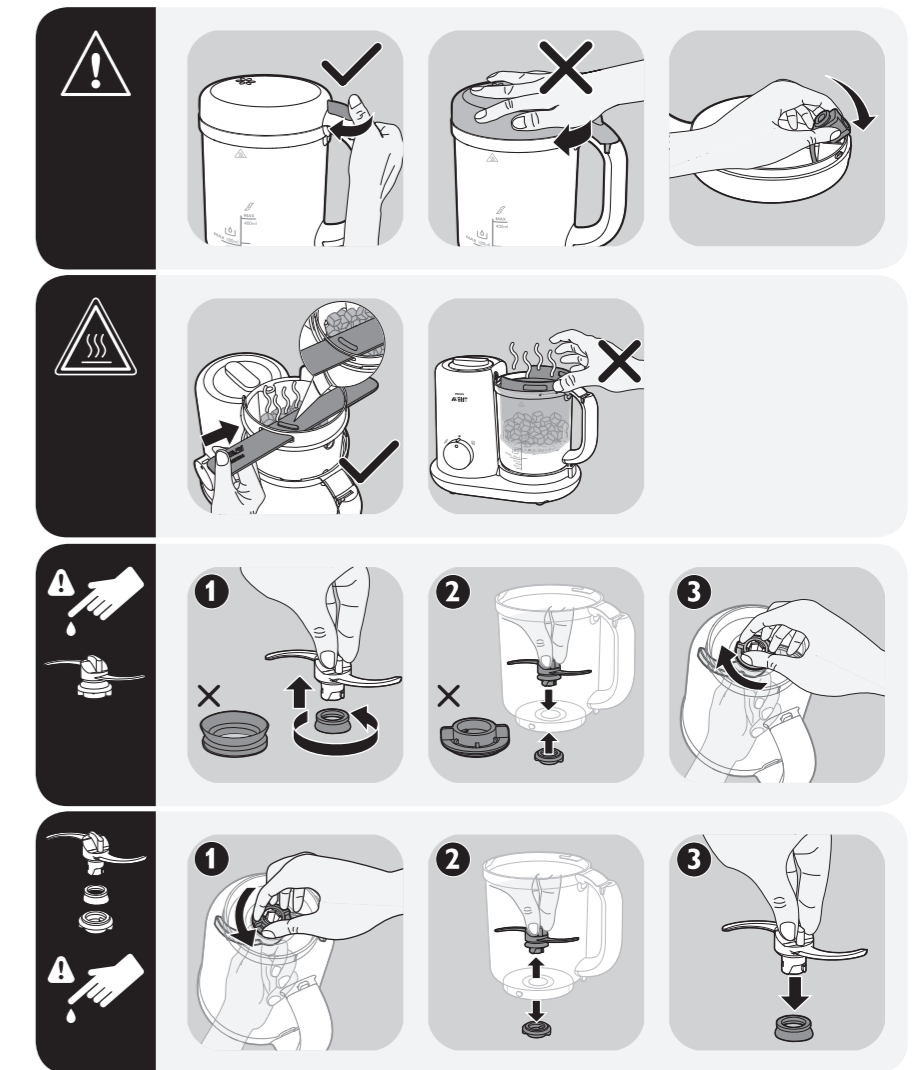


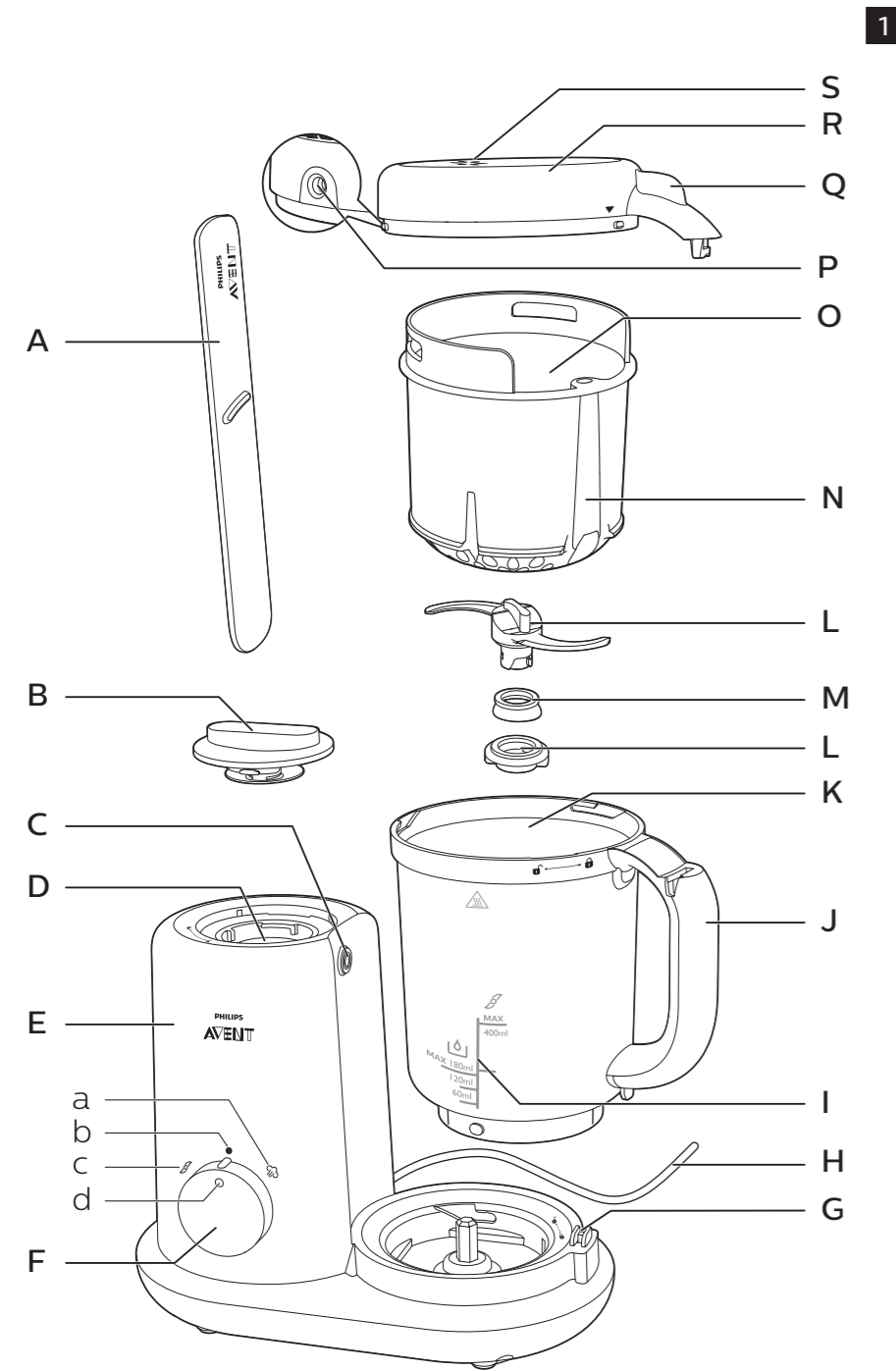
PHILIPS
AVENT
SCF862



Specifications are subject to change without notice
© 2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
4241 354 01915 B

100% recycled paper





SCF862

ENGLISH 6

DEUTSCH 28

FRANÇAIS 55

INDONESIA 81

NEDERLANDS 105

TIẾNG VIỆT 130

العربية 164

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



Table of Contents

| | |
|--------------------------|----|
| Important | 7 |
| Introduction | 11 |
| General description | 11 |
| Before first use | 12 |
| Using the appliance | 12 |
| Cleaning and descaling | 21 |
| Storage | 23 |
| Recycling | 23 |
| Guarantee and service | 23 |
| Troubleshooting | 23 |
| Technical specifications | 27 |

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 shall not be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless 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. Always disconnect the device from supply if it's left unattended.
- If the blades become stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients blocking the blades.

8 ENGLISH

- The appliance including jar lid gets hot during or shortly after steaming (especially surfaces with this symbol “”) and may cause burns when touched. The jar lid should only be opened by using the lid tab. To lift the basket, spatula must be used. To lift the jar, hold the jar by its handle.
- Be aware that hot steam comes out of the jar during steaming and when its lid is removed.
- Be aware of hot steam that comes out of the water tank when you open its lid.
- Do note that hot steam will continue coming out from the steam vent on jar lid for some time when steam cycle is completed. Be careful when you open the jar lid.
- If the appliance is not assembled properly, hot steam could escape from the edge of the water tank lid. Refer to the “Troubleshooting” chapter for preventing or resolving this.
- Do not use this appliance to chop hard and sticky ingredients.
- Never use bleach or chemical sterilizing solutions/ tablets on 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 knob 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 pour any liquid into the jar for steaming.

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.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- Turn the control knob to the off position every time after steaming.
- Never use the jar or any other part of the appliance 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 in a sterilizer or in a microwave, as the metal parts of the 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.
- Make sure that the water in the tank does not exceed 180ml.

10 ENGLISH

- Make sure the water tank lid is correctly locked before steaming.
- When blending, do not exceed the **MAX** food blending volume level indicated on the jar (400 ml).
- Do not lift and move the appliance while it is in operation.
- Do not insert any objects into the water tank steam outlet, jar lid steam inlet and steam path on basket.
- 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 of the water tank has cooled down before you open it.
- 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 weaning guide available for download on Philips website, or seek advice from a doctor or consultant.
- Only use the spatula provided for lifting the basket and emptying food from jar as instructed (fig. 15).
- Regular descaling prevents damage to the appliance.
- Make sure that the amount of food in the steaming basket does not exceed the top edge of steam path on basket, otherwise the path may be blocked.

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, 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 Essential baby food maker help parents to prepare nutritious meals for their babies with steaming and blending functions combined in one appliance.

General description

Product overview (fig. ①)

- A Spatula
- B Water tank lid
- C Water tank steam outlet
- D Water tank
- E Main unit
- F Control knob
 - a “Steam” position
 - b “Off” position
 - c “Blend” position
 - d Power indicator (steaming)
- G Jar lock switch
- H Power cord
- I Water level and Food volume indication
- J Jar handle
- K Steaming and blending jar
- L Blade unit
- M Blade shaft seal
- N Steam path on basket
- O Steaming basket
- P Jar lid steam inlet
- Q Lid tab
- R Jar lid
- S Jar lid steam vent

Before first use

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

Using the appliance

Caution

- Always check the temperature and consistency 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 before blending to the consistency required for babies. Normally, you would steam the ingredients first and blend them afterwards. However, you can also use the appliance for steaming only or blending only. When using the appliance for blending only, you can skip the “Filling the water tank” and “Steaming” sections and follow the instructions in the “Blending only” section.

This appliance is NOT intended for the following purposes.

- Steaming the same ingredients for more than 30 minutes
- Steaming frozen raw ingredients
- Blending first, then steaming
- Heating liquids such as soup, sauces or water
- Reheating food
- Defrosting food
- Cooking rice or pasta
- Cutting hard ingredients such as ice cubes and sugar cubes, or sticky ingredients like cheese

Filling the water tank

Caution

- Before using the jar to measure water, please rinse the jar and make sure it is clean.
- Before using jar to measure water, ensure the blade unit including the blade shaft seal is assembled correctly. The flat side of the blade shaft seal should face upwards (fig. ⑳).

Note

- Ensure the water in the tank does not exceed 180 ml. The water level indication can be found on the blending jar.
- We recommend using soft or purified water, as the minerals in mineral water or tap water may cause limescale buildup to occur more quickly inside the water tank.
- Except for using white vinegar for descaling, never put any liquids other than water in the water tank.

- 1** Push the handle of the steaming and blending jar backwards to remove it from the main unit (fig. ②). Fill with water to the right volume according to the “Ingredients and steaming time” chapter in the user manual (fig. ④).
- 2** Turn the water tank lid counterclockwise to open it (fig. ⑤), then fill with water using the blending jar (fig. ⑥). Do not exceed the MAX 180 ml (fig. ④).
- 3** Put the water tank lid back on and turn the lid clockwise to lock it securely in place (fig. ⑦).

Note

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

Steaming

Caution

- Ensure the blade unit including the blade shaft seal is assembled correctly. The flat side of the blade shaft seal should face upwards (fig. 24).
- 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.

Note

- Ingredients need to be washed, peeled and cut into small cubes no bigger than 1cm before you steam.
- Always defrost frozen raw ingredients before placing them in the steaming basket for steaming. Shake off any excess water from the defrosted ingredients before placing them in the jar.
- The appliance will not start steaming if the jar and jar lid are not assembled and positioned correctly on the main unit (fig. 10 & 11).

- 1 Push the lid tab clockwise to remove the lid from the blending jar (fig. 3).
- 2 Put solid ingredients (cut into cubes of around 1 cm) into the steaming basket. The ingredients should not exceed the top edge of the steam path on the basket (fig. 8).
- 3 When placing the basket back into the jar, make sure the steam path is on the opposite side to the handle. You will hear a gentle “click” when the basket slots into the correct position (fig. 9).
- 4 Place the jar lid on the jar and turn it counterclockwise to lock it securely (fig. 10).
- 5 Lock the jar back onto the main unit by sliding it clockwise (fig. 11).

Note

- The main unit has grooves that help smoothly guide the locking pins and lock the jar in place. Make sure that jar is securely locked on the main unit before steaming or blending.

- 6 If you have not yet filled the water tank with water for steaming, refer to the “Filling the water tank” chapter and add water to it before getting started.

Note

- Make sure the water tank lid is correctly locked in place.

- 7 Plug in the appliance.
- 8 Turn the control knob to steam setting (fig. ⑫). Refer to the table in the “Ingredients and steaming time” chapter for the recommended water volume for steaming.
 - ↳ The yellow light will turn on, indicating the appliance is steaming.
 - ↳ When the steaming cycle is finished, the appliance will automatically turn off and the indicator light will go out.
- 9 After steaming, turn the control knob back to the “off” position (fig. ⑬). Wait 2 minutes or until there is no more steam coming from the top of the jar before removing it.

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.

Note

- Do not turn the control knob to “off” position before the steaming cycle finished, so as to avoid insufficient steaming and water left in the tank.

Blending after steaming

Caution

- Ensure the blade unit including the blade shaft seal is assembled correctly. The flat side of the blade shaft seal should face upwards (fig. ⑳).
- The jar and jar lid will become hot after the steaming cycle. Only hold the jar by the handle.
- Only use the lid tab for opening the jar lid.
- Only use the spatula to lift the basket after steaming.
- Always ensure the lid and jar are assembled and positioned correctly on the main unit (fig. ⑩ & ⑪) when the appliance is in use.

16 ENGLISH

- 1 To remove the blending jar from the main unit, hold the handle and push backwards to unlock the jar (fig. ②).
- 2 Push the lid tab to open the jar lid (fig. ③).
- 3 Use the spatula provided to take the steaming basket out of the jar. Insert the spatula through the holes on the basket (with the word “Avent” facing upwards) and lift it up (fig. ⑮).
- 4 Pour the steamed food into the blending jar by holding the spatula (fig. ⑯).

Note

- No need to pour out the water collected in the jar. Mix it with the steamed food for blending.

- 5 Put the blending jar lid back and lock it in place (fig. ⑰). Do not put the steaming basket back in the jar when preparing for blending.
- 6 Shake the blending jar to evenly distribute the ingredients.
- 7 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). Do not exceed the MAX food volume of 400 ml.
- 8 Place the blending jar back on the main unit. Turn the jar to lock into position. Ensure the jar is secure and the handle is positioned directly above the jar lock switch. Make sure the handle is on the right-hand side (fig. ⑱).
- 9 To start blending, turn the knob to “blend” position until the ingredients are blended to the consistency of your choice (fig. ⑲).

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 knob 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.

- 10 Unplug the appliance.
- 11 Remove the jar from the main unit and open the jar lid (fig. ⑳).
- 12 Use the spatula to transfer the food from the jar to your bowl or plate (fig. ㉑).

Blending only

Caution

- Ensure the blade unit including the blade shaft seal is assembled correctly. The flat side of the blade shaft seal should face upwards (fig. 24).
- Always make sure that the lid of the blending jar is correctly locked in place while the appliance is in use.

Note

- Ingredients need to be washed, peeled and cut into small cubes no bigger than 1cm before you blend.

- 1 Remove the blending jar from the main unit and push the lid tab to open the jar. (fig. 2 & fig. 3).
- 2 Pour the chopped food into the blending jar without the steaming basket. Do not exceed the MAX amount of 400 ml.
- 3 Put the blending jar lid back and lock it in place (fig. 17). Shake the blending jar to ensure the ingredients are evenly distributed.
- 4 Place the blending jar back on the main unit and lock it securely in place.
- 5 To start blending, turn the knob to “blend” position until the ingredients are blended to the consistency of your choice (fig. 18).

Note

- If the ingredients stick to the wall of the jar, or if the blended ingredients are still too solid, release the blending knob, remove the jar from the main unit, and loosen the ingredients with the spatula, add some drinking water until the blended food has the right consistency for your baby’s age.

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 knob 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.

- 6 Unplug the appliance.
- 7 Remove the jar from the main unit and open the jar lid (fig. 14).

18 ENGLISH

- 8 Use the spatula to transfer the food from the jar to your bowl or plate (fig. 19).

Ingredients and steaming time

| Type of food | Ingredient | Approximate steaming time (min.)* | Water level in the water tank (ml) |
|--------------|-----------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| Fruit | Apple | 20 | 120 |
| | Orange/mandarin | 20 | 120 |
| | Peach | 10 | 60 |
| | Pear | 20 | 120 |
| | Pineapple | 30 | 180 |
| | Plum | 10 | 60 |
| | Strawberry | 20 | 120 |
| | Vegetables | Asparagus | 20 |
| Broccoli | | 20 | 120 |
| Carrot | | 30 | 180 |
| Cauliflower | | 20 | 120 |
| Celery | | 20 | 120 |
| Eggplant | | 20 | 120 |
| Fennel | | 30 | 180 |
| French beans | | 30 | 180 |
| Leek | | 20 | 120 |
| Onion | | 20 | 120 |
| Peas | | 20 | 120 |
| Bell pepper | | 20 | 120 |
| Potato | | 30 | 180 |
| Pumpkin | | 20 | 120 |
| Spinach | | 20 | 120 |
| Swede | | 20 | 120 |
| Sweet corn | | 20 | 120 |
| Sweet potato | | 20 | 120 |
| Tomato | | 20 | 120 |
| Turnip | | 30 | 180 |

| Type of food | Ingredient | Approximate steaming time (min.)* | Water level in the water tank (ml) |
|--------------|--|-----------------------------------|------------------------------------|
| | Zucchini | 20 | 120 |
| Meat | Chicken, beef, lamb, pork etc. | 30 | 180 |
| Fish | Salmon, whiting, sole, cod, trout etc. | 20 | 120 |

* All food must be cut into small cubes of no bigger than 1 cm. The steaming time estimation is based on 200 g of food. Adjust the steaming time according to the actual food quantity.

* Steam times may vary due to voltage fluctuation.

Recipe examples

| | Ingredient | Water volume and steaming time | Blending |
|--|--|---|--|
| (1) Precious puree of potato and broccoli* | <ul style="list-style-type: none"> • 140 g potato • 70 g broccoli | <ul style="list-style-type: none"> • Add 120 ml water and steam for about 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • Blend 3-5 times for 15 seconds each |
| (2) Bananas about avocado* | <ul style="list-style-type: none"> • 50 g banana • 50 g avocado | <ul style="list-style-type: none"> • No need to steam | <ul style="list-style-type: none"> • Add 60 ml milk • Blend 3-5 times for 15 seconds each |
| (3) Veggie heaven* | <ul style="list-style-type: none"> • 80 g cauliflower • 90 g potato • 60 g carrot | <ul style="list-style-type: none"> • Add 180ml water and steam for about 30 min | <ul style="list-style-type: none"> • Blend 2-3 times for 15 seconds each |
| (4) Meat mates* | <ul style="list-style-type: none"> • 250 g beef / lamb / chicken breast / pork | <ul style="list-style-type: none"> • Add 180ml water and steam for about 30 min | <ul style="list-style-type: none"> • Blend 3-5 times for 15 seconds each • If required, mix 1 tablespoon of meat puree with 3 tablespoons of pureed vegetables [refer to the veggie heaven recipe (3)] |

| | Ingredient | Water volume and steaming time | Blending |
|---------------------------------|---|---|--|
| (5) My first muesli* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g peach • 100 g pear • 50 g blueberries | <ul style="list-style-type: none"> • Add 120ml water and steam for about 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • Blend 2-3 times for 5 seconds each • After blending, divide the puree into 5 portions. Mix 1 portion with 100 g rolled oats for each serving |
| (6) Cod and potato party* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g cod • 150g potato | <ul style="list-style-type: none"> • Add 180ml water and steam for about 30 min | <ul style="list-style-type: none"> • Blend 2-3 times for 5 seconds each • After blending, divide the puree into 5 portions. Mix 1 portion with 100 g well cooked rice porridge for each serving |
| (7) Happy broccoli ever after * | <ul style="list-style-type: none"> • 120 g salmon • 120 g broccoli | <ul style="list-style-type: none"> • Add 120ml water and steam for about 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • Blend 2-3 times for 5 seconds each • After blending, divide it into 4 portions. Mix 1 portion with 140 g well-cooked pasta shells for each serving |
| (8) Sunny asparagus * | <ul style="list-style-type: none"> • 240 g asparagus | <ul style="list-style-type: none"> • Add 120 ml water and steam for about 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • No need to blend • After steaming, divide the asparagus into 3 portions. Mix 1 portion with 100 g cooked new potato wedges and 20 g minced parmesan cheese for each serving |

* Ingredients need to be washed, peeled and cut into small cubes no bigger than 1 cm before processing.

* Always check the food temperature and consistency before feeding.

* The above recipes are designed for babies at different weaning stages. We suggest:

* Recipes 1-2 for the first stage of weaning (around 4-6 months)

* Recipes 3-4 for the second stage of weaning (around 6-8 months)

- * Recipes 5-6 for the third stage of weaning (around 9-12 months)
- * Recipes 7-8 for the fourth stage of weaning (above 12 months)
- * But because babies are individuals and grow at different paces, please choose suitable recipes based on your baby's development.

Cleaning and descaling

Cleaning

! Caution

- Clean the appliance straight after every use.
- Never immerse the main unit and water tank in water or rinse it 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.
- You can clean the steaming basket, steaming and blending jar, blade unit and jar lid in the dishwasher. Before putting them in the dishwasher, please rinse these parts under tap water immediately after use. Do not immerse them in water with parts that have not been cleaned.
- Always reinsert the blade shaft seal back in the blending unit after you have removed it for cleaning. Make sure the flat side of the blade shaft seal is facing upwards.

- 1 Unplug the appliance and remove the jar from the main unit.
- 2 Push the lid tab clockwise to release the jar lid (fig. ③).
- 3 Rinse the steaming basket, steaming and blending jar, jar lid and spatula under tap water to remove food residues (fig. ⑳).
- 4 The blade unit can be disassembled for rinsing if need be (fig. ㉑).
- 5 Remove the blade shaft seal from the blending unit for cleaning if necessary.

! Caution

- Handle the blade unit very carefully to avoid injury as the cutting edges are sharp.

- 6 Turn the water tank lid counterclockwise and remove it from the water tank.

22 ENGLISH

- 7 Wash the water tank lid under the tap.
- 8 If necessary, pour fresh water into the water tank and flush it out. Repeat as necessary until the water tank is clean. Do not leave water in the water tank (fig. 22).
- 9 Dry the main unit and all parts after cleaning (fig. 23).
- 10 Assemble all the parts when they are dry.

Note

- Parts that come into contact with food such as the steaming basket and jar might be colored by food. This is normal. All parts are still safe to use and will do no harm to the cooked food.

Descaling the water tank

For optimum performance, we recommend descaling the appliance every 2-4 weeks. To reduce the buildup of limescale, we recommend using soft or purified water for steaming.

Do not turn on the appliance with descaling solution in the water tank.

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. Alternatively, you can use citric acid with warm water to descale the water tank.
- 3 Add the solution to 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.
- 7 If the limescale buildup has not completely dissolved, repeat the descaling process in this chapter from step 1 to 6.
- 8 Pour some fresh water into the water tank and flush it out. 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 180 ml of water and let the appliance complete a steaming cycle with the jar empty before you use the appliance with food again.

Storage

- 1 Empty the water tank before you store the appliance.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (refer to the “Cleaning and descaling” chapter).
- 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 any 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 may 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 on the main unit. | Assemble all parts correctly. Before steaming, the jar lid should be placed on the jar and locked correctly by turning it counterclockwise. Put the jar back on the main unit vertically and lock the jar by turning it clockwise. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|---|--|
| The steaming light  does not turn on. | The appliance is not connected to the power supply. | Insert the plug in the outlet. |
| | The jar is not placed on the main unit correctly. | Place and lock the jar on the main unit correctly. |
| | 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 water tank gives off an unpleasant smell during the first few uses. | You have not pre-washed the water tank before use. | Refer to the "Cleaning and descaling" chapter to clean the water tank, 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, then add water to the water tank. |
| | There is too much limescale buildup in the water tank. | Descal the water tank. Refer to the "Descaling" section in the "Cleaning and descaling" chapter. |
| | The steam path, water tank steam outlet and jar lid steam inlet have been blocked. | Check the water tank steam outlet, jar lid steam inlet and the steam path and ensure there is nothing blocking them. |
| Steam is leaking from the water tank. | The water tank lid is not closed correctly. | Close the water tank lid correctly by turning it from unlock to lock position. |
| | The jar is not assembled correctly on the main unit. | Place the jar correctly on the main unit. |
| | The jar lid steam inlet is blocked. | Clean the jar lid steam inlet. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| The ingredients are not cooked thoroughly. | The pieces in the jar are too big. | Cut the food into smaller pieces (cubes of around 1 cm). |
| | There is too much food in the jar. | Decrease the amount of food in the jar. The amount of food should not exceed the top edge of the steam path on the basket. |
| The food in the jar is overflowing. | There is too little water in the water tank. | Add the correct amount of water for the steaming time. Check the "Ingredients and steaming time" chapter to make sure that you have added the correct amount of water for the steaming time of the ingredients you want to steam or the recipe you want to prepare. |
| | There is too much limescale buildup in the water tank. | Descal the water tank. Refer to the "Descaling" section in the "Cleaning and descaling" chapter. |
| The food in the jar is spilling out. | There is too much food in the jar. | Switch off the appliance and process a smaller quantity. |
| Excessive steam vapor is leaking from the jar lid. | The jar lid is not fitted onto the jar correctly. | Place the jar lid on the jar and turn it counterclockwise to close it securely. |
| The blending function does not work. | There is too much food in the jar. | Switch off the appliance and process a smaller quantity. Never put so much food in the jar that the lid does not close. We advise that the MAX food volume for blending should not exceed 400 g. |
| | 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 handle on the jar with the  icon on the main unit, and turn the jar counterclockwise to securely lock it in place on the main unit. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|--|---|
| | The jar lid is not locked onto the jar correctly. | Place the jar lid on the jar and turn it counterclockwise to close it securely. |
| | You are using the appliance to blend sticky food such as cheese. | Check the ingredients and steaming time table or recipe examples and choose ingredients that are appropriate for blending. |
| | 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. |
| Blended food result is not good enough. | Blending is not enough. | Blend the ingredients for a few more times. Do not blend continuously for more than 30 seconds at a time. |
| | Ingredients are not sufficiently preprocessed. | Ingredients need to be washed, peeled and cut into small cubes no bigger than 1cm before you steam and blend. |
| | Too few or too much food volume to blend. | Increase or decrease food volume for appropriately blending. |
| | Steaming time is not sufficient. | Add correct amount of water for sufficient steaming time. Refer to the "Ingredients and steaming time" chapter. |
| | The ingredients are dry and stick to the wall of the jar during blending. | After steaming, no need to pour out the water collected in the jar. Mix it with the steamed food for blending. If you use blending function only (without steaming), add suitable amount of drinking water in jar, mix with food ingredients before blending. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|---|---|
| The appliance is noisy, 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. |
| | The jar lid is not closed properly. | Place the jar lid on the jar and close it securely. |
| There are white spots on the water tank and water tank lid. | 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. |
| | There is limescale buildup on these parts. | This is normal. Remove the limescale periodically. Clean the water tank lid and jar lid with a moist cloth. Descale the water tank. Refer to the "Descaling" section in the "Cleaning and descaling" chapter. |
| The surfaces of the appliance that come into contact with food are discolored. | Food colorings may discolor the parts that come into contact with food. | This is normal. This does not affect the quality and the performance of the appliance. All parts are still safe to use and will do no harm to the cooked food. |
| The blending jar leaks. | The blade unit is not assembled correctly. | Tighten the blade unit. |
| | Incorrect assembly of the blade shaft seal on the blade unit. | Assemble the blade shaft seal correctly (fig. 24). |

Technical specifications

- Voltage/wattage: See type plate on the bottom of the appliance
- Maximum water capacity of the water tank: 180 ml
- Maximum capacity of the blending jar: 400 ml
- Operating temperature: 10°C to 40°C / 50°F to 104°F
- Protection: Temperature-controlled heating system

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



Inhaltsverzeichnis

| | |
|---------------------------|----|
| Wichtig! | 29 |
| Einführung | 33 |
| Allgemeine Beschreibung | 34 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 34 |
| Das Gerät benutzen | 35 |
| Reinigen und Entkalken | 46 |
| Aufbewahrung | 48 |
| Recycling | 48 |
| Garantie und Kundendienst | 49 |
| Fehlerbehebung | 49 |
| Technische Daten | 54 |

Wichtig!

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


Achtung!

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

Achtung

- 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 darf von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis nur dann verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisungen 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.

30 DEUTSCH

- Seien Sie beim Umgang mit den scharfen Messern beim Leeren des Bechers und während der Reinigung sehr vorsichtig. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Das Gerät, inklusive Becherdeckel, ist während und kurz nach dem Dampfgarvorgang heiß (besonders an den mit dem Symbol "" gekennzeichneten Oberflächen). Der Kontakt mit diesen Stellen kann Verbrennungen verursachen. Der Deckel des Bechers sollte nur mithilfe der Deckellasche geöffnet werden. Zum Anheben des Korbs muss der Teigschaber verwendet werden. Um den Becher anzuheben, halten Sie den Behälter am Griff.
- Vorsicht vor heißem Dampf, der während des Dampfgarvorgangs und beim Öffnen des Deckels aus dem Becher austritt.
- Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Abnehmen des Deckels aus dem Wassertank austritt.
- Bitte beachten Sie, dass nach Beendigung des Dampfgarvorgangs noch eine gewisse Zeit lang Dampf aus dem Dampfventil des Becherdeckels austritt. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Becherdeckels.
- Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist, könnte heißer Dampf am Rand des Wassertankdeckels austreten. Informationen dazu, wie Sie dieses Verhalten vermeiden oder korrigieren können, finden Sie im Kapitel "Fehlerbehebung".
- 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.
- Gießen Sie für den Dampfgarvorgang keine Flüssigkeiten in den Mixbecher.

