



Specifications are subject to change without notice
Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
© 2018 Koninklijke Philips N.V. (KPNV)
All rights reserved.
Tutti i diritti riservati.
4241 354 04651



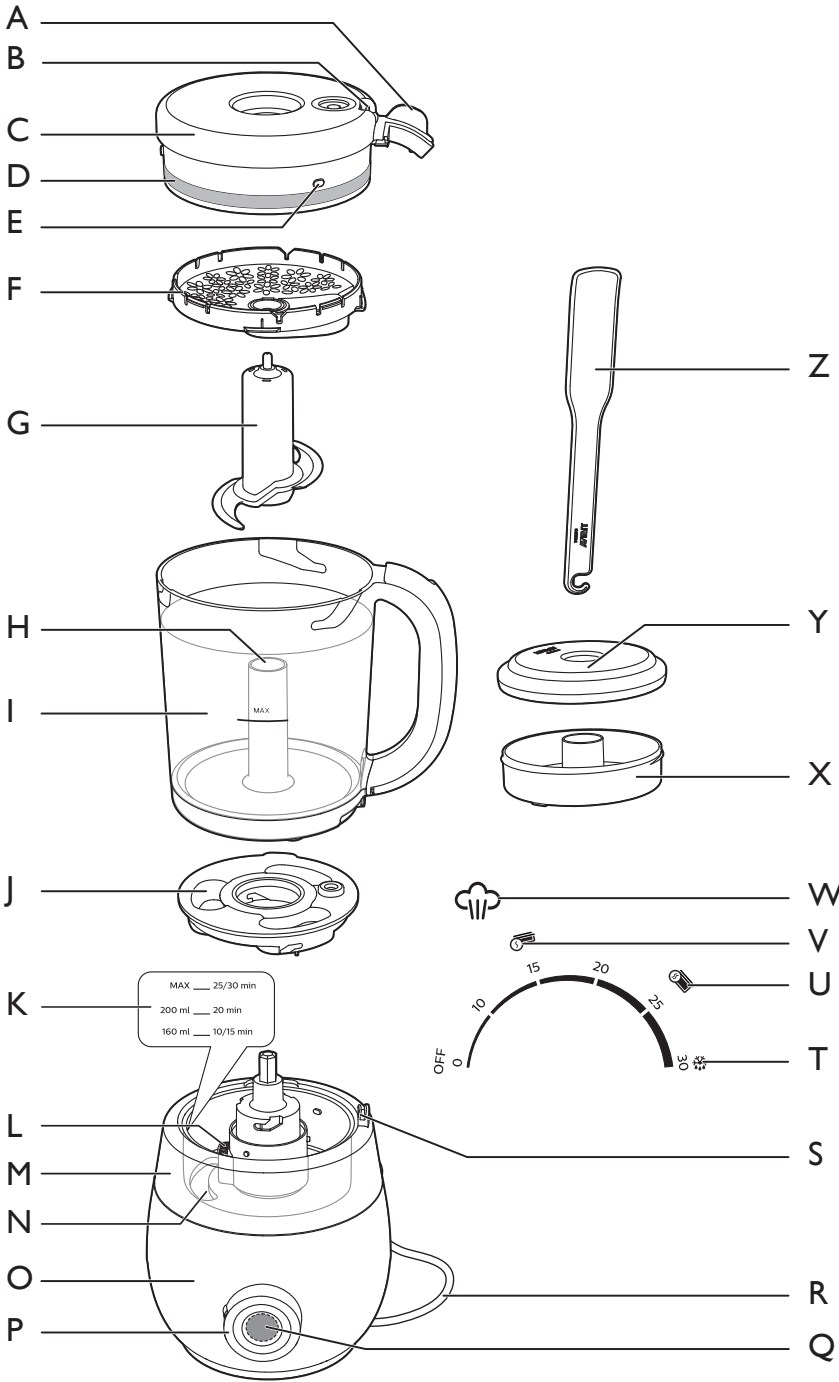
PHILIPS
AVENT
SCF885

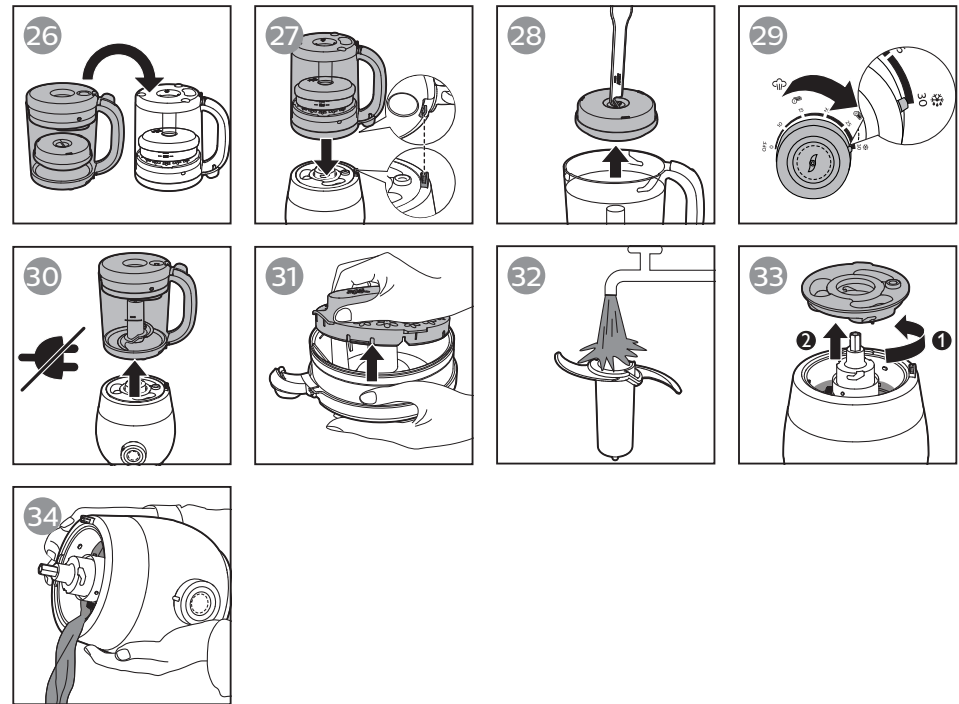


EN	User manual	5
DE	Benutzerhandbuch	27
ES	Manual del usuario	53
FR	Mode d'emploi	79

IT	Manuale utente	105
NL	Gebruiksaanwijzing	131
PT	Manual do utilizador	155

100% recycled paper
100% papier recyclé





Refer to the pictures on the folded pages at the front and back of the user manual.



Contents

Important	6
Introduction	11
General description	11
Before first use	12
Using the appliance	12
Ingredients and steaming time	19
Cleaning and descaling	20
Storage	22
Recycling	22
Guarantee and service	22
Troubleshooting	22
Technical specifications	26

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the main unit in water or any other liquid. Do not rinse it under the tap.

Warning

- Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged. If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips; a service center authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance (including the accessories).
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children (including the accessories).
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- Take care in handling the sharp blades when emptying the jar and during cleaning.
- If the blades become stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients blocking the blades.
- The appliance gets hot during or shortly after steaming (especially surfaces with this symbol “”) and may cause burns when touched. Only lift the jar by its handle.

- Hot steam comes out of the jar during steaming and when its lid is removed.
- Beware of hot steam that comes out of the water tank when you open its lid.
- When the steaming cycle is finished, hot steam will continue to come out of the steam outlet on the water tank lid and the steam hole in the jar for some time. Be careful when you lift the jar off the main unit.
- If the appliance is used improperly, hot steam could escape from the edge of the water tank lid. Refer to the “Troubleshooting” chapter for preventing or resolving this.
- Take extra caution when pouring hot liquid into the jar as the liquid may splash.
- Always put previously blended food in the storage pot if you want to reheat or defrost food with this appliance.
- Do not use this appliance to chop hard and sticky ingredients.
- Never use bleach or chemical sterilizing solutions/tablets in the appliance.
- Never use scouring pads, abrasive cleaners or aggressive liquids such as gasoline, acetone or alcohol to clean the appliance.
- Always let the appliance cool down for 10 minutes after one steaming cycle before you start steaming again.
- Do not let the appliance blend for more than 30 seconds at a time. If you have not finished blending after 30 seconds, release the button to stop blending and wait a few seconds before you continue. If the main unit becomes hot, let it cool down for a few minutes before you continue.
- Never put water or any other liquid in the jar for steaming to avoid damaging the appliance.
- Always remove the storage pot lid before using the pot to heat up food in a microwave.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not place the appliance on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Always switch off the appliance and disconnect from supply when it is left unattended and before assembling, disassembling, changing accessories, cleaning or approaching parts that move in use.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- Always turn the control knob to the off position (**OFF**) every time after steaming, reheating, or defrosting.
- Never use the jar or any other part of the appliance (except the storage pots) in a microwave, as the metal parts of the jar handle and blade unit are not suitable for this use.
- Never sterilize the jar or any other part of the appliance (except the storage pots) in a sterilizer or in a microwave, as the metal parts of the jar handle and blade unit are not suitable for this use.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. The appliance emits hot steam during use. Make sure there is enough free space around it to prevent damage to cabinets or other objects.
- Do not use the appliance if it has fallen or is damaged in any way. Take it to an authorized Philips service center for repair.
- Never use the steam function without water in the water tank.

- Always disconnect the device from supply if it's left unattended.
- Make sure that the water in the tank does not exceed the MAX water level marking on the side of the water tank (250 ml) or the MAX water level indication in the water tank.
- Make sure the water tank lid is correctly locked before putting the jar on the main unit.
- When you steam ingredients, make sure that you do not fill the jar beyond the top of the plastic part of blade unit (fig. ②).
- When you blend liquids, do not exceed the **MAX** fill level indicated on the jar (720 ml) (fig. ③).
- Do not lift and move the appliance while it is in operation.
- Do not insert any object into the steam outlet on the water tank lid or the steam inlet on the jar lid.
- Never refill the water tank during steaming, as hot water and steam may come out of the appliance.
- Always make sure that the jar lid has cooled down after steaming before you open it to add more ingredients for blending.
- Never run this appliance's power supply through an external switching device, such as a timer, or connect it to a circuit that is regularly switched on and off.
- Always check the temperature of the cooked food on the back of your hand to make sure it is safe for your baby.
- Always check the consistency of the food for your baby. For guidance on what food consistencies are appropriate for different ages, refer to the professional weaning advice that comes with this appliance, or seek advice from a doctor or consultant.
- Only use the provided spatula for taking food out of the jar.
- Regular descaling prevents damage to the appliance.
- The storage pot provided with this appliance is not a children feeding utensil. Do not feed children directly from the storage pot.

10 ENGLISH

- Before using the storage pot, clean it thoroughly, and then sterilize it with a Philips Avent sterilizer or place the storage pot in boiling water for 5 minutes. This is to ensure hygiene. Make sure that there is enough water in the container when using boiling water to sterilize the storage pot, and that the pot does not contact the container for too long, to avoid heat deformation.
- Make sure that the amount of food in the storage pot does not exceed the maximum scale marked on the side of the pot, otherwise the pot may leak.
- When reheating or defrosting food, make sure that the storage pot lid is closed tightly before putting the storage pot in the jar, otherwise the pot may leak when you take it out of the jar.
- Heating food with the provided storage pot in a microwave may produce localized high temperatures in the food and may affect its nutritional value. Always stir heated food to ensure even heat distribution and test the temperature before serving.
- Do not select the grill function if you use a combination microwave (with grill function) to reheat or defrost food with the storage pots. If you have just finished a grilling process, wait until the microwave has cooled down before putting the storage pots in it, as the residual heat can cause damage to the storage pots.

Safety systems

For your safety during use, this appliance is equipped with a built-in safety lock. This appliance will only function if all parts have been assembled correctly. Assembling all parts correctly will disarm the built-in safety lock.

This appliance is also equipped with an overheat safety stop function. Overheating can occur if the time between two steaming cycles is too short. If the appliance's overheat safety stop activates during a steaming cycle, turn the control knob back to the off position (**OFF**) and let the appliance cool down for a few minutes. After this, you can use the appliance again.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips Avent! To fully benefit from the support that Philips Avent offers, register your product at www.philips.com/welcome.

This 4-in-1 healthy baby food maker helps all parents in preparing nutritious meals for their babies with steaming and blending functions combined in one appliance. You can also use the baby food maker to defrost and warm up baby food.

General description

Product overview (fig. ①)

- A** Lid tab
- B** Connector on the jar lid
- C** Jar lid
- D** Sealing ring
- E** Locking pin
- F** Sieve
- G** Blade unit
- H** Blade unit holder
- I** Jar
- J** Water tank lid
- K** Water level markings
- L** MAX water level indication
- M** Water tank (not detachable)
- N** Boiler
- O** Main unit
- P** Control knob
- Q** Blending button
- R** Power cord
- S** Locking area on the water tank

Controls overview (fig. ①)

- T** Defrost setting
- U** Reheat setting for the 240 ml storage pot
- V** Reheat setting for the 120 ml storage pot
- W** Steaming light

Accessories (fig. ①)

- X** Storage pot
- Y** Storage pot lid
- Z** Spatula

Before first use

- 1 Remove all packaging material from the appliance.
- 2 Clean all parts thoroughly before first use. Refer to the chapter “Cleaning and descaling”.
- 3 We recommend running one steaming cycle with an empty jar before using the appliance for the first time. Refer to chapters “Filling the water tank” and “Steaming”.

Using the appliance



Caution

- Always check the temperature of the cooked food on the back of your hand to make sure it is safe for your baby.

This appliance is intended for steaming fresh, solid ingredients and blending them to the consistency of your choice. Please refer to the enclosed recipe booklet for some tasty and nutritious recipe ideas. The appliance can also be used for just steaming or blending only. For blending only, refer to the chapter “Blending without steaming”.

This appliance can also be used to defrost or reheat cooked food that has been stored in the specially designed storage pots. Always use these storage pots to defrost or reheat blended foods. Defrosting or reheating without the storage pots will cause the food to drop through the sieve into the jar lid.

Never put the jar with blended food inside in the steaming position on the main unit.

Never steam the same batch of raw ingredients for longer than 30 minutes or more than once.

This appliance is NOT intended for the following purposes.

- Steaming frozen raw ingredients
- Steaming previously blended food without the storage pot
- Steaming the same ingredients for more than 30 minutes
- Cooking rice and pasta
- Blending first, then steaming
- Heating or reheating liquids such as soup, sauces or water
- Keeping food warm for several hours
- Cutting hard ingredients such as ice cubes and sugar cubes, or sticky ingredients like cheese

Filling the water tank



Note

- Make sure that the water in the tank does not exceed the MAX water level marking on the side of the water tank (250 ml) or the MAX water level indication in the water tank.
- We recommend using soft or purified water, as the minerals in mineral or tap water cause limescale buildup to occur more quickly inside the water tank.
- Except for materials needed for descaling, never put any liquids other than water in the water tank.

- 1 Turn the water tank lid counterclockwise to open the water tank (fig ④), then follow the water level markings on the water tank and fill with water to the required level according to the chapter “Ingredients and steaming time” in the user manual or the enclosed recipe booklet (Fig. ⑤).
- 2 Put the water tank lid on the water tank and turn the lid clockwise to lock it securely in place (Fig. ⑥).
 - ↳ When the water tank lid is correctly locked in place, the ▲ icon on the water tank lid will line up with the 🔒 icon on the water tank.



Note

- ⚠ Always make sure that you have locked the water tank lid before the appliance starts operating.

Steaming



Caution

- Hot steam or hot water can burn your fingers. Do not touch, and never let children touch any hot parts of the appliance or the steam coming from the top of the appliance, as this may cause scalding. (Fig. ⑦).



Note

- Always defrost frozen raw ingredients before placing them in the jar for steaming. Shake off any excess water from the defrosted ingredients before placing them in the jar.
- Do not fill past the top edge of the plastic part of blade unit when adding ingredients.
- Never put water or any other liquid in the jar for steaming to avoid damaging the appliance.
- The appliance will not start steaming if the jar is not correctly locked in place.
- Make sure that the sealing ring is assembled around the jar lid before steaming, and that the flat side of the sealing ring is facing out.

14 ENGLISH

- 1 Push the lid tab counterclockwise to release the lid from the jar (Fig. ⑧).
- 2 If the blade unit is not in the jar, put it on the blade unit holder in the jar (Fig. ⑨).
- 3 We recommend cutting solid ingredients into small pieces (cubes not bigger than 1cm).
- 4 Put the ingredients in the jar (Fig. ⑩).
- 5 Press the sieve into the jar lid (Fig. ⑪).
- 6 Place the jar lid on the jar and turn it clockwise to close it securely (Fig. ⑫).



Note

- The jar has grooves that help smoothly guide the locking pins and lock the lid in place. Make sure that the lid tab slides into the handle of the jar (Fig. ⑬).

- 7 If you have not yet filled the water tank with water for steaming, refer to the chapter “Filling the water tank” and add water to the water tank before putting the jar on the main unit.



Note

- Make sure the water tank lid is correctly locked in place before placing the jar on the main unit.

- 8 Flip the jar over with the jar lid on the bottom (Fig. ⑭).
- 9 Align the connector on the jar lid to the locking area on the water tank, and then place the jar on the main unit with the jar lid on the bottom (Fig. ⑮). Press the jar downwards to lock it firmly on the main unit, and make sure the handle is on the right-hand side.
- 10 If the control knob is not in the off position (OFF), turn it to the off position first.
- 11 Plug in the appliance.
- 12 Turn the control knob to select the steaming time you need (Fig. ⑯). Refer to the table in the chapter “Ingredients and steaming time” and the recipe booklet for the recommended steaming time.
 - ➔ The steaming light  will turn white to indicate that the appliance is steaming.
 - ➔ When the steaming cycle is finished, the appliance will beep and the steaming light will go out.
- 13 Turn the control knob back to the off position (OFF) (Fig. ⑰). Wait 2 minutes, or until there is no more steam coming from the top of the appliance before removing the jar.



Caution

- If you intend to start another steaming cycle, let the appliance cool down for 10 minutes, and empty any remaining water out of the water tank before you refill and start a new steaming cycle.

- 14** To blend the steamed ingredients, refer to chapter “Blending after steaming”.
- 15** There may still be some water remaining in the water tank after a steaming cycle. This is normal. Wait until the appliance cools down to room temperature, then empty the water tank of all residual water. To empty or clean the water tank, refer to the chapter “Cleaning and descaling”.

Blending after steaming



Caution

- The jar and the lid will become hot after the steaming cycle. Only hold the jar by the specially designed heat-resistant handle. (Fig. ⑱).
- Always make sure that the lid of the jar is correctly closed and locked in place while the appliance is in use.
- Always make sure that the jar lid has cooled down after steaming before you open it to add more ingredients (do not fill the jar past the top edge of the plastic part of blade unit), or to remove the remaining water from the jar.
- If you have added additional liquids, never put the jar in the steam position, as the liquid will go through the sieve.

- 1** From the steaming position, lift the jar by the handle and turn it upside down (Fig. ⑲). Shake the jar to allow the steamed ingredients to move to the bottom of the jar where the blending blades are.
- 2** If needed, remove the jar lid and add additional ingredients for blending (e.g. water for purees or additional cooked ingredients like rice or pasta). Place the jar lid back on the jar before you start blending.
- 3** Place the jar on the main unit with the lid on the top, align the  icon on the jar with the  icon on the main unit, and turn the jar clockwise to securely lock it in place on the main unit (Fig. ⑳). Make sure the handle is on the right-hand side.
 - ↳ When the jar is correctly locked in place on the main unit, the  icon on the jar will line up with the  icon on the main unit.
- 4** Push and hold the blending button to start blending until the ingredients are blended to the consistency of your choice (Fig. ㉑).



Caution

- Do not let the appliance blend for more than 30 seconds at a time. If you have not finished blending after 30 seconds, release the button to stop blending and wait a few seconds before you continue. If the main unit becomes hot, let it cool down for a few minutes before you continue.

- 5** When you have finished blending, release the blending button (Fig. ㉒).
- 6** Unplug the appliance.
- 7** Remove the blade unit. Be careful when you remove the blade unit as it might be hot. Remove the blended food from the jar. If necessary, use the spatula included with this appliance.

Blending without steaming

This appliance is intended for the following purposes.

- Pureeing steamed and cooked ingredients
- Blending fluids and fruits



Caution

- The appliance is not intended for cutting hard ingredients such as ice cubes and sugar cubes or sticky ingredients like cheese.
- If you have added liquids to the jar, never put the jar in the steam position, as the liquid will go through the sieve.



Note

- When blending ingredients with fluids, make sure you do not fill the jar past the **MAX** fill level indicated on the jar.
- Do not fill past the top edge of the plastic part of blade unit when adding ingredients.
- Never put the jar with blended food inside in the steaming position on the main unit.
- If the ingredients stick to the wall of the jar, or if the blended ingredients are still too solid, release the blending button, remove the jar from the main unit, and loosen the ingredients with the spatula or add some liquid (e.g. drinking water) until the blended food has the right consistency for your baby's age. When adding liquid in the jar, do not fill the jar past the **MAX** fill level indicated on the jar.
- Make sure that the blended baby food has the right consistency before you serve it. For guidance on what food consistencies are appropriate for different ages, refer to the professional weaning advice that comes with this appliance, or seek advice from a doctor or consultant.
- Do not process large quantities of solid ingredients at the same time. Process these ingredients in a series of small batches to get a finer texture.

- 1 Put the blade unit on the blade unit holder in the jar (Fig. ⑨).
- 2 Cut solid ingredients into small pieces (cubes not bigger than 1 cm) before you put them in the jar.
- 3 Put the ingredients in the jar (Fig. ⑩).
- 4 Press the sieve into the jar lid (Fig. ⑪).
- 5 Place the lid on the jar and turn it clockwise to close it securely (Fig. ⑫).



Note

- The jar has grooves that help smoothly guide the locking pins and lock the lid in place. Make sure that the lid tab slides into the handle of the jar (Fig. ⑬).

- 6 Place the jar on the main unit with the lid on the top, align the  icon on the jar with the  icon on the main unit, and turn the jar clockwise to securely lock it in place on the main unit (Fig. ⑳). Make sure the handle is on the right-hand side.

- ↳ When the jar is correctly locked in place on the main unit, the  icon on the jar will line up with the  icon on the main unit.

- 7** Push and hold the blending button to start blending until the food is properly blended (Fig. .



Caution

- Do not let the appliance blend for more than 30 seconds at a time. If you have not finished blending after 30 seconds, release the button to stop blending and wait a few seconds before you continue. If the main unit becomes hot, let it cool down for a few minutes before you continue.

- 8** When you have finished blending, release the blending button (Fig. .

- 9** Unplug the appliance.

- 10** Remove the blade unit. Be careful when you remove the blade unit as it might be hot. Remove the blended food from the jar. If necessary, use the spatula included with this appliance.

Reheating

A 240 ml storage pot is included with the appliance. Use the storage pot to reheat the baby food you have made with the appliance.



Note

- A pack (SCF876) containing 2 storage pots with capacity of 120 ml and 240 ml can be purchased separately in some markets.
- Always put previously blended food in the storage pot to reheat.
- Make sure that the sealing ring is assembled around the jar lid before reheating, and that the flat side of the sealing ring is facing out.

- 1** Pour the appropriate amount of water into the water tank.

- ↳ If you are using the 120 ml storage pot, pour 160 ml of water into the water tank (i.e. to the water level marking for 10/15 min.) ; if you are using the 240 ml storage pot, pour water to the MAX water level marking indicated on the side of the water tank or the MAX water level indication in the water tank.

- 2** Put the water tank lid on the water tank and turn the lid clockwise to lock it securely in place (Fig. .

- ↳ When the water tank lid is locked correctly in place, the  icon on the water tank lid will line up with the  icon on the water tank.

- 3** Take the blade unit out of the jar (Fig. .

- 4** Flip the storage pot over and place it onto the blade unit holder in the jar (Fig. .

- 5** Place the jar lid on the jar and turn it clockwise to close it securely (fig. .

**Note**

- The jar has grooves that help smoothly guide the locking pins and lock the lid in place. Make sure that the lid tab slides into the handle of the jar (Fig. ⑬).

- 6** Flip the jar over with the jar lid on the bottom (Fig. ⑫).
- 7** Align the connector on the jar lid to the locking area on the water tank, and then place the jar on the main unit with the jar lid on the bottom (Fig. ⑪). Press the jar downwards to lock it firmly on the main unit, and make sure the handle is on the right-hand side.

**Note**

- Make sure the water tank lid is correctly locked in place before placing the jar on the main unit.

- 8** If the control knob is not in the off position (**OFF**), turn it to the off position first.
- 9** Plug in the appliance.
- 10** Turn the control knob to select the reheat time that matches with the storage pot placed in the jar (Fig. ⑩).
 - ➔ Choose 15 minutes (5) if using the 120 ml storage pot; choose 25 minutes (8) if using the 240 ml storage pot.
 - ➔ The steaming light will turn white to indicate that the appliance is reheating.
- 11** When the reheating cycle is finished, the appliance will beep and the steaming light will turn off.
- 12** Turn the control knob back to the off position (**OFF**) (Fig. ⑨). Wait 2 minutes, or until there is no more steam coming from the top of the appliance before removing the jar.
- 13** Open the jar lid, and use the hook on the spatula to take the storage pot out (Fig. ⑧).
- 14** There may still be some water remaining in the water tank after a reheating cycle. This is normal. Wait until the appliance cools down to room temperature, then empty the water tank of all residual water. To empty or clean the water tank, refer to the chapter “Cleaning and descaling”.

Defrosting

If you have used the special storage pots to freeze blended food, you can use the appliance to gently defrost the frozen food.

**Note**

- Always put previously blended food in the storage pot to defrost.
- Make sure that the sealing ring is assembled around the jar lid before defrosting, and that the flat side of the sealing ring is facing out.

- 1 Fill the water tank with water up to the MAX water level marking indicated on the side of the water tank or the MAX water level indication in the water tank.
- 2 Follow steps 2 to 8 in the chapter “Reheating”.
- 3 Turn the control knob and select 30 minutes  (Fig. 29).
 - ↳ The steaming light  will turn white to indicate that the appliance is defrosting.
- 4 When the defrosting cycle is finished, the appliance will beep and the steaming light  will turn off.
- 5 Turn the control knob back to the off position (OFF) (Fig. 17). Wait 2 minutes, or until there is no more steam coming from the top of the appliance before removing the jar.
- 6 Open the lid and use the hook on the spatula to take the storage pot out (Fig. 28).
- 7 There may still be some water remaining in the water tank after a defrosting cycle. This is normal. Wait until the appliance cools down to room temperature, then empty the water tank of all residual water. To empty or clean the water tank, refer to chapter “Cleaning and descaling”.



Note

- Only defrost the same batch of food once.
- After defrosting, we recommend running another reheating cycle to thoroughly heat up the food.

Ingredients and steaming time

Type of food	Ingredient	Approximate steaming time (min.)*	Water level in the water tank (ml)
Fruit	Apple	15	160
	Orange/mandarin	15	160
	Peach	10	160
	Pear	15	160
	Pineapple	20	200
	Plum	10	160
	Strawberry	15	160
Vegetables	Asparagus	15	160
	Broccoli	15	160
	Carrot	20	200
	Cauliflower	15	160
	Celery	15	160
	Eggplant	15	160
	Fennel	15	160
	French beans	20	200

Type of food	Ingredient	Approximate steaming time (min.)*	Water level in the water tank (ml)
	Leek	15	160
	Onion	15	160
	Peas	15	160
	Bell pepper	15	160
	Potato	20	200
	Pumpkin	15	160
	Spinach	15	160
	Swede	15	160
	Sweet corn	15	160
	Sweet potato	15	160
	Tomato	15	160
	Turnip	15	160
	Zucchini	15	160
Meat	Chicken, beef, lamb, pork etc.	20	200
Fish	Salmon, whiting, sole, cod, trout etc.	15	160

* Steam times may vary. The approximate timings are based on all ingredients being cut into small cubes, no larger than 1cm, and a total weight of 250g.

Cleaning and descaling

Cleaning



Caution

- Clean the appliance after every use.
- Never immerse the main unit in water. Never rinse the main unit under the tap.
- Never use bleach or chemical sterilizing solutions/tablets in the appliance.
- Never use scouring pads, abrasive cleaners or aggressive liquids such as gasoline, acetone or alcohol to clean the appliance.



Note

- All parts, except the main unit, can also be cleaned in the dishwasher.
- Always assemble the sealing ring around the jar lid after you have removed it for cleaning, and make sure the flat side of the sealing ring is facing out.

- 1 Unplug the appliance and remove the jar from the main unit (Fig. ③①).
- 2 Push the lid tab counterclockwise to release the jar lid from the jar (Fig. ⑧).
- 3 Grab the protrusion on the sieve and pull one side of the sieve out first, and then release the sieve from the jar lid (Fig. ③①).
- 4 Disassemble the sealing ring from the jar lid for cleaning when necessary.
- 5 Remove the blade unit (Fig. ②③).
- 6 Thoroughly clean the blade unit under the tap immediately after use. Make sure you also rinse the inside of the blade unit tube (Fig. ③②).



Caution

- Handle the blade unit very carefully. The cutting edges are very sharp.

- 7 Turn the water tank lid counterclockwise and remove it from the water tank (Fig. ③③).
- 8 Wash the water tank lid under the tap.
- 9 Pour out any excess water in the tank. If necessary, pour fresh water into the water tank (Fig. ⑤) and flush it out (Fig. ③④). Repeat as necessary until the water tank is clean.
- 10 Clean all other parts that come into contact with food in hot water with detergent immediately after use.
- 11 Dry the main unit and all parts after washing.

Descaling the water tank

For optimum performance, we recommend descaling the appliance every 4 weeks. To reduce the build up of limescale, we recommend using soft or purified water for steaming, reheating or defrosting.

To descale the appliance, follow the descaling instructions below.

- 1 Make sure the appliance is switched off.
- 2 Mix 80 ml of white vinegar (6% acetic acid) with 80 ml of water, or you can use citric acid with warm water to descale the water tank.
- 3 Add the solution to the boiler in the water tank.
- 4 Put the water tank lid on the water tank and turn the lid clockwise to lock it securely in place.
- 5 Wait for 6 hours/overnight or until all limescale has dissolved.
- 6 Pour the used solution out of the water tank (Fig. ③④).
- 7 If the limescale buildup has not completely dissolved, repeat the descaling cycle from step 1 to 6 in this chapter.
- 8 Pour some fresh water into the water tank (Fig. ⑤) and flush it out (Fig. ③④). Repeat as necessary until the water tank is clean.
- 9 Rinse the water tank lid thoroughly under the tap.
- 10 Fill the water tank with 200 ml of water and let the appliance complete a 20-minute steaming cycle with the empty jar before you use the appliance with food again.

Storage

- 1 Empty the water tank before you store the appliance (Fig. 34).
- 2 Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (refer to the chapter “Cleaning and descaling”).
- 3 Store the appliance with the blade unit in the jar to prevent damage.
- 4 Always make sure that the lids for both the water tank and the jar are correctly locked in place for storage.

Recycling



This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).

Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Guarantee and service

If you need information or if you have problems, please visit the Philips website at www.philips.com/avent or contact the Philips Customer Care Center in your country (refer to the enclosed worldwide guarantee leaflet for details). If there is no Customer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	This appliance is equipped with a safety lock. This appliance will not work if the parts are not assembled correctly onto the main unit.	Assemble all parts correctly. Before steaming, the jar should be placed on the main unit vertically with the jar lid on the bottom; before blending, put the jar on the main unit with the lid on the top, and lock the jar by turning it clockwise.
The steaming light  does not turn on.	The appliance is not connected to the power supply.	Put the plug in the outlet.

Problem	Possible cause	Solution
	The jar is not placed on the main unit correctly.	Place the jar on the main unit correctly with the jar lid on the bottom.
	You have started a second steaming cycle immediately after the previous one has finished.	Switch off the appliance and allow it to cool down for 10 minutes before you start a second steaming cycle.
	The control knob has not been turned to the off position (OFF) after the previous steaming cycle was finished.	Turn the control knob to the off position (OFF) first, and then turn it again to choose the operating time.
The water tank gives off an unpleasant smell during the first few times of use.	You have not pre-washed the water tank before use.	Refer to the chapter "Cleaning and descaling" to clean the water tank, and then finish a steaming cycle with an empty jar.
The appliance does not generate steam.	You have not put water in the water tank.	Switch off and unplug the appliance, and then add water to the water tank.
	There is too much limescale buildup in the water tank.	Descale the water tank. Refer to the section "Descaling" in the chapter "Cleaning and descaling".
Steam is leaking from the water tank.	The water tank lid is not closed correctly.	Close the water tank lid correctly. Make sure the ▲ icon on the water tank lid is lined up with the 🔒 icon on the water tank.
	The jar is not assembled correctly on the main unit.	Place the jar correctly on the main unit.
	The steam outlet on the water tank lid is blocked by contamination or limescale buildup.	Clean the steam outlet on the water tank lid.
	The steam inlet on the jar lid is blocked by contamination.	Clean the steam inlet on the jar lid.
The ingredients are not completely heated through.	The pieces in the jar are too big.	Cut the food into smaller pieces (cubes no bigger than 1 cm).

Problem	Possible cause	Solution
	There is too much food in the jar.	Decrease the amount of food in the jar.
	There is too much or too little water in the water tank.	Add the correct amount of water according to the steaming time. Check the recipe booklet and/or the table in the chapter "Ingredients and steaming time" to make sure that you add the correct amount of water according to the steaming time for the ingredients you want to steam or the recipe you want to prepare.
	The steaming time is too short.	Select a longer steaming time (30 minutes tops).
	The jar is not placed on the main unit correctly.	Place the jar on the main unit correctly with the jar lid on the bottom.
	There is too much limescale buildup in the water tank.	Descale the water tank. Refer to the section "Descaling" in the chapter "Cleaning and descaling".
The jar lid leaks.	There is too much food in the jar.	Switch off the appliance and process a smaller quantity.
	The jar lid is not locked onto the jar correctly.	Place the jar lid on the jar and turn it clockwise to close it securely.
	The sealing ring around the jar lid is not assembled correctly or is not assembled.	Make sure the sealing ring is correctly assembled around the jar lid with the flat side facing out.
The blending function does not work.	There is too much food in the jar.	Switch off the appliance and process a smaller quantity. Raw food put in the jar should not exceed top of the blade unit.
	The jar is not placed on the main unit correctly.	Place the jar on the main unit with the lid on the top, align the  icon on the jar with the  icon on the main unit, and turn the jar clockwise to securely lock it in place on the main unit.
	The jar lid is not locked onto the jar correctly.	Place the jar lid on the jar and turn it clockwise to close it securely.
	You are using the appliance to blend sticky food such as cheese.	Check the recipe booklet and use appropriate ingredients to blend.

Problem	Possible cause	Solution
	You have been using the blending function continuously for more than 30 seconds.	Stop blending and let the appliance cool down for a few seconds and then start blending again.
The appliance makes a lot of noise, produces an unpleasant smell, is hot to touch, emits smoke, etc.	There is too much food in the jar.	Switch off the appliance and process a smaller quantity.
	You have been using the blending function for too long.	Do not let the appliance blend continuously for more than 30 seconds at a time.
The appliance produces a lot of noise and vibration during blending.	The sieve is not attached to the jar lid.	Make sure that the sieve is attached to the jar lid.
Temperature of the defrosted food is still low.	There is too much food in the storage pot.	Make sure that the amount of food in the storage pot does not exceed the maximum scale marked on the side of the pot.
	Food in the storage pot is too viscous.	Let the appliance cool down for 10 minutes and defrost again.
The storage pot leaks during reheating/defrosting.	The storage pot lid is not closed correctly.	Before putting the storage pot in the jar to reheat/defrost, make sure that the lid is closed correctly.
Water in the water tank has an unusual color when you pour it out of the water tank or when it enters the jar during steaming, or the water in the water tank has an unpleasant smell.	Food particles have entered the water tank during use.	Clean the water tank according to the instructions in the chapter "Cleaning and descaling". Use the appliance strictly according to the instructions. Make sure you do not overfill the water tank with water (max. 250 ml) and that you do not overfill the jar with food (do not fill the jar past the top edge of the plastic part of blade unit). Do not steam the same ingredients for more than 30 minutes or add liquid to the jar to steam. After you have put liquids in the jar, never put the jar in the steaming position with the jar lid on the bottom.

Problem	Possible cause	Solution
There are white spots on the water tank, water tank lid, jar, jar lid and sieve.	There is limescale buildup on these parts.	This is normal. Remove the limescale periodically. Clean the water tank lid, jar, jar lid and sieve with a moist cloth. Descale the water tank. Refer to the section "Descaling" in the chapter "Cleaning and descaling".
The surfaces that come into contact with food are discolored.	Food colorings may discolor the parts that come into contact with food.	This is normal. All parts are still safe to use and will do no harm to the cooked food.
The appliance sounds 5 times and the steaming light flashes during steaming, reheating or defrosting.	The jar is out of position or removed from the main unit during processing.	Turn the control knob to the off position (OFF), check the water amount in the water tank, place the jar on the main unit correctly, and reselect the processing time to start again.
	Water in the water tank is not enough for the selected processing time.	Turn the control knob to the off position (OFF), and add enough water for the selected processing time.
	There is too much limescale buildup in the water tank.	Descale the water tank. Refer to the section "Descaling" in the chapter "Cleaning and descaling".
There are food residues in the inner layer at the bottom of the jar.	Small food residue particles get into the inner layer at the bottom of the jar during cleaning.	Remove the jar from the main unit. Remove the jar lid and blade unit from the jar. Flip the jar, align the small hole on the bottom to a tap and flush water into the small hole. Use warm water to achieve a better cleaning result. Hold the jar handle and shake the jar for about 15 seconds to mix the water with the accumulated residues. Pour out the water from the small hole. Repeat above steps for several times until the residues are cleaned.

Technical specifications

- Voltage/wattage: See type plate on the bottom of the appliance
- Maximum water capacity of the water tank: 250 ml
- Maximum capacity of the jar: 1050 ml
- Operating temperature: 10°C to 40°C
- Protection: Temperature-controlled heating system

Beachten Sie die Abbildungen auf den gefalteten Seiten auf der Vorder- und Rückseite der Bedienungsanleitung.



