdır. Kireçlenmeler, pişirme ve dezenfekte etme esnasındaki performansı etkileyebilir.

**Not:** Hafif kireçlenmelerde, evde yemek için kullanılan biraz sirke ile aşağıda tarif edilen yöntemin uygulanması uygun olur. Yoğun kireçlenmelerde ise, normal bir kireç çözücü kullanılmalıdır. Bu işlem esnasında, kireçten arındırıcının kullanma bilgilerine dikkat edilmelidir.

- Kireçten arındırma işlemi için 100 ml sıcak su ve 100 ml evde yemek için kullanılan sirke karıştırılmalı ve buharlaştırma kabına doldurulmalıdır. Bu karışımın 30 dakika etki göstermesi beklenmeli ve ardından dökülmelidir. Cihaz ardından nemli bir bez ile silinmelidir.
- Kireçten arındırma işlemi sırasında cihazın fişini kesinlikle takmayınız. Bu işlem için elektrik gerekmemektedir.

## 6. Teknik özellikler

Gerilim: 230 V ~/50 Hz

Harcadığı güç: 380 Watt



## 7. Garanti

İtinalı kullanım ve kullanma kılavuzuna dikkat edilmesi durumunda, cihaz üreticisi satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere 2 yıl garanti vermektedir.

Satın alma tarihinden sonraki 2 yıl içinde malzeme veya tasarım hataları durumunda, cihaz ücretsiz olarak onarılır. Bunun dışında başka bir hak ve talepte bulunamaz.

Cihazın gerektiği gibi kullanılmamasından kaynaklanan hasarlar için garanti üstlenilmez ve hasarın karşılığı ödenmez. Elektrik besleme kablosu ve kablounun fişi, aşınma durumunda garanti kapsamına girmez.

Cihaz onarım için geri gönderildiğinde, garanti belgesi ve satış fişi kesinlikle cihaz ile birlikte gönderilmelidir.

Satın alma tarihinin kanıtlanmaması durumunda onarım, ücret karşılığı yapılır. Bu durumda cihaz ödemeli teslim yoluyla geri gönderilir.

Garanti belgesi cihaz satın alındığında satıcı firma tarafından doldurulup kaşelenmeli ve itinayla saklanmalıdır. Kaybedilen garanti belgelerinin yerine yenisi verilmez.

Garanti belgesi bu kılavuzun sonundadır.



## Дорогие родители!

Вы приобрели наш паровой стерилизатор. Тем самым Вы выбрали высококачественный и безопасный прибор. Теперь Вы сможете легко и надежно дезинфицировать детские бутылочки и их принадлежности. Это позволит полностью уничтожить болезнетворные микробы, от которых новорожденный защищен еще в недостаточной степени. Дезинфицированные предметы сразу же готовы к использованию.

Но наш паровой стерилизатор способен на большее: он будет расти вместе с Вашим малышом и превратится в пароварку для приготовления детского питания в щадящем режиме.

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите данную инструкцию по применению.

Пусть Ваш малыш растет здоровым.

## 1. Составные части парового стерилизатора

- |   |                            |   |   |
|---|----------------------------|---|---|
| 1 | Отверстие для выпуска пара | 9   | Поддон                                  |
| 2 | Крышка                     | 10  | Чаша испарителя/нагревательная пластина |
| 3 | Ручка                      | 11  | Контрольная лампочка                    |
| 4 | Верхняя корзина            | 12  | Кнопка включения (отмечена)             |
| 5 | Держатель для бутылочек    | 13  | Кнопка выключения                       |
| 6 | Щипцы для бутылочек        | 14  | Сетевой кабель электропитания с вилкой  |
| 7 | Нижняя корзина             | Не изображено: под прибором находится спотанный сетевой кабель. |   |
| 8 | Фиксатор поддона           |   |   |

## 2. Правила безопасности

- Используйте паровой стерилизатор только для дезинфекции детских бутылочек и их принадлежностей, а также для приготовления детского питания. Использование не по назначению может представлять существенную опасность для пользователя.
- Сетевое напряжение должно соответствовать значениям напряжения, указанным на нижней стороне прибора.
- Если сетевой кабель **14** поврежден, то в целях безопасности его замену необходимо поручить изготовителю, его сервисной службе или другому квалифицированному лицу.
- Данным прибором не разрешается пользоваться лицам (в том числе и детям) с ограниченными физическими и умственными способностями или не имеющим достаточного опыта и/или достаточных знаний, за исключением тех случаев, когда за ними присматривает лицо, отвечающее за их безопасность или дает им указания по использованию прибора.
- Используйте прибор вне пределов досягаемости для маленьких детей. Кабель электропитания должен проходить таким образом, чтобы прибор нельзя было столкнуть, потянув за сетевой кабель.
- Дети часто не в состоянии правильно оценить опасность, исходящую от

- электроприбора. Поэтому никогда не оставляйте детей без присмотра и не разрешайте им играть с прибором.
- Поверхность, на которую ставится прибор, должна быть сухой и ровной.
  - Никогда полностью не наполняйте прибор водой. Не погружайте прибор в воду.
  - Категорически запрещается включать прибор без воды.
  - Не переносите паровой стерилизатор, если он включен.
  - Поверхность прибора при работе сильно нагревается. Поэтому прикасайтесь только к предназначенной для этого ручке и кнопкам включения/выключения.
  - Сразу после дезинфекции бутылочки очень горячие, поэтому их следует вынимать только с помощью щипцов для бутылочек, входящих в комплект.
  - Приготовленные в паровом стерилизаторе продукты питания должны сразу употребляться, не храните их теплыми в течение длительного времени.
  - Во избежание опасности ошпаривания всегда проверяйте температуру приготовленной пищи, прежде чем дать ее ребенку.
  - После использования прибор следует отключить от электросети, для того чтобы он не был включен случайно.
  - Паровым стерилизатором можно пользоваться только в том случае, если прибор и сетевой кабель исправны.
  - Вскрывать прибор разрешается только в специализированной мастерской. В противном случае гарантия теряет силу.
  - Ремонт прибора разрешается производить только специалистам. В результате некачественного ремонта пользователи прибором могут подвергаться большой опасности.