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 aus, und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehöerteile austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Stellen Sie den Drehschalter nach jedem Dampfgarvorgang in die ausgeschaltete Position.
- Verwenden Sie den Becher oder andere Teile des Geräts 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 nie in einem Sterilisator oder einer Mikrowelle, da die Metallteile der 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 sich im Tank nicht mehr als 180 ml Wasser befinden.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel des Wassertanks vor dem Dampfgaren ordnungsgemäß verriegelt ist.
- Überschreiten Sie beim Mixen nicht die auf dem Mixbecher angegebene Höchstfüllmenge **MAX** (400 ml).
- Heben Sie das Gerät nicht an, und bewegen Sie es nicht, während es in Betrieb ist.
- Stecken Sie keine Gegenstände in den Dampfauslass des Wassertanks, den Dampfeinlass des Mixbechers und den Dampfpfad am Korb.
- Füllen Sie keinesfalls Wasser während des Dampfgarvorgangs nach, da heißes Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten kann.
- Achten Sie stets darauf, dass der Deckel des Wassertanks abgekühlt ist, bevor Sie ihn öffnen.
- Steuern Sie die Stromversorgung dieses Geräts niemals über ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, und verbinden 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 Beikostleitfaden, der zum Download auf der Philips Website zur Verfügung steht, oder fragen Sie Ihren Arzt oder Berater.
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Teigschaber zum Anheben des Korbs und zum Entnehmen von Speisen aus dem Becher gemäß den Anweisungen (Abb. 15).
- Durch regelmäßiges Entkalken können Schäden am Gerät vermieden werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Menge der Speisen im Dampfkorb die Oberkante des Dampfpfads am Korb nicht überschreitet, andernfalls könnte der Pfad verstopfen.

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 des Dampfgarvorgangs aktiviert wird, lassen Sie das Gerät einige Minuten lang abkühlen. Anschließend kann das Gerät wieder verwendet werden.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Gefährdung durch elektromagnetische Felder.

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.

Der Essential-Babynahrungszubereiter unterstützt Eltern bei der Zubereitung nahrhafter Mahlzeiten für Babys mit einer kombinierten Dampfgarer- und Mixerfunktion in nur einem Gerät.

Allgemeine Beschreibung

Produktübersicht (Abb. ①)

- A Teigschaber
- B Deckel für Wassertank
- C Dampfauslass für den Wassertank
- D Wasserbehälter
- E Hauptgerät
- F Drehschalter
 - a Position "Dampf"
 - b Position "Aus"
 - c Position "Mischen"
 - d Betriebsanzeige (Dampfgaren)
- G Schalter für die Bechersperre
- H Netzkabel
- I Füllstandsanzeige für Wasser und Essen
- J Bechergriff
- K Dampf- und Mixbecher
- L Messereinheit
- M Schaftkantenverschluss
- N Dampfpfad am Korb
- O Dampfkorb
- P Dampfeinlass für den Becherdeckel
- Q Deckellasche
- R Becherdeckel
- S Dampfventil für den Becherdeckel

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie sämtliches 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 leerem Dampfkorb und Becher durchzuführen. Beachten Sie die Anweisungen in den Kapiteln "Den Wassertank füllen" und "Dampfgaren".

Das Gerät benutzen

! 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 erforderlichen Konsistenz für Babys vorgesehen. Normalerweise würde Sie zuerst die Zutaten dampfgaren und danach mixen. Sie können mit dem Gerät jedoch auch nur dampfgaren oder nur mixen. Wenn Sie das Gerät ausschließlich zum Mixen verwenden, überspringen Sie die Abschnitte "Den Wassertank füllen" und "Dampfgaren", und folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt "Nur mixen".

Dieses Gerät ist NICHT für folgende Zwecke bestimmt:

- Dampfgaren derselben Zutaten länger als 30 Minuten
- Dampfgaren gefrorener roher Zutaten
- Erst Mixen dann Dampfgaren
- Erwärmen von Flüssigkeiten, wie Suppe, Soßen oder Wasser
- Aufwärmen von Lebensmitteln
- Auftauen von Lebensmitteln
- Kochen von Reis und Nudeln
- Schneiden von harten Zutaten, wie Eiswürfel und Würfelzucker, oder klebriger Zutaten, wie Käse

Den Wassertank füllen

! Vorsicht

- Bevor Sie den Becher zum Abmessen von Wasser verwenden, spülen Sie den Becher aus, und achten Sie darauf, dass er sauber ist.
- Bevor Sie den Becher zum Abmessen von Wasser verwenden, stellen Sie sicher, dass die Messereinheit einschließlich des Schaftkantenverschlusses richtig zusammengesetzt ist. Die flache Seite des Schaftkantenverschlusses sollte nach oben zeigen (Abb. 24).

Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass sich nicht mehr als 180 ml Wasser im Tank befindet. Die Wasserstandsanzeige finden Sie auf dem Mixbecher.
- 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 Haushaltsessig zum Entkalken, niemals andere Flüssigkeiten als Wasser in den Wassertank.

- 1 Drücken Sie den Griff des Dampf- und Mixbechers nach hinten, um ihn vom Hauptgerät zu entfernen (Abb. ②). Füllen Sie den Tank bis zur jeweils richtigen Höhe mit Wasser entsprechend dem Kapitel "Zutaten und Garzeiten" in der Bedienungsanleitung (Abb. ④).
- 2 Drehen Sie den Deckel des Wassertanks gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu öffnen (Abb. ⑤), und füllen Sie den Tank mit dem Mixbecher mit Wasser (Abb. ⑥). Überschreiten Sie nicht den maximalen Füllstand MAX von 180 ml (Abb. ④).
- 3 Setzen Sie den Deckel des Wassertanks wieder auf, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren (Abb. ⑦).

Hinweis

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

Dampfgeräten

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass die Messereinheit einschließlich des Schaftkantenverschlusses richtig zusammengesetzt ist. Die flache Seite des Schaftkantenverschlusses sollte nach oben zeigen (Abb. ②4).
- 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.

Hinweis

- Die Zutaten müssen vor dem Garen gewaschen, geschält und in kleine Würfel von höchstens 1 cm geschnitten werden.
- Tauen Sie gefrorene rohe Zutaten immer auf, bevor Sie sie zum Dampfgaren in den Dampfkorb geben. Schütten Sie überschüssiges Wasser von aufgetauten Zutaten ab, bevor Sie sie in den Becher geben.
- Das Gerät startet den Dampfgarvorgang erst, wenn der Becher und der Becherdeckel korrekt zusammengesetzt und auf dem Hauptgerät aufgesetzt sind (Abb. ⑩ und ⑪).

- 1 Drücken Sie die Deckellasche im Uhrzeigersinn, um den Deckel vom Becher zu entfernen (Abb. ③).
- 2 Geben Sie feste Zutaten (in Würfel von etwa 1 cm geschnitten) in den Dampfkorb. Die Zutaten sollten die Oberkante des Dampfpfades am Korb nicht überschreiten (Abb. ⑧).
- 3 Wenn Sie den Korb zurück in den Becher stellen, achten Sie darauf, dass sich der Dampfpfad auf der gegenüberliegenden Seite des Griffs befindet. Sie hören ein leises Klicken, wenn sich die Korbvertiefungen in der richtigen Position befinden (Abb. ⑨).
- 4 Setzen Sie den Becherdeckel auf den Becher, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren (Abb. ⑩).
- 5 Fixieren Sie den Becher wieder auf dem Hauptgerät, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen (Abb. ⑪).

Hinweis

- Das Hauptgerät verfügt über Rillen, die die Verriegelungsstifte führen und den Becher fixieren. Vergewissern Sie sich, dass der Becher fest auf dem Hauptgerät sitzt, bevor Sie dampfgaren oder mixen.

- 6 Wenn Sie den Wassertank noch nicht mit der entsprechenden Menge Wasser für den Dampfgarvorgang gefüllt haben, lesen Sie die Anweisungen im Kapitel "Den Wassertank füllen", und geben Sie das Wasser hinein, bevor Sie den Betrieb starten.

Hinweis

- Achten Sie darauf, dass der Deckel des Wassertanks ordnungsgemäß verriegelt ist.

- 7 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 8 Drehen Sie den Drehschalter auf die Dampfgar-Position (Abb. ⑫). Weitere Informationen zur empfohlenen Wassermenge zum Dampfgaren finden Sie in der Tabelle in Kapitel "Zutaten und Garzeiten".
 - ↳ Die gelbe Anzeige leuchtet auf, und zeigt damit den Dampfgarvorgang an.
 - ↳ Sobald der Dampfgarzyklus abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus, und die Anzeige erlischt.
- 9 Drehen Sie den Drehschalter nach dem Dampfgaren wieder in die ausgeschaltete Position (Abb. ⑬). Warten Sie 2 Minuten oder bis kein Dampf mehr aus der Oberseite des Bechers austritt, bevor Sie ihn abnehmen.

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.

Hinweis

- Drehen Sie den Drehschalter niemals auf die Position «OFF» (Aus), bevor der Dampfgarzyklus vollständig abgeschlossen ist, um unzureichendes Garen und überschüssiges Wasser im Wasserbehälter zu vermeiden.

Mixen nach dem Dampfaren

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass die Messereinheit einschließlich des Schaftkantenverschlusses richtig zusammengesetzt ist. Die flache Seite des Schaftkantenverschlusses sollte nach oben zeigen (Abb. ②4).
- Der Becher und der Becherdeckel werden beim Dampfaren heiß. Halten Sie den Becher nur am Griff.
- Verwenden Sie nur die Becherlasche zum Öffnen des Becherdeckels.
- Benutzen Sie den Teigschaber zum Anheben des Korbs nach dem Dampfaren.
- Stellen Sie sicher, dass Deckel und Becher ordnungsgemäß zusammengesetzt und auf dem Hauptgerät positioniert sind (Abb. ⑩ und ⑪), wenn das Gerät in Gebrauch ist.

- 1 Um den Mixbecher vom Hauptgerät abzunehmen, halten Sie den Griff fest, und drücken Sie diesen zum Entsperren des Bechers nach hinten (Abb. ②).
- 2 Drücken Sie die Deckellasche nach unten, um den Becherdeckel zu öffnen (Abb. ③).
- 3 Verwenden Sie den mitgelieferten Teigschaber, um den Dampfkorb aus dem Becher zu nehmen. Führen Sie den Teigschaber durch die Löcher am Korb (mit dem Wort "Avent" nach oben zeigend), und heben Sie diesen an (Abb. ⑮).
- 4 Geben Sie die gedämpften Lebensmittel durch Halten des Teigschabers in den Mixbecher (Abb. ⑯).

Hinweis

- Das im Becher gesammelte Wasser können Sie anschließend noch weiterverwenden. Geben Sie es zum Mixen zu den dampfgegarten Speisen hinzu.

- 5 Setzen Sie den Mixbecherdeckel wieder auf, und verriegeln Sie ihn (Abb. ⑰). Setzen Sie den Dampfkorb nicht wieder in den Becher, wenn Sie anschließend mixen möchten.
- 6 Schütteln Sie den Mixbecher, um die Zutaten gleichmäßig zu verteilen.
- 7 Entfernen Sie bei Bedarf den Becherdeckel, und geben Sie weitere zu mixende Zutaten hinzu (z. B. Wasser für Pürees oder weitere bereits

40 DEUTSCH

gegarte Zutaten, wie Reis oder Nudeln). Überschreiten Sie nicht die Höchstfüllmenge MAX von 400 ml.

- 8 Setzen Sie den Mixbecher wieder auf das Hauptgerät. Drehen Sie den Becher, bis er einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Becher eingerastet ist und sich der Griff direkt über dem Schalter für die Bechersperre befindet. Achten Sie darauf, dass sich der Griff auf der rechten Seite befindet (Abb. ⑪).
- 9 Um mit dem Mixen zu beginnen, drehen Sie den Schalter auf die Mix-Position, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz zeigen (Abb. ⑱).

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.

- 10 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 11 Nehmen Sie den Becher vom Hauptgerät, und öffnen Sie den Becherdeckel (Abb. ⑭).
- 12 Geben Sie mit dem Teigschaber die Mahlzeit aus dem Becher auf eine Schüssel oder einen Teller (Abb. ⑲).

Nur mixen

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass die Messereinheit einschließlich des Schaftkantenverschlusses richtig zusammengesetzt ist. Die flache Seite des Schaftkantenverschlusses sollte nach oben zeigen (Abb. ⑳).
- Vergewissern Sie sich stets, dass der Deckel des Mixbechers richtig geschlossen und fixiert ist, wenn Sie das Gerät verwenden.

Hinweis

- Die Zutaten müssen vor dem Mixen gewaschen, geschält und in kleine Würfel von höchstens 1 cm geschnitten werden.

- 1 Nehmen Sie den Mixbecher vom Hauptgerät, und drücken Sie die Deckellasche nach unten, um den Becher zu öffnen. (Abb. ② und Abb. ③).
- 2 Geben Sie die gehackten Zutaten in den Mixbecher ohne den Dampfkorb. Überschreiten Sie nicht die maximale Speisemenge von 400 ml.
- 3 Setzen Sie den Mixbecherdeckel wieder auf, und verriegeln Sie ihn (Abb. ⑰). Schütteln Sie den Mixbecher, um sicherzustellen, dass die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
- 4 Setzen Sie den Mixbecher wieder auf das Hauptgerät, und fixieren Sie ihn.
- 5 Um mit dem Mixen zu beginnen, drehen Sie den Schalter auf die Mix-Position, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz zeigen (Abb. ⑱).

Hinweis

- 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, lösen Sie die Zutaten mit dem Spatel und geben Sie etwas Trinkwasser hinzu, bis die gemixten Lebensmittel die richtige Konsistenz für Ihr Baby erreicht haben.

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.

- 6 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 7 Nehmen Sie den Becher vom Hauptgerät, und öffnen Sie den Becherdeckel (Abb. ⑭).
- 8 Geben Sie mit dem Teigschaber die Mahlzeit aus dem Becher auf eine Schüssel oder einen Teller (Abb. ⑲).

Zutaten und Dampfgarzeiten

| Art der Speise | Zutat | Durchschnittliche Dampfgarzeit (min)* | Wassermenge im Wassertank (ml) | |
|----------------|------------------|---------------------------------------|--------------------------------|-----|
| Obst | Apple | 20 | 120 | |
| | Orange/Mandarine | 20 | 120 | |
| | Pfirsiche | 10 | 60 | |
| | Birne | 20 | 120 | |
| | Ananas | 30 | 180 | |
| | Pflaume | 10 | 60 | |
| | Erdbeere | 20 | 120 | |
| | Gemüse | Spargel | 20 | 120 |
| | | Brokkoli | 20 | 120 |
| Karotten | | 30 | 180 | |
| Blumenkohl | | 20 | 120 | |
| Sellerie | | 20 | 120 | |
| Aubergine | | 20 | 120 | |
| Fenchel | | 30 | 180 | |
| Grüne Bohnen | | 30 | 180 | |
| Lauch | | 20 | 120 | |
| Zwiebel | | 20 | 120 | |
| Erbsen | | 20 | 120 | |
| Paprika | | 20 | 120 | |
| Kartoffeln | | 30 | 180 | |
| Kürbis | | 20 | 120 | |
| Spinat | | 20 | 120 | |
| Kohlrüben | | 20 | 120 | |
| Mais | | 20 | 120 | |
| Süßkartoffel | | 20 | 120 | |
| Tomaten | | 20 | 120 | |
| Rüben | | 30 | 180 | |
| Zucchini | | 20 | 120 | |

| Art der Speise | Zutat | Durchschnittliche Dampfgarzeit (min)* | Wassermenge im Wassertank (ml) |
|----------------|--|---------------------------------------|--------------------------------|
| Fleisch | Hähnchen, Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch usw. | 30 | 180 |
| Fisch | Lachs, Weißfisch, Seezunge, Kabeljau, Forelle usw. | 20 | 120 |

* Alle Zutaten müssen in kleine Würfel von höchstens 1 cm geschnitten werden. Die geschätzte Garzeit basiert auf 200 g Lebensmittel. Passen Sie die Garzeit an die tatsächliche Lebensmittelmenge an.

* Garzeiten können aufgrund von Spannungsschwankungen variieren.

Beispiele für Rezepte

| | Zutat | Wassermenge und Garzeit | Mixen |
|--|---|--|--|
| (1) Köstliches Kartoffel-Brokkoli-Püree* | <ul style="list-style-type: none"> • 140 g Kartoffeln • 70 g Brokkoli | <ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie 120 ml Wasser hinzu, und garen Sie das Gemüse etwa 20 Min. | <ul style="list-style-type: none"> • Mixen Sie drei- bis fünfmal jeweils etwa 15 Sekunden lang. |
| (2) Avocado trifft Banane* | <ul style="list-style-type: none"> • 50 g Bananen • 50 g Avocado | <ul style="list-style-type: none"> • Kein Dampfgaren erforderlich. | <ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie 60 ml Milch hinzu. • Mixen Sie drei- bis fünfmal jeweils etwa 15 Sekunden lang. |
| (3) Himmlisches Gemüse* | <ul style="list-style-type: none"> • 80 g Blumenkohl • 90 g Kartoffeln • 60 g Karotten | <ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie 180 ml Wasser hinzu, und garen Sie das Gemüse etwa 30 Min. | <ul style="list-style-type: none"> • Mixen Sie zwei- bis dreimal jeweils etwa 15 Sekunden lang. |

| | Zutat | Wassermenge und Garzeit | Mixen |
|------------------------------|---|--|---|
| (4) Fleischfreunde* | <ul style="list-style-type: none"> • 250 g Rindfleisch/ Lamm/Hähnchenbrust/ Schweinefleisch | <ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie 180 ml Wasser hinzu, und garen Sie das Gemüse etwa 30 Min. | <ul style="list-style-type: none"> • Mixen Sie drei- bis fünfmal jeweils etwa 15 Sekunden lang. • Mixen Sie bei Bedarf 1 Esslöffel Fleischpüree mit 3 Esslöffeln püriertem Gemüse [siehe Rezept für "Traumhaftes Gemüse" (3)] |
| (5) Mein erstes Müsli* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g Pfirsich • 100 g Birnen • 50 g Blaubeeren | <ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie 120ml Wasser hinzu, und garen Sie das Gemüse etwa 20 Min. | <ul style="list-style-type: none"> • Mixen Sie zwei- bis dreimal jeweils etwa 5 Sekunden lang. • Teilen Sie das Püree nach dem Mixen in 5 Portionen auf. Geben Sie pro Portion 100 g Haferflocken hinzu. |
| (6) Kabeljau-Kartoffel-Menü* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g Kabeljau • 150g Kartoffeln | <ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie 180 ml Wasser hinzu, und garen Sie das Gemüse etwa 30 Min. | <ul style="list-style-type: none"> • Mixen Sie zwei- bis dreimal jeweils etwa 5 Sekunden lang. • Teilen Sie das Püree nach dem Mixen in 5 Portionen auf. Geben Sie pro Portion 100 g gut gekochten Reisbrei hinzu. |
| (7) Brokkoli zum Verlieben* | <ul style="list-style-type: none"> • 120 g Lachs • 120 g Brokkoli | <ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie 120ml Wasser hinzu, und garen Sie das Gemüse etwa 20 Min. | <ul style="list-style-type: none"> • Mixen Sie zwei- bis dreimal jeweils etwa 5 Sekunden lang. • Teilen Sie das Püree nach dem Mixen in 4 Portionen auf. Mischen Sie pro Portion 140 g gut gekochte Nudeln hinzu. |

| | Zutat | Wassermenge und Garzeit | Mixen |
|-----------------------|---|--|--|
| (8) Leckerer Spargel* | <ul style="list-style-type: none"> • 240 g Spargel | <ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie 120 ml Wasser hinzu, und garen Sie das Gemüse etwa 20 Min. | <ul style="list-style-type: none"> • Kein Mixen erforderlich • Teilen Sie den Spargel nach dem Dampfgaren in 3 Portionen auf. Geben Sie pro Portion 100 g gekochte Kartoffelecken und 20 g gehackten Parmesan hinzu. |

* Zutaten müssen vor der Zubereitung gewaschen, geschält und in kleine Würfel von höchstens 1 cm geschnitten werden.

* Prüfen Sie vor dem Füttern stets die Temperatur und Konsistenz der Babynahrung.

* Die oben aufgeführten Rezepte wurden speziell für Babys mit unterschiedlichen Stufen der Beikosteinführung entwickelt.

Wir empfehlen:

- * Rezepte 1 bis 2 für die erste Stufe der Beikosteinführung (ca. 4 bis 6 Monate)
 - * Rezepte 3 bis 4 für die zweite Stufe der Beikosteinführung (ca. 6 bis 8 Monate)
 - * Rezepte 5 bis 6 für die dritte Stufe der Beikosteinführung (ca. 9 bis 12 Monate)
 - * Rezepte 7 bis 6 für die vierte Stufe der Beikosteinführung (über 12 Monate)
- * Da alle Babys jedoch unterschiedlich sind und mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten wachsen, sollten Sie die Rezepte auswählen, die dem Entwicklungsstand Ihres Babys entsprechen.

Reinigen und Entkalken

Pflege

! Vorsicht

- Reinigen Sie das Gerät sofort nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Hauptgerät und den Wassertank nie in Wasser, und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab.
- 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.
- Sie können den Dampfkorb, den Dampf- und Mixbecher, die Messereinheit und den Becherdeckel in der Spülmaschine reinigen. Bevor Sie die Teile in die Spülmaschine geben, sollten Sie sie direkt nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser abspülen. Tauchen Sie die Teile nicht mit anderen, noch nicht gereinigten Teile in Wasser ein.
- Setzen Sie den Schaftkantenverschluss nach der Reinigung wieder in die Mixeinheit ein. Achten Sie darauf, dass die flache Seite des Schaftkantenverschlusses nach oben zeigt.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und entfernen Sie den Becher vom Hauptgerät.
- 2 Drücken Sie die Deckellasche im Uhrzeigersinn, um den Becherdeckel zu öffnen (Abb. ③).
- 3 Spülen Sie den Dampfkorb, den Dampf- und Mixbecher, den Becherdeckel und den Teigschaber unter fließendem Wasser ab, um Lebensmittelreste zu entfernen (Abb. ②).
- 4 Die Messereinheit kann zum Abspülen bei Bedarf zerlegt werden (Abb. ②).
- 5 Nehmen Sie bei Bedarf den Schaftkantenverschluss zur Reinigung aus der Messereinheit.

! Vorsicht

- Gehen Sie mit der Messereinheit sehr vorsichtig um, da die Klingen sehr scharf sind.

- 6 Drehen Sie den Deckel des Wassertanks gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie ihn vom Wassertank.

- 7 Reinigen Sie den Wassertank unter fließendem Wasser.
- 8 Geben Sie bei Bedarf frisches Wasser in den Wassertank, und spülen Sie ihn aus. Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft wie nötig, bis der Wassertank sauber ist. Lassen Sie kein Wasser im Wassertank zurück (Abb. 22).
- 9 Trocknen Sie das Hauptgerät und alle Teile nach dem Reinigen ab (Abb. 23).
- 10 Setzen Sie die getrockneten Teile wieder zusammen.

Hinweis

- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, wie z. B. der Dampfkorb und der Becher, sind möglicherweise durch bestimmte Lebensmittel verfärbt. Das ist normal. Alle Teile können weiterhin sicher verwendet werden und beeinträchtigen die gekochten Lebensmittel nicht.

Den Wasserbehälter entkalken

Um eine optimale Leistung zu gewährleisten, sollten Sie das Gerät alle 2 bis 4 Wochen entkalken. Verwenden Sie weiches oder gefiltertes Wasser zum Dampfgaren, um Kalkablagerungen im Gerät zu minimieren.

Schalten Sie das Gerät nicht mit Entkalkungslösung im Wassertank ein.

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 zum Entkalken des Wassertanks verwenden.
- 3 Geben Sie die Lösung in den Wassertank.
- 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.
- 7 Falls sich die Kalkablagerungen nicht vollständig aufgelöst haben, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6 des Entkalkungsvorgangs in diesem Kapitel.
- 8 Geben Sie frisches Wasser in den Wassertank, und spülen Sie ihn aus. Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft wie nötig, bis der Wassertank sauber ist.

48 DEUTSCH

- 9 Spülen Sie den Deckel des Wassertanks gründlich unter fließendem Wasser ab.
- 10 Füllen Sie 180 ml Wasser in den Wassertank, und lassen Sie das Gerät bei leerem Becher einen kompletten Dampfgarvorgang durchlaufen, bevor Sie es wieder für die Zubereitung von Nahrung verwenden.

Aufbewahrung

- 1 Leeren Sie den Wassertank, bevor Sie das Gerät verstauen.
- 2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen (siehe Kapitel "Reinigen und Entkalken").
- 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. Vor dem Dampfgaren sollte der Becherdeckel auf den Becher gesetzt und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ordnungsgemäß verriegelt werden. Setzen Sie den Becher wieder senkrecht auf das Hauptgerät, und verriegeln Sie den Becher, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. |
| Die Dampfanzeige  leuchtet nicht. | Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen. | Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. |
| | Der Becher ist nicht ordnungsgemäß am Hauptgerät angebracht. | Setzen Sie den Becher ordnungsgemäß auf das Hauptgerät, und fixieren Sie ihn. |
| | 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. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|--|---|
| 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 Dampfzyklus mit leerem 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. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Entkalken" im Kapitel "Reinigen und Entkalken". |
| Es tritt Dampf aus dem Wassertank aus. | Der Dampfpfad, der Dampfauslass des Wassertanks und der Dampfeinlass des Becherdeckels sind verstopft. | Überprüfen Sie den Dampfauslass des Wassertanks, den Dampfeinlass des Becherdeckels und den Dampfpfad, um sicherzustellen, dass sie nicht durch Objekte verstopft werden. |
| | Der Deckel des Wassertanks ist nicht richtig geschlossen. | Schließen Sie den Deckel des Wassertanks, indem Sie ihn von der Entriegelungs- in die Verriegelungsposition drehen. |
| | Der Becher wurde nicht richtig am Hauptgerät angebracht. | Bringen Sie den Becher richtig am Hauptgerät an. |
| Die Zutaten sind nicht vollständig gegart. | Der Dampfeinlass des Becherdeckels ist verstopft. | Reinigen Sie den Dampfeinlass des Becherdeckels. |
| | Die Stücke im Becher sind zu groß. | Schneiden Sie die Speisen in kleinere Stücke (in Würfel bis zu 1 cm). |
| | Es befinden sich zu viele Zutaten im Becher. | Geben Sie weniger Lebensmittel in den Becher. Die Lebensmittel sollten die Oberkante des Dampfpfades am Korb nicht überschreiten. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|---|--|
| | Es befindet sich zu wenig Wasser im Wassertank. | Geben Sie die richtige Wassermenge für die Dampfgarzeit hinzu. Lesen Sie im Kapitel "Zutaten und Dampfgarzeit" nach, um sicherzustellen, dass Sie für die gewünschten Zutaten bzw. das gewünschte Rezept die richtige Menge Wasser für die jeweilige Dampfgarzeit hinzufügen. |
| | Es befindet sich zu viel Kalk im Wassertank. | Entkalken Sie den Wassertank. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Entkalken" im Kapitel "Reinigen und Entkalken". |
| Die Zutaten im Becher laufen über. | Es befinden sich zu viele Zutaten im Becher. | Schalten Sie das Gerät aus, und verarbeiten Sie kleinere Mengen. |
| Starker Dampf dringt aus dem Becherdeckel. | Der Becherdeckel wurde nicht richtig auf dem Becher angebracht. | Setzen Sie den Becherdeckel auf den Becher, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren. |
| Die Mixfunktion funktioniert nicht. | Es befinden sich zu viele Zutaten im Becher. | Schalten Sie das Gerät aus, und verarbeiten Sie kleinere Mengen. Geben Sie niemals so viele Zutaten in den Becher, dass sich der Deckel nicht mehr schließen lässt. Wir empfehlen für den Mixvorgang eine Höchstfüllmenge MAX von 400 g. |
| | Der Becher ist nicht ordnungsgemäß am Hauptgerät angebracht. | Setzen Sie den Becher auf das Hauptgerät, sodass der Deckel nach oben zeigt, richten Sie den Griff des Bechers am Symbol  des Hauptgerät aus, und drehen Sie dann den Becher gegen den 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 gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---------------------------------|---|---|
| | Sie verwenden das Gerät, um klebrige Zutaten wie Käse zu mixen. | Überprüfen Sie die Tabelle mit Zutaten und Garzeiten bzw. die Rezeptbeispiele, und wählen Sie die passenden Zutaten zum Mixen aus. |
| | 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. |
| Konsistenz ist nicht fein genug | Nicht oft genug gemixt | Mixen Sie die Zutaten für ein paar Mal erneut. Lassen Sie den Mixer nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen. |
| | Die Zutaten wurden nicht ausreichend vorverarbeitet. | Die Zutaten müssen vor dem Garen und Mixen gewaschen, geschält und in kleine Würfel von höchstens 1 cm geschnitten werden. |
| | Zu viele oder zu wenig Zutaten zum Mixen | Geben Sie für einen ordnungsgemäßen Mixvorgang mehr Zutaten hinzu, oder nehmen Sie welche heraus. |
| | Garzeit nicht ausreichend | Geben Sie die richtige Wassermenge für die notwendige Dampfgarzeit hinzu. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Zutaten und Dampfgarzeit". |
| | Die Zutaten sind trocken und bleiben während des Mixens an der Becherwand hängen. | Nach dem Dampfgaren können Sie das im Becher gesammelte Wasser noch weiterverwenden. Geben Sie es zum Mixen zu den dampfgegarten Speisen hinzu. Wenn Sie nur die Mixfunktion (ohne Dampf) nutzen, geben Sie eine geeignete Menge an Trinkwasser in den Becher und vermischen Sie dieses vor dem Mixvorgang mit den Speisen. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|---|
| Das Gerät ist laut, gibt unangenehme Gerüche von sich, läuft heiß, raucht usw. | Es befinden sich zu viele Zutaten im Becher. | Schalten Sie das Gerät aus, und verarbeiten Sie kleinere Mengen. |
| | Der Becherdeckel ist nicht richtig verschlossen. | Setzen Sie den Becherdeckel auf den Becher, und fixieren Sie ihn. |
| | Sie haben die Mixfunktion zu lange verwendet. | Lassen Sie den Mixer nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen. |
| Es befinden sich weiße Flecken auf dem Wassertank und dem Deckel des Wassertanks. | Es befindet sich Kalk auf diesen Teilen. | Das ist normal. Entfernen Sie Kalk regelmäßig. Reinigen Sie den Wassertankdeckel und den Becherdeckel mit einem feuchten Tuch. Entkalken Sie den Wassertank. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Entkalken" im Kapitel "Reinigen und Entkalken". |
| Die Oberflächen des Geräts, die mit Speisen in Kontakt kommen, haben sich verfärbt. | Lebensmittelfarben können zu einer Verfärbung der Teile führen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen. | Das ist normal. Dies beeinträchtigt in keiner Weise Qualität und Leistung des Geräts. Alle Teile können weiterhin sicher verwendet werden und beeinträchtigen die gekochten Lebensmittel nicht. |
| Aus dem Mixbecher tritt Flüssigkeit aus. | Die Messereinheit ist nicht korrekt zusammengesetzt. | Drehen Sie die Messereinheit fest. |
| | Der Schaftkantenverschluss auf der Messereinheit wurde falsch zusammengesetzt. | Setzen Sie den Schaftkantenverschluss richtig zusammen (Abb. 24). |

Technische Daten

- Spannung/Wattleistung: Siehe Geräteetikett an der Unterseite des Geräts.
- Maximales Fassungsvermögen des Wassertanks: 180 ml
- Maximales Fassungsvermögen des Mixbechers: 400 ml
- Betriebstemperatur: 10 °C bis 40 °C
- Schutz: Temperaturgesteuertes Aufwärmesystem

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



Table des matières

| | |
|-------------------------------|----|
| Important | 56 |
| Introduction | 61 |
| Description générale | 61 |
| Avant la première utilisation | 62 |
| Utilisation de l'appareil | 62 |
| Nettoyage et détartrage | 73 |
| Rangement | 75 |
| Recyclage | 75 |
| Garantie et service | 75 |
| Dépannage | 75 |
| Spécificités techniques | 80 |

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 ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins 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, y compris le couvercle du bol, 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. Le couvercle du bol doit être ouvert uniquement à l'aide de la languette du couvercle. Pour soulever le panier, la spatule doit être utilisée. Pour soulever le bol, tenez le bol par sa poignée.
- Sachez que 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.
- Veuillez noter que de la vapeur brûlante continue de s'échapper par l'évent à vapeur du couvercle du bol après la fin du cycle de vapeur. Soyez prudent(e) lorsque vous ouvrez le couvercle du bol.
- Si l'appareil n'est pas assemblé correctement, de la vapeur brûlante peut s'échapper du couvercle du réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Dépannage » pour empêcher ou résoudre ce problème.
- 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 sur 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 de mixer 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 de liquide dans le bol pour la cuisson vapeur.

