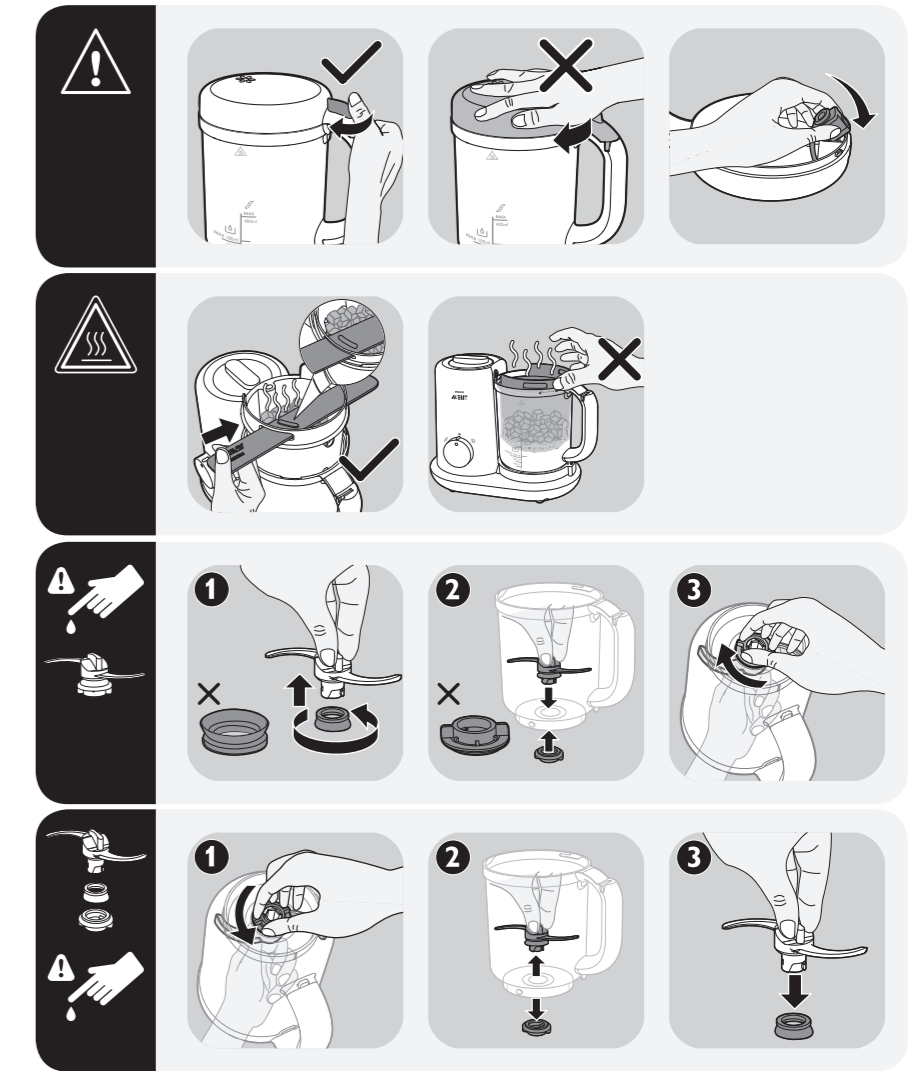
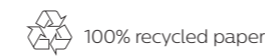
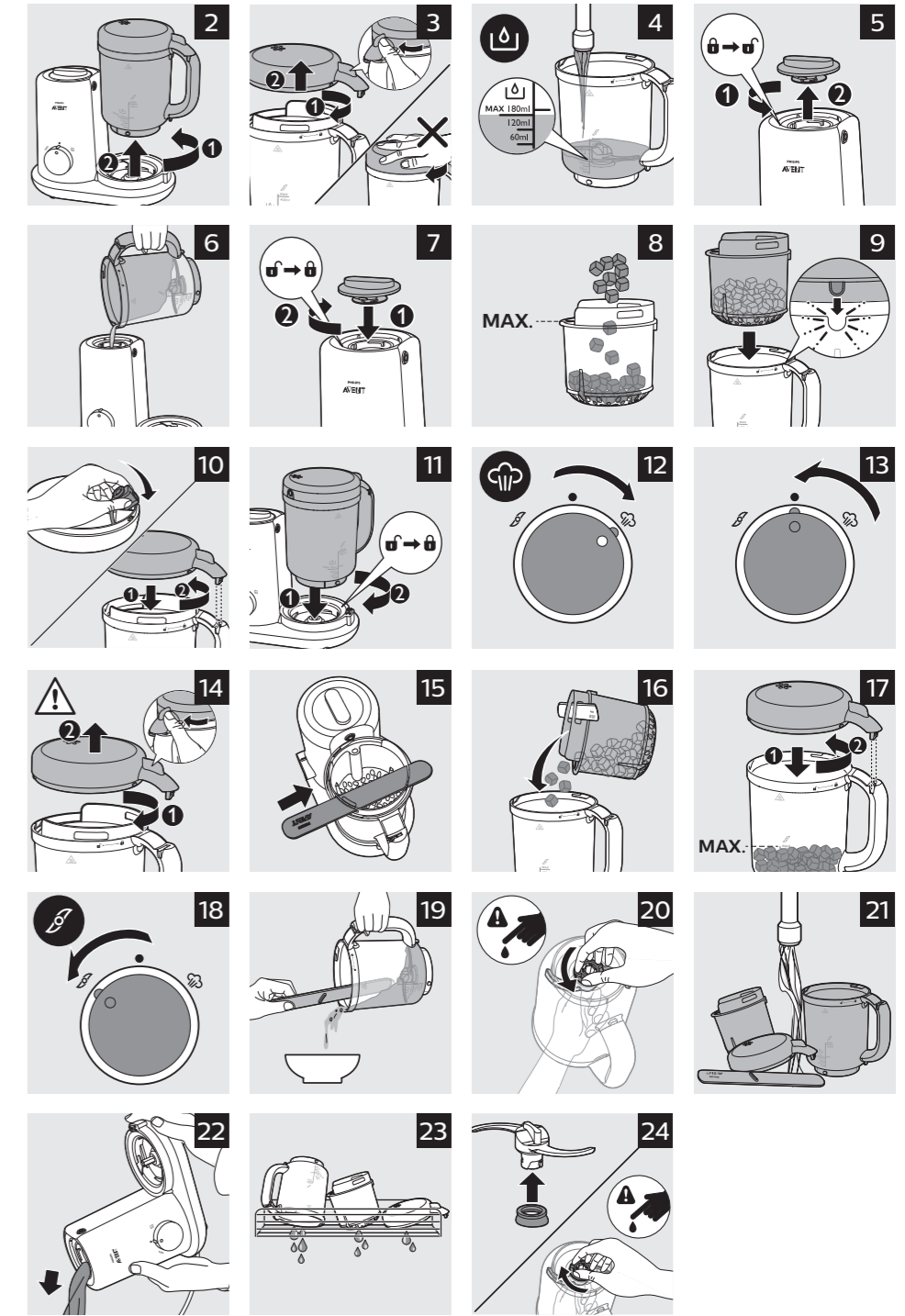
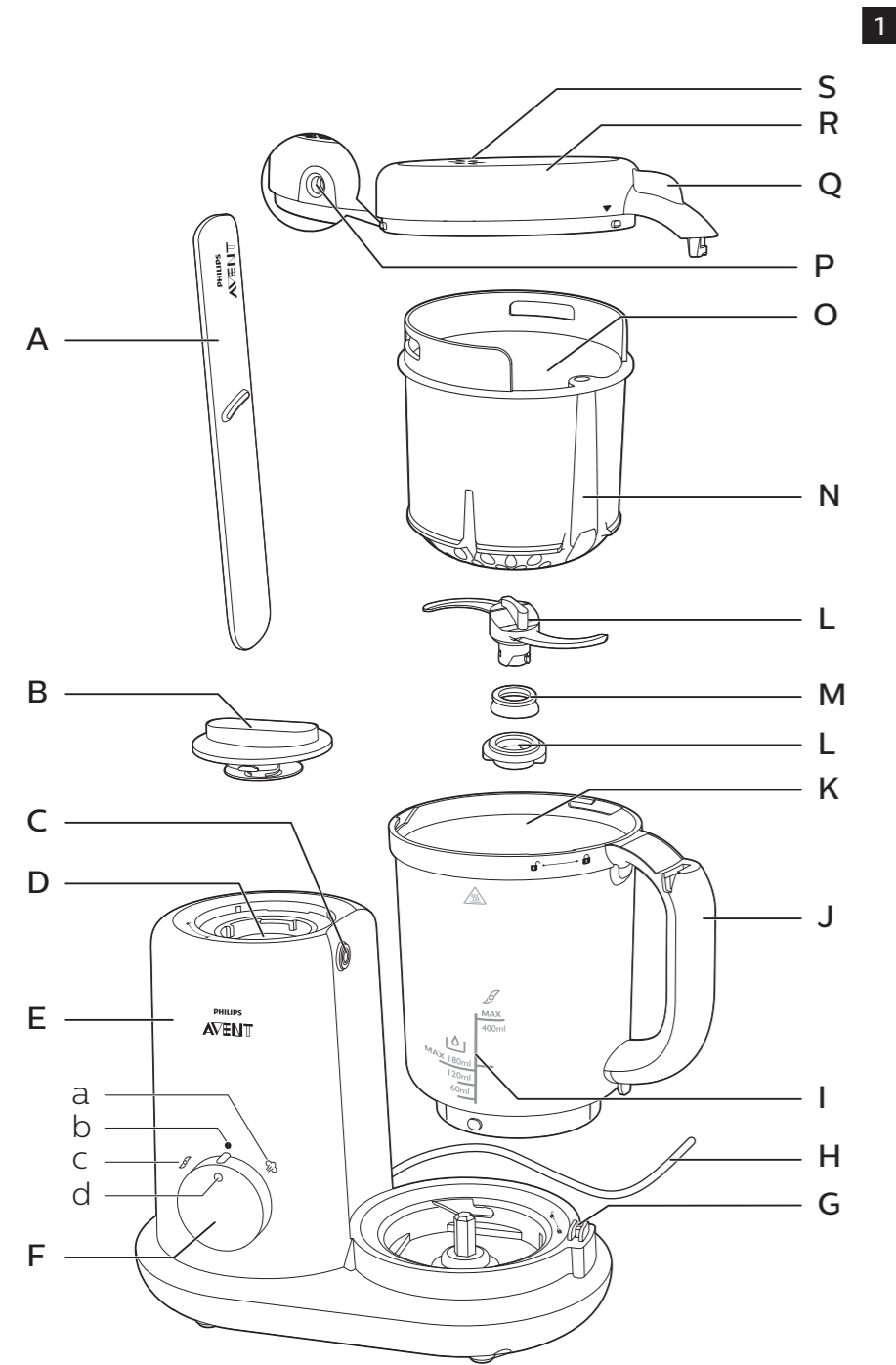


PHILIPS  
**AVENT**  
SCF862



Specifications are subject to change without notice  
© 2017 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.  
4241 354 01883





SCF862

English	6
Čeština	28
Eesti	51
Қазақша	75
Македонски	97
Polski	125
Русский	151

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



## Table of Contents

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

## Important

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


### Danger

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

### Warning

- Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged. If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips; a service center authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance (including the accessories).
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children (including the accessories).
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- Take care in handling the sharp blades when emptying the jar and during cleaning. Always disconnect the device from supply if it's left unattended.
- If the blades become stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients blocking the blades.

## 8 ENGLISH

- The appliance including jar lid gets hot during or shortly after steaming (especially surfaces with this symbol “”) and may cause burns when touched. The jar lid should only be opened by using the lid tab. To lift the basket, spatula must be used. To lift the jar, hold the jar by its handle.
- Be aware that hot steam comes out of the jar during steaming and when its lid is removed.
- Be aware of hot steam that comes out of the water tank when you open its lid.
- Do note that hot steam will continue coming out from the steam vent on jar lid for some time when steam cycle is completed. Be careful when you open the jar lid.
- If the appliance is not assembled properly, hot steam could escape from the edge of the water tank lid. Refer to the “Troubleshooting” chapter for preventing or resolving this.
- Do not use this appliance to chop hard and sticky ingredients.
- Never use bleach or chemical sterilizing solutions/tablets on the appliance.
- Never use scouring pads, abrasive cleaners or aggressive liquids such as gasoline, acetone or alcohol to clean the appliance.
- Always let the appliance cool down for 10 minutes after one steaming cycle before you start steaming again.
- Do not let the appliance blend for more than 30 seconds at a time. If you have not finished blending after 30 seconds, release the knob to stop blending and wait a few seconds before you continue. If the main unit becomes hot, let it cool down for a few minutes before you continue.
- Never pour any liquid into the jar for steaming.

### **Caution**

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically

recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

- Do not place the appliance on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- Turn the control knob to the off position every time after steaming.
- Never use the jar or any other part of the appliance in a microwave, as the metal parts of the jar handle and blade unit are not suitable for this use.
- Never sterilize the jar or any other part of the appliance in a sterilizer or in a microwave, as the metal parts of the blade unit are not suitable for this use.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. The appliance emits hot steam during use. Make sure there is enough free space around it to prevent damage to cabinets or other objects.
- Do not use the appliance if it has fallen or is damaged in any way. Take it to an authorized Philips service center for repair.
- Never use the steam function without water in the water tank.
- Make sure that the water in the tank does not exceed 180ml.
- 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).

## 10 ENGLISH

- 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.
- Noise level: Lc= 88 dB[A]

### **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](http://www.philips.com/welcome).

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

### General description

#### Product overview (fig. ①)

---

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

## Before first use

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

## Using the appliance

### Caution

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

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

**This appliance is NOT intended for the following purposes.**

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

## Filling the water tank

---

### Caution

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

### Note

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

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

### Note

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

## Steaming

---

### Caution

- Ensure the blade unit including the blade shaft seal is assembled correctly. The flat side of the blade shaft seal should face upwards (fig. 24).
- Hot steam or hot water can burn your fingers. Do not touch, and never let children touch any hot parts of the appliance or the steam coming from the top of the appliance, as this may cause scalding.

### Note

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

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

### Note

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

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

### Note

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

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

### Caution

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

### Note

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

## Blending after steaming

---

### Caution

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

## 16 ENGLISH

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

### Note

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

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

### Caution

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

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

## Blending only

### Caution

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

### Note

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

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

### Note

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

### Caution

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

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

## 18 ENGLISH

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

### Ingredients and steaming time

Type of food	Ingredient	Approximate steaming time (min.)*	Water level in the water tank (ml)
Fruit	Apple	20	120
	Orange/mandarin	20	120
	Peach	10	60
	Pear	20	120
	Pineapple	30	180
	Plum	10	60
	Strawberry	20	120
	Vegetables	Asparagus	20
Broccoli		20	120
Carrot		30	180
Cauliflower		20	120
Celery		20	120
Eggplant		20	120
Fennel		30	180
French beans		30	180
Leek		20	120
Onion		20	120
Peas		20	120
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*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 g potato</li> <li>• 70 g broccoli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add 120 ml water and steam for about 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blend 3-5 times for 15 seconds each</li> </ul>
(2) Bananas about avocado*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 g banana</li> <li>• 50 g avocado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No need to steam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add 60 ml milk</li> <li>• Blend 3-5 times for 15 seconds each</li> </ul>
(3) Veggie heaven*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 g cauliflower</li> <li>• 90 g potato</li> <li>• 60 g carrot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add 180ml water and steam for about 30 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blend 2-3 times for 15 seconds each</li> </ul>
(4) Meat mates*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g beef / lamb / chicken breast / pork</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add 180ml water and steam for about 30 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blend 3-5 times for 15 seconds each</li> <li>• If required, mix 1 tablespoon of meat puree with 3 tablespoons of pureed vegetables [refer to the veggie heaven recipe (3)]</li> </ul>
(5) My first muesli*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g peach</li> <li>• 100 g pear</li> <li>• 50 g blueberries</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add 120ml water and steam for about 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blend 2-3 times for 5 seconds each</li> <li>• After blending, divide the puree into 5 portions. Mix 1 portion with 100 g rolled oats for each serving</li> </ul>

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

\* 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](http://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.	Descal the water tank. Refer to the "Descaling" section in the "Cleaning and descaling" chapter.
	The steam path, water tank steam outlet and jar lid steam inlet have been blocked.	Check the water tank steam outlet, jar lid steam inlet and the steam path and ensure there is nothing blocking them.
Steam is leaking from the water tank.	The water tank lid is not closed correctly.	Close the water tank lid correctly by turning it from unlock to lock position.
	The jar is not assembled correctly on the main unit.	Place the jar correctly on the main unit.
	The jar lid steam inlet is blocked.	Clean the jar lid steam inlet.
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.	Descal the water tank. Refer to the "Descaling" section in the "Cleaning and descaling" chapter.
The food in the jar is spilling out.	There is too much food in the jar.	Switch off the appliance and process a smaller quantity.
Excessive steam vapor is leaking from the jar lid.	The jar lid is not fitted onto the jar correctly.	Place the jar lid on the jar and turn it counterclockwise to close it securely.
The blending function does not work.	There is too much food in the jar.	Switch off the appliance and process a smaller quantity. Never put so much food in the jar that the lid does not close. We advise that the MAX food volume for blending should not exceed 400 g.
	The jar is not placed on the main unit correctly.	Place the jar on the main unit with the lid on the top, align the handle on the jar with the  icon on the main unit, and turn the jar counterclockwise to securely lock it in place on the main unit.
	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

Řidte se podle obrázků na složených stránkách na začátku a konci uživatelské příručky.



## Obsah

Důležité	29
Úvod	33
Všeobecný popis	33
Před prvním použitím	34
Použití přístroje	34
Čištění přístroje a odstranění vodního kamene	43
Uskladnění	45
Recyklace	45
Záruka a servis	46
Odstraňování problémů	46
Technické údaje	50

## Důležité


Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

### Nebezpečí

- Nikdy neponořujte hlavní jednotku do vody nebo do jiné tekutiny. Neoplachujte ji pod tekoucí vodou.

### Varování

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na napájecím kabelu nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte. Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Přístroj nesmějí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, s výjimkou případů, kdy jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- S přístrojem (včetně příslušenství) si nesmí hrát děti.
- Přístroj nesmějí používat děti. Přístroj a napájecí kabel (včetně příslušenství) udržujte mimo dosah dětí.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- Nedotýkejte se nožů, zejména dokud je přístroj připojen k napájecí síti. Nože jsou velmi ostré.
- Při manipulaci s ostrými noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění buďte opatrní. Vždy odpojte zařízení od napájení, pokud je ponecháno bez dozoru.
- Pokud se nože zablokují, nejprve odpojte přístroj ze sítě a pak vyjměte suroviny, které zablokování nožů způsobily.

- Během přípravy v páře nebo krátce po ní se přístroj včetně víka nádoby zahřeje na vysokou teplotu (hlavně plochy označené symbolem „) a při dotyku mohou způsobit popáleniny. Víko nádoby by se mělo otevírat pouze pomocí jazýčku víka. K vytažení košíku je nutné použít stěrku. Pokud chcete vytáhnout nádobu, uchopte nádobu za rukojeť.
- Pamatujte, že při přípravě v páře a po sejmutí víka vychází z nádoby horká pára.
- Dávejte pozor na horkou páru, která po otevření víka vychází z nádržky na vodu.
- Pamatujte, že ještě nějaký čas po ukončení cyklu přípravy v páře bude z parního otvoru ve víku nádoby vycházet horká pára. Při otvírání víka nádoby buďte opatrní.
- Pokud je přístroj nesprávně sestaven, může z okraje víka nádržky na vodu unikat horká pára. Informace, jak tomu zabránit nebo jak tento problém řešit, naleznete v kapitole „Řešení problémů“.
- Přístroj nepoužívejte k sekání tvrdých a lepivých surovin.
- Do přístroje nikdy nevkládejte bělidla ani chemické sterilizační roztoky nebo tablety.
- K čištění přístroje nikdy nepoužívejte drátěnky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní tekuté přípravky, jako je například benzín, aceton nebo alkohol.
- Po každém parním cyklu nechte přístroj 10 minut vychladnout, než začnete s dalším ohříváním.
- Nenechávejte přístroj nepřetržitě mixovat déle než 30 sekund. Pokud je nutné mixovat déle než 30 sekund, uvolněte knoflík, přerušete mixování a před pokračováním počkejte několik sekund. Pokud se hlavní jednotka zahřeje na vysokou teplotu, nechte ji několik minut ochladit, a teprve poté pokračujte v práci.
- Do napařovací nádoby nikdy nenalévejte žádnou tekutinu.

## Upozornění

- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj neumísťujte na zapnutý nebo ještě horký sporák či vařič ani do jeho blízkosti.
- Před výměnou příslušenství, nebo než se přiblížíte k dílům, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a odpojte napájení.
- Před čištěním vždy odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.
- Po každé přípravě v páře otočte ovládací knoflík do vypnuté polohy.
- Nikdy nádobu ani další části přístroje nepoužívejte v mikrovlnné troubě, neboť některé části rukojeti a nožové jednotky jsou z kovu a nejsou pro používání v mikrovlnné troubě vhodné.
- Nikdy nádobu ani další části přístroje nesterilizujte v mikrovlnné troubě nebo ve sterilizátoru, neboť kovové části nožové jednotky nejsou pro takové používání vhodné.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch. Během používání vychází z přístroje horká pára. Aby nedošlo k poškození skříněk nebo jiných předmětů, nechte kolem přístroje dostatek prostoru.
- Přístroj nepoužívejte, pokud spadl na zem nebo je jakýmkoli způsobem poškozený. Nechte ho opravit v autorizovaném servisním centru Philips.
- Parní funkci nepoužívejte v případě, že v nádržce na vodu není voda.

- Ujistěte se, že voda v nádržce na vodu nepřesahuje 180 ml.
- Před přípravou v páře se ujistěte, že je víko nádržky na vodu správně nasazeno.
- Při mixování nepřesahujte rysku **MAX** maximálního objemu mixovaného jídla, který je uveden na nádobě (400 ml).
- Nezdvihejte a nepřemísťujte přístroj, pokud je v provozu.
- Do výstupu páry nádržky na vodu, parního vstupu víka nádoby a trasy páry na koši nevkládejte žádné předměty.
- Během přípravy v páře nádržku na vodu nedoplňujte, protože by z přístroje mohla uniknout horká voda a pára.
- Než otevřete víko nádržky na vodu, vždy se ujistěte, že vychladlo.
- Napájecí zdroj přístroje nikdy nepoužívejte s externím přepínacím zařízením, například časovačem, a nepřipojujte ho k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Teplotu připraveného jídla vždy vyzkoušejte na hřbetu ruky, abyste se přesvědčili, že je pro dítě bezpečné.
- Vždy vyzkoušejte konzistenci jídla, než ho podáte dítěti. Pokyny ohledně toho, jaká konzistence stravy je vhodná pro děti různého věku, najdete v průvodci přechodu na tuhou stravu, který je k dispozici ke stažení na webové stránce společnosti Philips, nebo vám je poskytne lékař či poradce.
- K vytahování koše a vyprazdňování jídla z nádoby podle pokynů používejte pouze dodanou stěrku (obr. 15 ).
- Pravidelné odstraňování vodního kamene zabraňuje poškození přístroje.
- Ujistěte se, že množství jídla v napařovací koši nepřesahuje horní okraj trasy páry na koši, jinak by se trasa mohla zablokovat.
- Hladina hluku: Lc= 88 dB[A]

## Bezpečnostní systémy

---

S ohledem na bezpečné použití je přístroj vybaven vestavěným bezpečnostním vypínačem. Přístroj je funkční pouze v případě, že jsou všechny součásti správně sestaveny. Vestavěný bezpečnostní vypínač se deaktivuje po správném sestavení všech součástí.

Přístroj je také vybaven funkcí vypnutí při přehřátí. K přehřátí může dojít v případě, že přestávka mezi dvěma parními cykly je příliš krátká. Pokud se během cyklu přípravy v páře aktivuje zabezpečení proti přehřátí, nechte přístroj několik minut vychladnout. Poté můžete přístroj znovu použít.

## Elektromagnetická pole (EMP)

---

Tento přístroj Philips odpovídá všem platným normám a předpisům týkajícím se elektromagnetických polí.

## Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme Vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips Avent. Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips Avent, zaregistrujte svůj výrobek na stránce [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Tento základní přístroj pro přípravu dětské stravy pomáhá rodičům připravit pro děti výživná jídla pomocí funkcí napařování a mixování, které jsou zkombinovány v jednom přístroji.

## Všeobecný popis

### Přehled výrobku (obr. ①)

---

- A Stěrka
- B Víko nádržky na vodu
- C Výstup páry nádržky na vodu
- D Nádržka na vodu
- E Hlavní jednotka
- F Ovládací knoflík
  - a Pozice „Pára“
  - b Pozice „Vypnuto“
  - c Pozice „Mixování“
  - d Kontrolka napájení (pára)
- G Přepínač zámku nádoby

- H Napájecí kabel.
- I Ryska úrovně tekutin a množství potravin
- J Rukojeť nádoby
- K Parní a mixovací nádoba
- L Nožová jednotka
- M Zámek nožové hřídele
- N Trasa páry na koši
- O Napařovací košík
- P Parní vstup víka nádoby
- Q Jazýček víka
- R Víko nádoby
- S Parní otvor víka nádoby

### Před prvním použitím

- 1 Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Před prvním použitím důkladně očistěte všechny součásti. Informace naleznete v kapitole „Čištění a odstranění vodního kamene“.
- 3 Před prvním použitím přístroje doporučujeme nechat proběhnout jeden parní cyklus s prázdným napařovacím košem a prázdnou nádobou. Viz kapitoly „Naplnění nádržky na vodu“ a „Napařování“.

