

PHILIPS

AVENT

SCF870



Manual del usuario

Contenido

Importante	3
Introducción	7
Descripción general	8
Recuerde	9
Antes de utilizarlo por primera vez	10
Uso del aparato	10
Llenado del depósito de agua	11
Proceso de vaporización.....	11
Batir después de cocinar al vapor	14
Batir sin cocer al vapor.....	16
Ingredientes y tiempos de cocción	19
Limpieza y mantenimiento	20
Eliminación de los depósitos de cal del depósito de agua	21
Reciclaje	22
Almacenamiento	22
Soporte	23
Especificaciones técnicas	23
Guía de resolución de problemas	23

Importante

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

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la aclare 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, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, 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.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No toque los bordes de las cuchillas de la unidad de cuchillas si el aparato está enchufado ni mientras lo limpia. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- Si la unidad de cuchillas se bloquea, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- Este aparato se calienta mucho mientras prepara alimentos al vapor y puede causar quemaduras al tocarse. Únicamente levante la jarra por el asa.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la jarra mientras prepara alimentos al vapor y cuando quite la tapa.

- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la abertura de llenado del depósito de agua cuando abra la tapa.
- Cuando el proceso de cocción al vapor termina, el vapor caliente continúa saliendo de la salida de vapor de la unidad motora y el orificio de vapor de la tapa de la jarra durante un tiempo. Tenga cuidado cuando levante la jarra de la unidad motora.
- Si el aparato se usa de forma inadecuada podría salir vapor caliente por la abertura de llenado. Consulte el capítulo "Guía de resolución de problemas" para evitar este problema o resolverlo.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- No desmonte la unidad motora con objetivos de mantenimiento o limpieza. Llévela a un centro de servicio autorizado por Philips para repararla.

Precaución

- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- No coloque el aparato sobre un fogón encendido o caliente ni cerca de él.
- Antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe.
- No introduzca la jarra ni ninguna otra pieza del aparato en un 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 en un esterilizador o en un microondas, ya que las piezas metálicas del asa de la jarra y la unidad de cuchillas no son adecuadas para este uso.
- Este aparato está diseñado únicamente 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.

- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el vaso, ya que el aparato podría expulsar líquido y vapor y provocar quemaduras.
- Deje que el aparato se enfríe durante diez minutos antes vaporizar otro lote de ingredientes.
- El aparato no está indicado para picar ingredientes duros como cubitos de hielo o terrones de azúcar.
- Evite que el aparato bata durante más de 30 segundos seguidos.

Si no ha acabado de batir en 30 segundos, apague el aparato y espere unos segundos antes de continuar. Si el aparato se calienta, deje que se enfríe durante unos minutos antes de continuar.

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana. Asegúrese de que queda suficiente espacio libre alrededor para evitar deterioros, por ejemplo, en los armarios u otros objetos, ya que el aparato emite vapor caliente durante su uso.
- No utilice el aparato si se ha caído o si está dañado. Llévelo a un servicio de asistencia técnica autorizado por Philips para su reparación.
- Nunca ponga agua, otros líquidos ni comida batida en la jarra para cocer al vapor con el fin de evitar daños en el aparato.
- Nunca utilice la función de cocción al vapor sin agua.
- Asegúrese de no llenar en exceso el depósito de agua (200 ml como máximo). No exceda del nivel máximo indicado en el vaso medidor.
- Cuando prepare alimentos al vapor, asegúrese de que no llena la jarra en exceso. Asegúrese de que el borde superior de la unidad de cuchillas verde no esté cubierto de comida.



- Cuando bata líquidos, no exceda el nivel máximo indicado en la jarra (450 ml).
- No introduzca ningún objeto en la abertura de llenado o en la salida de vapor.
- Nunca rellene el depósito de agua durante el proceso de cocción al vapor, ya que puede salir agua caliente y vapor del aparato.
- Asegúrese de que la tapa se ha enfriado después de la cocción al vapor antes de abrirla para poner más ingredientes y batirlos en caso necesario.
- No conecte el aparato a un interruptor externo como, por ejemplo, un temporizador, ni a un circuito que se encienda o se apague a intervalos. De esta forma evitará situaciones de peligro debido al reajuste involuntario del disyuntor térmico.
- Compruebe siempre la temperatura de la comida infantil en el dorso de la mano antes de dar de comer a su bebé.
- Compruebe siempre la consistencia de la comida infantil. Asegúrese de que no hay trozos.
- Cuando el proceso de cocción al vapor (máx. 20 minutos) finalice, no vuelva a preparar al vapor ni recaliente la comida para el bebé.
- Utilice únicamente la espátula suministrada para extraer los alimentos de la jarra.
- Si elimina los depósitos de cal de forma regular, evitará el deterioro del aparato.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas al vaciar la jarra y durante la limpieza.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente si se deja desatendido.
- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento.