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.
- Débranchez l'appareil avant tout montage ; démontage ; nettoyage ou manipulation des pièces détachables.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Placez le bouton de commande sur la position d'arrêt à la fin de chaque opération de cuisson vapeur.
- N'utilisez jamais le bol ou aucune autre partie de l'appareil dans un micro-ondes, car les parties métalliques de la poignée du bol et de l'ensemble lames ne sont pas adaptées à cette utilisation.
- Ne stérilisez jamais le bol ou une autre partie de l'appareil dans un stérilisateur ou un micro-ondes car les parties métalliques de l'ensemble des 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 le niveau d'eau dans le réservoir ne dépasse pas 180 ml.
- Assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau est correctement verrouillé avant de démarrer la cuisson vapeur.
- Lorsque vous mixez des ingrédients, ne dépassez pas le volume **MAX** des aliments indiqué sur le bol (400 ml).
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- N'insérez pas d'objets dans la sortie vapeur du réservoir d'eau, dans l'arrivée vapeur du couvercle du bol ou du chemin vapeur sur le panier.
- 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.
- Veillez toujours à ce que le couvercle du bol du réservoir d'eau ait refroidi avant de l'ouvrir.
- 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 cuisinés sur le dos de votre main pour vous assurer qu'ils ne sont pas trop chauds au moment de servir.

- 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 le guide pour la diversification alimentaire à télécharger sur le site Web de Philips ou demandez l'avis d'un médecin ou d'un spécialiste.
- Utilisez exclusivement la spatule fournie pour soulever le panier et vider les aliments du bol comme indiqué (fig. 15).
- Un détartrage régulier permet d'éviter d'endommager l'appareil.
- Assurez-vous que la quantité d'aliments dans le panier vapeur ne dépasse pas le bord supérieur du chemin vapeur sur le panier. Dans le cas contraire, le chemin peut être bouché.

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 vapeur, 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.

Robot cuiseur-mixeur essentiel aide les parents à préparer des repas nourrissants pour leurs bébés grâce aux fonctions vapeur et mixage combinées en un seul appareil.

Description générale

Présentation du produit (fig. ①)

- A Spatule
- B Couvercle pour réservoir d'eau
- C Sortie de vapeur du réservoir d'eau
- D Réservoir d'eau
- E Unité principale
- F Bouton de commande
 - a Position vapeur
 - b Position arrêt
 - c Position mélange
 - d Voyant d'alimentation (vapeur)
- G Interrupteur de verrouillage du bol
- H Cordon d'alimentation
- I Indicateur du niveau d'eau et du volume d'aliments
- J Poignée du bol
- K Bol vapeur et mélangeur
- L Lame
- M Joint de l'arbre à lames
- N Chemin de vapeur sur le panier
- O Panier vapeur
- P Entrée de vapeur du couvercle du bol
- Q Languette du couvercle
- R Couvercle du bol
- S Évent à vapeur du couvercle du bol

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 panier vapeur vide et un bol vide avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Reportez-vous aux chapitres « Remplissage du réservoir d'eau » et « Cuisson à la vapeur ».

Utilisation de l'appareil

! Attention

- Vérifiez toujours la température et la consistance des aliments cuisinés sur le dos de votre main pour vous assurer qu'ils ne sont pas trop chauds au moment de servir.

Cet appareil est conçu pour cuire à la vapeur des ingrédients, frais et solides, avant de les mixer jusqu'à obtenir la consistance voulue pour le bébé. Généralement, vous commencez par faire cuire les ingrédients à la vapeur, puis vous les mixez. Vous pouvez aussi utiliser l'appareil pour cuire à la vapeur uniquement ou mixer uniquement. Lorsque vous utilisez l'appareil pour mixer uniquement, vous pouvez ignorer les sections « Remplissage du réservoir d'eau » et « Cuisson à la vapeur », et suivre les instructions de la section « Mixage uniquement ».

Cet appareil n'est PAS destiné aux usages suivants.

- Cuisson des mêmes ingrédients pendant plus de 30 minutes
- Cuisson d'ingrédients crus surgelés
- Mixage préalable, puis cuisson
- Chauffage de liquides, tels que soupes, sauces ou eau
- Réchauffage de nourriture
- Décongélation
- Cuisson de riz ou pâtes
- Hachage d'ingrédients durs tels que des glaçons ou des morceaux de sucre ou des ingrédients collants tels que du fromage

Remplissage du réservoir

! Attention

- Avant d'utiliser le bol pour mesurer l'eau, rincez-le et assurez-vous qu'il est propre.
- Avant d'utiliser le bol pour l'eau, assurez-vous que l'ensemble lames, y compris le joint de l'arbre à lames, est correctement assemblé. La face plate du joint de l'arbre à lames doit être orientée vers le haut (fig. ⑳).

☰ Remarque

- Assurez-vous que le niveau d'eau dans le réservoir ne dépasse pas 180 ml. L'indication du niveau d'eau se trouve sur le bol mélangeur.
- 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 du vinaigre blanc destiné au détartrage, ne versez jamais de liquides autres que de l'eau dans le réservoir.

- 1 Poussez la poignée du bol vapeur et mélangeur vers l'arrière pour le retirer de l'unité principale (fig. ㉑). Remplissez avec le volume d'eau adéquat conformément au chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » du mode d'emploi (fig. ㉒).
- 2 Tournez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir (fig. ㉓), puis remplissez-le d'eau à l'aide du bol mélangeur (fig. ㉔). Ne dépassez pas l'indication MAX 180 ml (fig. ㉕).
- 3 Remplacez le couvercle sur le réservoir d'eau et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (fig. ㉖).

☰ Remarque

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

Cuisson à la vapeur

! Attention

- Assurez-vous que l'ensemble lames, y compris le joint de l'arbre à lames, est correctement assemblé. La face plate du joint de l'arbre à lames doit être orientée vers le haut (fig. ⑭).
- 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.

☰ Remarque

- Les ingrédients doivent être lavés, épluchés et coupés en petits dés d'1 cm maximum avant d'être cuits à la vapeur.
- Décongelez toujours les ingrédients congelés crus avant de les placer dans le panier pour les cuire à la vapeur. Enlevez toujours l'excès d'eau des ingrédients décongelés avant de les mettre dans le bol.
- L'appareil ne démarre pas si le bol et le couvercle du bol ne sont pas assemblés et positionnés correctement sur l'unité principale (fig. ⑩ et ⑪).

- 1 Poussez la languette du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre afin de retirer le couvercle du bol mélangeur (fig. ③).
- 2 Placez les aliments solides (coupés en cubes d'environ 1 cm) dans le panier vapeur. Les ingrédients ne doivent pas dépasser le bord supérieur du chemin de vapeur sur le panier (fig. ⑧).
- 3 Lorsque vous remplacez le panier dans le bol, assurez-vous que le chemin de vapeur est à l'opposé de la poignée. Vous entendez un « clic » lorsque le panier s'enclenche dans la position correcte (fig. ⑨).
- 4 Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. ⑩).
- 5 Verrouillez le bol sur l'unité principale en le faisant glisser dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. ⑪).

☰ Remarque

- L'unité principale possède des rainures qui permettent de guider facilement les goupilles de verrouillage et de fermer correctement le bol. Assurez-vous que le bol est correctement verrouillé sur l'unité principale avant de démarrer la cuisson à la vapeur ou le mixage.

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

Remarque

- Assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau est correctement verrouillé.

- 7** Branchez l'appareil.

- 8** Réglez le bouton de commande sur la position de cuisson à la vapeur (fig. ⑫). Reportez-vous au tableau du chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » pour connaître le volume d'eau recommandé pour la cuisson à la vapeur.

↳ Le voyant jaune s'allume pour indiquer que la cuisson vapeur est en cours.

↳ Une fois le cycle de cuisson vapeur terminé, l'appareil s'éteint automatiquement et le voyant s'éteint.

- 9** Une fois que la cuisson à la vapeur est terminée, réglez à nouveau le bouton de commande sur la position d'arrêt (fig. ⑬). Avant de retirer le bol, attendez 2 minutes ou le temps nécessaire pour que la vapeur ne s'échappe plus du haut du bol.

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.

Remarque

- Ne tournez pas la molette sur la position d'arrêt avant la fin du cycle de cuisson vapeur, afin de vous assurer que la cuisson est suffisante et qu'il ne reste pas d'eau dans le réservoir.

Mixage après la cuisson à la vapeur

Attention

- Assurez-vous que l'ensemble lames, y compris le joint de l'arbre à lames, est correctement assemblé. La face plate du joint de l'arbre à lames doit être orientée vers le haut (fig. ②④).
- Le bol et le couvercle du bol sont brûlants après un cycle de cuisson vapeur. Tenez le bol uniquement par la poignée.
- Utilisez uniquement la languette du couvercle pour ouvrir le couvercle du bol.
- Utilisez uniquement la spatule pour soulever le panier après la cuisson vapeur.
- Assurez-vous que le couvercle et le bol sont correctement installés et positionnés sur l'unité principale (fig. ⑩ et ⑪) lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

- 1 Pour retirer le bol mélangeur de l'unité principale, tenez la poignée et poussez vers l'arrière pour déverrouiller le bol (fig. ②).
- 2 Poussez la languette du couvercle pour ouvrir le couvercle du bol (fig. ③).
- 3 Utilisez la spatule fournie pour retirer le panier vapeur du bol. Insérez la spatule dans les orifices situés sur le panier (avec le mot « AVENT » orienté vers le haut) et soulevez-le (fig. ⑮).
- 4 Versez les aliments cuits à la vapeur dans le bol mélangeur en maintenant la spatule (fig. ⑯).

Remarque

- Vous n'avez pas besoin de vider l'eau recueillie dans le bol. Mélangez-la aux aliments cuits à la vapeur pour le mixage.

- 5 Remplacez le couvercle du bol mélangeur et verrouillez-le (fig. ⑰). Ne remettez pas le panier vapeur dans le bol lors de la préparation du mixage.
- 6 Secouez le bol mélangeur pour répartir uniformément les ingrédients.
- 7 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). Ne dépassez pas le volume MAX des aliments (400 ml).

- 8 Remplacez le bol mélangeur sur l'unité principale. Tournez le bol pour le verrouiller. Assurez-vous que le bol est fixé et que la poignée est placée directement au-dessus de l'interrupteur de verrouillage du bol. Veillez à ce que la poignée se situe du côté droit (fig. ⑪).
- 9 Pour commencer à mixer, réglez le bouton sur la position mélange jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance souhaitée (fig. ⑱).



Attention

- Ne mixez pas avec l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives. Si vous n'avez pas terminé de mixer 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.

- 10 Débranchez l'appareil.
- 11 Retirez le bol de l'unité principale et ouvrez le couvercle du bol (fig. ⑭).
- 12 Utilisez la spatule pour transférer les aliments du bol vers votre assiette (fig. ⑲).

Mixage uniquement



Attention

- Assurez-vous que l'ensemble lames, y compris le joint de l'arbre à lames, est correctement assemblé. La face plate du joint de l'arbre à lames doit être orientée vers le haut (fig. ⑳).
- Vérifiez toujours si le couvercle du bol mélangeur est correctement verrouillé pendant le fonctionnement de l'appareil.



Remarque

- Les ingrédients doivent être lavés, épluchés et coupés en petits dés d'1 cm maximum avant d'être mixés.

- 1 Retirez le bol mélangeur de l'unité principale et poussez la languette du couvercle pour ouvrir le bol. (fig. ② et fig. ③).
- 2 Versez les aliments hachés dans le bol mélangeur, sans le panier vapeur. Ne dépassez pas le volume MAX de 400 ml.
- 3 Remplacez le couvercle du bol mélangeur et verrouillez-le (fig. ⑰). Secouez le bol mélangeur pour répartir uniformément les ingrédients.
- 4 Remplacez le bol mélangeur sur l'unité principale et verrouillez-le.

- 5 Pour commencer à mixer, réglez le bouton sur la position mélange jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance souhaitée (fig. ⑱).

Remarque

- 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 d'eau jusqu'à ce que les aliments mixés aient la consistance souhaitée pour votre bébé.

Attention

- Ne mixez pas avec l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives. Si vous n'avez pas terminé de mixer 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.

- 6 Débranchez l'appareil.
- 7 Retirez le bol de l'unité principale et ouvrez le couvercle du bol (fig. ⑭).
- 8 Utilisez la spatule pour transférer les aliments du bol vers votre assiette (fig. ⑲).

Ingrédients et temps de cuisson

| Type d'aliment | Ingrédient | Temps de cuisson approximatif (min)* | Niveau d'eau dans le réservoir (ml) |
|----------------|------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Fruit | Pomme | 20 | 120 |
| | Orange/mandarine | 20 | 120 |
| | Pêche | 10 | 60 |
| | Poire | 20 | 120 |
| | Ananas | 30 | 180 |
| | Prune | 10 | 60 |
| Légumes | Fraise | 20 | 120 |
| | Asperges | 20 | 120 |
| | Brocoli | 20 | 120 |
| | Carotte | 30 | 180 |
| | Chou-fleur | 20 | 120 |

| Type d'aliment | Ingrédient | Temps de cuisson approximatif (min)* | Niveau d'eau dans le réservoir (ml) |
|----------------|---|--------------------------------------|-------------------------------------|
| | Céleri | 20 | 120 |
| | Aubergine | 20 | 120 |
| | Fenouil | 30 | 180 |
| | Haricots verts | 30 | 180 |
| | Poireaux | 20 | 120 |
| | Oignon | 20 | 120 |
| | Pois | 20 | 120 |
| | Poivre | 20 | 120 |
| | Pommes de terre | 30 | 180 |
| | Potiron | 20 | 120 |
| | Épinard | 20 | 120 |
| | Rutabaga | 20 | 120 |
| | Maïs | 20 | 120 |
| | Patate douce | 20 | 120 |
| | Tomate | 20 | 120 |
| | Navet | 30 | 180 |
| | Courgette | 20 | 120 |
| Viande | Poulet, bœuf, agneau, porc, etc. | 30 | 180 |
| Poisson | Saumon, merlan, sole, cabillaud, truite, etc. | 20 | 120 |

* Coupez tous les aliments en petits dés d'environ 1 cm maximum. L'estimation du temps de cuisson est basée sur une quantité d'aliments de 200 g. Ajustez-le en fonction de la quantité d'aliments dont vous disposez.

* Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier en raison des fluctuations de tension.

Exemples de recette

| | Ingrédient | Volume d'eau et temps de cuisson | Fonction mixage |
|---|---|---|--|
| (1) Délice de pommes de terre et brocoli* | <ul style="list-style-type: none"> • 140 g de pommes de terre • 70 g de brocoli | <ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 120 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • Mixez de 3 à 5 reprises, pendant 15 secondes à chaque fois |
| (2) Des bananes sur l'avocat* | <ul style="list-style-type: none"> • 50 g de bananes • 50 g d'avocat | <ul style="list-style-type: none"> • Pas besoin de vapeur | <ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 60 ml de lait • Mixez de 3 à 5 reprises, pendant 15 secondes à chaque fois |
| (3) Paradis végétarien* | <ul style="list-style-type: none"> • 80 g de chou-fleur • 90 g de pommes de terre • 60 g de carottes | <ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 180 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 30 min | <ul style="list-style-type: none"> • Mixez de 2 à 3 reprises, pendant 15 secondes à chaque fois |
| (4) Accompagnement à la viande* | <ul style="list-style-type: none"> • 250 g de bœuf/agneau/blanc de poulet/porc | <ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 180 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 30 min | <ul style="list-style-type: none"> • Mixez de 3 à 5 reprises, pendant 15 secondes à chaque fois • Si nécessaire, mélangez 1 cuillère à soupe de viande écrasée en purée avec 3 cuillères à soupe de légumes en purée [reportez-vous à la recette Paradis végétarien (3)] |

| | Ingrédient | Volume d'eau et temps de cuisson | Fonction mixage |
|---|---|---|---|
| (5) Mon premier muesli* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g de pêches • 100 g de poires • 50 g de myrtilles | <ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 120 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • Mixez de 2 à 3 reprises, pendant 5 secondes à chaque fois • Une fois le mixage terminé, divisez la purée en 5 portions. Mélangez 1 portion à 100 g de flocons d'avoine pour chaque assiette |
| (6) Brandade de pommes de terre et morue* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g de morue • 150 g de pommes de terre | <ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 180 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 30 min | <ul style="list-style-type: none"> • Mixez de 2 à 3 reprises, pendant 5 secondes à chaque fois • Une fois le mixage terminé, divisez la purée en 5 portions. Mélangez 1 portion à 100 g de porridge de riz bien cuit pour chaque assiette |
| (7) Des brocolis heureux pour la vie* | <ul style="list-style-type: none"> • 120 g de saumon • 120 g de brocolis | <ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 120 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • Mixez de 2 à 3 reprises, pendant 5 secondes à chaque fois • Une fois le mixage terminé, répartissez en 4 portions. Mélangez 1 portion à 140 g de coquillettes bien cuites pour chaque assiette |

| | Ingrédient | Volume d'eau et temps de cuisson | Fonction mixage |
|-------------------------|--|---|--|
| (8) Asperges du soleil* | <ul style="list-style-type: none"> • 240 g d'asperges | <ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 120 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • Inutile de mixer • Une fois la cuisson vapeur terminée, divisez les asperges en 3 portions. Mélangez 1 portion à 100 g de quartiers de pommes de terre nouvelles cuites et 20 g de parmesan râpé pour chaque assiette |

* Les ingrédients doivent être lavés, épluchés et coupés en petits dés d'1 cm maximum avant de les cuire.

* Vérifiez toujours la température et la consistance des aliments avant de nourrir votre enfant.

* Les recettes ci-dessus sont élaborées pour les bébés à différentes étapes de la diversification alimentaire.

Nous suggérons :

* Recettes 1 et 2 pour la première étape de la diversification alimentaire (environ 4 à 6 mois)

* Recettes 3 et 4 pour la deuxième étape de la diversification alimentaire (environ 6 à 8 mois)

* Recettes 5 et 6 pour la troisième étape de la diversification alimentaire (environ 9 à 12 mois)

* Recettes 7 et 8 pour la quatrième étape de la diversification alimentaire (plus de 12 mois)

* Les bébés étant des individus qui évoluent à des rythmes différents, veuillez choisir les recettes adaptées au développement de votre bébé.

Nettoyage et détartrage

Nettoyage

! Attention

- Nettoyez l'appareil directement après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais l'unité principale et le réservoir dans l'eau et ne les rincez pas 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.
- Vous pouvez nettoyer le panier vapeur, le bol vapeur et mélangeur, l'ensemble lames et le couvercle du bol au lave-vaisselle. Avant de les placer dans le lave-vaisselle, rincez ces éléments sous l'eau du robinet immédiatement après utilisation. Ne les plongez jamais dans l'eau avec d'autres pièces qui n'ont pas été nettoyées.
- Réinsérez toujours le joint de l'arbre à lames dans l'unité de mixage après l'avoir retiré pour le nettoyer. Veillez à ce que la face plate du joint de l'arbre à lames soit orientée vers le haut.

- 1 Débranchez l'appareil et retirez le bol de l'unité principale.
- 2 Poussez la languette du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour libérer le couvercle du bol (fig. ③).
- 3 Rincez le panier vapeur, le bol vapeur et mélangeur, le couvercle du bol et la spatule sous l'eau du robinet pour retirer les résidus d'aliments (fig. ②1).
- 4 L'ensemble lames peut être démonté pour le rinçage, si nécessaire (fig. ②0).
- 5 Retirez le joint de l'arbre à lames de l'unité de mixage pour le nettoyage, si nécessaire.

! Attention

- Manipulez l'ensemble lames avec précaution pour éviter toute blessure car les lames sont coupantes.

- 6 Tournez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le du réservoir.
- 7 Nettoyez le réservoir d'eau sous le robinet.

74 FRANÇAIS

- 8** Si nécessaire, versez de l'eau fraîche dans le réservoir et rincez-le. Répétez autant de fois que nécessaire pour nettoyer le réservoir. Ne laissez pas d'eau dans le réservoir d'eau (fig. 22).
- 9** Séchez l'unité principale et toutes les autres pièces après les avoir nettoyées (fig. 23).
- 10** Assemblez toutes les pièces lorsqu'elles sont sèches.

Remarque

- Les pièces en contact avec des aliments, comme le panier vapeur et le bol, peuvent être colorées par les aliments. Ce phénomène est normal. Toutes les pièces peuvent être utilisées sans danger et n'altèrent en rien les aliments cuits.

Détartrage du réservoir d'eau

Pour des performances optimales, nous vous recommandons de détartrer l'appareil toutes les 2 à 4 semaines. Pour réduire la formation de calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau déminéralisée ou distillée pour la cuisson vapeur.

N'allumez pas l'appareil avec la solution de détartrage dans le réservoir d'eau.

Pour détartrer l'appareil, suivez les instructions de détartrage suivantes :

- 1** Assurez-vous que l'appareil est éteint.
- 2** Mélangez 80 ml de vinaigre blanc (6 % d'acide acétique) à 80 ml d'eau. Vous pouvez également utiliser de l'acide citrique avec de l'eau chaude pour détartrer le réservoir d'eau.
- 3** Versez la solution dans le 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 du réservoir d'eau.
- 7** Si les dépôts de calcaire ne sont pas complètement éliminés, répétez les étapes 1 à 6 du cycle de détartrage décrites dans ce chapitre.
- 8** Versez de l'eau fraîche dans le réservoir d'eau et rincez-le. Répétez autant de fois que nécessaire pour nettoyer le réservoir.

- 9 Rincez soigneusement le réservoir sous le robinet.
- 10 Remplissez le réservoir avec 180 ml d'eau, puis mettez l'appareil en position vapeur avec le bol vide avant de l'utiliser à nouveau pour la cuisson d'aliments.

Rangement

- 1 Videz le réservoir d'eau avant de ranger l'appareil.
- 2 Nettoyez et séchez toutes les pièces avant de ranger l'appareil (reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage »).
- 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 l'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 à la vapeur, le couvercle du bol doit être placé sur le bol et verrouillé correctement en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacez le bol verticalement sur l'unité principale 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. | Insérez la fiche dans la prise. |
| | Le bol n'est pas placé correctement sur l'unité principale. | Placez et verrouillez correctement le bol sur l'unité principale. |
| | 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. |
| 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 d'eau. |
| | 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 |
|--|--|--|
| | Le chemin de vapeur, la sortie de vapeur du réservoir d'eau et l'arrivée de vapeur du couvercle du bol sont bloqués. | Vérifiez si rien n'obstrue la sortie de vapeur du réservoir d'eau, l'arrivée de vapeur du couvercle du bol et le chemin de vapeur. |
| De la vapeur fuit du réservoir d'eau. | Le couvercle du réservoir d'eau n'a pas été fermé correctement. | Fermez le couvercle du réservoir d'eau correctement en le faisant tourner de la position de déverrouillage à la position de verrouillage. |
| | Le bol n'est pas assemblé correctement sur l'unité principale. | Placez le bol correctement sur l'unité principale. |
| | L'arrivée de vapeur du couvercle du bol est bloquée. | Nettoyez l'arrivée de vapeur du couvercle du bol. |
| Les ingrédients ne sont pas entièrement cuits. | Les morceaux dans le bol sont trop gros. | Coupez les aliments en plus petits morceaux (dés d'environ 1 cm). |
| | Vous avez placé trop d'aliments dans le bol. | Retirez des aliments du bol. La quantité d'aliments ne doit pas dépasser le bord supérieur du chemin de vapeur sur le panier. |
| | Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau. | Ajoutez la quantité d'eau correcte pour le temps de cuisson. Consultez le chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » pour vous assurer d'ajouter la quantité d'eau correcte pour le temps de cuisson des ingrédients que vous souhaitez cuire à la vapeur, ou à la recette que vous souhaitez préparer. |
| | 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 |
|---|--|--|
| Les ingrédients placés dans le bol débordent. | Vous avez placé trop d'aliments dans le bol. | Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante. |
| De la vapeur excessive s'échappe du couvercle du bol. | Le couvercle n'est pas assemblé correctement sur le bol. | Placez le couvercle sur le bol et fermez-le correctement en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. |
| 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. Ne placez pas d'aliments dans le bol en si grandes quantités que le couvercle ne se ferme pas. Nous recommandons de ne pas dépasser 400 g pour le volume maximum d'aliments à mixer. |
| | 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 la poignée du bol avec l'icône  de l'unité principale et fixez fermement le bol sur l'unité principale en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. |
| | 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 inverse des aiguilles d'une montre. |
| | Vous utilisez l'appareil pour mixer des aliments collants tels que du fromage. | Vérifiez les ingrédients, les temps de cuisson à la vapeur ou les exemples de recette et choisissez des ingrédients adaptés 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. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Les aliments ne sont pas suffisamment finement mixés. | Le mixage est insuffisant. | Mixez à nouveau les ingrédients. Ne mixez pas pendant plus de 30 secondes sans interruption. |
| | La préparation des ingrédients n'est pas suffisante. | Les ingrédients doivent être lavés, épluchés et coupés en petits dés d'1 cm maximum avant d'être cuits à la vapeur et d'être mixés. |
| | Quantité d'aliments trop importante ou trop faible pour le mixage. | Ajoutez ou retirez des aliments pour un mixage optimal. |
| | Temps de cuisson à la vapeur insuffisant. | Ajoutez la quantité d'eau correcte pour que le temps de cuisson soit suffisant. Reportez-vous au chapitre « Ingrédients et temps de cuisson ». |
| | Les ingrédients sont secs et collent aux parois du bol pendant le mixage. | Une fois la cuisson à la vapeur terminée, il n'est pas nécessaire de vider l'eau recueillie dans le bol. Mélangez-la aux aliments cuits à la vapeur pour le mixage. Si vous utilisez uniquement la fonction de mixage (sans la cuisson à la vapeur), ajoutez un volume d'eau approprié dans le bol et mélangez-la aux aliments avant de procéder au mixage. |
| L'appareil est 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. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|--|
| | Le couvercle du bol n'est pas correctement fermé. | Placez le couvercle sur le bol et fermez-le correctement. |
| | Vous avez utilisé la fonction de mixage pendant trop longtemps. | Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes sans interruption. |
| Il y a des taches blanches sur le réservoir d'eau et le couvercle du réservoir d'eau. | Ces pièces présentent des dépôts de calcaire. | Ce phénomène est normal. Éliminez régulièrement le calcaire. Nettoyez le couvercle du réservoir d'eau et le couvercle du bol un chiffon humide. Détartrez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et détartrage ». |
| Les surfaces de l'appareil 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. Ceci n'a aucune incidence sur la qualité ou les performances de l'appareil. Toutes les pièces peuvent être utilisées sans danger et n'altèrent en rien les aliments cuits. |
| Le bol mélangeur fuit. | L'ensemble lames n'est pas correctement installé. | Resserrez l'ensemble lames. |
| | Assemblage incorrect du joint de l'arbre à lames sur l'ensemble lames. | Assemblez correctement le joint de l'arbre à lames (fig. 24). |

Spécificités techniques

- Tension/puissance : référez-vous à la plaque signalétique qui se trouve sous l'appareil.
- Capacité maximale du réservoir d'eau : 180 ml.
- Capacité maximale du bol mélangeur : 400 ml
- Température de fonctionnement : 10 °C à 40 °C / 50 °F à 104 °F
- Protection : système de chauffage avec contrôle de température

Lihat gambar di halaman yang terlipat, di bagian depan dan belakang petunjuk pengguna ini.



Daftar Isi

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Penting | 82 |
| Pendahuluan | 86 |
| Gambaran umum | 86 |
| Sebelum menggunakan alat pertama kali | 87 |
| Menggunakan alat | 87 |
| Membersihkan dan membuang kerak | 97 |
| Penyimpanan | 99 |
| Mendaur ulang | 99 |
| Garansi dan layanan | 99 |
| Mengatasi masalah | 99 |
| Spesifikasi teknis | 104 |

PHILIPS

Pelumat dan Pengukus

SCF862

220-240V ~ 50-60Hz

Heating Power/Daya Pemanas: 330W

Blending Power/Daya Blending: 100W

Diimpor oleh:

PT Philips Indonesia Commercial

Gedung Cibis Nine Lantai 10

Jl. T.B. Simatupang No. 2 RT. 001 RW. 005

Kel. Cilandak Timur, Kec. Pasar Minggu

Jakarta Selatan 12560 – Indonesia

Negara Pembuat: Cina

No. Reg.: I.19.PIC1.01790.0219

Penting


Bacalah petunjuk pengguna ini secara saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpan untuk referensi di kemudian hari.

Bahaya

- Jangan merendam unit utama di dalam air atau cairan lainnya. Jangan bilas di bawah keran.

Peringatan

- Periksalah apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan gunakan alat ini jika steker, kabel listrik, atau alat ini rusak. Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips; pusat servis resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini tidak diperuntukkan bagi pengguna dengan keterbatasan fisik, indera, atau kecakapan mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberi pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat secara aman dan mengerti bahayanya.
- Anak-anak tidak boleh bermain dengan alat ini (termasuk aksesorinya).
- Alat ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak. Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak (termasuk aksesorinya).
- Pembersihan dan perawatan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak.
- Jangan sentuh pisau-pisau, terutama ketika alat terhubung ke stopkontak. Pisau-pisau sangat tajam.
- Berhati-hatilah terhadap pisau yang tajam ketika mengosongkan tabung dan selama membersihkan. Selalu lepas steker dari stopkontak jika perangkat ditinggal tanpa pengawasan.
- Jika pisau macet, cabut steker dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan yang mengganjal pisau.