### Použití přístroje

#### ! Upozornění

- Teplotu a konzistenci připraveného jídla vždy vyzkoušejte na hřbetu ruky, abyste se přesvědčili, že je pro dítě bezpečné.

Tento přístroj je určen k napařování čerstvých, tuhých ingrediencí a následnému rozmixování na konzistenci potřebnou pro děti. Běžně se nejprve ingredience připraví v páře a poté se rozmixují. Přístroj je však také možné použít pouze k napařování nebo pouze k mixování. Když přístroj používáte pouze k mixování, můžete přeskočit části „Plnění nádržky na vodu“ a „Napařování“ a postupovat podle pokynů v části „Pouze mixování“.

**Tento přístroj NENÍ určen pro následující účely.**

- Přípravu stejných složek pokrmu v páře déle než 30 minut
- Přípravu mražených surovin v páře
- Nejprve mixování, poté příprava v páře
- Ohřívání tekutin, jako jsou polévky, omáčky nebo voda
- Opětovný ohřev pokrmu



- Rozmrazování pokrmů
- Vaření rýže nebo těstovin
- Krájení tvrdých surovin, jako jsou kostky ledu nebo kostky cukru, nebo lepivých surovin, jako je sýr

## Naplnění nádržky na vodu

### ! Upozornění

- Než budete pomocí nádoby odměřovat vodu, nádobu vypláchněte a ujistěte se, že je čistá.
- Než budete pomocí nádoby odměřovat vodu, zajistěte, aby byla nožová jednotka včetně zámku nožové hřídele správně sestavená. Plochá strana zámku nožové hřídele by měla směřovat nahoru (obr. 24).

### ☰ Poznámka

- Ujistěte se, že voda v nádržce na vodu nepřesahuje 180 ml. Ryska hladiny vody se nachází na mixovací nádobě.
- Doporučujeme používat měkkou nebo vyčištěnou vodu, protože minerály v minerální nebo kohoutkové vodě mohou urychlovat tvorbu vodního kamene uvnitř nádržky na vodu.
- Kromě bílého octa na odstranění vodního kamene do nádržky na vodu nelijte žádné jiné tekutiny, než je voda.

- 1 Zatlačte rukojeť napařovací a mixovací nádoby dozadu a vyjměte nádobu z hlavní jednotky (obr. 2). Doplňte vodu na správný objem podle kapitoly „Potraviny a doba napařování“ v uživatelské příručce (obr. 4).
- 2 Otočte víkem nádržky na vodu proti směru hodinových ručiček a otevřete ji (obr. 5), poté nádržku naplňte vodou pomocí mixovací nádoby (obr. 6). Nepřekračujte hodnotu MAX – 180 ml (obr. 4).
- 3 Dejte víko nádržky na vodu zpět a otočením ve směru hodinových ručiček jej bezpečně upevněte na místo (obr. 7).

### ☰ Poznámka

- Před spuštěním přístroje musí být víko nádržky na vodu vždy zajištěné na místě.

## Napařování

### ! Upozornění

- Nožová jednotka včetně zámku nožové hřídele musí být správně sestavena. Plochá strana zámku nožové hřídele by měla směřovat nahoru (obr. 24).
- Horká pára nebo horká voda vám může spálit prsty. Nedotýkejte se žádných horkých součástí přístroje ani páry vycházející z horní části přístroje a zabraňte dětem, aby se jich dotkly, protože může dojít k opaření.

### ☰ Poznámka

- Před přípravou v páře je třeba ingredience omýt, oloupat a nakrájet na kostičky velké maximálně 1 cm.
- Mražené syrové suroviny vždy rozmrazte a teprve poté je umístěte do napařovacího koše k přípravě v páře. Než rozmražené suroviny vložíte do nádoby, otřepete z nich přebytečnou vodu.
- Přístroj nezačne napařovat, pokud nejsou nádoba a víko nádoby správně sestavené a usazené na hlavní jednotce (obr. 10 a 11).

- 1 Otočte jazýčkem víka ve směru hodinových ručiček a sejměte víko z mixovací nádoby (obr. 3).
- 2 Vložte do napařovacího koše tuhé ingredience (nakrájené na kostky o velikosti zhruba 1 cm). Ingredience by neměly převýšit horní okraj trasy páry na koši (obr. 8).
- 3 Při vkládání koše zpět do nádoby se ujistěte, že je trasa páry na opačné straně než rukojeť. Když koš zapadne do správné pozice, uslyšíte jemné cvaknutí (obr. 9).
- 4 Víko nádoby umístěte na nádobu a otočením proti směru hodinových ručiček ho zajistěte na místě (obr. 10).
- 5 Upevněte nádobu zpět do hlavní jednotky zasunutím ve směru hodinových ručiček (obr. 11).

### ☰ Poznámka

- Na hlavní jednotce jsou drážky, které usnadňují navádění zajišťovacích kolíků a zajištění nádoby na místě. Než začnete napařovat nebo mixovat, ujistěte se, že je nádoba bezpečně upevněna na hlavní jednotce.

- 6** Pokud jste dosud nenaplnili vodu nádržku na vodu, podívejte se do kapitoly „Plnění nádržky na vodu“ a než začnete, přidejte do ní vodu.

### Poznámka

- Ujistěte se, že víko nádržky na vodu správně sedí na místě.

- 7** Přístroj připojte do sítě.

- 8** Otočte ovládací knoflík do polohy napařování (obr. 12). Doporučený objem vody pro napařování najdete v tabulce v kapitole „Potraviny a doba napařování“.

↳ Rozsvítí se žlutá kontrolka, což znamená, že přístroj napařuje.

↳ Po dokončení cyklu přípravy v páře se přístroj automaticky vypne a kontrolka zhasne.

- 9** Po napařování otočte ovládací knoflík zpět do polohy vypnuto (obr. 13). Než nádobu sejmete, počkejte 2 minuty, nebo až z horní části nádoby přestane vycházet pára.

### Upozornění

- Pokud se chystáte spustit další parní cyklus, nechte přístroj na 10 minut vychladnout a z nádržky na vodu vylijte zbývající vodu. Poté nádržku znovu naplňte a můžete začít nový parní cyklus.

### Poznámka

- Nepřepínejte knoflík ovládací do polohy „Vypnuto“ před dokončením parního cyklu, aby nedocházelo k nedostatečnému napaření a aby v nádržce nezůstávala voda.

## Mixování po napaření

### Upozornění

- Nožová jednotka včetně zámku nožové hřídele musí být správně sestavena. Plochá strana zámku nožové hřídele by měla směřovat nahoru (obr. 24).
- Nádoba a víko nádoby budou po parním cyklu horké. Nádobu držte pouze za rukojeť.
- Víko nádoby otvírejte pouze pomocí jazýčku víka.
- Po napařování vytahujte koš pouze pomocí stěrky.
- Vždy se ujistěte, že jsou víko a nádoba správně sestaveny a správně usazeny na hlavní jednotce (obr. 10 a 11), když se přístroj používá.

## 38 ČEŠTINA

- 1 Pokud chcete z hlavní jednotky vyjmout mixovací nádobu, uchopte rukojeť a zatlačením dozadu uvolněte nádobu (obr. ②).
- 2 Zatlačením na jazýček víka otevřete víko nádoby (obr. ③).
- 3 Pomocí dodané stěrky vytáhněte napařovací koš z nádoby. Stěrku vložte skrze otvory na koši (nápis „Avent“ musí směřovat nahoru) a zvedněte jej nahoru (obr. ⑮).
- 4 Potraviny připravené v páře přemístěte do mixovací nádoby tak, že budete držet stěrku (obr. ⑯).



### Poznámka

- Vodu nashromážděnou v nádobě není nutné vylévat. Zkombinujte ji s jídlem připraveným v páře a rozmixujte je.

- 5 Vraťte zpět víko nádoby a upevněte jej na místě (obr. ⑰). Při přípravě na mixování nekládejte zpět do nádoby napařovací koš.
- 6 Zatřeste s mixovací nádobou, aby se ingredience rovnoměrně rozložily.
- 7 Podle potřeby sejměte víko nádoby a přidejte další suroviny, které chcete rozmixovat (například vodu do pyrė nebo další uvařené suroviny jako rýži nebo těstoviny). Nepřekračujte maximální objem MAX – 400 ml.
- 8 Mixovací nádobu umístěte zpět na hlavní jednotku. Otočením zajistěte nádobu na místě. Postarejte se, aby nádoba bezpečně seděla na místě a rukojeť byla umístěna přímo nad přepínačem zámku nádoby. Rukojeť se musí nacházet na pravé straně (obr. ⑱).
- 9 Mixovat začnete tak, že otočíte knoflík do pozice „mixování“ a mixujete, dokud nemají ingredience požadovanou konzistenci (obr. ⑲).



### Upozornění

- Nenechávejte přístroj nepřetržitě mixovat déle než 30 sekund. Pokud je nutné mixovat déle než 30 sekund, uvolněte knoflík, přerušte mixování a před pokračováním počkejte několik sekund. Pokud se hlavní jednotka zahřeje na vysokou teplotu, nechte ji několik minut ochladit, a teprve poté pokračujte v práci.

- 10 Odpojte přístroj z napájení.
- 11 Sejměte nádobu z hlavní jednotky a otevřete víko nádoby (obr. ⑳).
- 12 Pomocí stěrky přemístěte jídlo z nádoby do misky nebo na talíř (obr. ㉑).

## Pouze mixování

### ! Upozornění

- Nožová jednotka včetně zámku nožové hřídele musí být správně sestavena. Plochá strana zámku nožové hřídele by měla směřovat nahoru (obr. 24).
- Při používání přístroje musí být víko mixovací nádoby vždy řádně zajištěné na místě.

### ☰ Poznámka

- Před mixováním je třeba ingredience omýt, oloupat a nakrájet na kostičky velké maximálně 1 cm.

- 1 Sejměte mixovací nádobu z hlavní jednotky a zatlačením na jazýček víka nádobu otevřete. (obr. 2) a obr. 3).
- 2 Nakrájené potraviny vložte do mixovací nádoby bez napařovacího koše. Nepřekračujte maximální objem MAX – 400 ml.
- 3 Vratte zpět víko nádoby a upevněte jej na místě (obr. 17). Zatřeste s mixovací nádobou, aby se ingredience rovnoměrně rozložily.
- 4 Vložte mixovací nádobu zpět do hlavní jednotky a bezpečně ji zajistěte na místě.
- 5 Mixovat začnete tak, že otočíte knoflík do pozice „mixování“ a mixujete, dokud nemají ingredience požadovanou konzistenci (obr. 18).

### ☰ Poznámka

- Pokud se suroviny přichytí na stěny nádoby nebo pokud jsou rozmixované suroviny stále příliš tuhé, uvolněte tlačítko mixování, sejměte nádobu z hlavní jednotky a uvolněte suroviny stěrkou a přidejte pitnou vodu, aby měl rozmixovaný pokrm správnou konzistenci s ohledem na věk dítěte.

### ! Upozornění

- Nenechávejte přístroj nepřetržitě mixovat déle než 30 sekund. Pokud je nutné mixovat déle než 30 sekund, uvolněte knoflík, přerušte mixování a před pokračováním počkejte několik sekund. Pokud se hlavní jednotka zahřeje na vysokou teplotu, nechte ji několik minut ochladit, a teprve poté pokračujte v práci.

- 6 Odpojte přístroj z napájení.
- 7 Sejměte nádobu z hlavní jednotky a otevřete víko nádoby (obr. 14).

- 8 Pomocí stěrky přemístěte jídlo z nádoby do misky nebo na talíř (obr. 19).

### Suroviny a délka přípravy v páře

Typ potraviny	Potravina	Přibližná délka přípravy v páře (min.)*	Hladina vody v nádržce na vodu (ml)
Ovoce	Jablko	20	120
	Pomeranč/mandarinka	20	120
	Broskev	10	60
	Hruška	20	120
	Ananas	30	180
	Švestka	10	60
	Jahoda	20	120
	Zelenina	Chřest	20
Brokolice		20	120
Mrkev		30	180
Květák		20	120
Celer		20	120
Lilek		20	120
Fenykl		30	180
Fazole		30	180
Pórek		20	120
Cibule		20	120
Hrášek		20	120
Pepř		20	120
Brambora		30	180
Dýně		20	120
Špenát		20	120
Tuřín		20	120
Kukuřice		20	120
Sladká brambora (batát)		20	120
Rajče		20	120

Typ potraviny	Potravina	Přibližná délka přípravy v páře (min.)*	Hladina vody v nádržce na vodu (ml)
	Tuřín	30	180
	Cuketa	20	120
Maso	Kuřecí, hovězí, skopové, vepřové apod.	30	180
Ryba	Losos, treska, platýs, pstruh apod.	20	120

\* Všechny potraviny je třeba nakrájet na malé kostky o velikosti maximálně 1 cm. Odhad doby napařování je založen na 200 g potravin. Doby napařování upravte podle skutečného množství jídla.

\* Doby napařování se mohou lišit v závislosti na kolísání napětí.

### Příklady receptů

	Potravina	Objem vody a doba napařování	Mixování
(1) Prima pyré z brambor a brokolice*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 g brambor, 70 g brokolice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přidejte 120 ml vody a napařujte asi 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3–5krát promixujte, vždy po dobu 15 sekund</li> </ul>
(2) Banány s avokádem*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 g banánů</li> <li>• 50 g avokáda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Není třeba napařovat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přidejte 60 ml mléka</li> <li>• 3–5krát promixujte, vždy po dobu 15 sekund</li> </ul>
(3) Zeleninový ráj*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 g květáku</li> <li>• 90 g brambor</li> <li>• 60 g mrkve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přidejte 180 ml vody a napařujte asi 30 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2–3krát promixujte, vždy po dobu 15 sekund</li> </ul>
(4) Masová mňamka*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g hovězího / jehněčího / kuřecích prsou / vepřového</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přidejte 180 ml vody a napařujte asi 30 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3–5krát promixujte, vždy po dobu 15 sekund</li> <li>• Pokud chcete, smíchejte 1 lžící masového pyré se 3 lžicemi zeleninového pyré [viz recept Zeleninový ráj (3)]</li> </ul>

	Potravina	Objem vody a doba napařování	Mixování
(5) Moje první müsli*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g broskví</li> <li>• 100 g hrušek</li> <li>• 50 g borůvek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přidejte 120 ml vody a napařujte asi 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2–3krát promixujte, vždy po dobu 5 sekund</li> <li>• Po rozmixování rozdělte pyré na 5 porcí. Každou porci smíchejte se 100 g drcených ovesných vloček</li> </ul>
(6) Párty s treskou a brambory*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g tresky</li> <li>• 150 g brambor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přidejte 180 ml vody a napařujte asi 30 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2–3krát promixujte, vždy po dobu 5 sekund</li> <li>• Po rozmixování rozdělte pyré na 5 porcí. Každou porci smíchejte se 100 g do měkka uvařené rýžové kaše</li> </ul>
(7) S brokolicí mě baví svět *	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 g lososa</li> <li>• 120 g brokolice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přidejte 120 ml vody a napařujte asi 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2–3krát promixujte, vždy po dobu 5 sekund</li> <li>• Po rozmixování rozdělte na 4 porce. Každou porci smíchejte se 140 g do měkka uvařených těstovinových mušliček</li> </ul>
(8) Veselý chřest *	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 240 g chřestu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přidejte 120 ml vody a napařujte asi 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Není třeba mixovat</li> <li>• Po přípravě v páře rozdělte chřest na 3 porce. Každou porci smíchejte se 100 g vařených nových brambor nakrájených na měsíčky a 20 g mletého parmezánu</li> </ul>

\* Před zpracováním je třeba ingredience omýt, oloupat a nakrájet na kostičky velké maximálně 1 cm.

\* Před krmením vždy zkontrolujte teplotu a konzistenci pokrmu.



- \* Výše uvedené recepty jsou určeny pro děti v různých fázích přechodu na tuhou stravu. Navrhujeme:
  - \* Recepty 1–2 pro první fázi přechodu na tuhou stravu (kolem 4–6 měsíců)
  - \* Recepty 3–4 pro druhou fázi přechodu na tuhou stravu (kolem 6–8 měsíců)
  - \* Recepty 5–6 pro třetí fázi přechodu na tuhou stravu (kolem 9–12 měsíců)
  - \* Recepty 7–8 pro čtvrtou fázi přechodu na tuhou stravu (nad 12 měsíců)
- \* Protože se však děti vyvíjejí individuálně a rostou různým tempem, zvolte vhodné recepty podle stupně vývoje vašeho dítěte.

## Čištění přístroje a odstranění vodního kamene

### Čištění

#### ! Upozornění

- Hned po každém použití přístroj vyčistěte.
- Hlavní jednotku a nádržku na vodu nikdy neponořujte do vody ani neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Do přístroje nevkládejte bělidla ani chemické sterilizační roztoky nebo tablety.
- K čištění přístroje nikdy nepoužívejte drátěnky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní tekuté přípravky, jako je například benzín, aceton nebo alkohol.
- Napařovací koš, napařovací a mixovací nádobu, nožovou jednotku a víko nádoby můžete mýt v myčce. Než tyto díly do myčky vložíte, ihned po použití je opláchněte vodou z kohoutku. Neponořujte je do vody spolu se součástmi, které ještě nejsou umyté.
- Zámek nožové hřídele vždy po jeho vyjmutí za účelem umytí vložte zpět do mixovací jednotky. Plochá strana zámku nožové hřídele musí směřovat nahoru.

- 1 Odpojte přístroj ze sítě a vyjměte nádobu z hlavní jednotky.
- 2 Zatlačením na jazýček víka proti směru hodinových ručiček uvolněte víko nádoby (obr. ③).
- 3 Opláchněte napařovací koš, napařovací a mixovací nádobu, víko nádoby a stěrku vodou z kohoutku, abyste odstranili zbytky jídla (obr. ②).

## 44 ČEŠTINA

- 4 Nožovou jednotku lze v případě potřeby kvůli opláchnutí rozebrat (obr. 20).
- 5 Pokud je třeba jej umýt, vyjměte zámek nožové hřídele z mixovací jednotky.

### Upozornění

- S nožovou jednotkou zacházejte velmi opatrně, abyste se neporanili, protože ostří jsou nabroušená.

- 6 Víko nádržky na vodu otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte ho z nádržky na vodu.
- 7 Opláchněte víko nádržky na vodu pod tekoucí vodou.
- 8 Pokud je třeba, nalijte do nádržky na vodu čerstvou vodu a poté ji vylijte. Podle potřeby tuto akci opakujte, dokud nebude nádržka na vodu čistá. V nádržce na vodu nenechávejte vodu (obr. 22).
- 9 Po mytí hlavní jednotku a všechny součásti osušte (obr. 23).
- 10 Všechny součásti smontujte, až budou suché.

### Poznámka

- Součásti, které přicházejí do styku s potravinami, jako je napařovací koš a nádoba, se od potravin mohou zabarvit. To je normální jev. Všechny součásti lze nadále bezpečně používat bez škodlivého vlivu na upravované jídlo.

## Odstranění vodního kamene

---

Aby přístroj co nejlépe fungoval, doporučujeme každé 2–4 týdny provádět odstraňování vodního kamene. Aby se tvorba vodního kamene omezila, doporučujeme k přípravě pokrmů v páře používat měkkou nebo vyčištěnou vodu.

Pokud je v nádržce roztok na odstranění vodního kamene, přístroj nezapínejte.

Odstranění vodního kamene z přístroje provádějte podle následujících pokynů.

- 1 Ujistěte se, že je přístroj vypnutý.
- 2 Smíchejte 80 ml bílého octa (6% kyselina octová) s 80 ml vody. Další možností je odstranit z nádržky na vodu vodní kámen kyselinou citrónovou rozmíchanou v teplé vodě.
- 3 Rostok nalijte do nádržky na vodu.

- 4 Nasadte na nádržku na vodu víko a zajistěte ho na místě otočením doprava.
- 5 Nechte působit 6 hodin nebo přes noc, až se veškerý vodní kámen rozpustí.
- 6 Použitý roztok vylijte z nádržky na vodu.
- 7 Pokud se nahromaděný vodní kámen zcela nerozpustil, zopakujte postup odstranění vodního kamene od kroku 1 do kroku 6 v této kapitole.
- 8 Do nádržky na vodu nalijte čerstvou vodu a poté ji vylijte. Podle potřeby tuto akci opakujte, dokud nebude nádržka na vodu čistá.
- 9 Důkladně opláchněte víko nádržky na vodu tekoucí vodou.
- 10 Než přístroj znovu použijete na přípravu pokrmu, do nádržky na vodu nalijte 180 ml vody a nechte přístroj dokončit parní cyklus s prázdnou nádobou.

## Uskladnění

- 1 Před uložením přístroje vyprázdněte nádržku na vodu.
- 2 Před uskladněním přístroje zkontrolujte, zda jsou všechny součásti čisté a suché (viz kapitola „Čištění přístroje a odstranění vodního kamene“).
- 3 Nožovou jednotku skladujte v přístroji, předejdete tak jejímu poškození.
- 4 Víko nádržky na vodu i víko nádoby musí být před uskladněním pevně nasazené.

## Recyklace



Tento symbol znamená, že výrobek nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem (2012/19/EU).

Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidaci pomůžete předejít negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví

## Záruka a servis


Pokud potřebujete informace nebo máte jakékoli potíže, navštivte webovou stránku společnosti Philips na adrese [www.philips.com/avent](http://www.philips.com/avent) nebo kontaktujte středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi (podrobnosti naleznete v příloženém záručním listu s celosvětovou platností). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky společnosti Philips nenachází, obraťte se na místního prodejce výrobků Philips.

## Odstraňování problémů

V této kapitole najdete shrnutí nejběžnějších problémů, s nimiž se můžete u přístroje setkat. Pokud vám uvedené informace nepomohou váš problém vyřešit, kontaktujte středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Přístroj je vybaven bezpečnostním vypínačem. Přístroj lze spustit pouze v případě, že všechny součásti jsou správně umístěny na hlavní jednotce.	Všechny součásti správně sestavte. Před napařováním by víko nádoby mělo být na nádobě a bezpečně zajištěné na místě otočením proti směru hodinových ručiček. Nádobu umístěte svisle zpět na hlavní jednotku a nádobu zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček.
Kontrolka přípravy v páře  nesvítí.	Přístroj není připojen ke zdroji napájení. Nádoba není správně nasazena na hlavní jednotce.	Vložte zástrčku do zásuvky. Nádobu správně umístěte na hlavní jednotku a zajistěte na místě.
	Spustili jste druhý parní cyklus okamžitě po dokončení prvního.	Než začnete druhý parní cyklus, přístroj vypněte a nechte ho na 10 minut vychladnout.

Problém	Možná příčina	Řešení
Nádržka na vodu produkuje při prvních několika použitích nepříjemný zápach.	Před použitím jste nádržku na vodu neomyli.	Vyčistěte nádržku na vodu podle kapitoly „Čištění přístroje a odstranění vodního kamene“ a poté nechte proběhnout parní cyklus s prázdnou nádobou.
Přístroj nevytváří páru.	Nenaplnili jste nádržku na vodu.	Přístroj vypněte a odpojte z napájení a poté naplňte vodou nádržku na vodu.
	V nádržce na vodu se nachází příliš velké množství vodního kamene.	Odstraňte z nádržky na vodu vodní kámen. Podívejte se do části „Odstranění vodního kamene“ v kapitole „Čištění přístroje a odstranění vodního kamene“.
	Trasa páry, výstup páry nádržky na vodu a parní vstup víka nádoby jsou zablokované.	Zkontrolujte parní výstup nádržky na vodu, parní vstup víka nádoby a trasu páry a zajistěte, aby je nic neblokovalo.
Z nádržky na vodu uniká pára.	Víko nádržky na vodu není správně zavřené.	Víko nádržky na vodu správně uzavřete tak, že jím otočíte z odemčené do zamčené pozice.
	Nádoba není správně nasazena na hlavní jednotku.	Nasadte nádobu správně na hlavní jednotku.
	Parní vstup víka nádoby je blokován.	Vyčistěte parní vstup víka nádoby.
Ingredience nejsou dostatečně uvařené.	Kusy v nádobě jsou příliš velké.	Krájejte potraviny na menší kousky (kostičky o velikosti asi 1 cm).
	V nádobě je příliš mnoho potravin.	Uberte z nádoby část surovin. Množství potravin by nemělo převýšit horní okraj trasy páry na koši.

