

**PHILIPS**

**AVENT**

SCF870



**Naudotojo vadovas**

# Turinys

Svarbu .....	3
Įvadas.....	6
Bendrasis aprašymas.....	7
Svarbu paminėti.....	8
Prieš naudojant pirmą kartą .....	9
Prietaiso naudojimas .....	9
Vandens bakelio pripildymas .....	9
Garinimas .....	10
Maišymas po garinimo .....	13
Smulkinimas be garinimo .....	15
Ingredientai ir garinimo trukmė.....	17
Valymas ir priežiūra.....	18
Vandens bakelio nuosėdų šalinimas .....	20
Perdirbimas.....	21
Laikymas .....	21
Palaikymas.....	21
Techninės specifikacijos .....	21
Trikčių diagnostika ir šalinimas.....	22

## Svarbu

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

### Pavojus

- Niekada nemerkite variklio įtaiso į vandenį ar kitą skystį ir nescalaukite jo po tekančiu vandeniu.

### Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra sumažėję arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti prietaisu saugiai naudotis ir supranta susijusius pavojus.
- Šiuo prietaisu negalima naudotis vaikams. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu.
- Nelieskite pjaustymo įtaiso ašmenų kraštų, kai prietaisas įjungtas į elektros tinklą ir valydami. Ašmenys yra labai aštrūs.
- Jei pjaustymo įtaisas įstringa, prieš išimdami pjaustymo įtaisą blokuojančius ingredientus prietaisą atjunkite nuo maitinimo lizdo.
- Garinimo metu prietaisas labai įkaista ir jį palietę galite nusideginti. Ašotį kelkite tik už rankenos.
- Garinimo metu ir atidarydami dangtelį saugokitės iš ašočio sklindančių karštų garų.
- Atidarydami dangtelį saugokitės iš vandens bakelio pildymo angos sklindančių karštų garų.

- Pasibaigus garinimo procesui, karšti garai toliau kurį laiką sklinda iš variklio įtaiso garų išėjimo angos ir garų angos ąsočio dangtelyje. Būkite atsargūs nuimdami ąsotį nuo variklio įrenginio.
- Jei prietaisas naudojamas netinkamai, iš pildymo angos gali pradėti sklisti karšti garai. Norėdami to išvengti arba išspręsti, žr. skyrių „Trikčių šalinimas“.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Neadykykite variklio įtaiso priežiūros ar valymo tikslais. Nuneškite jį į įgaliotą „Philips“ aptarnavimo centrą taisyti.

### **Dėmesio**

- Niekada nenaudokite kitų gamintojų priedų ar dalių, taip pat priedų ar dalių, kurių „Philips“ konkrečiai nerekomenduoja. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Nedėkite prietaiso ant veikiančios arba vis dar karštos viryklės, arba šalia jos.
- Prieš valydami visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo lizdo ir palaukite, kol jis atvės.
- Niekada nedėkite ąsočio ar kitos prietaiso dalies į mikrobangų krosnelę, nes metalinės ąsočio rankenos dalys ir pjaustymo įtaisas tam nepritaikyti.
- Niekada nesterilizuokite ąsočio ar kitos prietaiso dalies sterilizatoriuje arba mikrobangų krosnelėje, nes metalinės ąsočio rankenos dalys ir pjaustymo įtaisas tam nepritaikyti.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir „Philips“ jokiomis aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Būkite atsargūs pildami karštą skystį į menzurėlę, nes karštas skystis ir garai gali pasklisti ir nudeginti.
- Leiskite prietaisui 10 min. atvėsti prieš garindami kitus ingredientus.
- Prietaisas neskirtas kietiems ingredientams, tokiems kaip ledo kubeliai arba cukraus kubeliai, smulkinti.

- Prietaisu vienu kartu nemaišykite ilgiau nei 30 sek. Jei nebaigėte maišyti per 30 sek., išjunkite prietaisą ir palaukite kelias sekundes prieš tęsdami darbą. Jei prietaisas įkaista, prieš tęsdami palaukite kelias minutes, kol jis atvės.
- Padėkite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus. Įsitikinkite, kad aplink jį yra pakankamai laisvos vietos, kad būtų išvengta žalos, pvz., spintelėms ar kitiems daiktams, nes prietaisas naudojimo metu skleidžia karštus garus.
- Nenaudokite prietaiso, jei jis nukrito arba buvo bet koku būdu pažeistas. Nuneškite jį į galiotą „Philips“ aptarnavimo centrą taisyti.
- Norėdami garinti, į šotį niekada nepilkite vandens, kitų skysčių ar sutrintų maisto produktų, kad nesugadintumėte prietaiso.
- Garindami produktus įsitikinkite, kad neperpildote šočio. Įsitikinkite, kad viršutinis žaliojo pjaustymo įtaiso kraštas neuždengtas maistu.
- Maišydami skysčius neviršykite ant šočio nurodyto didžiausio pripildymo lygio (450 ml).
- Į pripildymo angą ar garų išleidimo angą nekiškite jokių daiktų.
- Niekada nenaudokite garinimo funkcijos be vandens.
- Įsitikinkite, kad neperpildėte vandens bakelio (maks. 200 ml). Nedėkite produktų virš didžiausios ant matavimo puodelio nurodytos žymos.
- Niekada nepildykite vandens bakelio garinimo metu, nes iš prietaiso gali išsiveržti karštas vanduo ir garai.
- Po garinimo, prieš atidarydami šotį, kad prireikus įdėtumėte papildomų smulkinti skirtų ingredientų, visada įsitikinkite, kad dangtelis atvėso.
- Nejunkite prietaiso prie išorinio perjungimo įtaiso, pvz., laikmačio, ir nejunkite jo prie grandinės, kuri reguliariai įjungžiama ir išjungžiama naudojant prietaisą. Tai apsaugo nuo pavojaus, kurį gali sukelti netyčinis šiluminio atjungimo atstatymas.
- Prieš maitindami kūdikį visada patikrinkite kūdikio maisto temperatūrą ant rankos vidinės pusės.