- Alat dan juga tutup tabung akan menjadi panas selama atau segera sesudah pengukusan (khususnya permukaan dengan simbol “) dan dapat mengakibatkan luka bakar bila tersentuh. Tutup tabung hanya boleh dibuka menggunakan tonjolan pada tutup. Untuk mengangkat keranjang, gunakan spatula. Untuk mengangkat tabung, pegang gagangnya.
- Waspada terhadap uap panas yang keluar dari tabung selama pengukusan dan saat tutup dilepas.
- Waspada terhadap uap panas yang keluar dari tangki air ketika Anda melepaskan tutupnya.
- Perlu diperhatikan bahwa uap panas akan terus keluar dari lubang uap pada tutup tabung selama beberapa waktu ketika siklus pengukusan selesai. Hati-hati saat membuka tutup tabung.
- Jika alat tidak dipasang dengan semestinya, uap panas dapat keluar dari tepian tangki air. Baca bab "Penyelesaian Masalah" untuk mencegah atau mengatasi hal ini.
- Jangan gunakan alat ini untuk merajang bahan yang keras dan lengket.
- Jangan pernah menggunakan pemutih atau tablet/ larutan kimia pensteril pada alat.
- Jangan sekali-kali menggunakan sabut gosok, bahan pembersih abrasif, atau cairan agresif seperti bensin, aseton, atau alkohol untuk membersihkan alat.
- Selalu biarkan alat mendingin selama 10 menit setelah satu siklus pengukusan sebelum Anda mulai mengukus kembali.
- Jangan biarkan alat memblender lebih dari 30 detik untuk satu kali proses. Jika Anda belum selesai memblender makanan setelah 30 detik, kembalikan kenop ke posisi semula untuk menghentikan blender dan tunggu beberapa detik sebelum melanjutkan. Jika unit utama menjadi panas, biarkan mendingin selama beberapa menit sebelum Anda melanjutkan.

- Jangan pernah menuangkan cairan ke dalam tabung untuk mengukus.

Perhatian

- Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesoris atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Jangan letakkan alat di atas atau di dekat kompor atau pemanas yang sedang beroperasi atau masih panas.
- Matikan alat dan lepas steker dari stopkontak sebelum mengganti aksesoris atau mendekati komponen yang bergerak jika sedang dipakai.
- Sebelum membersihkannya, selalu cabut steker alat pengukus dan tunggu sampai dingin sebelum Anda membersihkannya.
- Putar kenop kontrol ke posisi nonaktif setiap kali selesai mengukus.
- Jangan pernah gunakan tabung atau komponen alat lainnya di dalam microwave, karena bagian logam pada pegangan tabung dan unit pisau tidak cocok untuk fungsi ini.
- Jangan pernah mensterilkan tabung atau komponen alat lainnya di dalam pensteril atau microwave, karena bagian logam pada pegangan tabung dan unit pisau tidak cocok untuk fungsi ini.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga. Jika alat ini digunakan tidak sebagaimana layaknya atau untuk tujuan profesional atau semi-profesional, atau digunakan dengan cara yang tidak sesuai dengan petunjuk penggunaan, garansi menjadi tidak berlaku dan Philips tidak bertanggung jawab atas setiap kerusakan yang disebabkan.
- Letakkan alat pada permukaan yang stabil, datar dan rata. Alat ini mengeluarkan uap panas selama pemakaian. Pastikan terdapat cukup ruang di sekitarnya

untuk mencegah kerusakan pada lemari atau benda lainnya.

- Jangan gunakan alat jika sebelumnya pernah jatuh atau rusak. Bawa alat ke pusat layanan resmi Philips untuk diperbaiki.
- Jangan pernah menggunakan fungsi mengukus tanpa air di dalam tangki air.
- Pastikan air di dalam tangki tidak melebihi 180 ml.
- Pastikan tutup tangki air dikunci dengan benar sebelum mengukus.
- Saat memblender, makanan yang diproses jangan melebihi level volume **MAKSIMUM** yang ditunjukkan pada tabung (400 ml).
- Jangan mengangkat dan memindahkan alat selagi beroperasi.
- Jangan memasukkan benda apa pun ke dalam keluaran uap pada tangki air, saluran masuk uap pada tutup tabung dan jalur uap pada keranjang.
- Jangan pernah menambah air ke dalam tangki air selama mengukus, karena dapat menyebabkan air panas dan uap keluar dari alat.
- Selalu pastikan tutup tabung tangki air sudah dingin sebelum Anda membukanya.
- Jangan pernah menyambungkan catu daya alat ini melalui perangkat sakelar eksternal, seperti timer, atau menghubungkannya ke sirkuit yang secara teratur dihidup-matikan.
- Selalu periksa suhu makanan yang dimasak dengan punggung tangan Anda untuk memastikan makanan tersebut aman bagi bayi.
- Selalu periksa konsistensi makanan bayi Anda. Untuk panduan konsistensi makanan yang sesuai untuk berbagai usia, lihat panduan pengenalan makanan yang tersedia untuk diunduh di situs Web Philips, atau mintalah anjuran dokter atau konsultan.
- Hanya gunakan spatula yang disediakan untuk mengangkat keranjang dan mengosongkan makanan dari tabung seperti yang diinstruksikan (gbr. ⑮).

- Pembersihan kerak berkala akan mencegah kerusakan pada alat.
- Pastikan jumlah makanan dalam keranjang kukus tidak melebihi bagian tepi atas jalur uap pada keranjang, atau jalur uap dapat tersumbat.

Sistem keselamatan

Untuk keselamatan Anda selama penggunaan, alat ini dilengkapi dengan kunci pengaman bawaan. Alat hanya akan berfungsi jika semua komponen telah dipasang dengan benar. Memasang seluruh komponen dengan benar akan menghentikan fungsi kunci pengaman bawaan.

Alat ini juga dilengkapi dengan fungsi berhenti untuk mencegah panas berlebih. Panas berlebih dapat terjadi jika jeda antara dua siklus pengukusan terlalu singkat. Jika alat mengaktifkan fungsi keamanan pencegah panas berlebih selama siklus pengukusan berlangsung, biarkan alat mendingin selama beberapa menit. Setelah itu, Anda dapat kembali menggunakan alat.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar dan peraturan yang berlaku terkait paparan terhadap medan elektromagnet.

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips Avent! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips Avent, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome.

Pembuat makanan bayi yang penting ini membantu orang tua menyiapkan makanan bergizi untuk bayi mereka dengan menggabungkan fungsi pengukus dan blender dalam satu alat.

Gambaran umum

Tinjauan umum produk (gbr. ①)

- A Spatula
- B Tutup tangki air
- C Saluran keluaran uap pada tangki air
- D Tangki air
- E Unit utama

- F Kenop kontrol
 - a Posisi "Kukus"
 - b Posisi "Nonaktif"
 - c Posisi "Memblender"
 - d Indikator daya (pengukusan)
- G Sakelar pengunci tabung
- H Kabel listrik
- I Indikator Level air dan Volume makanan
- J Gagang tabung
- K Tabung blender dan pengukus
- L Unit pisau
- M Segel poros pisau
- N Jalur uap pada keranjang
- O Keranjang kukus
- P Saluran masuk uap tutup tabung
- Q Tonjolan tutup
- R Tutup tabung
- S Lubang uap tutup tabung

Sebelum menggunakan alat pertama kali

- 1 Lepaskan semua kemasan dari alat.
- 2 Bersihkan semua bagian secara menyeluruh sebelum alat digunakan untuk pertama kali. Lihat bab "Membersihkan dan membuang kerak".
- 3 Sebelum menggunakan alat untuk pertama kalinya, kami sarankan agar dilakukan satu kali siklus pengukusan dengan tabung dan keranjang kukus yang kosong. Lihat bab "Mengisi tangki air" dan "Pengukusan".

Menggunakan alat

! Perhatian

- Selalu periksa suhu dan konsistensi makanan yang dimasak dengan punggung tangan Anda untuk memastikan makanan tersebut aman bagi bayi.

Alat ini ditujukan untuk mengukus bahan segar dan padat sebelum memblender sampai konsistensi yang diperlukan bayi. Biasanya, Anda akan mengukus bahan terlebih dahulu dan memblendernya sesudahnya. Namun, Anda juga dapat menggunakan alat untuk mengukus saja atau

membレンダー saja. Saat menggunakan alat untuk membレンダー saja, Anda dapat melewati bagian "Mengisi tangki air" dan "Mengukus" dan ikuti petunjuk di bagian "Membレンダー saja".

Alat ini **TIDAK** dimaksudkan untuk tujuan berikut ini.

- Mengukus bahan yang sama lebih dari 30 menit
- Mengukus bahan mentah beku
- Proses membレンダー, kemudian mengukus
- Memanaskan cairan, seperti sup, saus, atau air
- Memanaskan ulang makanan
- Mencairkan makanan
- Memasak nasi atau pasta
- Memotong bahan keras seperti es batu dan gula batu, atau bahan lengket seperti keju

Mengisi tangki air

Perhatian

- Sebelum menggunakan tabung untuk mengukur air, bilas tabung dan pastikan tabung bersih.
- Sebelum menggunakan tabung untuk mengukur air, pastikan unit pisau dan segel poros pisau telah dipasang dengan benar. Sisi datar segel poros pisau harus menghadap ke atas (gbr. 24).

Catatan

- Pastikan air di dalam tangki tidak melebihi 180 ml. Indikator level air dapat ditemukan pada tabung blender.
- Kami sarankan untuk menggunakan air murni atau air suling, sebab mineral pada air mineral atau air keran akan mengakibatkan timbunan kerak muncul lebih cepat di dalam tangki air.
- Jangan pernah memasukkan cairan selain air ke dalam tangki air, kecuali cuka untuk membersihkan kerak.

- 1** Dorong gagang tabung kukus dan blender ke belakang untuk melepaskannya dari unit utama (gbr. 2). Isi air hingga ke volume yang tepat sesuai dengan bab "Bahan makanan dan waktu pengukusan" dalam petunjuk pengguna (gbr. 4).
- 2** Putar tutup tangki air berlawanan arah jarum jam untuk membukanya (gbr. 5), lalu isi air menggunakan tabung blender (gbr. 6). Jangan melebihi batas MAKSIMUM 180 ml (gbr. 4).
- 3** Pasang kembali tutup tangki air dan putar penutup searah jarum jam untuk menguncinya dengan aman (gbr. 7).

Catatan

- Selalu pastikan tutup tangki air telah terkunci sebelum alat mulai beroperasi.

Mengukus

Perhatian

- Pastikan unit pisau dan segel poros pisau telah dipasang dengan benar. Sisi datar segel poros pisau harus menghadap ke atas (gbr. 24).
- Uap panas atau air panas dapat membakar jari Anda. Jangan menyentuh, dan jangan biarkan anak-anak menyentuh bagian panas mana pun pada alat, atau uap yang keluar dari bagian atas alat, karena dapat menyebabkan kulit melepuh.

Catatan

- Bahan perlu dicuci, dikupas, dan dipotong dadu kecil berukuran tidak lebih dari 1 cm sebelum dikukus.
- Selalu cairkan bahan mentah beku sebelum memasukkannya ke dalam keranjang kukus untuk dikukus. Kibaskan sisa air dari bahan yang tadinya beku sebelum memasukkannya ke dalam tabung.
- Alat tidak akan mulai mengukus jika tabung dan tutup tabung tidak dipasang dan diposisikan dengan benar pada unit utama (gbr. 10 & 11).

- 1 Dorong tonjolan tutup searah jarum jam untuk melepas tutup dari tabung blender (gbr. 3).
- 2 Masukkan bahan padat (potong dadu sekitar 1 cm) ke dalam keranjang kukus. Bahan-bahan tidak boleh melebihi bagian atas jalur uap pada keranjang (gbr. 8).
- 3 Saat memasang kembali keranjang ke dalam tabung, pastikan jalur uap berada pada sisi yang berlawanan dari gagangnya. Anda akan mendengar "klik" pelan ketika keranjang berada di posisi yang benar (gbr. 9).
- 4 Pasang tutup pada tabung dan putar berlawanan arah jarum jam untuk menguncinya dengan aman (gbr. 10).
- 5 Kunci tabung kembali ke unit utama dengan menggesernya searah jarum jam (gbr. 11).

Catatan

- Unit utama memiliki alur memudahkan pin pengunci bergeser dan mengunci tutup pada tempatnya. Pastikan tabung terkunci dengan aman pada unit utama sebelum mengukus atau memblender.

- 6** Jika Anda belum mengisi tangki air dengan air untuk mengukus, lihat bab "Mengisi tangki air" dan tambahkan air ke tangki sebelum memulai.

Catatan

- Pastikan tutup tangki air dikunci dengan benar.

- 7** Masukkan steker alat ke stopkontak.

- 8** Putar kenop kontrol ke setelan pengukusan (gbr. ⑫). Lihat tabel di bab "Bahan makanan dan waktu pengukusan" untuk volume air yang disarankan untuk mengukus.

- ↳ Lampu kuning akan menyala, yang menunjukkan alat sedang mengukus.
- ↳ Setelah siklus pengukusan selesai, alat akan otomatis mati dan lampu indikator akan padam.

- 9** Setelah selesai mengukus, putar kenop kontrol kembali ke posisi nonaktif atau "off" (gbr. ⑬). Tunggu 2 menit atau sampai tidak ada lagi uap yang keluar dari bagian atas alat sebelum mengeluarkan tabung.

Perhatian

- Jika Anda ingin memulai siklus pengukusan lain, biarkan alat mendingin selama 10 menit, dan kosongkan semua air yang tersisa di tangki air sebelum Anda kembali mengisinya untuk siklus pengukusan baru.

Catatan

- Jangan memutar kenop kontrol ke posisi "nonaktif" sebelum siklus pengukusan selesai, untuk menghindari pengukusan yang kurang baik dan menghindari tersisanya air di tangki.

Memblender setelah mengukus

! Perhatian

- Pastikan unit pisau dan segel poros pisau telah dipasang dengan benar. Sisi datar segel poros pisau harus menghadap ke atas (gbr. 24).
- Tabung dan tutupnya akan menjadi panas setelah siklus pengukusan. Hanya pegang tabung pada gagangnya.
- Hanya gunakan tonjolan tutup untuk membuka tutup tabung.
- Hanya gunakan spatula untuk mengangkat keranjang setelah pengukusan.
- Pastikan tutup dan tabung selalu dipasang dan diposisikan dengan benar pada unit utama (gbr. 10 & 11) saat alat sedang digunakan.

- 1 Untuk melepaskan tabung blender dari unit utama, pegang gagang dan dorong ke belakang untuk melepaskan tabung (gbr. 2).
- 2 Dorong tonjolan tutup untuk membuka tutup tabung (gbr. 3).
- 3 Gunakan spatula yang disediakan untuk mengangkat keranjang kukus dari tabung. Masukkan spatula melalui lubang pada keranjang (dengan kata "Avent" menghadap ke atas) dan angkat (gbr. 15).
- 4 Tuang makanan yang dikukus ke tabung blender dengan memegang spatula (gbr. 16).

☰ Catatan

- Air yang terkumpul di tabung tidak perlu dibuang. Campurkan dengan makanan yang dikukus untuk memblender.

- 5 Pasang kembali tutup tabung blender dan kunci pada tempatnya (gbr. 17). Jangan meletakkan kembali keranjang kukus ke dalam tabung saat menyiapkan untuk memblender.
- 6 Goyang tabung blender untuk meratakan bahan.
- 7 Bila perlu, buka tutup tabung dan tambahkan bahan tambahan untuk memblender (misalnya air untuk membuat puree atau bahan matang lainnya seperti nasi atau pasta). Jangan melebihi batas volume MAKSIMUM makanan 400 ml.
- 8 Letakkan kembali tabung blender ke unit utama. Putar tabung hingga terkunci di posisinya. Pastikan tabung terpasang dengan aman dan pegangan berada tepat di atas sakelar pengunci tabung. Pastikan pegangan berada di sisi tangan kanan (gbr. 11).

- 9 Untuk mulai memblender, putar kenop ke posisi "blender" hingga bahan mencapai konsistensi yang diinginkan (gbr. ⑱).

! Perhatian

- Jangan biarkan alat memblender lebih dari 30 detik untuk satu kali proses. Jika Anda belum selesai memblender makanan setelah 30 detik, kembalikan kenop ke posisi semula untuk menghentikan blender dan tunggu beberapa detik sebelum melanjutkan. Jika unit utama menjadi panas, biarkan mendingin selama beberapa menit sebelum Anda melanjutkan.

- 10 Cabut steker alat dari listrik.

- 11 Lepaskan tabung dari unit utama dan buka tutup tabung (gbr. ⑭).

- 12 Gunakan spatula untuk memindahkan makanan dari tabung ke mangkuk atau piring (gbr. ⑲).

Memblender saja

! Perhatian

- Pastikan unit pisau dan segel poros pisau telah dipasang dengan benar. Sisi datar segel poros pisau harus menghadap ke atas (gbr. ⑳).
- Selalu pastikan tutup tabung blender terpasang dengan benar di tempatnya selama alat digunakan.

≡ Catatan

- Bahan perlu dicuci, dikupas, dan dipotong dadu kecil berukuran tidak lebih dari 1 cm sebelum diblender.

- 1 Lepaskan tabung blender dari unit utama dan dorong tonjolan tutup untuk membuka tabung. (gbr. ② & gbr. ③).
- 2 Tuang makanan yang sudah dicacah ke dalam tabung blender tanpa keranjang kukus. Jangan melebihi batas jumlah MAKSIMUM 400 ml.
- 3 Pasang kembali tutup tabung blender dan kunci pada tempatnya (gbr. ⑰). Goyangkan tabung blender untuk memastikan bahan didistribusikan secara merata.
- 4 Letakkan kembali tabung blender ke unit utama dan kunci dengan aman di tempatnya.
- 5 Untuk mulai memblender, putar kenop ke posisi "blender" hingga bahan mencapai konsistensi yang diinginkan (gbr. ⑱).

Catatan

- Jika bahan menempel ke dinding tabung, atau jika bahan yang diblender masih terlalu padat, lepaskan kenop blender, lepaskan tabung dari unit utama, dan lepaskan bahan yang menempel tadi menggunakan spatula atau tambahkan air minum hingga makanan yang diblender memiliki konsistensi yang tepat untuk usia bayi Anda.

Perhatian

- Jangan biarkan alat memblender lebih dari 30 detik untuk satu kali proses. Jika Anda belum selesai memblender makanan setelah 30 detik, kembalikan kenop ke posisi semula untuk menghentikan blender dan tunggu beberapa detik sebelum melanjutkan. Jika unit utama menjadi panas, biarkan mendingin selama beberapa menit sebelum Anda melanjutkan.

- 6 Cabut steker alat dari listrik.
- 7 Lepaskan tabung dari unit utama dan buka tutup tabung (gbr. ⑭).
- 8 Gunakan spatula untuk memindahkan makanan dari tabung ke mangkuk atau piring (gbr. ⑰).

Bahan makanan dan waktu pengukusan

| Jenis makanan | Bahan makanan | Perkiraan waktu pengukusan (menit)* | Tingkat air di dalam tangki air (ml) |
|---------------|---------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Buah | Apel | 20 | 120 |
| | Jeruk | 20 | 120 |
| | Persik | 10 | 60 |
| | Pir | 20 | 120 |
| | Nanas | 30 | 180 |
| | Plum | 10 | 60 |
| | Stroberi | 20 | 120 |
| Sayuran | Asparagus | 20 | 120 |
| | Brokoli | 20 | 120 |
| | Wortel | 30 | 180 |
| | Kembang kol | 20 | 120 |
| | Seledri | 20 | 120 |

| Jenis makanan | Bahan makanan | Perkiraan waktu pengukusan (menit)* | Tingkat air di dalam tangki air (ml) |
|---------------|---|-------------------------------------|--------------------------------------|
| | Terung | 20 | 120 |
| | Adas | 30 | 180 |
| | Kacang buncis | 30 | 180 |
| | Daun bawang | 20 | 120 |
| | Bawang bombay | 20 | 120 |
| | Kacang polong | 20 | 120 |
| | Cabai/Paprika/Lada | 20 | 120 |
| | Kentang | 30 | 180 |
| | Labu kuning | 20 | 120 |
| | Bayam | 20 | 120 |
| | Kacang-kacangan | 20 | 120 |
| | Jagung manis | 20 | 120 |
| | Ubi | 20 | 120 |
| | Tomat | 20 | 120 |
| | Turnip | 30 | 180 |
| | Timun Jepang/Zucchini | 20 | 120 |
| Daging | Ayam, sapi, domba, babi, dll. | 30 | 180 |
| Ikan | Salmon, whiting, sole, kod, trout, dll. | 20 | 120 |

* Semua makanan harus dipotong dadu kecil dan tidak lebih dari 1 cm. Perkiraan waktu pengukusan berdasarkan 200 g makanan. Sesuaikan waktu pengukusan dengan jumlah makanan yang sebenarnya.

* Waktu pengukusan bisa bervariasi karena fluktuasi voltase.

Contoh resep

| | Bahan makanan | Volume air dan waktu pengukusan | Memblender |
|--------------------------------------|---|---|--|
| (1) Puree kentang dan brokoli lezat* | <ul style="list-style-type: none"> • 140 g kentang • 70 g brokoli | <ul style="list-style-type: none"> • Tambahkan 120 ml air dan kukus kira-kira 20 mnt | <ul style="list-style-type: none"> • Blender 3-5 kali, masing-masing selama 15 detik |
| (2) Pisang campur alpukat* | <ul style="list-style-type: none"> • 50 g pisang • 50 g alpukat | <ul style="list-style-type: none"> • Tidak perlu dikukus | <ul style="list-style-type: none"> • Tambahkan 60 ml susu • Blender 3-5 kali, masing-masing selama 15 detik |
| (3) Sayur campur* | <ul style="list-style-type: none"> • 80 g kembang kol • 90 g kentang • 60 g wortel | <ul style="list-style-type: none"> • Tambahkan 180 ml air dan kukus sekitar 30 mnt | <ul style="list-style-type: none"> • Blender 2-3 kali, masing-masing selama 15 detik |
| (4) Pelengkap daging* | <ul style="list-style-type: none"> • 250 g daging sapi / domba / dada ayam / babi | <ul style="list-style-type: none"> • Tambahkan 180 ml air dan kukus sekitar 30 mnt | <ul style="list-style-type: none"> • Blender 3-5 kali, masing-masing selama 15 detik • Bila perlu, campur 1 sendok makan puree daging dengan 3 sendok makan puree sayuran [lihat resep sayur campur (3)] |
| (5) Muesli pertamaku* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g persik • 100 g pir • 50 g blueberry | <ul style="list-style-type: none"> • Tambahkan 120ml air dan kukus kira-kira 20 mnt | <ul style="list-style-type: none"> • Blender 2-3 kali, masing-masing selama 5 detik • Setelah memblender, bagi puree menjadi 5 bagian. Campur 1 bagian dengan 100 g rolled-oats untuk setiap penyajian |

| | Bahan makanan | Volume air dan waktu pengukusan | Memblender |
|---------------------------------------|--|---|--|
| (6) Campuran ikan kod dan kentang* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g ikan kod • 150g kentang | <ul style="list-style-type: none"> • Tambahkan 180 ml air dan kukus sekitar 30 mnt | <ul style="list-style-type: none"> • Blender 2-3 kali, masing-masing selama 5 detik • Setelah memblender, bagi puree menjadi 5 bagian. Campur 1 bagian dengan 100 g bubur nasi masak untuk setiap penyajian |
| (7) Brokoli penggugah selera * | <ul style="list-style-type: none"> • 120 g ikan salmon • 120 g brokoli | <ul style="list-style-type: none"> • Tambahkan 120ml air dan kukus kira-kira 20 mnt | <ul style="list-style-type: none"> • Blender 2-3 kali, masing-masing selama 5 detik • Setelah memblender, bagi menjadi 4 bagian. Campur 1 bagian dengan 140 g pasta conchiglie masak untuk setiap penyajian |
| (8) Mentari asparagus* | <ul style="list-style-type: none"> • 240 g asparagus | <ul style="list-style-type: none"> • Tambahkan 120 ml air dan kukus kira-kira 20 mnt | <ul style="list-style-type: none"> • Tidak perlu diblender • Setelah mengukus, bagi asparagus menjadi 3 bagian. Campur 1 bagian dengan 100 g kentang potong goreng dan 20 g keju parmesan cincang untuk setiap penyajian |

* Bahan perlu dicuci, dikupas, dan dipotong dadu kecil dan tidak lebih dari 1 cm sebelum diolah.

* Selalu periksa suhu makanan dan konsistensi sebelum memberi makan.

* Resep di atas dirancang untuk bayi dengan berbagai tahap pengenalan makanan.

Kami sarankan:

* Resep 1-2 untuk tahap pengenalan makanan pertama (sekitar 4-6 bulan)

* Resep 3-4 untuk tahap pengenalan makanan kedua (sekitar 6-8 bulan)

* Resep 5-6 untuk tahap pengenalan makanan ketiga (sekitar 9-12 bulan)

* Resep 7-8 untuk tahap pengenalan makanan keempat (di atas 12 bulan)

* Namun karena bayi merupakan individu dan tumbuh pada laju yang berbeda, harap pilih resep yang sesuai berdasarkan perkembangan bayi.

Membersihkan dan membuang kerak

Membersihkan

! Perhatian

- Langsung bersihkan alat setiap kali selesai digunakan.
- Jangan sekali-kali merendam unit utama dan tangki air dalam air atau membilasnya di bawah keran.
- Jangan pernah gunakan pemutih atau tablet/cairan pensteril kimia dalam alat.
- Jangan sekali-kali menggunakan sabut gosok, bahan pembersih abrasif, atau cairan agresif seperti bensin, aseton, atau alkohol untuk membersihkan alat.
- Anda dapat membersihkan keranjang kukus, tabung kukus, dan blender, unit pisau, dan tutup tabung dalam mesin cuci piring. Sebelum meletakkannya ke dalam mesin cuci piring, harap bilas komponen ini di bawah air keran segera setelah pemakaian. Jangan merendamnya ke dalam air dengan suku cadang yang belum dibersihkan.
- Selalu pasang kembali segel poros pisau ke unit blender setelah Anda melepaskannya untuk dibersihkan. Pastikan sisi datar segel poros pisau menghadap ke atas.

- 1 Cabut steker alat dari stopkontak dan lepaskan tabung dari unit utama.
- 2 Dorong tonjolan tutup searah jarum jam untuk melepas tutup tabung (gbr. ③).
- 3 Bilas keranjang kukus, tabung kukus dan blender, tutup tabung, dan spatula di bawah air keran untuk menghilangkan sisa makanan (gbr. ②).
- 4 Unit pisau dapat dibongkar untuk dibilas, bila perlu (gbr. ②).
- 5 Lepaskan segel poros pisau dari unit blender untuk membersihkan, bila perlu.

! Perhatian

- Hati-hati saat memegang unit pisau untuk menghindari cedera karena tepi pemotong yang tajam.

- 6 Putar tutup tangki air berlawanan arah jarum jam dan lepaskan dari tangki air.
- 7 Cuci tutup tangki air di bawah keran.
- 8 Bila perlu, tuangkan air baru ke dalam tangki air lalu keluarkan. Ulangi seperlunya hingga tangki air bersih. Jangan biarkan air berada di dalam tangki air (gbr. 22).
- 9 Keringkan unit utama dan semua bagian setelah dicuci (gbr. 23).
- 10 Pasang semua suku cadang setelah kering.

Catatan

- Bagian yang bersentuhan dengan makanan seperti keranjang kukus dan tabung dapat berubah warna karena makanan. Hal ini normal. Semua komponen tetap aman digunakan dan tidak akan mencemari makanan yang dimasak.

Membuang kerak pada tangki air

Untuk kinerja yang optimal, disarankan untuk membuang kerak dari alat setiap 2-4 minggu. Untuk mengurangi penumpukan kerak, disarankan untuk menggunakan air lunak atau air murni untuk mengukus.

Jangan nyalakan alat dengan larutan pembersih kerak dalam tangki air.

Untuk membersihkan kerak pada alat, ikuti petunjuk membuang kerak di bawah ini.

- 1 Pastikan alat telah dimatikan.
- 2 Campur 80 ml cuka putih (6% asam asetat) dengan 80 ml air. Atau Anda dapat menggunakan asam sitrat dengan air hangat untuk membuang kerak dari tangki air.
- 3 Masukkan larutan ke dalam tangki air.
- 4 Pasang tutup tangki air dan putar searah jarum jam untuk menguncinya dengan benar pada tempatnya.
- 5 Tunggu 6 jam/semalaman atau hingga semua kerak luruh.
- 6 Keluarkan larutan yang digunakan dari tangki air.
- 7 Jika timbunan kerak belum sepenuhnya luruh, ulangi proses pembuangan kerak dari langkah 1 s/d 6 di bab ini.
- 8 Tuangkan air baru ke dalam tangki air dan keluarkan. Ulangi seperlunya hingga tangki air bersih.
- 9 Bilas tangki air secara menyeluruh di bawah keran.

- 10 Isi tangki air dengan 180 ml air dan biarkan alat menyelesaikan siklus pengukusan dengan tabung kosong sebelum Anda menggunakan kembali alat dengan makanan.

Penyimpanan

- 1 Kosongkan tangki air sebelum Anda menyimpan alat.
- 2 Pastikan semua komponen bersih dan kering sebelum Anda menyimpan alat (lihat bab "Membersihkan dan membuang kerak").
- 3 Simpan alat dengan unit pisau di dalam tabung untuk mencegah kerusakan.
- 4 Selalu pastikan tutup tangki air dan tabung terkunci di tempatnya ketika disimpan.

Mendaur ulang

Simbol ini berarti produk ini dilarang dibuang bersama limbah rumah tangga biasa (2012/19/EU).

Patuhi peraturan mengenai pengumpulan produk-produk elektrik dan elektronik di negara Anda . Pembuangan produk secara benar akan membantu mencegah dampak negatif terhadap lingkungan dan kesehatan manusia.



Garansi dan layanan

Jika Anda membutuhkan informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs Web Philips di www.philips.com/avent atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (lihat kartu garansi internasional untuk informasi selengkapnya). Jika di negara Anda tidak terdapat Pusat Layanan Pelanggan, kunjungi dealer Philips setempat.