### 3. Дезинфекция детских бутылочек, сосок и принадлежностей

#### 3.1 Общие сведения о дезинфекции

В начальный период у новорожденных еще мало антител в организме для того, чтобы в достаточной степени защитить себя от возбудителей болезней (болезнетворных микробов).

Поэтому важным условием для приготовления детского питания является стерильность сосок и детских бутылочек. Даже малейшие остатки пищи на сосках и детских бутылочках могут легко привести к образованию опасных для здоровья бактерий. Паровой стерилизатор работает по принципу горячей дезинфекции. При этом вода нагревается до температуры 95-97 °С. Образующийся в результате этого водяной

пар равномерно распределяется между вложенными предметами и дезинфицирует их быстро и надежно.

Таким образом, соски и детские бутылочки контактируют только с водяным паром. Благодаря небольшому количеству воды, используемому паровым стерилизатором для дезинфекции, расход электроэнергии также невелик.

#### 3.2 Дезинфекция

**Внимание!** Все дезинфицируемые предметы необходимо тщательно промыть и очистить от остатков пищи.

Рисунки А – I, на которых изображен процесс дезинфекции, приведены на развороте.



1. Надавите на три из четырех фиксаторов **8**, находящихся на дне нижней корзины **7**, по направлению внутрь. Теперь поддон **9** можно снять (рис. **A**).
  2. Установите держатель для бутылочек **5** на нижнюю корзину **7** (рис. **B**).
  3. Поместите вставленные друг в друга крышки бутылочек отверстием вниз в одно из колец держателя для бутылочек (рис. **C**).
  4. Установите детские бутылочки горлышком вниз в свободные кольца нижней корзины (рис. **D**).
  5. Поместите верхнюю корзину **4** на ручку нижней корзины (рис. **E**).
  6. Положите соски и принадлежности детских бутылочек в верхнюю корзину. Их туда можно просто засыпать (рис. **F**).
  7. Залейте 90 мл водопроводной воды в чашу испарителя **10** (рис. **G**).
  8. Вставьте наполненную корзину в прибор таким образом, чтобы гравировка была обращена вперед к кнопкам включения/выключения (рис. **H**).
- Внимание!** Во всех других положениях крышка полностью не закроется, в результате чего возможен выход водяного пара и стекание воды по прибору.
9. Закройте прибор крышкой **2**, вставьте вилку в розетку и включите прибор, нажав на кнопку включения **12** (отмечена). Загорится контрольная лампочка **11** (рис. **I**).
  10. После окончания дезинфекции паровой стерилизатор выключается автоматически.

### 3.3 Имейте ввиду:

- Дезинфекция длится примерно 15 минут.
- Дезинфекция гарантируется только в том случае, если процесс дезинфекции не был прерван или сокращен.
- Используйте только обычную водопроводную воду без каких-либо добавок.
- Для сохранения прибора в исправном состоянии регулярно удаляйте накипь согласно указаниям в разделе "Удаление накипи" на стр. 51.

## 4. Приготовление пищи

### 4.1 Общие сведения по приготовлению пищи

Приготовление пищи щадящим способом на пару позволяет сохранить высокое содержание витаминов в продуктах питания. Таким образом, с небольшими усилиями Вы сможете быстро приготовить порцию свежего детского питания. Время приготовления напрямую зависит от количества используемой воды. После того, как вода испарится, прибор автоматически выключается.

В приведенной ниже таблице указано требуемое количество воды и соответствующее время приготовления для некоторых основных продуктов питания.

Продукт	Вода	Примерное время приготовления
Яблоки	100 мл	20 мин.
Груши	100 мл	20 мин.
Цветная капуста	150 мл	30 мин.
Брокколи	100 мл	20 мин.
Горох	100 мл	20 мин.
Фенхель	100 мл	20 мин.
Рыба	50 мл	10 мин.

Продукт	Вода	Примерное время приготовления
Мясо птицы	150 мл	30 мин.
Зеленая фасоль	100 мл	20 мин.
Морковь	200 мл	40 мин.
Картофель	100 мл	20 мин.
Кольраби	150 мл	30 мин.
Персики	100 мл	20 мин.
Говядина/свинина	150 мл	30 мин.
Помидоры	100 мл	20 мин.
Цуккини	100 мл	20 мин.

**Примечание:** эти сведения по количеству воды и времени приготовления могут немного изменяться в зависимости от качества продуктов. Количество воды, требуемое для приготовления других продуктов, можно легко определить, пользуясь таблицей «Время приготовления продуктов».

#### 4.2 Таблица «Время приготовления продуктов»:

Примерное время приготовления	Количество воды
10 мин.	50 мл
20 мин.	100 мл
30 мин.	150 мл
40 мин.	200 мл
50 мин.	250 мл

Пожалуйста, имейте в виду, что количество пищи, приготавливаемой за один раз, не должно превышать 500г.

#### 4.3 Приготовление продуктов питания

Рисунки **К – Р**, на которых изображено приготовление продуктов питания, приведены на развороте.

1. Прикрепите поддон **9** снизу к корзине **7**. Убедитесь, что все четыре фиксатора **8** закреплены (рис. **К**).  
**Внимание!** Для приготовления пищи необходимо обязательно установить поддон **9**, иначе капли овощного или фруктового отвара попадут на нагревательную пластину и пригорят.
2. Нарезьте вымытые и очищенные от кожуры продукты на кубики размером примерно 1 см (рис. **L**).
3. Поместите нарезанные кубики в нижнюю корзину **7** (рис. **M**).
4. Залейте необходимое количество воды в чашу испарителя **10**. Количество воды, необходимое для приготовления продуктов, указано в приведенных выше таблицах.  
**Внимание!** Воду следует заливать внизу в чашу испарителя с нагревательной пластиной, а не в корзину с поддоном, так как иначе прибор не будет работать (рис. **N**).
5. Вставьте корзину с продуктами в прибор (рис. **O**).
6. Закройте прибор крышкой **2**, вставьте вилку **14** в розетку и включите прибор с помощью кнопки включения **12** (отмечена). Загорится контрольная лампочка **11** (рис. **P**).

После окончания приготовления пищи прибор выключается автоматически.