- Visada patikrinkite kūdikio maisto konsistenciją. Įsitinkite, kad maiste nėra gabaliukų.
- Pasibaigus kūdikių maisto garinimo ciklui (maks. 20 min.), kūdikių maisto vėl negarinkite ir nešildykite.
- Maistui iš ąsočio išimti naudokite tik teikiamą mentelę.
- Nuolatinis nuosėdų šalinimas apsaugo prietaisą nuo gedimų.
- Prieš keisdami priedus ar liesdami naudojant judančias dalis prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo maitinimo šaltinio.
- Būkite atsargūs su aštriais ašmenimis ištuštinami ąsotį ir valydami.
- Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, jei jis paliekamas be priežiūros.
- Valyti ir taisyti prietaiso vaikai negali.
- Triukšmo lygis:  $L_c = 89 \text{ dB(A)}$

### Saugos sistema

Prietaise įtaisyta saugos užraktas. Prietaisas veikia tik, jei tinkamai sumontavote visas dalis ant variklio įtaiso. Jei visos dalys surinktos tinkamai, įtaisytais saugos užraktas atrakinamas.

Be to, šiame prietaise yra apsaugos nuo perkaitimo funkcija. Prietaisas gali perkaisti, jei laikas tarp dviejų garinimo procesų yra per trumpas, jei maišymo funkcija naudojama per ilgai arba jei ąsotyje yra per daug ingredientų. Jei naudojimo metu apsauga nuo perkaitimo išjungia prietaisą, nustatykite valdymo rankenėlę į padėtį „0“ ir palikite prietaisą kelias minutes atvėsti. Po to galėsite toliau naudoti prietaisą.

### Elektromagnetiniai laukai (EML)

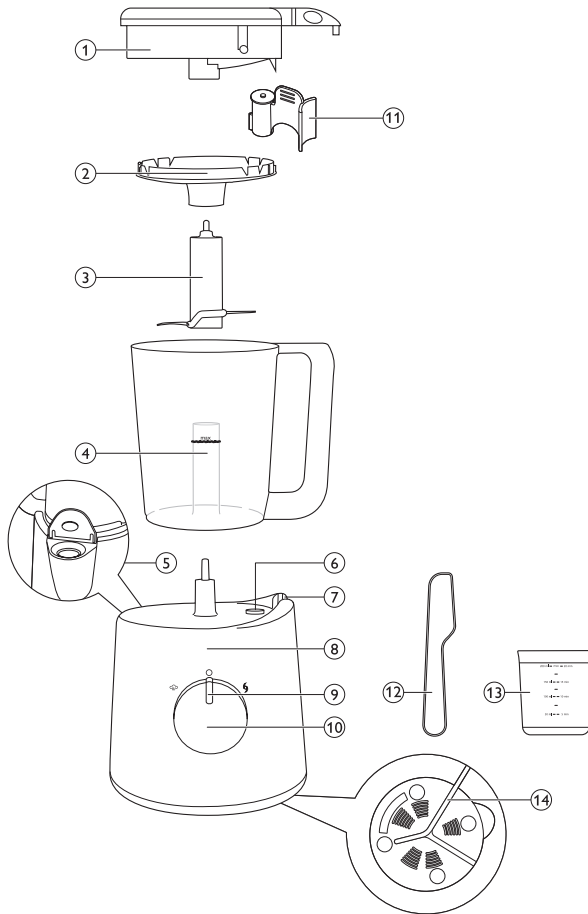
Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus taikomus standartus ir normas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

## Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips Avent“ ir sveiki prisijungę! Norėdami pasinaudoti visa „Philips Avent“ teikiama pagalba, savo gaminį užregistruokite adresu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

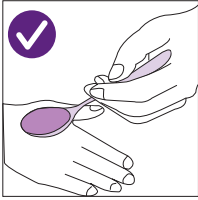
Šis kombinuotas garintuvas ir maišytuvas ypač tinka nedideliams kūdikių maisto kiekiams ruošti. Kombinuotasis garintuvas ir maišytuvas naudingas visiems tėvams, ruošiantiems šviežią maistą savo kūdikiams, nes maistą vienu prietaisu lengva paruošti garuose ir sumaišyti.

## Bendrasis aprašymas

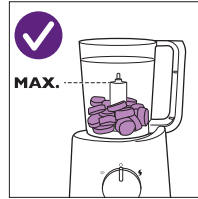


1	Dangtelis su garų išėjimo anga	8	Variklis
2	Sietelis	9	Garinimo lemputė
3	Pjaustymo įtaisas	10	Valdymo rankenėlė
4	Ašotis su pjaustymo įtaiso laikikliu	11	Vožtuvas
5	Vandens bakelio pildymo anga	12	Mentelė
6	Variklio įtaiso garų išleidimo anga	13	Matavimo indelis
7	Rankenos užfiksavimo sritis	14	Prietaiso apačia su maitinimo laidu

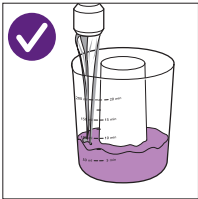
## Svarbu paminėti



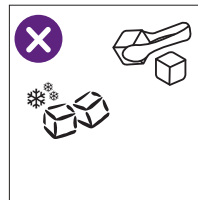
- Prieš maitindami kūdikį, patikrinkite kūdikio maisto temperatūrą ant rankos.



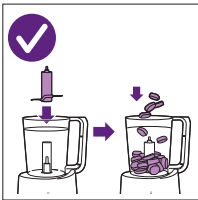
- Neviršykite didžiausio lygio žymos (450 ml), nurodytos ant ąsočio.



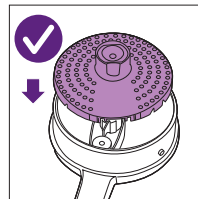
- Į vandens bakelį įpilkite 200 ml. distiliuoto vandens.



