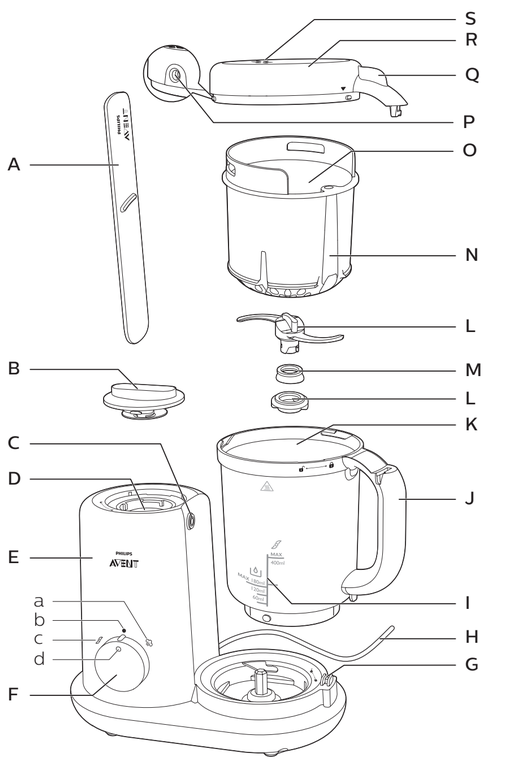
Specifications are subject to change without notice
© 2017 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

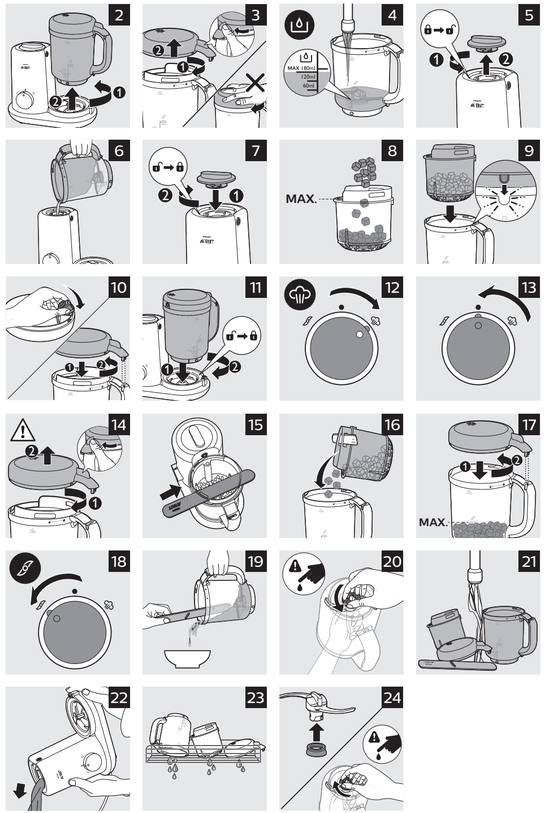
4241 354 01943

100% recycled paper

PHILIPS
AVENT
SCF862

1


S
R
Q
P
A
O
N
L
B
M
L
K
C
D
J
E
a
b
c
d
I
H
G
F


2
3
4
5
6
7
8
9
MAX.
10
11
12
13
14
15
16
17
MAX.
18
19
20
21
22
23
24

ENGLISH 6
ESPAÑOL 28
FRANÇAIS 54
ITALIANO 80
PORTUGUÊS 106

SCF862

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	22
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.

- 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.

- 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. ㉔).

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. ㉔).
- 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.

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. ⑪).
9 To start blending, turn the knob to “blend” position until the ingredients are blended to the consistency of your choice (fig. ⑱).

! 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. ⑭).
12 Use the spatula to transfer the food from the jar to your bowl or plate (fig. ⑲).

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).

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	120
	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
	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
	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*	• 140 g potato 70 g broccoli	• Add 120 ml water and steam for about 20 min	• Blend 3-5 times for 15 seconds each
(2) Bananas about avocado*	• 50 g banana • 50 g avocado	• No need to steam	• Add 60 ml milk • Blend 3-5 times for 15 seconds each
(3) Veggie heaven*	• 80 g cauliflower • 90 g potato • 60 g carrot	• Add 180ml water and steam for about 30 min	• Blend 2-3 times for 15 seconds each
(4) Meat mates*	• 250 g beef / lamb / chicken breast / pork	• Add 180ml water and steam for about 30 min	• 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)]
(5) My first muesli*	• 100 g peach • 100 g pear • 50 g blueberries	• Add 120ml water and steam for about 20 min	• 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

	Ingredient	Water volume and steaming time	Blending
(6) Cod and potato party*	• 100 g cod • 150g potato	• Add 180ml water and steam for about 30 min	• 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 *	• 120 g salmon • 120 g broccoli	• Add 120ml water and steam for about 20 min	• 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 *	• 240 g asparagus	• Add 120 ml water and steam for about 20 min	• 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. ㉑).
4 The blade unit can be disassembled for rinsing if need be (fig. ⑳).
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.
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.
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.

Problem	Possible cause	Solution
	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.	Descale 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.
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.

Problem	Possible cause	Solution
	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.	Descale 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.
	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.

Problem	Possible cause	Solution
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.
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.
	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 are white spots on the water tank and water tank lid.	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.

Problem	Possible cause	Solution
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

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

Indice de contenidos

Importante	29
Introducción	33
Descripción general	34
Antes de utilizarlo por primera vez	34
Uso del aparato	35
Limpieza y eliminación de depósitos de cal	45
Almacenamiento	47
Reciclaje	47
Garantía y servicio	48
Solución de problemas	48
Especificaciones técnicas	53

Importante

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

Peligro

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

Advertencia

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

- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- El aparato, incluida la tapa de la jarra, se calienta durante la cocción al vapor o poco después (especialmente las superficies con el símbolo " ") y puede provocar quemaduras si se toca. La tapa de la jarra debe abrirse únicamente con la pestaña de la tapa. Para levantar la cesta, se debe utilizar la espátula. Para levantar la jarra, sujétela por el asa.
- Tenga cuidado, ya que durante la cocción al vapor y al retirar la tapa sale vapor caliente de la jarra.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del depósito de agua al abrir la tapa.
- Tenga en cuenta que seguirá saliendo vapor caliente por el orificio de salida del vapor de la tapa de la jarra un tiempo después de que se complete el ciclo de cocción al vapor. Tenga cuidado cuando abra la tapa de la jarra.
- Si el aparato se monta de forma incorrecta, podría salir vapor caliente del borde de la tapa del depósito de agua. Consulte el capítulo "Solución de problemas" para prevenir o solucionar este inconveniente.
- No utilice este aparato para picar ingredientes duros ni pegajosos.
- No utilice nunca soluciones ni pastillas con lejía o esterilizadores químicos en el aparato.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como acetona, gasolina o alcohol, para limpiar el esterilizador.
- Deje siempre que el aparato se enfríe durante 10 minutos después de un ciclo de cocción para comenzar otro.
- No deje que el aparato triture durante más de 30 segundos seguidos. Si no ha terminado de triturar después de 30 segundos, suelte el botón para detener el proceso de triturado y espere unos segundos antes de continuar. Si la unidad principal se calienta, deje que se enfríe durante unos minutos antes de continuar.

- No vierta nunca líquidos en la jarra para cocer al vapor.

Precaución

- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- No coloque el aparato sobre un horno o un fogón encendido o aún caliente, ni lo sitúe cerca de ellos.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- Antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe.
- Gire el botón de control hasta la posición de apagado después de la cocción al vapor.
- No introduzca nunca la jarra ni ninguna otra pieza del aparato en un microondas, ya que las piezas metálicas del asa de la jarra y la unidad de cuchillas no son adecuadas para este uso.
- No esterilice nunca la jarra ni ninguna otra pieza del aparato en un esterilizador o en un microondas, ya que las piezas metálicas de la unidad de cuchillas no son adecuadas para este uso.
- Este aparato es sólo para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana. El aparato emite vapor caliente durante el uso. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre alrededor para evitar que se produzcan daños en los armarios u otros objetos.

- No utilice el aparato si se ha caído o está dañado de alguna forma. Llévelo a un centro de servicio Philips autorizado para su reparación.
- No utilice la función de cocción al vapor sin agua en el depósito.
- Asegúrese de que el agua del depósito no supera los 180 ml.
- Asegúrese de que la tapa del depósito de agua se ha fijado correctamente antes de cocer al vapor.
- Al triturar, no supere el nivel de volumen de triturado de alimentos **MAX** indicado en la jarra (400 ml).
- No levante ni mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No introduzca objetos en la salida de vapor del depósito de agua, la entrada de vapor de la tapa de la jarra ni el conducto de vapor de la cesta.
- Nunca rellene el depósito de agua durante la cocción, ya que pueden salir vapor y agua caliente del aparato.
- Asegúrese siempre de que la tapa del depósito de agua se ha enfriado antes de abrirla.
- No ponga nunca en marcha la fuente de alimentación de este aparato a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni lo conecte a un circuito que se encienda y se apague regularmente.
- Compruebe siempre la temperatura de la comida cocinada en el dorso de la mano antes de dar de comer a su bebé.
- Compruebe siempre la consistencia de los alimentos para su bebé. Para obtener indicaciones sobre qué consistencias de alimentos son adecuadas para las distintas edades, consulte la guía de introducción a los alimentos sólidos disponible para descargar en el sitio web de Philips, o busque el asesoramiento de un médico o especialista.

- Utilice únicamente la espátula proporcionada para levantar la cesta y vaciar los alimentos de la jarra como se indica (fig. ⑮).
- Eliminar la cal regularmente contribuye a evitar que el aparato se deteriore.
- Asegúrese de que la cantidad de alimentos de la cesta de vapor no excede el borde superior del conducto de vapor de la cesta; de lo contrario, el conducto se bloqueará.

Sistemas de seguridad

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

Este aparato también está equipado con una función de desactivación de seguridad en caso de sobrecalentamiento. Puede producirse un sobrecalentamiento si el tiempo entre dos ciclos de cocción es demasiado corto. Si la función de desactivación de seguridad en caso de sobrecalentamiento del aparato se activa durante el ciclo de cocción al vapor, deje que el aparato se enfríe durante unos minutos. Después de esto, se puede utilizar el aparato de nuevo.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Introducción

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

Este robot de comida para bebés Essential ayuda a los padres a preparar menús nutritivos para sus bebés con funciones de cocción al vapor y triturado combinadas en un solo aparato.

Descripción general

Descripción del producto (fig. ①)

A Espátula
B Tapa para depósito de agua
C Salida de vapor del depósito de agua
D Depósito de agua
E Unidad principal
F Rueda de control
  a Posición de “vapor”
  b Posición de “apagado”
  c Posición de “triturado”
  d Piloto de encendido (cocción al vapor)
G Interruptor de bloqueo de la jarra
H Cable de alimentación
I Indicador de volumen de alimentos y nivel de agua
J Asa de la jarra
K Jarra de cocción al vapor y triturado
L Unidad de cuchillas
M Junta del eje de la cuchilla
N Conducto de vapor de la cesta
O Cesta de vapor
P Entrada de vapor de la tapa de la jarra
Q Pestaña de la tapa
R Tapa de la jarra
S Orificio de salida del vapor de la tapa de la jarra

Antes de utilizarlo por primera vez

1 Quite todos los materiales de embalaje del aparato.
2 Limpie a fondo todas las piezas antes de usar el aparato por primera vez. Consulte el capítulo “Limpieza y eliminación de depósitos de cal”.
3 Se recomienda llevar a cabo un ciclo de cocción al vapor con la cesta de vapor y la jarra vacías antes de usar el aparato por primera vez. Consulte los capítulos “Llenado del depósito de agua” y “Proceso de vaporización”.

Uso del aparato

! Precaución

- Compruebe siempre la temperatura y la consistencia de la comida cocinada en el dorso de la mano antes de alimentar a su bebé.

Este aparato está diseñado para cocer al vapor ingredientes sólidos frescos antes de triturarlos para que tengan la consistencia adecuada para los bebés. Normalmente, primero se cocinan al vapor los ingredientes y luego se trituran. Sin embargo, también puede usar el aparato solo para cocinar al vapor o triturar. Si utiliza el aparato solo para triturar, puede omitir las secciones "Llenado del depósito de agua" y "Proceso de vaporización" y seguir las instrucciones de la sección "Solo triturado".

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

- Cocer al vapor los mismos ingredientes durante más de 30 minutos
- Cocer al vapor ingredientes crudos congelados
- Triturar primero y luego cocer
- Calentar líquidos como sopas, salsas o agua
- Recalentamiento de alimentos
- Descongelar alimentos
- Preparar arroz o pasta
- Cortar ingredientes duros como cubitos de hielo o terrones de azúcar, o ingredientes pegajosos como el queso

Llenado del depósito de agua

! Precaución

- Antes de usar la jarra para medir el agua, enjuáguela y asegúrese de que está limpia.
- Antes de usar la jarra para medir el agua, asegúrese de que la unidad de cuchillas y la junta del eje de la cuchilla están montadas correctamente. El lado plano de la junta del eje de la cuchilla debe estar orientado hacia arriba (fig. ㉔).

Nota

- Asegúrese de que el agua del depósito no supera los 180 ml. La indicación del nivel de agua se encuentra en la jarra de triturado.
- Le recomendamos que utilice agua blanda o purificada, ya que los minerales presentes en el agua mineral o en el agua del grifo pueden provocar que se acumule cal con mayor rapidez en el interior del depósito de agua.
- A excepción del vinagre blanco que se utiliza para eliminar los depósitos de cal, no vierta nunca otros líquidos que no sean agua dentro del depósito.

1 Empuje el asa de la jarra de cocción al vapor y triturado hacia atrás para retirarla de la unidad principal (fig. ②). Llene con agua hasta el volumen adecuado siguiendo las indicaciones del capítulo "Ingredientes y tiempo de cocción" del manual de usuario (fig. ④).