Sistema de seguridad

El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad integrado y sólo funciona si ha montado correctamente todas las piezas en la unidad motora. Si es así, se desactivará el bloqueo de seguridad.

El aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento. Podría ocurrir un sobrecalentamiento si el tiempo entre los dos procesos de cocción al vapor es demasiado corto, si la función de batidora se utiliza durante demasiado tiempo o si hay demasiados ingredientes en la jarra. Si la protección contra el sobrecalentamiento apaga el aparato durante el uso, coloque la rueda de control en la posición 0 y deje que el aparato se enfríe durante unos minutos. Después, ya puede volver a utilizar el aparato.

Campos electromagnéticos (CEM)

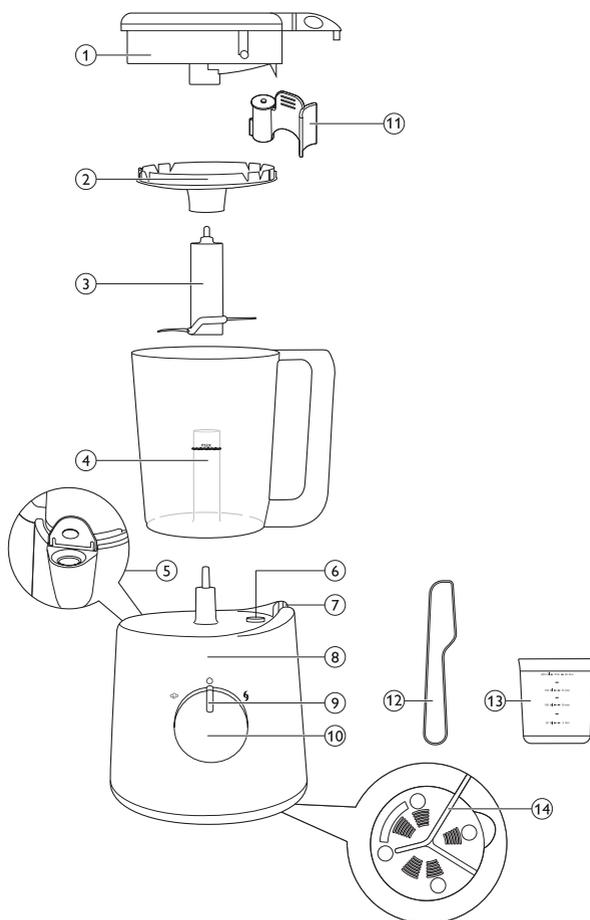
Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos..

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips Avent. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips Avent le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

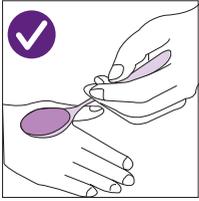
Esta combinación de vaporera y batidora está diseñada especialmente para preparar pequeñas cantidades de comida infantil, ayudando a los padres a preparar comida para los bebés combinando dos funciones en un solo aparato.

Descripción general



1	Tapa con orificios de vapor	8	Unidad motora
2	Tamiz	9	Piloto de vapor
3	Unidad de cuchillas	10	Rueda de control
4	Jarra con soporte para unidad de cuchillas	11	Válvula
5	Abertura de llenado del depósito de agua	12	Espátula
6	Salida de vapor en la unidad motora	13	Vaso medidor
7	Área de bloqueo del asa	14	Parte inferior del aparato con cable de alimentación

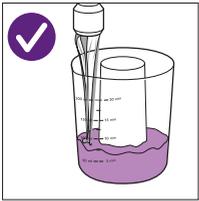
Recuerde



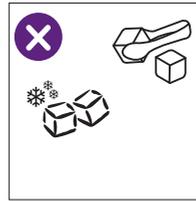
- Compruebe la temperatura del puré en el dorso de la mano antes de dar de comer a su bebé.



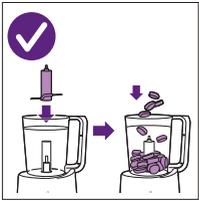
- No exceda el nivel máximo indicado en la jarra (450 ml).



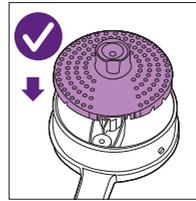
- Llene el depósito de agua con 200 ml de agua destilada.



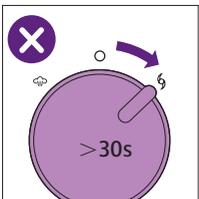
- No pique ingredientes duros, como cubitos de hielo o terrones de azúcar.



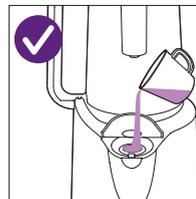
- Cuando vaya a cocinar al vapor o batir, coloque la unidad de cuchillas en el soporte para unidad de cuchillas de la jarra antes de introducir alimentos en la jarra.



- Coloque siempre el tamiz en la tapa de la jarra (oír un "clic").