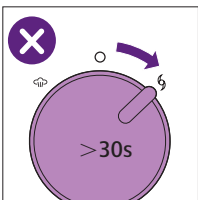
- Nekapokite kietų ingredientų, pvz., ledo kubelių ir cukraus gabalėlių.



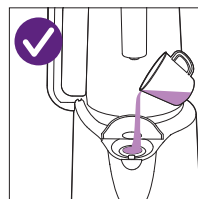
- Prieš įdėdami maistą į ąsočių garinti ar maišyti, pjaustymo įtaisą uždėkite ant pjaustymo įtaiso laikiklio.



- Visada į ąsočio dangtelį įdėkite sietelį (pasigirs spragtelėjimas).



- Prietaisu vienu kartu nemaišykite ilgiau nei 30 sek.



- Iš prietaiso kas 4 savaites pašalinkite kalkes.



## Prieš naudojant pirmą kartą

- 1 Nuimkite nuo prietaiso visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuvalykite visas dalis, išskyrus variklio bloką (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).

## Prietaiso naudojimas

Po garinimo, prieš atidarydami ąsotį, kad įdėtumėte papildomų maišyti skirtų produktų, visada įsitikinkite, kad ąsočio dangtis atvėso. Neviršykite didžiausio lygio žymos, nurodytos ant ąsočio.

Norėdami garinti iš naujo, ištuštinkite vandens bakelį prieš pildami vandenį į vandens bakelį.

Pradėdami garinti visada įsitikinkite, kad viršutinis žalio pjaustymo įtaiso kraštas nėra padengtas maistu.

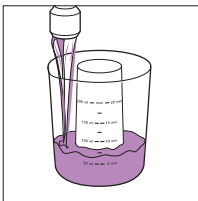
Šis prietaisas skirtas garinti šviežius kietus produktus ir po to juos maišyti, kad paruoštumėte kūdikių maistą. Keletą pavyzdžių rasite receptų knygelėje. Paprastai pirmiausia produktai yra garinami, tada maišomi. Tačiau šiuo prietaisu galite tik garinti arba tik maišyti. Kai prietaisą naudojate tik maišyti, praleiskite skyrius „Vandens bakelio pripildymas“ bei „Garinimas“ ir vadovaukitės tik skyriuje „Maišymas“ pateiktais nurodymais. Sumaišę, niekada negarinkite jau sumaišyto maisto. Niekada tų pačių ingredientų negarinkite ilgiau nei 20 min. arba daugiau nei vieną kartą.

Šis prietaisas NESKIRTAS:

- Maisto atšildymas
- šaldytam maistui garinti;
- jau sumaišytam maistui garinti;
- tiems patiems ingredientams ilgiau nei 20 min. garinti;
- Ryžių ir makaronų virimas
- produktams pirmiausia maišyti, po to garinti;
- skysčiams šildyti, pvz., sriubai ar vandeniui;
- Šilto maisto išlaikymas kelias valandas
- Maisto pašildymas dar kartą

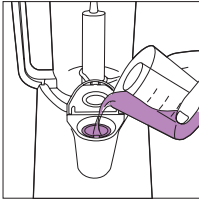
### Vandens bakelio pripildymas

- 1 Matavimo indelį iki reikiamo lygio pripildykite vandens.



Ant matavimo indelio pažymėti mililitrai ir atitinkama garinimo trukmė minutėmis. Receptams rekomenduojamus kiekius rasite atskiroje receptų knygelėje.

**2** Vandenį supilkite į pildymo angą ir uždarykite dangtelį.



*Pastaba. niekada į vandens bakelį nepilkite nieko kito, išskyrus vandenį.*

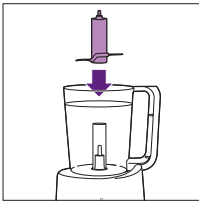
### **Garinimas**

Švelniai garinant tam tikras daržoves ir vaisius, toks maistas puikiai tinka kūdikiams, kurie pradeda valgyti kietą maistą. Garinimas yra sveikiausias maisto ruošimo būdas, nes maiste išlieka daug vitaminų ir kitų sveikatai naudingų maistinių medžiagų.

*Pastaba. Šiuos receptus ir jų gaminimo trukmę rasite atskiroje receptų knygelėje. Atminkite, kad receptai priklauso nuo kūdikio amžiaus.*

*Pastaba. Negarinkite užšaldytų ingredientų, nes užšaldyto maisto prietaisas negali pašildyti iki garinimui reikiamos temperatūros. Prieš šiuo prietaisu garindami kietus užšaldytus ingredientus, juos visada atšildykite. Prieš dėdami atšildytus produktus į ąsotį, nupurtykite nuo jų vandens perteklių.*

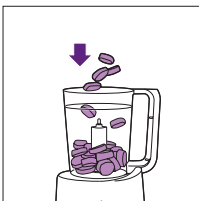
**1** Uždėkite pjaustymo įtaisą ant pjaustymo įtaiso laikiklio ąsotyje.



**2** Prieš į ąsotį dėdami kietus ingredientus, juos supjaustykite mažais gabalėliais (ne didesniais kaip 2–3 cm kubeliais).

*Pastaba. Vienu metu neapdorokite didelio kietų ingredientų kiekio. Šiuos ingredientus apdorokite dalimis, nedideliais kiekiais.*

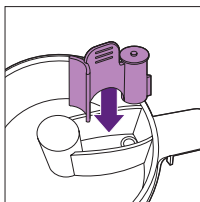
**3** Sudėkite ingredientus į ąsotį.



*Pastaba. Nedėkite virš viršutinio žaliojo pjaustymo įtaiso krašto.*

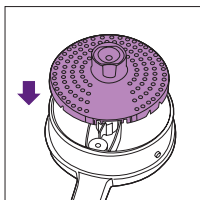
*Pastaba. Kad prietaiso nesugadintumėte, į ąsotį niekada garinimui nepilkite vandens arba kito skysčio.*

**4** Įdėkite vožtuvą į dangtelį.

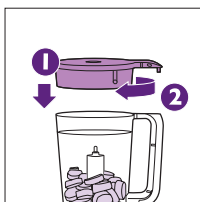


*Pastaba. Įsitikinkite, kad vožtuvas tinkamai užfiksuotas.*

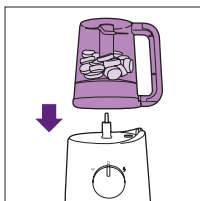
**5** Įdėkite sietelį į ąsočio dangtelį (pasigirs spragtelėjimas).