Inhalt

Wichtig	28
Einführung	34
Allgemeine Beschreibung	34
Vor dem ersten Gebrauch	35
Verwenden des Geräts	35
Zutaten und Dampfgarzeiten	44
Reinigen und Entkalken	45
Aufbewahrung	46
Recycling	47
Garantie und Kundendienst	47
Fehlerbehebung	47
Technische Daten	52

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnung

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind. Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen (auch nicht mit dem Zubehör).
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel (einschließlich des Zubehörs) außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Berühren Sie die Messer nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf.
- Seien Sie beim Umgang mit den scharfen Messern, beim Leeren des Bechers und während der Reinigung sehr vorsichtig.

- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Das Gerät ist während und kurz nach dem Dampfgarvorgang heiß (besonders an den mit dem Symbol "" gekennzeichneten Oberflächen). Der Kontakt mit diesen Stellen kann Verbrennungen verursachen. Heben Sie den Becher nur am Handgriff an.
- Während des Dampfgarvorgangs und beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus dem Becher aus.
- Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Abnehmen des Deckels aus dem Wassertank entweicht.
- Sobald der Dampfgarzyklus abgeschlossen ist, tritt eine Zeitlang weiterhin Dampf aus dem Auslass am Deckel des Wassertanks und aus der Dampföffnung im Becher aus. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig vom Hauptgerät ab.
- Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß verwendet wird, könnte heißer Dampf am Rand des Deckels des Wassertanks austreten. Informationen dazu, wie Sie dieses Verhalten vermeiden oder korrigieren können, finden Sie im Kapitel "Fehlerbehebung".
- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in den Becher geben, da diese spritzen können.
- Geben Sie bereits gemixte Speisen immer in den Becher zur Nahrungsaufbewahrung, wenn Sie diese mit dem Gerät aufwärmen oder auftauen möchten.
- Verwenden Sie dieses Gerät niemals zum Hacken harter oder stückiger Zutaten.
- Verwenden Sie niemals Bleiche oder chemische Sterilisierungslösungen/-tabletten im Gerät.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts weder Scheuerschwämme und -mittel noch aggressive Flüssigkeiten wie Benzin, Azeton oder Alkohol.

- Lassen Sie das Gerät nach einem Dampfgarzyklus immer 10 Minuten abkühlen, bevor Sie einen neuen Dampfgarvorgang starten.
- Lassen Sie den Mixer nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen. Wenn der Mixvorgang nach 30 Sekunden noch nicht abgeschlossen ist, lassen Sie die Taste los, um den Vorgang zu unterbrechen. Warten Sie einige Sekunde, bevor Sie mit dem Mixen fortfahren. Wenn das Hauptgerät heiß wird, lassen Sie es einige Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Verwendung fortfahren.
- Geben Sie nie Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Becher, um Schaden am Gerät zu vermeiden.
- Entfernen Sie den Vorratsbehälter, bevor Sie ihn zum Aufwärmen von Speisen in einer Mikrowelle verwenden.

Vorsicht

- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf oder in die Nähe eines Herds oder Kochers, der in Betrieb oder noch heiß ist.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, reinigen, Zubehörteile austauschen oder Teile anfassen, die sich während des Gebrauchs bewegen.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie den Drehschalter nach jedem Dampfgar-, Aufwärm- oder Auftauvorgang in die ausgeschaltete Position (**OFF**).
- Verwenden Sie den Becher oder andere Teile des Geräts (bis auf den Aufbewahrungsbehälter) nie in einer Mikrowelle, da die Metallteile des Griffs und die Messereinheit dafür nicht geeignet sind.

- Sterilisieren Sie den Becher oder andere Teile des Geräts (bis auf den Aufbewahrungsbehälter) nie in einem Sterilisator, da die Metallteile des Griffs und die Messereinheit dafür nicht geeignet sind.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. Das Gerät gibt während der Verwendung heißen Dampf ab. Stellen Sie sicher, dass um das Gerät herum genügend Platz ist, um Schäden an Schränken oder anderen Gegenständen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen oder anderweitig beschädigt ist. Lassen Sie es von einem autorisierten Philips Service-Center reparieren.
- Verwenden Sie die Dampfgarfunktion niemals, wenn sich kein Wasser im Wassertank befindet.
- Stellen Sie sicher, dass der Füllstand im Behälter die Markierung MAX an der Seite des Wassertanks (250 ml) oder die Wasserstandsanzeige MAX im Wassertank nicht überschreitet.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Wassertanks richtig fixiert ist, bevor Sie den Becher auf das Hauptgerät setzen.
- Wenn Sie Zutaten dampfgaren, stellen Sie sicher, dass Sie den Becher nicht höher als bis zur Plastikkante der Messereinheit befüllen (Abb. ②).
- Wenn Sie Flüssigkeiten mixen, überschreiten Sie nicht die Füllstandsmarkierung **MAX** auf dem Becher (720 ml) (Abb. ③).
- Heben Sie das Gerät nicht an, und bewegen Sie es nicht, während es in Betrieb ist.

- Führen Sie keine Gegenstände in den Dampfauslass am Deckel des Wassertanks oder den Dampfteinlass am Becherdeckel ein.
- Füllen Sie keinesfalls Wasser während des Dampfgarvorgangs nach, da heißes Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten kann.
- Stellen Sie nach dem Dampfaren immer sicher, dass der Becherdeckel abgekühlt ist, bevor Sie ihn öffnen, um weitere Zutaten zum Mixen hinzuzugeben.
- Steuern Sie die Stromversorgung dieses Geräts niemals über ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, und verbunden Sie es niemals mit einem Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Prüfen Sie die Temperatur der gekochten Mahlzeit stets auf Ihrem Handrücken, um sicherzustellen, dass sie für Ihr Baby geeignet ist.
- Prüfen Sie stets die Konsistenz der Mahlzeiten für Ihr Baby. Hinweise zur geeigneten Konsistenz für die einzelnen Altersbereiche finden Sie im professionellen Beikostleitfaden im Lieferumfang dieses Geräts, oder fragen Sie Ihren Arzt oder Berater.
- Verwenden Sie nur den im Lieferumfang enthaltenen Schaber, um Lebensmittel aus dem Becher zu nehmen.
- Durch regelmäßiges Entkalken können Schäden am Gerät vermieden werden.
- Der im Lieferumfang dieses Geräts enthaltene Vorratsbehälter dient nicht zum Füttern von Kindern. Füttern Sie Ihr Kind niemals direkt aus dem Aufbewahrungsbehälter.
- Bevor Sie den Vorratsbehälter verwenden, reinigen Sie ihn gründlich, und sterilisieren Sie ihn dann in einem Philips Avent Sterilisator, oder kochen Sie den Vorratsbehälter 5 Minuten lang in Wasser aus. So stellen Sie die Hygiene des Behälters sicher. Stellen Sie sicher, dass sich genügend Wasser im Behälter befindet, wenn Sie den Vorratsbehälter mit kochendem Wasser sterilisieren. Achten Sie darauf, dass der Behälter den

Topf nicht zu lange berührt, um Verformungen durch Hitze zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass die Nahrungsmenge im Vorratsbecher nicht die Maximal-Skala auf der Innenseite des Bechers übersteigt. Andernfalls könnte etwas aus dem Becher austreten.
- Wenn Sie Lebensmittel aufwärmen oder auftauen, stellen Sie sicher, dass der Deckel des Aufbewahrungsbechers fest geschlossen ist, bevor Sie ihn in den Becher setzen. Andernfalls können Nahrungsmittel aus dem Behälter austreten, wenn Sie ihn aus dem Becher nehmen.
- Das Aufwärmen von Lebensmitteln mit dem Aufbewahrungsbecher in einer Mikrowelle kann zu unregelmäßiger Temperaturverteilung führen und den Nährwert der Nahrung beeinträchtigen. Rühren Sie erwärmte Speisen immer, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird, und überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie Ihr Baby füttern.
- Wenn Sie eine Mikrowelle mit Grillfunktion verwenden, aktivieren Sie keinesfalls die Grillfunktion, um Lebensmittel im Vorratsbehälter aufzuwärmen. Wenn Sie kurz zuvor die Grillfunktion verwendet haben, lassen Sie die Mikrowelle abkühlen, bevor Sie den Vorratsbehälter hineinstellen, da die Restwärme den Behälter beschädigen kann.

Sicherheitssysteme

Um eine sichere Verwendung zu gewährleisten, ist dieses Gerät mit einer integrierten Sicherheitssperre ausgestattet. Das Gerät funktioniert nur, wenn alle Teile korrekt zusammengesetzt wurden. Wenn alle Teile richtig zusammengebaut wurden, wird die integrierte Sicherheitssperre deaktiviert.

Dieses Gerät verfügt zudem über einen Überhitzungsschutz. Überhitzung kann auftreten, wenn zwei Dampgarzyklen zu schnell nacheinander durchgeführt werden. Wenn der Überhitzungsschutz des Geräts während eines Dampfgarzyklus aktiviert wird, drehen Sie den Drehschalter in die ausgeschaltete Position (**OFF**), und lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Anschließend kann das Gerät wieder verwendet werden.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips Avent! Um die Unterstützung von Philips Avent optimal nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Dieser gesunde 4-in-1-Babynahrungszubereiter unterstützt Eltern bei der Zubereitung nahrhafter Mahlzeiten für Babys mit einer kombinierten Dampfgarer- und Mixerfunktion in nur einem Gerät. Sie können den Babynahrungszubereiter auch verwenden, um Babynahrung aufzutauen und zu erwärmen.

Allgemeine Beschreibung

Produktübersicht (Abb. ①)

- A** Deckellasche
- B** Verbindungsstück am Becherdeckel
- C** Becherdeckel
- D** Dichtungsring
- E** Verriegelungsstift
- F** Sieb
- G** Messereinheit
- H** Halterung der Messereinheit
- I** Becher
- J** Deckel des Wasserbehälters
- K** Wasserstandsanzeigen
- L** Wasserstandsanzeige MAX
- M** Wassertank (nicht abnehmbar)
- N** Durchlauferhitzer
- O** Hauptgerät
- P** Drehschalter
- Q** Mixtaste
- R** Netzkabel
- S** Arretierbereich am Wassertank

Übersicht über die Bedienelemente (Abb. ①)

- T** Auftau-Stufe
- U** Aufwärmeeinstellung für den Vorratsbehälter mit 240 ml
- V** Aufwärmeeinstellung für den Vorratsbehälter mit 120 ml
- W** Dampfanzeige

Zubehör (Abb. ①)

- X** Aufbewahrungsbehälter
- Y** Deckel des Aufbewahrungsbehälters
- Z** Teigschaber

Vor dem ersten Gebrauch

- 1** Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vom Gerät.
- 2** Reinigen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich. Beachten Sie die Anweisungen im Kapitel "Reinigen und Entkalken".
- 3** Wir empfehlen, vor der ersten Verwendung des Geräts einen Dampfgarzyklus mit einem leeren Becher durchzuführen. Beachten Sie die Anweisungen in den Kapiteln "Füllen des Wassertanks" und "Dampfgaren".

Verwenden des Geräts



Vorsicht

- Prüfen Sie die Temperatur der gekochten Mahlzeit stets auf Ihrem Handrücken, um sicherzustellen, dass sie für Ihr Baby geeignet ist.

Dieses Gerät ist zum Dampfgaren frischer, fester Zutaten und zum anschließenden Mixen dieser Zutaten bis zur gewünschten Konsistenz vorgesehen. Köstliche und nahrhafte Rezeptvorschläge finden Sie im beigefügten Rezeptbuch. Das Gerät kann auch nur zum Garen bzw. Mixen verwendet werden. Wenn Sie nur mixen möchten, beachten Sie die Anweisungen im Kapitel "Mixen ohne Dampfgaren". Dieses Gerät kann auch zum Auftauen oder Aufwärmen bereits gekochter Mahlzeiten verwendet werden, die im speziell entwickelten Vorratsbehälter aufbewahrt wurden. Verwenden Sie immer den Aufbewahrungsbehälter, um gemixte Mahlzeiten aufzutauen oder aufzuwärmen. Wenn Sie Mahlzeiten ohne den Vorratsbehälter auftauen oder erwärmen, können die Lebensmittel durch das Sieb in den Becherdeckel tropfen.

Setzen Sie den Becher mit den gemixten Zutaten niemals in die Dampfgarposition des Hauptgeräts.

Dämpfen Sie dieselbe Portion von rohen Zutaten niemals länger als 30 Minuten oder mehr als einmal.

Dieses Gerät ist NICHT für folgende Zwecke bestimmt:

- Dampfgaren gefrorener roher Zutaten
- Dampfgaren von bereits gemixten Mahlzeiten ohne Aufbewahrungsbehälter
- Dampfgaren derselben Zutaten länger als 30 Minuten
- Kochen von Reis und Nudeln
- Erst Mixen dann Dampfgaren
- Erwärmen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten, wie Suppe, Soßen oder Wasser
- Warmhalten von Lebensmitteln über mehrere Stunden

- Schneiden von harten Zutaten, wie Eiswürfel und Würfelzucker, oder klebriger Zutaten, wie Käse

Füllen des Wassertanks



Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass der Füllstand im Behälter die Markierung MAX an der Seite des Wassertanks (250 ml) oder die Wasserstandsanzeige MAX im Wassertank nicht überschreitet.
- Wir empfehlen die Verwendung von weichem oder gefiltertem Wasser, da die in Mineralwasser oder Leitungswasser enthaltenen Mineralien schneller zu Kalkablagerungen im Wassertank führen können.
- Geben Sie abgesehen von Entkalkungsmitteln niemals andere Flüssigkeiten als Wasser in den Wassertank.

- 1 Drehen Sie den Deckel des Wassertanks im Uhrzeigersinn, um den Wassertank zu öffnen (Abb. ④). Füllen Sie den Wassertank mithilfe der Füllstandsmarkierungen bis zur gewünschten Höhe. Beachten Sie dabei erforderlichen Wassermengen im Kapitel "Zutaten und Dampfgarzeiten" in der Bedienungsanleitung oder im beigefügten Rezeptbuch (Abb. ⑤).
- 2 Setzen Sie den Deckel des Wassertanks auf den Wassertank, und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren (Abb. ⑥).
 - ↳ Wenn der Deckel des Wassertanks sicher fixiert ist, ist das Symbol ▲ auf dem Deckel des Wassertanks am Symbol 🔒 auf dem Wassertank ausgerichtet.



Hinweis

-  Stellen Sie stets sicher, dass der Deckel des Wassertanks ordnungsgemäß verriegelt ist, bevor Sie das Gerät bedienen.

Dampfgaren



Vorsicht

- Heißer Dampf kann zu Verbrennungen an den Fingern führen. Berühren Sie keine heißen Teile des Geräts oder den Dampf, der aus der Oberseite des Geräts austritt, da diese Verbrennungen verursachen können. Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät oder den Dampf nicht berühren. (Abb. ⑦).

**Hinweis**

- Tauen Sie gefrorene rohe Zutaten immer auf, bevor Sie sie in den Becher geben, um sie zu dampfzugaren. Schütten Sie überschüssiges Wasser von aufgetauten Zutaten ab, bevor Sie sie in den Becher geben.
- Füllen Sie den Becher nicht höher als bis zur Plastikkante der Messereinheit ein.
- Geben Sie nie Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Becher, um Schaden am Gerät zu vermeiden.
- Das Gerät beginnt den Dampfgarvorgang erst, wenn der Becher richtig angebracht wurde.
- Bevor Sie mit dem Dampfgaren beginnen, stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring korrekt am Becherdeckel angebracht wurde und die flache Seite des Dichtungsringes nach außen zeigt.

- 1** Drücken Sie die Deckellase gegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel vom Becher zu entfernen (Abb. ⑧).
- 2** Falls die Messereinheit noch nicht im Becher eingesetzt ist, setzen Sie sie auf die entsprechende Halterung im Becher (Abb. ⑨).
- 3** Wir empfehlen, feste Zutaten in kleine Stücke zu schneiden (max. 1 cm große Würfel).
- 4** Geben Sie die Zutaten in den Becher (Abb. ⑩).
- 5** Drücken Sie das Sieb in den Becherdeckel (Abb. ⑪).
- 6** Setzen Sie den Becherdeckel auf den Becher, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren (Abb. ⑫).

**Hinweis**

- Der Becher verfügt über Rillen, die die Verriegelungsstifte führen und den Becher fixieren. Stellen Sie sicher, dass die Deckellase am Griff des Bechers einrastet (Abb. ⑬).

- 7** Wenn Sie den Wassertank noch nicht mit der entsprechenden Menge Wasser für den Dampfgarvorgang gefüllt haben, lesen Sie die Anweisungen im Kapitel "Füllen des Wassertanks", und geben Sie das Wasser in den Wassertank. Setzen Sie dann den Becher auf das Hauptgerät.

**Hinweis**

- Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Wassertanks richtig fixiert ist, bevor Sie den Becher auf das Hauptgerät setzen.

- 8** Drehen Sie den Becher um, sodass der Becherdeckel zum Boden zeigt (Abb. ⑭).
- 9** Richten Sie das Verbindungsstück am Becherdeckel am Arretierbereich des Wassertank aus, und setzen Sie dann den Becher auf das Hauptgerät, sodass der Becherdeckel nach unten zeigt (Abb. ⑮). Drücken Sie den Becher nach unten, bis er sicher im Hauptgerät einrastet, und achten Sie darauf, dass der Griff sich auf der rechten Seite befindet.

38 DEUTSCH

- 10** Wenn der Drehschalter sich nicht in der in der ausgeschalteten Position (OFF) befindet, drehen Sie ihn zunächst in diese Position.
- 11** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 12** Wählen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Dampfgarzeit aus (Abb. ⑯). Die empfohlenen Dampfgarzeiten finden Sie in der Tabelle im Kapitel "Zutaten und Dampfgarzeiten" und im Rezeptbuch.
 - ↳ Die Dampfanzeige  leuchtet weiß, um anzuzeigen, dass das Gerät den Dampfgarvorgang durchführt.
 - ↳ Sobald der Dampfgarzyklus abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Piepton aus, und die Dampfanzeige erlischt.
- 13** Drehen Sie den Drehschalter wieder in die ausgeschaltete Position (OFF) (Abb. ⑰). warten Sie 2 Minuten oder bis kein Dampf mehr aus der Oberseite des Geräts austritt, bevor Sie den Becher entfernen.



Vorsicht

- Falls Sie einen weiteren Dampfgarzyklus durchführen möchten, lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang abkühlen, und entfernen Sie sämtliches verbleibendes Wasser aus dem Wassertank, bevor Sie ihn neu füllen und einen neuen Dampfgarzyklus starten.

- 14** Um die dampfgegartenen Zutaten zu mixen, beachten Sie die Anweisungen im Kapitel "Mixen nach dem Dampfgaren".
- 15** Nach einem Dampfgarzyklus kann Wasser im Wassertank zurückbleiben. Das ist normal. Warten Sie, bis das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, und gießen Sie dann sämtliches verbleibendes Wasser aus dem Wassertank. Anweisungen zum Reinigen des Wassertanks finden Sie im Kapitel "Reinigen und Entkalken".

Mixen nach dem Dampfgaren



Vorsicht

- Der Becher und der Deckel werden beim Dampfgaren heiß. Fassen Sie den Becher nur am speziellen hitzebeständigen Griff an (Abb. ⑱).
- Vergewissern Sie sich stets, dass der Becherdeckel richtig geschlossen und fixiert ist, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Achten Sie darauf, dass der Becherdeckel nach dem Dampfgaren abgekühlt ist, bevor Sie ihn öffnen, um weitere Zutaten hinzugeben (Befüllen Sie den Becher nicht über den oberen Rand des Plastikteils der Messereinheit) oder um das restliche Wasser aus dem Becher zu gießen.
- Falls Sie zusätzliche Flüssigkeit hinzugegeben haben, bringen Sie den Becher nie in der Dampfgarposition an, da die Flüssigkeit ansonsten durch das Sieb austritt.

- 1 Fassen Sie den Becher in der Dampfgarposition am Griff an, und drehen Sie ihn um (Abb. ⑲). Schütteln Sie den Becher, um alle dampfgegarteten Zutaten an den Boden des Bechers zu den Mixermessern zu bewegen.
- 2 Entfernen Sie bei Bedarf den Becherdeckel, und geben Sie weitere zu mixende Zutaten hinzu (z. B. Wasser für Pürees oder weitere bereits gegarte Zutaten, wie Reis oder Nudeln). Setzen Sie den Becherdeckel wieder auf den Becher, bevor Sie mit dem Mixen beginnen.
- 3 Setzen Sie den Becher auf das Hauptgerät, sodass der Deckel nach oben zeigt, richten Sie das Symbol  am Becher am Symbol  des Hauptgerät aus, und drehen Sie dann den Becher im Uhrzeigersinn, um ihn am Hauptgerät zu fixieren (Abb. ⑳). Achten Sie darauf, dass der Griff sich auf der rechten Seite befindet.
 - ↳ Wenn der Becher richtig im Hauptgerät eingerastet ist, ist das Symbol  am Symbol  auf dem Hauptgerät ausgerichtet.
- 4 Halten Sie die Mixtaste gedrückt, um den Mixvorgang zu starten, und mixen Sie die Zutaten bis zur gewünschten Konsistenz (Abb. ㉑).



Vorsicht

- Lassen Sie den Mixer nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen. Wenn der Mixvorgang nach 30 Sekunden noch nicht abgeschlossen ist, lassen Sie die Taste los, um den Vorgang zu unterbrechen. Warten Sie einige Sekunde, bevor Sie mit dem Mixen fortfahren. Wenn das Hauptgerät heiß wird, lassen Sie es einige Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Verwendung fortfahren.

- 5 Wenn Sie den Mixvorgang abgeschlossen haben, lassen Sie die Mixtaste los (Abb. ㉒).
- 6 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 7 Entfernen Sie die Messereinheit. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit entfernen. Sie ist möglicherweise heiß. Nehmen Sie die gemixten Lebensmittel aus dem Becher. Verwenden Sie bei Bedarf den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Schaber.

Mixen ohne Dampfgaren

Dieses Gerät ist für folgende Zwecke bestimmt:

- Pürieren dampfgegarteter und gekochter Zutaten
- Mixen von Flüssigkeiten und Obst



Vorsicht

- Das Gerät ist nicht zum Schneiden von harten Zutaten, wie Eiswürfel und Würfelzucker, oder klebriger Zutaten, wie Käse, vorgesehen.
- Falls Sie Flüssigkeit in den Becher gegeben haben, bringen Sie den Becher nie in der Dampfgarposition an, da die Flüssigkeit ansonsten durch das Sieb austritt.

**Hinweis**

- Wenn Sie Zutaten mit Flüssigkeiten mixen, füllen Sie den Becher nie über die Füllstandsmarkierung **MAX** am Becher hinaus.
- Füllen Sie den Becher nicht höher als bis zur Plastikkante der Messereinheit ein.
- Setzen Sie den Becher mit den gemixten Zutaten niemals in die Dampfgarposition des Hauptgeräts.
- Falls die Zutaten an der Innenwand des Bechers hängenbleiben oder die gemixten Zutaten noch zu fest sind, lassen Sie die Mixtaste los, nehmen Sie den Becher vom Hauptgerät, und lösen Sie die Zutaten mit dem Spatel, oder geben Sie etwas Flüssigkeit (z. B. Trinkwasser) hinzu, bis die gemixten Lebensmittel die richtige Konsistenz für Ihr Baby erreicht haben. Wenn Sie Flüssigkeiten in den Becher geben, füllen Sie den Becher nie über die Füllstandsmarkierung **MAX** am Becher hinaus.
- Achten Sie darauf, dass die gemixte Babynahrung die richtige Konsistenz hat, bevor Sie sie servieren. Hinweise zur geeigneten Konsistenz für die einzelnen Altersbereiche finden Sie im professionellen Beikostleitfaden im Lieferumfang dieses Geräts, oder fragen Sie Ihren Arzt oder Berater.
- Verarbeiten Sie keine größeren Mengen von festen Zutaten gleichzeitig. Verarbeiten Sie die Zutaten nacheinander in kleinen Portionen, um eine feinere Textur zu erreichen.

- 1** Setzen Sie die Messereinheit auf die Halterung im Becher (Abb. ⑨).
- 2** Schneiden Sie feste Zutaten in kleine Stücke (max. 1 cm große Würfel), bevor Sie sie in den Becher geben.
- 3** Geben Sie die Zutaten in den Becher (Abb. ⑩).
- 4** Drücken Sie das Sieb in den Becherdeckel (Abb. ⑪).
- 5** Setzen Sie den Deckel auf den Becher, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren (Abb. ⑫).

**Hinweis**

- Der Becher verfügt über Rillen, die die Verriegelungsstifte führen und den Becher fixieren. Stellen Sie sicher, dass die Deckellasche am Griff des Bechers einrastet (Abb. ⑬).

- 6** Setzen Sie den Becher auf das Hauptgerät, sodass der Deckel nach oben zeigt, richten Sie das Symbol  am Becher am Symbol  des Hauptgerät aus, und drehen Sie dann den Becher im Uhrzeigersinn, um ihn am Hauptgerät zu fixieren (Abb. ⑳). Achten Sie darauf, dass der Griff sich auf der rechten Seite befindet.
 - ↳ Wenn der Becher richtig im Hauptgerät eingerastet ist, ist das Symbol  am Symbol  auf dem Hauptgerät ausgerichtet.
- 7** Halten Sie die Mixtaste gedrückt, um mit dem Mixen zu beginnen. Mixen Sie die Zutaten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist (Abb. ㉑).

**Vorsicht**

- Lassen Sie den Mixer nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen. Wenn der Mixvorgang nach 30 Sekunden noch nicht abgeschlossen ist, lassen Sie die Taste los, um den Vorgang zu unterbrechen. Warten Sie einige Sekunde, bevor Sie mit dem Mixen fortfahren. Wenn das Hauptgerät heiß wird, lassen Sie es einige Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Verwendung fortfahren.

- 8** Wenn Sie den Mixvorgang abgeschlossen haben, lassen Sie die Mixtaste los (Abb. 22).
- 9** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 10** Entfernen Sie die Messereinheit. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit entfernen. Sie ist möglicherweise heiß. Nehmen Sie die gemixten Lebensmittel aus dem Becher. Verwenden Sie bei Bedarf den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Schaber.

Aufwärmen

Im Lieferumfang des Geräts ist ein Vorratsbehälter mit einem Fassungsvermögen von 240 ml enthalten. Verwenden Sie den Aufbewahrungsbehälter, um Babynahrung aufzuwärmen, die Sie mit dem Gerät zubereitet haben.

**Hinweis**

- Eine Packung mit 2 Aufbewahrungsbehältern mit einem Fassungsvermögen von 120 ml und 240 ml (SCF876) ist in einigen Märkten separat erhältlich.
- Geben Sie bereits gemixte Lebensmittel immer in den Aufbewahrungsbehälter, um sie aufzuwärmen.
- Bevor Sie mit dem Aufwärmen beginnen, stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring korrekt am Becherdeckel angebracht wurde und die flache Seite des Dichtungsringes nach außen zeigt.

- 1** Geben Sie die gewünschte Menge Wasser in den Wassertank.
 - ↳ Wenn Sie den Vorratsbehälter mit 120 ml verwenden, geben Sie 160 ml Wasser in den Wassertank (d. h. bis zur Wasserstandsanzeige für 10/15 min). Wenn Sie den Vorratsbehälter mit 240 ml verwenden, fügen Sie Wasser bis zur Wasserstandsanzeige MAX auf der Seite des Wassertanks oder im Wassertank hinzu.
- 2** Setzen Sie den Deckel des Wassertanks auf den Wassertank, und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren (Abb. 6).
 - ↳ Wenn der Deckel des Wassertanks sicher fixiert ist, ist das Symbol ▲ auf dem Deckel des Wassertanks am Symbol 🔒 auf dem Wassertank ausgerichtet.
- 3** Nehmen Sie die Messereinheit aus dem Becher (Abb. 23).
- 4** Drehen Sie den Vorratsbehälter um, und setzen Sie ihn auf die Halterung der Messereinheit im Becher (Abb. 24).

42 DEUTSCH

- 5** Setzen Sie den Becherdeckel auf den Becher, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren (Abb. ②5).



Hinweis

- Der Becher verfügt über Rillen, die die Verriegelungsstifte führen und den Becher fixieren. Stellen Sie sicher, dass die Deckellasche am Griff des Bechers einrastet (Abb. ⑬).

- 6** Drehen Sie den Becher um, sodass der Becherdeckel zum Boden zeigt (Abb. ②6).
- 7** Richten Sie das Verbindungsstück am Becherdeckel am Arretierbereich des Wassertank aus, und setzen Sie dann den Becher auf das Hauptgerät, sodass der Becherdeckel nach unten zeigt (Abb. ②7). Drücken Sie den Becher nach unten, bis er sicher im Hauptgerät einrastet, und achten Sie darauf, dass der Griff sich auf der rechten Seite befindet.



Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Wassertanks richtig fixiert ist, bevor Sie den Becher auf das Hauptgerät setzen.

- 8** Wenn der Drehschalter sich nicht in der in der ausgeschalteten Position (OFF) befindet, drehen Sie ihn zunächst in diese Position.
- 9** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 10** Wählen Sie je nach Vorratsbehälter im Becher mit dem Drehschalter die gewünschte Aufwärmzeit aus (Abb. ⑬).
- ↳ Wenn Sie den Vorratsbehälter mit 120 ml verwenden, wählen Sie 15 Minuten (①), wenn Sie den Vorratsbehälter mit 240 ml verwenden, wählen Sie 25 Minuten (②).
 - ↳ Die Dampfanzeige  leuchtet weiß, um anzuzeigen, dass das Gerät den Aufwärmvorgang durchführt.
- 11** Sobald der Aufwärmvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Piepton aus, und die Dampfanzeige  erlischt.
- 12** Drehen Sie den Drehschalter wieder in die ausgeschaltete Position (OFF) (Abb. ⑬). warten Sie 2 Minuten oder bis kein Dampf mehr aus der Oberseite des Geräts austritt, bevor Sie den Becher entfernen.
- 13** Öffnen Sie den Becherdeckel, und verwenden Sie den Haken oder Spatel, um den Vorratsbehälter herauszunehmen (Abb. ②8).
- 14** Nach einem Aufwärmzyklus kann Wasser im Wassertank zurückbleiben. Das ist normal. Warten Sie, bis das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, und gießen Sie dann sämtliches verbleibendes Wasser aus dem Wassertank. Anweisungen zum Reinigen des Wassertanks finden Sie im Kapitel "Reinigen und Entkalken".

Auftauen

Falls Sie den speziellen Vorratsbehälter zum Einfrieren von gemixten Lebensmitteln verwendet haben, können Sie diese mit dem Gerät schonend auftauen.



Hinweis

- Geben Sie bereits gemixte Lebensmittel immer in den Aufbewahrungsbehälter, um sie aufzutauen.
- Bevor Sie mit dem Auftauen beginnen, stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring korrekt am Becherdeckel angebracht wurde und die flache Seite des Dichtungsringes nach außen zeigt.

- 1** Füllen Sie den Behälter bis zur Markierung MAX an der Seite des Wassertanks oder der Wasserstandsanzeige MAX im Wassertank mit Wasser.
- 2** Befolgen Sie die Schritte 2 bis 8 im Kapitel "Aufwärmen".
- 3** Wählen Sie mit dem Drehschalter 30 Minuten aus (Abb. 29).
↳ Die Dampfanzeige leuchtet weiß, um anzuzeigen, dass das Gerät den Auftauvorgang durchführt.
- 4** Sobald der Auftauvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Piepton aus, und die Dampfanzeige erlischt.
- 5** Drehen Sie den Drehschalter wieder in die ausgeschaltete Position (OFF) (Abb. 17). warten Sie 2 Minuten oder bis kein Dampf mehr aus der Oberseite des Geräts austritt, bevor Sie den Becher entfernen.
- 6** Öffnen Sie den Deckel, und verwenden Sie den Haken oder Spatel, um den Vorratsbehälter herauszunehmen (Abb. 28).
- 7** Nach einem Auftauzyklus kann Wasser im Wassertank zurückbleiben. Das ist normal. Warten Sie, bis das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, und gießen Sie dann sämtliches verbleibendes Wasser aus dem Wassertank. Anweisungen zum Reinigen des Wassertanks finden Sie im Kapitel "Reinigen und Entkalken".



Hinweis

- Tauen Sie eine Portion Lebensmittel nie mehr als einmal auf.
- Nach dem Auftauen sollten Sie einen Aufwärmvorgang durchführen, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel gleichmäßig aufgewärmt wurden.

Zutaten und Dampfgarzeiten

Art der Speise	Zutaten	Durchschnittliche Dampfgarzeit (min)*	Wassermenge im Wassertank (ml)
Obst	Apfel	15	160
	Orange/Mandarine	15	160
	Pfirsich	10	160
	Birne	15	160
	Ananas	20	200
	Pflaume	10	160
	Erdbeere	15	160
Gemüse	Spargel	15	160
	Brokkoli	15	160
	Karotten	20	200
	Blumenkohl	15	160
	Sellerie	15	160
	Aubergine	15	160
	Fenchel	15	160
	Grüne Bohnen	20	200
	Lauch	15	160
	Zwiebel	15	160
	Erbsen	15	160
	Paprika	15	160
	Kartoffeln	20	200
	Kürbis	15	160
	Spinat	15	160
	Kohlrüben	15	160
	Mais	15	160
	Süßkartoffel	15	160
	Tomaten	15	160
	Rüben	15	160
	Zucchini	15	160
Fleisch	Hähnchen, Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch usw.	20	200
Fisch	Lachs, Weißfisch, Seezunge, Kabeljau, Forelle usw.	15	160

* Die Garzeit kann variieren. Die durchschnittlichen Dampfgarzeiten gelten für in maximal 1 cm große Würfel geschnittene Zutaten mit einem Gesamtgewicht von 250 g.

Reinigen und Entkalken

Pflege



Vorsicht

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Hauptgerät keinesfalls in Wasser. Reinigen Sie das Hauptgerät niemals unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie niemals Bleiche oder chemische Sterilisierungslösungen/-tabletten im Gerät.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts weder Scheuerschwämme und -mittel noch aggressive Flüssigkeiten wie Benzin, Azeton oder Alkohol.



Hinweis

- Alle Teile (mit Ausnahme des Hauptgeräts) können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Bringen Sie immer den Dichtungsring am Becherdeckel an, nachdem Sie ihn zur Reinigung entfernt haben, und stellen Sie sicher, dass die flache Seite des Dichtungsringes nach außen zeigt.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, und nehmen Sie den Becher vom Hauptgerät (Abb. ③①).
- 2 Drücken Sie die Deckellaste gegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel vom Becher zu entfernen (Abb. ⑧).
- 3 Fassen Sie das Sieb am Vorsprung an, und ziehen Sie zuerst eine Seite des Siebs heraus. Lösen Sie dann das Sieb vom Becherdeckel (Abb. ③①).
- 4 Entfernen Sie den Dichtungsring vom Becherdeckel, um ihn bei Bedarf zu reinigen.
- 5 Entfernen Sie die Messereinheit (Abb. ②③).
- 6 Reinigen Sie die Messereinheit sofort nach der Verwendung gründlich unter fließendem Wasser. Achten Sie darauf, auch die Innenseite des Schlauchs an der Messereinheit abzuspielen (Abb. ③②).



Vorsicht

- Gehen Sie mit der Messereinheit vorsichtig um. Die Klingen sind sehr scharf.

- 7 Drehen Sie den Deckel des Wassertanks gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie ihn vom Wassertank (Abb. ③③).
- 8 Reinigen Sie den Wassertank unter fließendem Wasser.
- 9 Gießen Sie im Behälter vorhandenes Restwasser ab. Geben Sie bei Bedarf frisches Wasser in den Wassertank (Abb. ⑤), und spülen Sie ihn aus (Abb. ③④). Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft wie nötig, bis der Wassertank sauber ist.

- 10 Reinigen Sie alle anderen Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, sofort nach der Verwendung mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- 11 Trocknen Sie das Hauptgerät und alle Teile nach dem Reinigen ab.

Entkalken des Wassertanks

Um eine optimale Leistung zu gewährleisten, sollten Sie das Gerät alle vier Wochen entkalken. Verwenden Sie weiches oder gefiltertes Wasser zum Dampfgaren, Aufwärmen oder Auftauen, um Kalkablagerungen im Gerät zu minimieren.

Zum Entkalken des Geräts befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

- 1 Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- 2 Mischen Sie 80 ml Haushaltsessig (mit 6 % Essigsäure) mit 80 ml Wasser. Alternativ können Sie auch Zitronensäure und warmes Wasser verwenden, um den Wassertank zu entkalken.
- 3 Geben Sie die Lösung in den Boiler des Wassertanks.
- 4 Setzen Sie den Deckel des Wassertanks auf den Wassertank, und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren.
- 5 Warten Sie 6 Stunden bzw. eine Nacht oder bis der gesamte Kalk gelöst ist.
- 6 Gießen Sie die verbleibende benutzte Lösung aus dem Wassertank (Abb. ③4).
- 7 Falls die Kalkablagerungen sich nicht vollständig aufgelöst haben, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6 des Entkalkungsvorgangs in diesem Kapitel.
- 8 Geben Sie frisches Wasser in den Wassertank (Abb. ⑤), und spülen Sie ihn aus (Abb. ③4). Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft wie nötig, bis der Wassertank sauber ist.
- 9 Spülen Sie den Deckel des Wassertanks gründlich unter fließendem Wasser ab.
- 10 Füllen Sie 200 ml Wasser in den Wassertank, und lassen Sie das Gerät bei leerem Becher einen kompletten Dampfgarvorgang von 20 Minuten durchlaufen, bevor Sie es wieder für die Zubereitung von Nahrung verwenden.