2 Gire la tapa del depósito de agua hacia la izquierda para abrirla (fig. ⑤) y, a continuación, llénelo con agua utilizando la jarra de triturado (fig. ⑥). No exceda el límite MAX de 180 ml (fig. ④).

3 Coloque de nuevo la tapa del depósito de agua y gírela hacia la derecha para fijarla de forma segura en su posición (fig. ⑦).

Nota

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

Proceso de vaporización

! Precaución

- Asegúrese de que la unidad de cuchillas y la junta del eje de la cuchilla están montadas correctamente. El lado plano de la junta del eje de la cuchilla debe estar orientado hacia arriba (fig. ㉔).
- El vapor o el agua caliente pueden quemarle los dedos. No toque ni deje nunca que los niños entren en contacto con piezas calientes del aparato o el vapor procedente de la parte superior del aparato, ya que podría provocar quemaduras

Nota

- Los ingredientes se deben lavar, pelar y cortar en dados pequeños de 1 cm como máximo antes de cocinarlos al vapor.
- Descongele siempre los ingredientes crudos congelados antes de colocarlos en la cesta de vapor para cocinarlos. Sacuda cualquier exceso de agua de los ingredientes descongelados antes de ponerlos en la jarra.
- El aparato no empezará a cocinar al vapor si la jarra o su tapa no están correctamente montadas y colocadas en la unidad principal (fig. ⑩ y ⑪).

1 Empuje la pestaña de la tapa hacia la derecha para retirar la tapa de la jarra de triturado (fig. ③).

2 Coloque los ingredientes sólidos (cortados en dados de aproximadamente 1 cm) en la cesta de vapor. Los ingredientes no deben superar el borde superior del conducto de vapor de la cesta (fig. ⑧).

3 Cuando vuelva a colocar la cesta en la jarra, asegúrese de que el conducto de vapor se encuentra en el lado opuesto al asa. Cuando la cesta encaje en la posición correcta, se oirá un “clic” (fig. ⑨).

4 Coloque la tapa en la jarra y gírela hacia la izquierda para fijarla de forma segura (fig. ⑩).

5 Vuelva a fijar la jarra a la unidad principal deslizándola hacia la derecha (fig. ⑪).

Nota

- La unidad principal tiene ranuras que ayudan a guiar suavemente los pasadores de bloqueo y a fijar la jarra en su lugar. Asegúrese de que la jarra está fijada de forma segura a la unidad principal antes de cocinar al vapor o triturar.

6 Si aún no ha llenado el depósito de agua para cocinar al vapor, consulte el capítulo “Llenado del depósito de agua” y añada agua al depósito antes de empezar.

Nota

- Asegúrese de que la tapa del depósito de agua se ha fijado correctamente.

7 Enchufe el aparato.

8 Gire el botón de control hacia la posición de cocción al vapor (fig. ⑫). Consulte la tabla del capítulo “Ingredientes y tiempo de cocción” para conocer el volumen de agua recomendado para cocinar al vapor.

↳ Se encenderá el piloto amarillo, que indica que el aparato está cocinando al vapor.

↳ Cuando el ciclo de cocción al vapor finalice, el aparato se apagará automáticamente y el piloto indicador también se apagará.

9 Después de cocinar al vapor, gire el botón de control de nuevo hasta la posición de “apagado” (fig. ⑬). Espere dos minutos o hasta que deje de salir vapor de la parte superior de la jarra antes de retirarla.

Precaución

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

Nota

- No gire la rueda de control a la posición de apagado antes de que termine el ciclo de vapor para evitar que llegue vapor insuficiente y procure no dejar agua en el depósito.

Triturar después de cocinar al vapor

Precaución

- Asegúrese de que la unidad de cuchillas y la junta del eje de la cuchilla están montadas correctamente. El lado plano de la junta del eje de la cuchilla debe estar orientado hacia arriba (fig. ㉔).
- La jarra y su tapa se calientan después del ciclo de cocción al vapor. Sujete la jarra únicamente por el asa.
- Utilice solo la pestaña de la tapa de la jarra para abrirla.
- Utilice únicamente la espátula para levantar la cesta después de cocinar al vapor.
- Asegúrese de que la tapa y la jarra están correctamente montadas y colocadas en la unidad principal (fig. ⑩ y ⑪) cuando el aparato está en uso.

1 Para retirar la jarra de triturado de la unidad principal, sujete el asa y empuje hacia atrás para desbloquearla (fig. ②).

2 Empuje la pestaña de la tapa de la jarra para abrirla (fig. ③).

3 Utilice la espátula proporcionada para retirar la cesta de vapor de la jarra. Introduzca la espátula a través de los orificios de la cesta (con la palabra “Avent” orientada hacia arriba) y levántela (fig. ⑮).

4 Vierta los alimentos cocidos al vapor en la jarra de triturado sujetando la espátula (fig. ⑯).

Nota

- No es necesario vaciar el agua de la jarra. Mézclela con los alimentos cocidos al vapor para batirlos.

5 Vuelva a colocar la tapa de la jarra de triturado y fíjela en su lugar (fig. ⑰). No vuelva a colocar la cesta de vapor en la jarra mientras se prepara para triturar.

6 Sacuda la jarra de triturado para distribuir uniformemente los ingredientes.

7 Si es necesario, extraiga la tapa de la jarra y añada ingredientes adicionales a la mezcla (por ejemplo, agua en el caso de purés u otros ingredientes cocinados como arroz o pasta). No exceda el volumen de alimentos MAX de 400 ml.

8 Vuelva a colocar la jarra de triturado en la unidad principal. Gire la jarra para fijarla en su posición. Asegúrese de que la jarra está fija y el asa está colocada directamente sobre el interruptor de bloqueo de la jarra. Asegúrese de que el asa quede en el lado derecho (fig. ⑪).

9 Para empezar a triturar, gire el botón hasta la posición de “triturado”, hasta que los ingredientes tengan la consistencia deseada (fig. ⑱).

Precaución

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

10 Desenchufe el aparato.

11 Retire la jarra de la unidad principal y abra la tapa de la jarra (fig. ⑭).

12 Utilice la espátula para transferir los alimentos de la jarra a un recipiente o plato (fig. ⑲).

Solo triturar

Precaución

- Asegúrese de que la unidad de cuchillas y la junta del eje de la cuchilla están montadas correctamente. El lado plano de la junta del eje de la cuchilla debe estar orientado hacia arriba (fig. ㉔).
- Asegúrese siempre de que la tapa de la jarra de triturado está correctamente fijada en su lugar mientras el aparato está en uso.

Nota

- Los ingredientes se deben lavar, pelar y cortar en dados pequeños de 1 cm como máximo antes de batirlos.

1 Retire la jarra de triturado de la unidad principal y empuje la pestaña de la tapa para abrir la jarra (fig. ② y fig. ③).

2 Vierta los ingredientes picados en la jarra de triturado sin la cesta de vapor. No exceda la cantidad MAX de 400 ml.

3 Vuelva a colocar la tapa de la jarra de triturado y fíjela en su lugar (fig. ⑰). Sacuda la jarra de triturado para asegurarse de que los ingredientes se distribuyen de manera uniforme.

4 Vuelva a colocar la jarra de triturado en la unidad principal y fíjela de forma segura en su lugar.

5 Para empezar a triturar, gire el botón hasta la posición de “triturado”, hasta que los ingredientes tengan la consistencia deseada (fig. ⑱).

Nota

- Si los ingredientes se pegan a la pared de la jarra, o si los ingredientes batidos están todavía demasiado sólidos, suelte el mando de batido, quite la jarra de la unidad principal y separe los ingredientes con una espátula. Añada agua potable hasta que la mezcla de alimentos tenga la consistencia adecuada para la edad de su bebé.

Precaución

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

6 Desenchufe el aparato.
7 Retire la jarra de la unidad principal y abra la tapa de la jarra (fig. ⑭).
8 Utilice la espátula para transferir los alimentos de la jarra a un recipiente o plato (fig. ⑲).

Ingredientes y tiempo de cocción

Tipo de alimento	Ingrediente	Tiempo de cocción aproximado (minutos)*	Nivel de agua del depósito (ml)
Fruta	Manzana	20	120
	Naranja/mandarina	20	120
	Melocotón	10	60
	Pera	20	120
	Piña	30	180
	Ciruela	10	60
	Fresas	20	120
Verdura	Espárragos	20	120
	Brócoli	20	120
	Zanahoria	30	180
	Coliflor	20	120
	Apio	20	120

Tipo de alimento	Ingrediente	Tiempo de cocción aproximado (minutos)*	Nivel de agua del depósito (ml)
	Berenjenas	20	120
	Hinojo	30	180
	Judías verdes	30	180
	Puerro	20	120
	Cebolla	20	120
	Guisantes	20	120
	Pimiento	20	120
	Patata	30	180
	Calabaza	20	120
	Espinacas	20	120
	Colinabo	20	120
	Maíz	20	120
	Boniato	20	120
	Tomate	20	120
	Nabo	30	180
	Calabacín	20	120
Carne	Pollo, ternera, cordero, cerdo, etc.	30	180
Pescado	Salmón, pescadilla, lenguado, bacalao, trucha, etc.	20	120

* Todos los alimentos deben trocearse en dados pequeños no más grandes de 1 cm. El cálculo del tiempo de cocción al vapor se basa en 200 g de alimentos. Ajuste el tiempo de cocción al vapor en función de la cantidad real de alimentos.

* Los tiempos de cocción al vapor pueden variar debido a las fluctuaciones de voltaje.

Ejemplos de recetas

	Ingrediente	Volumen de agua y tiempo de cocción al vapor	Batidoras de vaso
(1) Puré fino de patatas y brócoli*	• 140 g de patatas y 70 g de brócoli	• Añada 120 ml de agua y cocine al vapor durante 20 min aproximadamente	• Triture entre 3 y 5 veces durante 15 segundos cada vez
(2) Plátanos con aguacate*	• 50 g de plátanos • 50 g de aguacate	• No requiere cocción al vapor	• Añada 60 ml de leche • Triture entre 3 y 5 veces durante 15 segundos cada vez
(3) Paraíso vegetariano*	• 80 g de coliflor • 90 g de patatas • 60 g de zanahoria	• Añada 180ml de agua y cocine al vapor durante 30 min aproximadamente	• Triture entre 2 y 3 veces durante 15 segundos cada vez
(4) Carnívoros*	• 250 g de ternera, cordero, pechuga de pollo o cerdo	• Añada 180ml de agua y cocine al vapor durante 30 min aproximadamente	• Triture entre 3 y 5 veces durante 15 segundos cada vez • Si es necesario, mezcle una cucharada de puré de carne con tres cucharadas de puré de verduras [consulte la receta Paraíso vegetariano (3)]
(5) Mi primer muesli*	• 100 g de melocotón • 100 g de pera • 50 g de arándanos	• Añada 120ml de agua y cocine al vapor durante 20 min aproximadamente	• Triture entre 2 y 3 veces durante 5 segundos cada vez • Después de triturar, divida el puré en cinco porciones. Mezcle una porción con 100 g de copos de avena para cada ración

	Ingrediente	Volumen de agua y tiempo de cocción al vapor	Batidoras de vaso
(6) Fiesta de bacalao con patatas*	• 100 g de bacalao • 150g de patatas	• Añada 180ml de agua y cocine al vapor durante 30 min aproximadamente	• Triture entre 2 y 3 veces durante 5 segundos cada vez • Después de triturar, divida el puré en cinco porciones. Mezcle una porción con 100 g de gachas de arroz bien hervidas para cada ración
(7) Fueron felices y comieron brócoli*	• 120 g de salmón • 120 g de brócoli	• Añada 120ml de agua y cocine al vapor durante 20 min aproximadamente	• Triture entre 2 y 3 veces durante 5 segundos cada vez • Después de triturar, divida el puré en cuatro porciones. Mezcle una porción con 140 g de conchas de pasta bien hervidas para cada ración
(8) Espárragos soleados*	• 240 g de espárragos	• Añada 120 ml de agua y cocine al vapor durante 20 min aproximadamente	• No se requiere triturar • Después de cocinar al vapor, divida los espárragos en tres porciones. Mezcle una porción con 100 g de gajos de patatas hervidas y 20 g de queso parmesano picado para cada ración

*Los ingredientes deben lavarse, pelarse y cortarse en dados pequeños no más grandes de 1 cm antes de procesarlos.

*Compruebe siempre la temperatura y la consistencia de los alimentos antes de dárselos al bebé.

*Las recetas anteriores se han diseñado para bebés en diferentes etapas de desarrollo alimentario.
Le sugerimos lo siguiente:

*Recetas 1 y 2 para la primera etapa de desarrollo (entre 4 y 6 meses)

*Recetas 3 y 4 para la segunda etapa de desarrollo (entre 6 y 8 meses)

*Recetas 5 y 6 para la tercera etapa de desarrollo (entre 9 y 12 meses)

*Recetas 7 y 8 para la cuarta etapa de desarrollo (más de 12 meses)

*No obstante, cada bebé es diferente y crece a un ritmo distinto, por lo que debe elegir las recetas adecuadas en función del desarrollo de su bebé.

Limpieza y eliminación de depósitos de cal

Limpieza

! Precaución

- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- No sumerja nunca la unidad principal y el depósito en agua ni los enjuague bajo el grifo.
- Nunca utilice lejía ni soluciones o pastillas de esterilizantes químicos en el aparato.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como acetona, gasolina o alcohol, para limpiar el esterilizador.
- Puede lavar la cesta de vapor, la jarra de cocción al vapor y triturado, la unidad de cuchillas y la tapa de la jarra en el lavavajillas. Antes de introducir las piezas en el lavavajillas, enjuáguelas bajo el grifo inmediatamente después de usarlas. No las sumerja en agua con piezas que no se hayan limpiado.
- Vuelva a introducir siempre la junta del eje de la cuchilla en la unidad de triturado después de retirarla para su limpieza. Asegúrese de que el lado plano de la junta del eje de la cuchilla está orientado hacia arriba.