**Внимание!** Так как паровой стерилизатор и корзина после приготовления пищи еще могут быть горячими, осторожно вынимайте продукты питания.

Процесс приготовления продуктов питания можно остановить, нажав на кнопку выключения **13**.



Если продукты еще не доведены до готовности, добавьте 50 мл воды и продолжите процесс приготовления. Пожалуйста, имейте в виду, что после автоматического выключения прибор можно снова включить только спустя одну минуту.

#### 4.4 Одновременное приготовление различных продуктов питания

Вы также можете одновременно готовить продукты, доходящие до готовности в течение различного периода времени. Пожалуйста, действуйте аналогично приведенному ниже примеру (по 100 г говядины и гороха):

1. Говядина готовится на 10 минут дольше, чем горох. Поэтому вначале в прибор следует положить мясо с 50 мл воды и готовить его в течение 10 минут (см. таблицу «Время приготовления продуктов»). Спустя 10 минут прибор выключится.
2. Теперь положите в прибор горох и залейте 100 мл воды на оставшиеся 20 мин. Продолжите процесс приготовления пищи.

По истечении последующих 20 минут приготовления оба продукта будут одновременно готовы, и прибор выключится автоматически.

## 5. Чистка и уход за прибором

### 5.1 Чистка

Перед чисткой прибора всегда вынимайте вилку из розетки.

Чистите прибор только в охлажденном состоянии. Не применяйте едкие или абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхность прибора.

Протирайте чашу испарителя **10** и крышку **2** влажной салфеткой после каждого использования.

Для чистки можно отсоединить поддон **9** от нижней корзины **7**:

- Надавите на три из четырех фиксаторов **8**, находящихся на дне корзины, по направлению внутрь, как показано на рисунке **A**. После этого поддон **9** можно снять.

Для того чтобы снова прикрепить поддон **9** к корзине, вставьте в него корзину так, чтобы фиксаторы **8** вошли щелчком в паз.

Верхнюю и нижнюю корзины (**4** и **7**), держатель для бутылочек **5**, поддон **9** и щипцы для бутылочек **6** можно мыть в посудомоечной машине.

**Примечание:** натуральные красители, содержащиеся в продуктах питания, могут привести к изменению цвета пластмассовых деталей. Но Вы и дальше сможете надежно дезинфицировать предметы с помощью данного прибора.

### 5.2 Удаление накипи

По истечении определенного времени в результате кипения в чаше испарителя образуется накипь (в зависимости от жесткости используемой водопроводной воды). Ее следует периодически удалять, чтобы сохранить работоспособность прибора. Наличие накипи может значительно снизить эффективность работы прибора при приготовлении пищи и дезинфекции.

**Примечание:** при небольшом количестве накипи лучше всего использовать описанный ниже способ удаления с применением столового уксуса. При

сильной накипи необходимо использовать имеющиеся в продаже средства для удаления накипи. Соблюдайте при этом указания по применению данных средств.

## 6. Технические данные

Напряжение: 230 В ~/50 Гц  
Потребляемая мощность: 380 Ватт



## 7. Гарантия

При бережном обращении с прибором и соблюдении инструкции по применению производитель предоставляет гарантию на 2 года с даты приобретения прибора.

Производитель обязуется бесплатно отремонтировать прибор, если речь идет о дефекте материала или ошибках конструкции. В течение гарантийного срока мы устраняем обоснованные неисправности без выставления счета за понесенные побочные расходы.

Неисправности, возникшие в результате ненадлежащего обращения с прибором, нарушающего положения инструкции по

применению, не устраняются. Гарантия не распространяется на износ провода и штекера.

При пересылке прибора необходимо приложить гарантийный талон или квитанцию о покупке.

Гарантийный талон необходимо заполнить сразу же при покупке. Бережно храните его. Утерянные гарантийные талоны не восстанавливаются.

При отсутствии документа, подтверждающего дату покупки, срок гарантии исчисляется с даты изготовления прибора.





## Szanowni Rodzice,

Dziękujemy za zakup sterylizatora parowego NUK. Przed pierwszym użyciem sterylizatora proszę uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Wybrali Państwo produkt wysokiej jakości, który jest bezpieczny, niezawodny i prosty w obsłudze. Podczas sterylizacji sprzętu do karmienia Waszego dziecka w sterylizatorze parowym NUK niszczone są chorobotwórcze bakterie, przed którymi dziecko nie może się jeszcze dostatecznie bronić. Po

wysterylizowaniu butelki i akcesoria są gotowe do ponownego użycia.

Sterylizatora parowego NUK można również używać do gotowania na parze potraw dla dziecka, gdy zaczyna ono przyjmować pokarmy stałe. Jest to doskonała metoda zdrowego przygotowania pożywienia, ponieważ gotowanie na parze pomaga zachować wartości odżywcze pożywienia.

Życzymy Państwa dziecku wiele zdrowia.

## 1. Elementy składowe sterylizatora parowego

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Wylot pary                  | 9 Podstawka ociekowa              |
| 2 Pokrywa                     | 10 Miska parownika/płyta grzewcza |
| 3 Uchwyt                      | 11 Lampka kontrolna               |
| 4 Górny kosz                  | 12 Włącznik (ze znacznikiem)      |
| 5 Podtrzymywacz               | 13 Wyłącznik                      |
| 6 Szczypce do butelek         | 14 Przewód zasilający z wtyczką   |
| 7 Dolny kosz                  |                                   |
| 8 Zaczepy podstawki ociekowej |                                   |

Bez rysunku: Od spodu urządzenia znajduje się wnęką umożliwiającą ukrycie zwiniętego przewodu zasilającego.

## 2. Wskazówki bezpieczeństwa

- Sterylizatora parowego wolno używać wyłącznie do dezynfekcji butelek dla niemowląt, wyposażenia dodatkowego oraz do przygotowania potraw dla dziecka. Wykorzystanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem może być źródłem poważnych zagrożeń dla użytkownika.
- Napięcie sieciowe musi odpowiadać wartości napięcia wskazanej na spodzie urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający **14** jest uszkodzony, to musi on zostać naprawiony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec zagrożeniom.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, odznaczających się brakiem doświadczenia lub wiedzy, chyba że pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymają od niej wskazówki dotyczące używania.
- Sterylizator parowy należy użytkować poza zasięgiem małych dzieci. Przewód zasilający ułożyć w taki sposób, aby uniemożliwić zrzucenie urządzenia przez pociągnięcie za przewód.
- Dzieci nie są w stanie rozpoznać zagrożeń związanych z użytkowaniem urządzeń

elektrycznych. Dlatego nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru, żeby nie bawiły się urządzeniem.