Aufbewahrung

- 1 Leeren Sie den Wassertank, bevor Sie das Gerät aufbewahren (Abb. ③4).
- 2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- 3 Setzen Sie die Messereinheit in den Becher ein, wenn Sie das Gerät verstauen, um Schäden zu vermeiden.
- 4 Stellen Sie stets sicher, dass die Deckel des Wassertank und des Bechers korrekt angebracht wurden, bevor Sie das Gerät aufbewahren.

Recycling



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).

1. Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
2. Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.
3. Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
4. Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Sammel- und Rücknahmestellen in Deutschland: <https://www.stiftung-ear.de/>

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website unter www.philips.com/avent, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Details siehe Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät verfügt über eine Sicherheitssperre. Das Gerät funktioniert erst, wenn alle Teile korrekt am Hauptgerät angebracht wurden.	Bauen Sie alle Teile richtig zusammen. Setzen Sie vor dem Dampfgaren den Becher vertikal auf das Hauptgerät, sodass der Becherdeckel nach unten zeigt. Setzen Sie vor dem Mixen den Becher so auf das Hauptgerät, dass der Deckel nach oben zeigt, und fixieren Sie den Becher, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
Die Dampfanzeige leuchtet nicht.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Stecken Sie das Netzteil in die Steckdose.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Der Becher ist nicht ordnungsgemäß am Hauptgerät angebracht.	Setzen Sie den Becher ordnungsgemäß auf das Hauptgerät, sodass der Becherdeckel nach unten zeigt.
	Sie haben direkt nach einem Dampfgarzyklus einen zweiten Dampfgarzyklus gestartet.	Schalten Sie das Gerät aus, und lassen Sie es 10 Minuten lang abkühlen, bevor Sie einen zweiten Dampfgarzyklus starten.
	Der Drehschalter wurde nicht in die ausgeschaltete Position (OFF) gestellt, nachdem der vorherige Dampfgarzyklus abgeschlossen wurde.	Stellen Sie den Drehschalter zunächst in die ausgeschaltete Position (OFF), und drehen Sie ihn dann erneut, um die Betriebszeit auszuwählen.
Der Wassertank gibt bei den ersten Einsätzen einen unangenehmen Geruch ab.	Sie haben den Wassertank vor der Verwendung nicht gereinigt.	Beachten Sie die Anweisungen im Kapitel "Reinigen und Entkalken", um den Wassertank zu reinigen, und führen Sie dann einen Dampfgarzyklus mit einem leeren Becher durch.
Das Gerät erzeugt keinen Dampf.	Der Wassertank enthält kein Wasser.	Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, und füllen Sie dann Wasser in den Wassertank.
	Es befindet sich zu viel Kalk im Wassertank.	Entkalken Sie den Wassertank. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "Entkalken" des Kapitels "Reinigen und Entkalken".
Es tritt Dampf aus dem Wassertank aus.	Der Deckel des Wassertanks ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel des Wassertanks richtig. Achten Sie darauf, dass das Symbol ▲ am Deckel des Wassertanks am Symbol  auf dem Wassertank ausgerichtet ist.
	Der Becher wurde nicht richtig am Hauptgerät angebracht.	Bringen Sie den Becher richtig am Hauptgerät an.
	Der Dampfauslass am Deckel des Wassertanks ist durch Verschmutzungen oder Kalk verstopft.	Reinigen Sie den Dampfauslass am Deckel des Wassertanks.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Der Dampfeinlass am Becherdeckel ist durch Verschmutzungen verstopft.	Reinigen Sie den Dampfeinlass am Becherdeckel.
Die Zutaten sind nicht gleichmäßig aufgewärmt.	Die Stücke im Becher sind zu groß.	Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke (max. 1 cm große Würfel).
	Es befinden sich zu viele Zutaten im Mixbecher.	Geben Sie weniger Lebensmittel in den Becher.
	Es befindet sich zu viel oder zu wenig Wasser im Wassertank.	Geben Sie die richtige Wassermenge für die Dampfgarzeit ein. Beachten Sie das Rezeptbuch und/oder die Tabelle im Kapitel "Zutaten und Dampfgarzeiten", um sicherzustellen, dass Sie die richtige Menge Wasser für die Dampfgarzeit der Zutaten oder des zuzubereitenden Rezepts verwenden.
	Die Dampfgarzeit ist zu kurz.	Wählen Sie eine längere Dampfgarzeit (maximal 30 Minuten).
	Der Becher ist nicht ordnungsgemäß am Hauptgerät angebracht.	Setzen Sie den Becher ordnungsgemäß auf das Hauptgerät, sodass der Becherdeckel nach unten zeigt.
	Es befindet sich zu viel Kalk im Wassertank.	Entkalken Sie den Wassertank. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "Entkalken" des Kapitels "Reinigen und Entkalken".
Der Becherdeckel ist undicht.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Mixbecher.	Schalten Sie das Gerät aus, und verarbeiten Sie kleinere Mengen.
	Der Becherdeckel wurde nicht richtig auf dem Becher angebracht.	Setzen Sie den Becherdeckel auf den Becher, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren.
	Der Dichtungsring des Becherdeckels ist nicht oder nicht richtig angebracht.	Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring korrekt am Becherdeckel angebracht wurde und die flache Seite des Dichtungsringes nach außen zeigt.
Die Mixfunktion funktioniert nicht.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Mixbecher.	Schalten Sie das Gerät aus, und verarbeiten Sie kleinere Mengen. Die Lebensmittel dürfen maximal bis zur Oberkante der Messereinheit reichen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Der Becher ist nicht ordnungsgemäß am Hauptgerät angebracht.	Setzen Sie den Becher auf das Hauptgerät, sodass der Deckel nach oben zeigt, richten Sie das Symbol  am Becher am Symbol  des Hauptgerät aus, und drehen Sie dann den Becher im Uhrzeigersinn, um ihn am Hauptgerät zu fixieren.
	Der Becherdeckel wurde nicht richtig auf dem Becher angebracht.	Setzen Sie den Becherdeckel auf den Becher, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren.
	Sie verwenden das Gerät, um klebrige Zutaten wie Käse zu mixen.	Beachten Sie das Rezeptbuch, und verwenden Sie nur zum Mixen geeignete Zutaten.
	Sie haben die Mixfunktion länger als 30 Sekunden am Stück verwendet.	Beenden Sie den Mixvorgang, und lassen Sie das Gerät einige Sekunden abkühlen. Starten Sie dann den Mixvorgang erneut.
Das Gerät ist sehr laut, gibt unangenehme Gerüche von sich, läuft heiß, raucht usw.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Mixbecher.	Schalten Sie das Gerät aus, und verarbeiten Sie kleinere Mengen.
	Sie haben die Mixfunktion zu lange verwendet.	Lassen Sie den Mixer nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen.
Das Gerät ist beim Mixen sehr laut und vibriert.	Das Sieb wurde nicht am Becherdeckel angebracht.	Stellen Sie sicher, dass das Sieb am Becherdeckel angebracht ist.
Die Lebensmittel wurden nicht ausreichend aufgetaut.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Aufbewahrungsbehälter.	Stellen Sie sicher, dass die Nahrungsmenge im Vorratsbecher nicht die Maximal-Skala auf der Innenseite des Bechers übersteigt.
	Die Lebensmittel im Vorratsbehälter sind zu dickflüssig.	Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang abkühlen, und tauen Sie die Lebensmittel dann erneut auf.
Der Vorratsbehälter ist während des Aufwärmens/ Auftauens undicht.	Der Deckel des Aufbewahrungsbehälters ist nicht richtig geschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig geschlossen ist, bevor Sie den Vorratsbehälter zum Aufwärmen/Auftauen in den Becher geben.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Wasser im Wassertank hat eine ungewöhnliche Farbe, wenn Sie es aus dem Wassertank gießen oder wenn es während des Dampfgarens in den Becher gelangt, bzw. das Wasser im Wassertank riecht unangenehm.	Nahrungspartikel sind während des Betriebs in den Wasserbehälter gelangt.	Reinigen Sie den Wassertank gemäß den Anweisungen im Kapitel "Reinigen und Entkalken". Beachten Sie unbedingt die Anweisungen für die Verwendung des Geräts. Achten Sie darauf, nicht zu viel Wasser in den Wassertank (max. 250 ml) und nicht zu viele Lebensmittel in den Becher (Befüllen Sie den Becher nicht über den oberen Rand des Plastikteils der Messereinheit) zu geben. Dämpfen Sie dieselben Zutaten nicht länger als 30 Minuten, und geben Sie während des Dampfgarvorgangs keine Flüssigkeiten in den Becher. Wenn Sie Flüssigkeit in den Becher gegeben haben, befestigen Sie den Becher nie in der Dampfgarposition, sodass der Becherdeckel nach unten zeigt.
Auf dem Wassertank, Deckel des Wassertanks, Becher, Becherdeckel und Sieb sind weiße Punkte erkennbar.	Es befindet sich Kalk auf diesen Teilen.	Das ist normal. Entfernen Sie Kalk regelmäßig. Reinigen Sie den Deckel des Wassertanks, den Becher, den Becherdeckel und das Sieb mit einem feuchten Tuch. Entkalken Sie den Wassertank. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "Entkalken" des Kapitels "Reinigen und Entkalken".
Die Oberflächen, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, sind verfärbt.	Lebensmittelfarben können zu einer Verfärbung der Teile führen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.	Das ist normal. Alle Teile können weiterhin sicher verwendet werden und beeinträchtigen die gekochten Lebensmittel nicht.
Das Gerät piept fünf Mal, und die Dampfanzeige blinkt während des Dampfgar-, Aufwärm- oder Auftauvorgangs.	Der Becher wurde nicht richtig angebracht oder während des Vorgangs vom Hauptgerät entfernt.	Drehen Sie den Drehschalter in die ausgeschaltete Position (OFF), prüfen Sie die Wassermenge im Wassertank, setzen Sie den Becher korrekt in das Hauptgerät ein, und wählen Sie die Verarbeitungszeit erneut aus, um den Vorgang neu zu starten.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Das Wasser im Wassertank reicht für die ausgewählte Verarbeitungszeit nicht aus.	Drehen Sie den Drehschalter in die ausgeschaltete Position (OFF), und geben Sie genügend Wasser für die ausgewählte Verarbeitungszeit hinzu.
	Es befindet sich zu viel Kalk im Wassertank.	Entkalken Sie den Wassertank. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "Entkalken" des Kapitels "Reinigen und Entkalken".
Es sind Lebensmittelreste in der Innenschicht an der Unterseite des Bechers.	Kleine Rückstände von Nahrungspartikeln gelangen während der Reinigung in die Innenschicht des Bechers.	Nehmen Sie den Becher aus dem Hauptgerät. Entfernen Sie den Deckel und die Messereinheit. Drehen Sie den Becher, halten Sie das kleine Loch an der Unterseite unter einen Wasserhahn und lassen Sie Wasser hineinlaufen. Verwenden Sie warmes Wasser für ein besseres Reinigungsergebnis. Halten Sie den Bechergriff fest und schütteln Sie den Becher ca. 15 Sekunden lang, um das Wasser mit den angesammelten Rückständen zu vermischen. Gießen Sie das Wasser aus dem kleinen Loch. Wiederholen Sie die oben genannten Schritte mehrere Male, bis alle Rückstände beseitigt sind.

Technische Daten

- Spannung/Wattleistung: Siehe Geräteetikett an der Unterseite des Geräts.
- Maximales Fassungsvermögen des Wassertanks: 250 ml
- Maximales Fassungsvermögen des Bechers: 1050 ml
- Betriebstemperatur: 10 °C bis 40 °C
- Schutz: Temperaturgesteuertes Aufwärmsystem

Consulte las fotografías de las páginas plegadas en la parte delantera y trasera del manual de usuario.



Contenido

Importante	54
Introducción	59
Descripción general	59
Antes de utilizarla por primera vez	60
Uso del aparato	61
Ingredientes y tiempo de cocción	69
Limpieza y eliminación de depósitos de cal	70
Almacenamiento	71
Reciclaje	71
Garantía y servicio	72
Solución de problemas	72
Especificaciones técnicas	77

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- Nunca sumerja la unidad principal en agua ni otros líquidos. No la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir en un centro de servicio autorizado por Philips o por parte de personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- Los niños no deben jugar con este aparato (incluidos los accesorios).
- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños (incluidos los accesorios).
- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas, vaciar la jarra y durante la limpieza.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

- El aparato se calienta durante o poco después de la cocción al vapor (especialmente las superficies con este símbolo "⚠") y puede causar quemaduras si se toca. Levante la jarra solo por el asa.
- De la jarra, sale vapor caliente durante la cocción y cuando la tapa se retira.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del depósito de agua al abrir la tapa.
- Cuando el ciclo de cocción haya terminado, seguirá saliendo durante un rato vapor caliente de la salida correspondiente de la tapa del depósito de agua y del orificio de vapor de la jarra. Tenga cuidado al levantar la jarra de la unidad principal.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, podría salir vapor caliente del borde de la tapa del depósito de agua. Consulte el capítulo "Solución de problemas" para prevenir o solucionar este inconveniente.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en la jarra, ya que puede salpicar líquido.
- Coloque siempre los alimentos previamente batidos en el tarrito si desea recalentarlos o descongelarlos con este aparato.
- No utilice este aparato para picar ingredientes duros ni pegajosos.
- Nunca utilice lejía ni soluciones o pastillas de esterilizantes químicos en el aparato.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como acetona, gasolina o alcohol, para limpiar el esterilizador.
- Deje siempre que el aparato se enfríe durante 10 minutos después de un ciclo de cocción para comenzar otro.
- No deje que el aparato bata durante más de 30 segundos seguidos. Si no ha terminado de batir después de 30 segundos, suelte el botón para detener el proceso de batido y espere unos segundos antes de continuar.

Si la unidad principal se calienta, deje que se enfríe durante unos minutos antes de continuar.

- Nunca coloque agua ni ningún otro líquido en la jarra para cocer al vapor a fin de evitar daños en el aparato.
- Quite siempre la tapa del tarrito antes de utilizarlo para calentar la comida en el microondas.

Precaución

- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- No coloque el aparato sobre un horno o un fogón encendido o aún caliente, ni lo sitúe cerca de ellos.
- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido, así como antes de montar, desmontar, cambiar los accesorios, limpiar o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- Antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe.
- Coloque siempre el botón de control en la posición de apagado (**OFF**) después de cocer, recalentar o descongelar.
- No introduzca la jarra ni ninguna otra pieza del aparato (a excepción de los tarritos) en el microondas, ya que las piezas metálicas del asa de la jarra y la unidad de cuchillas no son adecuadas para este uso.
- No esterilice la jarra ni ninguna otra pieza del aparato (a excepción de los tarritos) en un esterilizador o en el microondas, ya que las piezas metálicas del asa de la jarra y la unidad de cuchillas no son adecuadas para este uso.
- Este aparato es sólo para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana. El aparato emite vapor caliente durante el uso. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre alrededor para evitar que se produzcan daños en los armarios u otros objetos.
- No utilice el aparato si se ha caído o está dañado de alguna forma. Llévelo a un centro de servicio Philips autorizado para su reparación.
- No utilice la función de cocción al vapor sin agua en el depósito.
- Asegúrese de que el agua del depósito no supere la marca de nivel máximo del lateral del depósito de agua (250 ml) o el indicador de nivel máximo del depósito de agua.
- Asegúrese de que la tapa del depósito de agua está cerrada correctamente antes de colocar la jarra en la unidad principal.
- Cuando cocine ingredientes al vapor, asegúrese de no llenar la jarra por encima de la parte superior de la pieza de plástico de la unidad de cuchillas (fig. ②).
- Cuando mezcle líquidos, no supere el nivel de llenado **máximo** indicado en la jarra (720 ml) (fig. ③).
- No levante ni mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No introduzca ningún objeto en la salida de vapor de la tapa del depósito de agua ni en la entrada de vapor de la tapa de la jarra.
- Nunca rellene el depósito de agua durante la cocción, ya que pueden salir vapor y agua caliente del aparato.
- Asegúrese siempre de que la tapa de la jarra se ha enfriado después de la cocción al vapor antes de abrirla para añadir más ingredientes a la mezcla.
- No ponga en marcha la fuente de alimentación de este aparato a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni lo conecte a un circuito que se encienda y se apague regularmente.

- Compruebe siempre la temperatura de la comida cocinada en el dorso de la mano antes de dar de comer a su bebé.
- Compruebe siempre la consistencia de los alimentos para su bebé. Para obtener instrucciones sobre qué consistencias de los alimentos son las adecuadas según las diferentes edades, consulte los consejos profesionales de alimentación que se incluyen con el aparato o solicite el asesoramiento de un médico o especialista.
- Utilice solo la espátula incluida para extraer la comida de la jarra.
- Eliminar la cal regularmente contribuye a evitar que el aparato se deteriore.
- El tarrito que se incluye con este aparato no es un utensilio para la alimentación de los niños. No dé de comer a los niños directamente desde el tarrito.
- Antes de utilizar este producto por primera vez, límpielo a fondo y, a continuación, esterilícelo con un esterilizador de Philips Avent o coloque el tarrito en agua hirviendo durante 5 minutos. La finalidad de este procedimiento es garantizar la higiene. Asegúrese de que hay suficiente agua en el recipiente si utiliza agua hirviendo para esterilizar el tarrito, y de que el tarrito no esté en contacto con el recipiente durante demasiado tiempo para evitar que el calor la deforme.
- Asegúrese de que la cantidad de comida del tarrito no supere la marca del máximo del lateral del recipiente; de lo contrario, el tarrito podría tener fugas.
- Cuando recaliente o descongele alimentos, asegúrese de que la tapa del tarrito esté bien cerrada antes de colocarla en la jarra; de lo contrario, el contenido del tarrito podría derramarse al retirarlo de la jarra.
- Al calentar la comida con el tarrito suministrado en un microondas, se pueden producir altas temperaturas en puntos localizados de los alimentos y esto puede afectar a su valor nutricional. Remueva siempre la comida

calentada para garantizar una distribución uniforme del calor y pruebe la temperatura antes de servirla.

- No seleccione la función de grill si utiliza un horno microondas (con función de grill) para recalentar o descongelar los alimentos contenidos en los tarritos. Si acaba de terminar de usar el grill, espere hasta que el microondas se haya enfriado antes de introducir los tarritos, ya que el calor residual podría dañarlos.

Sistemas de seguridad

Para su seguridad durante el uso, este aparato está equipado con un bloqueo de seguridad incorporado. Este aparato solo funciona si todas las piezas se han colocado correctamente. Al ensamblar todas las piezas correctamente, se desactivará el bloqueo de seguridad incorporado.

Este aparato también está equipado con una función de desactivación de seguridad en caso de sobrecalentamiento. Puede producirse un sobrecalentamiento si el tiempo entre dos ciclos de cocción es demasiado corto. Si la desactivación de seguridad en caso de sobrecalentamiento del aparato se activa durante un ciclo de cocción, gire el botón de control a la posición de apagado (**OFF**) y deje que el aparato se enfríe durante unos minutos. Después de esto, se puede utilizar el aparato de nuevo.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Introducción

Le felicitamos por su compra y le damos la bienvenida a Philips Avent. Para sacar el mayor partido a la asistencia que Philips Avent le ofrece, registre el producto en www.philips.com/welcome.

Este robot de cocina saludable para bebés 4 en 1 ayuda a los padres a preparar comidas nutritivas para sus bebés mediante las funciones de cocción al vapor y batido combinadas en un solo aparato. También puede utilizar el robot de cocina para bebés para descongelar y calentar comida para bebés.

Descripción general

Descripción del producto (fig. ①)

- A** Pestaña de la tapa
- B** Conector de la tapa de la jarra
- C** Tapa de la jarra

- D** Junta
- E** Pasador de bloqueo
- F** Tamiz
- G** Unidad de cuchillas
- H** Soporte de la unidad de cuchillas
- I** Jarra
- J** Tapa del depósito de agua
- K** Marcas del nivel del agua
- L** Indicador de nivel máximo de agua
- M** Depósito de agua (no desmontable)
- N** Unidad de hervido
- O** Unidad principal
- P** Rueda de control
- Q** Botón de batido
- R** Cable de alimentación
- S** Área de bloqueo del depósito de agua

Descripción de los controles (fig. ①)

- T** Posición para descongelar
- U** Ajuste de recalentamiento del tarrito de 240 ml
- V** Ajuste de recalentamiento del tarrito de 120 ml
- W** Piloto de vapor

Accesorios (fig. ①)

- X** Tarrito
- Y** Tapa de la tarrito
- Z** Espátula

Antes de utilizarla por primera vez

- 1** Quite el material de embalaje del aparato.
- 2** Limpie a fondo todas las piezas antes de usar el aparato por primera vez. Consulte el capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal".
- 3** Se recomienda ejecutar un ciclo de cocción al vapor con la jarra vacía antes de utilizar el aparato por primera vez. Consulte los capítulos "Llenado del depósito de agua" y "Cocción al vapor".

Uso del aparato



Precaución

- Compruebe siempre la temperatura de la comida cocinada en el dorso de la mano antes de dar de comer a su bebé.

Este aparato está diseñado para cocer al vapor ingredientes sólidos y frescos y batirlos con la consistencia de su elección. Consulte el libro de recetas adjunto para obtener algunas ideas para platos sabrosos y nutritivos. El aparato también puede utilizarse solo para cocer al vapor o para batir. Si solo va a batir, consulte el capítulo "Batido sin cocción al vapor".

Este aparato también se puede utilizar para descongelar o recalentar alimentos cocinados que se hayan guardado en los tarritos especialmente diseñados para este fin. Utilice siempre estas tarritos para descongelar o recalentar alimentos batidos. Si descongela o recalienta sin los tarritos, los alimentos caerán a través del tamiz en la tapa de la jarra.

No coloque nunca la jarra con alimentos batidos en la posición de cocción al vapor de la unidad principal.

Nunca cocine el mismo conjunto de ingredientes crudos durante más de 30 minutos o más de una vez.

Este aparato NO está diseñado para los fines que se indican a continuación.

- Cocer al vapor ingredientes crudos congelados
- Cocer al vapor alimentos previamente batidos sin el tarrito
- Cocer al vapor los mismos ingredientes durante más de 30 minutos
- Preparación de arroz y pasta
- Batir primero y luego cocer
- Calentar o recalentar líquidos como sopas, salsas o agua
- Mantener los alimentos calientes durante varias horas
- Cortar ingredientes duros como cubitos de hielo o terrones de azúcar, o ingredientes pegajosos como el queso

Llenado del depósito de agua



Nota

- Asegúrese de que el agua del depósito no supere la marca de nivel máximo del lateral del depósito de agua (250 ml) o el indicador de nivel máximo del depósito de agua.
- Recomendamos el uso de agua purificada o blanda, dado que los minerales del agua del grifo o el agua mineral causan la formación de cal más rápidamente dentro del depósito de agua.
- Excepto en el caso de los materiales necesarios para eliminar los depósitos de cal, nunca vierta líquidos que no sean agua en el depósito.

- 1 Gire la tapa del depósito de agua hacia la izquierda para abrir el depósito de agua (fig. ④) y, a continuación, siga las indicaciones de nivel de agua del depósito de agua y rellene con agua hasta el nivel correspondiente de acuerdo con el capítulo "Ingredientes y tiempo de cocción" del manual de usuario o el libro de recetas (fig. ⑤).
- 2 Coloque la tapa del depósito de agua en su sitio y gire la tapa hacia la derecha para encajarla correctamente (fig. ⑥).
 - ↳ Cuando la tapa del depósito de agua esté cerrada correctamente, el icono ▲ de la tapa del depósito de agua quedará alineado con el icono ⓘ del depósito de agua.



Nota

- ⓘ Asegúrese siempre de que ha cerrado la tapa del depósito de agua antes de que el aparato se ponga en marcha.

Proceso de vaporización



Precaución

- El vapor o el agua caliente pueden quemarle los dedos. No toque ni deje nunca que los niños entren en contacto con piezas calientes del aparato o el vapor procedente de la parte superior del aparato, ya que podría provocar quemaduras (fig. ⑦).



Nota

- Descongele siempre los ingredientes crudos antes de ponerlos en la jarra para cocinar al vapor. Sacuda cualquier exceso de agua de los ingredientes descongelados antes de ponerlos en la jarra.
- No sobrepase el borde superior de la pieza de plástico de la unidad de cuchillas cuando añada ingredientes.
- Nunca coloque agua ni ningún otro líquido en la jarra para cocer al vapor a fin de evitar daños en el aparato.
- El aparato no comenzará a cocer al vapor si la jarra no está correctamente encajada en su sitio.
- Asegúrese de que el anillo de sellado está instalado en torno a la tapa de la jarra antes de cocinar al vapor y de que el lado plano del anillo de sellado queda hacia fuera.

- 1 Empuje la pestaña de la tapa hacia la izquierda para soltar la tapa de la jarra (fig. ⑧).
- 2 Si la unidad de cuchillas no está en la jarra, colóquela en el soporte de la unidad de cuchillas de la jarra (fig. ⑨).
- 3 Es recomendable cortar los ingredientes sólidos en pequeños trozos (en dados de no más de 1 cm).
- 4 Ponga los ingredientes en la jarra (fig. ⑩).

63 ESPAÑOL

5 Presione el tamiz contra la tapa de la jarra (fig. ⑪).

6 Coloque la tapa de la jarra y gírela hacia la derecha para cerrarla de forma segura (fig. ⑫).



Nota

- La jarra tiene ranuras que sirven de guía a los pasadores de bloqueo para encajar la tapa en su sitio. Asegúrese de que la pestaña de la tapa se desliza dentro del asa de la jarra (fig. ⑬).

7 Si aún no se ha llenado el depósito con agua para cocer al vapor, consulte el capítulo "Llenado del depósito de agua" y añada agua al depósito antes de colocar la jarra en la unidad principal.



Nota

- Asegúrese de que la tapa del depósito de agua está encajada correctamente en su sitio antes de colocar la jarra en la unidad principal.

8 De la vuelta a la jarra con la tapa de la jarra en la parte inferior (fig. ⑭).

9 Alinee el conector de la tapa de la jarra con el área de bloqueo del depósito de agua y, a continuación, coloque la jarra en la unidad principal con la tapa de la jarra en la parte inferior (fig. ⑮). Presione la jarra hacia abajo para que quede encajada en la unidad principal y asegúrese de que el asa queda en el lado derecho.

10 Si el botón de control no está en la posición de apagado (OFF), colóquelo en dicha posición de primero.

11 Enchufe el aparato.

12 Gire el botón de control para seleccionar el tiempo de cocción que necesite (fig. ⑯). Consulte la tabla que aparece en el capítulo "Ingredientes y tiempo de cocción" y el libro de recetas para conocer el tiempo de cocción recomendado.

- ↳ El piloto de vapor  se iluminará en blanco para indicar que el aparato está cocinando al vapor.
- ↳ Cuando el ciclo de cocción haya terminado, el aparato emitirá un pitido y el piloto de vapor se apagará.

13 Gire el botón de control de nuevo hasta la posición de apagado (OFF) (fig. ⑰). Espere 2 minutos o hasta que no salga más vapor procedente de la parte superior del aparato antes de retirar la jarra.



Precaución

- Si tiene la intención de iniciar otro ciclo de cocción al vapor, deje que el aparato se enfríe durante 10 minutos y vacíe el agua restante del depósito antes de rellenarlo y comenzar un nuevo ciclo de cocción.

14 Para batir los ingredientes cocidos al vapor, consulte el capítulo "Batir después de cocinar al vapor".

- 15** Puede haber todavía algo de agua en el depósito después de un ciclo de cocción. Esto es normal. Espere hasta que el aparato se enfríe a temperatura ambiente y, después, vacíe el agua residual del depósito. Para vaciar o limpiar el depósito de agua, consulte el capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal".

Batir después de cocinar al vapor



Precaución

- La jarra y la tapa se calentarán después del ciclo de cocción al vapor. Sostenga la jarra solo del asa especialmente diseñada para resistir el calor (fig. ⑱).
- Asegúrese siempre de que la tapa de la jarra está bien cerrada y encajada en su sitio mientras el aparato está en uso.
- Asegúrese siempre de que la tapa de la jarra se ha enfriado después de la cocción al vapor antes de abrirla para añadir más ingredientes (No llene la jarra por encima del borde superior de la pieza de plástico de la unidad de cuchillas) o para vaciar el agua restante de la jarra.
- Si se han añadido más líquidos, nunca coloque la jarra en la posición de vapor, ya que el líquido pasaría a través del tamiz.

- 1** Desde la posición de cocción al vapor, levante la jarra por el asa y colóquela boca abajo (fig. ⑲). Agite la jarra para que los ingredientes cocidos al vapor se desplacen a la parte inferior de la jarra, donde se encuentran las cuchillas de batir.
- 2** Si es necesario, extraiga la tapa de la jarra y añada ingredientes adicionales a la mezcla (por ejemplo, agua en el caso de purés u otros ingredientes cocinados como arroz o pasta). Coloque la tapa en la jarra antes de comenzar a batir.
- 3** Coloque la jarra en la unidad principal con la tapa en la parte superior, alinee el icono  de la jarra con el icono  de la unidad principal y gire la jarra hacia la derecha para encajarla en su sitio en la unidad principal (fig. ⑳). Asegúrese de que el asa quede en el lado derecho.
 - ↳ Cuando la jarra está correctamente encajada en su sitio en la unidad principal, el icono  de la jarra queda alineado con el icono  de la unidad principal.
- 4** Mantenga pulsado el botón de batido para comenzar a batir hasta que los ingredientes queden batidos con la consistencia de su elección (fig. ㉑).



Precaución

- No deje que el aparato bata durante más de 30 segundos seguidos. Si no ha terminado de batir después de 30 segundos, suelte el botón para detener el proceso de batido y espere unos segundos antes de continuar. Si la unidad principal se calienta, deje que se enfríe durante unos minutos antes de continuar.

- 5** Cuando haya acabado de batir, suelte el botón de batido (fig. ㉒).

6 Desenchufe el aparato.

7 Retire la unidad de cuchillas. Tenga cuidado al quitar la unidad de cuchillas, ya que puede estar caliente. Retire de la jarra los alimentos batidos. Si es necesario, use la espátula incluida con el aparato.

Batir sin cocer al vapor

Este aparato está diseñado para los fines que se indican a continuación.

- Hacer puré de ingredientes cocinados o cocidos al vapor
- Batir líquidos y frutas



Precaución

- Este aparato no está diseñado para cortar ingredientes duros, como cubitos de hielo o terrones de azúcar, ni ingredientes pegajosos como el queso.
- Si se han añadido más líquidos en la jarra, nunca la coloque en la posición de vapor, ya que el líquido pasaría a través del tamiz.



Nota

- Cuando mezcle ingredientes con líquidos, asegúrese de no llenar la jarra por encima del nivel **máximo** de llenado indicado en la jarra.
- No sobrepase el borde superior de la pieza de plástico de la unidad de cuchillas cuando añada ingredientes.
- No coloque nunca la jarra con alimentos batidos en la posición de cocción al vapor de la unidad principal.
- Si los ingredientes se pegan a la pared de la jarra, o si los ingredientes batidos están todavía demasiado sólidos, suelte el botón de batido, quite la jarra de la unidad principal y separe los ingredientes con una espátula o algo de líquido (p. ej., agua potable) hasta que la mezcla de alimentos tenga la consistencia adecuada para la edad de su bebé. Cuando añada líquido en la jarra, no llene la jarra más allá del nivel **máximo** de llenado indicado en la jarra.
- Asegúrese de que la comida infantil tiene la consistencia correcta antes de servirla. Para obtener instrucciones sobre qué consistencias de los alimentos son las adecuadas según las diferentes edades, consulte los consejos profesionales de alimentación que se incluyen con el aparato o solicite el asesoramiento de un médico o especialista.
- No procese grandes cantidades de ingredientes sólidos al mismo tiempo. Procese estos ingredientes en varias tandas para obtener una textura más fina.

- 1** Coloque la unidad de cuchillas sobre el soporte correspondiente de la jarra (fig. ⑨).
- 2** Corte los ingredientes sólidos en pequeños trozos (dados de no más de 1 cm) antes de ponerlos en la jarra.
- 3** Ponga los ingredientes en la jarra (fig. ⑩).
- 4** Presione el tamiz contra la tapa de la jarra (fig. ⑪).

- 5 Coloque la tapa en la jarra y gírela hacia la derecha para cerrarla de forma segura (fig. 12).



Nota

- La jarra tiene ranuras que sirven de guía a los pasadores de bloqueo para encajar la tapa en su sitio. Asegúrese de que la pestaña de la tapa se desliza dentro del asa de la jarra (fig. 13).

- 6 Coloque la jarra en la unidad principal con la tapa en la parte superior, alinee el icono  de la jarra con el icono  de la unidad principal y gire la jarra hacia la derecha para encajarla en su sitio en la unidad principal (fig. 20). Asegúrese de que el asa quede en el lado derecho.

- ↳ Cuando la jarra está correctamente encajada en su sitio en la unidad principal, el icono  de la jarra queda alineado con el icono  de la unidad principal.

- 7 Mantenga pulsado el botón de batido para iniciar la mezcla hasta que la comida esté bien batida (fig. 21).



Precaución

- No deje que el aparato bata durante más de 30 segundos seguidos. Si no ha terminado de batir después de 30 segundos, suelte el botón para detener el proceso de batido y espere unos segundos antes de continuar. Si la unidad principal se calienta, deje que se enfríe durante unos minutos antes de continuar.

- 8 Cuando haya acabado de batir, suelte el botón de batido (fig. 22).

- 9 Desenchufe el aparato.

- 10 Retire la unidad de cuchillas. Tenga cuidado al quitar la unidad de cuchillas, ya que puede estar caliente. Retire de la jarra los alimentos batidos. Si es necesario, use la espátula incluida con el aparato.

Recalentamiento

Se incluye un tarrito de 240 ml con el aparato. Utilice el tarrito para recalentar la comida del bebé que ha preparado con el aparato.



Nota

- En algunos países, se puede adquirir por separado un paquete de dos tarritos con una capacidad de 120 ml y 240 ml (SCF876).
- Coloque siempre los alimentos previamente batidos en el tarrito para recalentarlos.
- Asegúrese de que el anillo de sellado está instalado en torno a la tapa de la jarra antes de recalentar y de que el lado plano del anillo de sellado queda hacia fuera.

67 ESPAÑOL

- 1** Vierta la cantidad correcta de agua en el depósito.
 - ↳ Si utiliza la tarrito de 120 ml, vierta 160 ml de agua en el depósito (es decir, la correspondiente al nivel de agua de 10/15 minutos); si utiliza el tarrito de 240 ml, vierta agua hasta el nivel máximo indicado en el lateral del depósito o el indicador de nivel máximo del depósito de agua.
- 2** Coloque la tapa del depósito de agua en su sitio y gire la tapa hacia la derecha para encajarla correctamente (fig. (6)).
 - ↳ Cuando la tapa del depósito de agua esté encajada correctamente en su sitio, el icono ▲ de la tapa del depósito de agua quedará alineado con el icono  del depósito de agua.
- 3** Extraiga la unidad de cuchillas de la jarra (fig. (23)).
- 4** De la vuelta al tarrito y colóquelo en el soporte de la unidad de cuchillas de la jarra (fig. (24)).
- 5** Coloque la tapa de la jarra en la jarra y gírela hacia la derecha para cerrarla de forma segura (fig. (25)).



Nota

- La jarra tiene ranuras que sirven de guía a los pasadores de bloqueo para encajar la tapa en su sitio. Asegúrese de que la pestaña de la tapa se desliza dentro del asa de la jarra (fig. (13)).

- 6** De la vuelta a la jarra con la tapa de la jarra en la parte inferior (fig. (26)).
- 7** Alinee el conector de la tapa de la jarra con el área de bloqueo del depósito de agua y, a continuación, coloque la jarra en la unidad principal con la tapa de la jarra en la parte inferior (fig. (27)). Presione la jarra hacia abajo para que quede encajada en la unidad principal y asegúrese de que el asa queda en el lado derecho.



Nota

- Asegúrese de que la tapa del depósito de agua está encajada correctamente en su sitio antes de colocar la jarra en la unidad principal.

- 8** Si el botón de control no está en la posición de apagado (OFF), colóquelo en dicha posición de primero.
- 9** Enchufe el aparato.
- 10** Gire el botón de control para seleccionar el tiempo de recalentamiento que coincida con la tarrito colocada en la jarra (fig. (16)).
 - ↳ Elija 15 minutos () si utiliza el tarrito de 120 ml o, 25 minutos () si utiliza el tarrito de 240 ml.
 - ↳ El piloto de vapor  se iluminará en blanco para indicar que el aparato está recalentando.
- 11** Cuando el ciclo de recalentamiento haya terminado, el aparato emitirá un pitido y el piloto de vapor  se apagará.

- 12 Gire el botón de control de nuevo hasta la posición de apagado (OFF) (fig. 17). Espere 2 minutos o hasta que no salga más vapor procedente de la parte superior del aparato antes de retirar la jarra.
- 13 Abra la tapa de la jarra y utilice el gancho de la espátula para extraer el tarrito (fig. 28).
- 14 Puede haber todavía algo de agua en el depósito después de un ciclo de recalentamiento. Esto es normal. Espere hasta que el aparato se enfríe a temperatura ambiente y, después, vacíe el agua residual del depósito. Para vaciar o limpiar el depósito de agua, consulte el capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal".

Descongelación

Si ha usado los tarritos especiales para congelar alimentos batidos, puede utilizar el aparato para descongelar cuidadosamente los alimentos congelados.



Nota

- Coloque siempre los alimentos previamente batidos en el tarrito para descongelarlos.
- Asegúrese de que el anillo de sellado está instalado en torno a la tapa de la jarra antes de descongelar y de que el lado plano del anillo de sellado queda hacia fuera.