- No deje que el aparato bata durante más de 30 segundos seguidos.



- Elimine la cal del aparato cada cuatro semanas.

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1** Quite el material de embalaje del aparato.
- 2** Limpie todas las piezas excepto la unidad motora (consulte el capítulo 'Limpieza y mantenimiento').

Uso del aparato

Antes de extraer la tapa, asegúrese siempre de que se ha enfriado después del proceso de preparación al vapor para agregar más ingredientes para batirlos, si es necesario. No exceda el nivel máximo indicado en la jarra.

Vacíe el depósito de agua antes de rellenarlo para comenzar un nuevo proceso de cocción al vapor.

Asegúrese siempre de que el borde superior de la unidad de cuchillas verde no esté cubierto de alimentos cuando empiece la cocción al vapor.

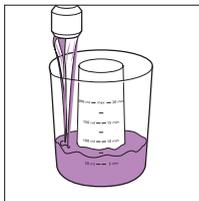
Este aparato está diseñado para cocer al vapor ingredientes sólidos y frescos y, a continuación, batirlos para obtener la comida para bebés. Consulte el libro de recetas para ver algunos ejemplos. Normalmente, primero cocerá al vapor los ingredientes y, a continuación, los batirá. Sin embargo, también puede utilizar el aparato sólo para cocer al vapor o batir. Cuando utilice el aparato sólo para batir, sáltese las secciones "Llenado del depósito de agua" y "Cocción al vapor" y sólo siga las instrucciones de la sección "Batido". Después de batir, nunca cueza al vapor alimentos ya batidos. Nunca cueza al vapor el mismo lote de ingredientes durante más de 20 minutos ni más de una vez.

Este aparato NO está diseñado para:

- Descongelar alimentos
- Cocer al vapor alimentos congelados
- Cocer al vapor alimentos ya batidos
- Cocer al vapor los mismos ingredientes durante más de 20 minutos
- Preparación de arroz y pasta
- Primero mezcle los ingredientes y, a continuación, cuézalos al vapor
- Calentamiento de líquidos, por ejemplo sopa o agua
- Mantener los alimentos calientes durante varias horas
- Recalentamiento de alimentos

Llenado del depósito de agua

- 1 Llene el vaso medidor con agua hasta el nivel necesario.



El vaso medidor muestra los mililitros y los tiempos de vaporización correspondientes en minutos. Consulte el libro de recetas adjunto para utilizar las cantidades recomendadas para las recetas.

- 2 Llene de agua la abertura de llenado y cierre la tapa.



Nota: Nunca introduzca nada que no sea agua en el depósito de agua.

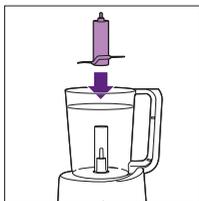
Proceso de vaporización

Si ciertas verduras y frutas se cuecen al vapor de forma gradual, serán el alimento perfecto para los bebés que comienzan a comer comida sólida. La cocción al vapor es el método más saludable de preparar comida, ya que se conservan muchas vitaminas y otros nutrientes.

Nota: Puede encontrar recetas y tiempos de preparación para las mismas en el libro de recetas incluido. Tenga en cuenta que las recetas variarán dependiendo de la edad del niño.

Nota: No cueza al vapor ingredientes congelados porque el aparato no puede calentar alimentos congelados a la temperatura necesaria para cocerlos. Siempre descongele los ingredientes sólidos congelados antes de cocerlos en este aparato. Sacuda cualquier exceso de agua de los ingredientes descongelados antes de colocarlos en la jarra.

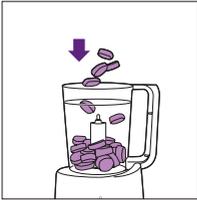
- 1 Coloque la unidad de cuchillas sobre el soporte de la unidad de cuchillas de la jarra.



- 2** Parta los ingredientes sólidos en pequeños trozos (cubos que no sean más grandes de 2 o 3 cm) antes de ponerlos en la jarra.

Nota: No procese gran cantidad de ingredientes sólidos al mismo tiempo; procéselos en pequeños lotes.

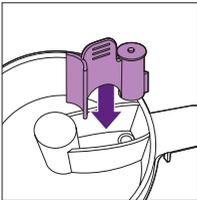
- 3** Ponga los ingredientes en la jarra.



Nota: No exceda del borde superior de la unidad de cuchillas verde.

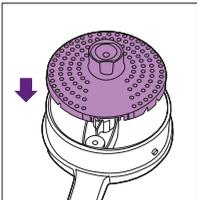
Nota: Nunca coloque agua ni ningún otro líquido en la jarra para cocer al vapor, para evitar daños en el aparato.

- 4** Coloque la válvula en la tapa.

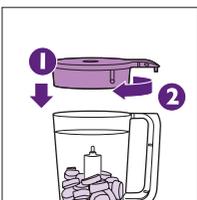


Nota: Asegúrese de que la válvula está fijada correctamente.