- Podłoże do ustawienia urządzenia musi być suche i równe.
- Nigdy nie napełniać urządzenia wodą do pełnej wysokości. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia bez napełnienia go wodą.
- Nie przenosić sterylizatora parowego, gdy jest on włączony.
- W czasie pracy urządzenia jego powierzchnie zewnętrzne są bardzo gorące. Z tego względu dopuszczalne jest dotykanie wyłącznie uchwytu urządzenia lub jego przełączników.
- Bezpośrednio po zakończeniu sterylizacji butelki są jeszcze bardzo gorące, dlatego też należy je wyjmować przy pomocy dołączonych szczypek do butelek.
- Produkty spożywcze przygotowane w sterylizatorze parowym należy

spożywać bezzwłocznie; nie należy przetrzymać ciepłego pokarmu przez dłuższy czas. Pokarmu dla niemowląt nie należy ponownie podgrzewać.

- Przed podaniem pokarmu dziecku należy koniecznie sprawdzić temperaturę pokarmu, aby uniknąć oparzenia!
- Po użyciu odłączyć urządzenie od sieci, aby nie uległo ono przypadkowemu włączeniu.
- Przed każdym użyciem sprawdź stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód jest w jakikolwiek sposób uszkodzony, nie należy używać sterylizatora.
- Urządzenie może być demontowane wyłącznie w placówce serwisowej. W innym przypadku wygasają uprawnienia gwarancyjne.
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie w serwisie. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą być źródłem poważnych zagrożeń dla użytkownika.

### 3. Sterylizacja butelek dla niemowląt, smoczków i akcesoriów

#### 3.1 Ogólne uwagi dotyczące sterylizacji

Bezpośrednio po urodzeniu organizm noworodka nie dysponuje jeszcze przez określony czas przeciwciałami zapewniającymi dostateczną ochronę dziecka przed drobnoustrojami chorobotwórczymi.

Z tego względu ważnym warunkiem przygotowania pokarmu dla niemowlęcia jest dysponowanie smoczkami i butelkami na pokarm w pełni pozbawionymi drobnoustrojów.

Nawet niewielkie resztki pokarmu pozostawione na smoczkach i butelkach dla

niemowląt mogą być łatwo przyczyną rozwoju bakterii zagrażających zdrowiu dziecka.

Sterylizator parowy działa na zasadzie dezynfekcji gorącą parą. W czasie pracy sterylizatora woda zostaje ogrzana do temperatury 95-97 °C. Wytworzona para wodna zapewnia szybką, niezawodną i równomierną sterylizację.

Smoczki i butelki dla niemowląt stykają się wówczas wyłącznie z parą wodną. Dzięki niewielkiej ilości wody, jaką zużywa sterylizator parowy do dezynfekcji, pobierana jest jedynie niewielka ilość energii elektrycznej.



### 3.2 Odkażanie

**Uwaga:** wszystkie elementy przeznaczone do odkażania należy gruntownie wypłukać i usunąć wszelkie resztki pokarmu.

Rysunki **A** do **I** przedstawiające przebieg odkażania zamieszczone zostały na rozkładanej stronie.

1. Docisnąć trzy z czterech zaczepów **8** na spodzie dolnego kosza **7** w kierunku do środka kosza. Podstawkę ociekową **9** można teraz wyjąć, ponieważ używa jej się tylko do gotowania na parze (rys. **A**).
2. Umieścić podtrzymywacz **5** w dolnym koszu **7** (rys. **B**).
3. Osłonki smoczka włożone jedna w drugą należy umieścić otworem skierowanym w dół w jednym z otworów podtrzymywacza do butelek (rys. **C**).
4. Umieścić butelki dla niemowląt dnem do góry w koszu w wolnych otworach podtrzymywacza do butelek (rys. **D**).
5. Osadzić górny kosz **4** na uchwycie dolnego kosza (rys. **E**).
6. Położyć smoczki i inne elementy wyposażenia butelek dla niemowląt na górnym koszu (rys. **F**).
7. Wlać 90 ml wody wodociągowej do miski parownika **10** (rys. **G**).
8. Umieścić napełniony kosz w urządzeniu w taki sposób, aby wygrawerowane oznaczenie było zwrócone do przełącznika (rys. **H**).

**Uwaga:** We wszystkich innych położeniach pokrywa nie ulegnie całkowitemu zamknięciu, co może spowodować uwolnienie pary wodnej i spływanie skroplonej wody po powierzchni urządzenia.

9. Nałożyć pokrywę **2** na urządzenie i włożyć wtyczkę **14** do gniazda sieciowego, po czym włączyć urządzenie przyciskiem włącznika **12** (zaopatrzonym w znaczek). Powinna zapalić się lampka kontrolna **11** (rys. **I**).

10. Sterylizator parowy wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu sterylizacji.

### 3.3 Prosimy o przestrzeganie następujących zaleceń:

- Czynność sterylizacji trwa ok. 15 minut.
- Prawidłowa sterylizacja jest zapewniona jedynie wówczas, gdy czynność dezynfekcji nie została przerwana lub skrócona.
- Zalecamy stosowanie wyłącznie normalnej wody wodociągowej bez jakichkolwiek dodatków.
- Zapewnić regularne czyszczenie urządzenia z osadów kamienia, zgodnie z rozdziałem "Usuwanie kamienia" na stronie 58, aby utrzymać skuteczność działania urządzenia.

## 4. Gotowanie produktów spożywczych na parze

### 4.1 Ogólne uwagi dotyczące gotowania potraw na parze

Gotowanie na parze stanowi metodę przygotowania posiłków zapewniającą zachowanie wartościowych witamin zawartych w produktach spożywczych. W ten sposób małym nakładem pracy można szybko przygotować świeżą porcję jedzenia dla dziecka. Czas gotowania jest każdorazowo uzależniony od użytej ilości wody. Z chwilą całkowitego odparowania wody, urządzenie wyłącza się samoczynnie.