1 Desenchufe el aparato y retire la jarra de la unidad principal.

2 Empuje la pestaña de la tapa hacia la derecha para liberar la tapa de la jarra (fig. ③).

3 Enjuague la cesta de vapor, la jarra de cocción al vapor y triturado, la tapa de la jarra y la espátula bajo el grifo para eliminar los restos de alimentos (fig. ㉑).

4 La unidad de cuchillas puede desmontarse para enjuagarla si es necesario (fig. ⑳).

5 Retire la junta del eje de la cuchilla de la unidad de triturado para limpiarla si es necesario.

Precaución

- Manipule la unidad de cuchillas con mucho cuidado para evitar lesiones, ya que los bordes están muy afilados.

6 Gire la tapa del depósito de agua hacia la izquierda y retírela del depósito de agua.
7 Lave la tapa del depósito de agua bajo el grifo.
8 Si es necesario, vierta agua limpia en el depósito de agua y enjuáguelo. Repita este paso tantas veces como sea necesario hasta que el depósito de agua esté limpio. No deje agua en el depósito (fig. ㉒).
9 Seque la unidad principal y todas las piezas después de limpiarlas (fig. ㉓).
10 Monte todas las piezas cuando estén secas.

Nota

- Las piezas que están en contacto con los alimentos, como la cesta de vapor y la jarra, pueden adquirir cierta coloración debido a los alimentos. Esto es normal. Es seguro utilizar todas las piezas y no afectará a los alimentos cocinados.

Eliminación de los depósitos de cal del depósito de agua

Para optimizar el rendimiento, recomendamos eliminar los depósitos de cal del aparato cada dos o cuatro semanas. Para reducir la acumulación de los depósitos de cal, recomendamos utilizar agua blanda o purificada para cocinar al vapor.

No encienda el aparato con solución descalcificante en el depósito de agua.

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

1 Asegúrese de que el aparato está apagado.
2 Mezcle 80 ml de vinagre blanco (6 % de ácido acético) con 80 ml de agua. También puede usar ácido cítrico con agua caliente para eliminar la cal del depósito.
3 Añada la solución al depósito de agua.
4 Coloque la tapa del depósito de agua en su sitio y gire la tapa hacia la derecha para encajarla correctamente.

5 Espere 6 horas o toda la noche, o hasta que se disuelva toda la cal.
6 Retire la solución utilizada del depósito de agua.
7 Si la cal acumulada no se disuelve completamente, repita el proceso de eliminación de los depósitos de cal descrito en este capítulo desde el paso uno al seis.
8 Vierta un poco de agua limpia en el depósito y enjuáguelo. Repita este paso tantas veces como sea necesario hasta que el depósito de agua esté limpio.
9 Enjuague bien la tapa del depósito de agua bajo el grifo.
10 Llene el depósito con 180 ml de agua y deje que el aparato complete un ciclo de cocción al vapor con la jarra vacía antes de utilizarlo otra vez con comida.

Almacenamiento

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

Reciclaje

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

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

Garantía y servicio

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

Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	Este aparato dispone de bloqueo de seguridad. Este aparato no funcionará si las piezas no están correctamente colocadas en la unidad principal.	Monte todas las piezas correctamente. Antes de cocinar al vapor, debe colocar la tapa en la jarra y fijarla correctamente girándola hacia la izquierda. Vuelva a colocar la jarra en la unidad principal en posición vertical y fíjela girándola hacia la derecha.
El piloto de vapor no se enciende.	El aparato no está conectado a una fuente de alimentación.	Conecte el enchufe a una toma de corriente.
	La jarra no se ha colocado correctamente en la unidad principal.	Coloque y fije la jarra a la unidad principal correctamente.
	Ha iniciado un segundo ciclo de cocción inmediatamente después de que el anterior haya terminado.	Apague el aparato y deje que se enfríe durante 10 minutos antes de iniciar el segundo ciclo de cocción al vapor.

Problema	Posible causa	Solución
El depósito de agua desprende un olor desagradable las primeras veces que se utiliza.	No ha lavado el depósito de agua antes de su uso.	Consulte el capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal" para limpiar el depósito de agua y, a continuación, complete un ciclo de cocción al vapor con la jarra vacía.
El aparato no genera vapor.	Ha puesto demasiada cantidad de agua en el depósito.	Apague y desconecte el aparato y, a continuación, añada agua al depósito.
	Hay demasiada cal acumulada en el depósito de agua.	Elimine los depósitos de cal del depósito de agua. Consulte la sección "Eliminación de los depósitos de cal del depósito de agua" del capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal".
	El conducto de vapor, la salida de vapor del depósito de agua y la entrada de vapor de la tapa de la jarra se han bloqueado.	Compruebe la salida de vapor del depósito de agua, la entrada de vapor de la tapa de la jarra y el conducto de vapor para asegurarse de que no hay nada que los bloquee.
Hay una fuga de vapor en el depósito de agua.	La tapa del depósito de agua no se cierra correctamente.	Cierre la tapa del depósito de agua correctamente girándola hasta la posición de bloqueo.
	La jarra no se ha montado correctamente en la unidad principal.	Coloque la jarra correctamente en la unidad principal.
	La entrada de vapor de la tapa de la jarra está bloqueada.	Limpie la entrada de vapor de la tapa de la jarra.

Problema	Posible causa	Solución
Los ingredientes no se han cocinado por completo.	Los trozos introducidos en la jarra son demasiado grandes.	Corte los alimentos en trozos más pequeños (dados de aproximadamente 1 cm).
	Hay demasiados alimentos en la jarra.	Disminuya la cantidad de comida de la jarra. La cantidad de alimentos no debe exceder el borde superior del conducto de vapor de la cesta.
	Hay muy poca agua en el depósito.	Añada la cantidad correcta de agua en función del tiempo de cocción al vapor. Consulte el capítulo "Ingredientes y tiempo de cocción" para asegurarse de que ha añadido la cantidad correcta de agua en función del tiempo de cocción al vapor de los ingredientes que desea cocinar o de la recepta que desea preparar.
	Hay demasiada cal acumulada en el depósito de agua.	Elimine los depósitos de cal del depósito de agua. Consulte la sección "Eliminación de los depósitos de cal del depósito de agua" del capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal".
Los alimentos de la jarra se salen.	Hay demasiados alimentos en la jarra.	Apague el aparato y procese una cantidad menor.
Sale demasiado vapor de la tapa de la jarra.	La tapa de la jarra no está colocada correctamente.	Coloque la tapa en la jarra y gírela hacia la izquierda para cerrarla de forma segura.

Problema	Posible causa	Solución
La función de triturado no funciona.	Hay demasiados alimentos en la jarra.	Apague el aparato y procese una cantidad menor. No ponga nunca demasiados alimentos en la jarra de modo que la tapa no se cierre. Le recomendamos que no exceda el volumen de alimentos MAX de 400 g para triturar.
	La jarra no se ha colocado correctamente en la unidad principal.	Coloque la jarra en la unidad principal con la tapa en la parte superior, alinee el asa de la jarra con el icono de la unidad principal y gire la jarra hacia la izquierda para fijarla de forma segura a la unidad principal.
	La tapa de la jarra no está encajada correctamente en la jarra.	Coloque la tapa en la jarra y gírela hacia la izquierda para cerrarla de forma segura.
	Está usando el aparato para mezclar alimentos pegajosos como el queso.	Consulte la tabla de ingredientes y tiempos de cocción o los ejemplos de recetas y elija los ingredientes adecuados para triturar.
	Ha estado utilizando la función de triturado continuamente durante más de 30 segundos.	Deje de triturar y deje que el aparato se enfríe durante unos segundos. A continuación, siga triturando.
El resultado de los alimentos batidos no es lo suficientemente fino.	No se baten suficientemente.	Bata los ingredientes más veces. No bata durante más de 30 segundos seguidos.
	Los ingredientes no están lo suficientemente preprocesados.	Los ingredientes se deben lavar, pelar y cortar en dados pequeños de 1 cm como máximo antes de cocinarlos a vapor y batirlos.

Problema	Posible causa	Solución
	Hay muy poca o demasiada cantidad de comida para batir.	Aumente o disminuya la cantidad de comida para batirla correctamente.
	El tiempo de cocción no es suficiente.	Añada la cantidad correcta de agua para un tiempo de cocción suficiente. Consulte el capítulo "Ingredientes y tiempo de cocción".
	Los ingredientes están secos y se pegan a la pared de la jarra durante el proceso de batido.	Después de la cocción, no es necesario vaciar el agua de la jarra. Mézclela con los alimentos cocidos al vapor para batirlos. Si utiliza solo la función de batido (sin vapor), añada una cantidad adecuada de agua potable en la jarra y mézclela con los alimentos antes de batirlos.
El aparato hace ruido, emite un olor desagradable, está muy caliente al tacto, desprende humo, etc.	Hay demasiados alimentos en la jarra.	Apague el aparato y procese una cantidad menor.
	La tapa de la jarra no está correctamente cerrada.	Coloque la tapa en la jarra y ciérrela de forma segura.
	Ha estado utilizando la función de triturado durante demasiado tiempo.	No deje que el aparato triture durante más de 30 segundos seguidos.

Problema	Posible causa	Solución
Hay manchas blancas en el depósito de agua y su tapa.	Hay cal acumulada en estas piezas.	Esto es normal. Elimine la cal periódicamente. Limpie la tapa del depósito de agua y la tapa de la jarra con un paño húmedo. Elimine los depósitos de cal del depósito de agua. Consulte la sección "Eliminación de los depósitos de cal del depósito de agua" del capítulo "Limpieza y eliminación de depósitos de cal".
Las superficies del aparato que están en contacto con los alimentos han perdido color.	Los colorantes de los alimentos puede decolorar las piezas que están en contacto con la comida.	Esto es normal. Esto no afecta a la calidad ni al rendimiento del aparato. Es seguro utilizar todas las piezas y no afectará a los alimentos cocinados.
La jarra de triturado gotea.	La unidad de cuchillas no está montada correctamente.	Fije la unidad de cuchillas.
	La junta del eje de la cuchilla no se ha montado correctamente en la unidad de cuchillas.	Monte la junta del eje de la cuchilla correctamente (fig. ㉔).

Especificaciones técnicas

- Voltaje/potencia: consulte la placa de características de la parte inferior del aparato.
- Capacidad máxima de agua del depósito: 180 ml
- Capacidad máxima de la jarra de triturado: 400 ml
- Temperatura de funcionamiento: de 10 °C a 40 °C (de 50 °F a 104 °F)
- Protección: sistema de calentamiento con control de temperatura

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

Table des matières

Important	55
Introduction	60
Description générale	60
Avant la première utilisation	61
Utilisation de l'appareil	61
Nettoyage et détartrage	72
Rangement	74
Recyclage	74
Garantie et service	74
Dépannage	74
Spécificités techniques	79

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 faites pas fonctionner 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 essential 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. ㉔).

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. ②). Remplissez avec le volume d'eau adéquat conformément au chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » du mode d'emploi (fig. ④).

2 Tournez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir (fig. ⑤), puis remplissez-le d'eau à l'aide du bol mélangeur (fig. ⑥). Ne dépassez pas l'indication MAX 180 ml (fig. ④).

3 Replacez le couvercle sur le réservoir d'eau et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (fig. ⑦).

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. ㉔).
- 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 replacez 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 Replacez 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 Replacez 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 faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives. Si vous n'avez pas terminé le mixage après 30 secondes, relâchez le bouton pour arrêter le mixage et attendez quelques secondes avant de poursuivre. Si l'unité principale chauffe, laissez-la refroidir pendant quelques minutes avant de poursuivre.

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. ㉔).
- 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 Replacez le couvercle du bol mélangeur et verrouillez-le (fig. ⑰). Secouez le bol mélangeur pour répartir uniformément les ingrédients.

4 Replacez 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 faites pas fonctionner 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
	Fraise	20	120
Légumes	Asperges	20	120
	Brocoli	20	120
	Carotte	30	180
	Chou-fleur	20	120
	Céleri	20	120

Type d'aliment	Ingrédient	Temps de cuisson approximatif (min)*	Niveau d'eau dans le réservoir (ml)
	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*	• 140 g de pommes de terre 70 g de brocoli	• Ajoutez 120 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 20 min	• Mixez de 3 à 5 reprises, pendant 15 secondes à chaque fois
(2) Des bananes sur l'avocat*	• 50 g de bananes • 50 g d'avocat	• Pas besoin de vapeur	• Ajoutez 60 ml de lait • Mixez de 3 à 5 reprises, pendant 15 secondes à chaque fois
(3) Paradis végétarien*	• 80 g de chou-fleur • 90 g de pommes de terre • 60 g de carottes	• Ajoutez 180 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 30 min	• Mixez de 2 à 3 reprises, pendant 15 secondes à chaque fois
(4) Accompagnement à la viande*	• 250 g de bœuf/ agneau/blanc de poulet/ porc	• Ajoutez 180 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 30 min	• 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*	• 100 g de pêches • 100 g de poires • 50 g de myrtilles	• Ajoutez 120 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 20 min	• 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*	• 100 g de morue • 150 g de pommes de terre	• Ajoutez 180 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 30 min	• 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*	• 120 g de saumon • 120 g de brocolis	• Ajoutez 120 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 20 min	• 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*	• 240 g d'asperges	• Ajoutez 120 ml d'eau et faites cuire à la vapeur pendant environ 20 min	• 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.

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. Replacez 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

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

Sommario

Importante	81
Introduzione	85
Descrizione generale	86
Primo utilizzo	86
Modalità d'uso dell'apparecchio	87
Pulizia ed eliminazione del calcare	97
Conservazione	99
Riciclaggio	99
Garanzia e assistenza	100
Risoluzione dei problemi	100
Specifiche tecniche	105

Importante

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

Pericolo

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

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che il voltaggio riportato sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- Questo apparecchio non può essere usato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a meno che tali persone non abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio (accessori compresi).
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo dell'alimentazione fuori dalla portata dei bambini (accessori compresi).
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini.
- Non toccare le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato. Le lame sono molto affilate.
- Prestare particolare attenzione alle lame quando si svuota il recipiente e si eseguono le operazioni di pulizia. Scollegare il dispositivo dall’alimentazione quando viene lasciato incustodito.