Mengatasi masalah

Bab ini berisi ringkasan masalah yang paling umum ditemui dengan alat ini. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah dengan informasi di bawah ini, hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

| Masalah | Kemungkinan penyebab | Solusi |
|---|---|--|
| Alat tidak mau bekerja. | Alat ini dilengkapi kunci pengaman. Alat ini tidak akan bekerja jika komponennya tidak dipasang dengan benar pada unit utama. | Pasang semua bagian dengan benar. Sebelum mengukus, tutup tabung harus diletakkan pada tabung dan dikunci dengan benar dengan memutarnya berlawanan arah jarum jam. Pasang kembali tabung pada unit utama secara vertikal dan kunci tabung dengan memutarnya searah jarum jam. |
| Lampu mengukus tidak menyala. | Alat tidak terhubung ke sumber listrik. | Pasang steker ke stopkontak. |
| | Tabung tidak terpasang dengan benar pada unit utama. | Pasang dan kunci tabung pada unit utama dengan benar. |
| | Anda langsung memulai siklus pengukusan kedua setelah siklus pengukusan sebelumnya selesai. | Matikan alat dan biarkan mendingin selama 10 menit sebelum Anda memulai siklus pengukusan kedua. |
| Tangki air mengeluarkan bau tak sedap selama beberapa kali pemakaian pertama. | Anda belum mencuci tangki air sebelum digunakan. | Lihat bab "Membersihkan dan membuang kerak" untuk membersihkan tangki air, kemudian selesaikan siklus pengukusan dengan tabung kosong. |
| Alat tidak dapat menghasilkan uap. | Anda belum mengisikan air ke dalam tangki. | Matikan dan cabut steker alat dari stopkontak, kemudian tambahkan air ke dalam tangki air. |
| | Terlalu banyak timbunan kerak di dalam tangki air. | Buang kerak pada tangki air. Lihat bagian "Membuang kerak" dalam bab "Membersihkan dan membuang kerak". |

| Masalah | Kemungkinan penyebab | Solusi |
|---|---|---|
| | Jalur uap, keluaran uap tangki air, dan saluran masuk uap tutup tabung tersumbat. | Periksa keluaran uap tangki air, saluran masuk uap tutup tabung, dan jalur uap dan pastikan tidak ada yang menghalanginya. |
| Uap keluar dari tangki air. | Tutup tangki air tidak terpasang dengan benar. | Pasang tutup tangki air dengan benar dengan memutarkannya dari posisi buka ke posisi kunci. |
| | Tabung tidak terpasang dengan benar pada unit utama. | Pasang tabung dengan benar pada unit utama. |
| | Saluran masuk uap pada tutup tabung tersumbat. | Bersihkan saluran masuk uap pada tutup tabung. |
| Bahan-bahan tidak matang secara merata. | Potongan dalam tabung terlalu besar. | Potong bahan makanan menjadi lebih kecil (berbentuk dadu sekitar 1 cm). |
| | Terlalu banyak bahan makanan dalam tabung. | Kurangi jumlah bahan makanan di dalam tabung. Jumlah makanan tidak boleh melebihi bagian atas jalur uap pada keranjang. |
| | Air dalam tangki tidak cukup. | Tambahkan jumlah air yang tepat sesuai waktu pengukusan. Lihat bab "Bahan makanan dan waktu pengukusan" untuk memastikan bahwa Anda telah menambahkan jumlah air yang tepat untuk waktu pengukusan bahan yang diinginkan atau resep yang akan diolah. |
| | Terlalu banyak timbunan kerak di dalam tangki air. | Buang kerak pada tangki air. Lihat bagian "Membuang kerak" dalam bab "Membersihkan dan membuang kerak". |
| Makanan dalam tabung meluap ke luar. | Terlalu banyak bahan makanan dalam tabung. | Matikan alat dan olah dalam takaran kecil. |

| Masalah | Kemungkinan penyebab | Solusi |
|---|--|--|
| Uap yang berlebihan keluar dari tutup tabung. | Tutup tabung tidak terkunci dengan benar pada tabung. | Pasang tutup pada tabung dan putar searah jarum jam untuk menguncinya dengan aman. |
| Fungsi blender tidak bekerja. | Terlalu banyak bahan makanan dalam tabung. | Matikan alat dan olah dalam takaran kecil. Jangan meletakkan terlalu banyak makanan dalam tabung, sehingga tidak bisa ditutup. Kami sarankan agar volume MAKSIMUM makanan untuk diblender tidak melebihi 400 g. |
| | Tabung tidak terpasang dengan benar pada unit utama. | Tempatkan tabung pada unit utama dengan tutup di atasnya, sejajarkan pegangan tabung dengan ikon  pada unit utama, dan putar tabung searah jarum jam untuk menguncinya dengan aman pada unit utama. |
| | Tutup tabung tidak terkunci dengan benar pada tabung. | Pasang tutup pada tabung dan putar searah jarum jam untuk menguncinya dengan aman. |
| | Anda menggunakan alat untuk memblender bahan makanan lengket seperti keju. | Periksa tabel bahan makanan dan waktu pengukusan atau contoh resep dan pilih bahan makanan yang sesuai untuk diblender. |
| | Anda telah menggunakan fungsi blender terus menerus lebih dari 30 detik. | Berhenti memblender dan biarkan alat mendingin selama beberapa detik dan kemudian mulai memblender kembali. |
| Hasil makanan yang diblender belum cukup halus. | Makanan kurang lama diblender. | Blender kembali bahan-bahan selama beberapa detik. Jangan memblender terus menerus selama lebih dari 30 detik untuk satu kali proses. |

| Masalah | Kemungkinan penyebab | Solusi |
|--|---|--|
| | Bahan tidak cukup untuk pra-pemrosesan. | Bahan perlu dicuci, dikupas, dan dipotong dadu kecil berukuran tidak lebih dari 1 cm sebelum dikukus dan diblender. |
| | Volume makanan untuk diblender terlalu sedikit atau terlalu banyak. | Tambahkan atau kurangi volume makanan agar dapat memblender dengan benar. |
| | Waktu pengukusan kurang lama. | Tambahkan jumlah air yang tepat sesuai waktu pengukusan yang tepat. Lihat bab "Bahan makanan dan waktu pengukusan". |
| | Bahan kering dan menempel ke dinding tabung selama proses memblender. | Setelah mengukus, air yang terkumpul di tabung tidak perlu dibuang. Campurkan dengan makanan yang dikukus untuk memblender. Jika Anda hanya menggunakan fungsi blender (tanpa mengukus), tambahkan jumlah air minum yang cukup ke dalam tabung, lalu campur dengan bahan makanan sebelum memblender. |
| Alat berisik, mengeluarkan bau tidak sedap, panas bila disentuh, berasap, dsb. | Terlalu banyak bahan makanan dalam tabung. | Matikan alat dan olah dalam takaran kecil. |
| | Tutup tabung tidak tertutup dengan benar. | Pasang tutup pada tabung dan tutup dengan aman. |
| | Anda terlalu lama menggunakan fungsi blender. | Jangan membiarkan alat memblender terus menerus lebih dari 30 detik untuk satu kali proses. |

| Masalah | Kemungkinan penyebab | Solusi |
|--|--|--|
| Terdapat bintik putih pada tangki air dan tutup tangki air. | Terdapat timbunan kerak pada komponen-komponen ini. | Hal ini normal. Luruskan kerak secara rutin. Bersihkan tutup tangki air dan tutup tabung dengan kain lembap. Buang kerak pada tangki air. Lihat bagian "Membuang kerak" dalam bab "Membersihkan dan membuang kerak". |
| Permukaan alat yang bersentuhan dengan makanan biasanya berubah warna. | Pewarna makanan dapat mengubah warna komponen yang bersentuhan dengan makanan. | Hal ini normal. Ini tidak memengaruhi kualitas dan kinerja alat. Semua komponen tetap aman digunakan dan tidak akan mencemari makanan yang dimasak. |
| Tabung blender bocor. | Unit pisau tidak terpasang dengan benar. | Kencangkan unit pisau. |
| | Pemasangan segel poros pisau yang salah pada unit pisau. | Pasang segel poros pisau dengan benar (gbr. 24). |

Spesifikasi teknis

- Voltase/watt: Lihat pelat tipe di bagian bawah alat
- Kapasitas maksimum tangki air: 180 ml
- Kapasitas maksimum tabung blender: 400 ml
- Suhu pengoperasian: 10°C hingga 40°C / 50°F hingga 104°F
- Perlindungan: Sistem pemanas yang dikontrol sesuai suhu

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



Inhoudsopgave

| | |
|--------------------------|-----|
| Belangrijk! | 106 |
| Introductie | 110 |
| Algemene beschrijving | 111 |
| Voor het eerste gebruik | 111 |
| Het apparaat gebruiken | 112 |
| Schoonmaken en ontkalken | 121 |
| Opbergen | 123 |
| Recycling | 123 |
| Garantie en service | 124 |
| Problemen oplossen | 124 |
| Technische specificaties | 129 |

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 mag niet worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, tenzij 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 bij het legen van de kom en tijdens het reinigen. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.
- Het apparaat en het deksel van de kan worden heet tijdens of kort na het stomen (met name oppervlakken met het symbool ") en kunnen verbrandingen veroorzaken als u ze aanraakt. Het deksel van de kan dient alleen te worden geopend met behulp van de dekselgreep. Om de mand op te tillen, moet u de spatel gebruiken. Om de kan op te tillen, houdt u de kan bij de handgreep vast.
- Let op: 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.
- Let op dat er na de stoomcyclus nog enige tijd hete stoom uit het stoomgat in het deksel van de kan blijft komen. Wees voorzichtig wanneer u het deksel van de kan opent.
- Als het apparaat niet correct in elkaar is gezet, 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.
- Het apparaat is niet bedoeld voor het hakken van harde en kleverige ingrediënten.
- Gebruik nooit bleekwater of chemische sterilisatievloeistoffen/-tabletten voor 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 achtereenvolgens 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.
- Giet nooit vloeistof in de kan voor het stomen.

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 uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u accessoires verwisselt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik bewegen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat je het gaat schoonmaken.
- Draai de bedieningsknop na het stomen altijd naar de uit-stand.
- Gebruik de kan of andere onderdelen van het apparaat nooit in een magnetron, 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 van het apparaat nooit in een sterilisator of in een magnetron, omdat de metalen delen van 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 dat het water in het reservoir de 180 ml niet overschrijdt.
- Zorg dat het deksel van het waterreservoir goed is vergrendeld voordat u gaat stomen.
- Wanneer u menigt, overschrijd dan niet het op de kan aangegeven **MAX**-volumeniveau (400 ml).
- Til het apparaat niet op en verplaats het ook niet wanneer het is ingeschakeld.
- Steek geen voorwerpen in de stoomopening van het waterreservoir, de stoominlaat van het deksel van de kan en het stoompad op de mand.
- Vul het waterreservoir nooit bij tijdens het stomen. Er kan heet water en stoom uit het apparaat komen.
- Zorg altijd dat het deksel van het waterreservoir is afgekoeld voordat u het opent.
- 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 u naar de bijvoedingsrichtlijnen die u op de website van Philips kunt downloaden, of raden wij u aan om advies te vragen aan een dokter of specialist.
- Gebruik alleen de bijgeleverde spatel om de mand op te tillen en voedsel uit de kan te verwijderen volgens de instructies (afb. 15).
- Regelmatig ontkalken voorkomt schade aan het apparaat.
- Zorg dat de hoeveelheid voedsel in de stoommand niet boven de bovenrand van het stoompad op de mand uitkomt, anders wordt het pad mogelijk geblokkeerd.

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 een stoomcyclus uitschakelt, laat het apparaat dan een paar minuten afkoelen. Hierna kunt u het apparaat opnieuw gebruiken.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepasbare richtlijnen 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 Essential babyvoedingmaker helpt ouders bij het bereiden van verse maaltijden voor hun baby met een eenvoudige stoom- en mengfunctie die in één apparaat is gecombineerd.

Algemene beschrijving

Productoverzicht (afb. ①)

- A Spatel
- B Deksel van waterreservoir
- C Stoomopening van waterreservoir
- D Waterreservoir
- E Apparaat
- F Bedieningsknop
 - a Stoomstand
 - b Uit-stand
 - c Mengstand
 - d Aan-uitlampje (stomen)
- G Knop voor kanvergrendeling
- H Voedingskabel
- I Indicatie waterniveau en hoeveelheid voedsel
- J Handvat kan
- K Kan voor stomen en mengen
- L Mesunit
- M Afdichting voor as van mes
- N Stoompad op mand
- O Stoommand
- P Stoominlaat van deksel van kan
- Q Dekselgreep
- R Deksel van de kan
- S Stoomgat van deksel van kan

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 stoomcyclus te doorlopen met een lege stoommand en 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 en consistentie 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 van verse, vaste ingrediënten voordat u deze mengt tot de gewenste consistentie voor baby's. Normaal gesproken zou u de ingrediënten eerst stomen en daarna mengen. U kunt het apparaat echter ook gebruiken om alleen te stomen of alleen te mengen. Wanneer u het apparaat alleen gebruikt om te mengen, kunt u de gedeelten 'Het waterreservoir vullen' en 'Stomen' overslaan en de instructies in het gedeelte 'Alleen mengen' opvolgen.

Dit apparaat is NIET bedoeld voor:

- Het langer dan 30 minuten stomen van dezelfde ingrediënten
- Het stomen van bevroren rauwe ingrediënten
- Het mengen van ingrediënten om ze daarna te stomen
- Het opwarmen van vloeistoffen, bijv. soep, sauzen of water
- Het opnieuw opwarmen van voedsel
- Het ontdooien van voedsel
- Het koken van rijst of pasta
- Het hakken van harde ingrediënten als ijsblokjes en suikerklontjes, of plakkerige ingrediënten als kaas

Het waterreservoir vullen

! Let op

- Voordat u de kan gebruikt om water af te meten, spoelt u de kan af en zorgt u dat deze schoon is.
- Voordat u de kan gebruikt om water af te meten, zorgt u dat de mesunit inclusief de afdichting voor de as van het mes goed is geplaatst. De platte kant van de afdichting voor de as van het mes moet naar boven zijn gericht (afb. 24).

Opmerking

- Zorg dat het water in het reservoir de 180 ml niet overschrijdt. De waterniveauaanduiding kunt u vinden op de kan voor het mengen.
- Wij raden u aan om zacht of gezuiverd water te gebruiken omdat de mineralen in mineraal- of kraanwater sneller kunnen zorgen voor kalkaanslag aan de binnenkant van het waterreservoir.
- U dient nooit andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir te doen, behalve witte azijn om te ontkalken.

- 1 Duw het handvat van de kan voor stomen en mengen naar achteren om de kan uit het apparaat te verwijderen (afb. ②). Vul met water tot het juiste volume volgens het hoofdstuk 'Ingrediënten en stoomtijden' in de gebruiksaanwijzing (afb. ④).
- 2 Draai het deksel van het waterreservoir linksom om het te openen (afb. ⑤) en vul vervolgens met water met behulp van de kan voor het mengen (afb. ⑥). Overschrijd het MAX-volume van 180 ml niet (afb. ④).
- 3 Doe het deksel van het waterreservoir weer op het reservoir en draai het rechtsom om het vast te zetten (afb. ⑦).

Opmerking

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

Stomen

Let op

- Zorg dat de mesunit inclusief de afdichting voor de as van het mes goed is geplaatst. De platte kant van de afdichting voor de as van het mes moet naar boven zijn gericht (afb. ②4).
- 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.

Opmerking

- De ingrediënten moeten voor het stomen worden gewassen, geschild en in kleine stukjes van maximaal 1 cm worden gesneden.
- Ontdooi bevroren, rauwe ingrediënten altijd voordat u ze in de stoommand stopt om ze te stomen. Schud overtollig water van de ontdooide ingrediënten voordat u ze in de kan stopt.
- Het apparaat begint niet met stomen als de kan en het deksel van de kan niet goed op het apparaat zijn geplaatst (afb. ⑩ en ⑪).

- 1 Druk de dekselgreep naar rechts om het deksel van de kan voor het mengen te verwijderen (afb. ③).
- 2 Doe vaste ingrediënten (gesneden in blokjes van ongeveer 1 cm) in de stoommand. De ingrediënten mogen niet boven de bovenrand van het stooppad op de mand uitkomen (afb. ⑧).
- 3 Zorg bij het plaatsen van de mand terug in de kan dat het stooppad zich tegenover de handgreep bevindt. U hoort een zachte 'klik' als de mand in de juiste positie zit (afb. ⑨).
- 4 Plaats het deksel op de kan en draai dit linksom totdat het goed vastzit (afb. ⑩).
- 5 Vergrendel de kan terug op het apparaat door de kan rechtsom te draaien (afb. ⑪).

Opmerking

- Het apparaat heeft groeven, zodat de vergrendelpinnen soepel worden geleid en de kan stevig vastzit. Zorg dat de kan goed is vergrendeld op het apparaat voordat u gaat stomen of mengen.

- 6 Als u het waterreservoir nog niet hebt gevuld met water om te stomen, verwijzen we u naar het hoofdstuk 'Het waterreservoir vullen' voordat u aan de slag gaat.

Opmerking

- Zorg dat het deksel van het waterreservoir goed op zijn plek is vergrendeld.

- 7 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

- 8** Draai de bedieningsknop naar de stoomstand (afb. ⑫). Raadpleeg de tabel in het hoofdstuk 'Ingrediënten en stoomtijden' voor het aanbevolen watervolume om te stomen.
- ↳ Het gele lampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat bezig is met stomen.
 - ↳ Als de stoomcyclus is afgelopen, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en gaat het indicatielampje uit.
- 9** Draai de bedieningsknop na het stomen terug naar de uit-stand (afb. ⑬). Wacht 2 minuten of totdat er geen stoom meer uit de bovenkant van de kan komt voordat u de kan verwijdert.

! Let op

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

≡ Opmerking

- Draai de bedieningsknop niet naar 'off' (uit) voordat de stoomcyclus klaar is. Zo voorkomt u dat er onvoldoende wordt gestoomd en dat er water in het reservoir achterblijft.

Mengen na stomen

! Let op

- Zorg dat de mesunit inclusief de afdichting voor de as van het mes goed is geplaatst. De platte kant van de afdichting voor de as van het mes moet naar boven zijn gericht (afb. ⑳).
- De kan en het deksel van de kan worden heet na de stoomcyclus. Houd de kan alleen vast aan het handvat.
- Gebruik enkel de dekselgreep om het deksel van de kan te openen.
- Gebruik enkel de spatel om de mand na het stomen op te tillen.
- Zorg altijd dat het deksel en de kan goed op het apparaat zijn geplaatst (afb. ⑩ en ⑪) wanneer het apparaat in gebruik is.

- 1** U verwijdert de kan voor het mengen van het apparaat door de handgreep vast te houden en de kan naar achteren te duwen om deze te ontgrendelen (afb. ②).
- 2** Druk op de dekselgreep om het deksel van de kan te openen (afb. ③).

- 3 Gebruik de bijgeleverde spatel om de stoommand uit de kan te halen. Steek de spatel door de gaatjes in de mand (met het woord 'AVENT' naar boven gericht) en til de mand omhoog (afb. ⑮).
- 4 Giet het gestoomde voedsel in de kan voor het mengen door de spatel vast te houden (afb. ⑯).

Opmerking

- Niet nodig om het water uit de kan af te gieten. Meng het met het gestoomde eten.

- 5 Plaats het deksel terug op de kan en vergrendel het (fig. ⑰). Plaats de stoommand niet terug in de kan wanneer u aan het voorbereiden bent om te gaan mengen.
- 6 Schud de kan voor het mengen om de ingrediënten gelijkmatig te verdelen.
- 7 Indien nodig verwijdert u het deksel en voegt u extra ingrediënten toe om te mengen (bijvoorbeeld water voor puree of extra gekookte ingrediënten als rijst of pasta). Overschrijd het MAX-voedselvolumen van 400 ml niet.
- 8 Plaats de kan voor het mengen terug op het apparaat. Draai de kan om deze te vergrendelen. Zorg dat de kan goed vastzit en dat het handvat recht boven de knop voor de kanvergrendeling is geplaatst. Zorg dat het handvat aan de rechterkant zit (afb. ⑱).
- 9 Om te beginnen met mengen, draait u de knop naar de mengstand tot de ingrediënten de gewenste consistentie hebben (afb. ⑲).

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.

- 10 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 11 Haal de kan uit het apparaat en open het deksel van de kan (afb. ⑳).
- 12 Gebruik de spatel om het voedsel uit de kan in een kom of bord te doen (afb. ㉑).

Alleen mengen

! Let op

- Zorg dat de mesunit inclusief de afdichting voor de as van het mes goed is geplaatst. De platte kant van de afdichting voor de as van het mes moet naar boven zijn gericht (afb. 24).
- Zorg altijd dat het deksel van de kan voor het mengen goed dicht is als het apparaat in gebruik is.

≡ Opmerking

- De ingrediënten moeten voor het mixen worden gewassen, geschild en in kleine stukjes van maximaal 1 cm worden gesneden.

- 1 Verwijder de kan voor het mengen van het apparaat en druk op de dekselgreep om de kan te openen (afb. 2) en (afb. 3).
- 2 Giet het gehakte voedsel in de kan voor het mengen zonder de stoommand. Overschrijd de MAX-hoeveelheid van 400 ml niet.
- 3 Plaats het deksel terug op de kan en vergrendel het (fig. 17). Schud de kan voor het mengen om de ingrediënten gelijkmatig te verdelen.
- 4 Plaats de kan voor het mengen terug op het apparaat en vergrendel deze goed.
- 5 Om te beginnen met mengen, draait u de knop naar de mengstand tot de ingrediënten de gewenste consistentie hebben (afb. 18).

≡ Opmerking

- 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 en drinkwater toevoegen totdat het gemengde eten de juiste dikte heeft voor uw baby.

! 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.

- 6 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 7 Haal de kan uit het apparaat en open het deksel van de kan (afb. 14).

- 8 Gebruik de spatel om het voedsel uit de kan in een kom of bord te doen (afb. ⑲).

Ingrediënten en stoomtijden

| Soort voedsel | Ingrediënt | Geschatte stoomtijd (min.)* | Waterniveau in het waterreservoir (ml) |
|---------------|-----------------------|-----------------------------|--|
| Fruit | Appel | 20 | 120 |
| | Sinaasappel/mandarijn | 20 | 120 |
| | Perzik | 10 | 60 |
| | Peer | 20 | 120 |
| | Ananas | 30 | 180 |
| | Pruim | 10 | 60 |
| | Aardbei | 20 | 120 |
| Groenten | Asperges | 20 | 120 |
| | Broccoli | 20 | 120 |
| | Wortel | 30 | 180 |
| | Bloemkool | 20 | 120 |
| | Bleekselderij | 20 | 120 |
| | Aubergine | 20 | 120 |
| | Venkel | 30 | 180 |
| | Sperziebonen | 30 | 180 |
| | Prei | 20 | 120 |
| | Ui | 20 | 120 |
| | Doperwtten | 20 | 120 |
| | Paprika | 20 | 120 |
| | Aardappel | 30 | 180 |
| | Pompoen | 20 | 120 |
| | Spinazie | 20 | 120 |
| | Koolraap | 20 | 120 |
| | Mais | 20 | 120 |
| | Zoete aardappel | 20 | 120 |
| | Tomaat | 20 | 120 |
| | Knolraap | 30 | 180 |

| Soort voedsel | Ingrediënt | Geschatte stoomtijd (min.)* | Waterniveau in het waterreservoir (ml) |
|---------------|--|-----------------------------|--|
| | Courgette | 20 | 120 |
| Vlees | Kip, rundvlees, lamsvlees, varkensvlees enz. | 30 | 180 |
| Vis | Zalm, wijting, tong, kabeljauw, forel enz. | 20 | 120 |

* Al het voedsel moet in kleine blokjes van maximaal 1 cm worden gesneden. De geschatte stoomtijd is gebaseerd op 200 g voedsel. Pas de stoomtijd aan de feitelijke hoeveelheid voedsel aan.

* Stoomtijden kunnen variëren afhankelijk van schommelingen in de spanning.

Receptvoorbeelden

| | Ingrediënt | Watervolume en stoomtijd | Mengen |
|--------------------------------------|---|--|--|
| (1) Puree van aardappel en broccoli* | <ul style="list-style-type: none"> • 140 g aardappelen • 70 g broccoli | <ul style="list-style-type: none"> • Voeg 120 ml water toe en stoom gedurende ongeveer 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • Meng 3-5 keer 15 seconden |
| (2) Bananen met avocado* | <ul style="list-style-type: none"> • 50 g banaan • 50 g avocado | <ul style="list-style-type: none"> • Stomen is niet nodig | <ul style="list-style-type: none"> • Voeg 60 ml melk toe • Meng 3-5 keer 15 seconden |
| (3) Hemelse groente* | <ul style="list-style-type: none"> • 80 g bloemkool • 90 g aardappelen • 60 g worteltjes | <ul style="list-style-type: none"> • Voeg 180 ml water toe en stoom gedurende ongeveer 30 min | <ul style="list-style-type: none"> • Meng 2-3 keer 15 seconden |

120 NEDERLANDS

| | Ingrediënt | Watervolume en stoomtijd | Mengen |
|------------------------------------|---|--|---|
| (4) Vleesvriendjes* | <ul style="list-style-type: none"> • 250 g rundvlees / lamsvlees / kipfilet / varkensvlees | <ul style="list-style-type: none"> • Voeg 180 ml water toe en stoom gedurende ongeveer 30 min | <ul style="list-style-type: none"> • Meng 3-5 keer 15 seconden • Indien vereist: meng 1 eetlepel vleespuree met 3 eetlepels gepureerde groenten [zie het recept Hemelse groente (3)] |
| (5) Mijn eerste muesli* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g perziken • 100 g peren • 50 g bosbessen | <ul style="list-style-type: none"> • Voeg 120 ml water toe en stoom gedurende ongeveer 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • Meng 2-3 keer 5 seconden • Verdeel de puree na het mengen in 5 porties. Meng 1 portie met 100 g havermout voor elke maaltijd |
| (6) Kabeljauw-en-aardappelfestijn* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g kabeljauw • 150 g aardappelen | <ul style="list-style-type: none"> • Voeg 180 ml water toe en stoom gedurende ongeveer 30 min | <ul style="list-style-type: none"> • Meng 2-3 keer 5 seconden • Verdeel de puree na het mengen in 5 porties. Meng 1 portie met 100 g gare rijstepap voor elke maaltijd |
| (7) Lang en gelukkig broccoli* | <ul style="list-style-type: none"> • 120 g zalm • 120 g broccoli | <ul style="list-style-type: none"> • Voeg 120 ml water toe en stoom gedurende ongeveer 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • Meng 2-3 keer 5 seconden • Verdeel na het mengen in 4 porties. Meng 1 portie met 140 g gare pastaschelpen voor elke maaltijd |
| (8) Zonnige asperges* | <ul style="list-style-type: none"> • 240 g asperges | <ul style="list-style-type: none"> • Voeg 120 ml water toe en stoom gedurende ongeveer 20 min | <ul style="list-style-type: none"> • Mengen is niet nodig • Verdeel de asperge na het stomen in 3 porties. Meng 1 portie met 100 g gekookte nieuwe aardappelpartjes en 20 g gemalen Parmezaanse kaas voor elke maaltijd |

- * Ingrediënten moeten worden gewassen, geschild en in blokjes van maximaal 1 cm worden gesneden voordat u ze gaat verwerken.
- * Controleer voor het voeden altijd de temperatuur en consistentie van de voeding.
- * De bovenstaande recepten zijn bedoeld voor baby's in verschillende fasen van bijvoeding.
Wij raden aan:
 - * Recepten 1-2 voor de eerste fase van bijvoeding (ongeveer 4-6 maanden)
 - * Recepten 3-4 voor de tweede fase van bijvoeding (ongeveer 6-8 maanden)
 - * Recepten 5-6 voor de derde fase van bijvoeding (ongeveer 9-12 maanden)
 - * Recepten 7-8 voor de vierde fase van bijvoeding (ongeveer 12 maanden)
- * Maar omdat alle baby anders zijn en in verschillende tempo's groeien, raden we u aan bij de receptkeuze rekening te houden met de ontwikkeling van uw baby.

Schoonmaken en ontkalken

Schoonmaken

! Let op

- Maak het apparaat direct na ieder gebruik schoon.
- Dompel het apparaat en het waterreservoir nooit onder in water en spoel ze ook niet 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.
- U kunt de stoommand, de kan voor het stomen en mengen, de mesunit en het deksel van de kan in de vaatwasmachine schoonmaken. Voordat u ze in de vaatwasmachine stopt, moet u deze onderdelen direct na gebruik onder de kraan afspoelen. Dompel ze niet onder in water met onderdelen die niet zijn schoongemaakt.
- Plaats de afdichting voor de as van het mes altijd terug in de unit voor het mengen nadat u deze hebt verwijderd om schoon te maken. Zorg dat de platte kant van de afdichting voor de as van het mes naar boven is gericht.

122 NEDERLANDS

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de kan van het apparaat.
- 2 Druk de dekselgreep naar rechts om het deksel van de kan los te maken (afb. ③).
- 3 Spoel de stoommand, de kan voor het stomen en mengen, het deksel van de kan en de spatel onder de kraan af om etensresten te verwijderen (afb. ②1).
- 4 De mesunit kan worden gedemonteerd voor het spoelen indien nodig (afb. ②0).
- 5 Verwijder de afdichting voor de as van het mes van de unit voor het mengen voor het schoonmaken indien nodig.

Let op

- Wees zeer voorzichtig wanneer u de mesunit beetpakt om verwondingen te voorkomen. De snijkanten zijn scherp.

- 6 Draai het deksel van het waterreservoir naar links om het van het waterreservoir te halen.
- 7 Spoel het deksel van het waterreservoir af onder de kraan.
- 8 Giet als dat nodig is vers water in het waterreservoir en spoel het uit. Herhaal indien nodig totdat het waterreservoir schoon is. Laat geen water in het waterreservoir achter (afb. ②2).
- 9 Droog het apparaat en alle onderdelen na het schoonmaken (afb. ②3).
- 10 Plaats alle onderdelen wanneer ze droog zijn.

Opmerking

- Onderdelen die in contact komen met voedsel, zoals de stoommand en kan, worden mogelijk gekleurd door het voedsel. Dit is normaal. Alle onderdelen kunnen nog steeds veilig worden gebruikt en zijn niet schadelijk voor de bereide voeding.

Het waterreservoir ontkalken

Voor optimale prestaties raden wij u aan het apparaat elke 2-4 weken te ontkalken. Om de ophoping van kalkaanslag te verminderen, raden wij u aan om zacht of gezuiverd water te gebruiken om te stomen.

Zet het apparaat niet aan met ontkalkingsoplossing in het waterreservoir.

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. U kunt ook citroenzuur met warm water gebruiken om het waterreservoir te ontkalken.
- 3 Voeg de oplossing toe aan het waterreservoir.
- 4 Doe het deksel van het waterreservoir op het reservoir en draai het rechtsonder 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.
- 7 Als de kalkaanslag niet volledig is opgelost, herhaalt u stap 1-6 van het ontkalkingsproces in dit hoofdstuk.
- 8 Giet wat vers water in het waterreservoir en spoel het schoon. Herhaal indien nodig totdat het waterreservoir schoon is.
- 9 Spoel het deksel van waterreservoir zorgvuldig af onder de kraan.
- 10 Vul het waterreservoir met 180 ml water en laat het apparaat een stoomcyclus doorlopen met een lege kan voordat u er weer voedsel mee gaat bereiden.

Opbergen

- 1 Leeg het waterreservoir voordat u het apparaat opbergt.
- 2 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt (zie het 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 je land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Door een correcte afvalverwerking helpt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.