- 1 Rellene el agua del depósito hasta la marca de nivel máximo del lateral del depósito de agua o el indicador de nivel máximo del depósito de agua.
- 2 Siga los pasos del 2 al 8 del capítulo "Recalentamiento".
- 3 Gire el botón de control y seleccione 30 minutos  (fig. 29).
 - El piloto de vapor  se iluminará en blanco para indicar que el aparato está descongelando.
- 4 Cuando el ciclo de descongelación haya terminado, el aparato emitirá un pitido y el piloto de vapor  se apagará.
- 5 Gire el botón de control de nuevo hasta la posición de apagado (OFF) (fig. 17). Espere 2 minutos o hasta que no salga más vapor procedente de la parte superior del aparato antes de retirar la jarra.
- 6 Abra la tapa y utilice el gancho de la espátula para extraer la tarrito (fig. 28).
- 7 Puede haber todavía algo de agua en el depósito después de un ciclo de descongelación. Esto es normal. Espere hasta que el aparato se enfríe a temperatura ambiente y, después, vacíe el agua residual del depósito. Para vaciar o limpiar el depósito de agua, consulte el capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal".



Nota

- Descongele solo el mismo lote de alimentos una vez.
- Tras descongelarlo, recomendamos ejecutar otro ciclo de recalentamiento para calentar bien la comida.

Ingredientes y tiempo de cocción

Tipo de alimento	Ingrediente	Tiempo de cocción aproximado (minutos)*	Nivel de agua del depósito (ml)
Fruta	Manzana	15	160
	Naranja/mandarina	15	160
	Melocotón	10	160
	Pera	15	160
	Piña	20	200
	Ciruela	10	160
	Fresas	15	160
Verduras	Espárragos	15	160
	Brécol	15	160
	Zanahoria	20	200
	Coliflor	15	160
	Apio	15	160
	Berenjenas	15	160
	Hinojo	15	160
	Judías verdes	20	200
	Puerro	15	160
	Cebolla	15	160
	Guisantes	15	160
	Pimiento	15	160
	Patata	20	200
	Calabaza	15	160
	Espinacas	15	160
	Colinabo	15	160
	Maíz	15	160
	Boniato	15	160
	Tomate	15	160
	Nabo	15	160
	Calabacín	15	160
Carne	Pollo, ternera, cordero, cerdo, etc.	20	200
Pescado	Salmón, pescadilla, lenguado, bacalao, trucha, etc.	15	160

* Los tiempos de cocción pueden variar. Los tiempos aproximados se basan en que todos los ingredientes estén cortados en dados pequeños, de no más de 1 cm y tengan un peso total de 250 g.

Limpieza y eliminación de depósitos de cal

Limpieza



Precaución

- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- No sumerja la unidad principal en el agua. Nunca enjuague la unidad principal bajo el grifo.
- Nunca utilice lejía ni soluciones o pastillas de esterilizantes químicos en el aparato.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como acetona, gasolina o alcohol, para limpiar el esterilizador.



Nota

- Todas las piezas, salvo la unidad principal, pueden lavarse en el lavavajillas.
- Monte siempre el anillo de sellado en la tapa de la jarra después de haberla extraído para su limpieza y asegúrese de que el lado plano del anillo de sellado quede hacia fuera.

- 1 Desenchufe el aparato y quite la jarra de la unidad principal (fig. 30).
- 2 Empuje la pestaña de la tapa hacia la izquierda para soltar la tapa de la jarra (fig. 8).
- 3 Agarre el saliente del tamiz y extraiga un lado del tamiz en primer lugar. A continuación, suelte el tamiz de la tapa de la jarra (fig. 31).
- 4 Desmonte del anillo de sellado de la tapa de la jarra para su limpieza cuando sea necesario.
- 5 Extraiga la unidad de cuchillas (fig. 23).
- 6 Limpie a fondo la unidad de cuchillas bajo el grifo inmediatamente después de su uso. Asegúrese de aclarar también el interior del tubo de la unidad de cuchillas (fig. 32).



Precaución

- Manipule la unidad de cuchillas con mucho cuidado. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.

- 7 Gire la tapa del depósito de agua hacia la izquierda y retírela del depósito de agua (fig. 33).
- 8 Lave la tapa del depósito de agua bajo el grifo.
- 9 Vierta el exceso de agua que haya en el depósito. Si es necesario, vierta agua en el depósito (fig. 5) y límpielo (fig. 34). Repita este paso tantas veces como sea necesario hasta que el depósito de agua esté limpio.
- 10 Limpie las demás piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos con agua caliente y detergente inmediatamente después de su uso.

11 Seque la unidad principal y todas las piezas después del lavado.

Eliminación de los depósitos de cal del depósito de agua

Para un rendimiento óptimo, recomendamos eliminar los depósitos de cal del aparato cada cuatro semanas. Para reducir la acumulación de cal, recomendamos utilizar agua purificada o blanda para cocer al vapor, recalentar y descongelar.

Para eliminar los depósitos de cal del aparato, siga las siguientes instrucciones específicas:

- 1 Asegúrese de que el aparato está apagado.
- 2 Mezcle 80 ml de vinagre blanco (6 % de ácido acético) con 80 ml de agua. También puede utilizar ácido cítrico con agua tibia para eliminar la cal del depósito de agua.
- 3 Agregue la solución a la unidad de hervido del depósito de agua.
- 4 Coloque la tapa del depósito de agua en su sitio y gire la tapa hacia la derecha para encajarla correctamente.
- 5 Espere 6 horas o toda la noche, o hasta que se disuelva toda la cal.
- 6 Vacíe la solución utilizada del depósito de agua (fig. 34).
- 7 Si la cal acumulada no se ha disuelto completamente, repita el ciclo de eliminación de depósitos de cal del paso 1 al 6 de este capítulo.
- 8 Vierta agua en el depósito (fig. 5) y límpielo (fig. 34). Repita este paso tantas veces como sea necesario hasta que el depósito de agua esté limpio.
- 9 Enjuague bien la tapa del depósito de agua bajo el grifo.
- 10 Llene el depósito con 200 ml de agua y deje que el aparato complete un ciclo de cocción al vapor de 20 minutos con la jarra vacía antes de volver a usar el aparato con comida.

Almacenamiento

- 1 Vacíe el depósito de agua antes de guardar el aparato (fig. 34).
- 2 Antes de guardar el aparato, compruebe que todas las piezas están limpias y secas (consulte el capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal").
- 3 Guarde el aparato con la unidad de cuchillas en la jarra para evitar daños.
- 4 Asegúrese siempre de que las tapas tanto del depósito de agua como de la jarra están correctamente encajadas en su sitio cuando guarde el aparato.

Reciclaje



Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).

Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página web de Philips www.philips.com/avent o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país (consulte el folleto de garantía mundial adjunto para obtener más detalles). Si no hay Servicio de Atención al Cliente en su país, diríjase al distribuidor Philips local.

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la información que aparece a continuación, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	Este aparato dispone de bloqueo de seguridad. Este aparato no funcionará si las piezas no están correctamente montadas en la unidad principal.	Monte todas las piezas correctamente. Antes de cocinar al vapor, la jarra debe estar colocada en la unidad principal en posición vertical con la tapa de la jarra en la parte inferior; antes de batir, ponga la jarra en la unidad principal con la tapa en la parte superior y, a continuación, encaje la jarra girándola hacia la derecha.
El piloto de vapor  no se enciende.	El aparato no está conectado a una fuente de alimentación.	Enchufe la clavija en la toma de corriente.
	La jarra no se ha colocado correctamente en la unidad principal.	Coloque correctamente la jarra en la unidad principal con la tapa en la parte inferior.
	Ha iniciado un segundo ciclo de cocción inmediatamente después de que el anterior haya terminado.	Apague el aparato y deje que se enfríe durante 10 minutos antes de iniciar el segundo ciclo de cocción.

Problema	Posible causa	Solución
	El botón de control no se ha girado hasta la posición de apagado (OFF) después de que el ciclo de cocción anterior acabase.	Gire el botón de control hasta la posición de apagado (OFF) en primer lugar y, a continuación, gírelo de nuevo para elegir el tiempo de funcionamiento.
El depósito de agua desprende un olor desagradable las primeras veces que se utiliza.	No ha lavado el depósito de agua antes de su uso.	Consulte el capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal" para limpiar el depósito de agua y, a continuación, complete un ciclo de cocción al vapor con la jarra vacía.
El aparato no genera vapor.	Ha puesto demasiada cantidad de agua en el depósito.	Apague y desconecte el aparato y, a continuación, añada agua al depósito.
	Hay demasiada cal acumulada en el depósito de agua.	Elimine los depósitos de cal del depósito de agua. Consulte la sección "Eliminación de depósitos de cal" del capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal".
Hay una fuga de vapor en el depósito de agua.	La tapa del depósito de agua no se cierra correctamente.	Cierre la tapa del depósito de agua correctamente. Asegúrese de que el icono ▲ de la tapa del depósito de agua está alineada con el icono  del depósito de agua.
	La jarra no se ha montado correctamente en la unidad principal.	Coloque la jarra correctamente en la unidad principal.
	La salida de vapor de la tapa del depósito de agua está obstruida por la suciedad o la acumulación de cal.	Limpie la salida de vapor de la tapa del depósito de agua.
	La entrada de vapor de la tapa de la jarra está obstruida por la suciedad.	Limpie la entrada de vapor de la tapa de la jarra.
Los ingredientes no se han calentado completamente.	Los trozos introducidos en la jarra son demasiado grandes.	Corte los alimentos en trozos más pequeños (dados de no más de 1 cm).

Problema	Posible causa	Solución
	Hay demasiados alimentos en la jarra.	Disminuya la cantidad de comida de la jarra.
	Hay demasiada o muy poca agua en el depósito.	Añada la cantidad correcta de agua en función del tiempo de cocción. Compruebe el libro de recetas y la tabla del capítulo "Ingredientes y tiempo de cocción" para asegurarse de que agrega la cantidad correcta de agua en función del tiempo de cocción de los ingredientes que desee cocinar al vapor o la receta que desee preparar.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Seleccione un tiempo de cocción mayor (30 minutos como máximo).
	La jarra no se ha colocado correctamente en la unidad principal.	Coloque correctamente la jarra en la unidad principal con la tapa en la parte inferior.
	Hay demasiada cal acumulada en el depósito de agua.	Elimine los depósitos de cal del depósito de agua. Consulte la sección "Eliminación de depósitos de cal" del capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal".
La tapa de la jarra tiene fugas.	Hay demasiados alimentos en la jarra.	Apague el aparato y procese una cantidad menor.
	La tapa de la jarra no está encajada correctamente en la jarra.	Coloque la tapa de la jarra en la jarra y gírela hacia la derecha para cerrarla correctamente.
	El anillo de sellado de la tapa de la jarra no está montado correctamente o no está montado.	Asegúrese de que el anillo de sellado está bien montado en torno a la tapa de la jarra con el lado plano hacia fuera.
La función de batido no funciona.	Hay demasiados alimentos en la jarra.	Apague el aparato y procese una cantidad menor. Los alimentos crudos introducidos en la jarra no deben sobrepasar la unidad de cuchillas.
	La jarra no se ha colocado correctamente en la unidad principal.	Coloque la jarra en la unidad principal con la tapa en la parte superior, alinee el icono  de la jarra con el icono  de la unidad principal y gire la jarra hacia la derecha para encajarla en su sitio en la unidad principal.

Problema	Posible causa	Solución
	La tapa de la jarra no está encajada correctamente en la jarra.	Coloque la tapa de la jarra en la jarra y gírela hacia la derecha para cerrarla correctamente.
	Está usando el aparato para mezclar alimentos pegajosos como el queso.	Consulte el libro de recetas y utilice los ingredientes apropiados en la mezcla.
	Ha estado utilizando la función de batido continuamente durante más de 30 segundos.	Deje de batir y deje que el aparato se enfríe durante unos segundos. A continuación, siga batiendo.
El aparato hace mucho ruido, emite un olor desagradable, se calienta mucho, desprende humo, etc.	Hay demasiados alimentos en la jarra.	Apague el aparato y procese una cantidad menor.
	Ha estado utilizando la función de batido durante demasiado tiempo.	No deje que el aparato bata durante más de 30 segundos seguidos.
El aparato produce mucho ruido y vibración al batir.	El tamiz no está colocado en la tapa de la jarra.	Asegúrese de que el tamiz esté colocado en la tapa de la jarra.
La temperatura de los alimentos descongelados es todavía baja.	Hay demasiados alimentos en el tarrito.	Los alimentos introducidos en el tarrito no deben superar la línea de llenado máximo.
	La comida del tarrito está demasiado viscosa.	Deje que el aparato se enfríe durante 10 minutos y vuelva a descongelar.
La comida se derrama del tarrito al recalentar o descongelar.	La tapa del tarrito no se cierra correctamente.	Antes de colocar el tarrito en la jarra para recalentar o descongelar, asegúrese de que la tapa esté cerrada correctamente.

Problema	Posible causa	Solución
El agua del depósito de agua tiene un color inusual cuando la extrae del depósito de agua o cuando se introduce en la jarra durante la cocción al vapor, o el agua del depósito tiene un olor desagradable.	Se han introducido restos de alimentos en el depósito de agua durante el uso.	Limpie el depósito de agua de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal". Utilice el aparato estrictamente según las instrucciones. Asegúrese de no llenar el depósito de agua con agua (250 ml como máximo) y de no llenar demasiado la jarra con comida (No llene la jarra por encima del borde superior de la pieza de plástico de la unidad de cuchillas). No cocine al vapor los mismos ingredientes durante más de 30 minutos ni añada líquido a la jarra para cocinar al vapor. Después de haber añadido líquido en la jarra, no coloque nunca la jarra en la posición de cocción al vapor con la tapa de la jarra en la parte inferior.
Hay manchas blancas en el depósito de agua, la tapa del depósito de agua, la jarra, la tapa de la jarra y el tamiz.	Hay cal acumulada en estas piezas.	Esto es normal. Elimine la cal periódicamente. Limpie la tapa del depósito de agua, la jarra, la tapa de la jarra y el tamiz con un paño húmedo. Elimine los depósitos de cal del depósito de agua. Consulte la sección "Eliminación de depósitos de cal" del capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal".
Las superficies que entran en contacto con los alimentos están descoloridas.	Los colorantes de los alimentos puede decolorar las piezas que están en contacto con la comida.	Esto es normal. Es seguro utilizar todas las piezas y no afectará a los alimentos cocinados.
El aparato suena cinco veces y el piloto de vapor parpadea durante la cocción, el recalentamiento o la descongelación.	La jarra se encuentra fuera de su sitio o se ha retirado de la unidad principal durante el procesamiento.	Gire el botón de control hasta la posición de apagado (OFF), verifique la cantidad de agua que hay en el depósito, coloque correctamente la jarra en la unidad principal y vuelva a seleccionar el tiempo de procesamiento para empezar de nuevo.
	El agua que hay en el depósito no es suficiente para el tiempo de procesamiento seleccionado.	Gire el botón de control hasta la posición de apagado (OFF) y añada agua suficiente para el tiempo de procesamiento seleccionado.

Problema	Posible causa	Solución
	Hay demasiada cal acumulada en el depósito de agua.	Elimine los depósitos de cal del depósito de agua. Consulte la sección "Eliminación de depósitos de cal" del capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal".
Hay restos de comida en la capa interior de la parte inferior de la jarra.	Las partículas pequeñas de comida penetran en capa interior en la parte inferior de la jarra durante la limpieza.	Quite la jarra de la unidad principal. Quite la tapa de la jarra y la unidad de cuchillas de la jarra. Vuelque la jarra, alinee el orificio pequeño de la parte inferior con el grifo y llene la jarra de agua por el orificio. Utilice agua caliente para obtener mejores resultado de limpieza. Sujete el asa de la jarra y sacúdala durante aproximadamente 15 segundos para mezclar el agua con los restos acumulados. Saque el agua por el orificio pequeño. Repita los pasos anteriores varias veces hasta que los restos se limpien.

Especificaciones técnicas

- Voltaje/potencia: consulte la placa de características de la parte inferior del aparato.
- Capacidad máxima de agua del depósito: 250 ml
- Capacidad máxima de la jarra: 1050 ml
- Temperatura de funcionamiento: de 10 °C a 40 °C
- Protección: sistema de calentamiento con control de temperatura



Reportez-vous aux images des pages pliées au début et à la fin du mode d'emploi.



Contenu

Important	80
Introduction	86
Description générale	86
Avant la première utilisation	87
Utilisation de l'appareil	87
Ingrédients et temps de cuisson	96
Nettoyage et détartrage	97
Rangement	98
Recyclage	99
Garantie et service	99
Dépannage	99
Spécificités techniques	104

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais l'unité principale dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne rincez pas l'appareil sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée correspond à celle du secteur dans votre région.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil (y compris les accessoires).
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants (y compris les accessoires).
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- L'appareil devient chaud pendant la phase de cuisson vapeur et le reste un peu après (en particulier les surfaces portant le symbole «  »), ce qui peut provoquer des brûlures en cas de contact. Soulevez le bol uniquement par sa poignée.
- De la vapeur brûlante s'échappe du bol lors de la cuisson et lorsque vous retirez le couvercle.
- Prenez garde à la vapeur brûlante qui s'échappe du réservoir d'eau lorsque vous ouvrez son couvercle.
- Une fois le cycle de cuisson vapeur terminé, de la vapeur brûlante continue à s'échapper pendant quelques instants des orifices situés sur le couvercle du réservoir d'eau et sur le bol. Faites attention en enlevant le bol de l'unité principale.
- Si l'appareil n'est pas utilisé correctement, de la vapeur brûlante peut s'échapper autour du couvercle du réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Dépannage » pour empêcher ou résoudre ce problème.
- Soyez très prudent(e) lorsque vous versez du liquide brûlant dans le bol afin d'éviter les éclaboussures.
- Mettez toujours les aliments préalablement mixés dans le pot de conservation si vous souhaitez les réchauffer ou les décongeler avec cet appareil.
- N'utilisez pas cet appareil pour hacher des ingrédients durs et collants.
- Ne versez jamais d'eau de javel ou de solutions/tablettes de stérilisation chimiques dans l'appareil.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence, de l'acétone ou de l'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Laissez toujours refroidir l'appareil pendant 10 minutes après un cycle de cuisson vapeur avant d'en démarrer un nouveau.

- Ne mixez pas avec l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives. Si vous n'avez pas terminé le mixage après 30 secondes, relâchez le bouton pour arrêter le mixage et attendez quelques secondes avant de poursuivre. Si l'unité principale chauffe, laissez-la refroidir pendant quelques minutes avant de poursuivre.
- Ne versez jamais d'eau ou tout autre liquide dans le bol afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Retirez toujours le couvercle du pot de conservation avant de l'utiliser pour réchauffer des aliments dans un four à micro-ondes.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Lorsque l'appareil doit être laissé sans surveillance, éteignez-le et débranchez-le systématiquement. De même, éteignez et débranchez l'appareil avant tout montage, démontage, nettoyage, changement d'accessoire, nettoyage et manipulation des pièces mobiles.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Placez toujours le bouton de commande sur la position d'arrêt (**OFF**) à la fin de chaque opération de cuisson vapeur, réchauffage ou décongélation.
- Ne mettez jamais le bol ou une autre partie de l'appareil dans un micro-ondes (à l'exception des pots de conservation) car les parties métalliques de la poignée du bol et de l'ensemble lames ne sont pas adaptées à cette utilisation.

- Débranchez l'appareil avant tout montage ; démontage ; nettoyage ou manipulation des pièces détachables.
- Ne stérilisez jamais le bol ou une autre partie de l'appareil dans un stérilisateur (à l'exception des pots de conservation) car les parties métalliques de la poignée du bol et de l'ensemble lames ne sont pas adaptées à cette utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane. L'appareil diffuse de la vapeur brûlante pendant son utilisation. Veillez à laisser suffisamment d'espace libre tout autour pour éviter d'endommager vos placards ou tout autre objet.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez la réparation de l'appareil à un Centre Service Agréé Philips.
- N'utilisez jamais la fonction de cuisson vapeur sans avoir mis de l'eau dans le réservoir d'eau.
- Assurez-vous que la quantité d'eau versée dans le réservoir ne dépasse pas le repère maximal situé sur le côté du réservoir (250 ml) ni l'indication du niveau d'eau maximal présente à l'intérieur.
- Veillez à ce que le couvercle du réservoir d'eau soit correctement verrouillé avant de placer le bol sur l'unité principale.
- Lorsque vous préparez des ingrédients à la vapeur, veillez à ne pas remplir le bol au-delà du bord de la partie en plastique de l'ensemble lames (fig. ②).
- Lorsque vous mixez des liquides, ne dépassez pas le niveau de remplissage **MAXIMAL** indiqué sur le bol (720 ml) (fig. ③).
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.

- N'insérez aucun objet dans l'orifice de sortie du couvercle du réservoir d'eau ou dans l'arrivée de vapeur du couvercle du bol.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau pendant une cuisson vapeur, car de l'eau brûlante et de la vapeur pourraient s'échapper de l'appareil.
- Avant d'ouvrir le couvercle du bol et d'ajouter d'autres ingrédients à mixer, assurez-vous que le couvercle a suffisamment refroidi après la cuisson.
- N'alimentez jamais cet appareil à l'aide d'un interrupteur externe tel qu'un minuteur et ne le connectez pas à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Vérifiez toujours la température des aliments cuisis sur le dos de votre main pour vous assurer qu'ils sont sans danger pour votre bébé.
- Vérifiez toujours la consistance de la nourriture pour votre bébé. Pour obtenir des informations sur la consistance appropriée des aliments en fonction de l'âge, consultez les conseils professionnels sur la diversification alimentaire fournis avec cet appareil ou demandez l'avis d'un médecin ou d'un spécialiste.
- Utilisez exclusivement la spatule fournie pour retirer les aliments du bol.
- Un détartrage régulier permet d'éviter d'endommager l'appareil.
- Le pot de conservation fourni avec cet appareil n'est pas un ustensile d'alimentation pour enfant. Ne faites pas manger les enfants directement dans le pot de conservation.
- Avant d'utiliser le pot de conservation, lavez-le abondamment, puis stérilisez-le à l'aide d'un stérilisateur Philips Avent ou plongez-le dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Cette opération permet de garantir un maximum d'hygiène. Si vous utilisez de l'eau bouillante pour stériliser le pot de conservation, veillez à ce que le récipient en contienne suffisamment et que le

- pot ne reste pas en contact trop longtemps avec celui-ci afin d'éviter les déformations dues à la chaleur.
- Assurez-vous que la quantité d'aliments dans le pot de conservation ne dépasse pas le volume maximal indiqué sur le côté. Dans le cas contraire, le pot risque de fuir.
 - Lorsque vous réchauffez ou décongelez des aliments, assurez-vous que le couvercle du pot de conservation est fermé hermétiquement avant de le placer dans le bol pour éviter tout risque de fuite au moment de le retirer du bol.
 - L'utilisation d'un micro-ondes pour chauffer des aliments placés dans le pot de conservation fourni peut affecter leur valeur nutritionnelle et créer des points brûlants. Mélangez toujours les aliments chauffés afin de garantir une répartition homogène de la chaleur et testez la température avant de servir.
 - Ne sélectionnez pas la fonction gril si vous utilisez un micro-ondes combiné (avec fonction gril) pour réchauffer ou décongeler des aliments placés dans les pots de conservation. Si vous venez d'utiliser le gril, attendez que le four à micro-ondes ait refroidi avant d'y placer des pots de conservation, car la chaleur résiduelle risque de les endommager.

Systèmes de sécurité

Pour votre sécurité pendant l'utilisation, cet appareil est équipé d'un verrou de sécurité intégré. Cet appareil ne fonctionne que si toutes les pièces ont été correctement assemblées. L'assemblage correct de toutes les pièces neutralise le verrou de sécurité intégré.

Cet appareil est également équipé d'une fonction d'arrêt de sécurité en cas de surchauffe. Une surchauffe peut se produire si le temps d'attente entre deux cycles de cuisson vapeur est trop court. Si l'arrêt de sécurité en cas de surchauffe de l'appareil s'active pendant un cycle de cuisson vapeur, placez le bouton de commande en position d'arrêt (**OFF**) et laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes. Vous pouvez ensuite à nouveau utiliser l'appareil.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips Avent ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips Avent, veuillez enregistrer votre produit à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.

Le robot cuiseur-mixeur 4 en 1 pour bébé aide les parents à préparer des repas sains pour leurs bébés grâce aux fonctions vapeur et mixage combinées en un seul appareil. Vous pouvez également utiliser le robot pour décongeler et réchauffer la nourriture pour bébé.

Description générale

Présentation du produit (fig. ①)

- A** Languette du couvercle
- B** Connecteur du couvercle du bol
- C** Couvercle du bol
- D** Bague d'étanchéité
- E** Goupille de sécurité
- F** Filtre
- G** Ensemble lames
- H** Support de l'ensemble lames
- I** Bol
- J** Couvercle du réservoir d'eau
- K** Repères du niveau d'eau
- L** Indication de niveau d'eau maximal
- M** Réservoir d'eau (non amovible)
- N** Chaudière
- O** Unité principale
- P** Bouton de commande
- Q** Bouton de mixage
- R** Cordon d'alimentation
- S** Zone de verrouillage du réservoir d'eau

Aperçu des commandes (fig. ①)

- T** Fonction de décongélation
- U** Fonction de réchauffage pour le pot de conservation de 240 ml
- V** Fonction de réchauffage pour le pot de conservation de 120 ml
- W** Voyant vapeur

Accessoires (fig. ①)

- X** Pot de conservation
- Y** Couvercle du pot de conservation
- Z** Spatule

Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'appareil de l'emballage.
- 2 Nettoyez soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage ».
- 3 Nous vous recommandons d'effectuer un cycle de cuisson vapeur avec un bol vide avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Reportez-vous aux chapitres « Remplissage du réservoir » et « Cuisson à la vapeur ».

Utilisation de l'appareil



Attention

- Vérifiez toujours la température des aliments cuisinés sur le dos de votre main pour vous assurer qu'ils sont sans danger pour votre bébé.

Cet appareil est conçu pour cuire à la vapeur des ingrédients frais solides et pour les mixer jusqu'à obtenir la consistance voulue. Consultez le livret fourni pour des idées de recettes savoureuses et nourrissantes. L'appareil peut également être utilisé pour cuire et mixer des aliments séparément. Pour le mixage seul, reportez-vous au chapitre « Mixage sans cuisson à la vapeur ».

Cet appareil peut également être utilisé pour décongeler ou réchauffer des aliments cuits conservés dans les pots de conservation spécialement conçus à cet effet. Utilisez toujours ces pots de conservation pour décongeler ou réchauffer les aliments mixés. Si vous décongelez ou réchauffez des aliments conservés dans d'autres récipients, les aliments traverseront le filtre et saliront le couvercle du bol. Ne mettez jamais le bol contenant des aliments mixés en position de cuisson vapeur sur l'unité centrale.

Ne cuisez jamais les mêmes ingrédients crus pendant plus de 30 minutes ou plus d'une fois.

Cet appareil n'est PAS destiné aux usages suivants.

- Cuisson d'ingrédients crus surgelés
- Cuisson d'ingrédients précédemment mixés sans pot de conservation
- Cuisson des mêmes ingrédients pendant plus de 30 minutes
- Cuisson de riz et pâtes
- Mixage préalable, puis cuisson
- Chauffage ou réchauffage de liquides, tels que soupes, sauces ou eau
- Maintien de nourriture au chaud pendant plusieurs heures
- Hachage d'ingrédients durs tels que des glaçons ou des morceaux de sucre ou des ingrédients collants tels que du fromage

Remplissage du réservoir



Remarque

- Assurez-vous que la quantité d'eau versée dans le réservoir ne dépasse pas le repère maximal situé sur le côté du réservoir (250 ml) ni l'indication du niveau d'eau maximal présente à l'intérieur.
- Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau déminéralisée ou distillée, car les minéraux contenus dans l'eau minérale ou l'eau du robinet accélèrent la formation de calcaire dans le réservoir.
- En dehors des produits destinés au détartrage, ne placez jamais de liquides autres que de l'eau dans le réservoir.

1 Tournez le couvercle du réservoir dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir (fig. ④), puis remplissez le réservoir avec de l'eau jusqu'au niveau requis en respectant les repères correspondants, conformément aux informations présentées dans le chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » du mode d'emploi ou du livret de recettes fourni (fig. ⑤).

2 Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (fig. ⑥).

- ↳ Lorsque le couvercle du réservoir est correctement verrouillé, l'icône ▲ située sur le couvercle se trouve en face de l'icône 🔒 située sur le réservoir.



Remarque

- 🧑 Vérifiez toujours si vous avez verrouillé le couvercle du réservoir d'eau avant d'allumer l'appareil.

Cuisson à la vapeur



Attention

- La vapeur ou l'eau chaude peut vous brûler les doigts. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, ni la vapeur qui s'échappe de sa partie supérieure afin d'éviter toute brûlure, et veillez à ce que les enfants respectent également cette mesure de précaution. (Fig. ⑦)

**Remarque**

- Décongelez toujours les ingrédients congelés crus avant de les placer dans le bol pour les cuire à la vapeur. Enlevez toujours l'excès d'eau des ingrédients décongelés avant de les mettre dans le bol.
- Ne dépassez pas le bord supérieur de la partie en plastique de l'ensemble lames lorsque vous ajoutez des ingrédients.
- Ne versez jamais d'eau ou tout autre liquide dans le bol afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- L'appareil ne démarre pas tant que le bol n'est pas correctement positionné.
- Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit placée correctement tout autour du couvercle du bol avant toute cuisson vapeur et que le côté plat de cette bague soit orienté vers l'extérieur.

- 1** Poussez la languette du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de libérer le couvercle du bol (fig. ⑧).
- 2** Si l'ensemble lames n'a pas été installé, placez-le sur son support dans le bol (fig. ⑨).
- 3** Nous vous recommandons de couper les ingrédients solides en petits morceaux (dés de moins d'un cm de côté).
- 4** Placez les ingrédients dans le bol (fig. ⑩).
- 5** Placez le filtre dans le couvercle du bol (fig. ⑪).
- 6** Placez le couvercle sur le bol et fermez-le hermétiquement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. ⑫).

**Remarque**

- Le bol possède des rainures qui permettent de guider facilement les goupilles de verrouillage et de fermer correctement le couvercle. Assurez-vous que la languette du couvercle s'emboîte correctement dans la poignée du bol (fig. ⑬).

- 7** Si vous n'avez pas encore rempli le réservoir d'eau pour la cuisson vapeur, reportez-vous au chapitre « Remplissage du réservoir » et ajoutez l'eau avant de le placer sur l'unité principale.

**Remarque**

- Assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau est correctement verrouillé avant de placer le bol sur l'unité principale.

- 8** Retournez le bol de façon à ce que le couvercle se retrouve au-dessous (fig. ⑭).
- 9** Alignez le connecteur du couvercle du bol sur la zone de verrouillage du réservoir, puis positionnez le bol sur l'unité principale avec le couvercle au-dessous (fig. ⑮). Appuyez sur le bol pour le fixer solidement sur l'unité principale, puis assurez-vous que la poignée se trouve sur le côté droit.

- 10** Si le bouton de commande n'est pas en position d'arrêt (**OFF**), placez-le d'abord dans cette position.
- 11** Branchez l'appareil.
- 12** Tournez le bouton de commande pour sélectionner le temps de cuisson vapeur souhaité (fig. ⑯). Reportez-vous au tableau du chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » ainsi qu'au livret de recettes pour connaître les temps de cuisson recommandés.
 - ↳ Le voyant vapeur blanc  s'allume pour indiquer que la cuisson vapeur est en cours.
 - ↳ Une fois le cycle de cuisson vapeur terminé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant vapeur s'éteint.
- 13** Remplacez le bouton de commande en position d'arrêt (**OFF**) (fig. ⑰). Avant de retirer le bol, attendez 2 minutes ou le temps nécessaire pour que la vapeur ne s'échappe plus de l'appareil.



Attention

- Avant de lancer un autre cycle de cuisson vapeur, laissez refroidir l'appareil pendant 10 minutes, videz l'eau encore présente dans le réservoir, puis remplissez ce dernier avec de l'eau fraîche.

- 14** Pour mixer des ingrédients cuits à la vapeur, reportez-vous au chapitre « Mixage après la cuisson à la vapeur ».
- 15** Il est possible que le réservoir contienne encore un peu d'eau après un cycle de cuisson vapeur. Ce phénomène est normal. Attendez que l'unité ait refroidi à la température de la pièce, puis videz le réservoir de l'eau restante. Pour vider ou nettoyer le réservoir, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage ».

Mixage après la cuisson à la vapeur



Attention

- Le bol et le couvercle sont brûlants après un cycle de cuisson vapeur. Tenez le bol uniquement par sa poignée conçue spécialement pour résister à la chaleur (fig. ⑱).
- Vérifiez toujours que le couvercle du bol est correctement fermé et verrouillé pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Avant d'ouvrir le couvercle du bol pour ajouter d'autres ingrédients (ne remplissez pas le bol au-delà du bord supérieur de la partie en plastique de l'ensemble lames) ou vider l'eau, assurez-vous systématiquement qu'il n'est plus chaud.
- Si vous avez ajouté d'autres liquides, ne mettez pas le bol en position de cuisson vapeur car le liquide traverserait le filtre.

- 1 À partir de la position de cuisson vapeur, soulevez le bol par la poignée et retournez-le (fig. ⑲). Secouez le bol pour que les ingrédients cuits à la vapeur se déposent sur les lames au fond du récipient.
- 2 Au besoin, retirez le couvercle du bol et ajoutez d'autres ingrédients à mixer (par ex. de l'eau pour une purée ou d'autres ingrédients cuits, comme du riz ou des pâtes). Remplacez le couvercle sur le bol avant de commencer à mixer.
- 3 Placez le bol correctement sur l'unité principale avec le couvercle au-dessus, alignez l'icône  du bol sur l'icône  de l'unité principale, puis fixez solidement le bol sur l'unité principale en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. ⑳). Veillez à ce que la poignée soit placée du côté droit.
 - ↳ Lorsque le bol est correctement fixé sur l'unité principale, l'icône  du bol s'aligne sur l'icône  de l'unité principale.
- 4 Poussez le bouton de mixage et maintenez-le enfoncé pour commencer à mixer, puis continuez jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance souhaitée (fig. ㉑).



Attention

- Ne mixez pas avec l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives. Si vous n'avez pas terminé le mixage après 30 secondes, relâchez le bouton pour arrêter le mixage et attendez quelques secondes avant de poursuivre. Si l'unité principale chauffe, laissez-la refroidir pendant quelques minutes avant de poursuivre.

- 5 Une fois le mixage terminé, relâchez le bouton de mixage (fig. ㉒).
- 6 Débranchez l'appareil.
- 7 Retirez l'ensemble lames. Soyez prudent(e) lorsque vous retirez l'ensemble lames car il peut être chaud. Retirez les aliments mixés du bol. Si nécessaire, utilisez la spatule fournie avec l'appareil.

Mixage sans cuisson à la vapeur

Cet appareil est destiné aux usages suivants.

- Réduire en purée des ingrédients cuits à la vapeur ou cuisinés
- Mixer des liquides et des fruits



Attention

- L'appareil n'est pas conçu pour hacher des ingrédients durs tels que des glaçons et des morceaux de sucre ou des ingrédients collants tels que du fromage.
- Si vous avez ajouté des liquides dans le bol, ne mettez jamais celui-ci en position de cuisson vapeur car les liquides traverseraient le filtre.

**Remarque**

- Lorsque vous mixez des ingrédients avec des liquides, assurez-vous de ne pas remplir le bol au-delà de l'indication du niveau maximal (**MAX**).
- Ne dépassez pas le bord supérieur de la partie en plastique de l'ensemble lames lorsque vous ajoutez des ingrédients.
- Ne mettez jamais le bol contenant des aliments mixés en position de cuisson vapeur sur l'unité centrale.
- Si les ingrédients restent collés aux parois du bol ou s'ils ne sont pas suffisamment mixés, relâchez le bouton de mixage, retirez le bol de l'unité principale et décollez les ingrédients avec la spatule ou ajoutez un peu de liquide (par ex. de l'eau) jusqu'à ce que les aliments mixés aient la consistance souhaitée pour votre bébé. Lorsque vous ajoutez du liquide dans le bol, veillez à ne pas dépasser l'indication du niveau maximal (**MAX**).
- Assurez-vous que les aliments mixés ont la bonne consistance pour votre bébé avant de les servir. Pour obtenir des informations sur la consistance appropriée des aliments en fonction de l'âge, consultez les conseils professionnels sur la diversification alimentaire fournis avec cet appareil ou demandez l'avis d'un médecin ou d'un spécialiste.
- Ne mixez pas de grandes quantités d'ingrédients solides en une fois. Préparez-les en plusieurs petites fournées pour obtenir une consistance plus fine.

- 1 Placez l'ensemble lames sur son support dans le bol (fig. ⑨).
- 2 Coupez les ingrédients solides en petits morceaux (dés de moins d'un cm de côté) avant de les placer dans le bol.
- 3 Placez les ingrédients dans le bol (fig. ⑩).
- 4 Placez le filtre dans le couvercle du bol (fig. ⑪).
- 5 Placez le couvercle sur le bol et fermez-le solidement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. ⑫).

**Remarque**

- Le bol possède des rainures qui permettent de guider facilement les goupilles de verrouillage et de fermer correctement le couvercle. Assurez-vous que la languette du couvercle s'emboîte correctement dans la poignée du bol (fig. ⑬).

- 6 Placez le bol correctement sur l'unité principale avec le couvercle au-dessus, alignez l'icône  du bol sur l'icône  de l'unité principale, puis fixez solidement le bol sur l'unité principale en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. ⑳). Veillez à ce que la poignée soit placée du côté droit.
 - ↳ Lorsque le bol est correctement fixé sur l'unité principale, l'icône  du bol s'aligne sur l'icône  de l'unité principale.
- 7 Appuyez sur le bouton de mixage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que les aliments soient correctement mixés (fig. ㉑).

**Attention**

- Ne mixez pas avec l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives. Si vous n'avez pas terminé le mixage après 30 secondes, relâchez le bouton pour arrêter le mixage et attendez quelques secondes avant de poursuivre. Si l'unité principale chauffe, laissez-la refroidir pendant quelques minutes avant de poursuivre.