- Se le lame si bloccano, staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che bloccano le lame.
- L'apparecchio, compreso il coperchio del recipiente, si scalda durante o poco dopo l'emissione del vapore (in particolare le superfici con il simbolo "⚠") e potrebbe causare scottature. Il coperchio del recipiente deve essere aperto solo utilizzando l'apposita linguetta. Per sollevare il cestello, deve essere utilizzata la spatola. Per sollevare il recipiente, afferrarlo mediante la sua impugnatura.
- Attenzione, il vapore caldo fuoriesce dal recipiente durante la cottura e quando si rimuove il coperchio.
- Fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce dal serbatoio dell'acqua quando si apre il coperchio.
- Si noti che continuerà a fuoriuscire vapore caldo dallo scarico per il vapore sul coperchio del recipiente anche dopo il completamento del ciclo di vapore. Fare attenzione quando si apre il coperchio del recipiente.
- Se l'apparecchio non viene montato nel modo corretto, il vapore caldo potrebbe fuoriuscire dal bordo del coperchio del serbatoio dell'acqua. Per evitare o risolvere questo problema, consultare il capitolo "Risoluzione dei problemi".
- Non utilizzare questo apparecchio per tritare ingredienti duri e appiccicosi.
- Non utilizzare mai candeggina o soluzioni/pastiglie chimiche sterilizzanti nell'apparecchio.
- Non utilizzare pagliette, detergenti abrasivi o liquidi aggressivi come benzina, acetone o alcol, per pulire l'apparecchio.
- Prima di riavviare il ciclo di cottura a vapore, lasciare sempre che l'apparecchio si raffreddi per 10 minuti al termine del ciclo precedente.

- L'apparecchio non deve frullare per più di 30 secondi consecutivi. Se dopo 30 secondi non è ancora terminata la frullatura, rilasciare la manopola per interrompere il processo e attendere qualche secondo prima di continuare. Se l'unità principale si surriscalda, lasciarla raffreddare per qualche minuto prima di continuare.
- Non versare liquidi nel recipiente per la cottura a vapore.

Attenzione

- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello o a una stufa ancora caldi o in funzione.
- Spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di toccare le parti che si muovono durante l'uso.
- Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Ruotare la manopola di comando sulla posizione OFF dopo ogni cottura a vapore.
- Non usare mai il recipiente o alcuna altra parte dell'apparecchio all'interno di un microonde, poiché le parti metalliche dell'impugnatura del recipiente e il gruppo lame non sono adatti a questo tipo di utilizzo.
- Non sterilizzare mai il recipiente o alcuna altra parte dell'apparecchio all'interno di uno sterilizzatore o di un microonde, poiché le parti metalliche dell'impugnatura del recipiente e il gruppo lame non sono adatti a questo tipo di utilizzo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico. Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile. L'apparecchio emette del vapore caldo durante l'uso. Verificare che ci sia abbastanza spazio attorno all'apparecchio per evitare danni agli armadietti o altri oggetti.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se si è danneggiato in altri modi. Per ripararlo, portarlo presso un centro assistenza Philips autorizzato.
- Non utilizzare mai la funzione di cottura a vapore se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- Accertarsi che l'acqua nel serbatoio non superi i 180 ml.
- Accertarsi che il coperchio del serbatoio dell'acqua sia bloccato correttamente prima di procedere alla cottura a vapore.
- Quando si frulla, non superare il livello **MAX** del volume del cibo indicato sul recipiente (400 ml).
- Non sollevare o spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non inserire oggetti nell'uscita del vapore dal serbatoio dell'acqua, nella valvola del vapore sul coperchio del recipiente e nel percorso del vapore del cestello.
- Non riempire il serbatoio dell'acqua durante la cottura a vapore, poiché dall'apparecchio potrebbero fuoriuscire acqua calda e vapore.
- Accertarsi sempre che il coperchio del serbatoio dell'acqua si sia raffreddato prima di aprirlo.
- Non alimentare l'apparecchio tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, e non collegarlo a un circuito che viene acceso e spento a intervalli regolari.
- Per la sicurezza del bambino, controllare sempre la temperatura del cibo cotto con il dorso della mano.
- Controllare sempre la consistenza degli alimenti per il bambino. Per consigli sulle consistenze degli alimenti idonee per le diverse età, consultare la guida per lo svezzamento disponibile per il download sul sito Web di Philips, o rivolgersi a un medico o un consulente.

- Utilizzare esclusivamente la spatola in dotazione per sollevare il cestello e rimuovere il cibo dal recipiente come indicato (fig. (15)).
- La rimozione regolare del calcare previene la comparsa di danni all'apparecchio.
- Accertarsi che la quantità di cibo nel cestello per la cottura a vapore non superi il margine superiore del percorso del vapore sul cestello, altrimenti il percorso potrebbe essere bloccato.

Sistemi di sicurezza

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

L'apparecchio dispone anche di una funzionalità di sicurezza che prevede l'arresto del funzionamento in caso di surriscaldamento. Il surriscaldamento può verificarsi se l'intervallo fra due cicli di cottura a vapore è troppo breve. Se l'arresto di sicurezza contro il surriscaldamento dell'apparecchio si attiva durante il ciclo di cottura a vapore, lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti. Trascorso tale intervallo, sarà nuovamente possibile utilizzare l'apparecchio.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Introduzione

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

Questo apparecchio Essential aiuta i genitori a preparare pappe nutrienti per i loro bambini con le funzioni di cottura e frullatura riunite in un unico apparecchio.

Descrizione generale

Panoramica del prodotto (fig. ①)

- **A** Spatola
- **B** Coperchio del serbatoio dell'acqua
- **C** Uscita del vapore dal serbatoio dell'acqua
- **D** Serbatoio acqua
- **E** Unità principale
- **F** Manopola di controllo
  - **a** Posizione "Vapore"
  - **b** Posizione "Off"
  - **c** Posizione "Frullatura"
  - **d** Spia di accensione (cottura a vapore)
- **G** Interruttore di blocco del recipiente
- **H** Cavo alimentazione
- **I** Indicazione volume del cibo e livello dell'acqua
- **J** Impugnatura del recipiente
- **K** Recipiente per frullare e cuocere a vapore
- **L** Gruppo lame
- **M** Guarnizione albero gruppo lame
- **N** Percorso del vapore nel cestello
- **O** Cestello per la cottura a vapore
- **P** Valvola del vapore sul coperchio del recipiente
- **Q** Linguetta coperchio
- **R** Coperchio del contenitore
- **S** Scarico del vapore sul coperchio del recipiente

Primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballo dall'apparecchio.
2. Prima del primo utilizzo, pulire con cura tutti i componenti. Consultare il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".
3. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consigliamo di effettuare un ciclo di cottura a vapore con il recipiente e il cestello vuoto. Consultare i capitoli "Riempimento del serbatoio dell'acqua" e "Cottura a vapore".

Modalità d'uso dell'apparecchio

! Attenzione

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

Questo apparecchio è stato progettato per la cottura a vapore di ingredienti freschi e solidi prima della frullatura alla consistenza adatta ai bambini. In genere, gli ingredienti vengono prima cotti al vapore e quindi frullati. Tuttavia, è possibile utilizzare l'apparecchio anche solo per la cottura a vapore o per frullare il cibo. Quando si utilizza l'apparecchio solo per frullare, è possibile saltare le sezioni "Riempimento del serbatoio dell'acqua" e "Cottura a vapore" e seguire le istruzioni della sezione "Solo frullatura".

Questo apparecchio NON è progettato per i seguenti utilizzi.

- Cuocere a vapore degli stessi ingredienti per più di 30 minuti
- Cuocere a vapore gli ingredienti crudi congelati
- Cuocere a vapore dopo la frullatura
- Riscaldare liquidi come zuppe, salse o acqua
- Riscaldare nuovamente gli alimenti
- Scongelare alimenti
- Cuocere riso o pasta
- Tagliare ingredienti duri come cubetti di ghiaccio o di zucchero, oppure ingredienti appiccicosi come il formaggio

Riempimento del serbatoio dell'acqua

! Attenzione

- Prima di utilizzare il recipiente per misurare l'acqua, risciacquarlo e assicurarsi che sia pulito.
- Prima di utilizzare il recipiente per misurare l'acqua, verificare che il gruppo lame, inclusa la guarnizione dell'albero, sia montato correttamente. Il lato piatto della guarnizione dell'albero del gruppo lame deve essere rivolto verso l'alto (fig. ㉔).

Nota

- Accertarsi che l'acqua nel serbatoio non superi i 180 ml. L'indicatore del livello dell'acqua si trova sul recipiente per frullare.
- Consigliamo di utilizzare acqua dolce o demineralizzata, poiché i minerali dell'acqua del rubinetto o di quella oligominerale possono causare una formazione più rapida del calcare all'interno del serbatoio dell'acqua.
- Non versare mai liquidi nel serbatoio, ad eccezione di aceto di vino bianco per la rimozione del calcare.

1 Spingere all'indietro l'impugnatura del recipiente per la cottura a vapore e per frullare per rimuoverlo dall'unità principale (fig. ②). Riempire con acqua fino al volume corretto indicato nel capitolo "Ingredienti e tempi di cottura a vapore" del manuale dell'utente (fig. ④).

2 Ruotare il coperchio del serbatoio dell'acqua in senso antiorario per aprirlo (fig. ⑤), quindi riempirlo con acqua utilizzando il recipiente per frullare (fig. ⑥). Non superate il livello massimo di 180 ml (fig. ④).

3 Posizionare il coperchio sul serbatoio dell'acqua e ruotarlo in senso orario per bloccarlo saldamente (fig. ⑦).

Nota

- Prima di avviare il funzionamento, verificare di aver bloccato correttamente il coperchio del serbatoio dell'acqua.

Cottura a vapore

! Attenzione

- Assicurarsi che il gruppo lame, inclusa la guarnizione dell'albero gruppo lame, sia montato correttamente. Il lato piatto della guarnizione dell'albero del gruppo lame deve essere rivolto verso l'alto (fig. ㉔).
- Il vapore e l'acqua calda possono scottare le dita. Non toccare e tenere fuori dalla portata dei bambini i componenti caldi dell'apparecchio o il vapore che fuoriesce dalla parte superiore, perché potrebbero causare scottature.

Nota

- Gli ingredienti devono essere lavati, sbucciati e tagliati a cubetti non più grandi di 1 cm prima della cottura a vapore.
- Scongelare sempre gli ingredienti prima di riporli nel cestello per la cottura a vapore. Eliminare ogni eccesso di acqua dagli ingredienti scongelati scuotendoli prima di riporli nel contenitore.
- L'apparecchio non avvia la cottura a vapore se il recipiente e il suo coperchio non sono montati e posizionati correttamente sull'unità principale (fig. ⑩ e ⑪).

1 Spingere la linguetta del coperchio in senso orario per rimuovere il coperchio dal recipiente per frullare (fig. ③).

2 Mettere gli ingredienti solidi (tagliati a cubetti di circa 1 cm) nel cestello per la cottura a vapore. Gli ingredienti non devono superare il margine superiore del percorso del vapore nel cestello (fig. ⑧).

3 Quando si posiziona il cestello nuovamente nel recipiente, assicurarsi che il percorso del vapore sia sul lato opposto dell'impugnatura. Quando il cestello è nella posizione corretta emette un lieve rumore di scatto (fig. ⑨).

4 Posizionare il coperchio del recipiente sul recipiente e ruotarlo in senso orario per bloccarlo correttamente (fig. ⑩).

5 Bloccare il vaso sull'unità principale facendo scorrere in senso orario (fig. ⑪).

Nota

- L'unità principale dispone di scanalature che consentono di guidare i ganci di bloccaggio e bloccare il recipiente correttamente. Accertarsi che il recipiente sia bloccato correttamente sull'unità principale prima di procedere alla cottura al vapore o alla frullatura.

6 Se ancora non è stato riempito il serbatoio dell'acqua con acqua per la cottura a vapore, consultare il capitolo "Riempimento del serbatoio dell'acqua" e aggiungere acqua prima di iniziare.

Nota

- Accertarsi che il coperchio del serbatoio dell'acqua sia bloccato correttamente.

7 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

8 Ruotate la manopola di comando sull'impostazione vapore (fig. ⑫). Consultare la tabella nel capitolo "Ingredienti e tempi di cottura a vapore" per il volume d'acqua consigliato per la cottura a vapore.

↳ La spia gialla si accende per indicare che l'apparecchio ha avviato la cottura a vapore.

↳ Al termine del ciclo di cottura a vapore, l'apparecchio si spegnerà automaticamente e la spia si spegnerà.

9 Dopo la cottura a vapore, ruotare la manopola di comando in posizione "off" (fig. ⑬). Prima di rimuovere il contenitore, attendere 2 minuti o finché dalla parte superiore del recipiente non fuoriesca più vapore.

Attenzione

- Se si desidera avviare un altro ciclo di cottura a vapore, lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti ed eliminare l'acqua rimasta prima di riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

Nota

- Non ruotate la manopola di comando sulla posizione “OFF” prima che termini il ciclo di cottura a vapore, in modo da evitare insufficiente cottura a vapore ed evitare di lasciare acqua nel serbatoio.