Problém	Možná příčina	Řešení
	V nádržce na vodu je příliš málo vody.	Doplňte správné množství vody podle délky přípravy v páře. V kapitole „Potraviny a doba napařování“ se ujistěte, že jste přidali správné množství vody podle délky přípravy ingrediencí, které chcete připravit v páře, nebo podle receptu, který chcete použít.
	V nádržce na vodu se nachází příliš velké množství vodního kamene.	Odstraňte z nádržky na vodu vodní kámen. Podívejte se do části „Odstranění vodního kamene“ v kapitole „Čištění přístroje a odstranění vodního kamene“.
Jídlo v nádobě se vylévá ven.	V nádobě je příliš mnoho potravin.	Vypněte přístroj a zpracovávejte menší množství potravin.
Z víka nádoby uniká nadměrné množství páry.	Víko nádoby není správně nasazeno na nádobě.	Víko umístěte na nádobu a otočením proti směru hodinových ručiček jej bezpečně uzavřete.
Funkce mixování nefunguje.	V nádobě je příliš mnoho potravin.	Vypněte přístroj a zpracovávejte menší množství potravin. Nikdy nedávejte do nádoby tolik potravin, aby víko nebylo možné zavřít. Doporučujeme, aby maximální objem potravin MAX na mixování nepřekročil 400 g.
	Nádoba není správně nasazena na hlavní jednotce.	Postavte nádobu na hlavní jednotku víkem nahoru, zarovnejte rukojeť na nádobě s ikonou  na hlavní jednotce a otočte nádobu proti směru hodinových ručiček, čímž ji zajistíte na hlavní jednotce.
	Víko nádoby není správně nasazeno na nádobě.	Víko umístěte na nádobu a otočením proti směru hodinových ručiček jej bezpečně uzavřete.
	Používáte přístroj ke smíchání lepivé potraviny, například sýru.	Zkontrolujte tabulku potravin a dob napařování nebo příklady receptů a vyberte si ingredience, které jsou vhodné k mixování.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Používáte funkci mixování déle než 30 sekund bez přerušení.	Přerušte mixování a nechte přístroj několik sekund vychladnout, poté začněte znovu mixovat.
Výsledný mixovaný pokrm není dostatečně jemný.	Mixování není dostatečné.	Mixujte suroviny ještě nějakou dobu. Nemixujte nepřetržitě déle než 30 sekund.
	Suroviny nejsou dostatečně připravené.	Před přípravou v páře a mixováním je třeba ingredience omýt, oloupat a nakrájet na kostičky velké maximálně 1 cm.
	Množství potravin, které se mají mixovat, je příliš velké nebo příliš malé.	Podle potřeby odeberte nebo přidejte mixované potraviny.
	Nedostatečná doba přípravy v páře.	Doplňte správné množství vody pro dostatečně dlouhou přípravu v páře. Viz kapitola „Potraviny a doba napařování“.
	Suroviny jsou suché a při mixování se přichytávají na stěny nádoby.	Po dokončení přípravy v páře není nutné vodu nashromážděnou v nádobě vylévat. Zkombinujte ji s jídlem připraveným v páře a rozmixujte je. Pokud používáte pouze funkci mixování (bez přípravy v páře), přidejte do nádoby dostatečné množství pitné vody a před mixováním ji promíchejte se surovinami.
Přístroj je hlučný, produkuje nepříjemný zápach, je horký na dotyk, vychází z něj kouř atd.	V nádobě je příliš mnoho potravin.	Vypněte přístroj a zpracovávejte menší množství potravin.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Víko nádoby není správně zavřeno.	Víko nádoby umístěte na nádobu a bezpečně jej uzavřete.
	Používáte funkci mixování příliš dlouho.	Nenechávejte přístroj nepřetržitě mixovat déle než 30 sekund.
Na nádržce na vodu a víko nádržky na vodu jsou bílé skvrnky.	Na těchto součástech se usazuje vodní kámen.	To je normální jev. Pravidelně odstraňujte vodní kámen. Víko nádržky na vodu a víko nádoby očistěte navlhčeným hadříkem. Odstraňte z nádržky na vodu vodní kámen. Podívejte se do části „Odstranění vodního kamene“ v kapitole „Čištění přístroje a odstranění vodního kamene“.
Plochy přístroje, které přijdou do styku s potravinami, změnilly barvu.	Kvůli barvivům obsaženým v potravinách mohou plochy, které se dostávají do styku s potravinami, ztrácet barvu.	To je normální jev. Tento jev nemá žádný vliv na kvalitu a výkon přístroje. Všechny součásti lze nadále bezpečně používat bez škodlivého vlivu na upravované jídlo.
Mixovací nádoba teče.	Nožová jednotka není správně sestavena.	Utáhněte nožovou jednotku.
	Nesprávné sestavení zámku nožové hřídele na nožové jednotce.	Sestavte zámek nožové hřídele správně (obr. 24).

## Technické údaje

- Napětí/příkon: Viz štítek na spodní části přístroje
- Maximální kapacita nádržky na vodu: 180 ml
- Maximální kapacita mixovací nádoby: 400 ml
- Provozní teplota: 10 °C až 40 °C / 50 °F až 104 °F
- Ochrana: Teplotně řízený systém ohřevu



Pildid on ära toodud kasutusjuhendi alguses ja lõpus  
lahtivolditavatel lehekülgedel.



## Sisukord

Tähtis!	52
Tutvustus	56
Üldine kirjeldus	56
Enne esimest kasutamist	57
Seadme kasutamine	57
Puhastamine ja katlakivi eemaldamine	67
Hoiustamine	69
Ringlussevõtt	69
Garantii ja hooldus	69
Veaotsing	69
Tehnilised andmed	74


## Tähtis!

Enne seadme kasutamist lugege seda kasutusjuhendit hoolikalt ja hoidke see edaspidiseks alles.

### Oht

- Ärge kastke põhiseadet vette ega mõne muu vedeliku sisse. Ärge loputage seda kraani all.

### Hoiatus

- Enne seadme voluvõrku ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade on kahjustatud. Kui toitejuhe on rikutud, laske ohtlike olukordade vältimiseks toitejuhe vahetada Philipsi hoolduskeskuses, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud siis, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega (ega selle tarvikutega) mängida.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade (sh tarvikud) ja toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada.
- Kui seade on elektrivõrku ühendatud, ärge terasid puudutage. Terad on väga teravad.
- Olge ettevaatlik teravate lõiketerade käsitlemisel, purgi tühjendamisel ja puhastamisel. Ühendage seade alati seinakontaktist lahti, kui see jääb järelevalveta.
- Kui lõiketerad kiiluvad kinni, eemaldage seade voluvõrgust enne lõiketerade külge kleepunud ainete ära võtmist.
- Seade (kaasa arvatud kannu kaas) muutub aurutamise ajal või kohe pärast seda kuumaks (eriti sümboliga „“).

tähistatud pinnad) ning võib katsumisel põhjustada põletushaavu. Kannu kaant tuleks avada ainult kaane sakist kinni hoides. Korvi tõstmiseks tuleb kasutada spaatlit. Tõstke kannu käepidemest.

- Arvestage, et aurutamise ja kaane eemaldamise ajal tuleb kannust kuuma auru.
- Arvestage, et veepaagi kaane avamisel tuleb selle alt kuuma auru.
- Arvestage, et pärast aurutamistsükli lõppemist tuleb kannu kaanes olevast auruavast veel mõne aja vältel auru. Olge kannu kaane avamisel ettevaatlik.
- Kui seade ei ole korralikult kokku pandud, võib veepaagi kaane serva vahelt auru tulla. Selle vältimiseks või lahendamiseks vaadake peatükki „Tõrkeotsing“.
- Ärge kasutage seadet kõvade ja kleepuvate koostisainete hakkimiseks.
- Ärge kunagi kasutage seadme juures valgendit või keemilisi steriliseerimislahuseid või -tablette.
- Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka agressiivseid vedelikke nagu bensiini, atsetooni või alkoholi.
- Laske seadmel pärast aurutamistsükli 10 minutit jahtuda, enne kui alustate taas aurutamist.
- Ärge laske seadmel peenestada üle 30 sekundi korraga. Kui te ei jõua peenestamist 30 sekundi jooksul lõpetada, vabastage peenestamisnupp ja oodake mõned sekundit, enne kui jätkate. Kui põhiseade muutub kuumaks, laske sellel enne jätkamist mõned minutid jahtuda.
- Ärge valage aurutamiseks kannu sisse mingeid vedelikke.

### **Ettevaatust**

- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Ärge asetage seadet töötava või kuuma ahju või pliidi peale.

- Enne tarvikute vahetamist või kasutamise ajal liikuvatele osadele lähenemisel lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist.
- Enne hoiustamist võtke alati pistik seinakontaktist välja ja laske seadmel jahtuda.
- Keerake juhtnupp alati pärast aurutamist väljalülitatud asendisse.
- Ärge kunagi kasutage kannu ega seadme teisi osi mikrolaineahjus, sest kannu käepideme ja lõiketera metallist osad ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Ärge kunagi steriliseerige kannu ega seadme teisi osi sterilisaatoris või mikrolaineahjus, sest lõiketera metallist osad ei sobi selliseks kasutamiseks.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises. Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Asetage seade kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale. Seade väljutab kasutamise ajal kuuma auru. Veenduge, et selle ümber on piisavalt vaba ruumi, et mitte kahjustada köögikappe või teisi esemeid.
- Ärge kasutage mingil juhul seadet, mis on kusagilt alla kukkunud või muul moel kahjustatud. Viige see volitatud Philipsi teeninduskeskusesse parandamisele.
- Ärge kunagi kasutage aurutamiskomplekti, kui veepaagis ei ole vett.
- Kontrollige, et veepaagi tase ei ületaks 180 ml.
- Enne aurutamist veenduge, et veepaagi kaas on korralikult lukustatud.
- Ärge ületage toidu püreestamise maksimaalset kogust, mis on kannul (400 ml) tähistatud tasemega **MAX**.
- Ärge tõstke ega liigutage seadet, kui see parasjagu töötab.

- Ärge sisestage veepaagi auru väljastusavasse, kannu kaane auru sisselaskeavasse ega nõu aurukanalitesse võõrkehi.
- Ärge kunagi täitke veepaaki aurutamise ajal, kuna seadmest võib tulla kuma vett ja auru.
- Enne veepaagi kaane avamist veenduge alati, et see on maha jahtunud.
- Ärge kunagi ühendage seda seadet välise lülitusseadmega, nagu nt taimeriga, ega skeemiga, mida elektrivõrk korrapäraselt sisse-välja lülitab.
- Enne lapse toitmist proovige valminud toidu temperatuuri ohutuse huvides alati oma käeseljal.
- Enne beebi toitmist kontrollige alati toidu konsistentsi. Täpsemat teavet, millise koostisega toit sobib erinevas vanuses beebidele, leiate Philipsi veebilehelt allalaaditavast võõrutusjuhendist või küsides arstilt või nõustajalt.
- Kasutage nõu tõstmiseks ja kannust toidu väljavõtmiseks ainult kaasasolevat spaatlit (jn 15)).
- Regulaarne katlakivi eemaldamine väldib seadme kahjustamist.
- Veenduge, et aurutamisnõus oleva toidu kogus ei ületa nõu aurusuunajate ülemist serva, kuna vastasel korral võib auru liikumistee olla takistatud.
- Müratase:  $L_c = 88 \text{ dB[A]}$

### **Ohutussüsteemid**

---

See seade on varustatud sisseehitatud turvalukuga, et tagada teie ohutus seadme kasutamise ajal. See seade töötab ainult siis, kui kõik osad on õigesti kokku pandud. Kui kõik osad on õigesti kokku pandud, siis turvalukk vabaneb.

Seade on varustatud ka ülekuumenemise eest kaitsva väljalülitusega. Kui kahe aurutamistsükli vaheline aeg on liiga lühike, võib seade üle kuumeneda. Kui seadme ülekuumenemise ohutuslülitit aktiveerib aurutamise ajal, laske seadmel mõni minut jahtuda. Pärast seda võite seadet uuesti kasutada.

## Elektromagnetväljad (EMF)

---

See Philipsi seade vastab kõikidele kokkupuudet elektromagnetiliste väljadega käsitlevatele kohaldatavatele standarditele ja õigusnormidele.

### Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame teid Philipsi Aventi poolt! Philipsi Aventi pakutava tootetoote eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Selle põhivajaduste täitmiseks mõeldud beebitoidu valmistaja aurutamise- ja püreestamisfunktsioonide abil saab beebidele valmistada toitvaid einet.

### Üldine kirjeldus

#### Toote ülevaade (jn ①)

---

- A Spaatel
- B Veenõu kaas
- C Veepaagi auru väljalaskeava
- D Veepaak
- E Põhiseade
- F Juhtnupp
  - a “Auru” asend
  - b Asend “Väljas”
  - c „Segamise” asend
  - d Toite märgutuli (aurutamisel)
- G Kannu lukustuslülit
- H Toitejuhe
- I Veetaseme ja toidukoguse näidik
- J Kannu käepide
- K Kann aurutamiseks ja püreestamiseks
- L Lõiketera
- M Lõiketera võlli tihend
- N Nõu aurukanal
- O Aurutusnõu
- P Kannu kaane auru sisselaskeava
- Q Kaane sakk
- R Kannu kaas
- S Kannu kaane auruava

## Enne esimest kasutamist

- 1 Eemaldage seadme küljest kõik pakkematerjalid.
- 2 Puhastage kõik osad pärast esmakasutust hoolikalt. Vt jaotist „Puhastamine ja katlakivi eemaldamine“.
- 3 Soovitame enne seadme esmakordset kasutamist läbida üks aurutamistsüklil tühja aurutamisnõu ja kannuga. Vt peatükke „Veepaagi täitmine“ ja „Aurutamine“.

## Seadme kasutamine

### Ettevaatust

- Enne lapse toitmist proovige valminud toidu temperatuuri ja konsistentsi ohutuse huvides alati oma käeseljal.

See seade on mõeldud värskete tahkete toiduainete aurutamiseks ja püreestamiseks, et saavutada beebidele sobiv konsistents. Tavaliselt tuleks koostisained esmalt aurutada ja seejärel püreestada. Samas saab seadet kasutada ka ainult aurutamiseks või püreestamiseks. Kui kasutate seadet üksnes püreestamiseks, võite peatükid „Veepaagi täitmine“ ja „Aurutamine“ vahele jätta ning järgida juhiseid peatükis „Ainult püreestamine“.

**See seade EI ole mõeldud alltoodud kasutusviisideks.**

- Samade koostisainete aurutamine rohkem kui 30 minuti vältel
- Külmutatud tooreste koostisainete aurutamine
- Esmalt püreestamine, seejärel aurutamine
- Suppide, kastmete, vee või teiste vedelike soojendamine
- Toidu ülessoojendamine
- Toidu sulatamine
- Riisi või pasta valmistamine
- Kõvade koostisainete, näiteks jää- ja suhkrutükkide purustamine, või kleepuvate koostisainete, näiteks juustu peenestamine.

## Veepaagi täitmine

---

### Ettevaatust

- Enne, kui kasutate kannu veekoguse mõõtmiseks, loputage kann puhtaks.
- Enne, kui kasutate kannu veekoguse mõõtmiseks, veenduge, et lõiketera moodul, sealhulgas võllitihend, on korralikult kokku pandud. Lõiketera võlli tihendi lame külg peaks jääma ülespoole (jn 24).

### Märkus

- Kontrollige, et veepaagi tase ei ületaks 180 ml. Veetaseme näidik asub segamiskannul.
- Soovitame kasutada pehmet või puhastatud vett, sest mineraal- või kraanivees sisalduvad mineraalid võivad põhjustada veepaagis kiiremat katlakivi teket.
- Ärge pange veepaaki ühtegi vedelikku peale vee, välja arvatud toiduäädikaga katlakivi eemaldamiseks.

- 1 Lükake aurutamise- ja püreestamisnõu käepidet tahapoole, et see põhiseadme küljest eemaldada (jn 2). Täitke veega vastavalt kasutusjuhendi peatükis "Koostisained ja aurutamisaeg" kirjutatule (jn 4).
- 2 Veepaagi kaane avamiseks keerake seda vastupäeva (jn 5), seejärel täitke see segamiskannu abil veega (jn 6). Ärge ületage MAX-taseme märgist (180 ml) (jn 4).
- 3 Pange veenõu kaas tagasi ja keerake päripäeva kindlalt kinni (jn 7).

### Märkus

- Enne seadme sisselülitamist veenduge alati, et veepaagi kaas on lukustatud.



## Aurutamine

### ! Ettevaatust

- Veenduge, et lõiketera moodul, sealhulgas võllitihend, on korralikult kokku pandud. Lõiketera võlli tihendi lame külg peaks jääma ülespoole (jn 24).
- Kuum aur või kuum vesi võib sõrmi põletada. Ärge puudutage ja ärge laske lastel seadme kuumi detaile ega seadme kohale tõusvat auru puudutada, sest see võib põhjustada põletusi.

### ≡ Märkus

- Koostisosasid tuleb enne aurutamist pesta, koorida ja lõigata väikesteks kuni 1 cm suurusteks kuubikuteks.
- Enne külmutatud tooreste koostisainete aurutamisnõusse panemist tuleb need üles sulatada. Enne sulatatud koostisainete kannu asetamist raputage neilt liigne vesi maha.
- Kui kann ja kannu kaas ei ole õigesti kokku pandud ja põhiseadmele paigaldatud, siis seade ei alusta aurutamist (jn 10 ja 11).

- 1 Lükake segamiskannu kaane saki päripäeva, et kaas eemaldada (jn 3).
- 2 Pange tahked koostisained (umbes 1 cm suurusteks kuubikuteks lõigatuna) aurutusnõusse. Koostisained ei tohiks ulatuda nõu kõrgemale kui auru liikumistee ülemine serv (jn 8).
- 3 Kui panete nõu tagasi kannu, tuleb veenduda, et auru liikumistee on käepideme vastasküljel. Kui nõu sobitub õigesse asendisse, kõlab õrn klõpsatus (jn 9).
- 4 Asetage kaas kannu peale ja pöörake seda lukustamiseks vastupäeva (jn 10).
- 5 Lukustage kann tagasi põhiseadmele, libistades seda päripäeva (jn 11).

### ≡ Märkus

- Põhiseadmel on sooned, mis aitavad lukustustihvte sujuvalt suunata ja kannu paika lukustada. Enne aurutamist või püreestamist veenduge, et kann on kindlalt põhiseadmele lukustatud.

- 6 Kui te pole veel veepaaki aurutamiseks veega täitnud, vaadake peatükki „Veepaagi täitmine“ ja lisage paaki vett.

### Märkus

- Veenduge, et veepaagi kaas on korralikult lukustatud.

**7** Ühendage seade vooluvõrku.

**8** Keerake juhtnupp asendisse „Auru seadistus“ (jn ⑫). Vaadake tabelit peatükis “Koostisained ja aurutamisaeg”, et leida soovitatavad veekogused aurutamiseks.

- ↳ Kollane märgutuli süttib, mis näitab, et seade aurutab.
- ↳ Kui aurutamistsüklil on lõppenud, lülitub seade automaatselt välja ja märgutuli kustub.

**9** Pärast aurutamist keerake juhtnupp tagasi asendisse „Off“ (jn ⑬). Enne kannu eemaldamist oodake kaks minutit või seni, kuni kannust ei tõuse enam auru.

### Ettevaatust

- Kui kavatsete käivitada uue aurutamistsükli, laske seadmel 10 minutit jahtuda ja eemaldage veepaagist järelejäänud vesi, enne kui paagi uuesti täidate ja uut aurutamistsükli alustate.

### Märkus

- Ebapiisava aurutamise vältimiseks ärge keerake nuppu väljalülitatud asendisse enne aurutamistsükli lõppu ja ärge jätke vett mahutisse.

## Pürestamine pärast aurutamist

### Ettevaatust

- Veenduge, et lõiketera moodul, sealhulgas võllitihend, on korralikult kokku pandud. Lõiketera võlli tihendi lame külge peaks jääma ülespoole (jn ⑳).
- Kann ja kannu kaas muutuvad pärast aurutamistsükli kuumaks. Hoidke kannu ainult käepidemest.
- Kasutage kannu kaane avamiseks ainult spetsiaalset sakk.
- Tõstke nõud pärast aurutamist ainult spaatli abil.
- Veenduge alati, kas kann ja kannu kaas on õigesti kokku pandud ja põhiseadmele paigaldatud (jn ⑩ ja ⑪), kui seadet kasutatakse.

**1** Segamiskannu põhiseadmelt eemaldamiseks tuleb käepidemest kinni hoida ja suruda tahapoole, et kann vabastada (jn ②).

**2** Kannu kaane avamiseks lükake vastavat sakk (jn ③).

- 3 Aurutamisnõu kannust väljavõtmiseks tuleb kasutada kaasasolevat spaatlit. Sisestage spaatel läbi nõus olevate avade (sõna „Avent“ ülespoole) ja tõstke see üles (jn ⑮).
- 4 Valage aurutatud toit spaatlist kinni hoides segamiskannu (jn ⑯).

### Märkus

- Kannu kogunenud vett ei ole vaja välja valada. Segage see aurutatud toiduga blenderdamiseks kokku.

- 5 Pange segamiskannu kaas tagasi ja lukustage see paigale (jn ⑰). Ärge pange aurutusnõud tagasi kannu, kui valmistute püreestamiseks.
- 6 Raputage segamiskannu, et koostisained ühtlaselt laiali jaotada.
- 7 Vajaduse korral eemaldage kannu kaas ja lisage püreestamiseks lisakoostisosi (nt vett püreede jaoks või teisi keedetud koostisaineid, nt riis või pasta). Ärge ületage toiduainete MAX-taseme märgist (400 ml).
- 8 Asetage segamiskann põhiseadmele tagasi. Keerake nõud, et see paika lukustada. Veenduge, et kann on kinnitatud ja käepide paikneb otse kannu lukustuslüli kohal. Veenduge, et käepide paikneb paremal küljel (jn ⑱).
- 9 Püreestamise alustamiseks pöörake nupp püreestamise asendisse ja hoidke, kuni koostisained on peenestatud teile sobivale konsistentsile (jn ⑲).

### Ettevaatust

- Ärge laske seadmel peenestada üle 30 sekundi korraga. Kui te ei jõua peenestamist 30 sekundi jooksul lõpetada, vabastage peenestamisnupp ja oodake mõned sekundit, enne kui jätkate. Kui põhiseade muutub kuumaks, laske sellel enne jätkamist mõned minutid jahtuda.

- 10 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.
- 11 Eemaldage kann põhiseadmelt ja avage kaas (jn ⑳).
- 12 Kasutage spaatlit, et toit kannust kaussi või taldrikule tõsta (jn ㉑).

## Ainult püreestamine

### ! Ettevaatust

- Veenduge, et lõiketera moodul, sealhulgas võllitihend, on korralikult kokku pandud. Lõiketera võlli tihendi lame külg peaks jääma ülespoole (jn 24).
- Veenduge alati, et segamiskannu kaas on seadme kasutamise ajal korralikult oma kohale lukustunud.

### ≡ Märkus

- Koostisosasid tuleb enne blenderdamist pesta, koorida ja lõigata väikesteks kuni 1 cm suurusteks kuubikuteks.

- 1 Eemaldage segamiskann põhiseadmelt ja vajutage kaane sakile, et kann avada. (jn 2 ja jn 3).
- 2 Valage peenestatud toit segamiskannu, mille sees puudub aurutamisnõu. Ärge ületage toiduainete MAX-kogust (400 ml).
- 3 Pange segamiskannu kaas tagasi ja lukustage see paigale (jn 17). Raputage segamiskannu, et koostisained ühtlaselt laiali jaotada.
- 4 Asetage segamiskann põhiseadmele tagasi ja lukustage kindlalt paika.
- 5 Püreestamise alustamiseks pöörake nupp püreestamise asendisse ja hoidke, kuni koostisained on peenestatud teile sobivale konsistentsile (jn 18).

### ≡ Märkus

- Kui koostisosad kleepuvad kannu seinale või kui blenderdatud koostisosad on ikka liiga tahked, vabastage blenderdamise nupp, eemaldage kann põhiseadmelt ja eemaldage koostisosad seina küljest spaatliga, seejärel lisage veidi joogivett, kuni püreestatud toit on teie lapse vanusest lähtuvalt õige konsistentsiga.

### ! Ettevaatust

- Ärge laske seadmel peenestada üle 30 sekundi korraga. Kui te ei jõua peenestamist 30 sekundi jooksul lõpetada, vabastage peenestamisnupp ja oodake mõned sekundit, enne kui jätkate. Kui põhiseade muutub kuumaks, laske sellel enne jätkamist mõned minutid jahtuda.

- 6 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.

- 7** Eemaldage kann põhiseadmelt ja avage kaas (jn ⑭).
- 8** Kasutage spaatlit, et toit kannust kaussi või taldrikule tõsta (jn ⑰).

### Koostisained ja aurutamisajad

Toidu liik	Koostisained	Umbkaudne aurutamisaeg (min)*	Veetase veepaagis (ml)
Puuveli	Õun	20	120
	Apelsin/mandariin	20	120
	Virsik	10	60
	Pirn	20	120
	Ananass	30	180
	Ploom	10	60
	Strawberry	20	120
Aedveli	Spargel	20	120
	Brokoli	20	120
	Porgand	30	180
	Lillkapsas	20	120
	Seller	20	120
	Baklažaan	20	120
	Apteegitill	30	180
	Prantsuse oad	30	180
	Porrulauk	20	120
	Sibul	20	120
	Herned	20	120
	Pipar	20	120
	Kartul	30	180
	Kõrvits	20	120
	Spinat	20	120
	Kaalikas	20	120
	Magus mais	20	120
	Magus kartul	20	120
	Tomat	20	120
	Naeris	30	180

Toidu liik	Koostisained	Umbkaudne aurutamisaeg (min)*	Veetase veepaagis (ml)
	Suvikõrvits	20	120
Liha	Kana-, looma-, lamba-, sealiha jne	30	180
Kala	Lõhe, merlang, lest, tursk, forell jne	20	120

\* Kogu toit tuleb lõigata väikesteks kuubikuteks, mis ei ole suuremad kui 1 cm. Hinnanguline aurutamisaeg on võetud 200 g toidukoguse alusel. Reguleerige aurutamisaega vastavalt tegelikule toidukogusele.

\* Aurutamisaegad võivad sõltuda pingekoikumistest.