- 8 Une fois le mixage terminé, relâchez le bouton de mixage (fig. ②②).
- 9 Débranchez l'appareil.
- 10 Retirez l'ensemble lames. Soyez prudent(e) lorsque vous retirez l'ensemble lames car il peut être chaud. Retirez les aliments mixés du bol. Si nécessaire, utilisez la spatule fournie avec l'appareil.

Réchauffage

Un pot de conservation de 240 ml est inclus avec l'appareil. Utilisez-le pour réchauffer les aliments pour bébé que vous avez préparés avec l'appareil.

**Remarque**

- Un ensemble de 2 pots de conservation d'une capacité de 120 ml et 240 ml (SCF876) peut être acheté séparément dans certains pays.
- Placez toujours les aliments préalablement mixés dans le pot de conservation pour les réchauffer.
- Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit placée correctement tout autour du couvercle du bol avant de réchauffer vos préparations et que le côté plat de cette bague soit orienté vers l'extérieur.

- 1 Versez la quantité appropriée d'eau dans le réservoir.
 - ↳ Si vous utilisez le pot de conservation de 120 ml, versez 160 ml d'eau dans le réservoir (c.-à-d. jusqu'au repère de niveau d'eau correspondant à 10/15 min.). Si vous utilisez le pot de conservation de 240 ml, versez de l'eau jusqu'au repère MAX situé sur le côté du réservoir ou jusqu'à l'indication de niveau d'eau maximal présente à l'intérieur.
- 2 Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (fig. ⑥).
- ↳ Lorsque le couvercle du réservoir est correctement verrouillé, l'icône ▲ située sur le couvercle se trouve en face de l'icône  située sur le réservoir.
- 3 Retirez l'ensemble lames du bol (fig. ②③).
- 4 Retournez le pot de conservation et placez-le sur le support de l'ensemble lames dans le bol (fig. ②④).
- 5 Placez le couvercle sur le bol et fermez-le hermétiquement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. ②⑤).

**Remarque**

- Le bol possède des rainures qui permettent de guider facilement les goupilles de verrouillage et de fermer correctement le couvercle. Assurez-vous que la languette du couvercle s'emboîte correctement dans la poignée du bol (fig. ⑬).

- 6 Retournez le bol de façon à ce que le couvercle se retrouve au-dessous (fig. ⑫).
- 7 Alignez le connecteur du couvercle du bol sur la zone de verrouillage du réservoir, puis positionnez le bol sur l'unité principale avec le couvercle au-dessous (fig. ⑭). Appuyez sur le bol pour le fixer solidement sur l'unité principale, puis assurez-vous que la poignée se trouve sur le côté droit.

**Remarque**

- Assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau est correctement verrouillé avant de placer le bol sur l'unité principale.

- 8 Si le bouton de commande n'est pas en position d'arrêt (OFF), placez-le d'abord dans cette position.
- 9 Branchez l'appareil.
- 10 Tournez le bouton de commande pour sélectionner le temps de réchauffage adapté au pot de conservation placé dans le bol (fig. ⑮).
 - ↳ Choisissez 15 minutes (☞) si vous utilisez le pot de conservation de 120 ml ou 25 minutes (☞) si vous utilisez le pot de conservation de 240 ml.
 - ↳ Le voyant vapeur blanc ☞ s'allume pour indiquer que le réchauffage est en cours.
- 11 Une fois le cycle de réchauffage terminé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant vapeur ☞ s'éteint.
- 12 Remplacez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF) (fig. ⑯). Avant de retirer le bol, attendez 2 minutes ou le temps nécessaire pour que la vapeur ne s'échappe plus de l'appareil.
- 13 Ouvrez le couvercle et retirez le pot de conservation à l'aide du crochet de la spatule (fig. ⑰).
- 14 Il est possible que le réservoir contienne encore un peu d'eau après un cycle de réchauffage. Ce phénomène est normal. Attendez que l'unité ait refroidi à la température de la pièce, puis videz le réservoir de l'eau restante. Pour vider ou nettoyer le réservoir, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage ».

Décongélation

Si vous avez utilisé les pots de conservation spécialement conçus pour congeler les aliments mixés, vous pouvez utiliser l'appareil pour les décongeler délicatement.



Remarque

- Placez toujours les aliments préalablement mixés dans le pot de conservation pour les décongeler.
- Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit placée correctement tout autour du couvercle du bol avant de décongeler vos préparations et que le côté plat de cette bague soit orienté vers l'extérieur.

- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère maximal situé sur le côté du réservoir ou jusqu'à l'indication du niveau d'eau maximal présente à l'intérieur.
- 2** Suivez les étapes 2 à 8 du chapitre « Réchauffage ».
- 3** Tournez le bouton de commande et sélectionnez 30 minutes  (fig. 29).
 ↳ Le voyant vapeur blanc  s'allume pour indiquer que la décongélation est en cours.
- 4** Une fois le cycle de décongélation terminé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant vapeur  s'éteint.
- 5** Replacez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF) (fig. 17). Avant de retirer le bol, attendez 2 minutes ou le temps nécessaire pour que la vapeur ne s'échappe plus de l'appareil.
- 6** Ouvrez le couvercle et retirez le pot de conservation à l'aide du crochet de la spatule (fig. 28).
- 7** Il est possible que le réservoir contienne encore un peu d'eau après un cycle de décongélation. Ce phénomène est normal. Attendez que l'unité ait refroidi à la température de la pièce, puis videz le réservoir de l'eau restante. Pour vider ou nettoyer le réservoir d'eau, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage ».



Remarque

- Ne décongelez les mêmes ingrédients qu'une seule fois.
- À l'issue de la décongélation, nous vous recommandons d'exécuter un nouveau cycle de réchauffage pour bien réchauffer les aliments.

Ingrédients et temps de cuisson

Type d'aliment	Ingrédients	Temps de cuisson approximatif (min)*	Niveau d'eau dans le réservoir (ml)
Fruits	Pomme	15	160
	Orange/mandarine	15	160
	Pêche	10	160
	Poire	15	160
	Ananas	20	200
	Prune	10	160
	Fraise	15	160
Légumes	Asperges	15	160
	Brocoli	15	160
	Carotte	20	200
	Chou-fleur	15	160
	Céleri	15	160
	Aubergine	15	160
	Fenouil	15	160
	Haricots verts	20	200
	Poireaux	15	160
	Oignon	15	160
	Pois	15	160
	Poivron	15	160
	Pomme de terre	20	200
	Citrouille	15	160
	Épinard	15	160
	Rutabaga	15	160
	Maïs	15	160
	Patate douce	15	160
	Tomate	15	160
	Navet	15	160
	Courgette	15	160
Viande	Poulet, bœuf, agneau, porc, etc.	20	200
Poisson	Saumon, merlan, sole, cabillaud, truite, etc.	15	160

* Le temps de cuisson à la vapeur peut varier. Les temps approximatifs sont basés sur l'utilisation d'ingrédients coupés en petits cubes de moins de 1 cm et pour une portion de 250 g.

Nettoyage et détartrage

Nettoyage



Attention

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais l'unité principale dans l'eau. Ne rincez jamais l'unité principale en la passant sous le robinet.
- Ne versez jamais d'eau de javel ou de solutions/tablettes de stérilisation chimiques dans l'appareil.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence, de l'acétone ou de l'alcool pour nettoyer l'appareil.



Remarque

- Toutes les pièces, à l'exception de l'unité principale, peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- Veillez à toujours replacer la bague d'étanchéité sur le couvercle du bol après l'avoir retirée pour la nettoyer en vous assurant que le côté plat est bien orienté vers l'extérieur.

- 1** Débranchez l'appareil et retirez le bol de l'unité principale (fig. ③①).
- 2** Poussez la languette du couvercle du bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de libérer le couvercle (fig. ⑧).
- 3** Saisissez l'aspérité présente sur le filtre et retirez ce dernier par le côté pour le libérer du couvercle du bol (fig. ③①).
- 4** Démontez la bague d'étanchéité du couvercle du bol pour la nettoyer, lorsque nécessaire.
- 5** Retirez l'ensemble lames (fig. ②③).
- 6** Nettoyez abondamment l'ensemble lames sous le robinet immédiatement après usage. Veillez également à rincer l'intérieur du tube de l'ensemble lames (fig. ③②).



Attention

- Manipulez-le avec prudence. Les bords sont très coupants.

- 7** Tournez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le du réservoir (fig. ③③).
- 8** Nettoyez le réservoir d'eau sous le robinet.
- 9** Videz toute eau en excès dans le réservoir. Si nécessaire, versez de l'eau fraîche dans le réservoir (fig. ⑤) et rincez-le (fig. ③④). Répétez autant de fois que nécessaire pour nettoyer le réservoir.

- 10 Nettoyez toutes les autres pièces en contact avec les aliments avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle immédiatement après leur utilisation.
- 11 Séchez l'unité principale et toutes les autres pièces après les avoir nettoyées.

Détartrage du réservoir d'eau

Pour des performances optimales, nous vous recommandons de détartre l'appareil toutes les 4 semaines. Pour réduire l'accumulation de calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau déminéralisée ou distillée pour la cuisson vapeur, le réchauffage ou la décongélation.

Pour détartre l'appareil, suivez les instructions de détartage suivantes :

- 1 Assurez-vous que l'appareil est éteint.
- 2 Mélangez 80 ml de vinaigre blanc (6 % d'acide acétique) et 80 ml d'eau, ou utilisez de l'acide citrique avec un peu d'eau tiède pour détartre le réservoir d'eau.
- 3 Versez la solution dans la chaudière du réservoir d'eau.
- 4 Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer correctement.
- 5 Attendez 6 heures/une nuit ou jusqu'à dissolution complète du calcaire.
- 6 Videz la solution utilisée pour nettoyer le réservoir d'eau (fig. ③4).
- 7 Si les dépôts de calcaire ne sont pas complètement éliminés, répétez les étapes 1 à 6 du cycle de détartage, décrites dans ce chapitre.
- 8 Versez de l'eau fraîche dans le réservoir (fig. ⑤) et rincez-le (fig. ③4). Répétez autant de fois que nécessaire pour nettoyer le réservoir.
- 9 Rincez soigneusement le réservoir sous le robinet.
- 10 Remplissez-le avec 200 ml d'eau, puis mettez l'appareil en position vapeur pendant 20 minutes avec le bol vide avant de l'utiliser de nouveau pour la cuisson d'aliments.

Rangement

- 1 Videz le réservoir d'eau avant de ranger l'appareil (fig. ③4).
- 2 Nettoyez et séchez toutes les pièces avant de ranger l'appareil (reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartage »).
- 3 Pour éviter tout dommage, rangez l'appareil avec les couteaux dans le bol.
- 4 Vérifiez toujours si les couvercles du réservoir d'eau et du bol sont correctement fermés avant de ranger l'appareil.

Recyclage



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).

Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez des problèmes, consultez le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com/avent** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (reportez-vous au dépliant de garantie internationale fourni pour obtenir plus de détails). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Cet appareil est équipé d'un verrou de sécurité. Cet appareil ne fonctionnera pas si les pièces ne sont pas correctement assemblées sur l'unité principale.	Assemblez toutes les pièces correctement. Avant la cuisson vapeur, le bol doit être placé verticalement sur l'unité principale avec son couvercle en-dessous. Avant le mixage, placez le bol sur l'unité principale avec son couvercle au-dessus et verrouillez le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
Le voyant vapeur  ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche sur la prise.
	Le bol n'est pas placé correctement sur l'unité principale.	Placez le bol correctement sur l'unité principale avec le couvercle en-dessous.
	Vous avez lancé un nouveau cycle de cuisson vapeur immédiatement après le précédent.	Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de lancer un nouveau cycle de cuisson vapeur.

Problème	Cause possible	Solution
	Le bouton de commande n'a pas été placé en position d'arrêt (OFF) à la fin du précédent cycle de cuisson vapeur.	Tournez d'abord le bouton de commande en position d'arrêt (OFF) puis tournez-le à nouveau pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
Une odeur désagréable se dégage du réservoir d'eau lors des premières utilisations.	Vous n'avez pas pré-lavé le réservoir d'eau avant utilisation.	Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage » pour nettoyer le réservoir d'eau, puis lancez un cycle de cuisson vapeur avec un bol vide.
L'appareil ne produit pas de vapeur.	Vous n'avez pas mis d'eau dans le réservoir.	Éteignez et débranchez l'appareil, puis ajoutez de l'eau dans le réservoir.
	Le réservoir d'eau contient trop de calcaire.	Détartrez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et détartrage ».
De la vapeur fuit du réservoir d'eau.	Le couvercle du réservoir d'eau n'a pas été fermé correctement.	Fermez correctement le couvercle du réservoir d'eau. Veillez à ce que l'icône ▲ sur le couvercle du réservoir d'eau se trouve en face de l'icône ⓘ du réservoir d'eau.
	Le bol n'est pas assemblé correctement sur l'unité principale.	Placez le bol correctement sur l'unité principale.
	La sortie vapeur du couvercle du réservoir d'eau est bloquée par des résidus ou des dépôts de calcaire.	Nettoyez la sortie vapeur du couvercle du réservoir d'eau.
	L'arrivée vapeur sur le couvercle du bol est bloquée par des résidus alimentaires.	Nettoyez l'arrivée vapeur du couvercle du bol.
Les aliments ne chauffent pas de façon complètement homogène.	Les morceaux dans le bol sont trop gros.	Coupez les aliments en plus petits morceaux (cubes d'1 cm maximum).
	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol.	Retirez des aliments du bol.

Problème	Cause possible	Solution
	Le réservoir d'eau contient trop d'eau ou pas assez.	Ajoutez la quantité d'eau correspondant au temps de cuisson. Consultez le livret de recettes et/ou le tableau dans le chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » pour vous assurer d'ajouter la quantité d'eau correspondant au temps de cuisson des ingrédients à cuire à la vapeur. Vous pouvez également vous reporter à la recette que vous souhaitez préparer.
	Le temps de cuisson vapeur n'est pas assez long.	Sélectionnez un temps de cuisson plus long (30 minutes max.).
	Le bol n'est pas placé correctement sur l'unité principale.	Placez le bol correctement sur l'unité principale avec le couvercle en-dessous.
	Le réservoir d'eau contient trop de calcaire.	Détartrez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et détartrage ».
Le couvercle du bol fuit.	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol.	Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante.
	Le couvercle n'est pas verrouillé correctement sur le bol.	Placez le couvercle sur le bol et fermez-le correctement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
	La bague d'étanchéité du couvercle du bol n'est pas montée correctement ou n'est pas présente.	Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit disposée correctement autour du couvercle du bol, avec le côté plat orienté vers l'extérieur.
Le programme mixeur ne fonctionne pas.	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol.	Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante. Les aliments crus placés dans le bol ne doivent pas dépasser le haut de l'ensemble lames.
	Le bol n'est pas placé correctement sur l'unité principale.	Placez le bol correctement sur l'unité principale avec le couvercle au-dessus, alignez l'icône  du bol avec l'icône  de l'unité principale et fixez fermement le bol sur l'unité principale en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Problème	Cause possible	Solution
	Le couvercle n'est pas verrouillé correctement sur le bol.	Placez le couvercle sur le bol et fermez-le correctement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
	Vous utilisez l'appareil pour mixer des aliments collants tels que du fromage.	Consultez le livret de recettes et utilisez des aliments appropriés au mixage.
	Vous utilisez la fonction mixeur de manière continue depuis plus de 30 secondes.	Arrêtez de mixer et laissez refroidir l'appareil pour quelques secondes, puis recommencez à mixer.
L'appareil est très bruyant, dégage une odeur désagréable, chauffe, dégage de la fumée, etc.	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol.	Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante.
	Vous avez utilisé la fonction de mixage pendant trop longtemps.	Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes sans interruption.
L'appareil fait beaucoup de bruit et vibre pendant le mixage.	Le filtre n'est pas fixé au couvercle du bol.	Assurez-vous que le filtre est fixé au couvercle du bol.
Les aliments décongelés ne sont toujours pas chauds.	Vous avez placé trop d'aliments dans le pot de conservation.	Assurez-vous que la quantité d'aliments dans le pot de conservation ne dépasse pas le volume maximal indiqué sur le côté.
	Les aliments dans le pot de conservation sont trop visqueux.	Laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes, puis décongelez à nouveau.
Le pot de conservation fuit pendant le réchauffage / la décongélation.	Le couvercle du pot de conservation n'est pas fermé correctement.	Avant de placer le pot de conservation dans le bol pour le réchauffage / la décongélation, assurez-vous que le couvercle est fermé correctement.

Problème	Cause possible	Solution
L'eau du réservoir d'eau a une couleur inhabituelle lorsque vous la videz ou lorsqu'elle pénètre dans le bol pendant la cuisson, ou son odeur est désagréable.	Des résidus d'aliments ont pénétré dans le réservoir d'eau pendant l'utilisation.	Nettoyez le réservoir d'eau conformément aux instructions du chapitre « Nettoyage et détartrage ». Suivez rigoureusement les instructions d'utilisation de l'appareil. Veillez à ne pas verser trop d'eau dans le réservoir (250 ml max.) et à ne pas placer trop d'aliments dans le bol (ne remplissez pas le bol au-delà du bord supérieur de la partie en plastique de l'ensemble lames). Ne cuisez pas les mêmes ingrédients à la vapeur pendant plus de 30 minutes ou ajoutez de l'eau dans le bol pour poursuivre la cuisson. Après avoir versé des liquides dans le bol, ne le mettez jamais en position de cuisson vapeur avec le couvercle en-dessous.
Des points blancs apparaissent sur le réservoir d'eau, son couvercle, le bol, son couvercle et le filtre.	Ces pièces présentent des dépôts de calcaire.	Ce phénomène est normal. Éliminez régulièrement le calcaire. Nettoyez le couvercle du réservoir d'eau, le bol, son couvercle et le filtre avec un chiffon humide. Détartrez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et détartrage ».
Les surfaces en contact avec les aliments sont décolorées.	Il est possible que les aliments décolorent les pièces avec lesquelles ils sont en contact.	Ce phénomène est normal. Toutes les pièces peuvent être utilisées sans danger et n'altèrent en rien les aliments cuits.
L'appareil émet un signal sonore à cinq reprises et le voyant vapeur clignote pendant la cuisson, le réchauffage ou la décongélation.	Le bol n'est pas placé correctement ou a été retiré de l'unité principale au cours du fonctionnement.	Placez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF), vérifiez la quantité d'eau dans le réservoir, placez correctement le bol sur l'unité principale et sélectionnez de nouveau le temps de préparation avant de recommencer.
	La quantité d'eau dans le réservoir n'est pas suffisante pour le temps de préparation sélectionné.	Placez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF) et ajoutez la quantité d'eau appropriée pour le temps de cuisson sélectionné.
	Le réservoir d'eau contient trop de calcaire.	Détartrez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et détartrage ».

Problème	Cause possible	Solution
Il y a des résidus d'aliments dans la couche intérieure au fond du bol.	De petits résidus d'aliments s'accumulent dans la couche intérieure au fond du bol pendant le nettoyage.	Retirez le bol de l'unité principale. Retirez le couvercle et l'ensemble lames du bol. Retournez le bol, placez le petit orifice situé sur la partie inférieure sous un robinet et laissez couler l'eau dans le petit orifice. Utilisez de l'eau chaude pour obtenir un meilleur résultat de nettoyage. Tenez la poignée du bol et secouez le bol pendant environ 15 secondes pour mélanger l'eau avec les résidus qui se sont accumulés. Videz l'eau par le petit orifice. Répétez plusieurs fois les étapes ci-dessus jusqu'à ce que les résidus aient été nettoyés.

Spécificités techniques

- Tension/puissance : référez-vous à la plaque signalétique qui se trouve sous l'appareil.
- Capacité maximale du réservoir d'eau : 250 ml.
- Capacité maximale du bol : 1 050 ml
- Température de fonctionnement : environ 10 °C à 40 °C
- Protection : système de chauffage avec contrôle de température

Consulta le immagini delle pagine ripiegate sulla parte anteriore e posteriore del manuale dell'utente.



Indice

Importante	106
Introduzione	112
Descrizione generale	112
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	113
Utilizzo dell'apparecchio	113
Ingredienti e tempi di cottura a vapore	122
Pulizia ed eliminazione del calcare	123
Conservazione	124
Riciclaggio	125
Garanzia e assistenza	125
Risoluzione dei problemi	125
Specifiche tecniche	130

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergere mai l'unità principale in acqua o altri liquidi. Non risciacquarla sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verifica che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio (accessori compresi).
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tieni l'apparecchio e il cavo dell'alimentazione fuori dalla portata dei bambini (accessori compresi).
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini.
- Non toccare le lame, specialmente quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono molto affilate.
- Fai attenzione quando tocchi le lame, svuoti il contenitore o esegui le operazioni di pulizia.

- Se le lame si bloccano, stacca la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che bloccano le lame.
- L'apparecchio si scalda durante o poco dopo l'emissione del vapore (in particolare le superfici con il simbolo "⚠") e potrebbe causare scottature. Solleva il contenitore solo tramite l'impugnatura.
- Il vapore caldo fuoriesce dal contenitore durante la cottura e quando si rimuove il coperchio.
- Fai attenzione al vapore caldo che fuoriesce dal serbatoio dell'acqua quando apri il coperchio.
- Quando il ciclo di cottura a vapore è terminato, per un ulteriore intervallo di tempo il vapore caldo continuerà a fuoriuscire dal foro dedicato presente sul coperchio del serbatoio dell'acqua e sul contenitore. Fai attenzione quando sollevi il contenitore dall'unità principale.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato nel modo corretto, il vapore caldo potrebbe fuoriuscire dal bordo del coperchio del serbatoio dell'acqua. Per evitare o risolvere questo problema, consulta il capitolo "Risoluzione dei problemi".
- Fai molta attenzione quando versi liquidi caldi nel contenitore, poiché potrebbero produrre schizzi.
- Se desideri riscaldare o scongelare gli alimenti con questo apparecchio, conserva nei recipienti solo alimenti frullati.
- Non utilizzare questo apparecchio per tritare ingredienti duri e appiccicosi.
- Non utilizzare mai soluzioni/pastiglie sterilizzanti chimiche o decoloranti nell'apparecchio.
- Non utilizzare pagliette, detergenti abrasivi o liquidi aggressivi come benzina, acetone o alcol, per pulire l'apparecchio.
- Prima di riavviare il ciclo di cottura a vapore, lascia sempre che l'apparecchio si raffreddi per 10 minuti al termine del ciclo precedente.

- Non frullare per più di 30 secondi consecutivi. Se dopo 30 secondi non hai ancora terminato la frullatura, rilascia il pulsante per interrompere il processo e attendi qualche secondo prima di continuare. Se l'unità principale si surriscalda, lasciala raffreddare per qualche minuto prima di continuare.
- Non mettere mai acqua o altri liquidi nel contenitore per la cottura a vapore, per evitare di danneggiare l'apparecchio.
- Rimuovi sempre il coperchio dal recipiente per la conservazione degli alimenti prima di utilizzarlo nel microonde.

Attenzione

- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello o a una stufa ancora caldi o in funzione.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione quando viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, sostituire gli accessori e prima di pulire o avvicinarsi alle parti che si muovono quando l'apparecchio è in funzione.
- Prima di procedere alla pulizia, scollegate sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- Ruota sempre la manopola di comando in posizione **OFF** dopo la cottura a vapore, il riscaldamento o lo scongelamento.
- Non usare mai il contenitore o gli altri componenti dell'apparecchio (tranne i recipienti per la conservazione degli alimenti) all'interno di un microonde, poiché i componenti metallici dell'impugnatura del contenitore e il gruppo lame non sono adatti a questo tipo di utilizzo.

- Non sterilizzare mai il contenitore o gli altri componenti dell'apparecchio (tranne i recipienti per la conservazione degli alimenti) all'interno di uno sterilizzatore o di un microonde, poiché i componenti metallici dell'impugnatura del contenitore e del gruppo lame non sono adatti a questo tipo di utilizzo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Posiziona l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile. L'apparecchio emette del vapore caldo durante l'uso. Verifica che ci sia abbastanza spazio attorno all'apparecchio per evitare danni a credenze o altri oggetti.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se si è danneggiato in altri modi. Per ripararlo, portalo presso un centro assistenza Philips autorizzato.
- Non utilizzare mai la funzione di cottura a vapore se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- Verifica che l'acqua nel serbatoio non superi l'indicazione di livello MAX presente sul lato del serbatoio (250 ml) oppure all'interno dello stesso.
- Verifica che il coperchio del serbatoio dell'acqua sia chiuso correttamente prima di inserire il contenitore sull'unità principale.
- Durante la cottura a vapore degli ingredienti, assicurarsi di non riempire il recipiente oltre il bordo superiore della parte in plastica del gruppo lame (fig. ②).
- Quando frulli dei liquidi, non superare il livello **MAX** indicato sul contenitore (720 ml) (fig. ③).
- Non sollevare o spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non inserire nessun oggetto nel foro del vapore presente sul coperchio del serbatoio dell'acqua o sulla bocchetta del vapore presente sul coperchio del contenitore.

- Non riempire il serbatoio dell'acqua durante la cottura a vapore, poiché dall'apparecchio potrebbero fuoriuscire acqua calda e vapore.
- Prima di sollevare il coperchio per aggiungere altri ingredienti da frullare, verifica sempre che il coperchio del contenitore si sia raffreddato.
- Non alimentare l'apparecchio tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, e non collegarlo a un circuito che viene acceso e spento a intervalli regolari.
- Per la sicurezza del bambino, controlla sempre la temperatura del cibo cotto con il dorso della mano.
- Controlla sempre la consistenza degli alimenti per il bambino. Per informazioni sulle consistenze più adatte alle varie età del bambino, consulta i suggerimenti professionali sullo svezzamento forniti con l'apparecchio oppure rivolgiti a un medico o un consulente.
- Per estrarre il cibo dal contenitore, utilizza solo la spatola fornita.
- La rimozione regolare del calcare previene la comparsa di danni all'apparecchio.
- Il recipiente per la conservazione degli alimenti fornito con questo apparecchio non può essere utilizzato come utensile per alimentare il bambino. Non alimentare i bambini direttamente dal recipiente per la conservazione degli alimenti.
- Prima di utilizzare il recipiente per la conservazione degli alimenti, lavalo con cura e sterilizzalo con uno sterilizzatore Philips Avent, oppure immergilo in acqua bollente per 5 minuti. Questo ne garantisce la massima igiene. Se utilizzi l'acqua bollente, verifica che nel contenitore ci sia la quantità giusta di acqua per sterilizzare i recipienti e che quest'ultimi non entrino in contatto con il contenitore per troppo tempo, al fine di evitarne la deformazione.

- Verifica che la quantità di alimenti contenuta nel recipiente per la conservazione non superi la quantità massima indicata sul lato del recipiente; in caso contrario, gli alimenti potrebbero fuoriuscire dal recipiente.
- Quando riscaldi o scongeli gli alimenti, verifica che il coperchio del recipiente per la conservazione degli alimenti sia chiuso saldamente prima di inserirlo nel contenitore; in caso contrario, quando estrai il recipiente dal contenitore, potrebbero verificarsi delle perdite.
- Quando riscaldi gli alimenti nel forno a microonde utilizzando il recipiente per la conservazione degli alimenti fornito, potrebbero generarsi delle temperature elevate localizzate negli alimenti che potrebbero alterarne il valore nutrizionale. Girare sempre gli alimenti per garantire una distribuzione uniforme del calore e controllare la temperatura prima di servirli.
- Se utilizzi un forno a microonde combinato, non selezionare la funzione del grill per riscaldare o scongelare gli alimenti contenuti nei recipienti per la conservazione. Se hai appena terminato di usare il grill, attendi che il forno a microonde si sia raffreddato prima di inserirvi i recipienti per la conservazione, poiché il calore residuo potrebbe danneggiarli.

Sistemi di sicurezza

Per la tua sicurezza durante l'utilizzo, questo apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza incorporato. L'apparecchio funzionerà solo se tutti i componenti sono montati nel modo corretto. Quando tutti i componenti sono montati nel modo corretto, il blocco di sicurezza incorporato si sblocca.

L'apparecchio dispone anche di una funzionalità di sicurezza che prevede l'arresto del funzionamento in caso di surriscaldamento. Il surriscaldamento può verificarsi se l'intervallo fra due cicli di cottura a vapore è troppo breve. Se il blocco dell'interruzione di sicurezza si attiva durante il ciclo di cottura a vapore, ruota la manopola di comando in posizione **OFF** e lascia che l'apparecchio si raffreddi per alcuni minuti. Trascorso tale intervallo, potrai utilizzare di nuovo l'apparecchio.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips Avent! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips Avent, registra il prodotto sul sito www.philips.com/welcome.

EasyPappa 4-in-1 consente a tutti i genitori di preparare pasti nutrienti per i loro bambini, grazie alle funzioni combinate di cottura a vapore e frullatura in un solo apparecchio. Puoi anche utilizzare EasyPappa per scongelare e riscaldare gli alimenti per bambini.

Descrizione generale

Panoramica del prodotto (fig. ①)

- A** Linguetta coperchio
- B** Connettore sul coperchio del contenitore
- C** Coperchio del contenitore
- D** Anello di guarnizione
- E** Gancio di bloccaggio
- F** Setaccio
- G** Gruppo lame
- H** Supporto gruppo lame
- I** Contenitore
- J** Coperchio del serbatoio dell'acqua
- K** Indicazioni del livello dell'acqua
- L** Indicazione del livello MAX dell'acqua
- M** Serbatoio dell'acqua (non estraibile)
- N** Caldaia
- O** Unità principale
- P** Manopola di comando
- Q** Pulsante per la frullatura
- R** Cavo di alimentazione
- S** Zona di blocco sul serbatoio

Panoramica dei comandi (fig. ①)

- T** Impostazione scongelamento
- U** Funzione di riscaldamento per recipiente per la conservazione degli alimenti da 240 ml
- V** Funzione di riscaldamento per recipiente per la conservazione degli alimenti da 120 ml
- W** Spia cottura a vapore

Accessori (fig. ①)

- X** Recipiente per la conservazione degli alimenti
- Y** Coperchio del recipiente per la conservazione degli alimenti
- Z** Spatola

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- 1** Rimuovere tutto il materiale da imballaggio dall'apparecchio.
- 2** Prima del primo utilizzo, pulisci con cura tutti i componenti. Consulta il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".
- 3** Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, ti consigliamo di effettuare un ciclo di cottura a vapore con il contenitore vuoto. Consulta i capitoli "Riempimento del serbatoio dell'acqua" e "Cottura a vapore".

Utilizzo dell'apparecchio



Attenzione

- Per la sicurezza del bambino, controlla sempre la temperatura del cibo cotto con il dorso della mano.

Questo apparecchio è progettato per cuocere a vapore ingredienti freschi e solidi, frullandoli nella consistenza che desideri. Consulta il ricettario allegato per alcune idee gustose e nutrienti. Inoltre, l'apparecchio può essere utilizzato sia solo per la cottura a vapore, sia solo per la frullatura. Se desideri solo frullare gli ingredienti, consulta il capitolo "Frullatura senza cottura a vapore".

Questo apparecchio può essere anche utilizzato per scongelare e riscaldare gli alimenti cotti conservati nei recipienti adatti. Utilizza sempre questi recipienti per la conservazione per scongelare o riscaldare gli alimenti frullati. Se quando scongeli o riscaldi non utilizzi i recipienti per la conservazione, gli alimenti cadranno sul setaccio e sul coperchio del contenitore.

Non inserire mai il contenitore con gli alimenti frullati in posizione di cottura a vapore sull'unità principale.

Non cuocere mai la stessa porzione di ingredienti più a lungo di 30 minuti o più di una volta.

Questo apparecchio NON è progettato per i seguenti utilizzi.

- Cuocere a vapore gli ingredienti crudi congelati
- Cuocere a vapore gli alimenti frullati non inseriti nei recipienti per la conservazione adatti
- Cuocere a vapore gli stessi ingredienti per più di 30 minuti
- Cuocere riso e pasta
- Cuocere a vapore dopo la frullatura
- Riscaldare liquidi come zuppe, salse o acqua
- Mantenere caldi gli alimenti per molte ore
- Tagliare ingredienti duri come cubetti di ghiaccio o di zucchero, oppure ingredienti appiccicosi come il formaggio

Riempimento del serbatoio dell'acqua



Nota

- Verifica che l'acqua nel serbatoio non superi l'indicazione di livello MAX presente sul lato del serbatoio (250 ml) oppure all'interno dello stesso.
- Ti consigliamo di utilizzare acqua dolce o demineralizzata, poiché i minerali dell'acqua del rubinetto o di quella oligominerale causano una formazione più rapida del calcare all'interno del serbatoio dell'acqua.
- Non versare mai liquidi nel serbatoio, ad eccezione di acqua e dei materiali necessari alla rimozione del calcare.

- 1** Per aprire il serbatoio dell'acqua, ruotane il coperchio in senso antiorario (fig. ④), quindi versa l'acqua rispettando le indicazioni di livello sul serbatoio e quelle descritte nel capitolo "Ingredienti e tempi di cottura a vapore" del manuale dell'utente o nel ricettario allegato (Fig. ⑤).
- 2** Posiziona il coperchio sul serbatoio dell'acqua e ruotalo in senso orario per bloccarlo saldamente (Fig. ⑥).
 - ↳ Quando il coperchio del serbatoio dell'acqua è bloccato correttamente, l'icona ▲ presente sul coperchio del serbatoio combaccerà con l'icona 🔒 sul serbatoio.



Nota

- (🔒) Prima di avviare il funzionamento, verifica di aver bloccato correttamente il coperchio del serbatoio dell'acqua.

Cottura a vapore



Attenzione

- Il vapore e l'acqua calda possono scottare le dita. Non toccare e tieni fuori dalla portata dei bambini i componenti caldi dell'apparecchio o il vapore che fuoriesce dalla parte superiore, perché potrebbero causare scottature. (Fig. ⑦).

**Nota**

- Scongela sempre gli ingredienti prima di riporli nel contenitore per la cottura a vapore. Elimina ogni eccesso di acqua dagli ingredienti scongelati scuotendoli prima di riporli nel contenitore.
- Quando si aggiungono gli ingredienti, non superare il bordo superiore della parte in plastica del gruppo lame.
- Non mettere mai acqua o altri liquidi nel contenitore per la cottura a vapore, per evitare di danneggiare l'apparecchio.
- L'apparecchio non avvia la cottura a vapore se il contenitore non è bloccato correttamente.
- Prima della cottura a vapore, verifica che l'anello di guarnizione sia posizionato intorno al coperchio del contenitore e che la parte piatta dell'anello sia rivolta verso l'esterno.

- 1** Premi la linguetta del coperchio in senso antiorario per rimuoverlo dal contenitore (Fig. ⑧).
- 2** Se il gruppo lame non è nel contenitore, posizionalo nel supporto dedicato presente nel contenitore (Fig. ⑨).
- 3** Ti consigliamo di tagliare gli ingredienti solidi in piccoli pezzi (cubetti non superiori a 1 cm).
- 4** Posiziona gli ingredienti nel contenitore (Fig. ⑩).
- 5** Premi il setaccio nel coperchio del contenitore (Fig. ⑪).
- 6** Posiziona il coperchio del contenitore sul contenitore e ruotalo in senso orario per bloccarlo correttamente (Fig. ⑫).

**Nota**

- Il contenitore dispone di scanalature che consentono di guidare i ganci di bloccaggio e bloccare il coperchio correttamente. Verifica che la linguetta del coperchio scorra sull'impugnatura del contenitore (Fig. ⑬).

- 7** Se non hai mai riempito il serbatoio con l'acqua necessaria per la cottura a vapore, consulta il capitolo "Riempimento del serbatoio dell'acqua" e aggiungi l'acqua prima di inserire il contenitore sull'unità principale.

**Nota**

- Verifica che il coperchio del serbatoio dell'acqua sia bloccato correttamente prima di inserire il contenitore sull'unità principale.

- 8** Gira il contenitore con il coperchio in basso (Fig. ⑭).
- 9** Allinea il connettore sul coperchio del contenitore sulla zona di blocco sul serbatoio; quindi, posiziona il contenitore sull'unità principale con il coperchio in basso (Fig. ⑮). Premi il contenitore verso il basso per bloccarlo saldamente sull'unità principale e verifica che l'impugnatura sia sul lato destro.
- 10** Se la manopola di comando non è in posizione OFF, ruotala per selezionarla.

- 11** Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 12** Ruota la manopola di comando per selezionare la durata della cottura a vapore necessaria (Fig. ⑩). Per consigli sui tempi di cottura, consulta la tabella del capitolo "Ingredienti e tempi di cottura a vapore" e il ricettario.
- ↳ La spia della cottura a vapore  diventerà bianca a indicare che l'apparecchio ha avviato la cottura a vapore.
 - ↳ Al termine del ciclo di cottura a vapore, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e la spia della cottura a vapore si spegnerà.
- 13** Ruota la manopola di comando in posizione OFF (Fig. ⑪). Prima di rimuovere il contenitore, attendi 2 minuti o finché dalla parte superiore dell'apparecchio non fuoriesca più vapore.

**Attenzione**

- Se desideri avviare un altro ciclo di cottura a vapore, lascia che l'apparecchio si raffreddi 10 minuti ed elimina l'acqua rimasta prima di riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

- 14** Per frullare gli ingredienti cotti a vapore, consulta il capitolo "Frullatura dopo la cottura a vapore".
- 15** Al termine del ciclo di cottura a vapore, nel serbatoio potrebbe essere rimasta dell'acqua. Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio. Attendi che l'apparecchio raggiunga la temperatura ambiente, quindi elimina dal serbatoio l'acqua residua. Per svuotare o pulire il serbatoio dell'acqua, consulta il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".

Frullatura dopo la cottura a vapore

**Attenzione**

- A seguito del ciclo di cottura a vapore, il contenitore e il coperchio si surriscaldano. Afferra il contenitore solo dall'impugnatura resistente al calore. (Fig. ⑫).
- Quando l'apparecchio è in uso, verifica che il coperchio del contenitore sia chiuso e bloccato correttamente.
- Prima di aprire il coperchio del contenitore per aggiungere altri ingredienti o per rimuovere l'acqua residua, verifica sempre che si sia raffreddato dopo la cottura a vapore (non riempire il vaso oltre il bordo superiore della parte in plastica del gruppo lame).
- Se hai aggiunto altri liquidi, non utilizzare il contenitore nella posizione per la cottura a vapore, poiché il liquido fuoriuscirà dal setaccio.