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 Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-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. Vóór het stomen moet u het deksel op de kan plaatsen en goed vergrendelen door het linksom te draaien. Plaats de kan verticaal terug op het apparaat en vergrendel de kan 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 en vergrendel de kan goed op het apparaat. |
| | U hebt direct na het eerste stoomproces een tweede stoomproces gestart. | Schakel het apparaat uit en laat het 10 minuten afkoelen voordat u de tweede stoomcyclus start. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| 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 stoomcyclus 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. Raadpleeg het gedeelte 'Ontkalken' in het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'. |
| Er lekt stoom uit het waterreservoir. | Het stoempad, de stoomopening van het waterreservoir en de stoominlaat van het deksel van de kan zijn geblokkeerd. | Controleer de stoomopening van het waterreservoir, de stoominlaat van het deksel van de kan en het stoempad en zorg dat er niets is wat ze blokkeert. |
| | Het deksel van het waterreservoir is niet goed gesloten. | Sluit het deksel van het waterreservoir goed door het van de ontgrendelde naar de vergrendelde positie te draaien. |
| | De kan is niet goed op het apparaat geplaatst. | Plaats de kan goed op het apparaat. |
| | De stoominlaat van het deksel van de kan is geblokkeerd. | Maak de stoominlaat van het deksel van de kan schoon. |
| De ingrediënten zijn niet helemaal gaar. | De stukken in de kan zijn te groot. | Snijdt het voedsel in kleinere stukken (blokjes niet groter dan 1 cm).. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|--|
| | Er zit te veel voedsel in de kan. | Verminder de hoeveelheid voedsel in de kan. De hoeveelheid voedsel mag niet boven de bovenrand van het stoompad op de mand uitkomen. |
| | Er zit te weinig water in het waterreservoir. | Zorg voor de juiste hoeveelheid water voor de stoomtijd. Kijk in het hoofdstuk 'Ingrediënten en stoomtijden' om te zorgen dat u de juiste hoeveelheid water hebt toegevoegd voor de stoomtijd van de ingrediënten die u wilt stomen of het recept dat u wilt bereiden. |
| | Er bevindt zich te veel kalkaanslag in het waterreservoir. | Ontkalk het waterreservoir. Raadpleeg het gedeelte 'Ontkalken' in het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'. |
| Het voedsel in de kan spat eruit. | Er zit te veel voedsel in de kan. | Schakel het apparaat uit en verwerk een kleinere hoeveelheid. |
| Er komt overmatige stoomdamp naar buiten via het deksel van de kan. | Het deksel zit niet goed op de kan. | Plaats het deksel op de kan en draai dit linksom totdat het goed vastzit. |
| De mengfunctie werkt niet. | Er zit te veel voedsel in de kan. | Schakel het apparaat uit en verwerk een kleinere hoeveelheid. Doe nooit zo veel voedsel in de kan dat het deksel niet meer sluit. Wij raden u aan het MAX-voedselvolumen van 400 g voor het mengen niet te overschrijden. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|-------------------------------|---|--|
| | De kan is niet goed op het apparaat geplaatst. | Plaats de kan op het apparaat met het deksel aan de bovenkant, zorg dat het handvat van de kan op één lijn staat met het  -pictogram op het apparaat en draai de kan linksom zodat deze stevig op het apparaat staat. |
| | Het deksel zit niet goed op de kan. | Plaats het deksel op de kan en draai dit linksom totdat het goed vastzit. |
| | U gebruikt het apparaat om kleverig voedsel zoals kaas te mengen. | Kijk naar de tabel met ingrediënten en stoomtijden of de receptvoorbeelden en kies ingrediënten die geschikt zijn om te mengen. |
| | U hebt de mengfunctie meer dan 30 seconden achtereen gebruikt. | Stop met mengen en laat het apparaat een paar seconden afkoelen voordat u verdergaat. |
| Eten niet goed genoeg gemixt. | Niet genoeg gemixt. | Mix de ingrediënten nog een aantal keer. Gebruik de blender niet langer dan 30 seconden achtereen. |
| | De ingrediënten zijn niet goed voorbereid. | De ingrediënten moeten voor het stomen en mixen worden gewassen, geschild en in kleine stukjes van maximaal 1 cm worden gesneden. |
| | Te weinig of te veel eten om te mixen. | Voeg meer eten toe of haal er wat uit zodat het mixen beter gaat. |
| | Niet genoeg stoomtijd. | Zorg voor de juiste hoeveelheid water voor voldoende stoomtijd. Wij verwijzen u naar het hoofdstuk "Ingrediënten en stoomtijden". |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|---|
| | De ingrediënten zijn droog en plakken tegen de zijkant van de kan tijdens het mixen. | Na het stomen is het niet nodig om het water uit de kan af te gieten. Meng het met het gestoomde eten. Als u alleen de mixfunctie gebruikt (zonder stomen), moet u de juiste hoeveelheid drinkwater toevoegen aan de kan en met het eten mengen voor het mixen. |
| 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. |
| | Het deksel van de kan is niet goed gesloten. | Plaats het deksel op de kan en draai het goed vast. |
| | U hebt de mengfunctie te lang gebruikt. | Laat het apparaat niet langer dan 30 seconden achtereen werken. |
| Er zitten witte vlekken op het waterreservoir en het deksel van het waterreservoir. | Er is kalkaanslag op deze onderdelen ontstaan. | Dit is normaal. Ontkalk het apparaat regelmatig. Maak het deksel van het waterreservoir en het deksel van de kan schoon met een vochtige doek. Ontkalk het waterreservoir. Raadpleeg het gedeelte 'Ontkalken' in het hoofdstuk 'Schoonmaken en ontkalken'. |
| De oppervlakken van het apparaat die in contact komen met voedsel zijn verkleurd. | Voedingskleurstoffen kunnen onderdelen die in contact komen met voeding verkleuren. | Dit is normaal. Dit heeft geen invloed op de kwaliteit en prestaties van het apparaat. Alle onderdelen kunnen nog steeds veilig worden gebruikt en zijn niet schadelijk voor de bereide voeding. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|------------------------------|---|--|
| De kan voor het mengen lekt. | De mesunit is niet goed in elkaar gezet. | Draai de mesunit aan. |
| | De afdichting voor de as van het mes is niet correct op de mesunit geplaatst. | Plaats de afdichting voor de as van het mes op de juiste manier (afb. 24). |

Technische specificaties

- Voltage/vermogen: zie het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat
- Maximale capaciteit van het waterreservoir: 180 ml
- Maximale capaciteit van de kan voor het mengen: 400 ml
- Gebruikstemperatuur: 10 °C tot 40 °C / 50 °F tot 104 °F
- Beveiliging: verwarmingssysteem met temperatuurregeling

Tham khảo hình ảnh trên các trang gấp ở mặt trước và sau của hướng dẫn sử dụng.



Mục lục

| | |
|---------------------------|-----|
| Quan trọng | 131 |
| Giới thiệu | 134 |
| Mô tả chung | 134 |
| Trước khi sử dụng lần đầu | 135 |
| Sử dụng thiết bị | 135 |
| Làm sạch và tẩy cặn | 143 |
| Bảo quản | 144 |
| Tái chế | 145 |
| Bảo hành và dịch vụ | 145 |
| Cách khắc phục sự cố | 145 |
| Thông số kỹ thuật | 148 |


Quan trọng

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không ngâm bộ phận chính trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không rửa máy dưới vòi nước.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng hay không trước khi nối thiết bị với nguồn điện.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính thiết bị bị hư hỏng. Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn phải thay dây điện tại Philips; trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm không được sử dụng thiết bị này trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị (bao gồm cả phụ kiện).
- Trẻ em không được sử dụng thiết bị này. Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em (bao gồm cả phụ kiện).
- Không để trẻ em thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị.
- Không chạm vào dao xay, đặc biệt khi thiết bị đang nối với nguồn điện. Dao xay rất bén.
- Cần cẩn trọng khi cầm các dao xay sắc bén lúc làm sạch cối và trong khi làm sạch thiết bị. Luôn ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát.
- Nếu dao xay bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao xay ra.
- Thiết bị, bao gồm nắp cối, sẽ nóng lên trong hoặc ngay sau khi hấp (đặc biệt là các bề mặt có biểu tượng này ) và có thể gây bỏng khi chạm vào. Mở nắp cối bằng cách gạt ngang. Dùng que trộn thực phẩm đính kèm để nhấc rổ hấp ra khỏi cối. Sử dụng tay cầm để nâng cối xay ra khỏi máy.
- Thận trọng với hơi nước nóng thoát ra khỏi cối trong khi hấp và khi tháo nắp cối.

- Thận trọng với hơi nước nóng thoát ra khỏi ngăn chứa nước khi mở nắp.
- Lưu ý rằng hơi nước nóng sẽ tiếp tục thoát ra từ lỗ thông hơi trên nắp cối trong giây lát sau khi hoàn tất chu kỳ hấp. Thận trọng khi mở nắp cối.
- Nếu thiết bị không được lắp ráp đúng cách, hơi nước nóng có thể thoát ra từ mép của nắp ngăn chứa nước. Tham khảo chương "Cách khắc phục sự cố" để ngăn ngừa hoặc giải quyết việc này.
- Không sử dụng thiết bị này để cắt những nguyên liệu cứng và dính.
- Không sử dụng thuốc tẩy hoặc dung dịch/viên khử trùng hoá học cho thiết bị.
- Không sử dụng miếng tẩy rửa, chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc những chất lỏng mạnh như là xăng, axêton hoặc cồn để lau chùi thiết bị.
- Luôn để thiết bị nguội xuống trong 10 phút sau một chu kỳ hấp trước khi bạn bắt đầu hấp lại.
- Không để thiết bị xay quá 30 giây mỗi lần. Nếu sau 30 giây mà bạn vẫn chưa xay xong, hãy thả tay vặn để ngừng xay và chờ vài giây trước khi tiếp tục. Nếu bộ phận chính nóng, hãy để cho máy nguội xuống trong vài phút trước khi tiếp tục sử dụng.
- Không đổ bất kỳ chất lỏng nào vào cối để hấp.

Chú ý

- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp hay thiết bị đun đang hoạt động hoặc vẫn còn nóng.
- Tắt thiết bị và ngắt kết nối với nguồn điện trước khi thay phụ kiện hoặc tiếp xúc với các bộ phận chuyển động trong khi sử dụng.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị ra và để cho thiết bị nguội xuống trước khi lau chùi.
- Xoay nút điều chỉnh đến vị trí tắt sau mỗi lần hấp.
- Không sử dụng cối hoặc bất kỳ bộ phận nào khác của thiết bị trong lò vi sóng, vì các bộ phận bằng kim loại của tay cầm cối và bộ dao xay không thích hợp cho cách sử dụng này.

- Không khử trùng cối hoặc bất kỳ bộ phận nào khác của thiết bị trong máy khử trùng hoặc lò vi sóng, vì các bộ phận bằng kim loại của bộ dao xay không thích hợp cho cách sử dụng này.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu thiết bị được sử dụng không theo hướng dẫn, chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào phát sinh.
- Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang và vững chắc. Thiết bị phát ra hơi nóng trong khi sử dụng. Đảm bảo có đủ không gian trống xung quanh máy để tránh làm hư hỏng tủ hoặc các vật dụng khác.
- Không sử dụng nếu thiết bị bị rơi hoặc bị hỏng dưới bất cứ hình thức nào. Đem thiết bị đến trung tâm dịch vụ ủy quyền của Philips để sửa chữa.
- Không sử dụng chức năng hấp khi không có nước trong ngăn chứa nước.
- Đảm bảo nước trong ngăn chứa không vượt quá 180ml.
- Đảm bảo khóa nắp ngăn chứa nước đúng cách trước khi hấp thức ăn.
- Khi xay, không cho thức ăn vượt quá mức lượng thức ăn xay **MAX** (Tối đa) ghi trên cối (400 ml).
- Không nhắc và di chuyển thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Không cho bất kỳ vật gì vào lỗ thoát hơi của ngăn chứa nước, lỗ dẫn hơi nước vào nắp cối và đường dẫn hơi nước trên rổ hấp.
- Không châm thêm nước vào ngăn chứa nước trong khi hấp, vì nước nóng và hơi nước có thể thoát ra khỏi thiết bị.
- Luôn đảm bảo nắp của ngăn chứa nước đã nguội xuống trước khi mở nắp.
- Không chạy nguồn điện của thiết bị này thông qua thiết bị chuyển mạch ngoài, chẳng hạn như bộ hẹn giờ, hoặc kết nối máy với mạch điện thường xuyên bật và tắt.
- Luôn kiểm tra nhiệt độ của thức ăn đã nấu chín bằng lưng bàn tay để chắc rằng thức ăn an toàn cho con của bạn.
- Luôn kiểm tra độ đặc của thức ăn cho bé. Để được hướng dẫn về độ đặc thức ăn thích hợp cho các lứa tuổi khác nhau, hãy tham

khảo hướng dẫn tập ăn có thể tải xuống từ trang web của Philips hoặc xin lời khuyên từ bác sĩ hoặc chuyên viên tư vấn.

- Chỉ dùng que trộn cung cấp sẵn để nâng rổ lên và đổ thức ăn từ cối theo hướng dẫn (hình 15).
- Thường xuyên tẩy cặn để tránh hư hỏng cho thiết bị.
- Đảm bảo lượng thức ăn trong rổ hấp không vượt quá mép trên của đường dẫn hơi nước trên rổ hấp, nếu không thì đường dẫn có thể bị tắc.

Các hệ thống an toàn

Để đảm bảo an toàn cho bạn trong khi sử dụng, thiết bị này được trang bị khoá an toàn tích hợp. Thiết bị này sẽ chỉ hoạt động nếu tất cả các bộ phận được lắp ráp đúng cách. Việc lắp ráp tất cả các bộ phận đúng cách sẽ mở khoá an toàn tích hợp.

Thiết bị này cũng được trang bị chức năng ngắt khi quá nóng. Tình trạng quá nóng có thể xảy ra nếu thời gian giữa hai chu kỳ hấp quá ngắn. Nếu chức năng ngắt khi quá nóng của thiết bị kích hoạt trong một chu kỳ hấp, hãy để thiết bị nguội xuống trong vài phút. Sau đó, bạn có thể sử dụng thiết bị lần nữa.

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến mức phơi nhiễm điện từ trường.

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua hàng và chào mừng bạn đến với Philips Avent! Để được hưởng lợi ích đầy đủ từ hỗ trợ do Philips Avent cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Máy chế biến thức ăn này sẽ giúp bố mẹ chuẩn bị bữa ăn dinh dưỡng cho con mình với các chức năng hấp và xay được kết hợp trong một thiết bị.

Mô tả chung

Tổng quan về sản phẩm (hình 1)

- A Que trộn
- B Nắp ngăn chứa nước
- C Lỗ thoát hơi của ngăn chứa nước
- D Ngăn chứa nước
- E Bộ phận chính
- F Núm vặn điều chỉnh

- a Vị trí cài đặt "Hấp"
- b Vị trí "Tắt"
- c Vị trí cài đặt "Xay"
- d Chỉ báo nguồn (hấp)
- G** Công tắc khóa cối
- H** Dây điện
- I** Vạch chỉ báo mức nước và lượng thực phẩm
- J** Tay cầm của cối
- K** Cối xay và hấp
- L** Bộ dao xay
- M** Vòng bịt trục dao xay
- N** Đường dẫn hơi nước trên rổ hấp
- O** Rổ hấp
- P** Lỗ dẫn hơi nước vào nắp cối
- Q** Vấu nắp
- R** Nắp cối
- S** Lỗ thông hơi trên nắp cối

Trước khi sử dụng lần đầu

- 1 Loại bỏ toàn bộ vật liệu đóng gói ra khỏi thiết bị.
- 2 Rửa kỹ tất cả các bộ phận trước khi sử dụng lần đầu. Tham khảo chương "Làm sạch và tẩy cặn".
- 3 Chúng tôi khuyên bạn nên chạy một lần hấp với rổ hấp rỗng và cối rỗng trước lần chế biến thực phẩm đầu tiên. Tham khảo chương "Châm nước vào ngăn chứa nước" và "Hấp thức ăn".

Sử dụng thiết bị

! Chú ý

- Luôn kiểm tra nhiệt độ và độ đặc của thức ăn đã nấu chín bằng lưng bàn tay để chắc rằng thức ăn an toàn cho con của bạn.

Thiết bị này được thiết kế để hấp nguyên liệu tươi, rần trước khi xay nguyên liệu với độ đặc cần thiết cho bé. Thông thường, bạn sẽ hấp nguyên liệu trước rồi xay sau. Tuy nhiên, bạn cũng có thể dùng thiết bị này chỉ để hấp hoặc xay. Khi dùng thiết bị này chỉ để xay, bạn có thể bỏ qua phần "Châm nước vào ngăn chứa nước" và "Hấp thức ăn" và làm theo hướng dẫn trong phần "Chỉ xay thức ăn".

Thiết bị này **KHÔNG** được thiết kế cho các mục đích sau đây.

- Hấp cùng một nguyên liệu quá 30 phút
- Hấp nguyên liệu thô đông lạnh
- Xay trước rồi hấp
- Làm nóng chất lỏng như súp, nước sốt hoặc nước
- Hâm nóng thức ăn
- Rã đông thức ăn
- Nấu cơm hoặc mì ống
- Cắt nguyên liệu cứng như đá viên và đường viên hoặc nguyên liệu dính như phô mai

Châm nước vào ngăn chứa nước

! Chú ý

- Trước khi dùng cối để đo lường nước, vui lòng rửa cối và đảm bảo cối sạch sẽ.
- Trước khi dùng cối để đo lường nước, đảm bảo đã lắp ráp đúng cách bộ dao xay, bao gồm vòng bít trục dao xay. Mặt phẳng của vòng bít trục dao xay nên hướng lên trên (hình 24).

≡ Ghi chú

- Đảm bảo nước trong ngăn chứa không vượt quá 180 ml. Có thể xem chỉ báo mức nước trên cối xay.
- Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng nước lọc hoặc nước tinh khiết, vì các khoáng chất trong nước khoáng hoặc nước máy có thể khiến tích tụ cặn vôi xảy ra nhanh hơn bên trong ngăn chứa nước.
- Ngoại trừ việc sử dụng giấm trắng để tẩy cặn, không cho bất kỳ chất lỏng nào khác ngoài nước vào ngăn chứa nước.

- 1 Bật lùi tay cầm của cối hấp và xay để tháo cối ra khỏi bộ phận chính (hình 2). Châm đúng lượng nước theo chương "Nguyên liệu và thời gian hấp" trong hướng dẫn sử dụng (hình 4).
- 2 Xoay nắp ngăn chứa nước ngược chiều kim đồng hồ để mở nắp (hình 5), sau đó châm nước bằng cối xay (hình 6). Không vượt quá mức MAX (Tối đa) là 180 ml (hình 4).
- 3 Đậy lại nắp ngăn chứa nước và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để khóa chặt vào vị trí (hình 7).

≡ Ghi chú

- Luôn đảm bảo bạn đã khóa nắp ngăn chứa nước trước khi thiết bị bắt đầu hoạt động.

Hấp thức ăn

! Chú ý

- Đảm bảo lắp ráp đúng cách bộ dao xay, bao gồm vòng bít trục dao xay. Mặt phẳng của vòng bít trục dao xay nên hướng lên trên (hình 24).
- Hơi nước nóng hoặc nước nóng có thể làm bỏng ngón tay bạn. Không chạm vào và không để trẻ em chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào của thiết bị hoặc hơi nước thoát ra từ phía trên cùng của thiết bị, vì điều này có thể gây bỏng.

☰ Ghi chú

- Cần phải rửa sạch, gọt vỏ và cắt nguyên liệu thành khối nhỏ không quá 1cm trước khi hấp.
- Luôn rửa đông nguyên liệu thô đông lạnh trước khi cho nguyên liệu vào rổ hấp để hấp. Lắc hết nước còn thừa ra khỏi nguyên liệu đã rửa đông trước khi cho nguyên liệu vào cối.
- Thiết bị sẽ không bắt đầu hấp nếu cối và nắp cối không được lắp ráp và định vị đúng cách trên bộ phận chính (hình 10 & 11).

- 1 Đẩy nắp theo chiều kim đồng hồ để tháo nắp ra khỏi cối xay (hình 3).
- 2 Cho nguyên liệu cứng (cắt thành khối khoảng 1 cm) vào rổ hấp. Nguyên liệu không được vượt quá mép trên của đường dẫn hơi nước trên rổ hấp (hình 8).
- 3 Khi đặt lại rổ vào cối, đảm bảo đường dẫn hơi nước nằm đối diện với tay cầm. Bạn sẽ nghe một tiếng "click" nhỏ khi khe rổ khớp đúng vào vị trí (hình 9).
- 4 Đặt nắp cối lên trên cối và xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ để khóa chặt vào vị trí (hình 10).
- 5 Khóa lại cối vào bộ phận chính bằng cách trượt cối theo chiều kim đồng hồ (hình 11).

☰ Ghi chú

- Bộ phận chính có rãnh giúp nhẹ nhàng dẫn hướng các chốt khóa và khóa cối vào vị trí. Đảm bảo cối xay được khóa chặt vào bộ phận chính trước khi hấp hoặc xay thức ăn.

- 6 Nếu bạn chưa đổ đầy nước vào ngăn chứa nước để hấp, hãy tham khảo chương "Châm nước vào ngăn chứa nước" và thêm nước trước khi bắt đầu.

☰ Ghi chú

- Đảm bảo nắp ngăn chứa nước khóa đúng vào vị trí.

- 7 Cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện.

138 TIẾNG VIỆT

- 8 Xoay núm điều chỉnh sang cài đặt hấp (hình 12). Tham khảo bảng trong chương "Nguyên liệu và thời gian hấp" để biết lượng nước nên dùng khi hấp.
 - ↳ Đèn vàng sẽ bật để chỉ báo thiết bị đang hấp.
 - ↳ Khi chu kỳ hấp đã xong, thiết bị sẽ tự động tắt và đèn báo sẽ tắt.
- 9 Sau khi hấp, hãy xoay núm điều chỉnh trở về vị trí "tắt" (hình 13). Chờ 2 phút hoặc đến khi không còn hơi nước thoát ra từ phía trên cùng của cối trước khi tháo cối.

! Chú ý

- Nếu bạn dự định bắt đầu một chu kỳ hấp khác, hãy để thiết bị nguội xuống trong 10 phút và đổ hết nước còn dư ra khỏi ngăn chứa nước trước khi bạn châm thêm nước và bắt đầu chu kỳ hấp mới.

☰ Ghi chú

- Không xoay núm vặn điều chỉnh đến vị trí "tắt" trước khi chu kỳ hấp kết thúc, để tránh việc không có đủ hơi nước để hấp và tránh để dư nước trong ngăn chứa.

Xay sau khi hấp

! Chú ý

- Đảm bảo lắp ráp đúng cách bộ dao xay, bao gồm vòng bịt trục dao xay. Mặt phẳng của vòng bịt trục dao xay nên hướng lên trên (hình 24).
- Cối và nắp cối sẽ nóng sau khi hấp. Chỉ giữ cối xay bằng tay cầm.
- Chỉ dùng thao tác đẩy để mở nắp cối.
- Chỉ dùng que trộn để nâng rổ lên sau khi hấp.
- Luôn đảm bảo nắp và cối được lắp ráp và định vị đúng cách trên bộ phận chính (hình 10 & 11) khi sử dụng thiết bị.

- 1 Để tháo cối xay ra khỏi bộ phận chính, hãy giữ tay cầm và đẩy lùi lại để mở khóa cối (hình 2).
- 2 Đẩy lùi nắp theo chiều kim đồng hồ để mở nắp cối (hình 3).
- 3 Dùng que trộn cung cấp sẵn để lấy rổ hấp ra khỏi cối. Cho que trộn xuyên qua 2 rãnh trên rổ hấp (sao cho từ "Avent" hướng lên trên) và nhấc lên (hình 15).
- 4 Đổ thức ăn đã hấp vào cối xay bằng cách giữ que trộn (hình 16).

☰ Ghi chú

- Không cần trút bỏ nước trong cối. Hòa phần nước này với thực phẩm đã hấp để xay.

- 5 Đậy nắp cối xay lại và khóa vào vị trí (hình ⑰). Không đặt rổ hấp trở lại vào cối khi chuẩn bị xay.
- 6 Lắc cối xay để phân bố đều nguyên liệu.
- 7 Nếu cần thiết, hãy tháo nắp cối và thêm nguyên liệu bổ sung để xay (ví dụ như nước cho món nghiền như hoặc nguyên liệu nấu chín bổ sung như cơm hay mì ống). Không vượt quá lượng thức ăn MAX (Tối đa) là 400 ml.
- 8 Đặt lại cối xay lên trên bộ phận chính. Xoay cối để khóa vào vị trí. Đảm bảo cối nằm cố định và tay cầm nằm ngay trên công tắc khóa cối. Đảm bảo tay cầm nằm bên phải (hình ⑪).
- 9 Để bắt đầu xay, hãy xoay núm vặn đến vị trí "xay" tới khi nguyên liệu đã xay đến độ đặc do bạn chọn (Hình. ⑱).

! Chú ý

- Không để thiết bị xay quá 30 giây mỗi lần. Nếu sau 30 giây mà bạn vẫn chưa xay xong, hãy thả núm để ngừng xay và chờ vài giây trước khi tiếp tục. Nếu bộ phận chính nóng, hãy để cho máy nguội xuống trong vài phút trước khi tiếp tục sử dụng.

- 10 Rút điện ra khỏi máy.
- 11 Tháo cối ra khỏi bộ phận chính và mở nắp cối (hình ⑭).
- 12 Dùng que trộn để mức thức ăn từ cối vào tô hoặc đĩa (hình ⑲).

Chỉ xay thức ăn

! Chú ý

- Đảm bảo lắp ráp đúng cách bộ dao xay, bao gồm vòng bít trục dao xay. Mặt phẳng của vòng bít trục dao xay nên hướng lên trên (hình ⑳).
- Luôn đảm bảo nắp của cối xay được khóa vào vị trí đúng cách trong khi sử dụng thiết bị.

☰ Ghi chú

- Cần phải rửa sạch, gọt vỏ và cắt nguyên liệu thành khối nhỏ không quá 1cm trước khi xay.

- 1 Tháo cối xay ra khỏi bộ phận chính và đẩy lùi nắp để mở. (hình ② & hình ③).
- 2 Đổ thức ăn đã cắt nhỏ vào cối xay không có rổ hấp. Không vượt quá mức MAX (Tối đa) là 400 ml.
- 3 Đậy nắp cối xay lại và khóa vào vị trí (hình ⑰). Lắc cối xay để đảm bảo phân bố đều nguyên liệu.
- 4 Đặt lại cối xay lên trên bộ phận chính và khóa cố định vào vị trí.

140 TIẾNG VIỆT

- 5 Để bắt đầu xay, hãy xoay núm đến vị trí "xay" tới khi nguyên liệu đã xay đến độ đặc do bạn chọn (Hình. ⑱).

Ghi chú

- Nếu nguyên liệu dính vào thành cối hoặc nếu nguyên liệu đã xay vẫn còn quá cứng, hãy nhả núm xay, tháo cối ra khỏi bộ phận chính và làm mềm nguyên liệu bằng thìa, thêm một ít nước uống vào cho đến khi thực phẩm đã xay có độ đặc phù hợp với độ tuổi của bé.

Chú ý

- Không để thiết bị xay quá 30 giây mỗi lần. Nếu sau 30 giây mà bạn vẫn chưa xay xong, hãy thả núm để ngừng xay và chờ vài giây trước khi tiếp tục. Nếu bộ phận chính nóng, hãy để cho máy nguội xuống trong vài phút trước khi tiếp tục sử dụng.

- 6 Rút điện ra khỏi máy.
7 Tháo cối ra khỏi bộ phận chính và mở nắp (hình ⑭).
8 Dùng que trộn để mức thức ăn từ cối vào tô hoặc đĩa (hình ⑲).

Nguyên liệu và thời gian hấp

| Loại thực phẩm | Nguyên liệu | Thời gian hấp xấp xỉ (phút)* | Mức nước trong ngăn chứa nước (ml) |
|----------------|---------------|------------------------------|------------------------------------|
| Trái cây | Táo | 20 | 120 |
| | Cam/quýt | 20 | 120 |
| | Hồng đào | 10 | 60 |
| | Lê | 20 | 120 |
| | Dứa | 30 | 180 |
| | Mận | 10 | 60 |
| | Dâu tây | 20 | 120 |
| Rau | Măng tây | 20 | 120 |
| | Bông cải xanh | 20 | 120 |
| | Cà rốt | 30 | 180 |
| | Súp lơ | 20 | 120 |
| | Cần tây | 20 | 120 |
| | Cà tím | 20 | 120 |
| | Thì là | 30 | 180 |
| | Đậu cô ve | 30 | 180 |
| Tỏi tây | 20 | 120 | |

| Loại thực phẩm | Nguyên liệu | Thời gian hấp xấp xỉ (phút)* | Mức nước trong ngăn chứa nước (ml) |
|----------------|--|------------------------------|------------------------------------|
| | Hành tây | 20 | 120 |
| | Đậu Hà Lan | 20 | 120 |
| | Ớt chuông | 20 | 120 |
| | Khoai tây | 30 | 180 |
| | Bí ngô | 20 | 120 |
| | Rau bina | 20 | 120 |
| | Củ cải | 20 | 120 |
| | Bắp ngọt | 20 | 120 |
| | Khoai lang | 20 | 120 |
| | Cà chua | 20 | 120 |
| | Củ cải | 30 | 180 |
| | Bí xanh | 20 | 120 |
| Thịt | Thịt gà, thịt bò, thịt cừu, thịt lợn v.v. | 30 | 180 |
| Cá | Cá hồi, cá môi, cá lười trầu, cá tuyết, cá hồi, v.v. | 20 | 120 |

* Toàn bộ thực phẩm phải được cắt thành khối nhỏ không quá 1 cm. Thời gian hấp dự kiến được tính theo 200 g thực phẩm. Hãy điều chỉnh thời gian hấp theo lượng thực phẩm thực tế.

* Thời gian hấp có thể thay đổi do dao động điện áp.

Ví dụ về công thức chế biến

| | Nguyên liệu | Lượng nước và thời gian hấp | Xay |
|--|--|--|--|
| (1) Khoai tây và bông cải xanh xay nhuyễn* | <ul style="list-style-type: none"> • 140 g khoai tây • 70 g bông cải xanh | <ul style="list-style-type: none"> • Thêm 120 ml nước và hấp khoảng 20 phút | <ul style="list-style-type: none"> • Xay 3-5 lần, mỗi lần 15 giây |
| (2) Chuối và bơ* | <ul style="list-style-type: none"> • 50 g chuối • 50 g bơ | <ul style="list-style-type: none"> • Không cần hấp | <ul style="list-style-type: none"> • Thêm 60 ml sữa • Xay 3-5 lần, mỗi lần 15 giây |
| (3) Rau cải hỗn hợp* | <ul style="list-style-type: none"> • 80 g súp lơ • 90 g khoai tây • 60 g cà rốt | <ul style="list-style-type: none"> • Thêm 180ml nước và hấp khoảng 30 phút | <ul style="list-style-type: none"> • Xay 2-3 lần, mỗi lần 15 giây |

142 TIẾNG VIỆT

| | Nguyên liệu | Lượng nước và thời gian hấp | Xay |
|--|---|--|--|
| (4) Thịt hỗn hợp* | <ul style="list-style-type: none"> • 250 g thịt bò / thịt cừu / ức gà / thịt lợn | <ul style="list-style-type: none"> • Thêm 180ml nước và hấp khoảng 30 phút | <ul style="list-style-type: none"> • Xay 3-5 lần, mỗi lần 15 giây • Nêu cần, trộn 1 thìa thịt xay nhuyễn với 3 thìa rau xay nhuyễn [tham khảo công thức làm món rau cải hỗn hợp (3)] |
| (5) Ngũ cốc* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g đào • 100 g lê • 50 g việt quất | <ul style="list-style-type: none"> • Thêm 120ml nước và hấp khoảng 20 phút | <ul style="list-style-type: none"> • Xay 2-3 lần, mỗi lần 5 giây • Sau khi xay, chia hỗn hợp xay nhuyễn thành 5 phần. Trộn 1 phần với 100 g yến mạch cán nhỏ cho mỗi phần ăn |
| (6) Cá tuyết và khoai tây* | <ul style="list-style-type: none"> • 100 g cá tuyết • 150g khoai tây | <ul style="list-style-type: none"> • Thêm 180ml nước và hấp khoảng 30 phút | <ul style="list-style-type: none"> • Xay 2-3 lần, mỗi lần 5 giây • Sau khi xay, chia hỗn hợp xay nhuyễn thành 5 phần. Trộn 1 phần với 100 g cháo nấu chín kỹ cho mỗi phần ăn |
| (7) Bông cải xanh, cá hồi và mì vỏ sò* | <ul style="list-style-type: none"> • 120 g cá hồi • 120 g bông cải xanh | <ul style="list-style-type: none"> • Thêm 120ml nước và hấp khoảng 20 phút | <ul style="list-style-type: none"> • Xay 2-3 lần, mỗi lần 5 giây • Sau khi xay, chia thành 4 phần. Trộn 1 phần với 140 g mì vỏ sò nấu chín kỹ cho mỗi phần ăn |
| (8) Măng tây hỗn hợp* | <ul style="list-style-type: none"> • 240 g măng tây | <ul style="list-style-type: none"> • Thêm 120 ml nước và hấp khoảng 20 phút | <ul style="list-style-type: none"> • Không cần xay • Sau khi hấp, chia măng tây thành 3 phần. Trộn 1 phần với 100 g khoai tây múi cau nấu chín và 20 g phô mát cứng (parmesan) băm nhỏ cho mỗi phần ăn |

* Cần phải rửa sạch, gọt vỏ và cắt nguyên liệu thành khối nhỏ không quá 1 cm trước khi chế biến.