Frullatura dopo la cottura a vapore

Attenzione

- Assicurarsi che il gruppo lame, inclusa la guarnizione dell'albero gruppo lame, sia montato correttamente. Il lato piatto della guarnizione dell'albero del gruppo lame deve essere rivolto verso l'alto (fig. ㉔).
- A seguito del ciclo di cottura a vapore, il recipiente e il coperchio si surriscaldano. Tenere il vaso solo tramite l'impugnatura.
- Utilizzare solo la linguetta del coperchio per aprire il coperchio del recipiente.
- Utilizzare solo la spatola per sollevare il cestello dopo la cottura a vapore.
- Accertarsi sempre che il coperchio e il recipiente siano montati e posizionati correttamente sull'unità principale (fig. ⑩ e ⑪) quando l'apparecchio è in funzione.

1 Per rimuovere il recipiente per frullare dall'unità principale, afferrare l'impugnatura e spingere all'indietro per sbloccare il recipiente (fig. ②).

2 Spingere la linguetta del coperchio per aprire il coperchio del recipiente (fig. ③).

3 Utilizzare la spatola in dotazione per estrarre il cestello per la cottura a vapore dal recipiente. Inserire la spatola attraverso i fori sul cestello (con la parola "Avent" rivolta verso l'alto) e sollevarlo (fig. ⑮).

4 Versare il cibo cotto nel recipiente per frullare tenendo la spatola (fig. ⑯).

Nota

- Non c'è bisogno di versare l'acqua raccolta nel vaso frullatore. Mescolare con il cibo cotto per la frullatura.

5 Posizionare nuovamente il recipiente sull'unità principale e bloccarlo in posizione (fig. ⑰). Non posizionare il cestello per la cottura a vapore all'interno del recipiente prima di frullare.

6 Agitare il recipiente per frullare per distribuire uniformemente gli ingredienti.

7 Se necessario, rimuovere il coperchio del contenitore e aggiungere altri ingredienti da frullare (ad es. acqua per preparare gli omogeneizzati, oppure ingredienti già cotti come riso o pasta). Non superare il volume massimo del cibo di 400 ml.

8 Posizionare di nuovo correttamente il recipiente sull'unità principale. Ruotare il recipiente per bloccarlo in posizione. Verificare che il recipiente sia bloccato e che l'impugnatura si trovi direttamente sopra l'interruttore di blocco del recipiente. Verificare che l'impugnatura sia sul lato destro (fig. ⑪).

9 Per iniziare a frullare, ruotare la manopola sulla posizione "Frullatura" fino a quando gli ingredienti frullati non avranno raggiunto la consistenza desiderata (fig. ⑱).

! Attenzione

- L'apparecchio non deve frullare per più di 30 secondi consecutivi. Se dopo 30 secondi non è ancora terminata la frullatura, rilasciare la manopola per interrompere il processo e attendere qualche secondo prima di continuare. Se l'unità principale si surriscalda, lasciarla raffreddare per qualche minuto prima di continuare.

10 Staccare la spina dalla presa di corrente.

11 Rimuovere il recipiente dall'unità principale e aprire il coperchio del recipiente (fig. ⑭).

12 Utilizzare la spatola per trasferire il cibo dal recipiente alla ciotola o al piatto (fig. ⑲).

Solo frullatura

Attenzione

- Assicurarsi che il gruppo lame, inclusa la guarnizione dell'albero gruppo lame, sia montato correttamente. Il lato piatto della guarnizione dell'albero del gruppo lame deve essere rivolto verso l'alto (fig. ㉔).
- Quando l'apparecchio sta frullando, verificare che il coperchio del recipiente sia chiuso e bloccato correttamente.

Nota

- Gli ingredienti devono essere lavati, sbucciati e tagliati a cubetti non più grandi di 1 cm prima della frullatura.

1 Rimuovere il recipiente per frullare dall'unità principale e spingere la linguetta del coperchio per aprire il recipiente. (fig. ② e fig. ③).

2 Versare il cibo tritato nel recipiente per frullare senza cestello per la cottura a vapore. Non superare la quantità massima di cibo di 400 ml.

3 Posizionare nuovamente il recipiente sull'unità principale e bloccarlo in posizione (fig. ⑰). Agitare il recipiente per frullare per fare in modo che gli ingredienti siano distribuiti in modo uniforme.

4 Posizionare di nuovo il recipiente per frullare sull'unità principale e bloccarlo saldamente.

5 Per iniziare a frullare, ruotare la manopola sulla posizione "Frullatura" fino a quando gli ingredienti frullati non avranno raggiunto la consistenza desiderata (fig. ⑱).

Nota

- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del vaso, o se gli ingredienti frullati sono ancora troppo solidi, rilasciare la manopola per la frullatura, rimuovere il vaso dall'unità principale e staccare gli ingredienti con la spatola, aggiungere dell'acqua potabile finché gli alimenti frullati non sono della consistenza adatta al tuo bambino.

Attenzione

- L'apparecchio non deve frullare per più di 30 secondi consecutivi. Se dopo 30 secondi non è ancora terminata la frullatura, rilasciare la manopola per interrompere il processo e attendere qualche secondo prima di continuare. Se l'unità principale si surriscalda, lasciarla raffreddare per qualche minuto prima di continuare.

6 Staccare la spina dalla presa di corrente.

7 Rimuovere il recipiente dall'unità principale e aprire il coperchio del recipiente (fig. ⑭).

8 Utilizzare la spatola per trasferire il cibo dal recipiente alla ciotola o al piatto (fig. ⑲).

Ingredienti e tempi di cottura a vapore

Tipo di cibo	Ingredienti	Tempo di cottura a vapore approssimativo (min.)*	Livello minimo di acqua nel serbatoio dell'acqua (ml)
Frutta	Apple	20	120
	Arancia/mandarino	20	120
	Pesca	10	60
	Pera	20	120
	Ananas	30	180
	Prugna	10	60
	Rosso fragola	20	120
Verdure	Asparagi	20	120
	Broccoli	20	120
	Carota	30	180
	Cavolfiore	20	120
	Sedano	20	120
	Melanzane	20	120
	Finocchi	30	180
	Fagiolini	30	180
	Porro	20	120
	Cipolla	20	120

Tipo di cibo	Ingredienti	Tempo di cottura a vapore approssimativo (min.)*	Livello minimo di acqua nel serbatoio dell'acqua (ml)
	Piselli	20	120
	Pepe	20	120
	Patate	30	180
	Zucca	20	120
	Spinaci	20	120
	Cavolo navone	20	120
	Granturco	20	120
	Patate dolci	20	120
	Pomodoro	20	120
	Rapa	30	180
	Zucchine	20	120
Carne	Pollo, manzo, agnello, maiale, ecc.	30	180
Pesce	Salmone, merlano, sogliola, merluzzo, trota, ecc.	20	120

* Tutti gli ingredienti devono essere tagliati in cubetti non più grandi di 1 cm. Il tempo stimato di cottura a vapore si basa su 200 g di cibo. Regolare il tempo di cottura a vapore in base alla quantità effettiva di cibo.

* I tempi di cottura a vapore possono variare a causa di fluttuazioni della tensione.

Esempi di ricette

	Ingredienti	Volume d'acqua e tempo di cottura a vapore	Frullatore
(1) Purea di patate e broccoli*	• 140 g di patate 70 g di broccoli	• Aggiungere 120 ml di acqua e cuocere a vapore per circa 20 minuti	• Frullare 3-5 volte, 15 secondi per volta
(2) Frullato di banana e avocado*	• 50 g di banana • 50 g di avocado	• Non è necessario cuocere a vapore	• Aggiungere 60 ml di latte • Frullare 3-5 volte, 15 secondi per volta
(3) Paradiso di verdure*	• 80 g di cavolfiore • 90 g di patate • 60 g di carote	• Aggiungere 180 ml di acqua e cuocere a vapore per circa 30 minuti	• Frullare 2-3 volte, 15 secondi per volta
(4) Frullato di carne*	• 250 g di carne di manzo / agnello / petto di pollo / maiala	• Aggiungere 180 ml di acqua e cuocere a vapore per circa 30 minuti	• Frullare 3-5 volte, 15 secondi per volta • Se necessario, aggiungere 1 cucchiaio di purea di carne con 3 cucchiai di purea di verdure [consultare la ricetta Paradiso di verdure (3)]
(5) Il mio primo muesli*	• 100 g di pesche • 100 g di pere • 50 g di mirtilli	• Aggiungere 120 ml di acqua e cuocere a vapore per circa 20 minuti	• Frullare 2-3 volte, 5 secondi per volta • Dopo aver frullato gli ingredienti, dividere la purea in 5 porzioni. Mescolare 1 porzione con 100 g di fiocchi d'avena per ogni porzione

	Ingredienti	Volume d'acqua e tempo di cottura a vapore	Frullatore
(6) Merluzzo e patate in festa*	• 100 g di merluzzo • 150 g di patate	• Aggiungere 180 ml di acqua e cuocere a vapore per circa 30 minuti	• Frullare 2-3 volte, 5 secondi per volta • Dopo aver frullato gli ingredienti, dividere la purea in 5 porzioni. Mescolare 1 porzione con 100 g di riso ben cotto per ogni porzione
(7) Broccoli felici per sempre*	• 120 g di salmone • 120 g di broccoli	• Aggiungere 120 ml di acqua e cuocere a vapore per circa 20 minuti	• Frullare 2-3 volte, 5 secondi per volta • Dopo aver frullato gli ingredienti, dividere in 4 porzioni. Mescolare 1 porzione con 140 g di pasta ben cotta per ogni porzione
(8) Asparagi solari*	• 240 g di asparagi	• Aggiungere 120 ml di acqua e cuocere a vapore per circa 20 minuti	• Non è necessario frullare • Al termine della cottura, dividere gli asparagi in 3 porzioni. Mescolare 1 porzione con 100 g di spicchi di patatine novelle cotte e 20 g di parmigiano grattugiato per ogni porzione

* Gli ingredienti devono essere lavati, sbucciati e tagliati a cubetti non più grandi di 1 cm prima di lavorarli.
* Verificare sempre la temperatura e la consistenza del cibo prima di servirlo al bambino.
* Le ricette proposte sono state studiate per bambini in diverse fasi dello svezzamento.
  Suggeriamo:
  * Ricette 1-2 per la prima fase dello svezzamento (4-6 mesi circa)
  * Ricette 3-4 per la seconda fase dello svezzamento (6-8 mesi circa)

* Ricette 5-6 per la terza fase dello svezzamento (9-12 mesi circa)
* Ricette 7-8 per la quarta fase dello svezzamento (oltre i 12 mesi)

* Poiché i bambini sono individui e crescono con ritmi diversi, consigliamo di scegliere le ricette adatte allo sviluppo del proprio bambino.

Pulizia ed eliminazione del calcare

Pulizia

Attenzione

- Pulire l'apparecchio subito dopo ogni uso.
- Non immergere mai in acqua l'unità principale e il serbatoio dell'acqua e non risciacquateli sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare mai candeggina o soluzioni/pastiglie chimiche sterilizzanti sull'apparecchio.
- Non utilizzare pagliette, detergenti abrasivi o liquidi aggressivi come benzina, acetone o alcol, per pulire l'apparecchio.
- È possibile lavare in lavastoviglie il cestello per la cottura a vapore, il recipiente per la cottura a vapore e per frullare, il gruppo lame e il coperchio del recipiente. Sciacquare queste parti sotto acqua corrente subito dopo l'uso e prima di metterli in lavastoviglie. Non immergerle in acqua con parti che non sono state pulite.
- Dopo averla rimossa per la pulizia, reinserire sempre la guarnizione dell'albero del gruppo lame nell'unità per frullare. Accertarsi che il lato piatto della guarnizione dell'albero del gruppo lame sia rivolto verso l'alto.

1 Staccare la spina e rimuovere il recipiente dall'unità principale.
2 Spingere la linguetta del coperchio in senso orario per aprire il coperchio del recipiente (fig. ③).
3 Sciacquare il cestello per la cottura a vapore, il recipiente per la cottura a vapore e per frullare, il coperchio del recipiente e la spatola sotto l'acqua corrente per rimuovere i residui di cibo (fig. ㉑).
4 Se necessario, il gruppo lame può essere smontato per risciacquarlo (fig. ⑳).
5 Se necessario, rimuovere la guarnizione dell'albero del gruppo lame dall'unità per frullare per la pulizia.

Attenzione

- Maneggiare con cautela il gruppo lame per evitare lesioni, poiché i bordi taglienti sono molto affilati.

6 Ruotare il coperchio del serbatoio dell'acqua in senso antiorario e rimuoverlo dal serbatoio.

7 Pulire il coperchio del serbatoio dell'acqua sotto l'acqua corrente.

8 Se necessario, versare dell'acqua pulita nel serbatoio dell'acqua e risciacquarlo. Se necessario, ripetere l'operazione finché il serbatoio dell'acqua non è pulito. Non lasciare acqua nel serbatoio dell'acqua (fig. ㉒).

9 Dopo la pulizia, asciugare l'unità principale e tutti gli altri componenti (fig. ㉓).

10 Assemblare tutte le parti quando sono asciutte.

Nota

- Le parti che vengono a contatto con gli alimenti come il cestello per la cottura a vapore e il recipiente potrebbero essere colorate dagli alimenti. Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Tutti i componenti sono sicuri da utilizzare e non deteriorano gli alimenti cotti.

Decalcificazione del serbatoio dell'acqua

Per godere sempre di prestazioni ottimali, consigliamo di effettuare la rimozione del calcare dall'apparecchio ogni 2-4 settimane. Per ridurre la formazione del calcare, consigliamo di utilizzare acqua dolce o demineralizzata per la cottura a vapore.

Non accendere l'apparecchio con soluzione anticalcare nel serbatoio dell'acqua.

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

1 Controllare che l'apparecchio sia spento.

2 Mescolare 80 ml di aceto di vino bianco (6% di acido acetico) con 80 ml di acqua. In alternativa, è possibile utilizzare dell'acido citrico con acqua calda per effettuare la pulizia anticalcare del serbatoio dell'acqua.