## Näidisretseptid

	Koostisained	Veekogus ja aurutamisaeg	Segamine
(1) Väärtuslik kartuli- ja spargelkapsapüree*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 g kartulit ja 70 g spargelkapsast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisage 120 ml vett ja aurutage umbes 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Püreestage 3–5 korda, iga kord 15 sekundit.</li> </ul>
(2) Banaanid avokaadoga*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 g banaani</li> <li>• 50 g avokaadot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ei ole vaja aurutada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisage 60 ml piima</li> <li>• Püreestage 3–5 korda, iga kord 15 sekundit.</li> </ul>
(3) Taevalikud köögiviljad*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 g lillkapsast</li> <li>• 90 g kartulit</li> <li>• 60 g porgandit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisage 180 ml vett ja aurutage umbes 30 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Püreestage 2–3 korda, iga kord 15 sekundit.</li> </ul>
(4) Lihavalik*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g loomaliha / lambaliha / kana rinnaliha / sealiha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisage 180 ml vett ja aurutage umbes 30 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Püreestage 3–5 korda, iga kord 15 sekundit.</li> <li>• Vajadusel segage 1 sl lihapüreed 3 sl köögiviljapüreega [vt retsepti „Taevalikud köögiviljad“ (3)]</li> </ul>

	Koostisained	Veekogus ja aurutamisaeg	Segamine
(5) Minu esimene müsli*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g virsikut</li> <li>• 100 g piri</li> <li>• 50 g mustikaid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisage 120 ml vett ja aurutage umbes 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Püreestage 2-3 korda, iga kord 5 sekundit.</li> <li>• Pärast püreestamist jaotage püree 5 portsu. Iga serveeringu jaoks segage üks portsjon 100 g kaerahelvestega</li> </ul>
(6) Pidur tursa ja kartuliga*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g turska</li> <li>• 150 g kartulit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisage 180 ml vett ja aurutage umbes 30 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Püreestage 2-3 korda, iga kord 5 sekundit.</li> <li>• Pärast püreestamist jaotage püree 5 portsu. Iga serveeringu jaoks segage üks portsjon 100 g pehme riisipudruga</li> </ul>
(7) Igavesti rõõmus spargelkapsas*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 g lõhet</li> <li>• 120 g spargelkapsast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisage 120 ml vett ja aurutage umbes 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Püreestage 2-3 korda, iga kord 5 sekundit.</li> <li>• Pärast püreestamist jaotage see 4 portsu. Iga serveeringu jaoks segage üks portsjon 140 g pehme merekarbikujulise pastaga</li> </ul>

	Koostisained	Veekogus ja aurutamisaeg	Segamine
(8) Päikeseline spargel *	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 240 g sparglit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisage 120 ml vett ja aurutage umbes 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ei ole vaja püreestada</li> <li>• Pärast aurutamist jaotage spargel 3 portsu. Iga serveeringu jaoks segage üks portsjon 100 g küpsetatud värskete kartulite lõikudega ja 20 g hakitud parmesaniga</li> </ul>

\* Koostisained tuleb enne töötlemist pesta, koorida lõigata väikesteks kuubikuteks, mis ei ole suuremad kui 1 cm.

\* Enne toitmist kontrollige alati toidu temperatuuri ja konsistentsi.

\* Ülaltoodud retseptid on mõeldud erinevates võõrutamise etappides beebidele. Soovitame toimida järgmiselt.

\* Retseptid 1-2 võõrutamise esimeses etapis (ligikaudu 4-6 kuud)

\* Retseptid 3-4 võõrutamise teises etapis (ligikaudu 6-8 kuud)

\* Retseptid 5-6 võõrutamise kolmandas etapis (ligikaudu 9-12 kuud)

\* Retseptid 7-8 võõrutamise neljandas etapis (rohkem kui 12 kuud)

\* Kuna aga beebid arenevad igaüks omas tempos, valige palun retseptid vastavalt oma beebi arengule.



## Puhastamine ja katlakivi eemaldamine

### Puhastamine

#### ! Ettevaatust

- Puhastage seadet alati kohe pärast kasutamist.
- Ärge kunagi kastke põhiseadet ja veepaaki vette ega loputage kraani all.
- Ärge kunagi kasutage seadmes valgendit või keemilisi steriliseerimislahuseid või -tablette.
- Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka agressiivseid vedelikke nagu benssiini, atsetooni või alkoholi.
- Aurutusnõud, aurutus- ja segamiskannu, lõiketeraseadet ja kannu kaant võib pesta nõudepesumasinas. Palun loputage neid detaile kohe pärast kasutamist kraani all, enne kui need nõudepesumasinasse panete. Ärge kastke neid detaile vette koos detailidega, mida ei ole veel puhastatud.
- Kui olete lõiketera võlli tihendi segamiseseadmest puhastamiseks eemaldanud, paigutage see alati pärast tagasi. Veenduge, et lõiketera võlli tihendi lame külg on ülespoole.

- 1 Võtke seade elektrivõrgust välja ja eemaldage nõu põhiseadme küljest.
- 2 Kanna kaane vabastamiseks lükake kaane sakki päripäeva (jn ③).
- 3 Loputage aurutusnõu, aurutamis- ja segamiskann, kannu kaas ja spaatel kraani all, et eemaldada toidujäägid (jn ②1).
- 4 Lõiketera saab vajaduse korral loputamiseks lahti võtta (jn ②0).
- 5 Vajaduse korral eemaldage puhastamiseks segamiseseadme lõiketera võlli tihend.

#### ! Ettevaatust

- Olge lõiketera käsitlemisel väga ettevaatlik. Selle lõikeservad on väga teravad.

- 6 Keerake veepaagi kaant vastupäeva ja eemaldage see veepaagi küljest.
- 7 Peske veepaagi kaant kraani all.

- 8 Vajadusel valage puhast vett veepaaki ja loputage see välja. Vajadusel korrake, kuni veepaak on puhas. Ärge jätke vett veepaaki (jn 22).
- 9 Kuivatage põhiseade ja kõik osad pärast puhastamist ära (jn 23).
- 10 Kui detailid on kuivad, pange need uuesti kokku.

### Märkus

- Toiduainetega kokkupuutuvad osad nagu aurutusnõu ja kann võivad värvi külge võtta. See on normaalne. Kõiki detaile on ikka turvaline kasutada ja need ei mõjuta valmistatavat toitu.

## **Veepaagist katlakivi eemaldamine**

---

Parima tulemuse saavutamiseks soovitame seadmest katlakivi eemaldada iga 2-4 nädala järel. Katlakivi kogunemise vähendamiseks soovitame kasutada aurutamisel pehmet või puhastatud vett.

Ärge lülitage seadet sisse, kui veepaagis on katlakivi eemaldamise vedelik.

Seadme katlakivist puhastamisel järgige allpool toodud katlakivi eemaldamise juhiseid.

- 1 Veenduge, et seade on välja lülitatud.
- 2 Segage 80 ml söögiäädikat (6% äädikhapet) 80 ml veega. Teise variandina võite veepaagist katlakivi eemaldamiseks kasutada soojas vees lahustatud sidrunhapet.
- 3 Lisage lahus veepaaki.
- 4 Pange veenõu kaas veepaagile ja keerake päripäeva kindlalt kinni.
- 5 Oodake 6 tundi/üleöö või seni, kuni kogu katlakivi on lahustunud.
- 6 Valage kasutatud lahus veepaagist välja.
- 7 Kui katlakivi pole täielikult lahustunud, korrake selles peatükis kirjeldatud katlakivi eemaldamise protsessi 1. kuni 6. sammuni.
- 8 Valage puhast vett veepaaki ja loputage see välja. Vajadusel korrake, kuni veepaak on puhas.
- 9 Loputage veepaagi kaant põhjalikult kraani all.
- 10 Enne, kui seadmesse uuesti toitu panete, täitke veenõu 180 ml ulatuses veega ning laske seadmel läbida üks aurutamistsükkel tühja kannuga.

## Hoiustamine

- 1 Enne seadme hoiustamist tühjendage veepaak.
- 2 Enne seadme hoiustamist veenduge, et kõik osad oleksid puhtad ja kuivad (vt ptk „Puhastamine ja katlakivi eemaldamine”).
- 3 Hoiustamiseks asetage löiketera kannu, et vältida kahjustusi.
- 4 Veenduge alati, et nii veepaagi kui kannu kaaned on hoiustamiseks kindlalt paika lukustatud.

## Ringlussevõtt



See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka (2012/19/EL).

Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju. Õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.

## Garantii ja hooldus


Kui vajate teavet või abi, külastage palun Philipsi veebisaiti aadressil [www.philips.com/avent](http://www.philips.com/avent) või võtke ühendust oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusega (kontaktandmed leiate kaasasolevalt üleilmselt garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete edasimüüja poole.

## Veaotsing

See peatükk annab ülevaate üldistest probleemidest, mis võivad selle seadmega seoses tekkida. Kui te ei suuda probleemi alltoodud teabe abil lahendada, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Seadmel on ohutuslukk. Kui detailid ei ole põhiseadmele õigesti paigaldatud, siis seade ei tööta.	Pange kõik osad õigesti. Enne aurutamist tuleks kannu kaas asetada kannule ja õigesti lukustada, keerates seda vastupäeva. Pange kann püstiselt tagasi põhiseadmele ja lukustage, pöörates seda päripäeva.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Aurutamise märgutuli ei lülitu sisse.	Seade ei ole ühendatud vooluvõrku.	Ühendage pistik toitepesa.
	Kann ei ole põhiseadmele õigesti paigaldatud.	Paigaldage ja lukustage kann õigesti põhiseadmele.
	Olete käivitanud teise aurutustsükli kohe pärast eelmise lõpetamist.	Lülitage seade välja ja laske sellele 10 minutit jahtuda, enne kui alustate järgmist aurutamistsüklit.
Esimestel kasutuskordadel tuleb veepaagist ebameeldivat lõhna.	Te pole veepaaki enne kasutamist loputanud.	Veepaagi puhastamiseks vt jaotist „Puhastamine ja katlakivi eemaldamine“, seejärel läbige tühja kannuga üks aurutamistsükkel.
Seade ei tekita auru.	Te ei ole veepaaki vett pannud.	Lülitage seade välja ja tõmmake toitepistik pistikupesast välja, seejärel lisage veepaaki vett.
	Veepaaki on kogunenud liiga palju katlakivi.	Eemaldage veepaagist katlakivi. Vt peatükist „Puhastamine ja katlakivi eemaldamine“ jaotist „Katlakivi eemaldamine“.
	Auru liikumistee, veepaagi auru väljalaskeava ja kannu kaane auru sisselaskeava on blokeeritud.	Kontrollige veepaagi auru väljastusava, kannu kaane auru sisselaskeava ja nõu aurukanaleid ummistuste suhtes.
Veepaagist lekib auru.	Veepaagi kaas ei ole korralikult suletud.	Sulgege veepaagi kaas on õigesti, keerates selle vabastatud asendist lukustatud asendisse.
	Kann ei ole põhiseadmele õigesti kokku pandud.	Paigutage kann õigesti põhiseadmele.
	Kannu kaane auru sisselaskeava on ummistunud.	Puhastage kannu kaane auru sisselaskeava.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toit pole läbi küpsenud.	Kannu asetatud tükid on liiga suured.	Lõigake toit väiksemateks tükkideks (umbes 1 cm suurusteks kuubikuteks).
	Kannus on liiga palju toitu.	Vähendage kannus oleva toidu kogust. Toit ei tohiks ulatuda nõus kõrgemale kui auru liikumistee ülemine serv.
	Veepaagis on liiga vähe vett.	Lisage aurutamisaajale vastav veekogus. Kontrollige peatükist "Koostisained ja aurutamisaeg", kas olete lisanud soovitud koostisainetele või retseptile vastava koguse vett.
	Veepaaki on kogunenud liiga palju katlakivi.	Eemaldage veepaagist katlakivi. Vt peatükist „Puhastamine ja katlakivi eemaldamine“ jaotist „Katlakivi eemaldamine“.
Toit lekib kannust välja.	Kannus on liiga palju toitu.	Lülitage seade välja ja töödelge väikeste portsude kaupa.
Kannu kaanest lekib liigselt auru.	Kannu kaas ei ole paigaldatud õigesti.	Asetage kaas kannu peale ja pöörake seda lukustamiseks vastupäeva.
Püreestamisfunktsioon ei tööta.	Kannus on liiga palju toitu.	Lülitage seade välja ja töödelge väikeste portsude kaupa. Ärge kunagi pange kannu nii palju toitu, et kaas ei sulgu. Soovitame mitte korruga püreestada rohkem kui 400 g toitu.
	Kann ei ole põhiseadmele õigesti paigaldatud.	Paigutage kann koos kaanega põhiseadmele, joondage kannu käepide  ikooniga põhiseadmel ja pöörake kannu vastupäeva, et see põhiseadmel kindlalt paika lukustada.
	Kannu kaas ei ole õigesti lukustatud.	Asetage kaas kannu peale ja pöörake seda lukustamiseks vastupäeva.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Kasutate seadet kleepuvate toiduainete, näiteks juustu peenestamiseks.	Kontrollige koostisainete ja aurutamisaegade tabelit ja näidisretsepte ning valige koostisaineid, mis sobivad püreestamiseks.
	Olete kasutanud püreestamisfunktsiooni järjest rohkem kui 30 sekundit.	Lõpetage püreestamine, laske seadmel mõni minut jahtuda ja seejärel püreestage edasi.
Blenderdus-tulemus ei ole piisavalt hea.	Ei ole piisavalt blenderdatud.	Blenderdage koostisosi veel mõned korrad. Ärge blenderdage järjest kauem kui 30 sekundit.
	Koostisosad ei ole piisavalt eeltöödeldud.	Koostisosad tuleb enne aurutamist ja blenderdamist pesta, koorida ja lõigata väikesteks kuni 1 cm suurusteks kuubikuteks.
	Blenderdamiseks on liiga vähe või liiga palju toiduaineid.	Sobivaks blenderdamiseks suurendage või vähendage toiduainete kogust.
	Aurutamisaeg ei ole piisav.	Lisage õiges koguses vett, et aurutamisaeg oleks piisav. Vaadake peatükki „Koostisosad ja aurutamisaeg“.
	Koostisosad on kuivad ja kleepuvad blenderdamise ajal kannu seintele.	Kannu kogunenud vett ei ole vaja pärast aurutamist välja valada. Segage see aurutatud toiduga blenderdamiseks kokku. Kui kasutate ainult blenderdamisfunktsiooni (ilma aurutamiset) lisage kannu õiges koguses joogivett ja segage koostisosad enne blenderdamist.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade on mürarikas, levitab ebameeldivat lõhna, on katsudes kuum, temast tuleb suitsu jne.	Kannus on liiga palju toitu.	Lülitage seade välja ja töödelge väikeste portsude kaupa.
	Kannu kaas ei ole korralikult suletud.	Asetage kaas kannu peale ja sulgege see kindlalt.
	Olete kasutanud püreestamisfunktsiooni liiga pikalt järjest.	Ärge laske seadmel püreestada üle 30 sekundi korraga.
Veepaagil ja selle kaanel on valged laigud.	Nendele osadele on kogunenud katlakivi.	See on normaalne. Eemaldage regulaarselt katlakivi. Puhastage veepaagi kaant ja kannu kaant niiske lapiga. Eemaldage veepaagist katlakivi. Vt peatükist „Puhastamine ja katlakivi eemaldamine“ jaotist „Katlakivi eemaldamine“.
Toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad on värvi muutnud.	Toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad võivad toidu värvide mõjul tooni muuta.	See on normaalne. See ei mõjuta seadme kvaliteeti ja jõudlust. Kõiki detaile on ikka turvaline kasutada ja need ei mõjuta valmistatavat toitu.
Segamiskann lekib.	Lõiketerade moodul ei ole korrektselt kokku pandud.	Pingutage lõiketerade moodulit.
	Lõiketera mooduli võllitihend on valesti kokku pandud.	Paigaldage lõiketera võlli tihend õigesti (jn 24).

## Tehnilised andmed

- Pinge/võimsus: vt tüübiplaati seadme põhja all
- Veepaagi maksimaalne mahutavus: 180 ml
- Segamiskannu maksimaalne mahutavus: 400 ml
- Töötemperatuur 10...40 °C (50...104 °F).
- Kaitse: ülekuumenemise kaitselüliti



Пайдаланушы нұсқаулығының алды мен артында жинақталған беттердегі суреттерді қараңыз.



## Мазмұны

Маңызды	76
Кіріспе	79
Жалпы сипаттама	80
Алғашқы рет қолданар алдында	80
Құрылғыны қолдану	81
Тазалау және қақты кетіру	89
Сақтау	91
Өңдеу	91
Кепілдік және қызмет көрсету	91
Ақаулықтарды шешу	91
Техникалық ерекшеліктер	95


## Маңызды

Құралды қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

### Қауіпті

- Негізгі құрылғыны ешқашан суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Ағын су астында жумаңыз.

### Ескерту

- Құралды қоспастан бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз. Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Құралды қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, басқа біреу қадағалаған және құралды пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы құралды физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады.
- Балалар құрылғымен (қосалқы құралдармен қоса) ойнамауы керек.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды. Құралды және оның сымын балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз (қосалқы құралдарымен қоса).
- Тазалау және пайдаланушының қызмет көрсету жұмысын балалар орындамауы керек.
- Пышақтардың жүзін ұстамаңыз (әсіресе құрал қуат көзіне қосулы тұрған кезде). Пышақтар өте өткір.
- Құмыраны босату және тазалау барысында үшкір пышақтармен абай болыңыз. Құрылғы қолданылмаса, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Пышақ кептеліп қалған жағдайда пышаққа тұрып қалған ингредиенттерді алмас бұрын құралды розеткадан ажыратыңыз.
- Булаудан кейін құрылғы құмыра қақпағымен шамалы немесе қысқа уақыт ыстық болады (әсіресе, «» таңбалы беттер)

және түрткен кезде күйіп қалу қаупі бар. Құмыра қақпағы тек қақпақ ілмегімен ашылуы керек. Себетті көтеру үшін қалақша пайдаланылуы қажет. Құмыраны көтеру үшін құмыраны тұтқасынан ұстаңыз.

- Булау барысында және қақпағын алған кезде ыстық бу құмырадан шығатынын тексеріңіз.
- Қақпақты ашқан кезде ыстық бу су ыдысынан шығатынын тексеріңіз.
- Бу циклі аяқталған кезде құмыра қақпағындағы бу шығаратын саңылаудан ыстық бу шығатынын ескеріңіз. Құмыра қақпағын ашу кезінде абай болыңыз.
- Егер құрылғы дұрыс жинақталмаса, ыстық бу су ыдысы қақпағының шетінен шығуы мүмкін. Бұл мәселенің алдын алу немесе шешу үшін «Ақаулықтарды жою» тарауын қараңыз.
- Бұл құрылғыны қатты және жабысқақ ингредиенттерді турау үшін пайдаланбаңыз.
- Құрылғыда ағартқышты немесе химиялық стерильдеу ерітінділерін/таблеткаларын ешқашан пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазалауға жуу губкаларын, абразивті тазалау құралдарын немесе бензин, ацетон не спирт сияқты агрессивті сұйықтықтарды ешқашан пайдаланбаңыз.
- Қайта булауды бастамастан бұрын бір булау циклінен кейін құрылғыны 10 минут суытыңыз.
- Бір қолданғанда араластыру құралын 30 секундтан артық уақытқа қоспаңыз. Егер 30 секундтан кейін араластыру аяқталмаса, араластыруды тоқтату үшін тұтқаны босатып, қайта жалғастырмастан бұрын бірнеше секунд күтіңіз. Егер негізгі құрылғы қызса, жалғастырмастан бұрын бірнеше минут суытыңыз.
- Булау үшін құмыраға ешқашан сұйықтық құймаңыз.

### **Абайлаңыз**

- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдаланбаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, кепілдік өз күшін жояды.
- Құралды қосылып тұрған не болмаса әлі ыстық пештің немесе плитаның үстіне де, қасына да қоймаңыз.

## 78 ҚАЗАҚША

- Қолдану кезінде қозғалатын қосалқы құралдарын немесе жақын бөлшектерін ауыстырар алдында құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тазарту үшін, алдымен құралды розеткадан ажыратып, суытып алу керек.
- Басқару тұтқасын булаған сайын өшіру күйіне бұраңыз.
- Микротолқынды пеште құмыраны немесе құралдың басқа бөлігін пайдаланбаңыз, себебі құмыра тұтқасы мен пышақтың металл бөліктерін онда қолдануға болмайды.
- Құмыраны немесе құралдың басқа бөлігін қысқа толқынды пеште немесе стерилизаторда стерилдеуге болмайды, себебі пышақтың металл бөліктері мұндай қолданыс үшін қолайлы емес.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған. Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Құралды тұрақты, көлденең және тегіс бетке қойыңыз. Құралды пайдалану барысында ыстық бу бөлінеді. Шкафтарға немесе басқа нысандарға зақым келтірмеу үшін айналасында бос орынның жеткілікті екенін тексеріңіз.
- Егер құрал құласа немесе зақымдалса, оны пайдаланбаңыз. Жөндету үшін өкілетті Philips қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- Су ыдысындағы сусыз бу функциясын ешқашан пайдаланбаңыз.
- Ыдыстағы су 180 мл-ден аспайтынын тексеріңіз.
- Булау алдында су ыдысының қақпағы дұрыс құлыпталғанын тексеріңіз.
- Араластыру кезінде құмырада көрсетілген МАКС тағам араластыру көлемі деңгейінен (400 мл) асырмаңыз.
- Жұмыс істеп жатқан кезде құралды көтермеңіз және жылжытпаңыз.
- Су ыдысының бу шығысына, құмыра қақпағының бу кірісіне және себеттегі бу жолына ешбір нысанды салмаңыз.
- Булау кезінде су ыдысын толтырмаңыз, себебі ыстық су мен бу құралдан шығуы мүмкін.

- Су ыдысының қақпағын ашу алдында суығанын үнемі тексеріңіз.
- Таймер сияқты сыртқы қосу құрылғысы арқылы құралдың қуат көзін іске қоспаңыз немесе жүйелі түрде қосылып-өшетін тізбекке қосыңыз.
- Балаңызға қауіпсіз екенін тексеру үшін әрқашан пісірілген тағамның температурасын қолыңыздың сыртымен тексеріңіз.
- Сәби үшін тағам сәйкестігін тексеріңіз. Тағам құрамы әр түрлі жастарға сәйкестігі туралы нұсқау үшін Philips веб-торабынан жүктеп алуға қолжетімді шығару нұсқаулығын қараңыз немесе дәрігерден не кеңесшіден көмек сұраңыз.
- Себетті көтеруге және құмыра тағамын босатуға берілген қалақшаны нұсқауға сәйкес ғана пайдаланыңыз (15 суреті).
- Жүйелі түрде қақты кетіру құралға зақым келтірмейді.
- Булау себетіндегі тағам мөлшері себеттегі бу жолының үстіңгі шетінен аспайтынын тексеріңіз, болмаса жол құлыпталуы мүмкін.
- Шу деңгейі:  $L_c = 88 \text{ дБ[А]}$

### Қауіпсіздік жүйелері

---

Пайдалану барысындағы қауіпсіздік үшін осы құрал кірістірілген қауіпсіздік құлпымен жабдықталады. Егер барлық бөліктер дұрыс бекітілсе, құрал жұмыс істейді. Барлық бөліктерді дұрыс бекіту кірістірілген қауіпсіздік құлпын босатады.

Сонымен қатар, бұл құрал артық қызу қауіпсіздігін тоқтату функциясымен жабдықталады. Егер екі булау циклі арасындағы уақыт тым қысқа болса, артық қызу орын алуы мүмкін. Егер құрылғы артық қызса, қауіпсіз тоқтату булау циклі барысында белсендірілсе, құрылғының бірнеше минут сууына мүмкіндік беріңіз. Осыдан кейін құралды қайта пайдалануға болады.

### Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

---

Осы Philips құрылғысы электромагниттік өрістерге қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді.

### Кіріспе

Осы өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips Avent компаниясына қош келдіңіз! Philips Avent ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін, өнімді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) торабында тіркеңіз.

Осы маңызды сәби тағамын жасағыш ата-аналарға бір құрылғыда біріктірілген булау және араластыру функцияларымен сәбилеріне нәрлі тағамдар дайындауына көмектеседі.

### Жалпы сипаттама

Өнімге шолу (1-сур.)

- A Қалақша
- B Су багінің қақпағы
- C Су ыдысының бу шығару саңылауы
- D Су ыдысы
- E Негізгі бөлік
- F Басқару тұтқасы
  - a «Бу» күйі
  - b «Өшірулі» күйі
  - c «Араластыру» күйі
  - d Қуат индикаторы (булау)
- G Құмыраны құлыптау қосқышы
- H Тоқ сымы
- I Су деңгейін және тамақ мөлшерін көрсеткіш
- J Құмыра тұтқасы
- K Бу шығаратын және араластыратын ыдыс
- L Пышақтар
- M Пышақ білігінің бекітпесі
- N Себеттегі бу жолы
- O Бу кәрзеңкесі
- P Ыдыс қақпағының бу кіретін саңылауы
- Q Қақпақ ілмегі
- R Құмыра қақпағы
- S Ыдыс қақпағының бу шығаратын саңылауы

### Алғашқы рет қолданар алдында

- 1 Құралдан бүкіл орауыштарды алыңыз.
- 2 Алғашқы пайдаланбастан бұрын барлық бөліктерін дұрыстап тазалаңыз. «Тазалау және қақты кетіру» тарауын қараңыз.
- 3 Құралды бірінші рет пайдаланардан бұрын бос булау себетімен және бос құмырамен бір булау циклін іске қосу ұсынылады. «Су ыдысын толтыру» және «Булау» тарауларын қараңыз.

## Құрылғыны қолдану

### ! Абайлаңыз

- Балаңызға қауіпсіз екенін тексеру үшін әрқашан пісірілген тағамның температурасын және сәйкестігін қолыңыздың сыртымен тексеріңіз.

Бұл құрылғы сәбилерге талап етілетін сәйкестікке дейін араластыру алдында таза, қатты ингредиенттерді булауға арналған. Алдымен, ингредиенттерді булап, одан кейін оларды араластырыңыз. Дегенмен, құрылғыны тек булауға немесе араластыруға пайдалануға болады. Құрылғыны тек араластыруға пайдалану кезінде «Су ыдысын толтыру» және «Булау» бөлімдерін өткізіп жіберіп, «Тек араластыру» бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз.