- 1** Dalla posizione per la cottura a vapore, solleva il contenitore afferrandolo dall'impugnatura e capovolgilo (Fig. ⑬). Scuoti il contenitore affinché gli

ingredienti cotti al vapore si spostino sulla parte inferiore del contenitore, dove sono posizionate le lame.

- 2 Se necessario, rimuovi il coperchio del contenitore e aggiungi altri ingredienti da frullare (ad es. acqua per preparare gli omogeneizzati, oppure ingredienti già cotti come riso o pasta). Prima di iniziare a frullare, posiziona il coperchio sul contenitore.
- 3 Posiziona il contenitore sull'unità principale con il coperchio inserito, allinea l'icona  sul contenitore con l'icona  dell'unità principale e ruotalo in senso orario per bloccarlo (Fig. 20). Verifica che l'impugnatura sia sul lato destro.
 - ↳ Quando il contenitore è bloccato correttamente sull'unità principale, l'icona  sul contenitore combacerà con l'icona  sull'unità principale.
- 4 Tieni premuto il pulsante per la frullatura finché gli ingredienti non hanno raggiunto la consistenza che desideri (Fig. 21).



Attenzione

- Non frullare per più di 30 secondi consecutivi. Se dopo 30 secondi non hai ancora terminato la frullatura, rilascia il pulsante per interrompere il processo e attendi qualche secondo prima di continuare. Se l'unità principale si surriscalda, lasciala raffreddare per qualche minuto prima di continuare.

- 5 Al termine della frullatura, rilascia il pulsante dedicato (Fig. 22).
- 6 Staccate la spina dalla presa di corrente.
- 7 Rimuovere il gruppo lame. Fare attenzione quando si rimuove il gruppo lame poiché potrebbe essere caldo. Rimuovi gli alimenti frullati dal contenitore. Se necessario, utilizza la spatola fornita con l'apparecchio.

Frullatura senza cottura a vapore

Questo apparecchio è progettato per i seguenti utilizzi.

- Ridurre in purea ingredienti cotti al vapore
- Frullare frutta e salse



Attenzione

- L'apparecchio non è progettato per tagliare ingredienti duri come cubetti di ghiaccio o di zucchero, oppure ingredienti appiccicosi come il formaggio.
- Se hai aggiunto liquidi, non utilizzare il contenitore nella posizione per la cottura a vapore, poiché il liquido fuoriuscirà dal setaccio.

**Nota**

- Quando stai frullando delle salse, non riempire oltre il livello **MAX** indicato sul contenitore.
- Quando si aggiungono gli ingredienti, non superare il bordo superiore della parte in plastica del gruppo lame.
- Non inserire mai il contenitore con gli alimenti frullati in posizione di cottura a vapore sull'unità principale.
- Se gli ingredienti si appiccicano alle pareti del contenitore, o se gli ingredienti frullati sono ancora troppo solidi, rilascia il pulsante per la frullatura, rimuovi il contenitore dall'unità principale e mescola gli ingredienti con la spatola oppure aggiungi del liquido (ad es. acqua potabile) finché gli alimenti frullati non sono della consistenza adatta al tuo bambino. Quando aggiungi liquidi nel contenitore, non superare il livello **MAX** indicato.
- Prima di servirlo, verifica che l'alimento frullato sia della consistenza adatta al tuo bambino. Per informazioni sulle consistenze più adatte alle varie età del bambino, consulta i suggerimenti professionali sullo svezzamento forniti con l'apparecchio oppure rivolgiti a un medico o un consulente.
- Non inserire grandi quantità di ingredienti solidi in una sola volta. Inserisci questi ingredienti in piccole quantità per ottenere una consistenza più fine.

- 1** Inserisci il gruppo lame sul supporto relativo all'interno del contenitore (Fig. ⑨).
- 2** Taglia gli ingredienti solidi in piccoli pezzi (cubetti di massimo 1 cm) prima di inserirli nel contenitore.
- 3** Posiziona gli ingredienti nel contenitore (Fig. ⑩).
- 4** Premi il setaccio nel coperchio del contenitore (Fig. ⑪).
- 5** Posiziona il coperchio sul contenitore e ruotalo in senso orario per chiuderlo saldamente (Fig. ⑫).

**Nota**

- Il contenitore dispone di scanalature che consentono di guidare i ganci di bloccaggio e bloccare il coperchio correttamente. Verifica che la linguetta del coperchio scorra sull'impugnatura del contenitore (Fig. ⑬).

- 6** Posiziona il contenitore sull'unità principale con il coperchio inserito, allinea l'icona  sul contenitore con l'icona  dell'unità principale e ruotalo in senso orario per bloccarlo (Fig. ⑳). Verifica che l'impugnatura sia sul lato destro.
 - ↳ Quando il contenitore è bloccato correttamente sull'unità principale, l'icona  sul contenitore combacerà con l'icona  sull'unità principale.
- 7** Tieni premuto il pulsante per la frullatura finché gli alimenti non sono della consistenza adatta (Fig. ㉑).

**Attenzione**

- Non frullare per più di 30 secondi consecutivi. Se dopo 30 secondi non hai ancora terminato la frullatura, rilascia il pulsante per interrompere il processo e attendi qualche secondo prima di continuare. Se l'unità principale si surriscalda, lasciala raffreddare per qualche minuto prima di continuare.

- 8** Al termine della frullatura, rilascia il pulsante dedicato (Fig. 22).
- 9** Staccate la spina dalla presa di corrente.
- 10** Rimuovere il gruppo lame. Fare attenzione quando si rimuove il gruppo lame poiché potrebbe essere caldo. Rimuovi gli alimenti frullati dal contenitore. Se necessario, utilizza la spatola fornita con l'apparecchio.

Riscaldamento

Un recipiente per la conservazione degli alimenti da 240 ml è fornito insieme all'apparecchio. Utilizza il recipiente per la conservazione degli alimenti per riscaldare ciò che hai preparato con l'apparecchio.

**Nota**

- Una confezione comprendente 2 recipienti per la conservazione degli alimenti con capienza di 120 ml e 240 ml (SCF876) è acquistabile separatamente presso alcuni rivenditori.
- Per riscaldarli, metti gli alimenti frullati nel recipiente per la conservazione.
- Prima di riscaldare gli alimenti, verifica che l'anello di guarnizione sia posizionato intorno al coperchio del contenitore e che la parte piatta dell'anello sia rivolta verso l'esterno.

- 1** Versa la quantità adatta di acqua nel serbatoio.
 - ↳ Se utilizzi un recipiente per la conservazione da 120 ml, versa 160 ml di acqua nel serbatoio (ad es. fino all'indicazione di livello per 10/15 min.); se utilizzi un recipiente per la conservazione da 240 ml, versa l'acqua fino all'indicazione di livello MAX presente sul lato o all'interno del serbatoio.
- 2** Posiziona il coperchio sul serbatoio dell'acqua e ruotalo in senso orario per bloccarlo saldamente (Fig. 6).
 - ↳ Quando il coperchio del serbatoio è bloccato correttamente, l'icona ▲ sul coperchio del serbatoio combacerà con l'icona 🔒 sul serbatoio.
- 3** Estrai il gruppo lame dal contenitore (Fig. 23).
- 4** Gira il recipiente per la conservazione degli alimenti e posizionalo sul supporto del gruppo lame nel contenitore (Fig. 24).
- 5** Posiziona il coperchio del contenitore sul contenitore e ruotalo in senso orario per bloccarlo correttamente (fig. 25).

**Nota**

- Il contenitore dispone di scanalature che consentono di guidare i ganci di bloccaggio e bloccare il coperchio correttamente. Verifica che la linguetta del coperchio scorra sull'impugnatura del contenitore (Fig. 13).

- 6** Gira il contenitore con il coperchio in basso (Fig. 26).
- 7** Allinea il connettore sul coperchio del contenitore alla zona di blocco sul serbatoio; quindi, posiziona il contenitore sull'unità principale con il coperchio in basso (Fig. 27). Premi il contenitore verso il basso per bloccarlo saldamente sull'unità principale e verifica che l'impugnatura sia sul lato destro.

**Nota**

- Verifica che il coperchio del serbatoio dell'acqua sia bloccato correttamente prima di inserire il contenitore sull'unità principale.

- 8** Se la manopola di comando non è in posizione OFF, ruotala per selezionarla.
- 9** Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 10** Ruota la manopola di comando per selezionare l'intervallo di riscaldamento più adatto al recipiente per la conservazione degli alimenti posizionato nel contenitore (Fig. 16).
 - ↳ Scegli 15 minuti (15) se utilizzi un recipiente per la conservazione da 120 ml; scegli 25 minuti (25) se utilizzi un recipiente per la conservazione da 240 ml.
 - ↳ La spia della cottura a vapore (vapore) diventerà bianca a indicare che l'apparecchio ha avviato il riscaldamento.
- 11** Al termine del ciclo di riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e la spia della cottura a vapore (vapore) si spegnerà.
- 12** Ruota la manopola di comando in posizione OFF (Fig. 17). Prima di rimuovere il contenitore, attendi 2 minuti o finché dalla parte superiore dell'apparecchio non fuoriesca più vapore.
- 13** Apri il coperchio del contenitore e utilizza il gancio della spatola per estrarre il recipiente per la conservazione degli alimenti (Fig. 28).
- 14** Al termine del ciclo di riscaldamento, nel serbatoio potrebbe essere rimasta dell'acqua. Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio. Attendi che l'apparecchio raggiunga la temperatura ambiente, quindi elimina dal serbatoio l'acqua residua. Per svuotare o pulire il serbatoio dell'acqua, consulta il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".

Scongelare

Se per congelare gli alimenti frullati hai utilizzato i recipienti speciali per la conservazione degli alimenti, utilizza l'apparecchio per scongelare delicatamente l'alimento.



Nota

- Per scongelarli, metti gli alimenti frullati nel recipiente per la conservazione.
- Prima di scongelare gli alimenti, verifica che l'anello di guarnizione sia posizionato intorno al coperchio del contenitore e che la parte piatta dell'anello sia rivolta verso l'esterno.

- 1** Riempi il serbatoio dell'acqua fino all'indicazione di livello MAX presente sul lato o all'interno del serbatoio stesso.
- 2** Segui i passaggi da 2 a 8 descritti nel capitolo "Riscaldamento".
- 3** Ruota la manopola di comando e seleziona 30 minuti  (Fig. 29).
 ↳ La spia della cottura a vapore  diventerà bianca a indicare che l'apparecchio ha avviato lo scongelamento.
- 4** Al termine del ciclo di scongelamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e la spia della cottura a vapore  si spegnerà.
- 5** Ruota la manopola di comando in posizione OFF (Fig. 17). Prima di rimuovere il contenitore, attendi 2 minuti o finché dalla parte superiore dell'apparecchio non fuoriesca più vapore.
- 6** Apri il coperchio e utilizza il gancio della spatola per estrarre il recipiente per la conservazione degli alimenti (Fig. 28).
- 7** Al termine del ciclo di scongelamento, nel serbatoio potrebbe essere rimasta dell'acqua. Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio. Attendi che l'apparecchio raggiunga la temperatura ambiente, quindi elimina dal serbatoio l'acqua residua. Per svuotare o pulire il serbatoio dell'acqua, consulta il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".



Nota

- La stessa porzione di alimenti può essere scongelata solo una volta.
- Dopo lo scongelamento, ti consigliamo di effettuare un altro ciclo di riscaldamento per uniformare la temperatura dell'alimento.

Ingredienti e tempi di cottura a vapore

Tipo di cibo	Ingredienti	Tempo di cottura a vapore approssimativo (min.)*	Livello minimo di acqua nel serbatoio dell'acqua (ml)
Frutta	Mela	15	160
	Arancia/mandarino	15	160
	Pesca	10	160
	Pera	15	160
	Ananas	20	200
	Prugna	10	160
	Fragola	15	160
Verdure	Asparagi	15	160
	Broccoli	15	160
	Carote	20	200
	Cavolfiore	15	160
	Sedano	15	160
	Melanzane	15	160
	Finocchi	15	160
	Fagiolini	20	200
	Porro	15	160
	Cipolle	15	160
	Piselli	15	160
	Peperoni	15	160
	Patate	20	200
	Zucca	15	160
	Spinaci	15	160
	Cavolo navone	15	160
	Granturco	15	160
	Patate dolci	15	160
	Pomodoro	15	160
	Rapa	15	160
	Zucchine	15	160
Carne	Pollo, manzo, agnello, 20 maiale, ecc.		200
Pesce	Salmone, merlano, sogliola, merluzzo, trota, ecc.	15	160

* I tempi di cottura a vapore possono variare. I tempi approssimativi sono calcolati su ingredienti tagliati in cubetti non superiori al 1 cm e del peso complessivo di 250 g.

Pulizia ed eliminazione del calcare

Pulizia



Attenzione

- Pulite l'apparecchio ogni volta che lo usate.
- Non immergere mai l'unità principale nell'acqua. Non risciacquare mai l'unità principale sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare mai soluzioni/pastiglie sterilizzanti chimiche o decoloranti nell'apparecchio.
- Non utilizzare pagliette, detergenti abrasivi o liquidi aggressivi come benzina, acetone o alcol, per pulire l'apparecchio.



Nota

- Tutti i componenti, ad eccezione dell'unità principale, possono essere lavati in lavastoviglie.
- Dopo averlo rimosso per la pulizia, inserisci l'anello di guarnizione intorno al coperchio del contenitore e verifica che la parte piatta dell'anello sia rivolta verso l'esterno.

- 1 Stacca la spina e rimuovi il contenitore dall'unità principale (Fig. 30).
- 2 Premi la linguetta del coperchio in senso antiorario per rimuoverlo dal contenitore (Fig. 8).
- 3 Afferra la parte sporgente sul setaccio ed estrai un lato del setaccio; quindi, rimuovilo dal coperchio del contenitore (Fig. 31).
- 4 Smonta l'anello di guarnizione dal coperchio del contenitore per pulirlo, se necessario.
- 5 Rimuovi il gruppo lame (Fig. 23).
- 6 Pulisci con cura il gruppo lame sotto l'acqua corrente, immediatamente dopo l'uso. Risciacqua anche l'interno del tubo del gruppo lame (Fig. 32).



Attenzione

- Fai molta attenzione quando manipoli il gruppo lame. I bordi taglienti sono molto affilati.

- 7 Ruota il coperchio del serbatoio in senso antiorario e rimuovilo dal serbatoio (Fig. 33).
- 8 Pulisci il coperchio del serbatoio dell'acqua sotto l'acqua corrente.
- 9 Elimina l'acqua in eccesso dal serbatoio. Se necessario, versa dell'acqua pulita nel serbatoio (Fig. 5) e risciacqualo (Fig. 34). Se necessario, ripeti l'operazione finché il serbatoio dell'acqua non è pulito.

- 10 Subito dopo l'utilizzo, pulisci con acqua calda e detergente tutti gli altri componenti entrati in contatto con gli alimenti.
- 11 Dopo la pulizia, asciuga l'unità principale e tutti gli altri componenti.

Decalcificazione del serbatoio dell'acqua

Per godere sempre di prestazioni ottimali, ti consigliamo di effettuare la rimozione del calcare dall'apparecchio ogni 4 settimane. Per ridurre la formazione del calcare, ti consigliamo di utilizzare acqua dolce o demineralizzata per la cottura a vapore, il riscaldamento o lo scongelamento.

Per eseguire la pulizia anticalcare dell'apparecchio, attieniti alle istruzioni relative riportate di seguito.

- 1 Controllate che l'apparecchio sia spento.
- 2 Mescola 80 ml di aceto di vino bianco (6% di acido acetico) con 80 ml di acqua, oppure utilizza acido citrico e acqua calda per rimuovere il calcare dal serbatoio dell'acqua.
- 3 Aggiungi la soluzione alla caldaia nel serbatoio dell'acqua.
- 4 Posiziona il coperchio sul serbatoio dell'acqua e ruotalo in senso orario per bloccarlo saldamente.
- 5 Attendi 6 ore/tutta la notte, finché il calcare non si scioglie.
- 6 Elimina la soluzione dal serbatoio dell'acqua (Fig. 34).
- 7 Se il calcare non si è sciolto completamente, ripeti il ciclo di rimozione del calcare dal passaggio 1 fino al 6 di questo capitolo.
- 8 Versa dell'acqua pulita nel serbatoio (Fig. 5) e risciacqualo (Fig. 34). Se necessario, ripeti l'operazione finché il serbatoio dell'acqua non è pulito.
- 9 Risciacqua il coperchio del serbatoio sotto l'acqua corrente.
- 10 Prima di inserire nuovamente del cibo all'interno dell'apparecchio, riempi il serbatoio con 200 ml di acqua e completa un ciclo di cottura a vapore di 20 minuti con il contenitore vuoto.

Conservazione

- 1 Svuota il serbatoio prima di riporre l'apparecchio (Fig. 34).
- 2 Verifica che tutti i componenti siano puliti e asciutti prima di riporre l'apparecchio (consulta il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare").
- 3 Riponi l'apparecchio con il gruppo lame all'interno del contenitore, al fine di evitare danni.
- 4 Quando riponi l'apparecchio, verifica sempre che i coperchi del serbatoio dell'acqua e del contenitore siano bloccati correttamente.

Riciclaggio



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).

Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:

1. Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
 2. Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Garanzia e assistenza

In caso di ulteriori informazioni o problemi, visita il sito Web di Philips all'indirizzo **www.philips.com/avent** oppure contatta il centro assistenza Philips del tuo Paese (per dettagli, consulta l'opuscolo della garanzia internazionale allegato). Se nel proprio paese non è presente alcun centro di assistenza clienti, rivolgersi al proprio rivenditore Philips.

Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni fornite di seguito, contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Questo apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza. Questo apparecchio non funzionerà se tutti i componenti non sono montati correttamente sull'unità principale.	Monta tutte le parti correttamente. Prima della cottura a vapore, il contenitore dovrebbe essere in posizione verticale sull'unità principale, con il coperchio in basso; prima della frullatura, posiziona il contenitore sull'unità principale con il coperchio in alto e blocca il contenitore ruotandolo in senso orario.
La spia della cottura a vapore  non si accende.	L'apparecchio non è collegato all'alimentazione.	Inserisci la spina nella presa di corrente.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Il contenitore non è stato posizionato correttamente sull'unità principale.	Posiziona correttamente il contenitore sull'unità principale con il coperchio in basso.
	Hai avviato un secondo ciclo di cottura a vapore subito dopo il completamento di quello precedente.	Spegni l'apparecchio e lascialo raffreddare per 10 minuti prima di avviare il secondo ciclo di cottura a vapore.
	La manopola di comando non è stata ruotata in posizione OFF al termine del ciclo di cottura a vapore precedente.	Per prima cosa, ruota la manopola di comando in posizione OFF, quindi ruotala nuovamente selezionando la durata della cottura.
Il serbatoio emette un odore sgradevole le prime volte che viene usato.	Non hai effettuato la pre-pulizia del serbatoio prima dell'uso.	Consulta il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare" per pulire il serbatoio; quindi, completa un ciclo di cottura a vapore con contenitore vuoto.
L'apparecchio non produce vapore.	Non hai versato l'acqua nel serbatoio.	Spegni e stacca la spina dell'apparecchio, quindi aggiungi l'acqua nel serbatoio.
	Nel serbatoio dell'acqua è presente troppo calcare.	Eseguire la rimozione del calcare. Consulta la sezione "Rimozione del calcare" nel capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".
Il vapore fuoriesce dal serbatoio dell'acqua.	Il coperchio del serbatoio dell'acqua non è chiuso correttamente.	Chiudi correttamente il serbatoio dell'acqua. Verifica che l'icona ▲ sul serbatoio dell'acqua combaci con l'icona 🔒 all'interno del serbatoio.
	Il contenitore non è montato correttamente sull'unità principale.	Posiziona correttamente il contenitore sull'unità principale.
	Il foro del vapore sul coperchio del serbatoio dell'acqua è ostruito da sporcizia o calcare.	Pulisci il foro del vapore sul coperchio del serbatoio dell'acqua.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	La bocchetta del vapore sul coperchio del contenitore è ostruita dalla sporcizia.	Pulisci la bocchetta del vapore sul coperchio del contenitore.
Gli ingredienti non si sono riscaldati del tutto.	I pezzi nel contenitore sono troppo grandi.	Taglia gli alimenti in piccoli pezzi (cubetti non superiori a 1 cm).
	Nel recipiente sono presenti troppi alimenti.	Riduci la quantità di alimenti nel contenitore.
	Nel serbatoio dell'acqua è presente troppa o poca acqua.	Aggiungi la corretta quantità di acqua in base ai tempi di cottura a vapore. Controlla nel ricettario e/o nella tabella del capitolo "Ingredienti e tempi di cottura a vapore" per verificare di aver aggiunto la giusta quantità di acqua rispetto ai tempi di cottura a vapore per gli ingredienti o la ricetta che desideri preparare.
	Il tempo di cottura a vapore è troppo breve.	Seleziona un tempo di cottura a vapore più lungo (massimo 30 minuti).
	Il contenitore non è stato posizionato correttamente sull'unità principale.	Posiziona correttamente il contenitore sull'unità principale con il coperchio in basso.
	Nel serbatoio dell'acqua è presente troppo calcare.	Eseguire la rimozione del calcare. Consulta la sezione "Rimozione del calcare" nel capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".
Il coperchio del contenitore perde.	Nel recipiente sono presenti troppi alimenti.	Spegnete l'apparecchio e preparate una quantità minore di ingredienti.
	Il coperchio del contenitore non è bloccato correttamente.	Posiziona il coperchio del contenitore sul contenitore e ruotalo in senso orario per bloccarlo saldamente.
	L'anello di guarnizione intorno al coperchio del contenitore non è posizionato correttamente o non è inserito.	Verifica che l'anello di guarnizione sia correttamente posizionato intorno al coperchio del contenitore con la parte piatta rivolta verso l'esterno.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La funzione per la frullatura non si attiva.	Nel recipiente sono presenti troppi alimenti.	Spegnete l'apparecchio e preparate una quantità minore di ingredienti. Gli alimenti nel contenitore non dovrebbero superare il gruppo lame.
	Il contenitore non è stato posizionato correttamente sull'unità principale.	Posiziona il contenitore sull'unità principale con il coperchio inserito, allinea l'icona  sul contenitore con l'icona  dell'unità principale e ruotalo in senso orario per bloccarlo.
	Il coperchio del contenitore non è bloccato correttamente.	Posiziona il coperchio del contenitore sul contenitore e ruotalo in senso orario per bloccarlo saldamente.
	Stai utilizzando l'apparecchio per frullare alimenti appiccicosi, come il formaggio.	Consulta il ricettario e utilizza gli ingredienti adatti alla frullatura.
	Hai utilizzato la funzione di frullatura in modo continuativo per più di 30 secondi.	Interrompi la frullatura e attendi che l'apparecchio si raffreddi per qualche secondo. Quindi, ricomincia a frullare.
L'apparecchio produce molto rumore, emana un odore sgradevole, è bollente, emette fumo, ecc.	Nel recipiente sono presenti troppi alimenti.	Spegnete l'apparecchio e preparate una quantità minore di ingredienti.
	Hai utilizzato la funzione di frullatura per troppo tempo.	L'apparecchio non deve frullare per più di 30 secondi consecutivi.
L'apparecchio produce rumori e vibrazioni durante la frullatura.	Il setaccio non è inserito sul coperchio del contenitore.	Verifica che il setaccio sia ben inserito sul coperchio del contenitore.
La temperatura degli alimenti scongelati è ancora bassa.	Hai inserito una quantità eccessiva di alimenti nel recipiente per la conservazione.	Verifica che la quantità di alimenti contenuta nel recipiente per la conservazione non superi la quantità massima indicata sul lato del recipiente.
	Gli alimenti nel recipiente per la conservazione sono troppo densi.	Lascia raffreddare l'apparecchio per 10 minuti e ripeti lo scongelamento.

Problema	Possibile causa	Soluzione
I recipienti per la conservazione perdono durante il riscaldamento/scongelo.	Il coperchio del recipiente per la conservazione degli alimenti non è chiuso correttamente.	Prima di inserire il recipiente per la conservazione degli alimenti nel contenitore per il riscaldamento/scongelo, verifica che il coperchio sia chiuso correttamente.
L'acqua nel serbatoio ha un colore insolito quando viene versata fuori dal serbatoio o quando entra all'interno del contenitore durante la cottura a vapore, oppure l'acqua all'interno del serbatoio emana un odore sgradevole.	Durante l'utilizzo sono entrate delle particelle di cibo nel serbatoio dell'acqua.	Pulisci il serbatoio dell'acqua seguendo le istruzioni descritte nel capitolo "Pulizia e rimozione del calcare". Utilizza l'apparecchio attenendoti scrupolosamente alle istruzioni. Verifica di non aver riempito con troppa acqua il serbatoio (max. 250 ml) e di non aver riempito con troppi alimenti il contenitore (non riempire il vaso oltre il bordo superiore della parte in plastica del gruppo lame). Non cuocere a vapore gli stessi ingredienti per oltre 30 minuti o aggiungere liquidi nel contenitore. Dopo aver inserito i liquidi nel contenitore, non metterlo mai nella posizione di cottura a vapore con il coperchio del contenitore in basso.
Sono presenti chiazze bianche sul serbatoio dell'acqua e relativo coperchio, sul contenitore e relativo coperchio e sul setaccio.	In queste zone si è formato del calcare.	Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio. Rimuovi periodicamente il calcare. Pulisci il coperchio del serbatoio dell'acqua, il contenitore e relativo coperchio e il setaccio con un panno bagnato. Eseguire la rimozione del calcare. Consulta la sezione "Rimozione del calcare" nel capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".
Le superfici che entrano in contatto con gli alimenti si sono macchiate.	I coloranti per alimenti potrebbero macchiare le parti con cui entrano in contatto.	Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio. Tutti i componenti sono sicuri da utilizzare e non deteriorano gli alimenti cotti.
L'apparecchio emette un segnale acustico per 5 volte e la spia della cottura a vapore lampeggia durante la cottura, il riscaldamento o lo scongelamento.	Il contenitore non è nella posizione corretta oppure è stato rimosso dall'unità principale durante il funzionamento.	Ruota la manopola di comando in posizione OFF, controlla la quantità di acqua inserita nel serbatoio, posiziona il contenitore sull'unità principale e seleziona il tempo di funzionamento per ricominciare il ciclo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	L'acqua nel serbatoio non è sufficiente per il tempo di preparazione selezionato.	Ruota la manopola di comando in posizione OFF e aggiungi abbastanza acqua per il tempo di preparazione selezionato.
	Nel serbatoio dell'acqua è presente troppo calcare.	Eseguire la rimozione del calcare. Consulta la sezione "Rimozione del calcare" nel capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".
Sono presenti residui di cibo sul fondo del vaso.	Piccoli residui di cibo penetrano all'interno dello strato interno sul fondo del vaso durante la pulizia.	Rimuovere il vaso dall'unità principale. Rimuovere il coperchio e il gruppo delle lame dal vaso. Capovolgere il vaso, allineare il piccolo foro nella parte inferiore e far scorrere l'acqua del rubinetto all'interno del foro. Utilizzare acqua calda per ottenere risultati di pulizia migliori. Tenere l'impugnatura del vaso e scuotere per circa 15 secondi per mescolare l'acqua con i residui accumulati. Far defluire l'acqua dal piccolo foro. Ripetere i passaggi descritti sopra più volte fino all'eliminazione dei residui.

Specifiche tecniche

- Tensione/potenza in watt: vedi la targhetta sulla base dell'apparecchio
- Capacità massima di acqua del serbatoio: 250 ml
- Capacità massima del contenitore: 1050 ml
- Temperatura di funzionamento: da 10 °C a 40 °C
- Protezione: sistema di controllo della temperatura del riscaldamento

Wij verwijzen u naar de afbeeldingen op de gevouwen pagina's op de voor- en achterkant van de gebruikershandleiding.



Inhoud

Belangrijk	132
Introductie	137
Algemene beschrijving	137
Voor het eerste gebruik	138
Het apparaat gebruiken	138
Ingrediënten en stoomtijden	147
Schoonmaken en ontkalken	148
Opbergen	149
Recycling	150
Garantie en service	150
Problemen oplossen	150
Technische specificaties	154

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof. Spoel het apparaat niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen (inclusief de accessoires).
- Dit apparaat buiten bereik van kinderen houden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen (inclusief de accessoires).
- Reiniging en onderhoud dienen niet door kinderen te worden uitgevoerd.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Wees voorzichtig bij het aanraken van de scherpe messen, het legen van de kom en tijdens het reinigen.

- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.
- Het apparaat wordt heet tijdens of kort na het stomen (met name oppervlakken met het symbool "⚠") en kan verbrandingen veroorzaken als u het aanraakt. Til de kan alleen op aan het handvat.
- Er komt hete stoom uit de kan tijdens het stomen en wanneer het deksel wordt verwijderd.
- Pas op voor hete stoom die uit het waterreservoir komt wanneer u het deksel opent.
- Als het stomen klaar is, blijft er nog even hete stoom uit de stoomopening op het deksel van het waterreservoir en uit het stoomgaatje in de kan komen. Pas op wanneer u de kan van het apparaat tilt.
- Als het apparaat niet correct wordt gebruikt, kan er hete stoom onder het deksel van het waterreservoir vandaan komen. Raadpleeg het hoofdstuk 'Problemen oplossen' om dit te voorkomen of op te lossen.
- Wees extra voorzichtig als u hete vloeistof in de kan giet, omdat de vloeistof kan spatten.
- Doe voedsel dat u al eerder hebt gemengd in de bewaarkan als u voedsel met dit apparaat opnieuw wilt opwarmen of ontdooien.
- Het apparaat is niet bedoeld voor het hakken van harde en kleverige ingrediënten.
- Gebruik nooit bleekwater of chemische sterilisatievloeistoffen/-tabletten in het apparaat.
- Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine, aceton of alcohol om het apparaat schoon te maken.
- Laat het apparaat na een stoomproces altijd 10 minuten afkoelen voordat u opnieuw gaat stomen.
- Laat het apparaat niet langer dan 30 seconden achtereen mengen. Als u na 30 seconden nog niet klaar bent met mengen, moet u de knop loslaten en een

paar seconden wachten voordat u verder gaat. Als het apparaat warm wordt, moet u dit een paar minuten laten afkoelen voordat u verder gaat.

- Doe nooit water of andere vloeistoffen in de kan voor het stomen om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Verwijder altijd het deksel van de bewaarkan voordat u voeding in de magnetron opwarmt.

Let op

- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een kachel of kookplaat als dit ingeschakeld of nog heet is.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat, en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, schoonmaakt, accessoires plaatst of verwijdert, of in de buurt van onderdelen komt die bewegen tijdens gebruik.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat je het gaat schoonmaken.
- Draai de bedieningsknop na het stomen, opnieuw opwarmen of ontdooien altijd naar de uit-stand (**OFF**).
- Gebruik de kan of andere onderdelen van het apparaat nooit in een magnetron (behalve de bewaarkannen), omdat de metalen delen van het handvat van de kan en de mesunit niet geschikt zijn voor dit gebruik.
- Steriliseer de kan of andere onderdelen (behalve de bewaarkannen) van het apparaat nooit in een sterilisator of in een magnetron, omdat de metalen delen van het handvat van de kan en de mesunit niet geschikt zijn voor dit gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Het apparaat produceert tijdens gebruik stoom. Zorg ervoor dat er genoeg ruimte rondom het apparaat is om schade aan kasten of andere objecten te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als dit is gevallen of op enige manier schade heeft opgelopen. Breng het apparaat ter reparatie naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
- Gebruik de stoomfunctie nooit zonder water in het waterreservoir.
- Zorg ervoor dat het water in het reservoir niet boven het op het waterreservoir aangegeven MAX-niveau (250 ml) of het MAX-niveau aan de binnenkant van het waterreservoir uitkomt.
- Zorg ervoor dat het deksel van het waterreservoir correct is gesloten voordat u de kan op het apparaat zet.
- Als u ingrediënten stoomt, moet u ervoor zorgen dat u de kan niet verder vult dan tot aan de bovenkant van het plastic deel van de mesunit (afb. ②).
- Wanneer u vloeistoffen mengt, overschrijd dan niet het op de kan aangegeven **MAX**-niveau (720 ml) (afb. ③).
- Til het apparaat niet op en verplaats het ook niet wanneer het is ingeschakeld.
- Stop geen objecten in de stoomopening op het deksel van het waterreservoir of de stoominlaat op het deksel van de kan.
- Vul het waterreservoir nooit bij tijdens het stomen. Er kan heet water en stoom uit het apparaat komen.
- Zorg er altijd voor dat het deksel na het stomen is afgekoeld voordat u het opent om eventueel meer ingrediënten toe te voegen voor het mengen.
- Gebruik de stroomtoevoer van dit apparaat nooit via een extern schakelapparaat zoals een timer en sluit het apparaat ook nooit aan op een stroomkring die regelmatig aan en uit wordt gezet.

- Controleer de temperatuur van het gekookte voedsel altijd op de rug van uw hand om er zeker van te zijn dat het niet te heet is voor uw baby.
- Controleer altijd de dikte van de voeding voor uw baby. Om erachter te komen welke voedseldiktes geschikt zijn voor verschillende leeftijdscategorieën, verwijzen we naar het deskundige advies dat bij dit apparaat wordt meegeleverd, of raden wij u aan om advies te vragen aan een dokter of specialist.
- Gebruik de bijgeleverde spatel uitsluitend om het voedsel uit de kan te halen.
- Regelmatig ontkalken voorkomt schade aan het apparaat.
- De bewaarkan die bij dit apparaat wordt meegeleverd mag niet worden gebruikt om kinderen uit te laten eten. Voed uw kind niet direct uit de bewaarkan.
- Voordat u de bewaarkan gebruikt, moet u deze goed schoonmaken en steriliseren met een Philips Avent-sterilisator of de bewaarkan 5 minuten in kokend water plaatsen. Zo weet u zeker dat de bewaarkannen hygiënisch schoon zijn. Zorg dat er genoeg water in de houder zit voordat u kokend water gebruikt om de bewaarkan te steriliseren en dat de kan niet te lang in contact staat met de houder om vervorming door warmte te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de hoeveelheid voedsel in de bewaarkan niet boven de markering aan de zijkant van de kan uitkomt. Anders gaat de kan mogelijk lekken.
- Als u voedsel opnieuw verwarmt of ontdooit, moet u ervoor zorgen dat het deksel van de bewaarkan goed is afgesloten voordat u de bewaarkan in de kan stopt omdat de bewaarkan anders kan gaan lekken wanneer u deze uit de kan haalt.
- Als u voedsel door middel van de meegeleverde bewaarkan in de magnetron verwarmt, kan dat ervoor zorgen dat het voedsel op bepaalde plekken heel heet wordt en kan dit van invloed zijn op de voedingswaarde. Roer opgewarmd voedsel altijd door zodat de warmte

gelijkmatig wordt verdeeld en controleer de temperatuur voordat u het voedsel opdient.

- Wanneer u een combimagnetron (met grillfunctie) gebruikt om voedsel te verwarmen of te ontdooien, zet dan nooit de grillfunctie aan. Als u zojuist de grillfunctie hebt gebruikt, wacht dan tot de magnetron is afgekoeld voordat u de bewaarkannen erin zet. De restwarmte kan de bewaarkannen namelijk beschadigen.

Veiligheidssystemen

Het apparaat heeft een ingebouwde veiligheidsvergrendeling. Het apparaat werkt alleen indien u alle onderdelen op de juiste manier hebt bevestigd. Als dat het geval is, wordt de ingebouwde veiligheidsvergrendeling ontgrendeld.

Het apparaat is ook voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Oververhitting kan optreden als de tijd tussen twee stoomprocessen te kort is. Als de oververhittingsbeveiliging het apparaat tijdens gebruik uitschakelt, zet u de bedieningsknop terug op de uit-stand (**OFF**) en laat u het apparaat een paar minuten afkoelen. Hierna kunt u het apparaat opnieuw gebruiken.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle normen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips Avent! Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips Avent geboden ondersteuning.

Deze 4-in-1 gezonde babyvoedingmaker helpt ouders bij het bereiden van verse maaltijden voor hun baby met een eenvoudige stoom- en blenderfunctie die in één apparaat is gecombineerd. U kunt de babyvoedingmaker ook gebruiken om uw babyvoeding te ontdooien en opnieuw te verwarmen.

Algemene beschrijving

Productoverzicht (afb. ①)

- A** Dekselgreep
- B** Verbinding op het deksel van de kan
- C** Deksel van de kan
- D** Afdichtring
- E** Vergrendelpin
- F** Zeef

- G** Mesunit
- H** Mesunithouder
- I** Kan
- J** Deksel van waterreservoir
- K** Waterniveaumarkeringen
- L** MAX-aanduiding waterniveau
- M** Waterreservoir (niet afneembaar)
- N** Boiler
- O** Apparaat
- P** Bedieningsknop
- Q** Mengknop
- R** Voedingskabel
- S** Vergrendelgebied op het waterreservoir

Overzicht bedieningspaneel (afb. ①)

- T** Ontdooistand
- U** Opwarmstand voor de bewaarkan van 240 ml
- V** Opwarmstand voor de bewaarkan van 120 ml
- W** Stoomlampje

Accessoires (fig. ①)

- X** Bewaarkan
- Y** Deksel van de bewaarkan
- Z** Spatel

Voor het eerste gebruik

- 1** Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
- 2** Maak alle onderdelen voor het eerste gebruik goed schoon. Zie hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'.
- 3** We raden u aan om een stoomproces te doorlopen met een lege kan voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt. Zie de hoofdstukken 'Het waterreservoir vullen' en 'Stomen'.

Het apparaat gebruiken



Let op

- Controleer de temperatuur van het gekookte voedsel altijd op de rug van uw hand om er zeker van te zijn dat het niet te heet is voor uw baby.