W poniższej tabeli wskazano wymagane ilości wody oraz odpowiadające im czasy przygotowania podstawowych produktów spożywczych.

Produkty spożywcze	Woda	Przybliżony czas gotowania
Jabłka	100 ml	20 min
Gruszki	100 ml	20 min
Kalafior	150 ml	30 min
Brokuły	100 ml	20 min
Groszek	100 ml	20 min
Koper włoski	100 ml	20 min
Ryby	50 ml	10 min
Mięso drobiowe	150 ml	30 min
Zielona fasolka	100 ml	20 min
Marchewka	200 ml	40 min
Ziemniaki	100 ml	20 min
Kalarepa	150 ml	30 min
Brzoskwinie	100 ml	20 min
Mięso wołowe/wieprzowe	150 ml	30 min
Pomidory	100 ml	20 min
Cukinia	100 ml	20 min

**Wskazówka:** Powyższe ilości wody i czasy gotowania wyznaczone na podstawie prób mogą się nieznacznie różnić zależnie od jakości użytych produktów spożywczych.

Przy pomocy tabeli czasów gotowania można z łatwością wyznaczyć ilość wody wymaganą do przygotowania innych produktów spożywczych.

### 4.2 Tabela czasów gotowania:

Przybliżony czas gotowania	Ilość wody
10 min.	50 ml
20 min.	100 ml
30 min.	150 ml
40 min.	200 ml
50 min.	250 ml

Należy pamiętać, że jednorazowo wolno gotować nie więcej niż 500 g produktów spożywczych.

### 4.3 Gotowanie na parze

Rysunki **K** do **P** przedstawiające czynność gotowania na parze zamieszczone zostały na rozkładanej stronie.

1. Osadzić podstawkę ociekową **9** od spodu na koszu **7**. Zadbać, aby wszystkie cztery zaczepek **8** całkowicie się zatrasnęły (rys. **K**).

**Uwaga:** Przed przystąpieniem do gotowania należy koniecznie osadzić podstawkę ociekową **9**, w innym bowiem wypadku krople wywaru z warzyw lub owoców mogą opadać na płytę podgrzewającą i ulegać przypaleniu.

2. Umyte i obrane produkty spożywcze należy pociąć w kostki ok. 1 cm (rys. **L**).
3. Przygotowane kostki umieścić w dolnym koszu **7** (rys. **M**).
4. Wlać wymaganą ilość wody do miski parownika **10**. Wymaganą ilość wody należy odczytać w tabeli zamieszczonej powyżej.

**Uwaga:** Wodę należy wlać na dno miski parownika z płytą podgrzewającą, nie zaś

do kosza z podstawką ociekową, w innym bowiem wypadku urządzenie nie włączy się (rys. **N**).

5. Osadzić kosz z produktami w urządzeniu (rys. **O**).
6. Nałożyć pokrywę **2** na urządzenie i włożyć wtyczkę **14** do gniazda sieciowego, po czym uruchomić urządzenie przyciskiem włącznika **12** (zaopatrzonym w znaczek). Powinna zapalić się lampka kontrolna **11** (rys. **P**).

Urządzenie wyłącza się samoczynnie po zakończeniu gotowania.

**Uwaga:** Ponieważ sterylizator parowy i wkład koszykowy mogą być jeszcze gorące po zakończeniu gotowania, należy zachować ostrożność przy opróżnianiu kosza.

Istnieje możliwość przerwania gotowania przy pomocy wyłącznika **13**.

Jeśli żywność w koszu nie jest jeszcze gotowa do spożycia, należy dolać 50 ml wody i kontynuować gotowanie. Należy pamiętać, że urządzenie można włączyć po samoczynnym

wyłączeniu się dopiero po przerwie wynoszącej jedną minutę.

#### 4.4 Równoczesne podgrzewanie kilku produktów spożywczych

Istnieje także możliwość równoczesnego podgrzewania produktów spożywczych o różnych czasach przygotowania do spożycia. Należy postępować tak, jak w przykładzie podanym poniżej (po 100 g wołowiny i groszku):

1. W porównaniu z groszkiem czas przygotowania wołowiny jest dłuższy o 10 min. Z tego względu należy najpierw włożyć do urządzenia mięso i wlać 50 ml wody, czyli ilość niezbędną do gotowania mięsa przez 10 minut (patrz tabela czasów podgrzewania). Po 10 minutach urządzenie ulega wyłączeniu.
2. Następnie należy wsypać do urządzenia groszek, wlać 100 ml wody i kontynuować gotowanie produktów przez dalsze 20 minut.

Po upływie 20 minut oba produkty spożywcze są gotowe równocześnie, a urządzenie samoczynnie wyłączy się.

## 5. Czyszczenie i pielęgnacja urządzenia

### 5.1 Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

Urządzenie należy czyścić wyłącznie po jego ostygnięciu. Nie stosować żadnych środków do szorowania lub środków do czyszczenia o radykalnym działaniu, bowiem mogą one spowodować uszkodzenie powierzchni zewnętrznych.

Po każdorazowym użyciu urządzenia wytrzeć miskę parownika **10** i pokrywę **2** wilgotną ściereczką.

Do czyszczenia można zdjąć podstawkę ociekową **9** ze spodu kosza **7**:

- Wcisnąć trzy z czterech zaczepów **8** na spodzie wkładu koszykowego do wnętrza kosza, jak na rysunku **A**. Umożliwi to zdjęcie podstawki ociekowej **9**.

W celu ponownego osadzenia podstawki ociekowej **9** na koszu należy wcisnąć kosz w podstawkę ociekową, aż zatrzasną się zaczepy **8**.

Górny i dolny kosz **4** i **7**, podtrzymywacz **5**, podstawka ociekowa **9** oraz szczytce **6** nadają się do mycia w zmywarce.

**Wskazówka:** Naturalne barwniki występujące w produktach spożywczych mogą powodować trwałe przebarwienia powierzchni na częściach urządzenia wykonanych z tworzywa sztucznego. Nie ma to jednak wpływu na działanie urządzenia.