### Бұл құрал келесі мақсаттарға АРНАЛМАҒАН.

- Бірдей ингредиенттерді 30 минуттан артық булау
- Мұздатылған шикізаттарды булау
- Алдымен араластырып, одан кейін булау
- Сорпа, дәмдеуіштер немесе су сияқты сұйықтық түрлерін қыздыру
- Тағамды қайта қыздыру
- Тағамды еріту
- Күріш немесе паста пісіру
- Мұз кесектері және қант түйірлері сияқты қатты ингредиенттерді немесе сыр сияқты жабысқақ ингредиенттерді турау

## Су ыдысын толтыру

### ! Абайлаңыз

- Су өлшеу үшін құмыраны пайдалану алдында құмыраны көтеріп тазалаңыз.
- Су өлшеу үшін құмыраны пайдалану алдында пышақ білігі бекітпелерімен қоса пышақ дұрыс жинақталғанын тексеріңіз. Пышақ білігі бекітпесінің тегіс жағы жоғары қаратылуы керек (24 суреті).

### ☰ Есте сақтаңыз

- Ыдыстағы су 180 мл-ден аспайтынын тексеріңіз. Су деңгейі көрсеткішін араластыру құмырасынан таба аласыз.
- Жұмсақ немесе тазартылған суды пайдалану ұсынылады, себебі минералды судағы немесе ағын судағы минералдардан су ыдысында жылдам қақтың жиналуы мүмкін.
- Қақты кетіруге қажет сіркесуды ескермегенде судан басқа сұйықтық түрлерін су ыдысына құймаңыз.

- Негізгі құрылғыдан жою үшін булау және араластыру құмырасының тұтқасын кері басыңыз (2 суреті). Пайдаланушы нұсқаулығындағы «Заттар және булау уақыты» тарауына сәйкес дұрыс көлемге дейін су толтырыңыз (4 суреті).
- Су ыдысының қақпағын ашу үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз (5 суреті), одан кейін араластыру құмырасымен суға толтырыңыз (6 суреті). МАКС 180 мл деңгейінен асырмаңыз (4 суреті).
- Су ыдысының қақпағын кері салып, орнына қауіпсіз түрде құлыптау үшін қақпақты сағат тілінің бағытымен бұраңыз (7 суреті).



### Есте сақтаңыз

- Құрылғыны пайдаланбастан бұрын су ыдысы қақпағының құлыпталғанын тексеріңіз.

## Бумен үтіктеу



### Абайлаңыз

- Пышақ білігі бекітпелерімен қоса пышақ дұрыс жинақталғанын тексеріңіз. Пышақ білігі бекітпесінің тегіс жағы жоғары қаратылуы керек (x суреті).
- Ыстық бу немесе ыстық су саусақтарды күйдіруі мүмкін. Құралдың ыстық бөліктерін немесе құрал үстінен шығатын буды түртпеңіз және балалардың түртуіне мүмкіндік бермеңіз, себебі күйіп қалу қаупі бар.



### Есте сақтаңыз

- Бумен өңдеудің алдында, ингредиенттерді шайыңыз, тазартыңыз және өлшемі 1 см-ден аспайтын кішігірім текше түрінде кесіңіз.
- Булауға арналған булау себетіне мұздатылған шикі ингредиенттерді салмастан бұрын ерітіңіз. Құмыраға салмастан бұрын ерітілген заттардан бөлінген артық суды шайқап төгіңіз.
- Егер құмыра және құмыра қақпағы негізгі құрылғыға дұрыс жинақталып орналастырылмаса, құрылғы булауды бастамайды (10 және 11 суреттері).

- Араластыру құмырасынан қақпақты жою үшін қақпақ ілмегін сағат тілінің бағытымен басыңыз (3 суреті).
- Булау себетіне қатты ингредиенттер (шамамен 1 см текшелерге кесіңіз) салыңыз. Ингредиенттер себеттегі бу жолының үстіңгі шетінен аспауы керек (8 суреті).
- Себетті құмыраға кері салу кезінде бу жолы қарсы жақта екендігін тексеріңіз. Себет дұрыс күйге өткен кезде «сырт» еткен дыбыс естисіз (9 суреті).
- Құмыра қақпағын құмыраға салып, дұрыстап құлыптау үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз (10 суреті).



- 5** Сағат тілінің бағытымен сырғыту арқылы құмыраны негізгі құрылғыға құлыптаңыз (11 суреті).

#### Есте сақтаңыз

- Негізгі құрылғыда құлыптау істіктерін тегіс бағыттауға және құмыраны орнына құлыптауға көмектесетін саңылаулар бар. Булау немесе араластыру алдында құмыра негізгі құрылғыда дұрыс құлыпталғанын тексеріңіз.

- 6** Егер булауға арналған сулы ыдыс әлі толтырылмаса, «Су ыдысын толтыру» тарауын қарап, жұмысты бастау алдында су қосыңыз.

#### Есте сақтаңыз

- Су ыдысының қақпағы орнына дұрыс құлыпталғанын тексеріңіз.

- 7** Құралды қуат көзіне қосыңыз.

- 8** Басқару тұтқасын бу параметріне бұраңыз (12 суреті). Булауға ұсынылған су көлемі үшін «Заттар және булау уақыты» тарауындағы кестені қараңыз.

↳ Құрылғының булайтынын көрсететін сары жарық қосылады.

↳ Булау циклі аяқталған кезде құрылғы автоматты түрде өшіп, индикатор жарығы өшеді.

- 9** Булаудан кейін басқару тұтқасын кері «өшірулі» күйіне бұраңыз (13 суреті). Құмыраны алмас бұрын 2 минут немесе үстінен бу шығуы тоқтағанша күтіңіз.

#### Абайлаңыз

- Егер басқа булау циклін бастау керек болса, құралда 10 минут суытып, қайта толтыру және жаңа булау циклін бастамастан бұрын су ыдысындағы қалған суды босатыңыз.

#### Есте сақтаңыз

- Бумен жеткіліксіз өңдеуді болдырмау және суды сыйымдықта қалдырмау үшін, бумен өңдеу циклы аяқталғанға дейін басқару тұтқасын «Сөнд.» күйіне қоймаңыз.

## Булаудан кейін араластыру

**!** Абайлаңыз

- Пышақ білігі бекітпелерімен қоса пышақ дұрыс жинақталғанын тексеріңіз. Пышақ білігі бекітпесінің тегіс жағы жоғары қаратылуы керек (24 суреті).
- Булау циклінен кейін құмыра және құмыра қақпағы қызады. Құмыраны тек тұтқасынан ұстаңыз.
- Құмыра қақпағын ашуға тек қақпақ ілмегін пайдаланыңыз.
- Булаудан кейін себетті көтеруге тек қалақша пайдаланыңыз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде қақпақ пен құмыра негізгі құрылғыда (10 және 11 суреттері) дұрыс жинақталып орналастырылғанын үнемі тексеріңіз.

- 1 Негізгі құрылғыдан араластыру құмырасын алу үшін тұтқаны ұстап, құмыраны құлыптан босату үшін кері басыңыз (2 суреті).
- 2 Құмыра қақпағын ашу үшін қақпақ ілмегін басыңыз (3 суреті).
- 3 Булау себетін құмырадан алу үшін берілген қалақшаны пайдаланыңыз. Себеттегі тесіктер арқылы қалақшаны салып (жоғары қаратылған «Avent» сөзімен), оны көтеріңіз (15 суреті).
- 4 Қалақшаны ұстаумен буланған тағамды араластыру құмырасына құйыңыз (16 суреті).

**≡** Есте сақтаңыз

- Құмыраға жиналған суды төкпеу керек. Оны араластыру үшін бұмен өңделген өнімдермен араластырыңыз.

- 5 Араластыру құмырасы қақпағын кері салып, орнын құлыптаңыз (17 суреті). Араластыруға дайындау кезінде булау себетін кері құмыраға салмаңыз.
- 6 Ингредиенттерді бірқалыпты тарату үшін араластыру құмырасын шайқаңыз.
- 7 Қажет болғанда құмыра қақпағын алып, араластыруға қосымша заттар қосыңыз (мысалы, езбе суы немесе күріш не паста сияқты қосымша піскен заттар). 400 мл МАКС тағам көлемінен асырмаңыз.
- 8 Араластыру құмырасын кері негізгі құрылғыға салыңыз. Орнына құлыптау үшін құмыраны бұраңыз. Құмыраның бекітілгенін және тұтқаның құмыраны құлыптау қосқышынан жоғары орналастырылғанын тексеріңіз. Тұтқа оң жақта екендігін тексеріңіз (11 суреті).
- 9 Араластыруды бастау үшін ингредиенттерді таңдауға сәйкес араластырғанша тұтқаны «араластыру» күйіне бұраңыз (18 суреті).

**!** Абайлаңыз

- Бір қолданғанда араластыру құралын 30 секундтан артық уақытқа қоспаңыз. Егер 30 секундтан кейін араластыру аяқталмаса, араластыруды тоқтату үшін тұтқаны босатып, қайта жалғастырмастан бұрын бірнеше секунд күтіңіз. Егер негізгі құрылғы қызса, жалғастырмастан бұрын бірнеше минут суытыңыз.

- 10 Құралды розеткадан ажыратыңыз.
- 11 Құмыраны негізгі құрылғыдан алып, құмыра қақпағын ашыңыз (14 суреті).
- 12 Тағамды құмырадан тостағанға немесе тақтаға тасымалдау үшін қалақша пайдаланыңыз (19 суреті).

## Тек араластыру

**!** Абайлаңыз

- Пышақ білігі бекітпелерімен қоса пышақ дұрыс жинақталғанын тексеріңіз. Пышақ білігі бекітпесінің тегіс жағы жоғары қаратылуы керек (24 суреті).
- Құрылғыны пайдалану кезінде араластыру құмырасының қақпағы орнында дұрыс құлыпталғанын тексеріңіз.

**≡** Есте сақтаңыз

- Араластырудың алдында, ингредиенттерді шайыңыз, тазартыңыз және өлшемі 1 см-ден аспайтын кішігірім текше түрінде кесіңіз.

- 1 Араластыру құмырасын негізгі құрылғыдан алып, құмыраны ашу үшін қақпақ ілмегін басыңыз. (2 және 3 суреттері).
- 2 Кесілген тағамды араластыру құмырасына булау себетінсіз құйыңыз. 400 мл МАКС мөлшерінен асырмаңыз.
- 3 Араластыру құмырасы қақпағын кері салып, орнын құлыптаңыз (17 суреті). Ингредиенттерді бірқалыпты тарату үшін араластыру құмырасын шайқаңыз.
- 4 Араластыру құмырасын кері негізгі құрылғыға салып, орнына қауіпсіз құлыптаңыз.
- 5 Араластыруды бастау үшін ингредиенттерді таңдауға сәйкес араластырғанша тұтқаны «араластыру» күйіне бұраңыз (18 суреті).

**≡** Есте сақтаңыз

- Егер заттар құмыра қабырғасына жабысса немесе араластырылған заттар әлі де қатты болса, араластыру тұтқасын босатып, негізгі құрылғыдан құмыраны алып, араластырылған тағам сәби жасына сәйкестенгенше күрекшемен ингредиенттерді алыңыз, шамалы ішетін су құйыңыз.

**!** Абайлаңыз

- Бір қолданғанда араластыру құралын 30 секундтан артық уақытқа қоспаңыз. Егер 30 секундтан кейін араластыру аяқталмаса, араластыруды тоқтату үшін тұтқаны босатып, қайта жалғастырмастан бұрын бірнеше секунд күтіңіз. Егер негізгі құрылғы қызса, жалғастырмастан бұрын бірнеше минут суытыңыз.

- 6 Құралды розеткадан ажыратыңыз.
- 7 Құмыраны негізгі құрылғыдан алып, құмыра қақпағын ашыңыз (14 суреті).
- 8 Тағамды құмырадан тостағанға немесе тақтаға тасымалдау үшін қалақша пайдаланыңыз (19 суреті).

**Заттар және булау уақыты**

Тамақ түрі	Ингредиенттер	Тиісті булау уақыты (мин.)*	Су ыдысындағы су деңгейі (мл)
Жеміс жидек	Алма	20	120
	Апельсин/мандарин	20	120
	Шабдалы	10	60
	Алмұрт	20	120
	Ананас	30	180
	Қара өрік	10	60
	Құлпынай	20	120
Көкөністер	Қояншөп	20	120
	Брокколи	20	120
	Сәбіз	30	180
	Түрлі түсті капуста	20	120
	Сельдерей	20	120
	Кәді	20	120
	Фенхель	30	180
	Баданалар	30	180
	Пияз	20	120
	Пияз	20	120
	Бұршақ	20	120
	Бұрыш	20	120
	Картоп	30	180
	Асқабақ	20	120

Тамақ түрі	Ингредиенттер	Тиісті булау уақыты (мин.)*	Су ыдысындағы су деңгейі (мл)
	Шпинат	20	120
	Тарна	20	120
	Тәтті жүгері	20	120
	Тәтті картоп	20	120
	Қызанақ	20	120
	Шомыр	30	180
	Асқабақ	20	120
Ет	Тауық, сиыр, қой, шошқа, т.б.	30	180
Балық	Албырт, мерланг, теңіз тілі, нәлім, бақтақ, т.б.	20	120

\* Барлық тағам 1 см үлкен емес, кішкентай текшелерге кесілуі қажет. Булау уақытының болжамы 200 г тағамға негізделеді. Нақты тағам мөлшеріне сәйкес булау уақытын реттеңіз.

\* Булау уақыты кернеу ауытқуына байланысты өзгеруі мүмкін.

### Рецепт мысалдары

	Ингредиенттер	Су көлемі және булау уақыты	Шайқау
(1) Тәтті картоп пюресі және брокколи*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 г картоп</li> <li>• 70 г брокколи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 мл су қосу және шамамен 20 мин булау</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Әрқайсысын 3-5 рет 15 секунд араластыру</li> </ul>
(2) Банан және авокадо*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 г банан</li> <li>• 50 г авокадо</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Булау керек емес</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 60 мл сүт қосу</li> <li>• Әрқайсысын 3-5 рет 15 секунд араластыру</li> </ul>
(3) Вегетариан тағамы*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 г түрлі-түсті орамжапырақ</li> <li>• 90 г картоп</li> <li>• 60 г сәбіз</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 180 мл су қосу және шамамен 30 мин булау</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Әрқайсысын 2-3 рет 15 секунд араластыру</li> </ul>

	Ингредиенттер	Су көлемі және булау уақыты	Шайқау
(4) Етті тағамдар*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 г сиыр еті / қой еті / тауықтың төс еті / шошқа еті</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 180 мл су қосу және шамамен 30 мин булау</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Әрқайсысын 3-5 рет 15 секунд араластыру</li> <li>• Талап етілген жағдайда 1 шай қасық ет пюресін 3 шай қасық көкөніс пюресімен араластырыңыз [вегетариан тағамы рецептін қараңыз (3)]</li> </ul>
(5) Менің алғашқы мюслиім*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 г шабдалы</li> <li>• 100 г алмұрт</li> <li>• 50 г қаражидек</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 мл су қосу және шамамен 20 мин булау</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Әрқайсысын 2-3 рет 5 секунд араластыру</li> <li>• Араластырудан кейін пюрені 5 бөлікке бөліңіз. Әрбір қызмет үшін 1 бөлікті 100 г сұлы қауызымен араластыру</li> </ul>
(6) Нәлім және картоп бөлігі*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 г нәлім</li> <li>• 150 г картоп</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 180 мл су қосу және шамамен 30 мин булау</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Әрқайсысын 2-3 рет 5 секунд араластыру</li> <li>• Араластырудан кейін пюрені 5 бөлікке бөліңіз. Әрбір қызмет үшін 1 бөлікті 100 г жақсы піскен күріш ботқасымен араластыру</li> </ul>
(7) Үнемі бақытты брокколи *	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 г ақсерке</li> <li>• 120 г брокколи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 мл су қосу және шамамен 20 мин булау</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Әрқайсысын 2-3 рет 5 секунд араластыру</li> <li>• Араластырудан кейін оны 4 бөлікке бөліңіз. Әрбір қызмет үшін 1 бөлікті 140 г жақсы піскен пастамен араластыру</li> </ul>
(8) Күнді қояншөп *	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 240 г қояншөп</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 мл су қосу және шамамен 20 мин булау</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Араластыру керек емес</li> <li>• Булаудан кейін қояншөпті 3 бөлікке бөліңіз. 1 бөлікті 100 г піскен жаңа картоп сыналарымен және 20 г туралған пармезан ірімшігімен араластыру</li> </ul>

- \* Ингредиенттер қолдану алдында жуылып, тазаланып, 1 см үлкен емес кішкентай текшелерге кесілуі керек.
- \* Тамақ ішу алдында тағам температурасы мен сәйкестігін үнемі тексеріңіз.
- \* Жоғарғы рецепттер әр түрлі емшектен шығару кезеңдеріндегі сәбилерге арналған. Ұсынысымыз:
  - \* Алғашқы емшектен шығару кезеңіне арналған 1-2-ші рецепттер (шамамен 4-6 ай)
  - \* Екінші емшектен шығару кезеңіне арналған 3-4-ші рецепттер (шамамен 6-8 ай)
  - \* Үшінші емшектен шығару кезеңіне арналған 5-6-шы рецепттер (шамамен 9-12 ай)
  - \* Төртінші емшектен шығару кезеңіне арналған 7-8-ші рецепттер (шамамен 12 ай)
- \* Сәбилер жеке тұлғалар болғандықтан және әр түрлі ортада өсетіндіктен, сәбидің өсуіне байланысты үйлесімді рецепттер таңдаңыз.

## Тазалау және қақты кетіру

### Тазалау



#### Абайлаңыз

- Құрылғыны қолданған сайын тазалаңыз.
- Негізгі құрылғы мен су ыдысын ешқашан суға батырмаңыз немесе ағын суда жумаңыз.
- Құрылғыда ағартқышты немесе химиялық стерильдеу ерітінділерін/таблеткаларын ешқашан пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазалауға жуу губкаларын, абразивті тазалау құралдарын немесе бензин, ацетон не спирт сияқты агрессивті сұйықтықтарды ешқашан пайдаланбаңыз.
- Булау себетін, булау және араластыру құмырасын, пышақты және құмыра қақпағын ыдыс жуғышта тазалауға болады. Оларды ыдыс жуғышқа салу алдында осы бөлшектерді қолданыстан кейін бірден ағын суда жуыңыз. Оларды тазаланбаған бөліктерімен суға батырмаңыз.
- Тазалау үшін алғаннан кейін пышақ білігінің бекітпесін араластыру құрылғысына кері қайта салмаңыз. Пышақ білігі бекітпесінің тегіс жағы жоғары қаратылуы керек.

- 1 Құрылғыны ажыратып, құмыраны негізгі құрылғыдан алыңыз.
- 2 Құмыра қақпағын шешу үшін қақпақ ілмегін сағат тілінің бағытымен басыңыз (3 суреті).
- 3 Тағам қалдықтарын жою үшін булау себетін, булау және араластыру құмырасын, құмыра қақпағын және қалақшаны ағын суда жуыңыз (21 суреті).
- 4 Пышақты керек болғанда жуу үшін бөлшектеуге болады (20 суреті).

**5** Қажет болғанда араластыру құрылғысынан пышақ білігі бекітпесін алыңыз.

**!** Абайлаңыз

- Үшкір кесетін шеттерінен жарақаттанбау үшін пышақты өте мұқият қолданыңыз.

**6** Су ыдысының қақпағын сағат тіліне қарсы бұрап, су ыдысынан алыңыз.

**7** Су ыдысы қақпағын ағып тұрған сумен жуыңыз.

**8** Қажет болғанда таза суды су ыдысына құйып, оны шайыңыз. Су ыдысы тазаланғанша қайталаңыз. Суды су ыдысында қалдырмаңыз (22 суреті).

**9** Жуғаннан кейін негізгі құрылғы мен барлық бөліктерін құрғатыңыз (23 суреті).

**10** Барлық бөлшектер құрғақ болғанда жинақтаңыз.

**≡** Есте сақтаңыз

- Булау себеті және құмыра сияқты тағаммен байланысатын бөлшектер тағаммен боялуы мүмкін. Бұл әдеттегі нәрсе. Барлық бөліктерді әлі де пайдалануға болады және пісірілген тағамға зиян келтірмейді.

## Су ыдысы қағын кетіру

Оңтайлы өнімділік үшін құрылғы қағын 2-4 апта сайын кетіруді ұсынамыз. Қақтың түзілуін азайту үшін булау үшін жұмсақ немесе тазартылған су пайдалану ұсынылады. Тазалау ерітіндісінен тұратын құрылғыны су ыдысына бұрмаңыз.

Құрал қағын кетіру үшін төмендегі қақ кетіру нұсқауларын орындаңыз.

- 1** Құрылғының өшірілгенін тексеріңіз.
- 2** 80 мл ақ сіркесуды (6% сірке қышқылы) 80 мл сумен араластырыңыз. Болмаса, су ыдысының қағын кетіру үшін лимон қышқылын жылы сумен пайдалануға болады.
- 3** Су ыдысына ерітінді қосыңыз.
- 4** Су ыдысына су ыдысы қақпағын салып, орнына қауіпсіз түрде құлыптау үшін қақпақты сағат тілімен бұраңыз.
- 5** 6 сағат/түні бойы немесе барлық қақ ерігенше күтіңіз.
- 6** Су ыдысынан пайдаланылған ерітіндіні төгіңіз.
- 7** Егер қақ құрылымы толығымен ерімесе, қақ кетіру процесін осы тараудағы 1-6 қадамдарын қайталаңыз.
- 8** Таза суды су ыдысына құйып, оны шайыңыз. Су ыдысы тазаланғанша қайталаңыз.
- 9** Су ыдысы қақпағын ағып тұрған сумен шайыңыз.



- 10** Су ыдысын 180 мл сумен толтырып, құралды тағаммен қайта пайдаланбастан бұрын бос құмырамен булау циклін орындауға мүмкіндік беріңіз.

### Сақтау

- 1** Құралды сақтамастан бұрын су ыдысын босатыңыз.
- 2** Құралды сақтап қоймастан бұрын, оның барлық бөліктерінің таза және құрғақ екенін тексеріңіз («Тазалау және қақты кетіру» тарауын қараңыз).
- 3** Құралды зақымдамау үшін пышақты құмыра ішінде сақтаңыз.
- 4** Су ыдысы мен құмыра қақпақтары сақтау орнында құлыпталғанын тексеріңіз.

### Өңдеу



Бұл таңба осы өнімді қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді (2012/19/EU).

Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздің ережелерін сақтаңыз. Қоқысқа дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына тиетін зиянды әсердің алдын алуға көмектеседі.


### Кепілдік және қызмет көрсету

Егер ақпарат керек болса немесе кез келген мәселелер туындаса, [www.philips.com/avent](http://www.philips.com/avent) Philips веб-торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыға қолдау көрсету орталығына хабарласыңыз (қосымша мәліметтер үшін берілген дүниежүзілік кепілдік бетін қараңыз). Егер еліңізде тұтынушыларға қолдау көрсету орталығы болмаса, онда жергілікті Philips компаниясының дилеріне барыңыз.

### Ақаулықтарды шешу

Бұл тарауда құралда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төменде берілген ақпарат көмегімен ақаулық жойылмаса, еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Мүмкін себептер	Шешімі
Құрал жұмыс жасамайды.	Бұл құрал қауіпсіздік құлпымен жабдықталған. Егер бөліктері негізгі құрылғыға дұрыс бекітілмесе, құрал жұмыс істемейді.	Барлық бөліктерді дұрыстап бекітіңіз. Булау алдында құмыра қақпағы сағат тіліне қарсы бұраумен құмыраға салынып, дұрыс құлыпталуы керек. Құмыраны негізгі құрылғыға тігінен салып, сағат тілінің бағытымен бұрау арқылы құмыраны құлыптаңыз.
Булау шамы  қосылмайды.	Құрал қуат көзіне қосылмаған.	Тығынды розеткаға жалғаңыз.
	Құмыра негізгі құрылғыға дұрыс салынбайды.	Құмыраны негізгі құрылғыға дұрыс салып құлыптаңыз.
	Бастапқы булау аяқталғаннан кейін екінші цикл дереу басталды.	Құралды өшіріп, екінші булау циклін бастамастан бұрын 10 минут суытып алыңыз.
Алғашқы бірнеше қолданыстан кейін су ыдысынан жағымсыз иіс шығады.	Қолданбастан бұрын су ыдысы алдын ала жуылмаған.	Су ыдысын тазалау үшін «Тазалау және қақты кетіру» тарауын қарап, одан кейін бос құмырамен булау циклін аяқтаңыз.
Құрал бу шығармайды.	Су ыдысына су құймағансыз.	Құралды өшіріп, ажыратыңыз да су ыдысына су құйыңыз.
	Су ыдысында түзілген қақ мөлшері тым көп.	Су ыдысы қағын кетіріңіз. «Тазалау және қақты кетіру» тарауындағы «Қақты кетіру» бөлімін қараңыз.
	Бу жолы, су ыдысының бу шығысы және құмыра қақпағының бу кірісі құлыпталды.	Су ыдысының бу шығысын, құмыра қақпағының бу кірісін және бу жолын тексеріп, ешбір кедергі жоқтығын тексеріңіз.
Су ыдысынан бу шығады.	Су ыдысы қақпағы дұрыс жабылмаған.	Су ыдысының қақпағын құлыптан босату күйінен құлыптау күйіне бұраумен жабыңыз.
	Құмыра негізгі құрылғыға дұрыс бекітілмеген.	Құмыраны негізгі құрылғыға дұрыстап салыңыз.
	Құмыра қақпағының бу кірісі құлыпталады.	Құмыра қақпағының бу кірісін тазалаңыз.