Dit apparaat is bedoeld voor het stomen en mengen van verse, vaste ingrediënten totdat deze de door u gewenste consistentie hebben bereikt. Raadpleeg het receptenboekje voor lekkere en voedzame recepten. Het apparaat kan ook worden gebruikt om alleen te stomen of te mengen. Als u alleen wilt mengen, verwijzen we u naar het hoofdstuk 'Mengen zonder stomen'.

Dit apparaat kan ook worden gebruikt om voeding te ontdooien of te verwarmen die is bewaard in de speciaal daarvoor ontworpen bewaarkannen. Gebruik altijd deze bewaarkannen om gemengde voeding te ontdooien of te verwarmen. Als u voeding ontdooit of verwarmt zonder gebruik te maken van de bewaarkannen, valt de voeding door de zeef op het deksel van de kan.

Zet de kan met gemengde voeding nooit op de stoompositie op het apparaat. Stoom dezelfde portie rauwe ingrediënten nooit langer dan 30 minuten of vaker dan één keer.

Dit apparaat is NIET bedoeld voor:

- Het stomen van bevroren rauwe ingrediënten
- Het stomen van eerder gemengd voedsel zonder de bewaarkan
- Het langer dan 30 minuten stomen van dezelfde ingrediënten
- Het koken van rijst en pasta
- Het mengen van ingrediënten om ze daarna te stomen
- Het opwarmen van vloeistoffen, bijv. soep, sauzen of water
- Het gedurende enkele uren warmhouden van voedsel
- Het hakken van harde ingrediënten als ijsblokjes en suikerklontjes, of plakkerige ingrediënten als kaas

Het waterreservoir vullen



Opmerking

- Zorg ervoor dat het water in het reservoir niet boven het op het waterreservoir aangegeven MAX-niveau (250 ml) of het MAX-niveau aan de binnenkant van het waterreservoir uitkomt.
- Wij raden u aan om zacht of gezuiverd water te gebruiken omdat de mineralen in mineraal- of kraanwater sneller zorgen voor kalkaanslag aan de binnenkant van het waterreservoir.
- U dient nooit andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir doen, behalve om te ontkalken.

- 1 Draai het deksel van het waterreservoir naar links om het waterreservoir te openen (afb. ④). Doe de hoeveelheid water in het reservoir die benodigd is om uw ingrediënten te stomen, zie hiervoor het hoofdstuk 'Ingrediënten en stoomtijden' in de gebruikershandleiding of het receptenboekje (afb. ⑤).
- 2 Doe het deksel van het waterreservoir op het reservoir en draai het rechtsom om het vast te zetten (afb. ⑥).
 - ↳ Als het deksel van het waterreservoir vastzit, zal het ▲-pictogram op het deksel van het waterreservoir op één lijn met het 🔒-pictogram op het waterreservoir komen.

**Opmerking**

-  Zorg er altijd voor dat u het deksel van het waterreservoir goed hebt dichtgedraaid voordat u het apparaat aanzet.

Stomen**Let op**

- U kunt uw vingers verbranden aan hete stoom of heet water. Raak de hete onderdelen van het apparaat of de stoom die aan de bovenkant vrijkomt nooit aan en zorg ervoor dat kinderen dit ook niet doen, aangezien dit brandwonden kan veroorzaken. (afb. ⑦).

**Opmerking**

- Ontdooi bevroren, rauwe ingrediënten altijd voordat u ze in de kan stopt om ze te stomen. Schud overtollig water van de ontdooide ingrediënten voordat u ze in de kan stopt.
- Vul niet verder dan de bovenrand van het plastic deel van de mesunit bij het toevoegen van ingrediënten.
- Doe nooit water of andere vloeistoffen in de kan voor het stomen om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Het apparaat begint niet met stomen als de kan niet goed op zijn plek staat.
- Zorg dat de afsluitring rond het deksel van de kan zit voordat u gaat stomen en dat de vlakke kant van de afsluitring aan de buitenkant zit.

- 1** Druk de dekselgreep naar links om het deksel van de kan los te maken (afb. ⑧).
- 2** Als de mesunit niet in de kan zit, moet u de mesunithouder in de kan drukken (afb. ⑨).
- 3** We raden aan vaste ingrediënten in kleine stukjes te snijden (blokjes van maximaal 1 cm).
- 4** Doe de ingrediënten in de kan (afb. ⑩).
- 5** Druk de zeef in het deksel van de kan (afb. ⑪).
- 6** Plaats het deksel op de kan en draai dit rechtsom totdat het goed vastzit (afb. ⑫).

**Opmerking**

- De kan heeft groeven, zodat de vergrendelpinnen soepel worden geleid en het deksel stevig vastzit. Zorg ervoor dat de dekselgreep in de hendel van de kan schuift (afb. ⑬).

- 7** Als u het waterreservoir nog niet hebt gevuld met water om te stomen, verwijzen we u naar het hoofdstuk 'Het waterreservoir vullen' voordat u de kan op het apparaat zet.



Opmerking

- Zorg ervoor dat het deksel van het waterreservoir goed vastzit voordat u de kan op het apparaat zet.

- 8** Draai de kan om, zodat het deksel van de kan aan de onderkant zit (afb. ⑭).
- 9** Sluit de verbinding op het deksel van de kan aan op het vergrendelgebied van het waterreservoir en plaats de kan dan op het apparaat met het deksel aan de onderkant (afb. ⑮). Druk de kan naar beneden zodat die stevig op het apparaat staat en zorg ervoor dat het handvat aan de rechterkant zit.
- 10** Als de bedieningsknop niet op de uit-stand (OFF) staat, moet u deze eerst in de uit-stand zetten.
- 11** Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- 12** Draai de bedieningsknop om de gewenste stoomtijd te selecteren (afb. ⑯). Wij verwijzen u naar de tabel in het hoofdstuk 'Ingrediënten en stoomtijden' en het receptenboekje voor de aanbevolen stoomtijd.
 - ↳ Het stoomlampje  brandt wit om aan te geven dat het apparaat bezig is met stomen.
 - ↳ Als het stoomproces is afgelopen, piept het apparaat en gaat het stoomlampje uit.
- 13** Draai de bedieningsknop terug naar de uit-stand (OFF) (afb. ⑰). Wacht 2 minuten of totdat er geen stoom meer uit de bovenkant van het apparaat komt voordat u de kan verwijdt.



Let op

- Als u nog een stoomproces wilt starten, moet u het apparaat 10 minuten laten afkoelen en eventueel water uit het waterreservoir verwijderen voordat u deze hervult en een nieuw stoomproces start.

- 14** Voor het mengen van gestoomde ingrediënten verwijzen we u naar het hoofdstuk 'Mengen na stomen'.
- 15** Er kan na een stoomproces water achterblijven in het waterreservoir. Dit is normaal. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld tot kamertemperatuur en leeg dan het waterreservoir. Als u het waterreservoir wilt legen of reinigen, verwijzen we u naar het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'.

Mengen na stomen



Let op

- De kan en het deksel worden heet na het stoomproces. Houd de kan alleen vast aan het speciaal ontworpen hittebestendige handvat. (afb. ⑱).
- Zorg er altijd voor dat het deksel van de kan goed is afgesloten als het apparaat in gebruik is.
- Zorg er altijd voor dat het deksel na het stomen is afgekoeld voordat u het opent om meer ingrediënten toe te voegen (vul de kan niet verder dan de bovenste rand van het plastic gedeelte van mesunit) of om het waterreservoir te legen.
- Als u extra vloeistoffen hebt toegevoegd, moet u de kan nooit in de stoompositie zetten, omdat de vloeistof dan door de zeef gaat.

- 1 Vanuit de stoompositie kunt u de kan bij het handvat optillen en omdraaien (afb. ⑲). Schud de kan, zodat de gestoomde ingrediënten naar beneden vallen op de mesunit.
- 2 Indien nodig verwijdt u het deksel en voegt u extra ingrediënten toe om te mengen (bijvoorbeeld water voor puree of extra gekookte ingrediënten als rijst of pasta). Plaats het deksel terug op de kan voordat u gaat mengen.
- 3 Plaats de kan op het apparaat met het deksel aan de bovenkant, zorg ervoor dat het -pictogram van de kan op één lijn staat met het -pictogram op het apparaat en draai de kan rechtsom zodat deze stevig op het apparaat staat (afb. ⑳). Zorg ervoor dat het handvat aan de rechterkant zit.
 - ↳ Als de kan juist op het apparaat staat, staat het -pictogram op de kan op één lijn met het -pictogram op het apparaat.
- 4 Houd de mengknop ingedrukt totdat de ingrediënten naar wens zijn gemengd (afb. ㉑).



Let op

- Laat het apparaat niet langer dan 30 seconden achtereen mengen. Als u na 30 seconden nog niet klaar bent met mengen, moet u de knop loslaten en een paar seconden wachten voordat u verder gaat. Als het apparaat warm wordt, moet u dit een paar minuten laten afkoelen voordat u verder gaat.

- 5 Als u klaar bent met mengen, kunt u de mengknop loslaten (afb. ㉒).
- 6 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 7 Verwijder de mesunit. Wees voorzichtig wanneer u de mesunit verwijdt; deze kan heet zijn. Verwijder het gemengde voedsel uit de kan. Gebruik indien nodig de spatel die bij dit apparaat zit.

Mengen zonder stomen

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de volgende doeleinden:

- Gestoomde en gekookte ingrediënten pureren
- Vloeistoffen en fruit mengen



Let op

- Het apparaat is niet bedoeld voor het hakken van harde ingrediënten zoals ijsklontjes en suikerklontjes of kleverige ingrediënten als kaas.
- Als u extra vloeistoffen hebt toegevoegd, moet u de kan nooit in de stoompositie zetten, omdat de vloeistof dan door de zeef gaat.



Opmerking

- Let er bij het mengen van ingrediënten met vloeistoffen op dat u de kan niet verder vult dan het **MAX**-niveau op de kan.
- Vul niet verder dan de bovenrand van het plastic deel van de mesunit bij het toevoegen van ingrediënten.
- Zet de kan met gemengde voeding nooit op de stoompositie op het apparaat.
- Als de ingrediënten aan de zijkant van de kan zitten of als de gemengde ingrediënten nog te vast zijn, kunt u de mengknop loslaten, de kan van het apparaat halen en de ingrediënten met de spatel loshalen of extra vloeistof (bijvoorbeeld drinkwater) toevoegen totdat het gemengde eten de juiste dikte heeft voor uw baby. Als u vloeistof in de kan doet, moet u de kan nooit verder vullen dan het **MAX**-niveau op de kan.
- Zorg ervoor dat de gemengde babyvoeding de juiste dikte heeft voordat u uw baby voedt. Om erachter te komen welke voedseldiktes geschikt zijn voor verschillende leeftijdscategorieën, verwijzen we naar het deskundige advies dat bij dit apparaat wordt meegeleverd, of raden wij u aan om advies te vragen aan een dokter of specialist.
- Verwerk geen grote hoeveelheden vaste ingrediënten tegelijkertijd. Verwerk deze ingrediënten in kleine porties voor een fijnere textuur.

- 1** Plaats de mesunit op de mesunithouder in de kan (afb. ⑨).
- 2** Snijd vaste ingrediënten in kleine stukjes (blokjes van maximaal 1 cm) voordat u ze in de kan doet.
- 3** Doe de ingrediënten in de kan (afb. ⑩).
- 4** Druk de zeef in het deksel van de kan (afb. ⑪).
- 5** Plaats het deksel op de kan en draai dit rechtsom totdat het goed vastzit (afb. ⑫).



Opmerking

- De kan heeft groeven, zodat de vergrendelpinnen soepel worden geleid en het deksel stevig vastzit. Zorg ervoor dat de dekselgreep in de hendel van de kan schuift (afb. ⑬).

- 6** Plaats de kan op het apparaat met het deksel aan de bovenkant, zorg ervoor dat het -pictogram van de kan op één lijn staat met het -pictogram op het apparaat en draai de kan rechtsom zodat deze stevig op het apparaat staat (afb. 20). Zorg ervoor dat het handvat aan de rechterkant zit.

↳ Als de kan juist op het apparaat staat, staat het -pictogram op de kan op één lijn met het -pictogram op het apparaat.

- 7** Houd de mengknop ingedrukt totdat het voedsel naar wens is gemengd (afb. 21).



Let op

- Laat het apparaat niet langer dan 30 seconden achtereen mengen. Als u na 30 seconden nog niet klaar bent met mengen, moet u de knop loslaten en een paar seconden wachten voordat u verder gaat. Als het apparaat warm wordt, moet u dit een paar minuten laten afkoelen voordat u verder gaat.

- 8** Als u klaar bent met mengen, kunt u de mengknop loslaten (afb. 22).

- 9** Haal de stekker uit het stopcontact.

- 10** Verwijder de mesunit. Wees voorzichtig wanneer u de mesunit verwijdt; deze kan heet zijn. Verwijder het gemengde voedsel uit de kan. Gebruik indien nodig de spatel die bij dit apparaat zit.

Opnieuw opwarmen

Dit apparaat wordt geleverd met een bewaarkan van 240 ml. Gebruik de bewaarkan om babyvoeding die u met dit apparaat hebt gemaakt opnieuw op te warmen.



Opmerking

- Een pakket met 2 bewaarkannen van 120 en 240 ml (SCF876) is in sommige winkels afzonderlijk verkrijgbaar.
- Doe eerder gemengde voeding altijd in de bewaarkan als u dit wilt opwarmen.
- Zorg dat de afsluitring rond het deksel van de kan zit voordat u gaat opwarmen en dat de vlakke kant van de afsluitring aan de buitenkant zit.

- 1** Giet de juiste hoeveelheid water in het waterreservoir.

↳ Als u de bewaarkan van 120 ml gebruikt, moet u 160 ml water in het waterreservoir gieten (d.w.z. tot de markering voor 10/15 minuten). Als u de bewaarkan van 240 ml gebruikt, moet u er water indoen tot aan het MAX-niveau op de zijkant van het waterreservoir of tot aan het MAX-niveau aan de binnenkant van het waterreservoir.

- 2** Doe het deksel van het waterreservoir op het reservoir en draai het rechtsom om het vast te zetten (afb. 6).

↳ Als het deksel van het waterreservoir vastzit, zal het -pictogram op het deksel van het waterreservoir op één lijn met het -pictogram op het waterreservoir komen.

- 3 Haal de mesunit uit de kan (afb. ②③).
- 4 Draai de bewaarkan om en plaats deze op de mesunithouder in de kan (afb. ②④).
- 5 Plaats het deksel op de kan en draai dit rechtsom totdat het goed vastzit (afb. ②⑤).



Opmerking

- De kan heeft groeven, zodat de vergrendelpinnen soepel worden geleid en het deksel stevig vastzit. Zorg ervoor dat de dekselgreep in de hendel van de kan schuift (afb. ①③).

- 6 Draai de kan om, zodat het deksel van de kan aan de onderkant zit (afb. ②⑥).
- 7 Sluit de verbinding op het deksel van de kan aan op het vergrendelgebied van het waterreservoir en plaats de kan dan op het apparaat met het deksel aan de onderkant (afb. ②⑦). Druk de kan naar beneden zodat die stevig op het apparaat staat en zorg ervoor dat het handvat aan de rechterkant zit.



Opmerking

- Zorg ervoor dat het deksel van het waterreservoir goed vastzit voordat u de kan op het apparaat zet.

- 8 Als de bedieningsknop niet op de uit-stand (OFF) staat, moet u deze eerst in de uit-stand zetten.
- 9 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- 10 Draai de bedieningsknop om de verwarmingstijd te selecteren die past bij de bewaarkan die in de kan is geplaatst (afb. ①⑥).
 - ↳ Kies 15 minuten (①⑥) als u de bewaarkan van 120 ml gebruikt. Kies 25 minuten (①⑦) als u de bewaarkan van 240 ml gebruikt.
 - ↳ Het stoomlampje  brandt wit om aan te geven dat het apparaat bezig is met opwarmen.
- 11 Als het opwarmproces is afgelopen, piept het apparaat en gaat het stoomlampje  uit.
- 12 Draai de bedieningsknop terug naar de uit-stand (OFF) (afb. ①⑦). Wacht 2 minuten of totdat er geen stoom meer uit de bovenkant van het apparaat komt voordat u de kan verwijderd.
- 13 Open het deksel van de kan en gebruik de haak aan de spatel om de bewaarkan eruit te halen (afb. ②⑧).
- 14 Er kan na een opwarmproces water achterblijven in het waterreservoir. Dit is normaal. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld tot kamertemperatuur en

leeg dan het waterreservoir. Als u het waterreservoir wilt legen of reinigen, verwijzen we u naar het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'.

Ontdooien

Als u de speciale bewaarkannen hebt gebruikt om gemengde voeding in te vriezen, kunt u het apparaat gebruiken om de ingevroren voeding voorzichtig te ontdooien.



Opmerking

- Doe eerder gemengde voeding altijd in de bewaarkan als u dit wilt ontdooien.
- Zorg dat de afsluitring rond het deksel van de kan zit voordat u gaat ontdooien en dat de vlakke kant van de afsluitring aan de buitenkant zit.

- 1 Zorg ervoor dat het water in het reservoir niet boven het op het waterreservoir aangegeven MAX-niveau of het MAX-niveau aan de binnenkant van het waterreservoir uitkomt.
- 2 Volg stappen 2 - 8 uit het hoofdstuk 'Opwarmen'.
- 3 Draai de bedieningsknop en kies 30 minuten  (afb. 29).
↳ Het stoomlampje  brandt wit om aan te geven dat het apparaat bezig is met ontdooien.
- 4 Als het ontdooiproces is afgelopen, piept het apparaat en gaat het stoomlampje  uit.
- 5 Draai de bedieningsknop terug naar de uit-stand (OFF) (afb. 17). Wacht 2 minuten of totdat er geen stoom meer uit de bovenkant van het apparaat komt voordat u de kan verwijdt.
- 6 Open het deksel van de kan en gebruik de haak aan de spatel om de bewaarkan eruit te halen (afb. 28).
- 7 Er kan na een ontdooiproces water achterblijven in het waterreservoir. Dit is normaal. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld tot kamertemperatuur en leeg dan het waterreservoir. Als u het waterreservoir wilt legen of reinigen, verwijzen we u naar het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'.



Opmerking

- Ontdooi dezelfde portie eten slechts eenmaal.
- Als u klaar bent met ontdooien, raden we u aan nog een opwarmproces te starten, zodat het eten goed wordt opgewarmd.

Ingrediënten en stoomtijden

Soort voedsel	Ingrediënt	Geschatte stoomtijd (min.)*	Waterniveau in het waterreservoir (ml)
Fruit	Apple	15	160
	Sinaasappel/ mandarijn	15	160
	Perziken	10	160
	Peer	15	160
	Ananas	20	200
	Pruim	10	160
	Aardbei	15	160
Groenten	Asperges	15	160
	Broccoli	15	160
	Wortel	20	200
	Bloemkool	15	160
	Bleekselderij	15	160
	Aubergine	15	160
	Venkel	15	160
	Sperziebonen	20	200
	Prei	15	160
	Ui	15	160
	Erwten	15	160
	Paprika	15	160
	Aardappel	20	200
	Pompoen	15	160
	Spinazie	15	160
	Koolraap	15	160
	Mais	15	160
	Zoete aardappel	15	160
	Tomaat	15	160
	Knolraap	15	160
	Courgette	15	160
Vlees	Kip, rundvlees, lamsvlees, varkensvlees enz.	20	200
Vis	Zalm, wijting, tong, kabeljauw, forel enz.	15	160

* De stoomtijden kunnen variëren. De geschatte tijden zijn gebaseerd op ingrediënten die allemaal in kleine blokjes zijn gesneden van niet groter dan 1 cm en in totaal niet meer wegen dan 250 gram.

Schoonmaken en ontkalken

Reiniging



Let op

- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.
- Dompel het apparaat nooit onder in water. Spoel het apparaat nooit af onder de kraan.
- Gebruik nooit bleekwater of chemische sterilisatievloeistoffen/-tabletten in het apparaat.
- Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine, aceton of alcohol om het apparaat schoon te maken.



Opmerking

- Alle onderdelen, met uitzondering van het apparaat, kunnen ook in de vaatwasmachine worden schoongemaakt.
- Doe de afsluitring altijd rond het deksel van de kan nadat u die hebt verwijderd om schoon te maken en zorg ervoor dat de vlakke kant van de afsluitring aan de buitenkant zit.

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de kan van het apparaat (afb. 30).
- 2 Druk de dekselgreep naar links om het deksel van de kan los te maken (afb. 8).
- 3 Pak het uitsteeksel van de zeef vast en trek eerst één kant van de zeef eruit om vervolgens de zeef uit het deksel van de kan te verwijderen (afb. 31).
- 4 Haal de afsluitring van het deksel van de kan wanneer u deze moet schoonmaken.
- 5 Verwijder de mesunit (afb. 23).
- 6 Maak de mesunit direct na gebruik grondig schoon onder de kraan. Vergeet hierbij niet de binnenkant van de buis van de mesunit ook schoon te spoelen (afb. 32).



Let op

- Wees zeer voorzichtig wanneer u de mesunit vastpakt. De snijkanten zijn zeer scherp.

- 7 Draai het deksel van het waterreservoir naar links om dit van het waterreservoir te halen (afb. 33).
- 8 Spoel het deksel van het waterreservoir af onder de kraan.

- 9 Giet eventueel overtollig water uit het waterreservoir. Giet als dat nodig is vers water in het waterreservoir (afb. ⑤) en spoel het uit (afb. ③④). Herhaal indien nodig totdat het waterreservoir schoon is.
- 10 Maak de overige onderdelen die met voedsel in aanraking zijn geweest direct na gebruik schoon met warm water en een schoonmaakmiddel.
- 11 Droog het apparaat en alle onderdelen na het afspoelen.

Het waterreservoir ontkalken

Voor optimale prestaties raden wij u aan het apparaat elke 4 weken te ontkalken. Om de ophoping van kalkaanslag te verminderen, raden wij u aan om zacht of gezuiverd water te gebruiken om te stomen, op te warmen en te ontdooien.

Als u het apparaat wilt ontkalken, moet u de volgende instructies volgen:

- 1 Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld.
- 2 Meng 80 ml witte azijn (6% azijnzuur) met 80 ml water of gebruik citroenzuur met warm water om het waterreservoir te ontkalken.
- 3 Voeg de oplossing toe aan de boiler in het waterreservoir.
- 4 Doe het deksel van het waterreservoir op het reservoir en draai het rechtsom om het vast te zetten.
- 5 Wacht 6 uur/een nacht of totdat alle kalkaanslag is opgelost.
- 6 Giet de gebruikte oplossing uit het waterreservoir (afb. ③④).
- 7 Als de kalkaanslag niet volledig is opgelost, moet u het ontkalkingsproces bij stap 1 - 6 in dit hoofdstuk herhalen.
- 8 Giet wat vers water in het waterreservoir (afb. ⑤) en spoel het uit (afb. ③④). Herhaal indien nodig totdat het waterreservoir schoon is.
- 9 Spoel het deksel van waterreservoir zorgvuldig af onder de kraan.
- 10 Vul het waterreservoir met 200 ml water en laat het apparaat een stoomproces van 20 minuten doorlopen met een lege kan voordat u er weer voedsel mee gaat bereiden.

Opbergen

- 1 Leeg het waterreservoir voordat u het apparaat opbergt (afb. ③④).
- 2 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken').
- 3 Plaats de mesunit in de kan als u het apparaat opbergt om beschadigingen te voorkomen.
- 4 Zorg er altijd voor dat de deksels van zowel het waterreservoir als de kan goed op hun plaats zitten als u het apparaat opbergt.

Recycling



Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).

Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u correct verwijderd, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

Garantie en service

Als u informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website op www.philips.com/avent of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Dit apparaat is voorzien van een veiligheidsvergrendeling. Het apparaat werkt niet als de onderdelen niet juist op het apparaat zijn geplaatst.	Plaats alle onderdelen op de juiste wijze. Voordat u gaat stomen, moet u de kan verticaal op het apparaat zetten met het deksel van de kan aan de onderkant. Voordat u gaat mengen moet u de kan op het apparaat zetten met het deksel aan de bovenkant en de kan vergrendelen door deze rechtsom te draaien.
Het stoomlampje  gaat niet aan.	Het apparaat is niet op netspanning aangesloten.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De kan is niet goed op het apparaat geplaatst.	Plaats de kan goed op het apparaat met het deksel van de kan aan de onderkant.
	U hebt direct na het eerste stoomproces een tweede stoomproces gestart.	Schakel het apparaat uit en laat het 10 minuten afkoelen voordat u het tweede stoomproces start.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De bedieningsknop is niet in de uit-stand (OFF) gezet nadat het vorige stoomproces was afgerond.	Draai de bedieningsknop eerst naar de uit-stand (OFF) en draai deze vervolgens om een bereidingstijd te kiezen.
De eerste paar keer dat het apparaat wordt gebruikt, produceert het waterreservoir een onaangename geur.	U hebt het waterreservoir voor gebruik niet schoongemaakt.	Wij verwijzen naar het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken' om het waterreservoir schoon te maken en daarna een stoomproces te doorlopen met een lege kan.
Het apparaat stoomt niet.	U hebt geen water in het waterreservoir gedaan.	Zet het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en doe vervolgens water in het waterreservoir.
	Er bevindt zich te veel kalkaanslag in het waterreservoir.	Ontkalk het waterreservoir. Zie de sectie 'Ontkalken' in het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'.
Er lekt stoom uit het waterreservoir.	Het deksel van het waterreservoir is niet goed gesloten.	Bevestig het deksel goed op het waterreservoir. Zorg ervoor dat het ▲-pictogram op het deksel van het waterreservoir op één lijn staat met het  -pictogram op het waterreservoir.
	De kan is niet goed op het apparaat geplaatst.	Plaats de kan goed op het apparaat.
	De stoomopening op het deksel van het waterreservoir zit verstopt met vuil of kalkaanslag.	Maak de stoomopening op het deksel van het waterreservoir schoon.
	De stoomopening op het deksel van de kan zit verstopt door vuil.	Maak de stoomopening op het deksel van de kan schoon.
De ingrediënten zijn niet volledig opgewarmd.	De stukken in de kan zijn te groot.	Snijd het voedsel in kleinere stukken (blokjes niet groter dan 1 cm).
	Er zit te veel voedsel in de kan.	Verminder de hoeveelheid voedsel in de kan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Er zit te veel of te weinig water in het waterreservoir.	Zorg voor de juiste hoeveelheid water die nodig is voor de stoomtijd. Kijk in het receptenboekje en/of de tabel in het hoofdstuk 'Ingrediënten en stoomtijden' om ervoor te zorgen dat u de juiste hoeveelheid water toevoegt voor de benodigde stoomtijd voor de ingrediënten die u wilt stomen of het recept dat u wilt bereiden.
	De stoomtijd is te kort.	Kies een langere stoomtijd (maximaal 30 minuten).
	De kan is niet goed op het apparaat geplaatst.	Plaats de kan goed op het apparaat met het deksel van de kan aan de onderkant.
	Er bevindt zich te veel kalkaanslag in het waterreservoir.	Ontkalk het waterreservoir. Zie de sectie 'Ontkalken' in het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'.
Het deksel van de kan lekt.	Er zit te veel voedsel in de kan.	Schakel het apparaat uit en verwerk een kleinere hoeveelheid.
	Het deksel zit niet goed op de kan.	Plaats het deksel op de kan en draai dit rechtsonder totdat het goed vastzit.
	De afsluitring rond het deksel is niet goed of niet geplaatst.	Zorg ervoor dat de afsluitring goed rond het deksel is geplaatst en dat de vlakke kant aan de buitenkant zit.
De mengfunctie werkt niet.	Er zit te veel voedsel in de kan.	Schakel het apparaat uit en verwerk een kleinere hoeveelheid. Rauwe voeding mag niet boven de mesunit uitkomen.
	De kan is niet goed op het apparaat geplaatst.	Plaats de kan op het apparaat met het deksel aan de bovenkant, zorg ervoor dat het  -pictogram van de kan op één lijn staat met het  -pictogram op het apparaat en draai de kan rechtsonder zodat deze stevig op het apparaat staat.
	Het deksel zit niet goed op de kan.	Plaats het deksel op de kan en draai dit rechtsonder totdat het goed vastzit.
	U gebruikt het apparaat om kleverig voedsel zoals kaas te mengen.	Raadpleeg het receptenboekje om te zien welke ingrediënten u kunt mengen.
	U hebt de mengfunctie meer dan 30 seconden achtereenvolgens gebruikt.	Stop met mengen en laat het apparaat een paar seconden afkoelen voordat u verdergaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat maakt veel lawaai, produceert een onaangename geur, voelt heet aan, produceert rook enz.	Er zit te veel voedsel in de kan.	Schakel het apparaat uit en verwerk een kleinere hoeveelheid.
	U hebt de mengfunctie te lang gebruikt.	Laat het apparaat niet langer dan 30 seconden achtereen werken.
Het apparaat produceert veel lawaai en trillingen tijdens het mengen.	De zeef is niet aan het deksel van de kan bevestigd.	Zorg ervoor dat de zeef aan het deksel van de kan is bevestigd.
De temperatuur van het ontdooide voedsel is nog steeds laag.	Er zit te veel voedsel in de bewaarkan.	Zorg ervoor dat de hoeveelheid voedsel in de bewaarkan niet boven de markering aan de zijkant van de kan uitkomt.
	De voeding in de bewaarkan is te kleverig.	Laat het apparaat 10 minuten afkoelen en ontdooi de voeding daarna weer.
De bewaarkan lekt tijdens het opwarmen/ontdooien.	Het deksel zit niet goed op de bewaarkan.	Zorg ervoor dat het deksel goed op de bewaarkan zit voordat u deze in de kan plaatst om voeding op te warmen of te ontdooien.
Het water in het waterreservoir heeft een ongewone kleur wanneer u het uit het waterreservoir giet of wanneer het in de kan komt tijdens het stomen, of het water in het waterreservoir heeft een onaangename geur.	Voedseldeeltjes zijn tijdens het gebruik in het waterreservoir terechtgekomen.	Maak het waterreservoir schoon volgens de instructies in het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'. Gebruik het apparaat precies volgens de instructies. Zorg ervoor dat er niet te veel water in het waterreservoir zit (max. 250 ml) en dat u niet te veel voedsel in de kan doet (vul de kan niet verder dan de bovenste rand van het plastic gedeelte van mesunit). Stoom dezelfde ingrediënten niet langer dan 30 minuten en doe geen vloeistof in de kan om te stomen. Nadat u vloeistoffen in de kan hebt gedaan, mag u de kan nooit in de stoomstand zetten als het deksel van de kan aan de onderkant zit.
Er zitten witte vlekken op het waterreservoir, het deksel van het waterreservoir, de kan, het deksel van de kan en/of de zeef.	Er is kalkaanslag op deze onderdelen ontstaan.	Dit is normaal. Ontkalk het apparaat regelmatig. Maak het deksel van het waterreservoir, de kan, het deksel van de kan en de zeef schoon met een vochtige doek. Ontkalk het waterreservoir. Zie de sectie 'Ontkalken' in het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oppervlakken die in contact komen met voeding zijn verkleurd.	Voedingskleurstoffen kunnen onderdelen die in contact komen met voeding verkleuren.	Dit is normaal. Alle onderdelen kunnen nog steeds veilig worden gebruikt en zijn niet schadelijk voor de bereide voeding.
Het apparaat piept 5 keer en het stoomlampje knippert tijdens het stomen, opwarmen of ontdooien.	De kan staat niet goed vast of staat niet op het apparaat tijdens het stomen, opwarmen of ontdooien.	Draai de bedieningsknop naar de uit-stand (OFF), controleer de hoeveelheid water in het waterreservoir, plaats de kan goed op het apparaat en kies opnieuw de bereidingstijd om het proces te herstarten.
	De hoeveelheid water in het waterreservoir is niet genoeg voor de geselecteerde bereidingstijd.	Draai de bedieningsknop naar de uit-stand (OFF) en voeg de juiste hoeveelheid water toe.
	Er bevindt zich te veel kalkaanslag in het waterreservoir.	Ontkalk het waterreservoir. Zie de sectie 'Ontkalken' in het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'.
Er zitten voedselresten in de binnenste laag aan de onderkant van de kan.	Tijdens het schoonmaken komen er kleine voedseldeeltjes in de binnenste laag aan de onderkant van de kan.	Verwijder de kan van de hoofdunit. Verwijder het deksel en de mesunit van de kan. Zet de kan ondersteboven, houd het kleine gaatje onder de kraan en spoel met water. Gebruik warm water voor een beter schoonmaakresultaat. Houd het handvat van de kan vast en schud de kan ongeveer 15 seconden om het water met de verzamelde resten te mengen. Giet het water uit het kleine gaatje. Herhaal de bovenstaande stappen meerdere keren tot de resten zijn verwijderd.

Technische specificaties

- Voltage/vermogen: zie het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat
- Maximale capaciteit van het waterreservoir: 250 ml
- Maximale capaciteit van de kan: 1050 ml
- Werkingstemperatuur: 10 °C tot 40 °C
- Beveiliging: verwarmingssysteem met temperatuurregeling

Consulte as imagens nas páginas dobradas na parte inicial e final do manual.



Índice

Importante	156
Introdução	161
Descrição geral	162
Antes da primeira utilização	163
Utilizar o aparelho	163
Ingredientes e tempo de cozedura a vapor	172
Limpeza e descalcificação	173
Armazenamento	174
Reciclagem	175
Garantia e assistência	175
Resolução de problemas	175
Especificações técnicas	180

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe o componente principal em água nem qualquer outro líquido. Não o enxagúe em água corrente.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho (incluindo acessórios).
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças (incluindo acessórios).
- A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser efectuadas por crianças.
- Não toque nas lâminas, especialmente quando a ficha do aparelho estiver ligada. As lâminas são muito afiadas.
- Tenha cuidado ao manusear as lâminas afiadas, ao esvaziar o copo e durante a limpeza.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que bloquearam as lâminas.

- O aparelho está quente durante a cozedura a vapor e logo após esta (em especial, as superfícies com o símbolo "⚠") e pode causar queimaduras se lhe tocar. Levante o copo apenas pela pega.
- Sai vapor quente do copo durante a cozedura a vapor e quando a sua tampa é removida.
- Tenha cuidado com o vapor quente que sai do depósito da água quando abre a tampa.
- Quando o ciclo de cozedura a vapor terminar, continuará a sair vapor quente pela saída de vapor na tampa do depósito de água e pelo orifício de vapor no copo durante algum tempo. Tenha cuidado ao levantar o copo do componente principal.
- Se o aparelho for utilizado incorrectamente, poderá sair vapor quente pelo rebordo da tampa do depósito de água. Consulte o capítulo "Resolução de problemas" para prevenir ou evitar isto.
- Tenha um cuidado extra ao verter líquido quente para o copo, pois o líquido pode ser salpicado.
- Coloque sempre alimentos previamente liquidificados no recipiente de armazenamento no caso de querer aquecer ou descongelar alimentos com este aparelho.
- Não utilize este aparelho para picar ingredientes duros e aderentes.
- Nunca utilize lixívia nem soluções/pastilhas químicas de esterilização no aparelho.
- Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos nem líquidos agressivos, como gasolina, acetona ou álcool, para limpar o aparelho.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer durante 10 minutos depois de um ciclo de cozedura a vapor, antes de voltar a cozer a vapor.
- Não deixe o aparelho liquidificar durante mais de 30 segundos de cada vez. Se ainda não tiver terminado de liquidificar depois de 30 segundos, solte o botão para parar a liquidificação e aguarde alguns segundos antes de continuar. Se o componente principal aquecer,

deixe-o arrefecer durante alguns minutos antes de continuar.

- Nunca coloque água nem qualquer outro líquido no copo de cozedura a vapor, para evitar danos no aparelho.
- Retire sempre a tampa do recipiente de armazenamento antes de utilizar o recipiente para aquecer alimentos no microondas.

Atenção

- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Não coloque o aparelho em cima ou próximo de um fogão ou panela em funcionamento ou ainda quente.
- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada, se deixar o aparelho sem supervisão e antes de o montar, desmontar, mudar os acessórios, limpar ou de se aproximar de peças que se movem durante a utilização.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o sempre da corrente e deixe arrefecer.
- Rode sempre o botão de controlo para a posição desligada (**OFF**) após cozer a vapor, aquecer ou descongelar.
- Nunca utilize o copo nem qualquer outra parte do aparelho (excepto os recipientes de armazenamento) num microondas, pois as peças de metal da pega do copo e da lâmina não são adequadas para este fim.
- Nunca esterilize o copo nem qualquer outra parte do aparelho (excepto os recipientes de armazenamento) num esterilizador ou num microondas, pois as peças de metal da pega do copo e da lâmina não são adequadas para este fim.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Se o aparelho for utilizado de forma inadequada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do

utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.

- Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e nivelada. O aparelho emite vapor quente durante a utilização. Assegure-se de que há espaço livre suficiente à volta deste para evitar danos em armários ou noutros objectos.
- Não utilize o aparelho, se este tiver caído ou se estiver danificado de alguma forma. Entregue-o num centro de assistência autorizado da Philips para reparação.
- Nunca utilize a função de vapor sem água no depósito de água.
- Assegure-se de que a água no depósito não excede a marcação MAX do nível de água na parte lateral do depósito de água (250 ml) nem a indicação do nível da água MAX no depósito.
- Assegure-se de que a tampa do depósito de água está bloqueada correctamente antes de colocar o copo no componente principal.
- Ao cozer alimentos a vapor, certifique-se de que não enche o jarro acima da parte superior da peça de plástico da lâmina (Fig. ②).
- Quando liquidificar líquidos, não exceda o nível de enchimento **MAX** indicado no copo (720 ml) (Fig. ③).
- Não levante nem mova o aparelho durante o seu funcionamento.
- Não introduza quaisquer objectos na saída de vapor na tampa do depósito de água nem na entrada de vapor na tampa do copo.
- Nunca reabasteça o depósito de água durante uma cozedura a vapor, pois o aparelho poderá libertar água quente e vapor.
- Certifique-se sempre de que a tampa do copo arrefeceu depois da cozedura a vapor, antes de abrir a tampa para adicionar mais ingredientes para liquidificação.
- Nunca passe a alimentação deste aparelho através de um dispositivo de ligação externa, como um

temporizador, nem o ligue a um circuito que seja regularmente ligado e desligado.