### 5.2 Usuwanie kamienia

Zależnie od stopnia twardości wody po pewnym czasie w wyniku gotowania wody, w misce parownika sterylizatora gromadzą się osady kamienia.

Nagromadzony osad należy regularnie usuwać, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia. Nagromadzone osady mogą znacznie pogorszyć wyniki przygotowania

produktów spożywczych i skuteczność odkażania.

**Wskazówka:** Przy nieznacznych osadach należy zastosować niżej opisaną metodę polegającą na użyciu octu stołowego. Przy silnych osadach należy wykorzystać jeden ze środków do usuwania kamienia dostępnych w handlu. Należy wówczas przestrzegać instrukcji stosowania takiego środka.

- W celu usunięcia kamienia zmieszać 100 ml gorącej wody ze 100 ml octu stołowego i wlać tak sporządzony roztwór do miski parownika **10**. Odczekać 30 minut, po czym wyłączyć roztwór octu z miski. Na zakończenie wytrzeć urządzenie wilgotną ściereczką.

## 6. Dane techniczne

Napięcie: 230-240 V ~/50 Hz  
Zużycie mocy: 380 W



## 7. Gwarancja

Producent udziela na urządzenie 2-letniej gwarancji od daty zakupu pod warunkiem prawidłowego użytkowania i przestrzegania wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Zobowiązujemy się do bezpłatnej naprawy urządzenia w przypadku wystąpienia wad materiałowych lub konstrukcyjnych. Roszczenia wykraczające poza powyższy zakres są wykluczone.

Uszkodzenia powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania urządzenia nie podlegają reklamacji. Przewód zasilający i wtyczka są wyłączone z gwarancji, w zakresie w jakim uległy one normalnemu zużyciu w czasie użytkowania. W przeciągu pierwszych 2 lat od daty zakupu usuwamy wady w ramach reklamacji uznanych za uzasadnione bez naliczania powstałych kosztów dodatkowych. Sprawę

przejęcia kosztów należy wyjaśnić przed naprawą.

Do przesyłki zawierającej urządzenie należy w każdym wypadku dołączyć kartę gwarancyjną lub dowód zakupu.

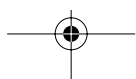
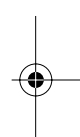
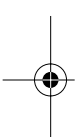
Brak dowodu zakupu lub brak poświadczenia daty zakupu w karcie gwarancyjnej spowoduje obciążenie nabywcy kosztami naprawy sterylizatora.

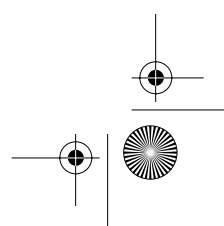
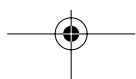
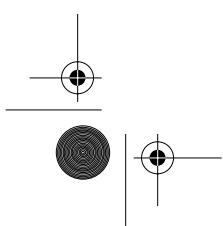
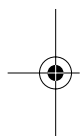
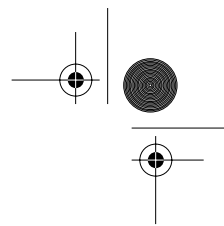
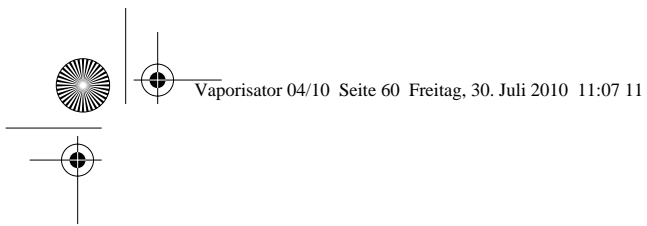
Przy zakupie prosimy o dopilnowanie, aby została wypełniona karta gwarancyjna. Wypełnioną kartę gwarancyjną należy starannie przechowywać. Nie będą wydawane duplikaty utraconych kart gwarancyjnych.

Karta gwarancyjna jest załączona na końcu niniejszej broszury.



Vaporisator 04/10 Seite 59 Freitag, 30. Juli 2010 11:07 11

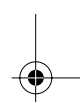
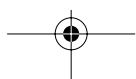
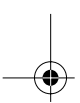
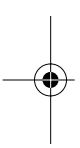
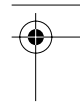
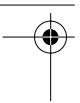








Vaporisator 04/10 Seite 61 Freitag, 30. Juli 2010 11:07 11



**(D) Garantieschein**

Beachten Sie bitte die Garantiebestimmungen auf Seite 7

**(GB) Warranty note**

Please observe conditions of guarantee on page 12

**(F) Bon de garantie**

Respecter les dispositions de la garantie de la page 17

**(E) Garantía**

Rogamos tenga en cuenta las condiciones de garantía especificadas en la página 22

**(P) Certificado de garantia**

Observe as disposições relativas à garantia, na pág. 28

**(I) Certificato di garanzia**

Osservate le condizioni di garanzia a pagina 34

**(GR) Εγγυητική βεβαίωση**

Παρακαλώ λάβετε υπόψη σας τους όρους εγγύησης στη σελίδα 40

**(TR) Garanti belgesi**

Sayfa 46'deki garanti koşullarına dikkat edilmelidir

**(RUS) Гарантийный талон**

Примите во внимание гарантийные условия, изложенные на стр. 52

**(PL) Karta gwarancyjna**

Prosimy o przestrzeganie postanowień gwarancyjnych na stronie 58

Modell	Modello	Kaufdatum	Data di acquisto
Model	Μοντέλο	Date of Purchase	Ημερομηνία Αγοράς
Modèle	Model	Date d'achat	Satın alma tarihi
Modelo	Μodel	Fecha de compra	Дата покупки
Modelo	Model	Data de compra	Data zakupu

**Käufer****Purchaser****Nom de l'acheteur****Cliente****Cliente****Acquirente****Όνομα αγοραστή****Satın alan****Покупатель****Kupujúcy****Händlerstempel****Dealer's stamp****Cachet du vendeur****Sello del vendedor****Carimbo do vendedor****Timbro del rivenditore****Σφραγίδα καταστήματος****Satıcının kaşesi****Штамп продавца****Pieczałka sklepu**

## Contact addresses

### GERMANY

#### AUSTRIA

MAPA GmbH  
Industriestraße 21-25  
27404 Zeven

☎ +49 180 1 62 72 46

(0,04 €/Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk maximal 0,42 €/Min.)