Ақаулық	Мүмкін себептер	Шешімі
Тағамның құрамдас бөліктері дұрыс піспейді.	Құмырадағы бөліктер тым үлкен.	Тағамды кішкентай бөліктерге кесіңіз (шамамен 1 см текшелер).
	Құмыра ішіндегі тағам мөлшері тым көп.	Құмырадағы тағам мөлшерін азайтыңыз. Тағам мөлшері себеттегі бу жолының үстіңгі шетінен аспауы керек.
	Су ыдысындағы су жеткіліксіз.	Булау уақыты бойынша судың дұрыс мөлшерін қосыңыз. Булау керек ингредиенттерді булау уақытына немесе әзірлеу керек рецептіне арналған судың дұрыс мөлшері қосылғанын тексеру үшін «Заттар және булау уақыты» тарауын тексеріңіз.
Құмырадағы тағам төгілуде.	Су ыдысында түзілген қақ мөлшері тым көп.	Су ыдысы қағын кетіріңіз. «Тазалау және қақты кетіру» тарауындағы «Қақты кетіру» бөлімін қараңыз.
	Құмыра ішіндегі тағам мөлшері тым көп.	Электр құралын өшіріңіз және өнімнің аз көлемін дайындаңыз.
Артық бу құмыра қақпағынан кемуде.	Құмыра қақпағы құмыраға дұрыс бекітілмейді.	Құмыра қақпағын құмыраға салып, дұрыстап жабу үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз.
Араластыру функциясы жұмыс істемейді.	Құмыра ішіндегі тағам мөлшері тым көп.	Электр құралын өшіріңіз және өнімнің аз көлемін дайындаңыз. Құмыра қақпағы жабылмауы үшін тым көп тағамды ешқашан салмаңыз. Араластыруға арналған МАКС тағам көлемін 400 г асырмау ұсынылады.
	Құмыра негізгі құрылғыға дұрыс салынбайды.	Құмыраны қақпағымен негізгі құрылғыға салып, құмырадағы тұтқаны негізгі құрылғыдағы  белгішесімен туралап, негізгі құрылғыдағы орнына дұрыстап бекіту үшін құмыраны сағат тіліне қарсы бұраңыз.
	Құмыра қақпағы құмыраға дұрыс құлыпталмайды.	Құмыра қақпағын құмыраға салып, дұрыстап жабу үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз.

Ақаулық	Мүмкін себептер	Шешімі
	Құралды ірімшік сияқты жабысқақ тағамды араластыру үшін қолданып жатырсыз.	Ингредиенттер мен булау уақыты кестесін немесе рецепт мысалдарын тексеріп, араластыруға сәйкес ингредиенттерді таңдаңыз.
	Араластыру функциясын 30 секундтан артық үздіксіз пайдаланып жатырсыз.	Араластыруды тоқтатып, құралды бірнеше секунд суытып, араластыруды қайта бастаңыз.
Өнімдердің онша жақсы араластырылмауы.	Жеткіліксіз араластыру.	Ингредиенттерді бірнеше рет араластырыңыз. Араластыру құралын үздіксіз 30 секундтан артық уақытқа қоспаңыз.
	Ингредиенттер алдын ала жеткіліксіз өңделген.	Бумен өңдеудің және араластырудың алдында, ингредиенттерді шайыңыз, тазартыңыз және өлшемі 1 см-ден аспайтын кішігірім текше түрінде кесіңіз.
	Араластыру үшін өнімдердің көлемі тым аз немесе тым көп.	Араластыру үшін азық-түлік көлемін тиісінше арттырыңыз немесе азайтыңыз.
	Бумен өңдеу уақыты жеткіліксіз.	Булау уақыты жеткілікті болуы үшін судың дұрыс мөлшерін қосыңыз. «Ингредиенттер және бумен өңдеу уақыты» бөлімін қараңыз.
	Ингредиенттер құрғақ болған соң, араластырылған кезде құмыраның қабырғасына жабысып қалады.	Бумен өңдегеннен кейін, құмыраға жиналған суды төкпеу керек. Оны араластыру үшін бумен өңделген өнімдермен араластырыңыз. Егер сіз тек араластыру функциясын (бумен өңдеусіз) пайдаланатын болсаңыз, ішетін судың тиісті мөлшерін құмыраға құйыңыз да, араластырудың алдында ингредиенттермен араластырыңыз.
Құрылғы шулы, жағымсыз иіс шығарады, түрткенде ыстық, түтін шығарады, т.б.	Құмыра ішіндегі тағам мөлшері тым көп.	Электр құралын өшіріңіз және өнімнің аз көлемін дайындаңыз.

Ақаулық	Мүмкін себептер	Шешімі
	Құмыра қақпағы дұрыс жабылмаған.	Құмыра қақпағын құмыраға салып, дұрыстап жабыңыз.
	Араластыру функциясы тым ұзақ пайдаланылды.	Бір қолданғанда араластыру құралын үздіксіз 30 секундтан артық уақытқа қоспаңыз.
Су ыдысында және су ыдысының қақпағында ақ дақтар бар.	Осы бөліктерде қақ түзіледі.	Бұл әдеттегі нәрсе. Қақты жүйелі түрде жойыңыз. Су ыдысының қақпағын және құмыра қақпағын дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Су ыдысы қағын кетіріңіз. «Тазалау және қақты кетіру» тарауындағы «Қақты кетіру» бөлімін қараңыз.
Тағамға тиетін құрылғы беттері түссізделеді.	Тағам түстері тағаммен байланысатын бөліктерді түссіздендіруі мүмкін.	Бұл әдеттегі нәрсе. Бұл құрылғының сапасы мен өнімділігіне әсер етпейді. Барлық бөліктерді әлі де пайдалануға болады және пісірілген тағамға зиян келтірмейді.
Араластыру құмырасы кемиді.	Пышақ дұрыс жинақталмайды.	Пышақты бекітіңіз.
	Пышақтағы пышақ білігі бекітпесін дұрыс жинақтамау.	Пышақ білігі бекітпесін дұрыс жинақтаңыз (24 суреті).

### Техникалық ерекшеліктер

- Кернеу/ватт: 220-240В ~, 50-60 Гц
- Қыздыру қуаты 330 Вт
- Араластыру қуаты 100 Вт
- Су ыдысының ең жоғарғы су сыйымдылығы: 180 мл
- Араластыру құмырасының ең жоғарғы сыйымдылығы: 400 мл
- I қауіпсіздік класы
- Пайдалану
  - Температура: +10°C ~ +40°C
  - Салыстырмалы ылғалдылық: 40°C температурасында 20% ~ 90%, конденсациясыз
  - Атмосфералық қысым: 84~101.3 кПа
- Сақтау шарттары
  - Температура: -20°C ~ +60°C
  - Салыстырмалы ылғалдылық: 45°C температурасында 10~90% , (конденсациясыз)
  - Атмосфералық қысым: 84 ~101.3 кПа
- Қорғаныс: температура қадағаланатын қыздыру жүйесі



Балалардың негізгі тамағын дайындауға арналған құрылғы: SCF862

Қазақстан Республикасында сатып алынған тауарға қатысты шағымдарды қабылдайтын заңды тұлға: «Филипс Қазақстан» ЖШС Манас көшесі, 32А, 503-кеңсе, 050008, Алматы қаласы, Қазақстан

Юр. лицо принимающее претензии в отношении товара, приобретенного на территории Республики Казахстан: ТОО «Филипс Казахстан» ул.Манаса, 32А офис 503, 050008 Алматы, Казахстан

Өндіруші: «Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.», Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды

Қытайда жасалған.

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы: «ФИЛИПС» ЖШҚ, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы, Сергей Макеев көшесі, 13- үй, тел. +7 495 961-1111

Егер басқа материал ретінде белгіленбесе, жәшік ішіндегі барлық бума материалдары қайта өңделмелі қағаздан жасалады; жәшік сыртынан PAP белгісін қараңыз

Погледнете ги сликите на превитканите страници во предниот и задниот дел на упатството за користење.



## Содржина

Важно	98
Вовед	103
Општ опис	103
Пред првата употреба	104
Користење на апаратот	104
Чистење и отстранување бигор	116
Меморија	118
Рециклирање	118
Гаранција и сервисирање	118
Отстранување на проблеми	119
Технички спецификации	124

## Важно

Внимателно прочитајте го ова упатство за користење пред да започнете да го користите апаратот и зачувајте го за во иднина.

### Опасност


- Никогаш не ја потопувајте главната единица во вода или каква било друга течност. Не го плакнете апаратот под чешма.

### Предупредување

- Проверете дали напонот назначен на апаратот одговара на локалниот напон на струјата пред да го поврзете апаратот.
- Не го користете апаратот ако приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат се оштетени. Доколку е оштетен кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на Philips; сервисен центар овластен од страна на Philips или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Овој апарат не треба да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални можности или недостаток на искуство и знаење, освен ако се надгледувани или советувани за користењето на апаратот на безбеден начин и ги разбираат потенцијалните опасности.
- Децата не треба да си играат со апаратот (вклучувајќи ги и додатоците).
- Овој апарат не треба да го користат деца. Чувајте го апаратот и неговиот кабел подалеку од дофатот на децата (вклучувајќи ги и додатоците).
- Децата не треба да го чистат или да го одржуваат апаратот.
- Не ги допирајте сечилата, особено кога апаратот е приклучен во струја. Сечилата се многу остри.
- Внимавајте при ракувањето со острите сечила кога го празните бокалот и при чистењето. Секогаш



исклучувајте го уредот од струја доколку го оставате без надзор.

- Доколку сечилата се заглават, исклучете го апаратот од струја пред да ги отстраните материјалите што ги блокираат сечилата.
- Уредот, вклучувајќи го и капакот на бокалот, се загрева при користењето на пареата или набрзо потоа (особено површините со овој симбол „) и може да предизвика изгореници доколку го допрете. Капакот на бокалот треба да се отвора само со помош на јазичето за отворање на капакот. За да ја подигнете корпата, мора да користите лопатка. За да го подигнете бокалот, држете го бокалот за неговата рачка.
- Имајте предвид дека при користењето на пареата и при отстранувањето на капакот, од бокалот излегува жешка пареа.
- Внимавајте на жешката пареа која излегува од резервоарот за вода кога ќе го отворите неговиот капак.
- Имајте предвид дека жешката пареа ќе продолжи да излегува од отворот за пареа на капакот на бокалот извесно време по завршувањето на циклусот на пареа. Внимавајте кога го отворате капакот на бокалот.
- Доколку апаратот не е правилно склопен, жешката пареа може да излегува од работ на капакот на резервоарот за вода. Погледнете го поглавјето „Отстранување на проблеми“ за да го спречите или решите овој проблем.
- Не го користете овој апарат за сечкање тврди или лепливи материјали.
- Немојте да користите белило или хемиски раствори/таблети за стерилизација на апаратот.
- Немојте да користите сунѓери, абразивни средства за чистење или агресивни течности како бензин, ацетон или алкохол за чистење на апаратот.

- Секогаш оставајте го апаратот да се излади околу 10 минути по циклусот на користење на пареата пред да започнете друг циклус на пареа.
- Не го користете апаратот за блендирање подолго од 30 последователни секунди. Ако сè уште не сте завршиле со блендирањето по изминувањето на 30-те секунди, отпуштете го копчето за да го запрете блендирањето и причекајте неколку секунди пред да продолжите. Ако главната единица многу се загрее, причекајте да се излади неколку минути пред да продолжите.
- Немојте да истурате каква било течност во бокалот кога сакате да користите пареа.

### **Внимание**

- Немојте да користите додатоци или делови од други производители или од производители кои не се посебно препорачани од страна на Philips. Ако користите такви додатоци или делови, вашата гаранција станува неважечка.
- Не го ставајте апаратот на, или во близина на функционална или сè уште жешка рерна или шпорет.
- Исклучете го уредот и откачете го кабелот од струја пред да ги замените дополнителните делови или пред да се доближите до деловите кои се движат при употреба.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од струја и оставете го да се излади пред да почнете го чистите.
- Секогаш вртете го контролното копче во позиција „исклучено“ по користењето на пареа.
- Немојте да го користите бокалот или некој друг дел од апаратот во микробранова печка, бидејќи металните делови на рачката на бокалот и единицата со сечила не се погодни за таква употреба.
- Немојте да го стерилизирате бокалот или некој друг дел од апаратот во стерилизатор или во микробранова печка, бидејќи металните делови

на рачката на бокалот и единицата со сечила не се погодни за таква употреба.

- Уредот е наменет само за домашна употреба. Ако апаратот не се користи правилно, се користи за професионална или полупрофесионална намена или не се користи во согласност со инструкциите во упатството за користење, гаранцијата станува неважечка, а Philips не прифаќа каква било одговорност за настанатата штета.
- Поставувајте го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина. Уредот испушта жешка пареа за време на користењето. Проверете дали има доволно слободен простор околу апаратот за да се спречи оштетување на кујнските елементи.
- Не го користете апаратот доколку тој паднал или се оштетил на каков било начин. Однесете го на поправка во овластен сервисен центар на Philips.
- Немојте да ја користите функцијата за пареа ако нема вода во резервоарот за вода.
- Погрижете се водата во резервоарот да не преминува 180ml.
- Проверете дали капакот на резервоарот за вода е правилно затворен пред да ја користите пареата.
- При блендирањето, не го надминувајте нивото на волумен на блендираните состојки **MAX** кое е назначено на бокалот (400 ml).
- Немојте да го подигнувате или да го движите апаратот додека тој работи.
- Немојте да вметнувате какви било предмети во излезот за пареа на резервоарот за вода, влезот за пареа на капакот на бокалот или на патеката на пареата во корпата.
- Немојте да го дополнувате резервоарот со вода за време на користењето на пареата, бидејќи од апаратот може да излезе жешка вода и пареа.
- Секогаш проверувајте дали капакот на резервоарот за вода се изградил пред да го отворите.

- Немојте да го спроведувате напојувањето на овој апарат преку надворешен апарат за вклучување, како тајмер, и не го поврзувајте во коло кое често се вклучува или исклучува.
- Секогаш проверувајте ја температурата на зготвената храна на задниот дел од дланката за да се уверите дека таа е безбедна за вашето бебе.
- Секогаш проверувајте ја густината на храната за вашето бебе. За повеќе информации во врска со тоа каква густина на храната одговара на различните возрасти, погледнете го водичот за одвикнување од мајчино млеко на веб-сајтот на Philips или побарајте совет од доктор или консултант.
- Користете ја само испорачаната лопатка за подигнување на корпата и празнење на храната од бокалот во согласност со инструкциите (сл. 15).
- Редовното отстранување на бигорот го спречува оштетувањето на апаратот.
- Проверете дали количината на храна во корпата за пареа не го надминува горниот раб на патеката на пареата во корпата, во спротивно може да дојде до блокирање на патеката.
- Ниво на бучава:  $L_c = 88 \text{ dB[A]}$

### **Безбедносни системи**

---

За ваша безбедност при користењето, овој апарат е опремен со вградено безбедносно заклучување. Овој апарат функционира само доколку сите делови се правилно вградени. Правилното вградување на сите делови ќе го оневозможи вграденото безбедносно заклучување.

Овој апарат исто така е опремен и со безбедносна функција за запирање во случај на прегревање. Доколку времето помеѓу два циклуси на пареа е прекратко, може да дојде до прегревање. Доколку функцијата за безбедносно за запирање на апаратот во случај на прегревање се активира за време на циклус на пареа, оставете го апаратот да се олади неколку минути. Потоа повторно можете да го користите апаратот.

## Електромагнетни полиња (EMF)

Овој уред од Philips е во согласност со сите важечки стандардни и одредби во однос на изложеноста на електромагнетни полиња.

### Вовед

Ви честитаме за купувањето и добродојдовте во Philips Avent! За целосно да ја искористите поддршката која ја нуди Philips Avent, регистрирајте го вашиот производ на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Овој практичен апарат за подготовка на бебешка храна им овозможува на родителите да подготвуваат хранливи оброци за своите бебиња и ги комбинира функциите за блендирање и готвење на пареа во еден апарат.

### ОПШТ ОПИС

#### Преглед на производот (сл. ①)

- A Лопатка
- B Капак на резервоарот за вода
- C Излез за пареа на резервоарот за вода
- D Резервоар за вода
- E Главна единица
- F Контролно копче
  - a Позиција „Пареа“
  - b Позиција „Исклучено“
  - c Позиција „Блендирање“
  - d Индикатор за напојување (пареа)
- G Прекинувач за прицврстување на бокалот
- H Кабел за напојување
- I Ознака за ниво на вода и волумен на храна
- J Рачка на бокалот
- K Бокал за пареа и блендирање
- L Единица со сечила
- M Заптивка на оската на сечилото
- N Патека на пареата во корпата
- O Корпа за пареа
- P Влез за пареа на капакот на бокалот
- Q Јазиче на капакот

- R Капак на бокалот
- S Отвор за пареа на капакот на бокалот

### Пред првата употреба

- 1 Отстранете ги материјалите за пакување од апаратот.
- 2 Пред првата употреба, темелно исчистете ги сите делови. Погледнете во поглавјето „Чистење и отстранување бигор“.
- 3 Препорачуваме да активирате еден циклус на пареа со празна корпа за готвење на пареа и празен бокал пред да го употребите апаратот за прв пат. Погледнете во поглавјата „Полнење на резервоарот за вода“ и „Готвење на пареа“.

### Користење на апаратот



#### Внимание

- Секогаш проверувајте ја температурата и густината на зготвената храна на задниот дел од дланката за да се уверите дека таа е безбедна за вашето бебе.

Овој апарат е наменет за готвење на пареа на свежи, цврсти состојки, по што тие може да се блендираат додека да се добие густина која е соодветна за бебиња. Најчесто прво треба да ги зготвите состојките на пареа, а потоа да ги блендираат. Сепак, можете да го користите апаратот и само за готвење на пареа или блендирање. Кога го користите апаратот само за блендирање, можете да ги прескокнете деловите „Полнење на резервоарот за вода“ и „Готвење на пареа“ и да ги следите само инструкциите од делот „Само блендирање“.

**Уредот НЕ е наменет за следните намени.**

- Готвење на пареа на истите состојки подолго од 30 минути
- Готвење на пареа на замрзнати сирови состојки
- Блендирање пред готвењето на пареа
- Загревање течности, како супа, сосови или вода
- Подгревање храна
- Одмрзнување храна
- Варење ориз или тестенини
- Сечкање на тврди состојки како коцки мраз или шеќер или лепливи состојки како сирење

## Полнење на резервоарот за вода

### Внимание

- Пред да го искористите бокалот за да измерите количина на вода, исплакнете го бокалот и проверете дали е чист.
- Пред да го искористите бокалот за да измерите количина на вода, проверете дали единицата со сечила, вклучувајќи ја и заптивката на оската на сечилата, е правилно поставена. Рамната страна на заптивката на оската на сечилата треба да биде свртена нагоре (сл. 24).

### Забелешка

- Погрижете се водата во резервоарот да не преминува 180 ml. Индикацијата за ниво на водата може да се најде на бокалот за блендирање.
- Препорачуваме да се користи мека или прочистена вода, бидејќи минералите во минералната вода или водата од чешма може да предизвикаат побрзо таложење на бигор во резервоарот за вода.
- Освен бел оцет за отстранување на бигорот и вода, никогаш не ставајте други течности во резервоарот за вода.

- 1 Притиснете ја рачката на бокалот за пареа и блендирање наназад за да го отстраните од главната единица (сл. 2). Наполнете со вода до соодветниот волумен според поглавјето „Состојки и време на готвење на пареа“ во упатството за користење (сл. 4).
- 2 Свртете го капакот на резервоарот за вода во правец спротивен од стрелките на часовникот за да го отворите (сл. 5), а потоа наполнете со вода со помош на бокалот за блендирање (сл. 6). Не ја надминувајте ознаката MAX од 180 ml (сл. 4).
- 3 Вратете го капакот на резервоарот за вода и свртете го во правец на стрелките на часовникот за безбедно да го прицврстите (сл. 7).

### Забелешка

- Секогаш проверувајте дали сте го заклучиле капакот на резервоарот за вода пред да почнете да го користите апаратот.

## Готвење на пареа



### Внимание

- Проверете дали единицата со сечила, вклучувајќи ја и заптивката на оската на сечилата, е правилно поставена. Рамната страна на заптивката на оската на сечилата треба да биде свртена нагоре (сл. 24).
- Жешката пареа или вода може да ви ги изгори прстите. Не ги допирајте и не им дозволувајте на децата да ги допираат жешките делови на апаратот или пареата која излегува од горниот дел на апаратот, бидејќи тоа може да предизвика попарување.



### Забелешка

- Состојките треба да се измијат, излупат и да се исечат на мали коцки не поголеми од 1cm пред да ги изложите на пареа.
- Секогаш одмрзнувајте ги замрзнатите сирови состојки пред да ги ставите во корпата за пареа за да ги готвите на пареа. Протресете го вишокот вода од одмрзнатите состојки пред да ги ставите во бокалот.
- Уредот нема да почне да користи пареа доколку бокалот и капакот на бокалот не се склопени и поставени правилно на главната единица (сл. 10 & 11).

- 1 Притиснете го јазичето на капакот во правец на стрелките на часовникот за да го отстраните капакот на бокалот за блендирање (сл. 3).
- 2 Ставете ги цврстите состојки (пресечени на коцки од околу 1 cm) во корпата за готвење на пареа. Состојките не треба да го надминат горниот раб на патеката на пареата во корпата (сл. 8).
- 3 Кога ја враќате корпата во бокалот, проверете дали патеката на пареата е на обратната страна од рачката. Ке чуete тивко „кликнување“ кога корпата ќе се вметне во правилната позиција (сл. 9).
- 4 Ставете го капакот врз бокалот и свртете го во правец обратен од стрелките на часовникот за безбедно да го прицврстите (сл. 10).
- 5 Прицврстете го бокалот на главната единица со негово завртување во правец на стрелките на часовникот (сл. 11).



### Забелешка

- Главната единица има вдлабнатини кои овозможуваат рамномерно лизгање на запците за заклучување и прицврстување на бокалот. Проверете дали бокалот е сигурно прицврстен на главната единица пред да започнете со готвењето на пареа или блендирањето.

- 6** Ако сè уште не сте го наполниле резервоарот за вода со вода за создавање пареа, погледнете го поглавјето „Полнење на резервоарот за вода“ и додајте вода во него пред да започнете.

### Забелешка

- Проверете дали капакот на резервоарот за вода е правилно прицврстен.

- 7** Приклучете го апаратот во напојување.
- 8** Свртете го контролното копче на поставувањето за пареа (сл. ⑫). Погледнете ја табелата во поглавјето „Состојки и време на готвење на пареа“ за препорачаниот волумен на вода за готвење на пареа.
- ↳ Ќе се вклучи жолтото светло кое означува дека апаратот создава пареа.
  - ↳ Кога ќе заврши циклусот на пареа, апаратот и светилката на индикаторот автоматски се исклучуваат.
- 9** По завршувањето на циклусот на пареа, свртете го контролното копче во позиција „исклучено“ (сл. ⑬). Причекајте 2 минути или причекајте да престане излегувањето на пареата од горниот дел на бокалот пред да го отстраните.

### Внимание

- Ако сакате да започнете друг циклус на пареа, оставете го апаратот да се излади во траење од 10 минути и испразнете ја преостанатата вода од резервоарот за вода пред да го наполните повторно и да започнете нов циклус на пареа.

### Забелешка

- Немојте да го вртите контролното копче во позицијата „исклучено“ пред да заврши циклусот на пареа, со цел да избегнете недоволна пареа и оставање вода во садот.

## Блендирање по готвењето на пареа

### Внимание

- Проверете дали единицата со сечила, вклучувајќи ја и заптивката на оската на сечилата, е правилно поставена. Рамната страна на заптивката на оската на сечилата треба да биде свртена нагоре (сл. 24).
- Бокалот и капакот на бокалот стануваат жешки по циклусот на пареа. Држете го бокалот само за рачката.
- Користете го само јазичето на бокалот за да го отворите капакот на бокалот.
- Користете ја само лопатката за да ја подигнете корпата по готвењето на пареа.
- Секогаш проверувајте дали капакот и бокалот се правилно вградени и позиционирани на главната единица (сл. 10 и 11) кога апаратот е во употреба.

- 1 За да го отстраните бокалот за блендирање од главната единица, задржете ја рачката и притиснете наназад за да го отклучите бокалот (сл. 2).
- 2 Притиснете го јазичето на бокалот за да го отворите капакот на бокалот (сл. 3).
- 3 Користете ја испорачаната лопатка за да ја отстраните корпата за пареа од бокалот. Вметнете ја лопатката во дупките на корпата (зборот „Avent“ треба да биде свртен нагоре) и подигнете ја (сл. 15).
- 4 Истурете ја храната зготвена на пареа во бокалот за блендирање држејќи ја лопатката (сл. 16).

### Забелешка

- Нема потреба да ја истурате водата насобрана во теглата. Измешајте ја со храната подготвена на пареа за блендирање.

- 5 Вратете го капакот на бокалот за блендирање и прицврстете го (сл. 17). Не ја враќајте корпата за пареа во бокалот кога се подготвувате за блендирање.
- 6 Протресете го бокалот за блендирање за рамномерно да ги распоредите состојките.
- 7 Доколку е потребно, отстранете го капакот на бокалот и додајте дополнителни состојки за блендирање (на пр. вода за пире или

дополнителни приготвени состојки како ориз или тестенини). Не ја надминувајте ознаката MAX за волумен на храна од 400 ml.

- 8 Повторно поставете го бокалот за блендирање на главната единица. Вртете го бокалот додека да се прицврсти. Проверете дали бокалот е безбедно поставен, а рачката е позиционирана директно над прекинувачот за прицврстување на бокалот. Проверете дали рачката се наоѓа на десната страна (сл. 11).
- 9 За да започнете со блендирањето, свртете го копчето во позиција „блендирање“ додека состојките да се изблендираат до саканата густина (сл. 18).