- Verifique sempre a temperatura dos alimentos cozidos nas costas da sua mão para se certificar que esta é segura para o seu bebé.
- Verifique sempre a consistência dos alimentos para o seu bebé. Para obter orientação sobre quais consistências de alimentos são apropriadas para diferentes idades, consulte os conselhos de alimentação profissionais fornecidos com este aparelho, ou aconselhe-se junto de um médico ou especialista da área.
- Utilize apenas a espátula fornecida para retirar alimentos do copo.
- A descalcificação regular evita danos no aparelho.
- O recipiente de armazenamento fornecido com este aparelho não é um utensílio destinado à alimentação de crianças. Não alimente crianças directamente do recipiente de armazenamento.
- Antes de utilizar o recipiente de armazenamento, lave-o em profundidade e, em seguida, esterilize-o com um esterilizador Philips Avent ou coloque-o em água a ferver durante 5 minutos. Isto destina-se a assegurar a higiene. Quando utilizar água a ferver para esterilizar o recipiente de armazenamento, assegure-se de que há água suficiente no utensílio usado e que o recipiente não está em contacto com o utensílio durante muito tempo para evitar deformação por calor.
- Assegure-se de que a quantidade de alimentos no recipiente de armazenamento não excede a escala máxima marcada na parte lateral do mesmo, evitando possíveis derrames.
- Ao aquecer ou descongelar alimentos, assegure-se de que a tampa do recipiente de armazenamento está bem fechada, antes de colocar o recipiente de armazenamento no copo, caso contrário, o recipiente pode apresentar fugas quando o retirar do copo.

- O aquecimento de alimentos no microondas com o recipiente de armazenamento fornecido pode resultar em temperaturas altas localizadas na comida e pode afectar o seu valor nutricional. Mexa sempre a comida aquecida para assegurar uma distribuição uniforme do calor e verifique a temperatura antes de servir.
- Não seleccione a função de grill - se utilizar um microondas com essa função - para aquecer ou descongelar alimentos com os recipientes de armazenamento. Se tiver acabado de utilizar a função de grill, aguarde até o microondas arrefecer antes de colocar os recipientes de armazenamento neste, pois o calor residual pode causar danos nos recipientes de armazenamento.

Sistemas de segurança

Para a sua segurança durante a utilização, este aparelho está equipado com um fecho de segurança incorporado. Este aparelho funciona apenas se todas as peças estiverem montadas correctamente. A montagem correcta de todas as peças irá desactivar o fecho de segurança incorporado.

Este aparelho também está equipado com uma função de paragem de segurança em caso de sobreaquecimento. Pode ocorrer um sobreaquecimento se o período de tempo entre dois ciclos de cozedura a vapor for demasiado curto. Se a paragem de segurança em caso de sobreaquecimento do aparelho for activada durante um ciclo de cozedura a vapor, rode o botão de controlo novamente para a posição desligada (**OFF**) e deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos. Em seguida, pode utilizar o aparelho novamente.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos electromagnéticos.

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips Avent! Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips Avent, registe o seu produto em **www.philips.com/welcome**.

Este combinado 4 em 1 para preparar a comida para o seu bebé de forma saudável ajuda todos os pais na preparação de refeições nutritivas para os seus bebés com funções de cozedura a vapor e liquidificação combinadas num só aparelho. Também pode usar o combinado para preparar a comida para bebé para descongelar e aquecer comida de bebé.

Descrição geral

Descrição do produto (Fig. ①)

- A** Patilha da tampa
- B** Encaixe na tampa do copo
- C** Tampa do copo
- D** Anel vedante
- E** Pino de bloqueio
- F** Coador
- G** Lâminas
- H** Suporte das lâminas
- I** Copo
- J** Tampa do depósito de água
- K** Marcações do nível de água
- L** Indicação do nível da água MAX
- M** Depósito de água (não amovível)
- N** Caldeira
- O** Componente principal
- P** Botão de controlo
- Q** Botão de liquidificação
- R** Cabo de alimentação
- S** Zona de bloqueio do depósito de água

Descrição dos controlos (Fig. ①)

- T** Regulação de descongelação
- U** Regulação de aquecimento para o recipiente de armazenamento de 240 ml
- V** Regulação de aquecimento para o recipiente de armazenamento de 120 ml
- W** Luz de vapor

Acessórios (Fig. ①)

- X** Recipiente de armazenamento
- Y** Tampa do recipiente de armazenamento
- Z** Espátula

Antes da primeira utilização

- 1 Retire todos os materiais da embalagem do aparelho.
- 2 Lave todas as peças cuidadosamente antes da primeira utilização. Consulte o capítulo "Limpeza e descalcificação".
- 3 Recomendamos que seja executado um ciclo de cozedura a vapor com um copo vazio antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte os capítulos "Encher o depósito de água" e "Cozer a vapor".

Utilizar o aparelho



Atenção

- Verifique sempre a temperatura dos alimentos cozidos nas costas da sua mão para se certificar que esta é segura para o seu bebé.

Este aparelho destina-se a cozer a vapor ingredientes sólidos frescos e a liquidificá-los até obter a consistência que pretende. Consulte o folheto de receitas fornecido com ideias para receitas saborosas e nutritivas. O aparelho também pode ser utilizado apenas para cozer a vapor ou para liquidificar. Para liquidificar apenas, consulte o capítulo "Liquidificar sem cozer a vapor".

Este aparelho também pode ser utilizado para descongelar ou aquecer alimentos cozinhados que tenham sido guardados em recipientes de armazenamento próprios para este fim. Utilize sempre estes recipientes de armazenamento para descongelar ou aquecer alimentos liquidificados. Se descongelar ou aquecer alimentos sem os recipientes de armazenamento, estes irão atravessar o coador e alcançar a tampa do copo.

Nunca coloque o copo com alimentos liquidificados no seu interior na posição de cozedura a vapor no componente principal.

Nunca coza a vapor a mesma porção de ingredientes crus durante mais de 30 minutos nem mais do que uma vez.

Este aparelho NÃO se destina às seguintes finalidades.

- Cozer a vapor ingredientes crus congelados
- Cozer a vapor alimentos previamente liquidificados sem o recipiente de armazenamento
- Cozer a vapor os mesmos ingredientes durante mais de 30 minutos
- Cozinhar arroz e massas
- Liquidificar primeiro, cozer a vapor em seguida
- Aquecer ou reaquecer líquidos como sopa, molhos ou água
- Manter a comida quente durante várias horas
- Picar ingredientes duros, como cubos de gelo e de açúcar, ou ingredientes aderentes, como queijo

Encher o depósito de água



Nota

- Assegure-se de que a água no depósito não excede a marcação MAX do nível de água na parte lateral do depósito de água (250 ml) nem a indicação do nível da água MAX no depósito.
- Recomendamos a utilização de água mole ou purificada, pois os minerais em água engarrafada ou canalizada pode causar uma acumulação de calcário mais rápida no interior do depósito de água.
- Com a excepção das soluções necessárias para a descalcificação, nunca coloque outros líquidos - para além de água - no depósito de água.

- 1 Rode a tampa do depósito de água para a esquerda para abrir o depósito de água (Fig. ④) e, em seguida, respeite as marcações do nível de água no depósito de água e encha-o com água até ao nível necessário de acordo com o capítulo "Ingredientes e tempo de cozedura a vapor" no manual do utilizador ou no folheto de receitas fornecido (Fig. ⑤).
- 2 Coloque a tampa no depósito de água e rode-a para a direita para esta encaixar com firmeza na posição certa (Fig. ⑥).
 - ↳ Quando a tampa do depósito de água está bloqueada correctamente, o ícone ▲ na tampa do depósito de água fica alinhado com o ícone 🔒 no depósito de água.



Nota

- 🔒 Certifique-se sempre de que bloqueou a tampa do depósito da água antes do aparelho começar a funcionar.

Cozer a vapor



Atenção

- Vapor quente ou água quente podem queimar os seus dedos. Nunca toque - nem permite que crianças toquem - em zonas quentes do aparelho nem em vapor libertado pela parte superior do aparelho, pois isto pode causar queimaduras. (Fig. ⑦).

**Nota**

- Descongele sempre ingredientes crus congelados antes de os colocar no copo para cozedura a vapor. Sacuda eventual água em excesso dos ingredientes descongelados antes de os colocar no copo.
- Não encha acima do rebordo superior da peça de plástico da lâmina ao adicionar ingredientes.
- Nunca coloque água nem qualquer outro líquido no copo de cozedura a vapor, para evitar danos no aparelho.
- O aparelho não iniciará a cozedura a vapor se o copo não estiver bloqueado correctamente na sua posição.
- Assegure-se de que o anel vedante está posicionado à volta da tampa do copo antes de cozer a vapor e de que o lado plano do anel vedante está voltado para fora.

- 1** Pressione a patilha da tampa para a esquerda para soltar a tampa do copo (Fig. ⑧).
- 2** Se as lâminas não estiverem no copo, coloque-as no suporte das lâminas no copo (Fig. ⑨).
- 3** Recomendamos que os ingredientes sólidos sejam cortados em pedaços pequenos (cubos com menos de 1 cm).
- 4** Coloque os ingredientes no copo (Fig. ⑩).
- 5** Pressione o coador para dentro da tampa do copo (Fig. ⑪).
- 6** Coloque a tampa no copo e rode-a para a direita para a fechar firmemente (Fig. ⑫).

**Nota**

- O copo possui ranhuras que ajudam a guiar os pinos de bloqueio de forma delicada e bloqueiam a tampa na posição certa. Assegure-se de que a patilha da tampa desliza para a pega do copo (Fig. ⑬).

- 7** Se ainda não tiver enchido o depósito de água para a cozedura a vapor, consulte o capítulo "Encher o depósito de água" e adicione água ao depósito antes de colocar o copo no componente principal.

**Nota**

- Assegure-se de que a tampa do depósito de água está bloqueada correctamente na sua posição antes de colocar o copo no componente principal.

- 8** Volte o copo ao contrário, ficando a tampa deste na parte inferior (Fig. ⑭).
- 9** Alinhe o encaixe na tampa do copo com a zona de bloqueio no depósito de água e, em seguida, coloque o copo no componente principal com a tampa do copo na parte inferior (Fig. ⑮). Pressione o copo para baixo para o bloquear firmemente no componente principal e assegure-se de que a pega se encontra do lado direito.

- 10** Se o botão de controlo não se encontrar na posição desligada (OFF), primeiro rode-o para esta posição.
- 11** Ligue o aparelho à corrente.
- 12** Rode o botão de controlo para seleccionar o tempo de cozedura a vapor de que necessita (Fig. 16). Consulte o tempo de cozedura a vapor recomendado na tabela do capítulo "Ingredientes e tempo de cozedura a vapor" e no folheto de receitas.
- ↳ A luz de vapor  acende-se a branco para indicar que o aparelho está a cozer a vapor.
 - ↳ Quando o ciclo de cozedura a vapor estiver concluído, o aparelho irá emitir um sinal sonoro e a luz de vapor apaga-se.
- 13** Rode o botão de controlo novamente para a posição desligada (OFF) (Fig. 17). Aguarde 2 minutos ou até não sair mais vapor pela parte superior do aparelho, antes de remover o copo.

**Atenção**

- Se pretender iniciar outro ciclo de cozedura a vapor, deixe o aparelho arrefecer durante 10 minutos e esvazie qualquer água restante do depósito de água, antes de voltar a enchê-lo para iniciar um novo ciclo de cozedura a vapor.

- 14** Para liquidificar os ingredientes cozidos a vapor, consulte o capítulo "Liquidificar depois de cozer a vapor"
- 15** Pode haver alguma água restante no depósito de água após um ciclo de cozedura a vapor. Isto é normal. Aguarde até o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente e, em seguida, esvazie o depósito de água de toda a água que restar. Para esvaziar ou limpar o depósito de água, consulte o capítulo "Limpeza e descalcificação".

Liquidificar depois de cozer a vapor

**Atenção**

- O copo e a tampa estão quentes após o ciclo de cozedura a vapor. Agarre o copo apenas pela pega resistente ao calor concebida especialmente para este fim. (Fig. 18).
- Assegure-se sempre de que a tampa do copo está fechada correctamente e bloqueada na sua posição enquanto o aparelho está a ser utilizado.
- Certifique-se sempre de que a tampa do copo arrefeceu depois da cozedura a vapor antes de a abrir para adicionar mais ingredientes (não enche o copo acima do rebordo superior da parte de plástico das lâminas), ou para remover a água restante do copo.
- Se tiver adicionado líquidos extra, nunca coloque o copo na posição de cozedura a vapor, visto que o líquido irá atravessar o coador.

- 1 A partir da posição da cozedura a vapor, levante o copo pela pega e volte-o ao contrário (Fig. 19). Agite o copo para permitir que os ingredientes cozidos a vapor se movam para o fundo do copo, onde se encontram as lâminas de liquidificação.
- 2 Se necessário, remova a tampa do copo e adicione mais ingredientes para liquidificar (por ex. água para purés ou outros ingredientes cozidos, como arroz ou massa). Volte a colocar a tampa no copo antes de começar a liquidificar.
- 3 Coloque o copo no componente principal com a tampa na parte superior, alinhe o ícone  no copo com o ícone  no componente principal e rode o copo para a direita para o bloquear fixamente na sua posição no componente principal (Fig. 20). Assegure-se de que a pega se encontra do lado direito.
 - ↳ Quando o copo estiver correctamente bloqueado na sua posição no componente principal, o ícone  no copo alinhar-se-á com o ícone  no componente principal.
- 4 Mantenha o botão de liquidificação premido para liquidificar até os ingredientes apresentarem a consistência que pretende (Fig. 21).



Atenção

- Não deixe o aparelho liquidificar durante mais de 30 segundos de cada vez. Se ainda não tiver terminado de liquidificar depois de 30 segundos, solte o botão para parar a liquidificação e aguarde alguns segundos antes de continuar. Se o componente principal aquecer, deixe-o arrefecer durante alguns minutos antes de continuar.

- 5 Quando terminar a liquidificação, solte o respectivo botão (Fig. 22).
- 6 Desligue o aparelho da corrente.
- 7 Retire a lâmina. Tenha cuidado ao retirar a lâmina, pois pode estar quente. Retire os alimentos liquidificados do copo. Se necessário, utilize a espátula fornecida com este aparelho.

Liquidificar sem cozer a vapor

Este aparelho destina-se às seguintes finalidades:

- Reduzir a puré ingredientes cozidos a vapor e cozinhados
- Liquidificar fluidos e frutas



Atenção

- O aparelho não é apropriado para picar ingredientes duros, como cubos de gelo e de açúcar, nem ingredientes aderentes, como queijo.
- Se tiver adicionado líquidos ao copo, nunca o coloque na posição de cozedura a vapor, visto que o líquido irá atravessar o coador.

**Nota**

- Ao liquidificar ingredientes com líquidos, assegure-se de que não enche o copo acima no nível de enchimento **MAX** indicado no copo.
- Não encha acima do rebordo superior da peça de plástico da lâmina ao adicionar ingredientes.
- Nunca coloque o copo com alimentos liquidificados no seu interior na posição de cozedura a vapor no componente principal.
- Se os ingredientes aderirem às paredes do copo, ou se os ingredientes liquidificados ainda estiverem muito sólidos, solte o botão de liquidificação, retire o copo do componente principal e solte os ingredientes com a espátula ou adicione um pouco de líquido (por ex. água) até que os alimentos liquidificados tenham a consistência certa para a idade do seu bebé. Ao adicionar líquido ao copo, não ultrapasse o nível de enchimento **MAX** indicado no copo.
- Assegure-se de que a comida de bebé liquidificada tem a consistência certa antes de a servir ao bebé. Para obter orientação sobre quais consistências de alimentos são apropriadas para diferentes idades, consulte os conselhos de alimentação profissionais fornecidos com este aparelho, ou aconselhe-se junto de um médico ou especialista da área.
- Não processe grandes quantidades de ingredientes sólidos de uma só vez. Processe estes ingredientes numa série de pequenas porções para obter uma textura mais fina.

- 1 Posicione a lâmina no respectivo suporte dentro do copo (Fig. ⑨).
- 2 Corte os ingredientes sólidos em pedaços pequenos (cubos inferiores a 1 cm) antes de os colocar no copo.
- 3 Coloque os ingredientes no copo (Fig. ⑩).
- 4 Pressione o coador para dentro da tampa do copo (Fig. ⑪).
- 5 Coloque a tampa no copo e rode-a para a direita para a fechar firmemente (Fig. ⑫).

**Nota**

- O copo possui ranhuras que ajudam a guiar os pinos de bloqueio de forma delicada e bloqueiam a tampa na posição certa. Assegure-se de que a patilha da tampa desliza para a pega do copo (Fig. ⑬).

- 6 Coloque o copo no componente principal com a tampa na parte superior, alinhe o ícone  no copo com o ícone  no componente principal e rode o copo para a direita para o bloquear fixamente na sua posição no componente principal (Fig. ⑳). Assegure-se de que a pega se encontra do lado direito.
 - ↳ Quando o copo estiver correctamente bloqueado na sua posição no componente principal, o ícone  no copo alinhar-se-á com o ícone  no componente principal.
- 7 Mantenha o botão de liquidificação premido para liquidificar até a comida ter a consistência certa (Fig. ㉑).

**Atenção**

- Não deixe o aparelho liquidificar durante mais de 30 segundos de cada vez. Se ainda não tiver terminado de liquidificar depois de 30 segundos, solte o botão para parar a liquidificação e aguarde alguns segundos antes de continuar. Se o componente principal aquecer, deixe-o arrefecer durante alguns minutos antes de continuar.

- 8** Quando terminar a liquidificação, solte o respectivo botão (Fig. 22).
- 9** Desligue o aparelho da corrente.
- 10** Retire a lâmina. Tenha cuidado ao retirar a lâmina, pois pode estar quente. Retire os alimentos liquidificados do copo. Se necessário, utilize a espátula fornecida com este aparelho.

Aquecer

O aparelho inclui um recipiente de armazenamento de 240 ml. Utilize o recipiente de armazenamento para aquecer comida de bebé preparada com o aparelho.

**Nota**

- Pode adquirir em separado uma embalagem com 2 recipientes de armazenamento com capacidade de 120 ml e 240 ml (SCF876), em alguns mercados.
- Coloque sempre alimentos previamente liquidificados no recipiente de armazenamento para aquecer.
- Assegure-se de que o anel vedante está posicionado à volta da tampa do copo antes de aquecer e de que o lado plano do anel vedante está voltado para fora.

- 1** Coloque a quantidade adequada de água no depósito de água.
 - ↳ Se estiver a utilizar o recipiente de armazenamento de 120 ml, coloque 160 ml de água no depósito de água (ou seja, até à marcação do nível de água relativa a 10/15 min.); se estiver a utilizar o recipiente de armazenamento de 240 ml, adicione água até a marcação MAX do nível de água indicada na parte lateral do depósito de água ou até à indicação do nível da água MAX no depósito.
- 2** Coloque a tampa no depósito de água e rode-a para a direita para esta encaixar com firmeza na posição certa (Fig. 6).
- ↳ Quando a tampa do depósito de água está bloqueada correctamente na sua posição, o ícone ▲ na tampa do depósito de água fica alinhado com o ícone 🔒 no depósito de água.
- 3** Retire as lâminas do copo (Fig. 23).
- 4** Volte o recipiente de armazenamento ao contrário e coloque-o no suporte das lâminas no copo (Fig. 24).
- 5** Coloque a tampa no copo e rode-a para a direita para a fechar firmemente (Fig. 25).

**Nota**

- O copo possui ranhuras que ajudam a guiar os pinos de bloqueio de forma delicada e bloqueiam a tampa na posição certa. Assegure-se de que a patilha da tampa desliza para a pega do copo (Fig. 13).

- 6** Volte o copo ao contrário, ficando a tampa deste na parte inferior (Fig. 26).
- 7** Alinhe o encaixe na tampa do copo com a zona de bloqueio no depósito de água e, em seguida, coloque o copo no componente principal com a tampa do copo na parte inferior (Fig. 27). Pressione o copo para baixo para o bloquear firmemente no componente principal e assegure-se de que a pega se encontra do lado direito.

**Nota**

- Assegure-se de que a tampa do depósito de água está bloqueada correctamente na sua posição antes de colocar o copo no componente principal.

- 8** Se o botão de controlo não se encontrar na posição desligada (OFF), primeiro rode-o para esta posição.
- 9** Ligue o aparelho à corrente.
- 10** Rode o botão de controlo para seleccionar o tempo de aquecimento correspondente ao recipiente de armazenamento colocado no copo (Fig. 16).
 - ↳ Seleccionar 15 minutos (☞) se estiver a utilizar o recipiente de armazenamento de 120 ml; seleccionar 25 minutos (☞) se estiver a utilizar o recipiente de armazenamento de 240 ml.
 - ↳ A luz de vapor ☞ acende-se a branco para indicar que o aparelho está a aquecer.
- 11** Quando o ciclo de aquecimento estiver concluído, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a luz de vapor ☞ apagar-se-á.
- 12** Rode o botão de controlo novamente para a posição desligada (OFF) (Fig. 17). Aguarde 2 minutos ou até não sair mais vapor pela parte superior do aparelho, antes de remover o copo.
- 13** Abra a tampa do copo e utilize o gancho na espátula para retirar o copo de armazenamento (Fig. 28).
- 14** Pode haver alguma água restante no depósito de água após um ciclo de aquecimento. Isto é normal. Aguarde até o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente e, em seguida, esvazie o depósito de água de toda a água que restar. Para esvaziar ou limpar o depósito de água, consulte o capítulo “Limpeza e descalcificação”.

Descongelar

Se tiver utilizado os recipientes de armazenamento especiais para congelar alimentos liquidificados, pode utilizar o aparelho para descongelar alimentos congelados de forma delicada.



Nota

- Coloque sempre alimentos previamente liquidificados no recipiente de armazenamento para descongelar.
- Assegure-se de que o anel vedante está posicionado à volta da tampa do copo antes de descongelar e de que o lado plano do anel vedante está voltado para fora.

- 1** Encha o depósito com água até à marcação MAX do nível de água na parte lateral do depósito de água ou até à indicação do nível da água MAX no depósito.
- 2** Siga os passos 2 a 8 no capítulo "Aquecer".
- 3** Rode o botão de controlo e seleccione 30 minutos  (Fig. 29).
 ↳ A luz de vapor  acende-se a branco para indicar que o aparelho está a descongelar.
- 4** Quando o ciclo de descongelamento estiver concluído, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a luz de vapor  apagar-se-á.
- 5** Rode o botão de controlo novamente para a posição desligada (OFF) (Fig. 17). Aguarde 2 minutos ou até não sair mais vapor pela parte superior do aparelho, antes de remover o copo.
- 6** Abra a tampa e utilize o gancho na espátula para retirar o copo de armazenamento (Fig. 28).
- 7** Pode haver alguma água restante no depósito de água após um ciclo de descongelamento. Isto é normal. Aguarde até o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente e, em seguida, esvazie o depósito de água de toda a água que restar. Para esvaziar ou limpar o depósito de água, consulte o capítulo "Limpeza e descalcificação".



Nota

- Descongele uma porção de comida apenas uma vez.
- Após descongelar, recomendamos que efectue outro ciclo de aquecimento para aquecer bem os alimentos.

Ingredientes e tempo de cozedura a vapor

Tipo de alimento	Ingrediente	Tempo aproximado de cozedura a vapor (min.)*	Nível de água no depósito (ml)
Fruta	Maçã	15	160
	Laranja/tangerina	15	160
	Pêssego	10	160
	Pêra	15	160
	Ananás	20	200
	Ameixa	10	160
	Morango	15	160
Vegetais	Espargos	15	160
	Brócolos	15	160
	Cenoura	20	200
	Couve-flor	15	160
	Aipo	15	160
	Beringela	15	160
	Funcho	15	160
	Vagens	20	200
	Alho francês	15	160
	Cebola	15	160
	Ervilhas	15	160
	Pimento	15	160
	Batata	20	200
	Abóbora	15	160
	Espinafres	15	160
	Couve-nabo	15	160
	Milho doce	15	160
	Batata-doce	15	160
	Tomate	15	160
	Nabo	15	160
	Curgete	15	160
Carne	Frango, vaca, borrego, porco, etc.	20	200
Peixe	Salmão, badejo, solha, bacalhau fresco, truta, etc.	15	160

* Os tempos de cozedura a vapor podem variar. Os tempos aproximados pressupõem que todos os ingredientes são cortados em cubos pequenos, de tamanho igual ou inferior a 1 cm, e que o peso total é de 250 g.

Limpeza e descalcificação

Limpeza



Atenção

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Nunca mergulhe o componente principal em água. Nunca enxagúe o componente principal em água corrente.
- Nunca utilize lixívia nem soluções/pastilhas químicas de esterilização no aparelho.
- Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos nem líquidos agressivos, como gasolina, acetona ou álcool, para limpar o aparelho.



Nota

- Todas as peças, excepto o componente principal, podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Monte sempre o anel vedante à volta da tampa do copo depois de o remover para limpar, e assegure-se de que a parte plana do anel vedante está voltada para fora.

- 1 Desligue a ficha do aparelho e remova o copo do componente principal (Fig. 30).
- 2 Pressione a patilha da tampa para a esquerda para soltar a tampa do copo (Fig. 8).
- 3 Agarre na saliência do coador e primeiro puxe um dos lados do coador para fora e, em seguida, solte o coador da tampa do copo (Fig. 31).
- 4 Desmonte o anel vedante da tampa do copo para limpar quando necessário.
- 5 Retire a lâmina (Fig. 23).
- 6 Lave as lâminas cuidadosamente em água corrente imediatamente após a utilização. Assegure-se de que também enxagua o interior do tubo das lâminas (Fig. 32).



Atenção

- Manuseie as lâminas com muito cuidado. Os rebordos de corte são muito afiados.

- 7 Rode a tampa do depósito de água para a esquerda para a remover do depósito (Fig. 33).
- 8 Lave a tampa do depósito de água em água corrente.
- 9 Esvazie toda a água em excesso no depósito. Se necessário, coloque água fresca no depósito de água (Fig. 5) e esvazie-a (Fig. 34). Repita as vezes necessárias até o depósito de água estar limpo.

- 10 Lave todas as outras peças que entram em contacto com alimentos em água quente com detergente, imediatamente após a utilização.
- 11 Seque o componente principal e todas as peças após a lavagem.

Descalcificar o depósito da água

Para um desempenho ideal, recomendamos a descalkificação da máquina a cada 4 semanas. Para reduzir a acumulação de calcário, recomendamos a utilização de água mole ou purificada para cozer a vapor, aquecer ou descongelar.

Para descalcificar o aparelho, siga as instruções de descalkificação abaixo.

- 1 Certifique-se de que o aparelho está desligado.
- 2 Misture 80 ml de vinagre branco (6% de ácido acético) com 80 ml de água, também pode utilizar ácido cítrico com água quente para descalcificar o depósito de água.
- 3 Adicione a solução à caldeira no depósito de água.
- 4 Coloque a tampa no depósito de água e rode-a para a direita para esta encaixar com firmeza na posição certa.
- 5 Aguarde 6 horas/de um dia para o outro ou até estar dissolvido todo o calcário.
- 6 Esvazie a solução usada do depósito da água (Fig. 34).
- 7 Se o calcário acumulado não estiver completamente dissolvido, repita o ciclo de descalkificação do passo 1 ao 6 neste capítulo.
- 8 Coloque água fresca no depósito de água (Fig. 5) e esvazie-a (Fig. 34). Repita as vezes necessárias até o depósito de água estar limpo.
- 9 Enxagúe a tampa do depósito de água cuidadosamente em água corrente.
- 10 Encha o depósito de água com 200 ml de água e deixe o aparelho completar um ciclo de cozedura a vapor de 20 minutos com o copo vazio antes de voltar a utilizar o aparelho com alimentos.

Armazenamento

- 1 Esvazie o depósito de água antes de guardar o aparelho (Fig. 34).
- 2 Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de guardar o aparelho (consulte o capítulo "Limpeza e descalkificação").
- 3 Guarde o aparelho com as lâminas no copo para evitar danos.
- 4 Assegure-se sempre de que as tampas para o depósito de água e o copo estão correctamente bloqueadas na sua posição antes de arrumar o aparelho.

Reciclagem



Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE).

Siga as normas do seu país para a recolha selectiva de produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou se surgirem problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.com/avent ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país (consulte o folheto da garantia mundial incluído para obter mais detalhes). Se não existir um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se ao seu representante local da Philips.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não for possível resolver o problema com a ajuda das informações abaixo, contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona.	Este aparelho está equipado com um bloqueio de segurança. Este aparelho não funcionará se as peças não estiverem montadas correctamente no componente principal.	Monte todas as peças correctamente. Antes de cozer a vapor, o copo deve ser colocado no componente principal na vertical, com a tampa do copo na parte inferior; antes de liquidificar, coloque o copo no componente principal com a tampa na parte superior, e bloqueie o copo rodando-a para a direita.
A luz de vapor  não acende.	O aparelho não está ligado à alimentação. O copo não está colocado correctamente no componente principal.	Introduza a ficha na tomada. Coloque o copo no componente principal com a tampa do copo na parte inferior.

Problema	Possível causa	Solução
	Iniciou um segundo ciclo de cozedura a vapor imediatamente depois do ciclo anterior ter terminado.	Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 10 minutos, antes de iniciar um segundo ciclo de cozedura a vapor.
	O botão de controlo não foi rodado para a posição desligada (OFF) depois do ciclo de cozedura a vapor anterior ter terminado.	Primeiro, rode o botão de controlo para a posição desligada (OFF) e, em seguida, volte a rodá-lo para seleccionar o tempo de funcionamento.
O depósito de água liberta um cheiro desagradável nas primeiras utilizações.	Não efectuou a pré-lavagem do depósito de água antes da utilização.	Consulte o capítulo "Limpeza e descalcificação" para limpar o depósito de água e, em seguida, complete um ciclo de cozedura a vapor com um copo vazio.
O aparelho não gera vapor.	Não colocou água no depósito de água.	Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada e, em seguida, adicione água ao depósito de água.
	Existe uma acumulação excessiva de calcário no depósito de água.	Remova o calcário do depósito de água. Consulte a secção "Descalcificação" no capítulo "Limpeza e descalcificação".
O depósito de água tem uma fuga de vapor.	A tampa do depósito de água não está fechada correctamente.	Fechre a tampa do depósito de água correctamente. Assegure-se de que o ícone ▲ na tampa do depósito de água está alinhado com o ícone 🔒 no depósito de água.
	O copo não está correctamente montado no componente principal.	Coloque o copo correctamente no componente principal.
	A saída de vapor na tampa do depósito de água está bloqueada por uma contaminação ou acumulação de calcário.	Limpe a saída de vapor na tampa do depósito de água.

Problema	Possível causa	Solução
	A entrada de vapor na tampa do copo está bloqueada por contaminação.	Limpe a entrada de vapor na tampa do copo.
Os ingredientes não estão totalmente aquecidos.	Os pedaços no copo são demasiado grandes.	Corte os alimentos em pedaços mais pequenos (cubos iguais ou inferiores a 1 cm).
	Colocou demasiados alimentos no copo.	Reduza a quantidade de alimentos no copo.
	O depósito de água tem demasiada água ou água insuficiente.	Adicione a quantidade correcta de água de acordo com o tempo de cozedura a vapor. Consulte o folheto de receitas e/ou a tabela no capítulo "Ingredientes e tempo de cozedura a vapor" para se assegurar de que adiciona a quantidade certa de água de acordo com o tempo de cozedura a vapor para os ingredientes que pretende cozer a vapor ou para a receita que pretende preparar.
	O tempo de cozedura a vapor é demasiado curto.	Selecione um tempo de cozedura a vapor mais prolongado (no máximo 30 minutos).
	O copo não está colocado correctamente no componente principal.	Coloque o copo no componente principal com a tampa do copo na parte inferior.
	Existe uma acumulação excessiva de calcário no depósito de água.	Remova o calcário do depósito de água. Consulte a secção "Descalcificação" no capítulo "Limpeza e descalcificação".
A tampa do copo tem uma fuga.	Colocou demasiados alimentos no copo.	Desligue o aparelho e prepare uma quantidade mais pequena.
	A tampa do copo não está correctamente bloqueada no copo.	Coloque a tampa no copo e rode-a para a direita para a fechar firmemente.
	O anel vedante à volta da tampa do copo não está montado ou está montado incorrectamente.	Assegure-se de que o anel vedante está montado correctamente à volta da tampa do copo, com o lado plano voltado para fora.

Problema	Possível causa	Solução
A função de liquidificação não funciona.	Colocou demasiados alimentos no copo.	Desligue o aparelho e prepare uma quantidade mais pequena. Os alimentos crus colocados no copo não devem exceder o rebordo superior do acessório das lâminas.
	O copo não está colocado correctamente no componente principal.	Coloque o copo no componente principal com a tampa na parte superior, alinhe o ícone  no copo com o ícone  no componente principal e rode o copo para a direita para o bloquear fixamente na sua posição no componente principal.
	A tampa do copo não está correctamente bloqueada no copo.	Coloque a tampa no copo e rode-a para a direita para a fechar firmemente.
	Está a utilizar o aparelho para liquidificar alimentos aderentes, como queijo.	Consulte o folheto de receitas e utilize os ingredientes apropriados na liquidificação.
	Está a utilizar a função de liquidificação continuamente durante mais de 30 segundos.	Pare a liquidificação e deixe o aparelho arrefecer durante alguns segundos e, em seguida, recomece a liquidificar.
	O aparelho emite muito ruído, liberta um odor desagradável, aquece muito, liberta fumo, etc.	Colocou demasiados alimentos no copo. Desligue o aparelho e prepare uma quantidade mais pequena.
	Está a utilizar a função de liquidificação há demasiado tempo.	Não deixe que o aparelho liquidificar continuamente durante mais de 30 segundos de cada vez.
O aparelho emite muito ruído e vibração durante a liquidificação.	O coador não está fixo à tampa do copo.	Assegure-se de que o coador está fixo à tampa do copo.
A temperatura dos alimentos descongelados continua baixa.	Colocou demasiados alimentos no recipiente de armazenamento.	Assegure-se de que a quantidade de alimentos no recipiente de armazenamento não excede a escala máxima marcada na parte lateral do mesmo.

Problema	Possível causa	Solução
	A comida no recipiente de armazenamento é demasiado viscosa.	Deixe o aparelho arrefecer durante 10 minutos e descongele novamente.
O recipiente de armazenamento apresenta fugas durante o aquecimento/descongelamento.	O recipiente de armazenamento não está fechado correctamente.	Antes de colocar o recipiente de armazenamento no copo para aquecer/descongelar, assegure-se de que a tampa esta fechada correctamente.
A água no depósito da água tem uma cor estranha quando o esvazia ou quando entra no copo durante a cozedura a vapor, ou a água no depósito de água tem um cheiro desagradável.	Entraram partículas de comida no depósito da água durante a utilização.	Limpe o depósito de água de acordo com as instruções no capítulo "Limpeza e descalcificação". Utilize o aparelho exclusivamente de acordo com as instruções. Assegure-se de que não enche o depósito de água em demasiado (máx. 250 ml) e que não enche excessivamente o copo com comida (não enche o copo acima do rebordo superior da parte de plástico das lâminas). Não coza a vapor os mesmos ingredientes durante mais de 30 minutos, nem adicione líquido ao copo para cozer a vapor. Depois de adicionar líquidos ao copo, nunca o coloque na posição de cozedura a vapor com a tampa do copo na parte inferior.
Há manchas brancas no depósito de água, na tampa do depósito, no copo, na tampa do copo e no coador	Há acumulação de calcário nestas peças.	Isto é normal. Elimine o calcário regularmente. Limpe a tampa do depósito de água, o copo, a tampa do copo e o coador com um pano húmido. Remova o calcário do depósito de água. Consulte a secção "Descalcificação" no capítulo "Limpeza e descalcificação".
As superfícies que entram em contacto com os alimentos estão descoloradas.	Os corantes dos alimentos poderão provocar a descoloração das peças que entram em contacto com os alimentos.	Isto é normal. Todas as peças continuam a ser seguras para usar e não serão prejudiciais para os alimentos cozinhados.

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho emite 5 sinais sonoros e a luz de vapor fica intermitente durante a cozedura a vapor, o aquecimento ou o descongelamento.	O copo está fora da sua posição ou foi removido do componente principal durante a preparação.	Rode o botão de controlo para a posição desligada (OFF), verifique a quantidade de água no depósito de água, coloque o copo correctamente no componente principal e volte a seleccionar o tempo de preparação para recomeçar.
	A água no depósito de água não é suficiente para o tempo de preparação seleccionado.	Rode o botão de controlo para a posição desligada (OFF) e adicione água suficiente para o tempo de preparação seleccionado.
	Existe uma acumulação excessiva de calcário no depósito de água.	Remova o calcário do depósito de água. Consulte a secção "Descalcificação" no capítulo "Limpeza e descalcificação".
Há resíduos de alimentos na camada interior no fundo do jarro.	Pequenos resíduos de alimentos entram na camada interior no fundo do jarro durante a limpeza.	Retire o jarro do componente principal. Retire a lâmina e a tampa do jarro. Vire o jarro ao contrário e alinhe o pequeno orifício no fundo com a água corrente da torneira para o limpar. Utilize água morna para obter um melhor resultado de limpeza. Segure na pega do jarro e agite o jarro durante cerca de 15 segundos para misturar a água com os resíduos acumulados. Verta a água pelo pequeno orifício. Repita os passos acima várias vezes, conforme necessário.

Especificações técnicas

- Voltagem/potência: consulte a placa de identificação na parte inferior do aparelho
- Capacidade máxima do depósito de água: 250 ml
- Capacidade máxima do copo: 1050 ml
- Temperatura de funcionamento: 10 °C a 40 °C
- Protecção: sistema de aquecimento com controlo de temperatura