**6** Uždėkite dangtelį ant ąsočio ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte. Mažos iškyšos ant dangtelio turi įslysti į ąsočio griovelius. Įsitikinkite, kad didelė dangtelio iškyša yra tiksliai virš ąsočio rankenos.



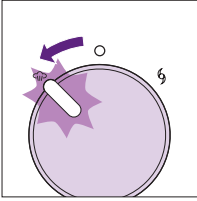
**7** ąsotį ant variklio bloko uždėkite apverstą, t. y. dangteliu žemyn. Įsitikinkite, kad rankena yra dešinėje ir tinkamai pritvirtinta.



*Pastaba. Prietaisas nepadeda garinti, jei ąsotis ir rankena nėra tinkamoje padėtyje.*

**8** Pasukite valdymo rankenėlę į garinimo padėtį.

↳ Garinimo lemputė ims šviesti oranžine spalva; tai rodo, kad prietaisas garina.



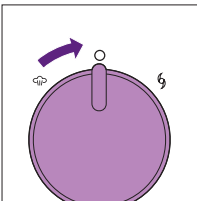
Karšti garai arba karštas vanduo gali nudeginti pirštus. Nelieskite ir niekada neleiskite vaikams liesti karštų dalių ir garų, nes galimas nuplikymas.



↳ Garinimo trukmė priklauso nuo to, kiek į vandens bakelį įpylėte vandens. Žr. lentelę skyriuje „Ingredientai ir garinimo trukmė“ ir receptų knygelę.

↳ Kai garinimo procesas baigiamas, prietaisas skleidžia zyžiantį garsą ir garinimo lemputė išsijungia.

**9** Nustatykite valdymo rankenėlę ties išjungimo padėtimi. Palaukite 2 minutes, kol iš garų išleidimo angos nebesklis garai, kad nenusiplikytumėte karštais garais.



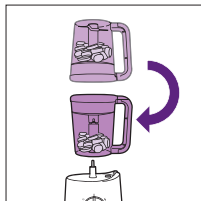
*Pastaba. Jei norite garinti kitą ingredientų dalį, prieš vėl garindami leiskite prietaisui 10 min. atvėsti.*

**10** Jei garuose gamintą maistą norite toliau maišyti, vadovaukitės toliau skyriuje „Maišymas po garinimo“ pateiktais nurodymais.

**11** Įprastomis sąlygomis vandens bakelyje po garinimo vandens nelieka. Tačiau kai kuriais atvejais (pvz., jei vandens bakelyje yra kalkių nuosėdų, garinimo procesas pertraukiamas arba prietaisas naudojamas ne pagal paskirtį) vandens bakelyje gali likti šiek tiek vandens. Tokiu atveju prietaisu baigę naudotis iš vandens bakelio išpilkite visą vandenį, kad jame nesidaugintų bakterijos. Nurodymų, kaip iš vandens bakelio pašalinti kalkių nuosėdas, ieškokite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

## Maišymas po garinimo

- 1** Paimkite už ąsočio rankenos ir ąsotį nukelkite nuo variklio bloko. ąsotį apverskite ir pakratykite, kad maistas nukristų ant pjaustymo įtaiso.



Lieskite tik ąsočio rankeną. ąsočio dangtelis, apačia ir išorinis paviršius yra karšti.

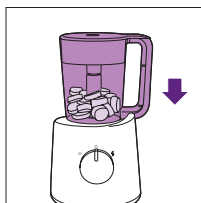


- 2** Jei reikia, nuimkite dangtį ir įdėkite papildomų produktų, skirtų maišyti (pvz., vandens ar aliejaus).

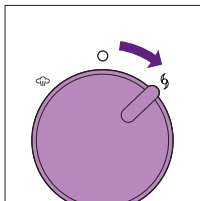
Kai baigę garinti norite į ąsotį įdėti papildomų ingredientų arba iš vandens bakelio išpilti likusį vandenį, prieš atidarydami ąsočio ir vandens bakelio dangtelius įsitikinkite, kad jie atvėso.

Jei į ąsotį įpylėte skysčių, niekada jo nenustatykite ties garinimo padėtimi.

- 3** ąsotį ant variklio bloko uždėkite stačią, t. y. dangteliu aukštyn. Įsitikinkite, kad rankena yra dešinėje pusėje, tarp dviejų fiksavimo srities briaunų.



- 4** Pasukite valdymo rankenėlę į maišymo padėtį. Rankenėlę laikykite šioje padėtyje, kol maistas bus tinkamai sumaišytas.



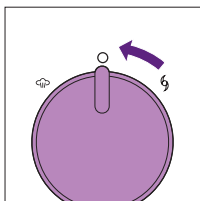
Galima nustatyti 30 sek. maišymo funkcijos laikmatį, kuris veikia kaip apsauga nuo perkaitimo. Jei po 30 sek. nebaigiate maišyti, prietaisas išsijungs ir pyptels du kartus apie tai pranešdamas. Prietaisas 30 sek. vės, tada vieną kartą pyptelės ir galėsite vėl maišyti.

*Pastaba. Jei produktai prilipo prie ąsočio sienelių, išjunkite prietaisą ir nuvalykite juos mentele arba įpilkite šiek tiek skysčio.*

*Pastaba. Prieš sumaišytą maistą duodami kūdikiui įsitikinkite, kad jis tinkamos konsistencijos (pvz., kad nėra gabaliukų).*

*Pastaba. Jei kūdikiui maistas vis dar per kietas, įpilkite šiek tiek skysčio (pvz., vandens), kad jis būtų minkštas ir vientisos tekstūros.*

- 5** Baigę maišyti tiesiog atleiskite valdymo rankenėlę.