- 5** Coloque el tamiz en la tapa de la jarra (oírás un "clic").



- 6** Coloque la tapa en la jarra y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. Los pequeños salientes de la tapa deben encajar en las ranuras de la jarra. Asegúrese de que el gran saliente de la tapa se coloca exactamente sobre el asa de la jarra.

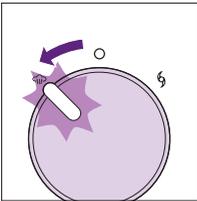


- 7** Coloque la jarra boca abajo en la unidad motora, es decir, con la tapa hacia abajo. Asegúrese de que el asa esté hacia la derecha y está colocada correctamente.



Nota: El aparato no comienza la cocción al vapor si la jarra y el asa no están en la posición correcta.

- 8** Gire el botón de control hacia la posición de cocción al vapor.
↳ El piloto de vapor se ilumina en naranja para indicar que el aparato está cocinando al vapor.

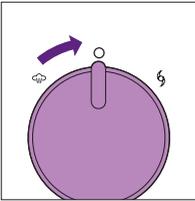


El vapor o el agua calientes podrían quemarle los dedos. No toque las piezas calientes ni el vapor y evite que los niños lo hagan, ya que podrían quemarse.



- ↳ El tiempo de cocción al vapor depende de la cantidad de agua que haya introducido en el depósito de agua. Consulte la tabla del capítulo “Ingredientes y tiempos de cocción” y el libro de recetas.
↳ Cuando el proceso de cocción al vapor ha finalizado, el aparato emite un sonido y el piloto de vapor se apaga.

- 9** Coloque el botón de control en la posición de apagado. Espere 2 minutos hasta que no salga vapor por la salida de vapor, para evitar quemaduras causadas por el vapor caliente.



Nota: Si desea preparar al vapor otro lote de ingredientes, deje que el aparato se enfríe durante 10 minutos antes de empezar a cocinar al vapor otra vez.

- 10** Si desea continuar batiendo los alimentos cocidos al vapor, siga las instrucciones de la siguiente sección "Batir después de cocinar al vapor".
- 11** En condiciones normales, no queda nada de agua en el depósito de agua después de la cocción al vapor. Sin embargo, en algunas situaciones (por ejemplo, en caso de formación de depósitos de cal dentro del depósito de agua, la interrupción del proceso de cocción al vapor o el uso involuntario), podría quedar un poco de agua en el depósito de agua. En este caso, vacíe el depósito de agua completamente después del uso para evitar la aparición de bacterias. Para eliminar los depósitos de cal en el depósito de agua, consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Batir después de cocinar al vapor

- 1** Tome la jarra por el asa y extráigala de la unidad motora. Gírela y agítela de manera que la comida caiga en la unidad de cuchillas.



Toque únicamente el asa de la jarra, ya que tanto la tapa como la parte inferior y la parte externa de la superficie de la jarra estarán calientes.



- 2** Si es necesario, extraiga la tapa y añada ingredientes adicionales para batirlos (por ejemplo, agua o aceite).

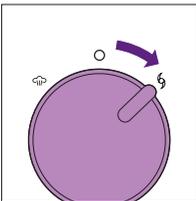
Asegúrese siempre de que la tapa de la jarra y la tapa del depósito de agua se hayan enfriado después de la cocción al vapor antes de abrirlas para agregar más ingredientes a la jarra o extraer el agua restante del depósito de agua.

Después de que haya introducido líquidos en la jarra, nunca coloque la misma en la posición de cocción al vapor.

- 3** Coloque la jarra en posición vertical en la unidad motora, es decir, con la apertura de la tapa hacia arriba. Asegúrese de que el asa esté a la derecha y colocada entre los dos salientes del área de bloqueo.



- 4** Gire el botón de control a la posición de batido. Mantenga el botón en esta posición hasta que los alimentos se hayan mezclado correctamente.



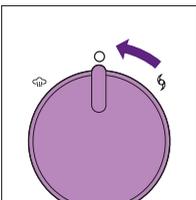
La función de batido cuenta con un temporizador de 30 segundos como protección contra el sobrecalentamiento. Si no ha terminado de batir después de 30 segundos, el aparato se apaga y emite dos pitidos a modo de notificación. Después de enfriarse durante 30 segundos, el aparato emite un pitido y puede empezar a batir de nuevo.

Nota: Si los ingredientes se pegan a la pared de la jarra, apague el aparato y despréndalos con una espátula o algo de líquido.

Nota: Asegúrese de que la comida infantil tiene la consistencia correcta (no tiene grumos) antes de servirla.

Nota: Si la comida infantil aún está demasiado sólida, añada algo de líquido (por ejemplo, agua) hasta que esté blando y suave.

- 5** Cuando haya acabado de batir, suelte el botón de control.