3 Aggiungere la soluzione al serbatoio dell'acqua.

4 Posizionare il coperchio sul serbatoio dell'acqua e ruotarlo in senso orario per bloccarlo saldamente.

5 Attendere 6 ore/tutta la notte, finché il calcare non si scioglie.
6 Eliminare la soluzione dal serbatoio dell'acqua.
7 Se il calcare non si è sciolto completamente, ripetere il ciclo di rimozione del calcare dal passaggio 1 fino al 6 di questo capitolo.
8 Versare dell'acqua pulita nel serbatoio dell'acqua e risciacquarlo. Se necessario, ripetere l'operazione finché il serbatoio dell'acqua non è pulito.
9 Risciacquare il coperchio del serbatoio sotto l'acqua corrente.
10 Prima di inserire nuovamente degli alimenti all'interno dell'apparecchio, riempire il serbatoio con 180 ml di acqua e completare un ciclo di cottura a vapore con il recipiente vuoto.

Conservazione

1 Svuotare il serbatoio dell'acqua prima di riporre l'apparecchio.
2 Verificare che tutti i componenti siano puliti e asciutti prima di riporre l'apparecchio (consultare il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare").
3 Riporre l'apparecchio con il gruppo lame all'interno del contenitore, al fine di evitare danni.
4 Quando si ripone l'apparecchio, verificare sempre che i coperchi del serbatoio dell'acqua e del contenitore siano bloccati correttamente.

Riciclaggio

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

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

1. Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
2. Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m^2.

In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Garanzia e assistenza

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

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Questo apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza. Questo apparecchio non funzionerà se tutti i componenti non sono montati correttamente sull'unità principale.	Montare tutte le parti correttamente. Prima di procedere alla cottura al vapore, il coperchio del recipiente deve essere posizionato sul recipiente e bloccato correttamente, ruotandolo in senso antiorario. Posizionare il recipiente in verticale sull'unità principale e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
La spia della cottura a vapore non si accende.	L'apparecchio non è collegato all'alimentazione.	Inserire la spina nella presa di alimentazione.
	Il contenitore non è stato posizionato correttamente sull'unità principale.	Posizionare e bloccare correttamente il recipiente sull'unità principale.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	È stato avviato un secondo ciclo di cottura a vapore subito dopo il completamento di quello precedente.	Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 10 minuti prima di avviare il secondo ciclo di cottura a vapore.
Il serbatoio dell'acqua emette un odore sgradevole le prime volte che viene usato.	Non è stato effettuata la pre-pulizia del serbatoio prima dell'uso.	Consultare il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare" per pulire il serbatoio dell'acqua, quindi completare un ciclo di cottura a vapore con recipiente vuoto.
L'apparecchio non produce vapore.	Non è stata versata dell'acqua nel serbatoio.	Spegnere e staccare la spina dell'apparecchio, quindi aggiungere acqua nel serbatoio.
	Nel serbatoio dell'acqua è presente troppo calcare.	Rimuovere il calcare dal serbatoio dell'acqua. Consultare la sezione "Rimozione del calcare" nel capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".
	Il percorso del vapore, l'uscita del vapore dal serbatoio dell'acqua e la valvola del vapore sul coperchio del recipiente sono bloccati.	Controllare l'uscita del vapore dal serbatoio dell'acqua, la valvola del vapore sul coperchio del recipiente e il percorso del vapore e verificare che non vi sia alcun ostacolo.
Il vapore fuoriesce dal serbatoio dell'acqua.	Il coperchio del serbatoio dell'acqua non è chiuso correttamente.	Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua correttamente ruotandolo fino alla posizione di blocco.
	Il contenitore non è montato correttamente sull'unità principale.	Posizionare correttamente il contenitore sull'unità principale.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	La valvola del vapore sul coperchio del recipiente è bloccata.	Pulire la valvola del vapore sul coperchio del recipiente.
Gli ingredienti non sono cotti completamente.	I pezzi nel contenitore sono troppo grandi.	Tagliare gli alimenti in pezzetti più piccoli (cubetti di circa 1 cm).
	Il recipiente contiene una quantità eccessiva di ingredienti.	Ridurre la quantità di alimenti nel contenitore. La quantità di alimenti non deve superare il margine superiore del percorso del vapore nel cestello.
	Non c'è abbastanza acqua nel serbatoio.	Aggiungere la corretta quantità di acqua in base ai tempi di cottura a vapore. Consultare il capitolo "Ingredienti e tempi di cottura a vapore" per accertarsi di aver aggiunto la giusta quantità di acqua per il tempo di cottura a vapore degli ingredienti da cuocere o per la ricetta che si desidera preparare.
	Nel serbatoio dell'acqua è presente troppo calcare.	Rimuovere il calcare dal serbatoio dell'acqua. Consultare la sezione "Rimozione del calcare" nel capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".
Gli alimenti contenuti nel recipiente stanno fuoriuscendo.	Il recipiente contiene una quantità eccessiva di ingredienti.	Spegnere l'apparecchio e preparare una quantità minore di ingredienti.
Dal coperchio del recipiente fuoriesce una quantità eccessiva di vapore.	Il coperchio del recipiente non è bloccato correttamente.	Posizionare il coperchio del recipiente sul recipiente e ruotarlo in senso orario per bloccarlo saldamente.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La funzione per la frullatura non si attiva.	Il recipiente contiene una quantità eccessiva di ingredienti.	Spegnere l'apparecchio e preparare una quantità minore di ingredienti. Non mettere nel recipiente una quantità tale di ingredienti che impedisca al coperchio di chiudersi. È consigliabile che il volume MAX di alimenti da frullare non superi i 400 g.
	Il contenitore non è stato posizionato correttamente sull'unità principale.	Posizionare il recipiente sull'unità principale con il coperchio inserito, allineare la maniglia del recipiente con l'icona dell'unità principale e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
	Il coperchio del contenitore non è bloccato correttamente.	Posizionare il coperchio del recipiente sul recipiente e ruotarlo in senso orario per bloccarlo saldamente.
	Si sta utilizzando l'apparecchio per frullare alimenti appiccicosi, come il formaggio.	Consultare la tabella degli ingredienti e dei tempi di cottura a vapore o gli esempi di ricette e scegliere ingredienti adatti ad essere frullati.
	È stata utilizzata la funzione di frullatura in modo continuativo per più di 30 secondi.	Interrompere la frullatura e attendere che l'apparecchio si raffreddi per qualche secondo. Quindi, ricominciare a frullare.
Risultato della frullatura degli alimenti non sufficientemente buono.	Frullatura non sufficiente.	Frullare gli ingredienti un po' di volte in più. Non frullare per più di 30 secondi consecutivi.
	Gli ingredienti non sono sufficientemente prelavorati.	Gli ingredienti devono essere lavati, sbucciati e tagliati a cubetti non più grandi di 1 cm prima della cottura a vapore e della frullatura.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Volume di alimenti insufficiente o eccessivo da frullare.	Aumentare o diminuire correttamente il volume di alimenti da frullare.
	Tempo di cottura a vapore non sufficiente.	Aggiungere la corretta quantità di acqua in base ai tempi di cottura a vapore. Fare riferimento al capitolo "Ingredienti e tempi di cottura a vapore".
	Gli ingredienti sono secchi e si attaccano alle pareti del vaso durante la frullatura.	Dopo la cottura a vapore, non è necessario versare l'acqua raccolta nel vaso frullatore. Mescolare con il cibo cotto per la frullatura. Se si utilizza solo la funzione di frullatura (senza cottura a vapore), aggiungere una quantità adeguata di acqua potabile nel vaso, quindi mescolare con gli ingredienti alimentari prima della frullatura.
L'apparecchio è rumoroso, produce un odore sgradevole, è caldo al tatto, emette fumo ecc.	Il recipiente contiene una quantità eccessiva di ingredienti.	Spegnere l'apparecchio e preparare una quantità minore di ingredienti.
	Il coperchio del recipiente non è stato chiuso correttamente.	Posizionare il coperchio del recipiente sul recipiente e bloccarlo saldamente.
	È stata utilizzata la funzione di frullatura per troppo tempo.	L'apparecchio non deve frullare per più di 30 secondi consecutivi.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sul serbatoio dell'acqua e sul coperchio del serbatoio dell'acqua sono presenti delle macchie bianche.	In queste zone si è formato del calcare.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Rimuovere periodicamente il calcare. Pulire il coperchio del serbatoio dell'acqua e il coperchio del recipiente con un panno umido. Rimuovere il calcare dal serbatoio dell'acqua. Consultare la sezione "Rimozione del calcare" nel capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".
Le superfici dell'apparecchio che entrano a contatto con gli alimenti sono scolorite.	I coloranti per alimenti potrebbero macchiare le parti con cui entrano in contatto.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Questo non influisce sulla qualità e sulle prestazioni dell'apparecchio. Tutti i componenti sono sicuri da utilizzare e non deteriorano gli alimenti cotti.
Il recipiente per frullare presenta una perdita.	Il gruppo lame non è montato correttamente.	Serrare il gruppo lame.
	Montaggio non corretto della guarnizione dell'albero del gruppo lame sul gruppo lame.	Montare il la guarnizione dell'albero del gruppo lame in modo corretto (fig. ㉔).

Specifiche tecniche

- Tensione/potenza in watt: vedere la targhetta sulla base dell'apparecchio
- Capacità massima del serbatoio dell'acqua: 180 ml
- Capacità massima del recipiente per frullare: 400 ml
- Temperatura di funzionamento: da 10 °C a 40 °C
- Protezione: sistema di controllo della temperatura del riscaldamento

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

Índice

Importante	107
Introdução	111
Descrição geral	112
Antes da primeira utilização	112
Utilizar o aparelho	113
Limpeza e descalcificação	123
Armazenamento	125
Reciclagem	125
Garantia e assistência	125
Resolução de problemas	125
Especificações técnicas	131

Importante

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

Perigo

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

Aviso

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

- Se as lâminas ficarem presas, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que bloquearam as lâminas.
- O aparelho, incluindo a tampa do copo, está quente durante a cozedura a vapor e logo após esta (em especial, as superfícies com o símbolo "♨") e pode causar queimaduras se lhe tocar. A tampa do copo deve ser aberta utilizando apenas a patilha da tampa. Para retirar o cesto, deve ser utilizada uma espátula. Para retirar o copo, segure-o pela pega.
- Tenha em atenção que sai vapor quente pelo copo durante a cozedura a vapor e quando a tampa é removida.
- Tenha em atenção que sai vapor quente pelo depósito de água quando abre a tampa.
- Note que o vapor quente continuará a sair pela ventilação do vapor na tampa do copo durante algum tempo após o ciclo de cozedura a vapor estar concluído. Tenha cuidado ao abrir a tampa do copo.
- Se o aparelho não estiver montado correctamente, poderá sair vapor quente pelo rebordo da tampa do depósito de água. Consulte o capítulo "Resolução de problemas" para prevenir ou evitar isto.
- Não utilize este aparelho para picar ingredientes duros e aderentes.
- Nunca utilize lixívia nem soluções/pastilhas químicas de esterilização no aparelho.
- Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos nem líquidos agressivos, como gasolina, acetona ou álcool, para limpar o aparelho.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer durante 10 minutos depois de um ciclo de cozedura a vapor, antes de voltar a cozer a vapor.
- Não deixe o aparelho liquidificar continuamente durante mais de 30 segundos de cada vez. Se ainda não tiver terminado de liquidificar depois de 30 segundos, solte o botão para parar a liquidificação e aguarde alguns

segundos antes de continuar. Se o componente principal aquecer, deixe-o arrefecer durante alguns minutos antes de continuar.
- Nunca coloque nenhum líquido dentro do copo para a cozedura a vapor.

Atenção
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Não coloque o aparelho em cima ou próximo de um fogão ou panela em funcionamento ou ainda quente.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação antes de mudar os acessórios ou alcançar peças que se movem durante a utilização.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o sempre da corrente e deixe arrefecer.
- Rode o botão de controlo para a posição desligada após cada cozedura a vapor.
- Nunca utilize o copo nem qualquer outra peça do aparelho num micro-ondas, pois as peças de metal da pega do copo e da lâmina não são adequadas para este fim.
- Nunca esterilize o copo nem qualquer outra peça do aparelho num esterilizador ou num micro-ondas, pois as peças de metal da lâmina não são adequadas para este fim.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e nivelada. O aparelho emite vapor quente durante a utilização. Assegure-se de que há espaço livre suficiente

à volta deste para evitar danos em armários ou noutros objectos.
- Não utilize o aparelho, se este tiver caído ou se estiver danificado de alguma forma. Entregue-o num centro de assistência autorizado da Philips para reparação.
- Nunca utilize a função de vapor sem água no depósito de água.
- Certifique-se de que a água do depósito não excede os 180 ml.
- Certifique-se de que a tampa do depósito de água está corretamente fechada antes de cozer a vapor.
- Para liquidificar, não exceda o nível de volume **MÁX** para liquidificar alimentos indicado no copo (400 ml).
- Não levante nem mova o aparelho durante o seu funcionamento.
- Não introduza quaisquer objetos na saída de vapor do depósito de água, na entrada de vapor da tampa do copo e no percurso de vapor no cesto.
- Nunca reabasteça o depósito de água durante uma cozedura a vapor, pois o aparelho poderá libertar água quente e vapor.
- Certifique-se sempre de que a tampa do depósito de água arrefeceu antes de a abrir.
- Nunca passe a alimentação deste aparelho através de um dispositivo de ligação externa, como um temporizador, nem o ligue a um circuito que seja regularmente ligado e desligado.
- Verifique sempre a temperatura dos alimentos cozidos nas costas da sua mão para se certificar que esta é segura para o seu bebé.
- Verifique sempre a consistência dos alimentos para o seu bebé. Para obter orientação sobre quais os alimentos que são apropriadas para diferentes idades, consulte o guia das fases de alimentação disponível para transferência no Web site da Philips, ou aconselhe-se junto de um médico ou especialista da área.
- Utilize apenas a espátula fornecida para levantar o cesto e esvaziar os alimentos do copo como indicado (Fig. ⑮).