↳ Rankenėlė automatiškai grįžta į išjungimo padėtį.

- 6** Atjunkite prietaisą nuo maitinimo lizdo.

- 7** Išimkite pjaustymo įtaisą. Būkite atsargūs išimdami pjaustymo įtaisą, nes jis gali būti karštas. Išimkite susmulkintą maistą iš ąsočio. Jei reikia, naudokite prie prietaiso pridėtą mentele.

Įsitikinkite, kad kūdikių maistas yra jūsų kūdikiui saugios temperatūros.

- 8** Įprastomis sąlygomis vandens bakelyje po garinimo vandens nelieka. Tačiau kai kuriais atvejais (pvz., jei vandens bakelyje yra kalkių nuosėdų, garinimo procesas pertraukiamas arba prietaisas naudojamas ne pagal paskirtį) vandens bakelyje gali likti šiek tiek vandens. Tokiu atveju prietaisu baigę naudotis iš vandens bakelio išpilkite visą vandenį, kad jame nesidaugintų bakterijos. Nurodymų, kaip iš vandens bakelio pašalinti kalkių nuosėdas, ieškokite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

## Smulkinimas be garinimo

Prietaisas skirtas:

- garintiems ir virtiems ingredientams pertrinti ruošiant kūdikių maistą;
- skysčiams ir vaisiams maišyti ruošiant kūdikių gėrimus.

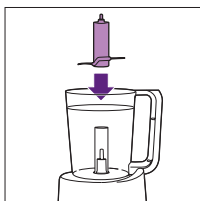
**Prietaisas neskirtas kietiems ingredientams, tokiems kaip ledo kubeliai arba cukraus kubeliai, smulkinti.**

Jei į ąsotį įpylėte skysčių, niekada jo nenustatykite ties garinimo padėtimi.

*Pastaba. Kai maišote skysčius, ąsočio jokių būdu nepripildykite virš nurodytos maksimalios žymos.*

*Pastaba. Niekada negarinkite jau sumaišyto kūdikių maisto.*

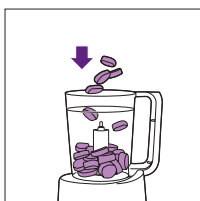
**1** Uždėkite pjaustymo įtaisą ant pjaustymo įtaiso laikiklio ąsotyje.



**2** Prieš į ąsotį dėdami kietus ingredientus, juos supjaustykite mažais gabalėliais (ne didesniais kaip 2–3 cm kubeliais).

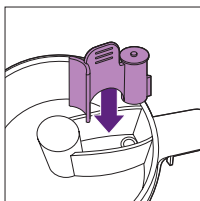
*Patarimas: Vienu metu neapdorokite didelio kietų ingredientų kiekio. Šiuos ingredientus apdorokite dalimis, nedideliais kiekiais.*

**3** Sudėkite ingredientus į ąsotį.



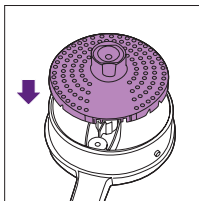
*Pastaba. Nedėkite virš viršutinio žaliojo pjaustymo įtaiso krašto.*

**4** Įdėkite vožtuvą į dangtelį.

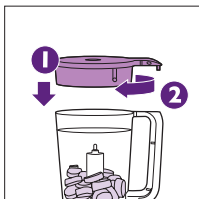


*Pastaba. Įsitikinkite, kad vožtuvas tinkamai užfiksuotas.*

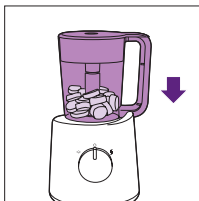
**5** Įdėkite sietelį į ąsočio dangtelį (pasigirs spragtelėjimas).



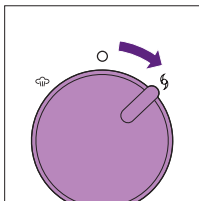
**6** Uždėkite dangtelį ant ąsočio ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte. Mažos iškyšos ant dangtelio turi įslysti į ąsočio griovelius. Įsitikinkite, kad didelė dangtelio iškyša yra tiksliai virš ąsočio rankenos.



**7** ąsotį ant variklio bloko uždėkite stačią, t. y. dangteliu aukštyn. Įsitikinkite, kad rankena yra dešinėje pusėje, tarp dviejų fiksavimo srities briaunų.



**8** Pasukite valdymo rankenėlę į maišymo padėtį. Rankenėlę laikykite šioje padėtyje, kol maistas bus tinkamai sumaišytas.



Galima nustatyti 30 sek. maišymo funkcijos laikmatį, kuris veikia kaip apsauga nuo perkaitimo. Jei po 30 sek. nebaigiate maišyti, prietaisas išsijungs ir pyptels du kartus apie tai pranešdamas. Prietaisas 30 sek. vės, tada vieną kartą pyptelės ir galėsite vėl maišyti.

*Pastaba. Jei produktai prilipo prie ąsočio sienelių, išjunkite prietaisą ir nuvalykite juos mentele arba įpikite šiek tiek skysčio. Neviršykite ąsočio didžiausio lygio žymos.*

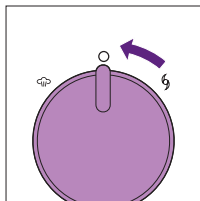


*Pastaba. Prieš sumaišytą maistą duodami kūdikiui įsitikinkite, kad jis tinkamos konsistencijos (pvz., kad nėra gabaliukų).*

*Pastaba. Jei kūdikio maistas vis dar per kietas, įpilkite šiek tiek skysčio (pvz., vandens), kad jis būtų minkštas ir vientisos tekstūros. Neviršykite ąsočio didžiausio lygio žymos.*

*Pastaba. Niekada negarinkite jau sumaišyto kūdikių maisto.*

**9** Baigę maišyti tiesiog atleiskite valdymo rankenėlę.



↳ Rankenėlė automatiškai grįžta į išjungimo padėtį.