↳ El botón vuelve automáticamente a la posición de apagado.

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.

Asegúrese de que la comida infantil esté a una temperatura adecuada para el bebé.

8 En condiciones normales, no queda nada de agua en el depósito de agua después de la cocción al vapor. Sin embargo, en algunas situaciones (por ejemplo, en caso de formación de depósitos de cal dentro del depósito de agua, la interrupción del proceso de cocción al vapor o el uso involuntario), podría quedar un poco de agua en el depósito de agua. En este caso, vacíe el depósito de agua completamente después del uso para evitar la aparición de bacterias. Para eliminar los depósitos de cal en el depósito de agua, consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Batir sin cocer al vapor

El aparato sirve para:

- hacer comida infantil para bebés con ingredientes cocinados al vapor
- batir líquidos y frutas para las bebidas del bebé

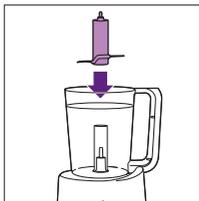
El aparato no está indicado para picar ingredientes duros como cubitos de hielo o terrones de azúcar.

Después de que haya introducido líquidos en la jarra, nunca coloque la misma en la posición de cocción al vapor.

Nota: Cuando bata líquidos, asegúrese de no llenar la jarra por encima de la indicación de máximo de la jarra.

Nota: Nunca cueza al vapor comida para bebé después de haberla batido.

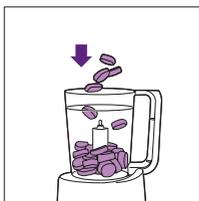
1 Coloque la unidad de cuchillas sobre el soporte de la unidad de cuchillas de la jarra.



2 Parta los ingredientes sólidos en pequeños trozos (cubos que no sean más grandes de 2 o 3 cm) antes de ponerlos en la jarra.

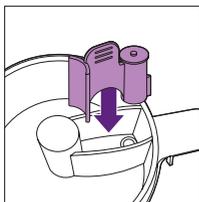
Consejo: No procese gran cantidad de ingredientes sólidos al mismo tiempo; procéselos en pequeños lotes.

3 Ponga los ingredientes en la jarra.



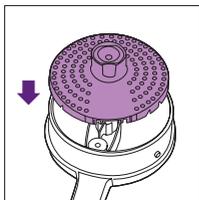
Nota: No exceda del borde superior de la unidad de cuchillas verde.

- 4** Coloque la válvula en la tapa.

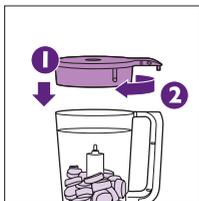


Nota: Asegúrese de que la válvula está fijada correctamente.

- 5** Coloque el tamiz en la tapa de la jarra (oír un "clíc").



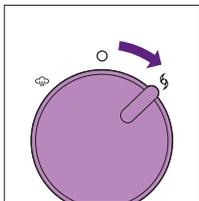
- 6** Coloque la tapa en la jarra y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. Los pequeños salientes de la tapa deben encajar en las ranuras de la jarra. Asegúrese de que el gran saliente de la tapa se coloca exactamente sobre el asa de la jarra.



- 7** Coloque la jarra en posición vertical en la unidad motora, es decir, con la apertura de la tapa hacia arriba. Asegúrese de que el asa esté a la derecha y colocada entre los dos salientes del área de bloqueo.



- 8** Gire el botón de control hacia la posición de batido. Mantenga el botón en esta posición hasta que los alimentos se hayan batido correctamente.



La función de batido cuenta con un temporizador de 30 segundos como protección contra el sobrecalentamiento. Si no ha terminado de batir después de 30 segundos, el aparato se apaga y emite dos pitidos a modo de notificación. Después de enfriarse durante 30 segundos, el aparato emite un pitido y puede empezar a batir de nuevo.

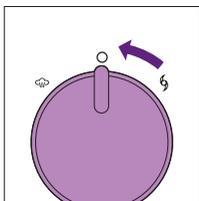
Nota: Si los ingredientes se pegan a la pared de la jarra, apague el aparato y despréndalos con una espátula o un poco de líquido. No exceda el indicador de nivel máximo de la jarra.

Nota: Asegúrese de que la comida infantil tiene la consistencia correcta (no tiene grumos) antes de servirla.

Nota: Si la comida infantil aún está demasiado sólida, añada algo de líquido (por ejemplo, agua) hasta que esté blando y suave. No exceda el indicador de nivel máximo de la jarra.

Nota: Nunca cueza al vapor comida para bebé después de haberla batido.

- 9** Cuando haya acabado de batir, suelte el botón de control.



↳ El botón vuelve automáticamente a la posición de apagado.

- 10** Desenchufe el aparato.

- 11** 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.

Asegúrese de que la comida infantil esté a una temperatura adecuada para el bebé.