- A descalcificação regular evita danos no aparelho.
- Certifique-se de que a quantidade de alimentos no cesto de vaporização não excede o rebordo superior do percurso de vapor no cesto, caso contrário este percurso poderá ser bloqueado.

Sistemas de segurança

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

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

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Introdução

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

Este combinado para comida de bebé Essential ajuda todos os pais na preparação de refeições nutritivas para os seus bebés com funções de cozedura a vapor e liquidificação combinadas num só aparelho.

Descrição geral

Visão geral do produto (fig. ①)

A Espátula
B Tampa do reservatório da água
C Saída de vapor do depósito de água
D Depósito de água
E Componente principal
F Botão de controlo
  a Posição para cozer a vapor
  b Posição desligada
  c Posição para liquidificar
  d Indicador de alimentação (vapor)
G Botão de bloqueio do copo
H Cabo de alimentação
I Indicação do volume de alimentos e do nível da água
J Pega do copo
K Copo para cozer a vapor e liquidificar
L Lâminas
M Vedação do eixo da lâmina
N Percurso de vapor no cesto
O Cesto de vaporização
P Entrada de vapor na tampa do copo
Q Patilha da tampa
R Tampa do copo
S Ventilação do vapor na tampa do copo

Antes da primeira utilização

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

Utilizar o aparelho

! Atenção

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

Este aparelho destina-se a cozer a vapor ingredientes sólidos frescos antes de os liquidificar até obter a consistência adequada a bebés. Normalmente, os ingredientes seriam cozidos a vapor primeiro e liquidificados em seguida. No entanto, também pode utilizar o aparelho apenas para cozer a vapor ou para liquidificar. Ao utilizar o aparelho apenas para liquidificar, pode avançar as secções "Encher o depósito de água" e "Cozer a vapor". Siga as instruções na secção "Apenas liquidificar".

Este aparelho NÃO se destina às seguintes finalidades.

- Cozer a vapor os mesmos ingredientes durante mais de 30 minutos
- Cozer a vapor ingredientes crus congelados
- Liquidificar primeiro, cozer a vapor em seguida
- Aquecer líquidos como sopa, molhos ou água
- Voltar a aquecer comida
- Descongelar comida
- Cozer arroz ou massa
- Picar ingredientes duros, como cubos de gelo e de açúcar, ou ingredientes aderentes, como queijo

Encher o depósito de água

! Atenção

- Antes de utilizar o copo para medir água, enxagúe-o e certifique-se de que este está limpo.
- Antes de utilizar o copo para medir água, certifique-se de que a lâmina, incluindo a vedação do eixo da lâmina, está montada correctamente. A superfície plana da vedação do eixo da lâmina deve estar voltada para cima (Fig. ㉔).

Nota

- Certifique-se de que a água no depósito não excede os 180 ml. A indicação do nível da água pode ser encontrada no copo misturador.
- Recomendamos a utilização de água macia ou purificada, pois os minerais em água engarrafada ou canalizada podem causar uma acumulação de calcário mais rápida no interior do depósito de água.
- Com a excepção da utilização de vinagre branco para descalcificar, nunca coloque outros líquidos – para além de água – no depósito de água.

1 Pressione para trás a pega do copo para cozer a vapor e liquidificar de forma a retirá-la do componente principal (Fig. ②). Encha com água até ao volume correcto de acordo com o capítulo "Ingredientes e tempo de cozedura a vapor" do manual do utilizador (Fig. ④).

2 Rode a tampa do depósito de água para a esquerda para abrir (Fig. ⑤) e, em seguida, encha com água utilizando o copo misturador (Fig. ⑥). Não exceda a indicação MÁX de 180 ml (Fig. ④).

3 Volte a colocar a tampa no depósito de água e rode-a para a direita para esta encaixar com firmeza na posição certa (Fig. ⑦).

Nota

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

Cozer vapor

! Atenção

- Certifique-se de que a lâmina, incluindo a vedação do eixo da lâmina, está montada corretamente. A superfície plana da vedação do eixo da lâmina deve estar voltada para cima (Fig. ㉔).
- Vapor quente ou água quente podem queimar os seus dedos. Nunca toque - nem permite que crianças toquem - em zonas quentes do aparelho nem em vapor libertado pela parte superior do aparelho, pois isto pode causar queimaduras.

Nota

- É necessário lavar, descascar e cortar os ingredientes em cubos pequenos com menos de 1 cm antes de os cozer a vapor.
- Descongele sempre os ingredientes crus congelados antes de os colocar no cesto para cozer a vapor. Sacuda eventual água em excesso dos ingredientes descongelados antes de os colocar no copo.
- O aparelho não inicia a cozedura a vapor se o copo e a tampa do copo não estiverem montados e posicionados corretamente no componente principal (Fig. ⑩ e ⑪).

1 Pressione a patilha da tampa para a direita para retirar a tampa do copo misturador (Fig. ③).

2 Coloque os ingredientes sólidos (cortados em cubos de cerca de 1 cm) no cesto para cozer a vapor. Os ingredientes não devem exceder o rebordo superior do percurso de vapor no cesto (Fig. ⑧).

3 Ao voltar a colocar o cesto no copo, certifique-se de que o percurso de vapor está do lado oposto à pega. Ouvir-se-á um estalido suave quando o cesto encaixar na posição correcta (Fig. ⑨).

4 Coloque a tampa no copo e rode-a para a esquerda para a bloquear de forma segura (Fig. ⑩).

5 Volte a bloquear o copo no componente principal, deslizando-o para a direita (Fig. ⑪).

Nota

- O componente principal possui ranhuras que ajudam a guiar os pinos de bloqueio de forma delicada e bloqueiam o copo na posição certa. Certifique-se de que o copo está bloqueado de forma segura no componente principal antes de cozer a vapor ou liquidificar.

6 Se ainda não tiver enchido o depósito de água para a cozedura a vapor, consulte o capítulo "Encher o depósito de água" e encha-o antes de começar.

Nota

- Certifique-se de que a tampa do depósito de água está corretamente bloqueada na sua posição.

7 Ligue o aparelho à corrente.

8 Rode o botão de controlo para a regulação para cozer a vapor (Fig. ⑫). Na tabela do capítulo "Ingredientes e tempo de cozedura a

vapor" pode consultar o volume de água recomendado para cozer a vapor.

↳ A luz amarela acende-se para indicar que o aparelho está a cozer a vapor.

↳ Quando o ciclo de cozedura a vapor estiver concluído, o aparelho desliga-se automaticamente e a luz indicadora apaga-se.

9 Depois de cozer a vapor, rode o botão de controlo novamente para a posição desligada (Fig. ⑬). Aguarde 2 minutos ou até parar de sair vapor pela parte superior do copo, antes de o remover.

! Atenção

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

Nota

- Não rode o botão de controlo para a posição “desligado” antes de o ciclo de cozedura a vapor terminar, de modo a evitar uma cozedura insuficiente e a acumulação de água no depósito.

Passar depois de cozinhar a vapor

! Atenção

- Certifique-se de que a lâmina, incluindo a vedação do eixo da lâmina, está montada corretamente. A superfície plana da vedação do eixo da lâmina deve estar voltada para cima (Fig. ㉔).
- O copo e a tampa do copo estão quentes após o ciclo de cozedura a vapor. Segure o copo agarrando apenas na pega.
- Utilize apenas a patilha da tampa para abrir a tampa do copo.
- Utilize apenas a espátula para levantar o cesto após a cozedura a vapor.
- Certifique-se sempre de que a tampa e o copo estão corretamente montados e posicionados no componente principal (Fig. ⑩ e ⑪) quando o aparelho estiver a ser utilizado.

1 Para remover o copo misturador do componente principal, segure na pega e empurre para trás para desbloquear o copo (Fig. ②).

2 Pressione a patilha da tampa para abrir a tampa do copo (Fig. ③).

3 Utilize a espátula fornecida para retirar o cesto para cozer a vapor do copo. Introduza a espátula através dos orifícios no cesto (com a palavra "Avent" voltada para cima) e levante-a (Fig. ⑮).

4 Verta os alimentos cozidos a vapor para o copo misturador, segurando a espátula (Fig. ⑯).

Nota

- Não é necessário verter a água acumulada no copo. Misture-a com os alimentos cozidos a vapor para liquidificar.

5 Volte a colocar a tampa no copo misturador e bloqueie-a na posição correta (Fig. ⑰). Não volte a colocar o cesto para cozer a vapor dentro do copo durante a preparação para liquidificar.

6 Agite o copo misturador para distribuir uniformemente os ingredientes.

7 Se necessário, remova a tampa do copo e adicione mais ingredientes para liquidificar (por ex. água para purés ou outros ingredientes cozidos, como arroz ou massa). Não exceda o volume de alimentos MÁX de 400 ml.

8 Volte a colocar o copo misturador no componente principal. Rode o copo para o bloquear na posição correta. Certifique-se de que o copo está seguro e a pega está situada diretamente acima do botão de bloqueio do copo. Assegure-se de que a pega se encontra do lado direito (Fig. ⑪).

9 Para começar a liquidificar, rode o botão para a posição para liquidificar até que os ingredientes estejam liquidificados de acordo com a consistência que pretende (Fig. ⑱).

! Atenção

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

10 Desligue o aparelho da corrente.

11 Retire o copo do componente principal e abra a tampa do copo (Fig. ⑭).

12 Utilize a espátula para transferir os alimentos do copo para a sua taça ou para o prato (Fig. ⑲).

Apenas liquidificar

Atenção

- Certifique-se de que a lâmina, incluindo a vedação do eixo da lâmina, está montada corretamente. A superfície plana da vedação do eixo da lâmina deve estar voltada para cima (Fig. ㉔).
- Assegure-se sempre de que a tampa do copo misturador está corretamente bloqueada na sua posição enquanto o aparelho está a ser utilizado.

Nota

- É necessário lavar, descascar e cortar os ingredientes em cubos pequenos com menos de 1 cm antes de os liquidificar.

1. Retire o copo misturador do componente principal e pressione a patilha da tampa para abrir o copo. (Fig. ② e Fig. ③).
2. Adicione os alimentos cortados ao copo misturador, sem o cesto para cozer a vapor. Não exceda a quantidade MÁX de 400 ml.
3. Volte a colocar a tampa no copo misturador e bloqueie-a na posição correta (Fig. ⑰). Agite o copo misturador para garantir que os ingredientes estão distribuídos uniformemente.
4. Volte a colocar o copo misturador no componente principal e bloqueie-o de forma segura na sua posição.
5. Para começar a liquidificar, rode o botão para a posição para liquidificar até que os ingredientes estejam liquidificados de acordo com a consistência que pretende (Fig. ⑱).

Nota

- Se os ingredientes aderirem às paredes do copo, ou se os ingredientes liquidificados ainda estiverem muito sólidos, solte o botão de liquidificação, retire o copo do componente principal, solte os ingredientes com a espátula e adicione um pouco de água até que os alimentos liquidificados tenham a consistência certa para a idade do seu bebé.

Atenção

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

6 Desligue o aparelho da corrente.

7 Retire o copo do componente principal e abra a tampa do copo (Fig. ⑭).

8 Utilize a espátula para transferir os alimentos do copo para a sua taça ou para o prato (Fig. ⑲).

Ingredientes e tempo de cozedura a vapor

Tipo de alimento	Ingrediente	Tempo aproximado de cozedura a vapor (min.)*	Nível de água no depósito (ml)
Fruta	Maçã	20	120
	Laranja/tangerina	20	120
	Pêssego	10	60
	Pêra	20	120
	Ananás	30	180
	Ameixa	10	60
	Morango	20	120
Legumes	Espargos	20	120
	Brócolos	20	120
	Cenoura	30	180
	Couve-flor	20	120
	Aipo	20	120
	Beringela	20	120
	Funcho	30	180
	Vagens	30	180
	Alho francês	20	120
	Cebola	20	120

Tipo de alimento	Ingrediente	Tempo aproximado de cozedura a vapor (min.)*	Nível de água no depósito (ml)
	Ervilhas	20	120
	Pimenta	20	120
	Batata	30	180
	Abóbora	20	120
	Espinafres	20	120
	Couve-nabo	20	120
	Milho doce	20	120
	Batata-doce	20	120
	Tomate	20	120
	Nabo	30	180
	Curgete	20	120
Carne	Frango, vaca, borrego, porco, etc.	30	180
Peixe	Salmão, badejo, solha, bacalhau fresco, truta, etc.	20	120

* Todos os alimentos têm de ser cortados em cubos pequenos de tamanho inferior a 1 cm. O tempo estimado da cozedura a vapor baseia-se em 200 g de alimentos. Ajuste o tempo de cozedura a vapor de acordo com a quantidade de alimentos efetiva.

* Os tempos de cozedura a vapor podem variar devido à flutuação da tensão.