**10** Atjunkite prietaisą nuo maitinimo lizdo.

**11** Išimkite pjaustymo įtaisą. Būkite atsargūs išimdami pjaustymo įtaisą, nes jis gali būti karštas. Išimkite susmulkintą maistą iš ąsočio. Jei reikia, naudokite prie prietaiso pridėtą mentele.

Įsitikinkite, kad kūdikių maistas yra jūsų kūdikiui saugios temperatūros.

## Ingredientai ir garinimo trukmė

Maisto tipas	Ingredientas	Apytikslė garinimo trukmė*
<b>Vaisiai</b>	Obuoliai	5 min.
	Apelsinai	10 min.
	Persikai	10 min.
	Kriaušės	5 min.
	Ananasai	15 min.
	Slyvos	10 min.
<b>Daržovės</b>	Šparagai	10 min.
	Brokoliai	20 min.
	Morkos	15 min.
	Žiediniai kopūstai	15 min.
	Salierai	15 min.
	Cukinijos	15 min.
	Pankoliai	15 min.
	Pupelės	20 min.

Maisto tipas	Ingredientas	Apytikslė garinimo trukmė*
	Porai	15 min.
	Svogūnas	15 min.
	Žirniai	20 min.
	Paprikos	15 min.
	Bulvės	20 min.
	Moliūgai	15 min.
	Špinatai	15 min.
	Griežčiai	15 min.
	Saldžiosios bulvės	15 min.
	Pomidorai	15 min.
<b>Mėsa</b>	Vištiena, jautiena, ėriena, kiauliena ir kt.	20 min.
<b>Žuvis</b>	Lašiša, jūrų liežuvis, menkė, upėtakis ir kt.	15 min.

\* Visas maistas turi būti supjaustytas mažais (ne didesniais nei 2–3 cm) kubeliais.

**Pastaba.** Ant matavimo indelio pažymėti mililitrai ir atitinkama garinimo trukmė minutėmis (50 ml = 5 min., 100 ml = 10 min., 150 ml = 15 min., 200 ml = 20 min.).

## Valymas ir priežiūra

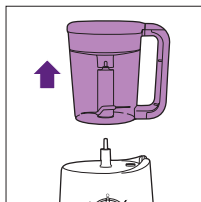
Prietaisą nuvalykite kiekvieną kartą panaudoję.

Niekada nemerkite variklio bloko į vandenį.

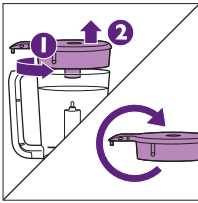
Šiame prietaise niekada nenaudokite baliklio arba cheminių sterilizavimo tirpalų / tablečių.

Niekada prietaisui valyti nenaudokite šveitimo kempinėlių, abrazyvinių valymo medžiagų arba agresyviųjų skysčių, kaip antai benzino, acetono arba alkoholio.

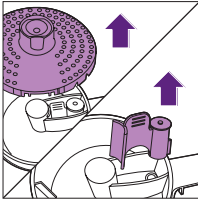
**1** Atjunkite prietaisą nuo maitinimo lizdo ir nuo variklio bloko nuimkite ąsojtį.



**2** Dangtelį nuimkite nuo ąsočio ir apverskite.

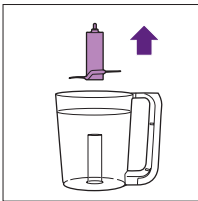


**3** Išimkite sietelį ir vožtuvą iš dangtelio.

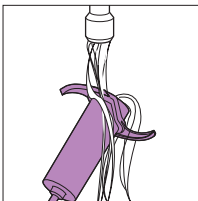


**4** Vožtuvą nuplaukite karštu vandeniu ir šiek tiek indų ploviklio, tada nuskalaukite po tekančiu vandeniu.

**5** Išimkite pjaustymo įtaisą iš ąsočio.



**6** Kruopščiai nuplaukite pjaustymo įtaisą po čiaupu iškart po naudojimo. Būtinai taip pat praskalaukite ir pjaustymo įtaiso vamzdelio vidų.



Būkite labai atsargūs dirbdami su pjaustymo įtaisu. Ašmenys yra labai aštrūs.

*Pastaba. Jei norite kruopščiau išplauti pjaustymo įtaisą, nuskalavę jį galite įdėti į indaplovę.*

**7** Iškart po naudojimo visas su maistu besiliečiančias dalis nuplaukite karštu vandeniu, naudodami šiek tiek indų ploviklio.

*Pastaba. Visas dalis, išskyrus variklio bloką, galima plauti ir indaplovėje.*

- 8** Jei reikia, variklio įtaisą nuvalykite drėgna šluoste.
- 9** Patikrinkite, ar į vandens bakelį nepateko maisto likučių. Tam galite žvilgtelėti į pildymo angą ir patikrinti, ar bakelyje neliko maisto likučių. Taip pat galite patikrinti, ar vandens bakelyje esantis vanduo nėra neįprastos spalvos ir ar jis neskleidžia nemalonaus ar svilėsių kvapo. Tokiu atveju vandens bakelį išvalykite (žr. skirsnį „Vandens bakelio valymas“ šiame skyriuje).
- 10** Pildymo angos dangtelį palikite atvirą, kad nesidaugintų bakterijos.

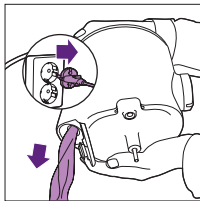
### Vandens bakelio nuosėdų šalinimas

Jei į vandens bakelį pateko maisto likučių, kito garinimo metu jie gali prikibti prie vandens bakelyje esančio kaitinimo elemento. Šių likučių negalima pašalinti tiesiog išskalaujant vandens bakelį.

Be to, kas keturias savaites iš prietaiso reikia šalinti kalkių nuosėdas, kad jis ir toliau veiktų 100 % efektyviai. Norint sumažinti nuosėdų kaupimąsi, naudinga prietaise naudoti virintą arba filtruotą vandenį.