Ingredientes y tiempos de cocción

Tipo de alimento	Ingrediente	Tiempo de cocción aproximado*
Fruta	Manzana	5 minutos
	Naranja	10 min
	Melocotón	10 min
	Pera	5 minutos
	Piña	15 min.
	Ciruela	10 min
Verduras	Espárrago	10 min
	Brécol	20 minutos
	Zanahoria	15 min.
	Coliflor	15 min.
	Apio	15 min.
	Calabacín	15 min.
	Hinojo	15 min.
	Guisantes franceses	20 minutos
	Puerro	15 min.
	Cebolla	15 min.
	Guisantes	20 minutos
	Pimiento	15 min.
	Patata	20 minutos
	Calabaza	15 min.
	Espinacas	15 min.
	Nabo sueco	15 min.
	Boniato	15 min.
Tomate	15 min.	
Carne	Pollo, ternera, cordero, cerdo, etc.	20 minutos
Pescado	Salmón, lenguado, bacalao, trucha, etc.	15 min.

* Todos los alimentos se deben trocear en pequeños cubos no más grandes de 2 o 3 cm.

Nota: El vaso medidor muestra los mililitros y los tiempos de cocción al vapor correspondientes en minutos (50 ml = 5 minutos, 100 ml = 10 minutos, 150 ml = 15 minutos, 200 ml = 20 minutos).

Limpieza y mantenimiento

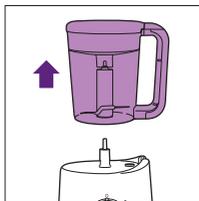
Limpie siempre el aparato después de usarlo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua.

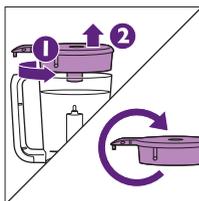
Nunca utilice soluciones o pastillas con lejía o con esterilizadores químicos en el aparato.

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina, acetona o alcohol para limpiar el aparato.

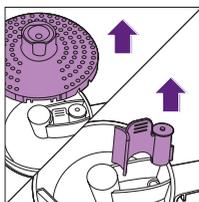
1 Desenchufe el aparato y quite la jarra de la unidad motora.



2 Extraiga la tapa de la jarra y póngala boca abajo.

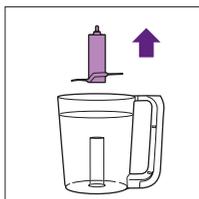


3 Extraiga el tamiz y la válvula de la tapa.

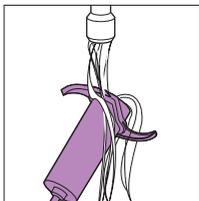


4 Lave la válvula en agua tibia con un poco de detergente líquido y aclárela bajo el grifo.

5 Extraiga la unidad de cuchillas de la jarra.



- 6** Lave bien la unidad de cuchillas bajo el grifo inmediatamente después de su uso. Asegúrese de aclarar también la parte interior del tubo de la unidad motora.



Manipule las cuchillas con mucho cuidado. Los bordes están muy afilados.

Nota: Si desea lavar a fondo la unidad de cuchillas, también la puede colocar en el lavavajillas después de haberla aclarado.

- 7** Lave las otras piezas que hayan estado en contacto con los alimentos con agua caliente y un poco de detergente líquido. Hágalo inmediatamente después de usar el aparato.

Nota: Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas excepto la unidad motora.

- 8** Si es necesario, limpie la unidad motora con un paño húmedo.
- 9** Compruebe si se han introducido restos de alimentos en el depósito de agua. Puede hacerlo mirando la abertura de llenado para ver si hay restos de alimentos en ella o comprobando si el agua tiene un color inusual o si el depósito de agua produce un desagradable o un olor a quemado. Si este es el caso, limpie el depósito de agua (consulte sección "Limpieza del depósito de agua" de este capítulo).
- 10** Deje la tapa de la abertura de llenado abierta para evitar la aparición de bacterias.

Eliminación de los depósitos de cal del depósito de agua

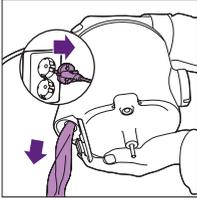
Si se introducen restos de alimentos en el depósito de agua, éstos pueden atascarse en la resistencia del depósito de agua durante los próximos procesos de cocción al vapor. Estos restos no pueden eliminarse sólo enjuagando el depósito de agua.

Además, tiene que eliminar los depósitos de cal cada cuatro semanas para garantizar que el aparato funcione correctamente. Para reducir la formación de depósitos de cal, es útil utilizar agua hervida o filtrada en el aparato.

Para eliminar los restos de alimentos de dentro del depósito de agua y para eliminar los depósitos de cal del aparato, siga las siguientes instrucciones para eliminar los depósitos de cal.