* Luôn kiểm tra nhiệt độ và độ đặc của thức ăn trước khi cho bé ăn.

* Các công thức chế biến nêu trên được thiết kế cho trẻ em ở các giai đoạn tập ăn khác nhau.

Lời khuyên:

* Công thức 1-2 dành cho giai đoạn tập ăn đầu tiên (khoảng 4-6 tháng)

* Công thức 3-4 dành cho giai đoạn tập ăn thứ hai (khoảng 6-8 tháng)

* Công thức 5-6 dành cho giai đoạn tập ăn thứ ba (khoảng 9-12 tháng)

- * Công thức 7-8 dành cho giai đoạn tập ăn thứ tư (hơn 12 tháng)
- * Tuy nhiên, vì mỗi trẻ em đều khác nhau và có tốc độ phát triển khác nhau, hãy chọn công thức phù hợp theo sự phát triển của bé.

Làm sạch và tẩy cặn

Vệ sinh

! Chú ý

- Làm sạch thiết bị ngay sau mỗi lần sử dụng.
- Không nhúng bộ phận chính và ngăn chứa nước vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không sử dụng thuốc tẩy hoặc dung dịch/viên khử trùng hoá học trong thiết bị.
- Không sử dụng miếng tẩy rửa, chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc những chất lỏng mạnh như xăng, axeton hoặc cồn để lau chùi thiết bị.
- Bạn có thể rửa rổ hấp, cối xay và hấp, bộ dao xay và nắp cối trong máy rửa chén. Trước khi cho vào máy rửa chén, vui lòng rửa các bộ phận này dưới vòi nước ngay sau khi sử dụng. Không nhúng các bộ phận vào nước cùng với các bộ phận bản.
- Luôn lắp lại vòng bịt trục dao xay vào bộ phận xay sau khi tháo ra để làm sạch. Đảm bảo mặt phẳng của vòng bịt trục dao xay hướng lên trên.

- 1 Rút phích cắm điện của thiết bị và tháo cối ra khỏi bộ phận chính.
- 2 Đẩy nắp theo chiều kim đồng hồ để tháo nắp cối (hình 3).
- 3 Rửa rổ hấp, cối xay và hấp, nắp xôi và que trộn dưới vòi nước để rửa sạch thức ăn thừa (hình 21).
- 4 Có thể tháo rời bộ dao xay để rửa nếu cần (hình 20).
- 5 Tháo vòng bịt trục dao xay ra khỏi bộ phận xay để làm sạch nếu cần.

! Chú ý

- Cảnh thận khi cầm bộ dao xay để tránh bị thương vì lưỡi dao rất sắc bén.

- 6 Xoay nắp ngăn chứa nước ngược chiều kim đồng hồ và tháo nắp ra khỏi ngăn chứa nước.
- 7 Rửa nắp ngăn chứa nước dưới vòi nước.
- 8 Nếu cần, hãy đổ nước sạch vào ngăn chứa nước và súc rửa. Lắp lại nếu cần cho đến khi ngăn chứa nước sạch. Không để lại nước trong ngăn chứa nước (hình 22).
- 9 Lau khô bộ phận chính và tất cả các bộ phận sau khi làm sạch (hình 23).
- 10 Lắp ráp tất cả các bộ phận khi đã khô.

**Ghi chú**

- Các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm như rổ hấp và cối có thể bị đổi màu do thực phẩm. Đây là hiện tượng bình thường. Tất cả các bộ phận vẫn an toàn để sử dụng và sẽ không gây hại cho thực phẩm nấu chín.

Tẩy cặn ngăn chứa nước

Để đạt hiệu suất tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên tẩy cặn cho thiết bị 2-4 tuần một lần. Để giảm sự tích tụ cặn vôi, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng nước lọc hoặc nước tinh khiết để hấp thức ăn.

Không bật thiết bị khi dung dịch tẩy cặn còn trong ngăn chứa nước.

Để tẩy cặn thiết bị, hãy làm theo các hướng dẫn tẩy cặn dưới đây.

- 1 Đảm bảo thiết bị đã được tắt.
- 2 Pha 80 ml giấm trắng (6% axit axetic) với 80 ml nước. Ngoài ra, bạn có thể dùng axit citric với nước ấm để tẩy cặn cho ngăn chứa nước.
- 3 Đổ dung dịch vào ngăn chứa nước.
- 4 Đặt nắp ngăn chứa nước lên trên ngăn chứa nước và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để khóa chặt vào vị trí.
- 5 Chờ 6 tiếng đồng hồ/qua đêm hoặc đến khi toàn bộ cặn vôi đã tan.
- 6 Đổ dung dịch đã dùng ra khỏi ngăn chứa nước.
- 7 Nếu cặn vôi tích tụ chưa tan hoàn toàn, hãy lặp lại quá trình tẩy cặn từ bước 1 đến 6 trong chương này.
- 8 Đổ một ít nước sạch vào ngăn chứa nước và súc rửa. Lặp lại nếu cần cho đến khi ngăn chứa nước sạch.
- 9 Rửa kỹ nắp ngăn chứa nước dưới vòi nước.
- 10 Đổ đầy ngăn chứa nước với 180 ml nước và để cho thiết bị hoàn tất một chu kỳ hấp với cối rỗng trước khi sử dụng thiết bị với thức ăn trở lại.

Bảo quản

- 1 Làm sạch ngăn chứa nước trước khi bảo quản thiết bị.
- 2 Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận đều sạch và khô trước khi bảo quản thiết bị (tham khảo chương "Làm sạch và tẩy cặn").
- 3 Bảo quản thiết bị với bộ dao xay trong cối để tránh hư hỏng.
- 4 Luôn đảm bảo nắp của cả ngăn chứa nước và cối được khóa vào vị trí đúng cách để bảo quản.

Tái chế

Biểu tượng này có nghĩa là sản phẩm này sẽ không được vứt bỏ cùng với rác thải gia đình thông thường (2012/19/EU).

Làm theo các quy định tại quốc gia của bạn đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện và điện tử. Việc vứt bỏ đúng cách sẽ giúp phòng tránh các hậu quả xấu cho môi trường và sức khỏe con người.




Bảo hành và dịch vụ


Nếu bạn cần thông tin hoặc gặp bất kỳ vấn đề nào, vui lòng truy cập trang web của Philips tại www.philips.com/avent hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (tham khảo tờ rơi bảo hành toàn cầu kèm theo để biết chi tiết). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng nào ở nước bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Cách khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, hãy liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn.

| Sự cố | Nguyên nhân có thể | Giải pháp |
|---|--|---|
| Thiết bị không hoạt động. | Thiết bị này được trang bị khóa an toàn. Thiết bị này sẽ không hoạt động nếu các bộ phận không được lắp ráp vào bộ phận chính đúng cách. | Lắp ráp tất cả bộ phận đúng cách. Trước khi hấp, phải đặt nắp cối lên trên và khóa đúng cách bằng cách xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ. Đặt lại cối lên trên bộ phận chính theo chiều dọc và khóa bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ. |
| Đèn báo hấp  không bật sáng. | Thiết bị không được nối với nguồn điện. Cối được đặt trên bộ phận chính không đúng cách. | Cắm phích cắm vào ổ điện. Đặt và khóa cối vào bộ phận chính. |
| | Bạn đã bắt đầu lượt hấp thứ hai ngay sau khi lượt trước đó kết thúc. | Tắt thiết bị và để thiết bị nguội xuống trong 10 phút trước khi bắt đầu lượt hấp thứ hai. |

| Sự cố | Nguyên nhân có thể | Giải pháp |
|---|--|---|
| Ngăn chứa nước có mùi khó chịu trong vài lần đầu sử dụng. | Bạn chưa rửa ngăn chứa nước trước khi dùng. | Tham khảo chương "Làm sạch và tẩy cặn" để vệ sinh ngăn chứa nước, sau đó kết thúc một lượt hấp với cối rỗng. |
| Thiết bị không tạo hơi nước. | Bạn chưa đổ nước vào ngăn chứa nước. Có quá nhiều cặn vôi tích tụ trong ngăn chứa nước. | Tắt và rút phích cắm điện của thiết bị, rồi thêm nước vào ngăn chứa nước. Tẩy cặn cho ngăn chứa nước. Tham khảo phần "Tẩy cặn" trong chương "Làm sạch và tẩy cặn". |
| | Đường dẫn hơi nước, lỗ thoát hơi của ngăn chứa nước và lỗ dẫn hơi nước vào nắp cối bị tắc. | Kiểm tra lỗ thoát hơi của ngăn chứa nước, lỗ dẫn hơi nước vào nắp cối và đường dẫn hơi nước để đảm bảo không có vật gì gây tắc nghẽn. |
| Hơi nước bị rò rỉ từ ngăn chứa nước. | Nắp ngăn chứa nước không được đóng đúng cách. Cối không được lắp ráp đúng cách vào bộ phận chính. | Đậy nắp ngăn chứa nước đúng cách bằng cách xoay từ vị trí mở khóa sang vị trí khóa. Đặt cối đúng cách trên bộ phận chính. |
| | Lỗ dẫn hơi nước vào nắp cối bị tắc. | Làm sạch lỗ dẫn hơi nước vào nắp cối. |
| Nguyên liệu không được nấu chín kỹ. | Các mẫu nguyên liệu trong cối quá lớn. Có quá nhiều thực phẩm trong cối. | Cắt thức ăn thành các mẫu nhỏ hơn (các khối khoảng 1 cm). Giảm lượng thực phẩm trong cối. Lượng thực phẩm không được vượt quá mép trên của đường dẫn hơi nước trên vỏ hấp. |
| | Có quá ít nước trong ngăn chứa nước. | Thêm đúng lượng nước theo thời gian hấp. Xem chương "Nguyên liệu và thời gian hấp" để đảm bảo rằng bạn đã thêm đúng lượng nước theo thời gian hấp cho nguyên liệu mà bạn muốn hấp hoặc công thức chế biến mà bạn muốn chuẩn bị. |
| | Có quá nhiều cặn vôi tích tụ trong ngăn chứa nước. | Tẩy cặn cho ngăn chứa nước. Tham khảo phần "Tẩy cặn" trong chương "Làm sạch và tẩy cặn". |
| Thức ăn trong cối bị tràn. | Có quá nhiều thực phẩm trong cối. | Tắt thiết bị và chế biến một khối lượng nhỏ hơn. |
| Hơi nước thừa rò rỉ từ nắp cối. | Nắp không được gắn vào cối đúng cách. | Đặt nắp lên trên cối và xoay ngược chiều kim đồng hồ để đóng chặt. |

| Sự cố | Nguyên nhân có thể | Giải pháp |
|---|--|---|
| Chức năng hấp không hoạt động. | Có quá nhiều thực phẩm trong cối. | Tắt thiết bị và chế biến một khối lượng nhỏ hơn. Không cho quá nhiều thực phẩm vào cối đến mức không thể đóng nắp được. Không nên vượt quá lượng thực phẩm MAX (Tối đa) có thể xay là 400 g. |
| | Cối được đặt trên bộ phận chính không đúng cách. | Đặt cối trên bộ phận chính với nắp ở trên cùng, căn chỉnh tay cầm cối với biểu tượng  trên bộ phận chính và xoay ngược chiều kim đồng hồ để khóa chặt cối vào bộ phận chính. |
| | Nắp không được khóa vào cối đúng cách. | Đặt nắp lên trên cối và xoay ngược chiều kim đồng hồ để đóng chặt. |
| | Bạn đang sử dụng thiết bị này để xay thực phẩm dính như phô mai. | Hãy kiểm tra bảng nguyên liệu và thời gian hấp hoặc ví dụ về công thức chế biến để chọn nguyên liệu xay phù hợp. |
| | Bạn đã sử dụng chức năng xay liên tục trong hơn 30 giây. | Ngừng xay và để thiết bị nguội xuống trong vài giây rồi bắt đầu xay trở lại. |
| Hỗn hợp xay chưa đủ mịn. | Trộn chưa đủ. | Xay nguyên liệu thêm vài lần. Không được xay liên tục quá 30 giây mỗi lần. |
| | Nguyên liệu chưa được sơ chế kỹ càng. | Cần phải rửa sạch, gọt vỏ và cắt nguyên liệu thành khối nhỏ không quá 1cm trước khi hấp và xay. |
| | Có quá ít hoặc quá nhiều thực phẩm cần xay. | Tăng hoặc giảm lượng thực phẩm để xay tốt hơn. |
| | Thời gian hấp không đủ. | Thêm đúng lượng nước theo thời gian hấp thích hợp. Tham khảo chương "Nguyên liệu và thời gian hấp". |
| | Nguyên liệu bị khô và dính vào thành cối trong khi xay. | Không cần trút bỏ nước trong cối sau khi hấp. Hòa phần nước này với thực phẩm đã hấp để xay. Nếu bạn chỉ sử dụng chức năng xay (không hấp), hãy cho vừa đủ lượng nước vào cối và trộn đều với nguyên liệu trước khi xay. |
| Thiết bị này gây nhiều tiếng ồn, tỏa mùi khó chịu, quá nóng, bốc khói, v.v. | Có quá nhiều thực phẩm trong cối. | Tắt thiết bị và chế biến một khối lượng nhỏ hơn. |

| Sự cố | Nguyên nhân có thể | Giải pháp |
|---|---|---|
| | Nắp cối không được đóng chặt. | Đặt nắp lên trên cối và đóng chặt. |
| | Bạn đã sử dụng chức năng xay quá lâu. | Không để thiết bị xay liên tục quá 30 giây mỗi lần. |
| Có đốm trắng trên ngăn chứa nước và nắp ngăn chứa nước. | Có cặn vôi tích tụ trên những bộ phận này. | Đây là hiện tượng bình thường. Loại bỏ cặn vôi định kỳ. Lau sạch nắp ngăn chứa nước và nắp cối bằng khăn ẩm. Tẩy cặn cho ngăn chứa nước. Tham khảo phần "Tẩy cặn" trong chương "Làm sạch và tẩy cặn". |
| Các bề mặt thiết bị tiếp xúc với thực phẩm bị đổi màu. | Các chất tạo màu thực phẩm có thể làm đổi màu các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm. | Đây là hiện tượng bình thường. Hiện tượng này sẽ không ảnh hưởng đến chất lượng và hiệu suất của thiết bị. Tất cả các bộ phận vẫn an toàn để sử dụng và sẽ không gây hại cho thực phẩm nấu chín. |
| Cối xay bị rò rỉ. | Bộ dao xay không được lắp ráp đúng cách. | Siết chặt bộ dao xay. |
| | Lắp ráp vòng bịt trực dao xay không đúng cách. | Lắp ráp vòng bịt trực dao xay đúng cách (hình 24). |

Thông số kỹ thuật

- Điện áp/công suất: Xem bảng thông tin ở phía dưới cùng của thiết bị
- Dung tích nước tối đa của ngăn chứa nước: 180 ml
- Dung tích tối đa của cối xay: 400 ml
- Nhiệt độ vận hành: 10°C đến 40°C / 50°F đến 104°F
- Bảo vệ: Hệ thống làm nóng được kiểm soát nhiệt độ

راجع الصور الموجودة على الصفحات المثبتة في أول دليل المستخدم وآخره.



جدول المحتويات

| | |
|-----|----------------------------|
| 163 | هام |
| 161 | مقدمة |
| 161 | وصف عام |
| 160 | قبل الاستخدام للمرة الأولى |
| 160 | استخدام الجهاز |
| 153 | التنظيف وإزالة الترسبات |
| 152 | التخزين |
| 152 | إعادة التدوير |
| 151 | الضمان والخدمة |
| 151 | استكشاف الأخطاء وإصلاحها |
| 149 | المواصفات التقنية |

هام

اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

خطر

- لا تدع المياه أو أي سائل آخر يلامس الوحدة الرئيسية على الإطلاق. لا تغسلها تحت مياه الحنفية.

تحذير

- تحقق من أن الجهد الكهربائي المشار إليه على الجهاز يتوافق مع الجهد الكهربائي المحلي للطاقة الرئيسية قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابس أو سلك الطاقة أو الجهاز بحد ذاته تالفاً. إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل شركة Philips أو مركز خدمة معتمد من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين تفادياً لحدوث أي خطر.
- لا يستطيع الأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة استخدام هذا الجهاز، إلا في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به.
- يُمنع الأطفال من اللعب بالجهاز (بما في ذلك الملحقات).
- لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. أبقِ الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال (بما في ذلك الملحقات).
- يجب عدم إجراء التنظيف أو أعمال الصيانة من قبل الأطفال.
- لا تلمس الشفرات ولا سيما عندما يكون الجهاز موصولاً بالطاقة. فالشفرات بالغة الحدة.
- توخَّ الحذر عند التعامل مع الشفرات الحادة أثناء إفراغ الدورق وأثناء التنظيف. افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة في حال تركه بدون مراقبة.
- إذا علقت الشفرات، فافصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل إزالة المكونات التي تتسبب في إعاقة عمل الشفرات.
- يصبح الجهاز، بما في ذلك غطاء الدورق، ساخناً أثناء الطهو بالبخار أو بعد مرور فترة قصيرة على ذلك (لا سيما الأسطح التي تحمل هذا الرمز "⚠️")، وقد يتسبب بحروق في حال لمسه. يجب عدم فتح غطاء الدورق إلا بواسطة مسكة الغطاء. لرفع السلة، يجب استخدام الملعقة المنبسطة. لا ترفع الدورق إلا بواسطة المقبض.
- يُرجى الانتباه إلى أن البخار الساخن يتصاعد من الدورق أثناء الطهو بالبخار وعند إزالة الغطاء.
- يُرجى الانتباه إلى أن البخار الساخن يتصاعد من خزان المياه عند فتح الغطاء.
- تجدر الإشارة إلى أن البخار الساخن سيستمر بالتصاعد من فتحة البخار الموجودة على غطاء الدورق لبعض الوقت بعد اكتمال دورة البخار. توخَّ الحذر عند فتح غطاء الدورق.
- إذا لم يتم تركيب الجهاز بشكل صحيح، فقد يتسرب البخار الساخن من حافة غطاء خزان المياه. راجع فصل "استكشاف الأخطاء وإصلاحها" لتفادي هذه المشكلة أو لحلها.
- لا تستخدم هذا الجهاز لفرم مكونات قاسية ولزجة.
- لا تستخدم محاليل/أقراص التبييض أو التعقيم الكيميائية في الجهاز على الإطلاق.
- لا تستخدم الليف الخشنة أو مواد التنظيف الكاشطة أو السوائل القوية مثل البنزين أو الأسيتون أو الكحول على الإطلاق لتنظيف الجهاز.

- بعد اكتمال دورة بخار واحدة، اترك الجهاز دائماً ليبرد لمدة 10 دقائق قبل بدء دورة جديدة.
- لا تخلط المكونات بواسطة الجهاز لأكثر من 30 ثانية في المرة الواحدة. إذا لم تنتهِ من الخلط بعد 30 ثانية، فحرر المفتاح لإيقاف عملية الخلط وانتظر بضع ثوان قبل المتابعة. إذا أصبحت الوحدة الرئيسية ساخنة، فدعها تبرد لبضع دقائق قبل المتابعة.
- لا تسكب أي سائل في الدورق لتشغيل وظيفة البخار على الإطلاق.

تنبيه

- لا تستخدم أي ملحقات أو قطع من أي شركة مصنعة أخرى أو لا توصي بها Philips على وجه الخصوص. إذ يؤدي استخدام هذه الملحقات أو القطع إلى إبطال الضمان.
- لا تضع الجهاز على فرن أو جهاز طهو قيد التشغيل أو لا يزال ساخناً أو بالقرب منه.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الإمساك بالقطع التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- أفضل دائماً الطاقة عن الجهاز ودعه يبرد قبل تنظيفه.
- أدر مفتاح التحكم إلى وضعية إيقاف التشغيل في كل مرة بعد الطهو بالبخار.
- لا تستخدم الدورق أو أي جزء آخر من الجهاز في المايكروويف على الإطلاق، حيث أن الأجزاء المعدنية في مقبض الدورق ووحدة الشفرات غير مناسبة لمثل هذا الاستخدام.
- لا تقم بتعقيم الدورق أو أي جزء آخر من الجهاز في جهاز تعقيم أو مايكروويف على الإطلاق، حيث أن الأجزاء المعدنية لوحدة الشفرات غير مناسبة لمثل هذا الاستخدام.
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط. إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأهداف احترافية أو شبه احترافية أو إذا لم يتم استخدامه وفقاً للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمّل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
- ضع الجهاز على سطح مستقر وأفقي ومستوٍ. يتصاعد بخار ساخن من الجهاز أثناء استخدامه. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز لمنع إلحاق ضرر بالخزان أو الأغراض الأخرى.
- لا تستخدم الجهاز في حال وقع أو تعرّض للتلف بأي شكل من الأشكال. حُدّ الجهاز إلى أحد مراكز الخدمة المعتمدة من Philips لإصلاحه.
- لا تستخدم وظيفة الطهو البخار على الإطلاق في حال كان خزان المياه فارغاً من المياه.
- تأكد من أن كمية المياه في الخزان لا تتجاوز 180 مل.
- تأكد من إغلاق غطاء خزان المياه بشكل صحيح قبل استخدام وظيفة الطهو بالبخار.
- أثناء الخلط، لا تتخطّ مستوى الحد الأقصى MAX من كمية الطعام الذي يجب خلطه المشار إليه على الدورق (400 مل).
- لا ترفع الجهاز وتحركه عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تضع أي غرض في مخرج البخار لخزان المياه ومدخل البخار لغطاء الدورق ومسار البخار على السلة.
- لا تُعدّ تعبئة خزان المياه على الإطلاق أثناء عملية الطهو بالبخار، إذ قد يتصاعد البخار والمياه الساخنة من الجهاز.
- تأكد دائماً من أن غطاء خزان المياه قد أصبح بارداً قبل فتحه.
- لا تشغّل أبداً هذا الجهاز عبر جهاز تحويل خارجي مثل المؤقت، أو توصله بدائرة كهربائية يتم تشغيلها وإيقافها بشكل منتظم.
- تحقق دائماً من درجة حرارة الطعام المطبوخ على ظهر يدك للتأكد من أنه من الآمن إطعامه لطفلك.

- احرص دائماً على التحقق من قوام الطعام لطفلك. للحصول على توجيهات حول قوام الطعام المناسب لمختلف الأعمار، راجع دليل الطعام المتوفر للتنزيل على موقع Philips، أو اطلب المشورة من طبيب أو مستشار.
- لا تستخدم سوى الملعقة المنبسطة المتوفرة لرفع السلة وإفراغ الطعام من الدورق وفقاً للتعليمات (الصورة. 15).
- تُساعد عملية إزالة الترسبات بشكل منتظم في تجنب إلحاق ضرر بالجهاز.
- تأكد من أن كمية الطعام في سلة الطهو بالبخار لا تتجاوز الحافة العليا لمسار البخار على السلة، وإلا فقد تتم إعاقة المسار.

أنظمة الأمان

هذا الجهاز مجهز بقفل أمان مضمن للحفاظ على سلامتك أثناء الاستخدام. لا يعمل هذا الجهاز إلا بعد تجميع كل الأجزاء بطريقة صحيحة. سيؤدي تجميع كل الأجزاء بطريقة صحيحة إلى تحرير قفل الأمان المضمن.

وهذا الجهاز مزود أيضاً بوظيفة إيقاف التشغيل للحماية من الإحماء المفرط. يمكن أن يحدث الإحماء المفرط إذا كانت الفترة الزمنية بين دورتي الطهو بالبخار قصيرة جداً. إذا تم تنشيط وظيفة إيقاف التشغيل للحماية من الإحماء المفرط أثناء دورة الطهو بالبخار، فاترك الجهاز يبرد لبضع دقائق. ويمكنك استخدام الجهاز من جديد بعد ذلك.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق جهاز Philips هذا مع كافة المعايير والقوانين القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرض للحقول المغناطيسية.

مقدمة

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips Avent! للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips Avent، سجّل منتجك على www.philips.com/welcome.

يساعد جهاز تحضير الطعام للأطفال Essential هذا الوالدين في إعداد وجبات مغذية لأطفالهم بواسطة وظيفتي الطهو بالبخار والخلط المتوفرين في جهاز واحد.

وصف عام

لمحة عامة حول المنتج (الصورة 1)

- | | |
|---|--------------------------|
| A | الملعقة |
| B | غطاء خزان المياه |
| C | مخرج البخار لخزان المياه |
| D | خزان المياه |
| E | الوحدة الرئيسية |
| F | مقبض التحكم |
| a | وضعية "الطهو بالبخار" |
| b | وضعية "إيقاف التشغيل" |
| c | وضعية "الخلط" |

| | |
|---|--------------------------------|
| d | مؤشر الطاقة (الطهو بالبخار) |
| G | مفتاح قفل الدورق |
| H | سلك الطاقة |
| I | مؤشر مستوى المياه وكمية الطعام |
| J | مقبض الدورق |
| K | دورق الطهو بالبخار والخلط |
| L | وحدة الشفرة |
| M | مانع التسرب في عمود الشفرة |
| N | مسار البخار على السلة |
| O | سلّة الطهو بالبخار |
| P | مدخل البخار لغطاء الدورق |
| Q | مسكة الغطاء |
| R | غطاء الدورق |
| S | فتحة البخار لغطاء الدورق |

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزل كل مواد التغليف من الجهاز.
- 2 نظّف كل الأجزاء جيّدًا قبل الاستخدام للمرة الأولى. راجع الفصل "التنظيف وإزالة الترسبات".
- 3 نوصي بتشغيل دورة واحدة للطهو بالبخار حيث تكون سلّة الطهو بالبخار فارغة والدورق فارغًا قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى. راجع فصليّ "تعبئة خزان المياه" و "الطهو بالبخار".

استخدام الجهاز

تنبيه !

- تحقق دائماً من درجة حرارة الطعام المطبوخ على ظهر يدك ومن قوامه للتأكد من أنه آمن لطفلك.

هذا الجهاز مخصص لطهو مكونات صلبة وطازجة بواسطة البخار قبل خلطها للحصول على القوام المطلوب للأطفال الرضع. عادة، يتم طهو المكونات بواسطة البخار ثم خلطها بعد ذلك. إلا أنه يمكنك أيضًا استخدام الجهاز للطهو بالبخار أو الخلط فقط. عند استخدام الجهاز للخلط فقط، يمكنك تخطي قسمي "تعبئة خزان المياه" و "الطهو بالبخار"، ثم اتباع الإرشادات التي تظهر في قسم "الخلط فقط".

هذا الجهاز غير مُخصص للغايات التالية.

- طهو المكونات نفسها بالبخار لأكثر من 30 دقيقة
- طهو المكونات المنلّجة غير المطبوخة بواسطة البخار
- الخلط أولاً ثم الطهو بالبخار
- تسخين السوائل مثل الحساء أو الصلصات أو المياه
- إعادة تسخين الطعام
- إذابة الثلج عن الطعام
- طهو الأرز أو المعكرونة
- تقطيع المكونات القاسية مثل مكعبات الثلج ومكعبات السكر، أو المكونات اللزجة مثل الجبنّة

تعبئة خزان المياه

تنبيه

- قبل استخدام الدورق لقياس كمية المياه، يُرجى تشطيف الدورق والتأكد من أنه نظيف.
- قبل استخدام الدورق لقياس كمية المياه، تأكد من أن وحدة الشفرات بما في ذلك مانع التسرب في عمود الشفرة مركبة بشكل صحيح.
- يجب توجيه الجانب المسطح لمانع التسرب في عمود الشفرة نحو الأعلى (الصورة. (24)).

ملاحظة

- احرص على عدم تجاوز كمية المياه في الخزان 180 مل. يمكن الاطلاع على مؤشر مستوى المياه على دورق الخلط.
- نوصي باستخدام مياه غير عسرة أو تمت تنقيتها، بما أن المعادن في المياه المعدنية أو مياه الحنفية قد تتسبب في تراكم سريع للترسبات الكلسية داخل خزان المياه.
- باستثناء استخدام الخل الأبيض لإزالة الترسبات، لا تضع أبداً أي سائل غير المياه في خزان المياه.

- 1 ادفع بمقبض دورق الطهو البخار والخلط إلى الوراء لإزالته من الوحدة الرئيسية (الصورة. (2)). اعمد إلى ملء الخزان بكمية المياه المناسبة وفقاً لفصل "المكونات وأوقات الطهو البخار" في دليل المستخدم (الصورة. (4)).
- 2 قم بتدوير غطاء خزان المياه بعكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه (الصورة. (5)). ثم اعمد إلى تعبئته بالمياه مستخدماً دورق الخلط (الصورة. (6)). لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى MAX الذي يبلغ 180 مل (الصورة. (4)).
- 3 أعد غطاء خزان المياه إلى مكانه وقم بتدويره باتجاه عقارب الساعة لتثبيتها بإحكام (الصورة. (7)).

ملاحظة

- احرص دائماً على إقفال غطاء خزان المياه قبل أن يبدأ الجهاز بالعمل.

الطهي على البخار

تنبيه

- تأكد من تركيب وحدة الشفرات بما في ذلك مانع التسرب في عمود الشفرة بشكل صحيح. يجب توجيه الجانب المسطح لمانع التسرب في عمود الشفرة نحو الأعلى (الصورة. (24)).
- يمكن أن تحرق أصابعك بسبب البخار الساخن أو المياه الساخنة. لا تلمس أي من الأجزاء الساخنة في الجهاز أو البخار المتصاعد من الجزء العلوي من الجهاز، كما لا تدع الأطفال يقتربون أبداً منه، إذ قد يتسبب ذلك في حروق.

ملاحظة

- يجب غسل المكونات وتقطيعها وتقطيعها إلى مكعبات صغيرة بحجم لا يزيد عن 1 سم قبل طهيها بالبخار.
- اعمد دائماً إلى إذابة الجليد عن المكونات المثلجة غير المطبوخة قبل وضعها في سلة الطهو بالبخار لطبخها. تخلص من المياه الزائدة في المكونات التي تمت إذابة الجليد عنها قبل وضعها في الدورق.
- لا يبدأ الجهاز عملية الطهو بالبخار في حال لم يتم تركيب الدورق والغطاء وتثبيتهما بطريقة صحيحة على الوحدة الرئيسية (الصورة. (10) و(11)).