#### ALBANIA

EuroAlba sh.p.k.  
Rr: "Pjeter Bogdani" 8/1  
Gjergji Center  
Tirana

☎ 00355 4 244 125

Fax: 00355 4 223 7310

#### BELARUS

ОДО «ДегриМед»  
ул. Пономаренко, 35А, к. 414,  
г. Минск  
220015 Республика Беларусь  
тел/факс: (017) 201 24 96  
E-mail: degreemed@tut.by

#### BOSNIA AND HERCEGOVINA

Karaka Promet  
Blizanci bb  
88260 Citluk

☎ +387 36 642 347

Fax: +387 36 642 346

#### CHILE

ACAM S.A.  
Av. Ricardo Lyon  
1343 Providencia  
Santiago de Chile

☎ +562 204 66 33

Fax: +562 341 71 03

#### CROATIA

Euroalba d.o.o.  
Obrtnička 2  
10000 Zagreb

☎ +385 1 240 64 88

Fax: +385 1 240 64 89

e-mail: nuk@euroalba.com

#### CYPRUS

Akis Panayiotou & Son Ltd.  
4,Y.Kranidiotis Street  
P.O. Box 2 25 78  
1522 Nicosia

☎ +357 22 677 038

Fax: +357 22 677 096

#### CZECH REPUBLIC

MAPA SPONTEX VOLF s.r.o.  
Prodašice 4

294 04 Dolni Bousov

☎ +420 326 375 711

Fax: +420 326 375 744

#### EGYPT

Tarek Pharmaceutical Group (TP)  
46, El-Hussein St., Dokki  
Giza-12211

☎ +202 33368730 /

+202 33387729

Fax: ++202 37494132

### ESTONIA

AS Oriola  
Kungla 2  
76505 Saue, Harjumaa

☎ + 372 6515 100

### FINLAND

Oriola Oy  
Orionintie 5  
02200 Espoo

☎ +358 10 42 999

Fax: +358 10 429 3737

### GEORGIA

GiSi Ltd

Tsereteli 115a

Tbilis 0119, Georgia

e-mail: info@gisi.ge

### GREAT BRITAIN

Mapa Spontex UK Ltd.  
Berkeley Business Park  
Wainwright Road  
Worcester WR4 9ZS

☎ +44 845 300 2467

Fax: ++44 1905 450360

www.nukbaby.co.uk

### GREECE (South)

#### ΑΦΟΙ Κ. ΤΖΕΒΕΛΕΚΟΥ Ο.Ε.

Οράκης 34  
171 21 N. Σμύρνη  
Αθήνα

☎ 210 93 22 165

Φαξ: 210 93 50 870

e-mail: nuk-el@otenet.gr

### GREECE (North)

#### ΦΑΡΜΑΠΟ ΕΕ-Χ.ΤΖΗΜΟ & ΣΙΑ

30 ΧΛΜ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ-  
ΚΑΛΟΧΩΡΙΟΥ  
ΤΘ 291 - ΚΑΛΟΧΩΡΙ 57009

☎ 2310 751 525

Φαξ: 2310 789 621

E-mail: info@nuk.gr

### IRELAND

Pemberton International  
United Drug House  
Magna Business Park  
Magna Drive - Citywest Road  
Dublin 24

☎ +353 1 463 2424

Fax: +353 1 459 6916

### ITALY

MAPA GmbH  
Industriestraße 21-25  
D-27404 Zeven  
Germania  
e-mail: nuk-italia@mapa.de

### KOREA

Boryung Medience Co. Ltd.  
Boryung B/D 14th Fl,  
66-21 Wwon Nam-Dong,  
Chong Ro-Ku  
Seoul

☎ +822 708 83 06

Fax: +822 744 06 82

### LATVIAN REPUBLIC

German Products Baltics SIA  
Getliņu iela 18, Rumbula  
Stopiņu novads, Latvija  
Telefons: +371 67299994  
www.gpbaltics.lv  
E-pasts: info@gpbaltics.lv

### LEBANON

Chaine S.A.R.L.  
Daroun/Harissa  
P.O.Box 95, Jounieh  
☎ 00 961 9 263 000  
Fax: 00 961 9 263 999

### MALDIVES

Baby Plus  
Alikilgefaanu Magu  
Malé 20-04  
☎ +960 33 40 01  
Fax: +960 33 60 06

### MAURITIUS

FSB Marketing Ltd.  
29,Anse Courtois  
Les Pailles  
☎ +230 286 0156  
Fax: +230 286 4922

### PERU

E.B.Pareja Lecaros S.A  
Sebastián Tellería 253 - San Isidro  
Lima 27, Peru  
Phone: +51 1 611 8100  
Fax: +51 1 442 0386  
E-mail:  
aarana@parejalecaros.com.pe

### POLAND

BABY LAND  
Dariusz Staniszewski  
al. Stanów Zjednoczonych 67/D7  
04-028 Warszawa  
biuro: ul. Trakt Brzeski 118  
05-077 Warszawa-Wesola  
tel.: +48 (0) 22 773 36 76 (78, 79,  
81)

### REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

Artemis Natural Products  
P.O.Box 13 07 82  
Bryanston 2074  
☎ +27 11 885 11 24  
Fax: +27 11 885 11 84

### ROMANIA

Biochefarm International S.R.L.  
Calea Grivitei Nr. 188. Bloc M,  
Scara A, Etj. I, Apt. 8, Sector 1  
010752 Bucharest  
☎ +40 21 223 31 64  
Fax: +40 21 222 30 88

### RUSSIA

A.K. Хаазе  
Остхандельсгезельшафт мбХ  
Московское бюро  
ул. Дмитрия Ульянова д.16 корп.2  
офис 391-392  
117292 Москва  
www.nuk-baby.ru  
medical@achaase.ru

### SERBIA

Yuglob  
Zrenjaninski put bb (121t)  
11211 Beograd-Borca  
☎ +381 11 2960 783  
Fax: +381 11 2960 784