- 1** Asegúrese de que el aparato está apagado.
- 2** Añada 50 ml de vinagre blanco (8 % de ácido acético) por cada 150 ml de agua.
Nota: También puede utilizar descalcificadores a base de ácido cítrico. No utilice otros tipos de descalcificadores.
- 3** Llene el depósito de agua con la solución de vinagre (o ácido cítrico) y el agua.
- 4** Cierre la tapa de la abertura de llenado.
- 5** Coloque la jarra vacía (sin ningún alimento dentro) completamente montada en la unidad de cuchillas y coloque la tapa en la unidad motora en la posición de cocción al vapor (es decir, con la tapa hacia abajo).

- 6** Gire el botón de control hacia la posición de cocción al vapor.
↳ El piloto de vapor se ilumina en naranja para indicar que el aparato está cocinando al vapor.
- 7** Apague el aparato después de 5 o 6 minutos de cocción al vapor y desenchúfelo.
- 8** Extraiga la solución utilizada de vinagre blanco (8 % de ácido acético) y el agua del depósito de agua.



- 9** Enjuague bien el depósito de agua y la jarra con agua limpia varias veces.
- 10** Llene el depósito de agua con 200 ml de agua y deje que el aparato finalice un proceso de cocción al vapor de 20 minutos con la jarra vacía antes de utilizarlo otra vez con comida.
- 11** Deje la tapa de la abertura de llenado abierta para evitar la aparición de bacterias.

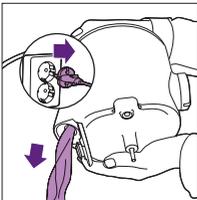
Reciclaje

- Este símbolo significa que los productos eléctricos no se deben eliminar como residuos domésticos corrientes sin clasificar.
- Siga la normativa de su país para la recogida selectiva de productos eléctricos.



Almacenamiento

- 1** Vacíe el depósito de agua antes de guardar el aparato.



- 2** Antes de guardar el aparato compruebe que todas las piezas están limpias y secas (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
- 3** Guarde el aparato con la unidad de cuchillas en la jarra para evitar daños.
- 4** No coloque la tapa en la jarra y deje la tapa de abertura de llenado abierta para evitar la aparición de bacterias.

Soporte

Para obtener soporte de productos, como respuestas a preguntas frecuentes, visite www.philips.com/support.

Especificaciones técnicas

- Voltaje/vatios: consulte la placa de características de la parte inferior del aparato.
- Capacidad máxima del depósito de agua: 200 ml.
- Capacidad máxima de la jarra con ingredientes líquidos: 450 ml.
- Protección: sistema de calentamiento con temperatura controlada y bloqueo de seguridad.

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support para consultar una lista de preguntas más frecuentes o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad. Si las piezas no se han montado correctamente en la unidad motora, el aparato no funciona.	Monte todas las piezas correctamente. Consulte el capítulo 'Uso del aparato'.
El piloto de vapor no se ilumina.	El aparato no está conectado a la red. La jarra no se ha colocado correctamente en la unidad motora.	Enchufe el aparato a la toma de corriente. Coloque la jarra de la batidora sobre la unidad motora.
	Si desea iniciar otro proceso de cocción al vapor justo después de que se haya completado el primero.	Apague el aparato y deje que se enfríe durante unos minutos antes de iniciar el segundo proceso de vaporización.

Problema	Posible causa	Solución
Los ingredientes no se calientan completamente.	Las piezas de la jarra son demasiado grandes, hay demasiada comida en la jarra o no ha cocido la comida durante el tiempo suficiente.	Corte el alimento en pedazos más pequeños (2-3 cm), disminuya la cantidad de alimentos en la jarra o seleccione un tiempo de cocción al vapor más largo (máx. 20 minutos). Compruebe el libro de recetas o la tabla del capítulo "Ingredientes y tiempos de cocción" para asegurarse de que selecciona el tiempo de cocción al vapor correcto para los ingredientes que desea cocer al vapor o la receta que desea preparar.
El aparato no produce vapor.	No ha puesto agua en el aparato.	Apague el aparato y deposite la cantidad correcta de agua en él.
	No ha colocado la jarra en la unidad motora en la posición correcta.	Coloque la jarra en el aparato en la posición correcta (consulte sección "Cocción al vapor" del capítulo "Uso del aparato").
El proceso de cocción al vapor es demasiado largo o la función de cocción al vapor no funciona.	Hay demasiada cal en el depósito de agua.	Elimine los depósitos de cal del depósito de agua. Consulte la sección "Eliminación de los depósitos de cal" del capítulo "Limpieza y mantenimiento".
Sale vapor por la abertura de llenado.	La tapa de la abertura de llenado no está cerrada correctamente.	Cierre la tapa de la abertura de llenado correctamente ("clic").
	La salida de vapor de la unidad motora está bloqueada por alimentos o cal.	Limpie la salida de vapor con un objeto puntiagudo sin dañar el sellado y en el futuro siga las instrucciones sobre eliminación de depósitos de cal. Consulte la sección "Eliminación de los depósitos de cal" del capítulo "Limpieza y mantenimiento".
	El orificio de vapor de la tapa está bloqueado.	Extraiga la válvula y limpie el orificio de vapor de la tapa correctamente.
El piloto de vapor se vuelve a iluminar cuando finaliza el proceso de cocción al vapor. Después de algún tiempo, el aparato vuelve a zumar.	Ha dejado la jarra sobre la base durante más de 10 minutos sin apagar el aparato.	Apague el aparato 10 minutos después de finalizar el proceso de cocción al vapor y después bata los alimentos o sáquelos de la jarra.