Norėdami iš vandens bakelio pašalinti maisto likučius ir iš prietaiso pašalinti kalkių nuosėdas, vadovaukitės toliau pateiktais kalkių nuosėdų šalinimo nurodymais.

- 1** Patikrinkite, ar prietaisas išjungtas.
- 2** Į 150 ml vandens įpilkite 50 ml baltojo acto (8 % acto rūgšties).  
*Pastaba. Taip pat galite naudoti citrinų rūgšties pagrindu pagamintas kalkių nuosėdų šalinimo priemones. Nenaudokite jokių kitokio tipo nuosėdų šalinimo priemonių.*
- 3** Vandens bakelį pripildykite acto (arba citrinų rūgšties) ir vandens tirpalo.
- 4** Uždenkite pildymo angos dangtelį.
- 5** Uždėkite tuščią (be maisto produktų) ir visiškai surinktą (su pjaustymo įtaisu ir dangteliu) ąsočių ant variklio bloko taip, kad jis būtų garinimo padėtyje (t. y. dangteliu į apačią).
- 6** Pasukite valdymo rankenėlę į garinimo padėtį.  
↳ Garinimo lemputė ims šviesti oranžine spalva; tai rodo, kad prietaisas garina.
- 7** Po 5–6 min. garinimo prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo maitinimo lizdo.
- 8** Iš vandens bakelio išpilkite panaudotą acto (8 % acto rūgšties) ir vandens tirpalą.



- 9** Vandens bakelį ir ąsočių kelis kartus kruopščiai praskalaukite švariu vandeniu.
- 10** Į bakelį įpilkite 200 ml vandens ir leiskite prietaisui užbaigti 20 min. garinimo ciklą su tuščiu ąsočiu, o tada jį vėl galite naudoti maistui ruošti.
- 11** Pildymo angos dangtelį palikite atvirą, kad nesidaugintų bakterijos.

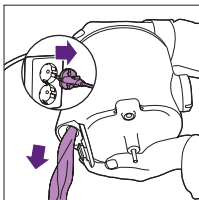
## Perdirbimas

- Šis simbolis reiškia, kad elektrinių prietaisų negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.
- Vadovaukitės savo šalies atskiro elektrinių produktų surinkimo taisyklėmis.



## Laikymas

- 1** Prieš padėdami prietaisą laikyti visada ištuštinkite vandens bakelį.



- 2** Prieš padėdami prietaisą laikyti įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).
- 3** Prietaisą laikykite su į šoną įdėtu pjautymo įtaisu, kad apsaugotumėte nuo pažeidimų.
- 4** Ant ąsočio neuždėkite dangtelio – pildymo angos dangtelį palikite atvirą, kad nesidaugintų bakterijos.

## Palaikymas

Jei reikia pagalbos dėl gaminių, pvz., atsakymų į dažniausiai užduodamus klausimus, apsilankykite svetainėje [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Techninės specifikacijos

- Įtampa / galia: žr. tipo plokštelę ant prietaiso apatinės dalies.
- Didžiausia vandens bakelio talpa: 200 ml.
- Didžiausia ąsočio talpa (skysčiams): 450 ml.
- Apsauga: kontroliuojamos temperatūros kaitinimo sistema ir saugos užraktas.

## Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skirsnyje apibendrintos dažniausios problemos, su kuriomis galite susidurti naudodami prietaisą. Jei naudojantis toliau pateikta informacija problemos išspręsti nepavyksta, apsilankykite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), kur rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Prietaise įtaisytas saugos užraktas. Prietaisas neveiks, jei dalys ant variklio bloko nebus tinkamai sumontuotos.	Visas dalis tinkamai sumontuokite. Žr. skyrių „Prietaiso naudojimas“.
Nenušvinta garinimo lemputė.	Prietaisas neprijungtas prie maitinimo tinklo.	Įkiškite kištuką į sieninį lizdą.
	Ašotis netinkamai uždėtas ant variklio bloko.	Ašotį tinkamai uždėkite ant variklio bloko.
	Antrą garinimo ciklą norite pradėti iškart po to, kai baigėte pirmąjį.	Prietaisą išjunkite ir prieš pradėdami antrą garinimo ciklą palaukite kelias minutes, kol jis atvės.
Ingredientai nepasiekė reikiamos temperatūros.	Ašotyje per dideli produktų gabalai, jame per daug maisto produktų arba maistą nepakankamai ilgai garinote.	Maistą supjaustykite mažesniais (2–3 cm) gabalėliais, sumažinkite maisto kiekį ašotyje arba pasirinkite ilgesnę garinimo trukmę (maks. 20 min.). Peržiūrėkite receptų knygelę ir (arba) lentelę skyriuje „Ingredientai ir garinimo trukmė“, kad įsitikintumėte, jog ingredientams ar receptui, kuriuos norite ruošti garuose, pasirinkote tinkamą garinimo trukmę.
Prietaisas negarina.	Į prietaisą neįpylėte vandens.	Prietaisą išjunkite ir įpilkite reikiamą kiekį vandens.
	Ašotį ant variklio bloko uždėjote netinkamoje padėtyje.	Ašotį ant prietaiso uždėkite tinkamoje padėtyje (žr. skirsnį „Garinimas“ skyriuje „Prietaiso naudojimas“).
Garinimas užtrunka per ilgai arba garinimo funkcija visai neveikia.	Vandens bakelyje per daug kalkių nuosėdų.	Iš vandens bakelio pašalinkite kalkių nuosėdas. Žr. skirsnį „Kalkių nuosėdų šalinimas“ skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Garai sklinda iš pildymo angos.	Netinkamai uždarytas pildymo angos dangtelis.	Tinkamai uždarykite pildymo angos dangtelį (pasigirs spragtelėjimas).
	Garų išleidimo angą ant variklio bloko užkimšo maistas arba kalkių nuosėdos.	Smaliu įrankiu išvalykite garų išleidimo angą nepažeisdami sandariklio, o ateityje vadovaukitės kalkių nuosėdų šalinimo nurodymais. Žr. skirsnį „Kalkių nuosėdų šalinimas“ skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
	Užsikimšo dangtelyje esanti garų išėjimo anga.	Išimkite vožtuvą ir tinkamai išvalykite garų išėjimo angą dangtelyje.
Garinimo lemputė vėl nušvinta pasibaigus garinimo ciklui. Po kurio laiko prietaisas vėl skleidžia garsinį signalą.	Ąsotį netyčia palikote ant pagrindo ilgiau nei 10 minučių neišjungę prietaiso.	Baigę garinimo ciklą prietaisą išjunkite per 10 minučių, tada maistą sumaišykite arba išimkite iš ąsočio.
Užblokuotas pjaustymo įtaisas arba variklio blokas.	Ąsotyje per didelis kiekis maisto.	Prietaisą išjunkite ir apdorokite mažesnę kiekį. Nepildykite ąsočio virš viršutinio žaliojo pjaustymo įtaiso krašto.
Pirmus kelis kartus naudojant variklio blokas skleidžia nemalonų kvapą.	Tai normalu.	Jei prietaisas šį kvapą skleidžia ir po to, kai juo kelis kartus naudojotės, patikrinkite, ar apdorojamas kiekis ir apdorojimo trukmė yra tinkami. Žr. skyrių „Ingredientai ir garinimo trukmė“.
Prietaisas nemalonų kvapą skleidžia ir po to, kai juo kelis kartus naudojasi.	Į ąsotį įdėjote per daug maisto arba prietaisu maišėte per ilgai.	Apdorokite mažesnius kiekius ir prietaisu vienu kartu nemaišykite ilgiau nei 30 sek.
Prietaisas veikia labai triukšmingai, skleidžia nemalonų kvapą, palietus yra karštas, iš jo rūksta dūmai ir t. t.	Ąsotyje per didelis kiekis maisto.	Prietaisą išjunkite ir apdorokite mažesnę kiekį.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Prietaisą per ilgai naudojate be pertraukos.	Prietaisu vienu kartu nemaišykite ilgiau nei 30 sek.
Ąsočio dangtelis nesandarus.	Dangtelį netinkamai uždėjote ant ąsočio.	Dangtelį tinkamai uždėkite ant ąsočio. Žr. skyrių „Prietaiso naudojimas“.
	Ąsotyje per didelis kiekis maisto.	Prietaisą išjunkite ir apdorokite mažesnę kiekį.
Ant pildymo angos ir (arba) ąsočio, sietelio ir dangtelio yra baltų dėmių.	Ant šių dalių susikaupė kalkių nuosėdų.	Tai normalu. Periodiškai šalinkite kalkių nuosėdas. Žr. skirsnį „Kalkių nuosėdų šalinimas“ skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
Prietaisas maišydamas skleidžia didelį triukšmą.	Prie ąsočio dangtelio nepritvirtintas sietelis.	Įsitikinkite, kas prie ąsočio dangtelio pritvirtintas sietelis.
Vanduo yra neįprastos spalvos, kai jį išpilate iš vandens bakelio arba kai garinimo metu jis patenka į ąsotį, arba vandens bakelyje esantis vanduo turi nemalonų kvapą.	Prietaisu naudojantis į vandens bakelį pateko maisto likučių.	Išvalykite vandens bakelį vadovaudamiesi skyriaus „Valymas ir priežiūra“ skirsnyje „Vandens bakelio valymas“ pateiktais nurodymais. Prietaisą naudokite griežtai pagal instrukcijas. Įsitikinkite, kad į vandens bakelį neįpylėte per daug vandens (maks. 200 ml) ir į ąsotį nepridėjote per daug maisto (ąsočio nepripildykite virš viršutinio žaliojo pjaustymo įtaiso krašto). Tų pačių ingredientų negarinkite ilgiau nei 20 minučių ir nepilkite garinimui skirtą vandens tiesiai į ąsotį. Taip pat įsitikinkite, kad dangtelyje užfiksuotas vožtuvas.



Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Iš vandens bakelio sklinda ant grotelių kepamo arba pridegusio maisto kvapas.	Prietaisą naudojant į vandens bakelį pateko ir prie kaitinimo elemento prikepė maisto likučių.	Išvalykite vandens bakelį vadovaudamiesi skyriaus „Valymas ir priežiūra“ skirsnyje „Vandens bakelio valymas“ pateiktais nurodymais. Prietaisą naudokite griežtai pagal instrukcijas. Įsitikinkite, kad į vandens bakelį neįpylėte per daug vandens (maks. 200 ml) ir į ąsotį nepridėjote per daug maisto (ąsočio nepripildykite virš viršutinio žaliojo pjaustymo įtaiso krašto). Tų pačių ingredientų negarinkite ilgiau nei 20 minučių ir nepilkite garinimui skirto vandens tiesiai į ąsotį. Taip pat įsitikinkite, kad dangtelyje užfiksuotas vožtuvas.
Kūdikių maiste yra tamsių dėmių arba vanduo ąsotyje yra neįprastos spalvos.	Prietaisą naudojant į vandens bakelį pateko ir prie kaitinimo elemento prikepė maisto likučių. Dėl to garinant į ąsotį patenka šių maisto likučių.	Išvalykite vandens bakelį vadovaudamiesi skyriaus „Valymas ir priežiūra“ skirsnyje „Vandens bakelio valymas“ pateiktais nurodymais. Prietaisą naudokite griežtai pagal instrukcijas. Įsitikinkite, kad į vandens bakelį neįpylėte per daug vandens (maks. 200 ml) ir į ąsotį nepridėjote per daug maisto (ąsočio nepripildykite virš viršutinio žaliojo pjaustymo įtaiso krašto). Tų pačių ingredientų negarinkite ilgiau nei 20 minučių ir nepilkite garinimui skirto vandens tiesiai į ąsotį. Taip pat įsitikinkite, kad dangtelyje užfiksuotas vožtuvas.



© „Koninklijke Philips N.V.“, 2023  
Visos teisės saugomos.

17/05/2023