### SLOVAKIAN REPUBLIC

MAPA SPONTEX VOLF s.r.o.  
Prodašice 4  
CZ-294 04 Dolni Bousov  
☎ +420 326 375 711  
Fax: +420 326 375 744

### SWEDEN

GB Barnatklar AB  
Fågelviksvägen 18  
145 53 Norsborg  
☎ +46 (0) 8 556 35 825  
Fax: +46 (0) 8 464 98 48

### SYRIA

BMC Butterfly Marketing Center  
Harika Street, P.O. Box 1891  
Damascus  
☎ +963 11 22 32 631  
Fax: +963 11 22 21 820

### TUNISIA

Société Baby World  
4, Rue Beni Hilel  
2037-EL MENZAH 5, Tunis  
☎ +216 71 236 080  
Fax: +216 71 238.182

### TURKEY

Atak Diş Ticaret A.Ş.  
Maya Center, Kat 20  
34394 Esentepe  
Istanbul  
☎ +90 212 211 74 00  
Fax: +90 212 288 00 91  
www.nuk.com.tr

### UKRAINE

Імпортер: ТОВ «Моцарт  
Імпорт» м. Одеса, 65074,  
вул. Гайдара, 14,  
тел. (0482) 305-454

### UNITED ARAB EMIRATES

Arabian Ethicals  
P.O.Box 9081  
Dubai  
☎ +971 43 39 21 41  
Fax: +971 43 38 67 55

### URUGUAY

Pharmaco SRL  
Julio Herrera y Obes 1538-102  
Montevideo  
Uruguay  
☎ +598 (2) 9081-477  
Email:  
pharmaco@adinet.com.uy

### VIETNAM

Nam Hai Handels GmbH  
Friesen Str. 14  
06112 Halle / S  
Germany  
☎ +49 345 6867900  
Fax: +49 345 5821177

**NUK Vaporisator**

- Zur zuverlässigen Desinfektion von bis zu 5 Flaschen, Saugern und Zubehör
- Methode der Heißdesinfektion auf Wasserdampfbasis ohne Chemikalien
- 1 Gerät = 2 Funktionen: ideal zum Dampfgaren von Obst, Gemüse und Fleisch
- Moderne Technik und praktische Funktionalität im jungen, zielgruppengerechten Design

**NUK Steam Steriliser**

- For reliable sterilisation of up to 5 bottles, teats and accessories
- Heat sterilisation method based on steam without using chemicals
- 1 unit = 2 functions: ideal for steaming of fruit, vegetables and meat
- Modern technology and practical functionality featuring young design catering for target group

**Vaporisateur NUK**

- Pour une désinfection fiable de 5 biberons au maximum avec tétines et bagues
- Méthode de la désinfection à chaud basée sur la vapeur d'eau sans produits chimiques
- 1 appareil = 2 fonctions : idéal pour cuire à la vapeur les fruits, les légumes et la viande
- Technique moderne et fonctionnalité pratique avec un design jeune, approprié au groupe-cible

**Vaporizador NUK**

- Para una desinfección eficaz de hasta 5 biberones, tetinas y accesorios
- Método de desinfección en caliente a base de vapor de agua sin productos químicos
- 1 aparato = 2 funciones: Ideal para cocer fruta, verdura y carne al vapor
- Técnica moderna y funcionalidad práctica en un diseño joven, destinado a un grupo de usuarios

**Vaporizador NUK**

- Para uma desinfeção fiável de um máximo de 5 biberões, chupetas e acessórios
- Método de desinfeção a quente à base de vapor de água, sem químicos
- 1 aparelho = 2 funções: ideal para cozer a vapor fruta, legumes e carne
- Tecnologia moderna e funcionalidade prática num design jovem, adequado à idade a quem se destina

**Vaporizzatore NUK**

- Per una disinfezione affidabile fino a 5 biberon, tettarelle ed accessori
- Metodo della termodisinfezione per mezzo di vapore acqueo, senza l'aggiunta di prodotti chimici
- 1 apparecchio = 2 funzioni: ideale anche per cuocere a vapore la frutta, la verdura e la carne
- Una tecnologia moderna ed una pratica funzionalità unite in un design giovane per i genitori di oggi

**Αποστειρωτήρας NUK**

- Για αξιόπιστη αποστείρωση έως και 5 μπιπερό, θηλών και εξαρτημάτων
- Μέθοδος θερμής αποστείρωσης με υδρατμούς χωρίς χημικά
- 1 συσκευή = 2 λειτουργίες: ιδανική για βράσιμο φρούτων, λαχανικών και κρέατος με υδρατμούς
- Σύγχρονη τεχνολογία και πρακτική λειτουργικότητα με νεανικό σχέδιο

**NUK Sterilizator**

- Tam 5 biberon, emzik ve aksesuarlarının güvenli bir şekilde dezenfektasyonu
- Kimyasal madde kullanılmadan, su buharı ile sıcak dezenfeksiyon metodu
- 1 cihaz = 2 fonksiyon: Meyve, sebze ve etin buhar ile pişirilmesi için ideal
- Pratik, kolay ve modern

**Паровой стерилизатор NUK**

- Для надежной дезинфекции максимум 5 бутылочек, сосок и принадлежностей
- Принцип горячей дезинфекции водяным паром без использования химических средств
- 1 прибор = 2 функции: идеален для приготовления на пару фруктов, овощей и мяса
- Современная технология и практичная функциональность в сочетании с современным дизайном, отвечающим потребностям молодежной целевой группы потребителей

**Sterylicator parowy NUK**

- Do niezawodnego odkażania do 5 butelek, smoczków i akcesoriów
- Sterylicacja za pomocą gorącej pary wodnej bez użycia środków chemicznych
- 1 urządzenie = 2 funkcje - idealne urządzenie do gotowania na parze owoców, warzyw i mięsa
- Nowatorska technika i praktyczne funkcje połączone z nowoczesnym wzornictwem adresowanym do wymagających użytkowników

MAPA GmbH  
Industriestraße 21-25  
27404 Zeven  
Germany  
www.nuk.com

REV 004

NUK is a registered trademark of MAPA GmbH/Germany

**NUK**  
SEIT 1956 EST.