Problema	Posible causa	Solución
La unidad de cuchillas o la unidad motora están bloqueadas	Hay demasiados alimentos en la jarra.	Apague el aparato y procese una cantidad más pequeña. No llene la jarra excediendo del borde superior de la unidad de cuchillas verde.
La unidad motora desprende un olor desagradable las primeras veces que se utiliza.	Esto es normal.	Si el aparato continúa desprendiendo este olor después de haberlo utilizado varias veces, compruebe si la cantidad y el tiempo de procesado son correctos. Consulte el capítulo "Ingredientes y tiempos de cocción".
El aparato sigue desprendiendo un olor desagradable después de haberlo utilizado varias veces.	Ha puesto demasiada comida en la jarra o ha dejado que el aparato batiera durante demasiado tiempo.	Procese pequeñas cantidades y no deje que el aparato bata durante más de 30 segundos seguidos.
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.
	El aparato ha estado funcionando demasiado tiempo sin interrupción.	No deje que el aparato bata durante más de 30 segundos seguidos.
La tapa de la jarra gotea.	No ha colocado la tapa correctamente sobre la jarra.	Coloque la tapa correctamente sobre la jarra. Consulte el capítulo "Uso del aparato".
	Hay demasiados alimentos en la jarra.	Apague el aparato y procese una cantidad menor.
Hay puntos blancos en la abertura de llenado o en la jarra, en el tamiz y en la tapa.	Esto se debe a que se ha formado cal en estas piezas.	Esto es algo normal. Elimine la cal de forma periódica. Consulte la sección "Eliminación de los depósitos de cal" del capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Problema	Posible causa	Solución
El aparato produce mucho ruido mientras está batiendo.	El tamiz no está colocado en la tapa de la jarra.	Asegúrese de que el tamiz está colocado en la tapa de la jarra.
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 de agua tiene un olor desagradable.	Se han introducido restos de alimentos en el depósito de agua durante el uso.	Limpie el depósito de agua según las instrucciones de la sección "Limpieza del depósito de agua" del capítulo "Limpieza y mantenimiento". Utilice el aparato siguiendo estrictamente las instrucciones. Asegúrese de no llenar en exceso el depósito de agua (máximo 200 ml) y de que no llena en exceso la jarra con alimentos (no llene la jarra excediendo del borde superior de la unidad de cuchillas verde). No cueza al vapor los mismos ingredientes durante más de 20 minutos y no introduzca agua para cocer al vapor directamente en la jarra. También asegúrese de que la válvula está bien fijada en la tapa.
Un olor a alimentos tostados o quemados sale del depósito de agua	Se han introducido restos de alimentos en el depósito de agua durante el uso y se han atascado en la resistencia.	Limpie el depósito de agua según las instrucciones de la sección "Limpieza del depósito de agua" del capítulo "Limpieza y mantenimiento". Utilice el aparato siguiendo estrictamente las instrucciones. Asegúrese de no llenar en exceso el depósito de agua (máximo 200 ml) y de que no llena en exceso la jarra con alimentos (no llene la jarra excediendo del borde superior de la unidad de cuchillas verde). No cueza al vapor los mismos ingredientes durante más de 20 minutos y no introduzca agua para cocer al vapor directamente en la jarra. También asegúrese de que la válvula está bien fijada en la tapa.
Hay puntos oscuros en la comida para bebé o el agua de la jarra tiene un color inusual.	Se han introducido restos de alimentos en el depósito de agua durante el uso y se han atascado en la resistencia. Esto provoca que estos restos de alimentos se introduzcan en la jarra durante el proceso de cocción al vapor.	Limpie el depósito de agua según las instrucciones de la sección "Limpieza del depósito de agua" del capítulo "Limpieza y mantenimiento". Utilice el aparato siguiendo estrictamente las instrucciones. Asegúrese de no llenar en exceso el depósito de agua (máximo 200 ml) y de que no llena en exceso la jarra con alimentos (no llene la jarra excediendo del borde superior de la unidad de cuchillas verde). No cueza al vapor los mismos ingredientes durante más de 20 minutos y no introduzca agua para cocer al vapor directamente en la jarra. También asegúrese de que la válvula está bien fijada en la tapa.

El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe en materia.



© 2023 Koninklijke Philips N.V.
Todos los derechos reservados.

16/05/2023