Exemplos de receitas

	Ingrediente	Volume de água e tempo de cozedura	Liquidificadoras
(1) Ótimo puré de batata e brócolos*	• 140 g de batatas 70 g de brócolos	• Adicione 120 ml de água e deixe cozer a vapor durante cerca de 20 min	• Liquidifique 3 a 5 vezes durante 15 segundos de cada vez

	Ingrediente	Volume de água e tempo de cozedura	Liquidificadoras
(2) Bananas e abacate*	• 50 g de banana • 50 g de abacate	• Não é necessário cozer a vapor	• Adicione 60 ml de leite • Liquidifique 3 a 5 vezes durante 15 segundos de cada vez
(3) Paraíso vegetariano*	• 80 g de couve-flor • 90 g de batatas • 60 g de cenoura	• Adicione 180 ml de água e deixe cozer a vapor durante cerca de 30 min	• Liquidifique 2 a 3 vezes durante 15 segundos de cada vez
(4) Amigos da carne*	• 250 g de carne de vaca/ borrego/peito de frango/ porco	• Adicione 180 ml de água e deixe cozer a vapor durante cerca de 30 min	• Liquidifique 3 a 5 vezes durante 15 segundos de cada vez • Se necessário, misture 1 colher de sopa de puré de carne com 3 colheres de sopa de legumes em puré [consulte a receita Paraíso vegetariano (3)]
(5) O meu primeiro muesli*	• 100 g de pêssego • 100 g de pêra • 50 g de mirtilos	• Adicione 120 ml de água e deixe cozer a vapor durante cerca de 20 min	• Liquidifique 2 a 3 vezes durante 5 segundos de cada vez • Depois de liquidificar, divida o puré em 5 doses. Misture 1 dose com 100 g de flocos de aveia para cada refeição
(6) Festa de bacalhau e batata*	• 100 g de bacalhau • 150 g de batatas	• Adicione 180 ml de água e deixe cozer a vapor durante cerca de 30 min	• Liquidifique 2 a 3 vezes durante 5 segundos de cada vez • Depois de liquidificar, divida o puré em 5 doses. Misture 1 dose com 100 g de papa de arroz bem cozida para cada refeição

	Ingrediente	Volume de água e tempo de cozedura	Liquidificadoras
(7) Brócolos felizes para sempre*	• 120 g de salmão • 120 g de brócolos	• Adicione 120 ml de água e deixe cozer a vapor durante cerca de 20 min	• Liquidifique 2 a 3 vezes durante 5 segundos de cada vez • Depois de liquidificar, divida em 4 doses. Misture 1 dose com 140 g de massa conchas bem cozida para cada dose
(8) Espargos brlhantes*	• 240 g de espargos	• Adicione 120 ml de água e deixe cozer a vapor durante cerca de 20 min	• Não é necessário liquidificar • Depois de cozer a vapor, divida os espargos em 3 doses. Misture 1 dose com 100 g de gomos de batata nova cozida e 20 g de queijo Parmesão ralado para cada refeição

* Os ingredientes têm de ser lavados, descascados e cortados em cubos pequenos com tamanho inferior a 1 cm antes da cozedura.
* Verifique sempre a temperatura e a consistência dos alimentos antes de alimentar o seu filho.
* As receitas apresentadas acima foram concebidas para bebés em diferentes fases da alimentação sólida.
  Recomendamos:
  * As receitas 1 e 2 para a primeira fase da alimentação sólida (por volta dos 4 a 6 meses)
  * As receitas 3 a 4 para a segunda fase da alimentação sólida (por volta dos 6 a 8 meses)
  * As receitas 5 e 6 para a terceira fase da alimentação sólida (por volta dos 9 a 12 meses)
  * As receitas 7 a 8 para a quarta fase da alimentação sólida (a partir dos 12 meses)
* Uma vez que os bebés são únicos e crescem a ritmos diferentes, escolha as receitas adequadas com base no desenvolvimento do seu bebé.

Limpeza e descalcificação

Limpeza

Atenção

- Limpe o aparelho imediatamente após cada utilização.
- Nunca submeta o componente principal e o depósito de água em água, nem os enxagúe em água corrente.
- Nunca utilize lixívia nem soluções/pastilhas químicas de esterilização no aparelho.
- Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos nem líquidos agressivos, como gasolina, acetona ou álcool, para limpar o aparelho.
- Pode lavar o cesto para cozer a vapor, o copo para cozer a vapor e liquidificar, a lâmina e a tampa do copo na máquina de lavar loiça. Antes de colocar estas peças na máquina de lavar loiça, enxagúe-as em água corrente imediatamente após a utilização. Não as mergulhe em água juntamente com peças que não tenham sido limpas.
- Volte sempre a colocar a vedação do eixo da lâmina no componente de liquidificação depois de a remover para proceder à sua limpeza. Certifique-se de que a superfície plana da vedação do eixo da lâmina está voltada para cima.

1 Desligue a ficha do aparelho e remova o copo do componente principal.
2 Pressione a patilha da tampa para a direita para soltar a tampa do copo (Fig. ③).
3 Enxagúe o cesto para cozer a vapor, o copo para cozer a vapor e liquidificar, tampa do copo e a espátula em água corrente para retirar resíduos de alimentos (Fig. ㉑).
4 A lâmina pode ser desmontada para enxaguar se necessário (Fig. ⑳).
5 Retire a vedação do eixo da lâmina do componente de liquidificação para limpar se necessário.

Atenção

- Manuseie a lâmina com muito cuidado para evitar ferimentos, pois os rebordos de corte são afiados.

6 Rode a tampa do depósito de água para a esquerda para a remover do depósito.
7 Lave a tampa do depósito de água em água corrente.

8 Se necessário, coloque água fresca no depósito de água e esvazie-a. Repita as vezes necessárias até o depósito de água estar limpo. Não deixe água no depósito de água (Fig. ㉒).

9 Seque o componente principal e todas as peças após a lavagem (Fig. ㉓).

10 Monte todas as peças quando estas estiverem secas.

Nota

- As peças que entram em contacto com os alimentos, como o cesto para cozer a vapor e o copo, poderão obter uma coloração causada pelos alimentos. É normal. Todas as peças continuam a ser seguras para usar e não serão prejudiciais para os alimentos cozinhados.

Descalcificar o depósito da água

Para um desempenho ideal, recomendamos a descalcificação da máquina a cada 2 a 4 semanas. Para reduzir a acumulação de calcário, recomendamos a utilização de água macia ou purificada para cozer a vapor.

Não ligue o aparelho com solução anticalcário no depósito de água.

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

1 Certifique-se de que o aparelho está desligado.

2 Misture 80 ml de vinagre branco (6% de ácido acético) com 80 ml de água. Em alternativa, pode utilizar ácido cítrico com água quente para descalcificar o depósito de água.

3 Adicione a solução ao depósito de água.

4 Coloque a tampa no depósito de água e rode-a para a direita para esta encaixar com firmeza na posição certa.

5 Aguarde 6 horas/de um dia para o outro ou até estar dissolvido todo o calcário.

6 Esvazie a solução usada do depósito de água.

7 Se o calcário acumulado não estiver completamente dissolvido, repita o processo de descalcificação deste capítulo, do passo 1 ao 6.

8 Coloque água limpa no depósito de água e esvazie-a. Repita as vezes necessárias até o depósito de água estar limpo.

9 Enxagúe a tampa do depósito de água cuidadosamente em água corrente.

10 Encha o depósito de água com 180 ml de água e deixe o aparelho completar um ciclo de cozedura a vapor com o copo vazio antes de voltar a utilizar o aparelho com alimentos.

Armazenamento

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

Reciclagem

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

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

Garantia e assistência

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

Resolução de problemas

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

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona.	Este aparelho está equipado com um bloqueio de segurança. Este aparelho não funcionará se as peças não estiverem montadas corretamente no componente principal.	Monte todas as peças correctamente. Antes de cozer a vapor, a tampa do copo deve ser colocada no copo e bloqueada corretamente, rodando-a para a esquerda. Volte a colocar o copo no componente principal verticalmente e bloqueie-o rodando o copo para a direita.
A luz de vapor não acende.	O aparelho não está ligado à alimentação.	Insira a ficha na tomada elétrica.
	O copo não está colocado correctamente no componente principal.	Coloque e bloqueie o copo corretamente no componente principal.
	Iniciou um segundo ciclo de cozedura a vapor imediatamente depois do ciclo anterior ter terminado.	Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 10 minutos, antes de iniciar um segundo ciclo de cozedura a vapor.
O depósito de água liberta um cheiro desagradável nas primeiras utilizações.	Não efectuou a pré-lavagem do depósito de água antes da utilização.	Consulte o capítulo "Limpeza e descalcificação" para limpar o depósito de água e, em seguida, complete um ciclo de cozedura a vapor com um copo vazio.
O aparelho não gera vapor.	Não colocou água no depósito de água.	Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada e, em seguida, adicione água ao depósito de água.
	Existe uma acumulação excessiva de calcário no depósito de água.	Descalcifique o depósito de água. Consulte a secção "Descalcificação" no capítulo "Limpeza e descalcificação.

Problema	Possível causa	Solução
	O percurso do vapor, a saída de vapor do depósito de água e a entrada de vapor da tampa do copo estão obstruídos.	Verifique a saída de vapor do depósito da água, a entrada de vapor da tampa do copo e o percurso de vapor para se certificar que estes não estão obstruídos.
O depósito de água tem uma fuga de vapor.	A tampa do depósito de água não está fechada correctamente.	Feche a tampa do depósito de água corretamente, rodando-a da posição desbloqueada para a posição bloqueada.
	O copo não está correctamente montado no componente principal.	Coloque o copo correctamente no componente principal.
	A entrada de vapor da tampa do copo está obstruída.	Limpe a entrada de vapor da tampa do copo.
Os ingredientes não estão bem cozidos.	Os pedaços no copo são demasiado grandes.	Corte os alimentos em pedaços mais pequenos (cubos de cerca de 1 cm).
	Colocou demasiados alimentos no copo.	Reduza a quantidade de alimentos no copo. A quantidade de alimentos não deve exceder o rebordo superior do percurso de vapor no cesto.
	Não existe água suficiente no depósito de água.	Adicione a quantidade correta de água para o tempo de cozedura a vapor. Consulte o capítulo "Ingredientes e tempo de cozedura a vapor" para se assegurar de que adiciona a quantidade correta de água para o tempo de cozedura a vapor dos ingredientes que pretende cozer ou para a receita que pretende preparar.

Problema	Possível causa	Solução
	Existe uma acumulação excessiva de calcário no depósito de água.	Descalcifique o depósito de água. Consulte a secção "Descalcificação" no capítulo "Limpeza e descalcificação.
Os alimentos no copo estão a ser derramados.	Colocou demasiados alimentos no copo.	Desligue o aparelho e prepare uma quantidade mais pequena.
O vapor em excesso está a sair pela tampa do copo.	A tampa do copo não está corretamente encaixada no copo.	Coloque a tampa no copo e rode-a para a esquerda para a fechar firmemente.
A função de liquidificação não funciona.	Colocou demasiados alimentos no copo.	Desligue o aparelho e prepare uma quantidade mais pequena. Nunca coloque uma quantidade excessiva de alimentos no copo que impeça o fecho da tampa. Aconselhamos que o volume MÁX de alimentos para liquidificar não exceda os 400 g.
	O copo não está colocado correctamente no componente principal.	Coloque o copo no componente principal com a tampa na parte superior, alinhe a pega no copo com o ícone 🔓 no componente principal e rode o copo para a esquerda para o bloquear firmemente na sua posição no componente principal.
	A tampa do copo não está correctamente bloqueada no copo.	Coloque a tampa no copo e rode-a para a esquerda para a fechar firmemente.
	Está a utilizar o aparelho para liquidificar alimentos aderentes, como queijo.	Verifique a tabela de ingredientes e tempos de cozedura a vapor ou os exemplos de receita e escolha os ingredientes que são apropriados para liquidificar.

Problema	Possível causa	Solução
	Está a utilizar a função de liquidificação continuamente durante mais de 30 segundos.	Pare a liquidificação e deixe o aparelho arrefecer durante alguns segundos e, em seguida, recomece a liquidificar.
Os alimentos liquidificados necessitam de uma consistência mais fina.	Tempos de liquidificação insuficientes.	Liquidifique os ingredientes mais algumas vezes. Não liquidifique continuamente durante mais de 30 segundos de cada vez.
	Os ingredientes não foram suficientemente pré-processados.	É necessário lavar, descascar e cortar os ingredientes em cubos pequenos com menos de 1 cm antes de os cozer a vapor e de os liquidificar.
	Volume de alimentos demasiado baixo ou demasiado elevado para liquidificar.	Aumente ou diminua o volume de alimentos para uma liquidificação adequada.
	Tempo de cozedura a vapor insuficiente.	Adicione a quantidade correcta de água para obter o tempo de cozedura a vapor suficiente. Consulte o capítulo "Ingredientes e tempo de cozedura a vapor".
	Os ingredientes estão secos e aderem às paredes do copo durante a liquidificação.	Depois de cozer a vapor, não é necessário verter a água acumulada no copo. Misture-a com os alimentos cozidos a vapor para liquidificar. Se apenas utilizar a função de liquidificação (sem cozedura a vapor), adicione a quantidade adequada de água no copo e misture-a com os ingredientes antes de os liquidificar.

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho emite muito ruído, liberta um odor desagradável, aquece muito, liberta fumo, etc.	Colocou demasiados alimentos no copo.	Desligue o aparelho e prepare uma quantidade mais pequena.
	A tampa do copo não está fechada corretamente.	Coloque a tampa no copo e feche-a firmemente.
	Está a utilizar a função de liquidificação há demasiado tempo.	Não deixe que o aparelho liquidificar continuamente durante mais de 30 segundos de cada vez.
Há manchas brancas no depósito de água e na tampa deste.	Há acumulação de calcário nestas peças.	É normal. Elimine o calcário regularmente. Limpe a tampa do depósito de água e a tampa do copo com um pano húmido. Descalcifique o depósito de água. Consulte a secção "Descalcificação" no capítulo "Limpeza e descalcificação.
As superfícies do aparelho que entram em contacto com os alimentos estão descoloradas.	Os corantes dos alimentos poderão provocar a descoloração das peças que entram em contacto com os alimentos.	É normal. Isto não afeta a qualidade e o desempenho do aparelho. Todas as peças continuam a ser seguras para usar e não serão prejudiciais para os alimentos cozinhados.
O copo misturador tem uma fuga.	A lâmina não está montada corretamente.	Aperte a lâmina.
	Montagem incorreta da vedação do eixo da lâmina sobre a lâmina.	Monte a vedação do eixo da lâmina corretamente (Fig. ㉔).

Especificações técnicas

- Voltagem/potência: consulte a placa de identificação na parte inferior do aparelho
- Capacidade máxima do depósito de água: 180 ml
- Capacidade máxima do copo misturador: 400 ml
- Temperatura de funcionamento: 10 °C a 40 °C
- Protecção: sistema de aquecimento com controlo de temperatura