- 1 ادفع مسكة الغطاء باتجاه عقارب الساعة لإزالة الغطاء من دورق الخلط (الصورة. 3).
- 2 ضع المكونات الصلبة (المقطّعة إلى مكعبات بسماكة 1 سم) في سلة الطهو بالبخار. يجب ألا تتخطى المكونات الحافة العليا من مسار البخار في السلة (الصورة. 8).
- 3 عند إعادة السلة إلى الدورق، تأكد من أن مسار البخار موجود على الجانب المعاكس للمقبض. ستسمع صوت "طقطقة" خفيفة عند تثبيت السلة في وضعيتها الصحيحة (الصورة. 9).
- 4 ضع غطاء الدورق على الدورق وقم بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في مكانه بإحكام. (الصورة. 10).
- 5 ثبت الدورق في مكانه على الوحدة الرئيسية عبر تحريكه باتجاه عقارب الساعة (الصورة. 11).

ملاحظة

- تم تزويد الوحدة الرئيسية بتجويّفات تساعد على توجيه دبابيس التثبيت بسلاسة وتثبيت الدورق في مكانه. تأكد من أن الدورق مثبت بإحكام على الوحدة الرئيسية قبل بدء عملية الطهو بالبخار أو الخلط.

- 6 إذا لم تقم بعد مملء خزان المياه بالمياه للطهو بالبخار، فراجع فصل "تعبئة خزان المياه" وأضف المياه إليه قبل تشغيل الجهاز.

ملاحظة

- تأكد من إغلاق غطاء خزان المياه بطريقة صحيحة قبل تثبيته في مكانه.

- 7 قم بوصل الجهاز بمصدر الطاقة.
- 8 قم بتدوير مفتاح التحكم إلى إعداد البخار (الصورة. 12)، راجع الجدول في فصل "المكونات وأوقات الطهو بالبخار" لمعرفة كمية المياه الموصى بها للطهو بواسطة البخار.
 - ← ستتم إضاءة المؤشر باللون الأصفر، للإشارة إلى أن عملية الطهو بالبخار قيد التشغيل.
 - ← عند الانتهاء من دورة الطهو بالبخار، سيتوقف الجهاز تلقائيًا عن التشغيل وسينبثق ضوء المؤشر.
- 9 بعد الانتهاء من دورة الطهو بالبخار، قد بتدوير مفتاح التحكم مجددًا إلى وضعية "إيقاف التشغيل" (الصورة. 13). انتظر دقيقتين أو إلى أن يتوقف البخار عن التصاعد من الجزء العلوي من الدورق قبل إزالته.

تنبيه

- إذا كنت تنوي بدء دورة جديدة للطهو بالبخار، فاترك الجهاز يبرد لمدة 10 دقائق، ثم قم بإفراغ كمية المياه المتبقية في خزان المياه قبل إعادة تعبئته من جديد، وابدأ دورة طهو بالبخار جديدة.

ملاحظة

- لا تدور مفتاح التحكم إلى وضعية "إيقاف التشغيل" قبل انتهاء دورة البخار، وذلك لتفادي عدم طهو المكونات بالبخار جيّدًا، ولتفادي بقاء المياه في الخزان.

الخط بعد الطهو بالبخار

تنبيه

- تأكد من تركيب وحدة الشفرات بما في ذلك مانع التسرب في عمود الشفرة بشكل صحيح. يجب توجيه الجانب المسطح لمانع التسرب في عمود الشفرة نحو الأعلى (الصورة (24)).
- سيصبح كل من الدورق والغطاء ساخنين بعد اكتمال دورة الطهو بالبخار. لا تمسك الدورق إلا بواسطة المقبض.
- استخدم مسكة الغطاء فقط لفتح غطاء الدورق.
- لا تستخدم إلا المعلقة المنبسطة لرفع السلة بعد الطهو بالبخار.
- تأكد دائماً من أنه تم تركيب الدورق والغطاء وتثبيتهما بإحكام على الوحدة الرئيسية (الصورة (10) و(11)) عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

- 1 لإزالة دورق الخط من الوحدة الرئيسية، امسك المقبض وادفع به إلى الورا لإلغاء قفل الدورق (الصورة (2)).
- 2 ادفع بمسكة الغطاء لفتح غطاء الدورق (الصورة (3)).
- 3 استخدم المعلقة المنبسطة المتوفرة لإخراج سلة الطهو بالبخار من الدورق. أدخل المعلقة في الثقوب الموجودة على السلة (بحيث تكون كلمة "Avent" موجهة نحو الأعلى) وارفعها من مكانها (الصورة (15)).
- 4 اسكب الطعام المطهو بالبخار في دورق الخط من خلال الإمساك بالمعلقة (الصورة (16)).

ملاحظة

- لا داعي لسكب المياه المجمعة في الدورق، امزجها مع الطعام المطهو بالبخار لخلطها.

- 5 أعد وضع غطاء دورق الخط وثبته في مكانه (الصورة (17)). لا تعد سلة الطهو بالبخار إلى الدورق عندما تريد خلط الطعام.
- 6 هز دورق الخط لتوزيع المكونات بشكل متساوٍ.
- 7 إذا لزم الأمر، أزل غطاء الدورق وأضف مكونات إضافية للخلط (مثل المياه للطعام المهروس أو مكونات إضافية مطبوخة مثل الأرز أو المعكرونة). لا تتجاوز الحد الأقصى من كمية الطعام المسموح بها التي تبلغ 400 مل.
- 8 أعد دورق الخط إلى الوحدة الرئيسية. قم بتدوير الدورق لتثبيته في مكانه. تأكد من أن الدورق مثبت بإحكام ومن أن المقبض موجود مباشرة فوق مفتاح قفل الدورق. تأكد من أن المقبض موجود على الجانب الأيمن (الصورة (11)).
- 9 لبدء عملية الخلط، قم بتدوير المفتاح إلى وضعية "الخلط" حتى يتم خلط المكونات وصولاً إلى القوام الذي تريده (الصورة (18)).

تنبيه

- لا تخلط المكونات في الجهاز لأكثر من 30 ثانية في المرة الواحدة. إذا لم تنته من الخلط بعد مرور 30 ثانية، فحرر المفتاح لإيقاف عملية الخلط وانتظر بضع ثوان قبل المتابعة. إذا أصبحت الوحدة الرئيسية ساخنة، فدعها تبرد لبضع دقائق قبل المتابعة.

- 10 افضل الطاقة عن الجهاز.
- 11 أزل الدورق من الوحدة الرئيسية وافتح غطاء الدورق (الصورة (14)).
- 12 استخدم المعلقة المنبسطة لنقل الطعام من الدورق إلى وعاء أو صحن (الصورة (19)).

الخلط فقط

تنبيه

- تأكد من تركيب وحدة الشفرات بما في ذلك مانع التسرب في عمود الشفرة بشكل صحيح. يجب توجيه الجانب المسطح لمانع التسرب في عمود الشفرة نحو الأعلى (الصورة. (24)).
- تأكد دائماً من أن غطاء دورق الخلط مثبت بإحكام في مكانه أثناء تشغيل الجهاز.

ملاحظة

- يجب غسل المكونات وتقطيعها وتقطيعها إلى مكعبات صغيرة بحجم لا يزيد عن 1 سم قبل خلطها.

- 1 أزل دورق الخلط من الوحدة الرئيسية وادفع مسكة الغطاء لفتح الدورق. (الصورة. (2) والصورة (3)).
- 2 اسكب الطعام المقطع في دورق الخلط مباشرة من دون استخدام سلة الطهو بالبخار. لا تتجاوز الكمية القصوى MAX التي تبلغ 400 مل.
- 3 أعد وضع غطاء دورق الخلط وثبته في مكانه (الصورة. (17)). هز دورق الخلط للتأكد من توزيع المكونات بشكل متساوٍ.
- 4 أعد دورق الخلط إلى الوحدة الرئيسية وثبته بإحكام في مكانه.
- 5 لبدء عملية الخلط، قم بتدوير المفتاح إلى وضعية "الخلط" حتى يتم خلط المكونات وصولاً إلى القوام الذي تريده (الصورة. (18)).

ملاحظة

- في حال التصقت المكونات بجدار الخلاط، أو إذا كانت المكونات المخلوطة ما زالت صلبة جداً، فحرر مفتاح الخلط، وأزل الدورق من الوحدة الرئيسية وحرك المكونات بواسطة ملعقة وأضف مياه الشرب حتى يصبح قوام الطعام المخلوط مناسباً لعمر طفلك.

تنبيه

- لا تخلط المكونات في الجهاز لأكثر من 30 ثانية في المرة الواحدة. إذا لم تنته من الخلط بعد مرور 30 ثانية، فحرر المفتاح لإيقاف عملية الخلط وانتظر بضع ثوان قبل المتابعة. إذا أصبحت الوحدة الرئيسية ساخنة، فدعها تبرد لبضع دقائق قبل المتابعة.

- 6 أفضل الطاقة عن الجهاز.
- 7 أزل الدورق من الوحدة الرئيسية وافتح غطاء الدورق (الصورة. (14)).
- 8 استخدم الملعقة المنبسطة لنقل الطعام من الدورق إلى وعاء أو صحن (الصورة. (19)).

المكونات وأوقات الطهو بالبخار

| نوع الطعام | المكونات | الوقت التقريبي للطهو بالبخار (بالدقائق)* | مستوى المياه في خزان المياه (مل) |
|------------|-----------------|--|----------------------------------|
| الفاكهة | تفاح | 20 | 120 |
| | برتقال/ماندارين | 20 | 120 |
| | دراق | 10 | 60 |
| | إجاص | 20 | 120 |
| | أناناس | 30 | 180 |

| نوع الطعام | المكونات | الوقت التقريبي للطهو بالبخار (بالدقائق)* | مستوى المياه في خزان المياه (مل) |
|------------|---|---|-------------------------------------|
| | برقوق | 10 | 60 |
| | فراولة | 20 | 120 |
| خضار | هليون | 20 | 120 |
| | بروكولي | 20 | 120 |
| | جزر | 30 | 180 |
| | قرنبيط | 20 | 120 |
| | الكرفس | 20 | 120 |
| | باذنجان | 20 | 120 |
| | شُمر | 30 | 180 |
| | فاصوليا خضراء | 30 | 180 |
| | كراث | 20 | 120 |
| | البصل | 20 | 120 |
| | بازلاء | 20 | 120 |
| | فلفل | 20 | 120 |
| | بطاطس | 30 | 180 |
| | قرع | 20 | 120 |
| | سبانخ | 20 | 120 |
| | كرنب لفتي | 20 | 120 |
| | ذرة حلوة | 20 | 120 |
| | بطاطس حلوة | 20 | 120 |
| | طماطم | 20 | 120 |
| | لفت | 30 | 180 |
| | كوسى | 20 | 120 |
| اللحم | دجاج، لحم بقر، لحم ضأن، لحمة دهنية، إلخ. | 30 | 180 |
| الأسماك | سمك السلمون، السمك الأبيض، سمك موسى، سمك القد، سمك السلمون المرقط، إلخ. | 20 | 120 |

* يجب تقطيع كل المكونات إلى مكعبات صغيرة لا تزيد سماكتها عن 1 سم. يستند تقدير أوقات الطهو بالبخار إلى 200 غرام من الطعام. اضبط وقت الطهو بالبخار وفقاً لكمية الطعام الفعلية.

* قد تختلف أوقات الطهو بالبخار بسبب تذبذب الجهد الكهربائي.

أمثلة عن الصفات

| المكونات | مستوى المياه وأوقات الطهو بالبخار | الخلط |
|---|--|--|
| • 140 غرام بطاطس • 70 غرام بروكولي | • يُضاف 120 مل من المياه وتُطهى المكونات بالبخار لحوالي 20 دقيقة | • تُخلط المكونات ما بين 3 و 5 مرات لمدة 15 ثانية كل مرة |
| • 50 غرام موز • 50 غرام أفوكادو* | • ما من حاجة إلى استخدام الطهو بالبخار | • يُضاف 60 مل حليب • تُخلط المكونات ما بين 3 و 5 مرات لمدة 15 ثانية كل مرة |
| • 80 غرام قرنبيط • 90 غرام بطاطس • 60 غرام جزر | • يُضاف 180 مل من المياه وتُطهى المكونات بالبخار لحوالي 30 دقيقة | • تُخلط المكونات ما بين 2 و 3 مرات لمدة 15 ثانية كل مرة |
| • 250 غرام من لحم بقر/ لحم ضأن/صدر دجاج/ لحم مدخن* | • يُضاف 180 مل من المياه وتُطهى المكونات بالبخار لحوالي 30 دقيقة | • تُخلط المكونات ما بين 3 و 5 مرات لمدة 15 ثانية كل مرة • إذا لزم الأمر، تُمزج ملعقة كبيرة من هريس اللحم مع 3 ملاعق كبيرة من الخضار المهروسة [راجع وصفة جنة الخضار (3)] |
| • 100 غرام دراق • 100 غرام إجماص • 50 غرام توت بري* | • يُضاف 120 مل من المياه وتُطهى المكونات بالبخار لحوالي 20 دقيقة | • تُخلط المكونات ما بين 2 و 3 مرات لمدة 5 ثوانٍ كل مرة • بعد الخلط، يُقسّم الهريس إلى 5 حصص. تُمزج إحدى الحصص مع 100 غرام من لفائف الشوفان لكل طبق |
| • 100 غرام سمك قد • 150 غرام بطاطس | • يُضاف 180 مل من المياه وتُطهى المكونات بالبخار لحوالي 30 دقيقة | • تُخلط المكونات ما بين 2 و 3 مرات لمدة 5 ثوانٍ كل مرة • بعد الخلط، يُقسّم الهريس إلى 5 حصص. تُمزج إحدى الحصص مع 100 غرام من عصيدة الأرز المطبوخة جيدًا لكل طبق |
| • 120 غرام سمك سلمون • 120 غرام بروكولي | • يُضاف 120 مل من المياه وتُطهى المكونات بالبخار لحوالي 20 دقيقة | • تُخلط المكونات ما بين 2 و 3 مرات لمدة 5 ثوانٍ كل مرة • بعد الخلط، تُقسّم المكونات إلى 4 حصص. تُمزج إحدى الحصص مع 140 غرام من المعكرونة الأصداف المطبوخة جيدًا لكل طبق |
| • 240 غرام هليون* | • يُضاف 120 مل من المياه وتُطهى المكونات بالبخار لحوالي 20 دقيقة | • ما من حاجة إلى الخلط • بعد الطهو بالبخار، يُقسّم الهليون إلى 3 حصص. تُمزج إحدى الحصص مع 100 غرام من قطع البطاطس الطازجة المطبوخة و20 غرام من جينة البارميزان المفرومة لكل طبق |

* لا بد من غسل المكونات وتقسيمها وتقطيعها إلى مكعبات صغيرة لا تتعدى سماكتها 1 سم قبل بدء التحضير.

* تحقق دائمًا من درجة حرارة الطعام وقوامه قبل إطعام طفلك.

* إن الصفات المذكورة أعلاه مخصصة للأطفال في مختلف مراحل الفطام. نحن نقترح:

- * الوصفة 1-2 للأطفال في المرحلة الأولى من الفطام (حوالي 64- أشهر)
 - * الوصفة 3-4 للأطفال في المرحلة الثانية من الفطام (حوالي 6-8 أشهر)
 - * الوصفة 5-6 للأطفال في المرحلة الثالثة من الفطام (حوالي 9-12 أشهر)
 - * الوصفة 7-8 للأطفال في المرحلة الرابعة من الفطام (أكثر من 12 شهرًا)
- * ولكن بما أن الأطفال ينمون بوتيرة مختلفة عن بعضهم البعض، يُرجى اختيار وصفات مناسبة وفقًا لنمو طفلك.

التنظيف وإزالة الترسبات

التنظيف

تنبيه

- نظّف الجهاز بعد كل استخدام.
- لا تدع المياه تلامس الوحدة الرئيسية وخزان المياه على الإطلاق ولا تغسلهما تحت مياه الحنفية.
- لا تضع محاليل / أقراص التبييض أو التعقيم الكيميائية على الإطلاق في الجهاز.
- لا تستخدم الليف الخشنة أو مواد التنظيف الكاشطة أو السوائل القوية مثل البنزين أو الأسيتون أو الكحول على الإطلاق لتنظيف الجهاز.
- يمكنك تنظيف سلة الطهو بالبخار ودورق الطهو بالبخار والخلط ووحدة الشفرات وغطاء الدورق في الجلاية. قبل وضعها في الجلاية، يُرجى غسل هذه الأجزاء تحت مياه الحنفية بعد استعمالها مباشرة. لا تغمرها في المياه مع الأجزاء التي لم يتم تنظيفها.
- أعد دائمًا تركيب مانع التسرب في عمود الشفرة في وحدة الخلط بعد إزالته للتنظيف. تأكد من أن الجانب المسطح المانع التسرب في عمود الشفرة موجه نحو الأعلى.

- 1 افضل الجهاز وأزل الدورق من الوحدة الرئيسية.
- 2 ادفع مسكة الغطاء باتجاه عقارب الساعة لفتح غطاء الدورق (الصورة. (3)).
- 3 أغسل سلة الطهو بالبخار ودورق الطهو بالبخار والخلط وغطاء الدورق والملعقة تحت مياه الحنفية لإزالة بقايا الطعام (الصورة. (21)).
- 4 يمكن تفكيك وحدة الشفرات لغسلها إذا لزم الأمر (الصورة. (20)).
- 5 أزل مانع التسرب في عمود الشفرة من وحدة الخلط للتنظيف إذا لزم الأمر.

تنبيه

- امسك وحدة الشفرات بدقة فائقة لتجنب التعرض لأي إصابة بما أن حواف التقطيع حادة.
- 6 قم بتدوير غطاء خزان المياه بعكس اتجاه عقارب الساعة وإزالته من مكانه.
 - 7 اغسل غطاء خزان المياه تحت مياه الحنفية.
 - 8 إذا لزم الأمر، أسكب المياه العذبة في خزان المياه ثم تخلص منها. كرر هذه الخطوة حسب الضرورة إلى أن يصبح خزان المياه نظيفًا. لا تترك المياه في خزان المياه (الصورة. (22)).
 - 9 جفّف الوحدة الرئيسية وكل الأجزاء بعد التنظيف (الصورة. (23)).
 - 10 اجمع كل الأجزاء عندما تصبح جافة.

- يمكن للأجزاء التي تلامس الطعام مثل سلة الطهو بالبخار والدورق أن تكتسب لوثًا بسبب الطعام. هذا أمر طبيعي. لا تزال كل الأجزاء آمنة للاستخدام ولن تلحق بالتالي أي ضرر بالطعام المطبوخ.

إزالة الترسبات من خزان المياه

- للحصول على أداء مثالي، نوصي بإزالة الترسبات من الجهاز كل أسبوعين إلى 4 أسابيع. للحد من تراكم الترسبات الكلسية، نوصي باستخدام مياه غير عسرة أو تمت تنقيتها أثناء الطهو بالبخار.
- لا تشغل الجهاز إذا تم وضع محلول لإزالة الترسبات في خزان المياه.
- لإزالة الترسبات من الجهاز، اتبع إرشادات إزالة الترسبات أدناه.
- 1 تأكد من أن الجهاز متوقف عن التشغيل.
 - 2 أخلط 80 مل من الخل الأبيض (6% حمض الخليك) مع 80 مل من المياه. بدلاً من ذلك، يمكنك استخدام حمض الستريك مع مياه دافئة لإزالة الترسبات من خزان المياه.
 - 3 أضف المحلول إلى خزان المياه.
 - 4 ضع غطاء خزان المياه على الخزان وقم بتدويره باتجاه عقارب الساعة لتشييته بإحكام.
 - 5 انتظر لمدة 6 ساعات / طيلة الليل أو حتى تذوب كل الترسبات الكلسية.
 - 6 أفرغ خزان المياه من المحلول المستخدم.
 - 7 إذا لم تذب كل الترسبات الكلسية المتراكمة تمامًا، فكرر عملية إزالة الترسبات في هذا الفصل من الخطوة 1 إلى 6.
 - 8 أسكب بعضًا من المياه العذبة في خزان المياه ثم تخلص منها. كرر هذه الخطوة حسب الضرورة إلى أن يصبح خزان المياه نظيفًا.
 - 9 اغسل غطاء خزان مياه جيدًا تحت مياه الحنفية.
 - 10 املا خزان المياه بكمية 180 مل من المياه، وارك الجهاز يكمل دورة بخار مع دورق فارغ قبل استخدام الجهاز من جديد مع الطعام.

التخزين

- 1 أفرغ خزان المياه قبل تخزين الجهاز.
- 2 تأكد من أن كل الأجزاء نظيفة وجافة قبل تخزين الجهاز (راجع فصل "التنظيف وإزالة الترسبات").
- 3 خزّن الجهاز مع وحدة الشفرات داخل الدورق لمنع إلحاق أي ضرر به.
- 4 تأكد دائمًا من أن غطاء كل من خزان المياه والدورق مثبتان بإحكام في مكانهما قبل التخزين.

إعادة التدوير



يشير هذا الرمز إلى أنه يجب عدم التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية (2012/19/EU) اتباع القوانين المعمدة في بلدك لجمع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص من النفايات بطريقة صحيحة في منع العواقب السلبية على البيئة وصحة الأشخاص.

الضمان والخدمة

إذا احتجت إلى معلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، فنفضل بزيارة موقع Philips على ويب www.philips.com/avent أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك التابع لشركة Philips في بلدك (يمكنك الرجوع إلى كتيب الضمان العالمي لمزيد من التفاصيل). في حال عدم وجود مركز خدمة للمستهلك في بلدك، يُرجى زيارة موزع منتجات Philips المحلي.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشاكل الأكثر شيوعًا التي قد تصادفها عند استخدام الجهاز. إذا لم تساعدك المعلومات التالية على حل مشكلتك، فيمكنك الاتصال بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

| المشكلة | السبب المحتمل | الحل |
|---|---|--|
| لا يعمل الجهاز. | هذا الجهاز مجهز بقفل أمان. ولن يعمل بالتالي في حال لم يتم تركيب الأجزاء بطريقة صحيحة على الوحدة الرئيسية. | ركب كل الأجزاء بطريقة صحيحة. قبل بدء عملية الطهو بالبخار، يجب وضع غطاء الدورق على الدورق وتثبيتته بإحكام عبر تدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة. أعد الدورق إلى الوحدة الرئيسية بشكل عمودي وثبته في مكانه عبر تدويره باتجاه عقارب الساعة. قم بتوصيل القابس بمأخذ التيار الكهربائي. |
| لا يُضيء مؤشر الطهو بالبخار. | الجهاز غير متصل بوحدة التزويد بالطاقة. | صَحِّح الدورق على الوحدة الرئيسية وثبته بطريقة صحيحة. |
| لم يتم تثبيت الدورق على الوحدة الرئيسية بطريقة صحيحة. | لقد بدأت دورة ثانية للطهو بالبخار مباشرة بعد الانتهاء من أول دورة. | أوقف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد لمدة 10 دقائق قبل البدء بدورة ثانية للطهو بالبخار. |
| تنبعث رائحة كريهة من خزان المياه في المرات الأولى التي يتم فيها استخدام الجهاز. | لم تغسل خزان المياه قبل استخدامه. | راجع الفصل "التنظيف وإزالة الترسبات" لتنظيف خزان المياه، ثم أكمل دورة طهو بالبخار بحيث يكون الدورق فارغًا. |
| الجهاز لا يولّد البخار. | لم تضع المياه في الخزان. | أوقف تشغيل الجهاز وأفضله عن مصدر الطاقة، ثم أضف المياه إلى خزان المياه. |
| تراكم الترسبات الكلسية بكمية كبيرة في خزان المياه. | تمت إعاقة مسار البخار ومخرج البخار لخزان المياه ومدخل البخار لغطاء الدورق. | اعمد إلى إزالة الترسبات من خزان المياه. راجع قسم "إزالة الترسبات" في فصل "التنظيف وإزالة الترسبات". |
| يتسرب البخار من خزان المياه. | لم يتم إغلاق غطاء خزان المياه بطريقة صحيحة. | تحقق من مخرج البخار لخزان المياه ومدخل البخار لغطاء الدورق ومسار البخار، وتأكد من عدم وجود أي شيء يعيقها. |
| لم يتم تركيب الدورق على الوحدة الرئيسية بطريقة صحيحة. | لم يتم إغلاق غطاء خزان المياه بطريقة صحيحة. | أغلق غطاء خزان المياه بطريقة صحيحة عبر تحريكه من وضعيه إلغاء القفل إلى القفل. |
| لم يتم تركيب الدورق على الوحدة الرئيسية بطريقة صحيحة. | إن مدخل البخار لغطاء الدورق مسدود. | صَحِّح دورق الخلط بطريقة صحيحة على الوحدة الرئيسية. |
| إن مدخل البخار لغطاء الدورق مسدود. | | نظّف مدخل البخار لغطاء الدورق. |

| المشكلة | السبب المحتمل | الحل |
|--|---|---|
| لم يتم طهو المكونات جيدًا. | إن القطع الموجودة في الدورق كبيرة جدًا. | قطع الطعام إلى قطع صغيرة (مكعبات بسماكة 1 سم). |
| | لقد وضعت كمية كبيرة من المكونات في الدورق. | قلل كمية الطعام الموجودة في الدورق. يجب ألا تتخطى كمية الطعام الحافة العليا من مسار البخار في السلة. |
| | كمية المياه الموجودة في خزان المياه قليلة جدًا. | ضع كمية المياه التي تناسب وقت الطهو بالبخار. تحقق من فصل "المكونات وأوقات الطهو بالبخار" للتأكد من إضافة كمية المياه المناسبة لوقت الطهو بالبخار بالنسبة إلى المكونات التي تريد طهيها بالبخار أو الوصفة التي ترغب في تحضيرها. |
| | تتراكم الترسبات الكلسية بكمية كبيرة في خزان المياه. | اعمد إلى إزالة الترسبات من خزان المياه. راجع قسم "إزالة الترسبات" في فصل "التنظيف وإزالة الترسبات". |
| تتساقط المكونات خارج الدورق. | لقد وضعت كمية كبيرة من المكونات في الدورق. | أوقف تشغيل الجهاز وحضر كمية طعام أصغر. |
| تتسرب كمية كبيرة من البخار من غطاء الدورق. | لم يتم تثبيت الغطاء على الدورق بإحكام. | ضع غطاء الدورق على الدورق وقم بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في مكانه بإحكام. |
| وظيفة الخلط لا تعمل. | لقد وضعت كمية كبيرة من المكونات في الدورق. | أوقف تشغيل الجهاز وحضر كمية طعام أصغر. لا تضع أبدًا كمية كبيرة من المكونات في الدورق لدرجة يتعذر فيها إغلاق الغطاء. ننصح بعدم تجاوز الحد الأقصى MAX من كمية الطعام التي تبلغ 400 مل عند استخدام وظيفة الخلط. |
| | لم يتم تثبيت الدورق على الوحدة الرئيسية بطريقة صحيحة. | ضع الدورق مع الغطاء على الوحدة الرئيسية، واعمد إلى محاذاة المقبض على الدورق مع رمز U الموجود على الوحدة الرئيسية، ثم قم بتدوير الدورق بعكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته بإحكام في مكانه على الوحدة الرئيسية. |
| | لم يتم تثبيت الغطاء على الدورق بإحكام. | ضع غطاء الدورق على الدورق وقم بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في مكانه بإحكام. |
| | أنت تستخدم الجهاز لخلط مكونات لينة مثل الجبنة. | تحقق من جدول المكونات وأوقات الطهو بالبخار أو الأمثلة عن الوصفات واختر المكونات المناسبة للخلط. |
| | لقد استخدمت وظيفة الخلط بشكل مستمر لأكثر من 30 ثانية. | توقف عن خلط المكونات واترك الجهاز يبرد لبضع ثوان، ثم شغل وظيفة الخلط من جديد. |
| نتائج الخلط ليست ناعمة بما فيه الكفاية. | وقت الخلط غير كافٍ. | اخلط المكونات بضع مرات إضافية. لا تخلط المكونات بشكل مستمر لأكثر من 30 ثانية في المرة الواحدة. |
| | لم تتم معالجة المكونات مسبقًا بما فيه الكفاية. | يجب غسل المكونات وتقسيمها وتقطيعها إلى مكعبات صغيرة بحجم لا يزيد عن 1 سم قبل طهيها بالبخار وخلطها. |
| | كمية الطعام الذي يجب خلطه قليلة جدًا أو كثيرة جدًا. | قم بزيادة كمية الطعام أو تقليلها لخلطها بطريقة صحيحة. |
| | وقت الطهو بالبخار غير كافٍ. | أضف كمية المياه الصحيحة لوقت الطهو بالبخار الكافي. راجع فصل "المكونات ووقت الطهو بالبخار". |

| المشكلة | السبب المحتمل | الحل |
|--|--|--|
| | المكونات جافة وتلتصق بجدار الدورق أثناء الخلط. | بعد الطهو بالبخار، ما من حاجة إلى سكب المياه المجمعة في الدورق. امزجها مع الطعام المطهو بالبخار لخلطها. في حال استخدام وظيفة الخلط فقط (من دون البخار)، فأضيف كمية مناسبة من مياه الشرب في الدورق، واخلطها مع مكونات الطعام قبل خلطها. |
| يُصدر الجهاز ضجيجًا وتنبعث منه رائحة كريهة وهو ساخن جدًا وينبعث منه دخان، إلخ... | لقد وضعت كمية كبيرة من المكونات في الدورق. | أوقف تشغيل الجهاز وحضّر كمية طعام أصغر. |
| | لم يتم إغلاق غطاء الدورق بطريقة صحيحة. | ضع غطاء الدورق على الدورق وثبته في مكانه بإحكام. |
| | أنت تستخدم وظيفة الخلط منذ وقت طويل. | لا تخلط المكونات في الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 30 ثانية في المرة الواحدة. |
| توجد بقع بيضاء في خزان المياه وعلى الغطاء. | تتراكم الترسبات الكلسية على هذه الأجزاء. | هذا أمر طبيعي. أزل الترسبات الكلسية بشكل دوري. نظّف غطاء خزان المياه وغطاء الدورق بقطعة قماش رطبة. اعمد إلى إزالة الترسبات من خزان المياه. راجع قسم "إزالة الترسبات" في فصل "التنظيف وإزالة الترسبات". |
| يتغير لون أسطح الجهاز التي تلامس الطعام. | قد تتسبب الملونات الغذائية بتغيير لون الأجزاء التي تلامس الطعام. | هذا أمر طبيعي. لا يؤثر ذلك على أداء الجهاز وجودته. لا تزال كل الأجزاء آمنة للاستخدام ولن تلحق بالتالي أي ضرر بالطعام المطبوخ. |
| يُظهر دورق الخلط تسربًا. | لم يتم تجميع وحدة الشفرات بطريقة صحيحة. | اعمد إلى شدّ وحدة الشفرات بإحكام. |
| | تم تركيب مانع التسرب في عمود الشفرة بطريقة غير صحيحة على وحدة الشفرات. | ركّب مانع التسرب في عمود الشفرة بطريقة غير صحيحة (الصورة 24). |

المواصفات التقنية

- الفولتية/الواطية: انظر إلى اللوحة في الجزء السفلي من الجهاز
- سعة المياه القصوى في خزان المياه: 180 مل
- السعة القصوى لدورق الخلط: 400 مل
- درجة حرارة التشغيل: من 10 درجات مئوية إلى 40 درجة مئوية / من 50 درجة فهرنهايت إلى 104 درجات فهرنهايت
- الحماية: نظام تسخين مع ميزة التحكم بدرجة الحرارة