### Внимание

- Не го користете апаратот за блендирање подолго од 30 последователни секунди. Ако сè уште не сте завршиле со блендирањето по изминувањето на 30-те секунди, отпуштете го копчето за да го запрете блендирањето и причекајте неколку секунди пред да продолжите. Ако главната единица многу се загрее, причекајте да се излади неколку минути пред да продолжите.

- 10 Исклучете го апаратот од струја.
- 11 Отстранете го бокалот од главната единица и отворете го капакот на бокалот (сл. 14).
- 12 Користете ја лопатката за да ја префрлите храната од бокалот во вашиот сад или чинија (сл. 19).

## Само за блендирање



### Внимание

- Проверете дали единицата со сечила, вклучувајќи ја и заптивката на оската на сечилата, е правилно поставена. Рамната страна на заптивката на оската на сечилата треба да биде свртена нагоре (сл. 24).
- Секогаш проверувајте дали капакот на бокалот за блендирање е правилно прицврстен додека го користите апаратот.



### Забелешка

- Состојките треба да се измијат, излупат и да се исечат на мали коцки не поголеми од 1cm пред блендирањето.

- 1 Отстранете го бокалот за блендирање од главната единица и притиснете го капакот за да го отворите. (сл. ② и сл. ③).
- 2 Истурете ја исечканата храна во бокалот за блендирање без корпа за пареа. Не го надминувајте количеството MAX од 400 ml.
- 3 Вратете го капакот на бокалот за блендирање и прицврстете го (сл. ⑰). Протресете го бокалот за блендирање за рамномерно да ги распоредите состојките.
- 4 Повторно поставете го бокалот за блендирање на главната единица и безбедно прицврстете го.
- 5 За да започнете со блендирањето, свртете го копчето во позиција „блендирање“ додека состојките да се изблендираат до саканата густина (сл. ⑱).



### Забелешка

- Доколку состојките се лепат на теглата, или пак доколку блендираните состојки сè уште се цврсти, отпуштете го копчето за блендирање, отстранете ја теглата од главната единица и отстранете ги состојките со лопатка, а потоа додадете малку вода за пиење сè додека блендираната храна не ја добие потребната конзистентност за возраста на вашето бебе.



### Внимание

- Не го користете апаратот за блендирање подолго од 30 последователни секунди. Ако сè уште не сте завршиле со блендирањето по изминувањето на 30-те секунди, отпуштете го копчето за да го запрете блендирањето и причекајте неколку секунди пред да продолжите. Ако главната единица многу се загрее, причекајте да се излади неколку минути пред да продолжите.

- 6 Исклучете го апаратот од струја.
- 7 Отстранете го бокалот од главната единица и отворете го капакот на бокалот (сл. ⑭).
- 8 Користете ја лопатката за да ја префрлите храната од бокалот во вашиот сад или чинија (сл. ⑲).

**Состојки и време на готвење на пареа**

Тип на храна	Состојка	Приближно време на готвење на пареа (мин.)*	Ниво на вода во резервоарот за вода (ml)
Овошје	Јаболко	20	120
	Портокал/мандарина	20	120
	Праска	10	60
	Круша	20	120
	Ананас	30	180
	Слива	10	60
	Јагода	20	120
Зеленчук	Аспарагус	20	120
	Броколи	20	120
	Морков	30	180
	Карфиол	20	120
	Целер	20	120
	Модар патлиџан	20	120
	Анасон	30	180
	Боранија	30	180
	Праз	20	120
	Кромид	20	120
	Грашок	20	120
	Пиперка	20	120
	Компир	30	180
	Тиква	20	120
	Спанаќ	20	120
	Жолто цвекло	20	120
	Блага пченка	20	120
	Сладок компир	20	120
	Домат	20	120
	Репка	30	180
Тиквички	20	120	

Тип на храна	Состојка	Приближно време на готвење на пареа (мин.)*	Ниво на вода во резервоарот за вода (ml)
Месо	Пилешко, говедско, јагнешко, свинско итн.	30	180
Риба	Лосос, ситна бела морска риба, сплесната морска риба, бакалар, пастрмка итн.	20	120

\* Храната мора да биде исечена на мали коцки кои не треба да бидат поголеми од 1 cm. Проценетото време за готвење на пареа се базира на 200 g храна. Прилагодете го времето на готвење на пареа според количеството на храна која ја приготвувате.

\* Времето на готвење на пареа може да се разликува поради флукутирање на напонот.

### Примери за рецепти

	Состојка	Волумен на вода и време на готвење на пареа	Блендирање
(1) Прекрасно пире од компири и броколи*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 g компири</li> <li>• 70 g броколи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Додајте 120 ml вода и гответе на пареа околу 20 мин.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блендирајте 3-5 пати по 15 секунди</li> </ul>
(2) Банани со авокадо*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 g банани</li> <li>• 50 g авокадо</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нема потреба од готвење на пареа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Додајте 60 ml млеко</li> <li>• Блендирајте 3-5 пати по 15 секунди</li> </ul>
(3) Вегетаријански рај*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 g карфиол</li> <li>• 90 g компири</li> <li>• 60 g моркови</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Додајте 180ml вода и гответе на пареа околу 30 мин.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блендирајте 2-3 пати по 15 секунди</li> </ul>

	Состојка	Волумен на вода и време на готвење на пареа	Блендирање
(4) Деликатес од месо*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g говедско / јагнешко / пилешки гради / свинско</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Додајте 180ml вода и гответе на пареа околу 30 мин.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блендирајте 3-5 пати по 15 секунди</li> <li>• Доколку е потребно, измешајте 1 лажица пире од месо со 3 лажици пире од зеленчук [погледнете го рецептот вегетаријански рај (3)]</li> </ul>
(5) Моите први мусли*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g праски</li> <li>• 100 g круши</li> <li>• 50 g боровинки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Додајте 120ml вода и гответе на пареа околу 20 мин.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блендирајте 2-3 пати по 5 секунди</li> <li>• По блендирањето, поделете го пирето на 5 дела. Измешајте 1 дел со 100 g овесни снегулки во секоја порција</li> </ul>

	Состојка	Волумен на вода и време на готвење на пареа	Блендирање
(6) Бакалар и компир*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g бакалар</li> <li>• 150g компири</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Додајте 180ml вода и гответе на пареа околу 30 мин.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блендирајте 2-3 пати по 5 секунди</li> <li>• По блендирањето, поделете го пирето на 5 дела. Измешајте 1 дел со 100 g сварена оризова каша за секоја порција</li> </ul>
(7) Среќни броколи*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 g лосос</li> <li>• 120 g броколи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Додајте 120ml вода и гответе на пареа околу 20 мин.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блендирајте 2-3 пати по 5 секунди</li> <li>• По блендирањето, поделете на 4 дела. Измешајте 1 дел со 140 g сварени тестенини во секоја порција</li> </ul>



Состојка	Волумен на вода и време на готвење на пареа	Блендирање
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 240 g аспарагус</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Додајте 120 ml вода и гответе на пареа околу 20 мин.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нема потреба од блендирање</li> <li>• По готвењето на пареа, поделете го аспарагусот на 3 дела. Измешајте 1 дел со 100 g сварени сечкани компири и 20 g рендан пармезан за секоја порција</li> </ul>
(8) Сончев аспарагус *		

\* Пред приготвувањето, состојките мора да бидат измиени, излупени и исечени на мали коцки кои не треба да бидат поголеми од 1 cm.

\* Секогаш проверувајте ја температурата и густината на храната пред да го нахраните бебето.

\* Горенаведените рецепти се наменети за бебиња во различни фази на одвикнување од мајчиното млеко. Предлагаме:

\* Рецептите 1-2 за првата фаза на одвикнување (околу 4-6 месеци)

\* Рецептите 3-4 за втората фаза на одвикнување (околу 6-8 месеци)

\* Рецептите 5-6 за третата фаза на одвикнување (околу 9-12 месеци)

\* Рецептите 7-8 за четвртата фаза на одвикнување (над 12 месеци)

\* Сепак, бидејќи секое бебе е индивидуално и расте со сопствено темпо, изберете ги најсоодветните рецепти врз основа на развојот на вашето бебе.

## Чистење и отстранување бигор

### Чистење

#### **!** Внимание

- Исчистете го апаратот веднаш по секоја употреба.
- Не ја потопувајте главната единица и резервоарот за вода во вода и немојте да ги плакнете под чешма.
- Никогаш не користете белило или хемиски раствори/таблети за стерилизација во апаратот.
- Немојте да користите сунѓери, абразивни средства за чистење или агресивни течности како бензин, ацетон или алкохол за чистење на апаратот.
- Можете да ја чистите корпата за пареа, бокалот за пареа и блендирање, единицата со сечила и капакот на бокалот во машина за перење садови. Пред да ги ставите во машината за перење садови, исплакнете ги деловите под чешма веднаш по нивната употреба. Не ги потопувајте во вода со делови кои не биле исчистени.
- Секогаш повторно вметнувајте ја заптивката на оската на сечилата во единицата за блендирање откако сте ја извадиле за да ја исчистите. Проверете дали рамната страна на заптивката на оската на сечилата е свртена нагоре.

- 1 Исклучете го апаратот од струја и отстранете го бокалот од главната единица.
- 2 Притиснете го јазичето на бокалот во правец на стрелките на часовникот за да го ослободите капакот на бокалот (сл. ③).
- 3 Исплакнете ја корпата за пареа, бокалот за пареа и блендирање, капакот на бокалот и лопатката под чешма за да ги отстраните остатоците од храна (сл. ②1).
- 4 Доколку тоа е потребно, единицата со сечила може да се расклопи за плакнење (сл. ②0).
- 5 Доколку тоа е потребно, отстранете ја заптивката на оската на сечилата од единицата за блендирање за да ја исчистите.

#### **!** Внимание

- Бидете многу внимателни кога ракувате со единицата со сечила за да избегнете повреда, бидејќи рабовите на сечилата се многу остри.

- 6 Свртете го капакот на резервоарот за вода во правец спротивен од стрелките на часовникот и отстранете го од резервоарот за вода.
- 7 Измијте го капакот на резервоарот за вода под чешма.
- 8 Ако има потреба, наточете свежа вода во резервоарот за вода, а потоа истурете ја. Повторувајте го овој процес колку што е потребно, додека резервоарот за вода да стане чист. Не оставајте вода во резервоарот за вода (сл. 22).
- 9 По чистењето, избришете ја главната единица и сите делови (сл. 23).
- 10 Вградете ги сите делови кога тие ќе бидат суви.

### Забелешка

- Деловите кои доаѓаат во контакт со храна, како што е бокалот и корпата за пареа може да станат обоени од храната. Ова е нормална појава. Сите делови сè уште се безбедни за употреба и нема да ѝ наштетат на храната која ја приготвувате.

## Отстранување на бигорот од резервоарот за вода

За оптимални перформанси, препорачуваме да го отстранувате бигорот од апаратот секои 2-4 недели. За да се намали таложението на бигорот, препорачуваме за готвење на пареа да користите мека или прочистена вода.

Не го вклучувајте апаратот кога во резервоарот за вода има раствор за отстранување на бигорот.

За да го отстраните бигорот од апаратот, следете ги инструкциите за отстранување на бигорот наведени подолу.

- 1 Проверете дали апаратот е исклучен.
- 2 Измешајте 80 ml бел оцет (6% оцетна киселина) со 80 ml вода. Алтернативно, може да користите лимонска киселина со топла вода за да го отстраните бигорот од резервоарот за вода.
- 3 Додајте го растворот во резервоарот за вода.
- 4 Вратете го капакот на резервоарот за вода и свртете го во правец на стрелките на часовникот за безбедно да го прицврстите.
- 5 Причекајте 6 часа/преку ноќта или додека да се раствори целиот бигор.
- 6 Истурете го употребениот раствор од резервоарот за вода.

- 7 Ако наталожениот раствор не е целосно растворен, повторете го процесот на отстранување на бигорот во ова поглавје од чекор 1 до 6.
- 8 Наточете свежа вода во резервоарот за вода, а потоа истурете ја. Повторувајте го овој процес колку што е потребно, додека резервоарот за вода да стане чист.
- 9 Темелно исплакнете го капакот на резервоарот за вода под чешма.
- 10 Наполнете го резервоарот со 180 ml вода и оставете го апаратот да заврши еден циклус на пареа со празен бокал пред повторно да почнете да го користите апаратот за подготовка на храна.

## Меморија

- 1 Испразнете го резервоарот за вода пред да го складирате апаратот.
- 2 Проверете дали сите делови се чисти и суви пред да го складирате апаратот (погледнете го поглавјето „Чистење и отстранување бигор“).
- 3 Складирајте го апаратот така што единицата за сечила ќе биде во бокалот за да се спречи оштетување.
- 4 Пред складирањето, секогаш проверувајте дали капаците на бокалот и на резервоарот за вода се правилно прицврстени.

## Рециклирање



Овој симбол означува дека овој производ не треба да се фрла заедно со отпадот од домаќинствата (2012/19/EU).

Почитувајте ги законите за одделно собирање на електрични и електронски производи во вашата земја. Правилното отстранување ќе ги спречи потенцијалните негативни последици за животната средина и за здравјето на луѓето.


## Гаранција и сервисирање

Доколку ви се потребни информации или ако имате какви било проблеми, ве молиме да го посетите веб-сајтот на Philips на [www.philips.com/avent](http://www.philips.com/avent) или да се обратите до центарот за корисничка поддршка на Philips во вашата земја (за повеќе детали, погледнете во испорачаниот леток за светска гаранција). Доколку во вашата земја

нема центар за корисничка поддршка, одете кај вашиот локален продавач на Philips.


## Отстранување на проблеми

Ова поглавје ги сумира најчестите проблеми со кои можете да се соочите при користење на апаратот. Доколку не сте во можност да го решите проблемот со долунаведените информации, обратете се до центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
Уредот не работи.	Овој апарат е опремен со безбедносно заклучување. Уредот нема да функционира доколку деловите не се правилно поставени на главната единица.	Правилно поставете ги сите делови. Пред да почнете да готвите на пареа, капакот на бокалот треба да се постави на бокалот и правилно да се прицврсти со вртење во правец обратен од стрелките на часовникот. Поставете го бокалот на главната единица вертикално и безбедно прицврстете го со завртување во правец на стрелките на часовникот.
Светилката за пареа  не се вклучува.	Уредот не е поврзан во напојување. Бокалот не е правилно поставен на главната единица.	Вметнете го приклучокот во штекер. Правилно поставете го бокалот на главната единица.
	Сте започнале втор циклус на пареа веднаш по завршувањето на првиот.	Исклучете го апаратот од струја и оставете го да се излади 10 минути пред да започнете втор циклус на пареа.

Проблем	Можна причина	Решение
Од резервоарот за вода излегува непријатен мирис по првите неколку употреби.	Не сте го измиле резервоарот за вода пред употребата.	Погледнете во поглавјето „Чистење и отстранување бигор“ за да го исчистите резервоарот за вода, а потоа активирајте циклус на пареа со празен бокал.
Уредот не произведува пареа.	Не сте ставиле вода во резервоарот за вода. Има премногу наталожен бигор во резервоарот за вода.	Исклучете го апаратот и исклучете го од струја, а потоа додајте вода во резервоарот за вода. Отстранете го бигорот од резервоарот за вода. Погледнете го делот „Отстранување бигор“ во поглавјето „Чистење и отстранување бигор“.
	Патеката на пареата, излезот за пареа на резервоарот за вода и влезот за пареа на капакот на бокалот се блокирани.	Проверете го излезот за пареа на резервоарот за вода, влезот за пареа на капакот на бокалот и патеката на пареата и проверете дали нешто ги блокира.
Од резервоарот за вода излегува пареа.	Капакот на резервоарот за вода не е правилно затворен.	Правилно затворете го капакот на резервоарот за вода така што ќе го завртите од отклучена во заклучена позиција.
	Бокалот не е правилно поставен на главната единица.	Правилно поставете го бокалот на главната единица.
	Влезот за пареа на капакот на бокалот е блокиран.	Исчистете го влезот за пареа на капакот на бокалот.

Проблем	Можна причина	Решение
Состојките не се целосно зготвени.	Парчињата храна во бокалот се преголеми.	Пресечете ја храната на помали парчиња (коцки од околу 1 cm).
	Има премногу храна во бокалот.	Намалете го количеството на храна во бокалот. Количеството на храна не треба да го надмине горниот раб на патеката на пареата во корпата.
	Има премалку вода во резервоарот за вода.	Додајте го точното количество на вода за потребното време за готвење на пареа. Погледнете го поглавјето „Состојки и време на готвење на пареа“ за да утврдите дали сте го додале соодветното количество вода за потребното време за готвење на пареа на состојките кои сакате да ги готвите на пареа или рецептот кој сакате да го подготвите.
	Има премногу наталожен бигор во резервоарот за вода.	Отстранете го бигорот од резервоарот за вода. Погледнете го делот „Отстранување бигор“ во поглавјето „Чистење и отстранување бигор“.
Храната во бокалот се истура надвор.	Има премногу храна во бокалот.	Исклучете го апаратот и обработувајте помало количество.
Од капакот на бокалот излегува премногу пареа.	Капакот на бокалот не е правилно поставен на бокалот.	Ставете го капакот врз бокалот и свртете го во правец обратен од стрелките на часовникот за безбедно да го затворите.

Проблем	Можна причина	Решение
Функцијата за блендирање не работи.	Има премногу храна во бокалот.	Исклучете го апаратот и обработувајте помало количество. Немојте да ставате толку многу храна во бокалот за капакот да не може да се затвори. Препорачуваме да не ја надминувате ознаката MAX за волумен на храна од 400 g кога блендирате.
	Бокалот не е правилно поставен на главната единица.	Поставете го бокалот на главната единица со капакот одозгора, порамнете ја рачката на бокалот со иконата  на главната единица и завртете го бокалот во правец обратен од стрелките на часовникот за безбедно да го прицврстите на главната единица.
	Капакот на бокалот не е правилно прицврстен на бокалот.	Ставете го капакот врз бокалот и свртете го во правец обратен од стрелките на часовникот за безбедно да го затворите.
	Го користите апаратот за блендирање на леплива храна како сирење.	Погледнете ја табелата за состојки и време на готвење на пареа или примерите за рецепти и изберете ги состојките кои се соодветни за блендирање.
	Сте ја користеле функцијата за блендирање без прекини, во времетраење подолго од 30 секунди.	Запрете го блендирањето и оставете го апаратот да се олади неколку секунди, а потоа повторно почнете да блендирате.
Резултатот од блендираната храна не е доволно добар.	Недоволно блендирање.	Блендирајте ги состојките уште неколку пати. Немојте да блендирате континуирано повеќе од 30 секунди наеднаш.



Проблем	Можна причина	Решение
	Состојките претходно не се доволно обработени.	Состојките треба да се измијат, излупат и да се исечат на мали коцки не поголеми од 1cm пред да ги изложите на пареа и да ги блендирате.
	Преголема или премала количина храна за блендирање.	Зголемете ја или намалете ја количината храна за соодветно блендирање.
	Времето за пареа не е доволно.	Додајте ја точната количина вода за соодветното време на пареа. Погледнете во поглавјето „Состојки и време на пареа“.
	Состојките се суви и се лепат на теглата за време на блендирањето.	По пареата, нема потреба да ја истурате водата насобрана во теглата. Измешајте ја со храната подготвена на пареа за блендирање. Доколку ја користите само функцијата за блендирање (без пареа), додајте соодветна количина на вода за пиење во теглата и измешајте ја со хранливите состојки пред блендирањето.
Апаратот е многу бучен, произведува непријатен мирис, жежок е на допир, испушта чад, итн.	Има премногу храна во бокалот.	Исклучете го апаратот и обработувајте помало количество.
	Капакот на бокалот не е правилно затворен.	Ставете го капакот врз бокалот и безбедно затворете го.
	Предолго сте ја користеле функцијата за блендирање.	Не го користете апаратот за блендирање без прекин подолго од 30 последователни секунди.

Проблем	Можна причина	Решение
Има бели точки на резервоарот за вода и капакот на резервоарот за вода.	На тие делови има наталожен бигор.	Ова е нормална појава. Периодично отстранувајте го бигорот. Избришете го капакот на резервоарот за вода и капакот на бокалот со влажна крпа. Отстранете го бигорот од резервоарот за вода. Погледнете го делот „Отстранување бигор“ во поглавјето „Чистење и отстранување бигор“.
Површините на апаратот кои доаѓаат во контакт со храната ја изгубиле бојата.	Боите од храната може да ги обојат деловите на апаратот кои доаѓаат во контакт со храната.	Ова е нормална појава. Ова нема да влијае на квалитетот и перформансите на апаратот. Сите делови сè уште се безбедни за употреба и нема да ѝ наштетат на храната која ја приготвувате.
Бокалот за блендирање протекува.	Единицата со сечила не е правилно вградена.	Прицврстете ја единицата со сечила.
	Неправилно вградување на заптивката на оската на сечилата на единицата со сечила.	Правилно вградете ја заптивката на оската на сечилата (сл. 24).

## Технички спецификации

- Напон/јачина: видете ја плочката со ознака на долниот дел од апаратот
- Максимален капацитет за вода на резервоарот за вода: 180 ml
- Максимален капацитет на бокалот за блендирање: 400 ml
- Работна температура: 10°C до 40°C / 50°F до 104°F
- Заштита: систем за греење со контрола на температурата

Patrz: rysunki na rozkładanych stronach z przodu i z tyłu instrukcji obsługi.



## Spis treści

Ważne	126
Wprowadzenie	130
Opis ogólny	131
Przed pierwszym użyciem	131
Zasady używania urządzenia	132
Czyszczenie i usuwanie kamienia	142
Przechowywanie	144
Ochrona środowiska	144
Gwarancja i serwis	144
Rozwiązywanie problemów	145
Dane techniczne	150

## Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.


### Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innym płynie. Nie płucz pod bieżącą wodą.

### Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie. Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w zakresie użytkowania tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem ani akcesoriami.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie, przewód i akcesoria poza zasięgiem dzieci.
- Nie zaleca się, aby dzieci czyściły i obsługiwały urządzenie.
- Nie dotykaj ostrzy, zwłaszcza gdy wtyczka urządzenia jest włożona do gniazdka elektrycznego. Ostrza są bardzo ostre.
- Zachowaj ostrożność w przypadku dotykania ostrzy podczas opróżniania dzbanka i czyszczenia urządzenia.

Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania, jeśli zamierzasz pozostawić je bez nadzoru.

- W przypadku zablokowania ostrzy przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Podczas gotowania na parze, jak również tuż po jego zakończeniu, urządzenie — w tym pokrywka dzbanka — jest gorące (szczególnie w miejscach oznaczonych symbolem „”) i może powodować oparzenia. Pokrywkę dzbanka należy otwierać wyłącznie za pomocą zacisku pokrywki. Do podnoszenia kosza należy używać łopatki. Aby podnieść dzbanek, trzymaj go za uchwyt.
- Pamiętaj, że podczas gotowania na parze oraz po zdjęciu pokrywki z dzbanka wydobywa się gorąca para.
- Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się ze zbiornika wody po otwarciu pokrywki.
- Pamiętaj, że gorąca para będzie się wydobywać z otworu wylotowego w pokrywce dzbanka jeszcze przez pewien czas po zakończeniu cyklu gotowania na parze. Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywki dzbanka.
- Jeśli urządzenie nie jest prawidłowo zmontowane, przy brzegu pokrywy zbiornika wody może wydobywać się gorąca para. Aby dowiedzieć się, jak temu zapobiegać lub zaradzić, zapoznaj się z informacjami zawartymi w rozdziale „Rozwiązywanie problemów”.
- Nie używaj urządzenia do rozdrabniania twardych i kleistych składników.
- Nigdy nie używaj środków wybielających ani chemicznych roztworów/tabletek sterylizujących, aby wyczyścić urządzenie.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj druczanych zmywaków, płynnych środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna, aceton czy alkohol.
- Po każdym gotowaniu na parze odczekaj około 10 minut, aż urządzenie schłodzi się i będzie gotowe do ponownego użycia.

- Nie miksuj dłużej niż przez 30 sekund bez przerwy. Jeśli miksowanie trwa dłużej niż 30 sekund, zwolnij pokrętko, aby przerwać operację, i zaczekaj kilka sekund przed kontynuowaniem pracy. W przypadku nagrzania jednostki głównej odczekaj kilka minut, aż ostygnie przed ponownym użyciem.
- Nigdy nie wlewaj żadnych płynów do dzbanka w celu ugotowania ich na parze.

### **Uwaga**

- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, ani takich, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Nie umieszczaj urządzenia na działającym lub nagrzanym piekarniku lub kuchence gazowej ani w ich pobliżu.
- Przed wymianą akcesoriów lub dotykaniem ruchomych części wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Zawsze przed myciem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Każdorazowo po zakończeniu cyklu gotowania na parze ustaw pokrętko regulacyjne w pozycji wyłączenia.
- Nigdy nie umieszczaj dzbanka ani jakiegokolwiek innej części urządzenia w mikrofalówce, ponieważ metalowe elementy uchwytu dzbanka oraz części tnącej nie nadają się do takiego użytku.
- Nigdy nie sterylizuj dzbanka ani jakiegokolwiek innej części urządzenia w sterylizatorze ani w mikrofalówce, ponieważ metalowe elementy części tnącej nie nadają się do takiego użytku.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi

odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.

- Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni. Podczas pracy z urządzenia wydobywa się gorąca para. Pozostaw wokół urządzenia wystarczająco dużo wolnej przestrzeni, aby uniknąć uszkodzenia szafek czy innych przedmiotów.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli upadło lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zanieś je do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips w celu naprawy.
- Nigdy nie korzystaj z funkcji gotowania na parze, jeśli w zbiorniku nie ma wody.
- Upewnij się, że ilość wody w zbiorniku nie przekracza poziomu 180 ml.
- Przed rozpoczęciem gotowania na parze upewnij się, że pokrywka zbiornika wody jest poprawnie zablokowana.
- Podczas miksowania nie przekraczaj ilości jedzenia wskazanej oznaczeniem **MAX** na dzbanku (400 ml).
- Nie podnoś ani nie przesuwaj urządzenia podczas jego działania.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworu wylotowego pary w zbiorniku wody, otworu wlotowego pary w pokrywce dzbanka ani ścieżki pary na koszu.
- Nigdy nie dolewaj wody podczas gotowania na parze, ponieważ może dojść do wycieku gorącej wody i pary z urządzenia.
- Zawsze przed otwarciem pokrywki zbiornika wody upewnij się, że zdążyła ona ostygnąć.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego urządzenia włączającego, np. włącznika czasowego, ani do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Przed przystąpieniem do karmienia dziecka zawsze sprawdź temperaturę jedzenia wierzchnią częścią dłoni.
- Zawsze sprawdzaj konsystencję jedzenia podawanego dziecku. Aby dowiedzieć się, jaka konsystencja jedzenia jest odpowiednia dla konkretnego wieku dziecka,

skorzystaj z przewodnika wprowadzania pokarmów stałych dostępnego do pobrania z witryny firmy Philips lub skonsultuj się z lekarzem.

- Łopatkę dołączonej do zestawu używaj tylko do podnoszenia kosza oraz wyjmowania jedzenia z dzbanka, zgodnie z instrukcjami (rys. 15).
- Regularne usuwanie kamienia zapobiega powstawaniu uszkodzeń urządzenia.
- Upewnij się, że ilość jedzenia w koszu do gotowania na parze nie przekracza górnej krawędzi ścieżki pary na koszu. W przeciwnym razie może dojść do zablokowania ścieżki pary.
- Poziom hałas:  $L_c = 88 \text{ dB [A]}$

### Systemy bezpieczeństwa

---

Urządzenie jest wyposażone we wbudowaną blokadę bezpieczeństwa. Urządzenie działa poprawnie tylko wtedy, gdy wszystkie jego części zostały prawidłowo zamontowane. Poprawne zamontowanie wszystkich części powoduje wyłączenie wbudowanej blokady bezpieczeństwa.

Urządzenie zostało również wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Przegrzanie może być spowodowane zbyt krótką przerwą między kolejnymi cyklami gotowania na parze. Jeśli podczas cyklu gotowania na parze uaktywni się zabezpieczenie przed przegrzaniem, nie używaj urządzenia przez kilka minut, aby ostygło. Po upływie tego czasu możesz ponownie włączyć urządzenie.

### Pola elektromagnetyczne (EMF)

---

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

## Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips Avent! Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips Avent, zarejestruj zakupiony produkt na stronie [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

To podstawowe urządzenie do przygotowywania jedzenia dla dzieci łączy w sobie funkcje miksowania i gotowania na parze, dzięki czemu jest świetnym rozwiązaniem dla wszystkich rodziców, którzy chcą przygotowywać pożywne posiłki dla swoich pociech.



## Opis ogólny

### Opis produktu (rys. ①)

- A Łopatka
- B Pokrywka zbiornika wody
- C Otwór wylotowy pary w zbiorniku wody
- D Zbiornik wody
- E Jednostka główna
- F Pokrętło regulacyjne
  - a Pozycja „Para”
  - b Pozycja „Wył.”
  - c Pozycja „Miksowanie”
  - d Wskaźnik zasilania (gotowanie na parze)
- G Przełącznik blokady dzbanka
- H Przewód zasilający
- I Wskaźnik poziomu wody i ilości jedzenia
- J Uchwyt dzbanka
- K Dzbanek do gotowania na parze i miksowania
- L Część tnąca
- M Uszczelka wałka tnącego
- N Ścieżka pary na koszu
- O Kosz do gotowania na parze
- P Otwór wlotowy pary w pokrywce dzbanka
- Q Zacisk pokrywki
- R Pokrywka dzbanka
- S Otwór wylotowy pary w pokrywce dzbanka

### Przed pierwszym użyciem

- 1 Usuń z urządzenia wszystkie elementy opakowania.
- 2 Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść wszystkie części. Więcej informacji na ten temat możesz znaleźć w rozdziale „Czyszczenie i usuwanie kamienia”.
- 3 Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się przeprowadzenie pełnego cyklu gotowania na parze przy pustym koszu i pustym dzbanku. Więcej informacji na ten temat możesz uzyskać w rozdziałach „Napełnianie zbiornika wody” i „Gotowanie na parze”.

## Zasady używania urządzenia

### ! Uwaga

- Przed przystąpieniem do karmienia dziecka zawsze sprawdź temperaturę i konsystencję jedzenia wierzchnią częścią dłoni.

To urządzenie jest przeznaczone do gotowania na parze świeżych, stałych składników i miksowania ich w celu uzyskania konsystencji odpowiedniej dla dzieci. Zazwyczaj najpierw składniki się gotuje, a następnie miksuje. Można jednak użyć urządzenia tylko do gotowania lub tylko do miksowania. Jeśli używasz tylko funkcji miksowania, możesz pominąć części „Napełnianie zbiornika wody” i „Gotowanie na parze”, a wykonać tylko instrukcje z części „Tylko miksowanie”.

### Urządzenie NIE jest przeznaczone do:

- gotowania tych samych składników dłużej niż przez 30 minut;
- gotowania na parze zamrożonych surowych składników;
- miksowania a następnie gotowania na parze;
- podgrzewania płynów, takich jak zupy, sosy i woda;
- ponownego podgrzewania pokarmu;
- rozmrażania jedzenia;
- gotowania ryżu ani makaronu;
- krojenia twardych składników, takich jak kostki lodu lub cukru, bądź kleistych składników, np. sera.

## Napełnianie zbiornika wody

### ! Uwaga

- Przed użyciem dzbanka do odmierzenia ilości wody wypłucz go i upewnij się, że jest czysty.
- Przed użyciem dzbanka do odmierzenia ilości wody upewnij się, że część tnąca (w tym uszczelka wałka tnącego) jest prawidłowo założona. Płaska strona uszczelki wałka tnącego powinna być skierowana ku górze (rys. 24).

 Uwaga

- Upewnij się, że ilość wody w zbiorniku nie przekracza poziomu 180 ml. Wskaźnik poziomu wody znajduje się na dzbanku do miksowania.
- Zaleca się używanie miękkiej lub oczyszczonej wody, ponieważ minerały zawarte w wodzie mineralnej lub bieżącej mogą prowadzić do szybszego gromadzenia się kamienia w zbiorniku wody.
- W zbiorniku wody nie wolno umieszczać płynów innych niż woda i biały ocet do odkamieniania.

- 1 Pchnij uchwyt dzbanka do gotowania na parze i miksowania do tyłu, a następnie zdejmij dzbanek z jednostki głównej (rys. ②). Napełnij wodą w odpowiedniej ilości, podanej w rozdziale „Składniki i czas przygotowania” w instrukcji obsługi (rys. ④).
- 2 Obróć pokrywkę zbiornika wody w lewo, aby ją otworzyć (rys. ⑤), a następnie za pomocą dzbanka do miksowania wlej wodę (rys. ⑥). Nie przekraczaj poziomu MAX 180 ml (rys. ④).
- 3 Załóż z powrotem pokrywkę na zbiornik wody i obróć w prawo, aby ją dokręcić (rys. ⑦).

 Uwaga

- Przed rozpoczęciem pracy urządzenia zawsze upewnij się, że pokrywka zbiornika wody została poprawnie zamknięta.

## Gotowanie na parze

---

 Uwaga

- Upewnij się, że część tnąca wraz z uszczelką wałka tnącego jest prawidłowo założona. Płaska strona uszczelki wałka tnącego powinna być skierowana ku górze (rys. ②4).
- Gorąca para i woda mogą spowodować oparzenia. Nie dotykaj nagranych części urządzenia i nie pozwalaj dotykać ich dzieciom. Mogą one spowodować oparzenia.

### Uwaga

- Składniki muszą być umyte, obrane i pokrojone na małe kostki nie większe niż 1 cm przed rozpoczęciem gotowania na parze.
- Jeśli chcesz gotować na parze zamrożone surowe produkty, musisz je rozmrozić przed włożeniem do kosza. Pozbądź się nadmiaru wody z rozmrożonych składników, zanim umieścisz je w dzbanku.
- Urządzenie nie rozpocznie gotowania, jeśli dzbanek i jego pokrywka nie są prawidłowo zmontowane i ustawione na jednostce głównej (rys. ⑩ i ⑪).

- 1 Pchnij zacisk pokrywki dzbanka do miksowania w prawo i zdejmij pokrywkę (rys. ③).
- 2 Umieść składniki stałe (pokrojone w kostkę o wielkości około 1 cm) w koszu do gotowania na parze. Składniki nie powinny wystawać poza górną krawędź ścieżki pary na koszu (rys. ⑧).
- 3 Wkładając kosz z powrotem do dzbanka, dopilnuj, aby ścieżka pary znajdowała się naprzeciw uchwytu. Gdy kosz znajdzie się w odpowiednim położeniu, usłyszysz delikatne kliknięcie (rys. ⑨).
- 4 Załóż pokrywkę na dzbanek i obróć w lewo, aby ją dokręcić (rys. ⑩).
- 5 Zablokuj dzbanek na jednostce głównej, przesuwając go w prawo (rys. ⑪).

### Uwaga

- Jednostka główna ma specjalne nacięcia, które ułatwiają poprawne naprowadzenie bolców blokujących i osadzenie dzbanka we właściwym miejscu. Przed rozpoczęciem gotowania na parze lub miksowania upewnij się, że dzbanek jest prawidłowo zablokowany na jednostce głównej.

- 6 Jeśli do zbiornika nie wlewo jeszcze wody przeznaczonej do gotowania na parze, zapoznaj się z informacjami zawartymi w rozdziale „Napełnianie zbiornika wody”, a następnie wlej wodę, zanim rozpoczniesz właściwy proces.

### Uwaga

- Upewnij się, że pokrywka zbiornika wody jest prawidłowo zablokowana na swoim miejscu.

- 7 Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego.

- 8** Obróć pokrętło regulacyjne na ustawienie pary (rys. ⑫). Zalecana ilość wody do gotowania na parze jest podana w tabeli w rozdziale „Składniki i czas przygotowania”.
- ↳ Zapali się żółty wskaźnik informujący, że trwa gotowanie na parze.
  - ↳ Po zakończeniu cyklu gotowania urządzenie automatycznie się wyłączy, a wskaźnik zgaśnie.
- 9** Po zakończeniu gotowania na parze obróć pokrętło regulacyjne z powrotem w pozycji wyłączenia (rys. ⑬). Przed wyjęciem dzbanka odczekaj, aż upłyną 2 minuty lub para przestanie wydobywać się z jego górnej części.

### **!** Uwaga

- Jeśli chcesz rozpocząć kolejny cykl gotowania na parze, odczekaj 10 minut, aż urządzenie ostygnie, i usuń ze zbiornika pozostałości wody przed jego ponownym napełnieniem.

### **≡** Uwaga

- Nie obracaj pokrętła regulacji do pozycji wyłączenia, zanim cykl gotowania na parze nie dobiegnie końca. Zapewni to odpowiednią ilość pary oraz zapobiegnie pozostaniu wody w zbiorniku.

## Miksowanie ugotowanych produktów

### **!** Uwaga

- Upewnij się, że część tnąca wraz z uszczelką wałka tnącego jest prawidłowo założona. Płaska strona uszczelki wałka tnącego powinna być skierowana ku górze (rys. ⑭).
- Po zakończeniu cyklu gotowania na parze dzbanek i jego pokrywka będą gorące. Chwytaj dzbanek wyłącznie za uchwyt.
- Pokrywkę dzbanka otwieraj tylko za pomocą jej zacisku.
- Aby po zakończeniu cyklu gotowania na parze podnieść kosz, używaj tylko łopatki.
- Zawsze podczas korzystania z urządzenia pilnuj, aby pokrywka i dzbanek były prawidłowo zmontowane i ustawione na jednostce głównej (rys. ⑩ i ⑪).

- 1** Aby wyjąć dzbanek do miksowania z jednostki głównej, złap za uchwyt i pchnij do tyłu w celu odblokowania dzbanka (rys. ②).
- 2** Pchnij zacisk pokrywki dzbanka, aby otworzyć pokrywkę (rys. ③).

- 3 Za pomocą dołączonej łypatki wyjmij kosz do gotowania na parze z dzbanka. Włóż łypatkę do otworów w koszu (stroną z wyrazem „Avent” zwróconą do góry) i podnieś kosz (rys. ⑮).
- 4 Trzymając za łypatkę, przelej ugotowane na parze jedzenie do dzbanka do miksowania (rys. ⑯).

### Uwaga

- Nie trzeba wylewać zebranej w dzbanku wody. Zmieszaj ją z pożywieniem gotowanym na parze, które zostanie zmiksowane.

- 5 Załóż z powrotem pokrywkę na dzbanek do miksowania i zablokuj ją na swoim miejscu (rys. ⑰). Przygotowując jedzenie do miksowania, nie wkładaj kosza z powrotem do dzbanka.
- 6 Potrząśnij dzbankiem do miksowania, aby równomiernie rozprowadzić składniki.
- 7 W razie potrzeby zdejmij pokrywkę dzbanka i dodaj więcej składników do zmiksowania (np. wodę do puree lub dodatkowe ugotowane składniki, takie jak ryż czy makaron). Nie przekraczaj maksymalnej ilości jedzenia (400 ml).
- 8 Umieść dzbanek do miksowania z powrotem na jednostce głównej. Obróć dzbanek, aby go zablokować na swoim miejscu. Upewnij się, że dzbanek jest poprawnie osadzony, a uchwyt znajduje się bezpośrednio nad przełącznikiem blokady dzbanka. Upewnij się, że uchwyt znajduje się po prawej stronie (rys. ⑱).
- 9 Aby rozpocząć miksowanie, obróć pokrętło do pozycji miksowania. Trzymaj je tak do czasu, aż składniki uzyskają wybraną konsystencję (rys. ⑲).

### Uwaga

- Nie miksuj dłużej niż przez 30 sekund bez przerwy. Jeśli miksowanie trwa dłużej niż 30 sekund, zwolnij pokrętło, aby przerwać operację, i zaczekaj kilka sekund przed kontynuowaniem pracy. W przypadku nagrzania jednostki głównej odczekaj kilka minut, aż ostygnie przed ponownym użyciem.

- 10 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 11 Zdejmij dzbanek z jednostki centralnej i otwórz jego pokrywkę (rys. ⑳).
- 12 Za pomocą łypatki przełóż jedzenie z dzbanka do miski lub na talerz (rys. ㉑).

## Tylko miksowanie

---

### Uwaga

- Upewnij się, że część tnąca wraz z uszczelką wałka tnącego jest prawidłowo założona. Płaska strona uszczelki wałka tnącego powinna być skierowana ku górze (rys. 24).
- Podczas pracy urządzenia zawsze pilnuj, aby pokrywa dzbanka do miksowania była poprawnie zablokowana na swoim miejscu.

### Uwaga

- Składniki muszą być umyte, obrane i pokrojone na małe kostki nie większe niż 1 cm przed rozpoczęciem miksowania.

- 1** Zdejmij dzbanek do miksowania z jednostki głównej i pchnij zacisk pokrywki, aby otworzyć dzbanek (rys. 2) i rys. 3).
- 2** Przetóż posiekane jedzenie do dzbanka do miksowania, w którym nie ma kosza do gotowania na parze. Nie przekraczaj maksymalnej ilości 400 ml.
- 3** Załóż z powrotem pokrywkę na dzbanek do miksowania i zablokuj ją na swoim miejscu (rys. 17). Potrząśnij dzbankiem do miksowania, aby równomiernie rozprowadzić składniki.
- 4** Umieść dzbanek do miksowania z powrotem na jednostce głównej i zablokuj.
- 5** Aby rozpocząć miksowanie, obróć pokrętło do pozycji miksowania. Trzymaj je tak do czasu, aż składniki uzyskają wybraną konsystencję (rys. 18).

### Uwaga

- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka lub jeśli w zmiksowanym pożywieniu wciąż znajdują się składniki stałe, zwolnij pokrętło miksowania, zdejmij dzbanek z jednostki głównej, zbierz zalegające składniki za pomocą łopatkki lub dodaj trochę wody, aby uzyskać konsystencję odpowiednią dla wieku Twojego dziecka.

## **!** Uwaga

- Nie miksuj dłużej niż przez 30 sekund bez przerwy. Jeśli miksowanie trwa dłużej niż 30 sekund, zwolnij pokrętko, aby przerwać operację, i zaczekaj kilka sekund przed kontynuowaniem pracy. W przypadku nagrzania jednostki głównej odczekaj kilka minut, aż ostygnie przed ponownym użyciem.

- 6 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 7 Zdejmij dzbanek z jednostki centralnej i otwórz jego pokrywkę (rys. ⑭).
- 8 Za pomocą łopatkı przełóż jedzenie z dzbanka do miski lub na talerz (rys. ⑰).

## Składniki i czas przygotowania

Rodzaj żywności	Składniki	Czas przygotowania w przybliżeniu (min.)*	Poziom wody w zbiorniku (ml)
Owoce	Apple	20	120
	Pomarańcza/ mandarynka	20	120
	Brzoskwińowy	10	60
	Gruszka	20	120
	Ananas	30	180
	Śliwka	10	60
	Truskawkowy	20	120
Warzywa	Szparagi	20	120
	Brokuły	20	120
	Marchew	30	180
	Kalaflor	20	120
	Seler	20	120
	Bakłażan	20	120
	Koper włoski	30	180
	Fasola	30	180
	Por	20	120



Rodzaj żywności	Składniki	Czas przygotowania w przybliżeniu (min.)*	Poziom wody w zbiorniku (ml)
	Cebula	20	120
	Groszek	20	120
	Papryka	20	120
	Ziemniak	30	180
	Dynia	20	120
	Szpinak	20	120
	Brukiew	20	120
	Słodka kukurydza	20	120
	Batat	20	120
	Pomidor	20	120
	Rzepa	30	180
	Cukinia	20	120
Mięso	Kurczak, wołowina, cielęcina, wieprzowina itp.	30	180
Ryba	Łosoś, witlinek, sola, dorsz, pstrąg itp.	20	120

\* Wszystkie składniki należy pokroić na małe kostki nie większe niż 1 cm. Orientacyjny czas gotowania na parze dotyczy porcji 200 g jedzenia. Czas gotowania na parze należy dostosować do faktycznej ilości jedzenia.

\* Czas gotowania na parze może być różny ze względu na wahania napięcia.

### Przykładowe przepisy

	Składniki	Ilość wody i czas gotowania na parze	Miksowanie
(1) Delikatne puree ziemniaczano-brokułowe*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 g ziemniaków,</li> <li>• 70 g brokułów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodaj 120 ml wody i gotuj na parze przez około 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmiksuj 3–5 razy, każdorazowo po ok. 15 sekund</li> </ul>

	<b>Składniki</b>	<b>Ilość wody i czas gotowania na parze</b>	<b>Miksowanie</b>
(2) Banan z awokado*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 g bananów</li> <li>• 50 g awokado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie trzeba gotować na parze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodaj 60 ml mleka</li> <li>• Zmiksuj 3–5 razy, każdorazowo po ok. 15 sekund</li> </ul>
(3) Warzywna delicja*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 g kalafiora</li> <li>• 90 g ziemniaków</li> <li>• 60 g marchwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodaj 180 ml wody i gotuj na parze przez około 30 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmiksuj 2–3 razy, każdorazowo po ok. 15 sekund</li> </ul>
(4) Uczta dla mięsożerców*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g wołowiny/ jagnięciny/ piersi z kurczaka/ wieprzowiny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodaj 180 ml wody i gotuj na parze przez około 30 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmiksuj 3–5 razy, każdorazowo po ok. 15 sekund</li> <li>• Jeśli chcesz, możesz wymieszać jedną łyżkę mięsnego puree z 3 łyżkami zmiksowanych warzyw (patrz przepis Warzywna delicja (3))</li> </ul>
(5) Moje pierwsze muesli*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g brzoskwiń</li> <li>• 100 g gruszek</li> <li>• 50 g jagód</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodaj 120 ml wody i gotuj na parze przez około 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmiksuj 2–3 razy, każdorazowo po ok. 5 sekund</li> <li>• Po zakończeniu miksowania podziel puree na 5 porcji. Wymieszaj każdą porcję ze 100 g płatków owsianych</li> </ul>
(6) Danie z dorszem i ziemniakami*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g dorsza</li> <li>• 150g ziemniaków</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodaj 180 ml wody i gotuj na parze przez około 30 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmiksuj 2–3 razy, każdorazowo po ok. 5 sekund</li> <li>• Po zakończeniu miksowania podziel puree na 5 porcji. Wymieszaj każdą porcję ze 100 g dobrze ugotowanej owsianki ryżowej</li> </ul>

	<b>Składniki</b>	<b>Ilość wody i czas gotowania na parze</b>	<b>Miksowanie</b>
(7) Brokuły o pysznym smaku*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 g łososia</li> <li>• 120 g brokułów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodaj 120 ml wody i gotuj na parze przez około 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmiksuj 2–3 razy, każdorazowo po ok. 5 sekund</li> <li>• Po zakończeniu miksowania podziel na 4 porcje. Wymieszaj każdą porcję ze 140 g dobrze ugotowanego makaronu (muszelki)</li> </ul>
(8) Słoneczne szparagi*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 240 g szparagów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodaj 120 ml wody i gotuj na parze przez około 20 min</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie trzeba miksować</li> <li>• Po zakończeniu gotowania na parze podziel szparagi na 3 porcje. Wymieszaj każdą porcję ze 100 g ugotowanych ćwiartek młodych ziemniaków i 20 g startego parmezanu</li> </ul>

\* Składniki muszą zostać wcześniej umyte, obrane i pokrojone na małe kostki (nie większe niż 1 cm).

\* Przed podaniem zawsze sprawdzaj temperaturę i konsystencję pokarmu.

\* Powyższe przepisy są przeznaczone dla dzieci na różnych etapach wprowadzania pokarmów stałych. Nasze rekomendacje:

\* Przepisy 1–2 dla pierwszego etapu wprowadzania pokarmów stałych (ok. 4–6 miesięcy)

\* Przepisy 3–4 dla drugiego etapu wprowadzania pokarmów stałych (ok. 6–8 miesięcy)

\* Przepisy 5–6 dla trzeciego etapu wprowadzania pokarmów stałych (ok. 9–12 miesięcy)

\* Przepisy 7–8 dla czwartego etapu wprowadzania pokarmów stałych (powyżej 12 miesięcy)

\* Każde dziecko jest inne i rozwija się we własnym tempie, dlatego wybieraj przepisy dostosowane do rozwoju danego dziecka.

## Czyszczenie i usuwanie kamienia

### Czyszczenie

#### ! Uwaga

- Czyść urządzenie bezpośrednio po użyciu.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej i zbiornika wody w wodzie ani nie oplukuj ich pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używaj środków wybielających ani chemicznych roztworów/ tabletek sterylizujących, aby wyczyścić urządzenie.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj druczianych zmywaków, płynnych środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna, aceton czy alkohol.
- Kosz do gotowania na parze, dzbanek do gotowania na parze i miksowania, część tnącą i pokrywkę dzbanka można myć w zmywarce. Jeśli zamierzasz myć te części w zmywarce, natychmiast po użyciu oplucz je pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj ich w wodzie razem z częściami, które nie zostały wcześniej umyte.
- Po wyjęciu uszczelki wałka tnącego w celu umycia zawsze wkładaj ją z powrotem do części miksującej. Płaska strona uszczelki wałka tnącego powinna być skierowana do góry.

- 1 Odłącz urządzenie i zdejmij dzbanek z jednostki głównej.
- 2 Pchnij zacisk pokrywki dzbanka w prawo, aby zwolnić pokrywkę (rys. ③).
- 3 Wypłucz kosz do gotowania na parze, dzbanek do gotowania na parze i miksowania, pokrywkę dzbanka i łopatkę pod bieżącą wodą, aby usunąć resztki jedzenia (rys. ②1).
- 4 W razie potrzeby można zdjąć część tnącą w celu wypłukania (rys. ②0).
- 5 W razie potrzeby można wyjąć uszczelkę wałka tnącego z części miksującej w celu umycia.

#### ! Uwaga

- Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu części tnącej, ponieważ jej krawędzie są bardzo ostre i łatwo się skaleczyć.

- 6 Obróć pokrywkę zbiornika wody w lewo i zdejmij ją ze zbiornika.
- 7 Wymyj zbiornik pod bieżącą wodą.

- 8 W razie potrzeby wlej świeżą wodę do zbiornika i go przepłucz. Jeśli to konieczne, powtarzaj tę czynność do momentu, kiedy zbiornik wody będzie czysty. Nie zostawiaj wody w zbiorniku (rys. 22).
- 9 Po zakończeniu mycia osusz jednostkę główną i wszystkie części (rys. 23).
- 10 Po wyschnięciu wszystkich części zmontuj je.

### Uwaga

- Elementy urządzenia mające styczność z żywnością, np. kosz do gotowania na parze i dzbanek, mogą ulec zabarwieniu. Jest to zjawisko normalne. Z wszystkich części można bezpiecznie korzystać i nie wpłyną one na jakość jedzenia.

## Usuwanie kamienia ze zbiornika wody

---

W celu utrzymania optymalnego działania urządzenia zalecamy regularne odkamienianie co 2–4 tygodnie. Aby zapobiec szybkiemu gromadzeniu się kamienia, podczas gotowania na parze zalecamy używanie miękkiej lub oczyszczonej wody.

Nie włączaj urządzenia, gdy w zbiorniku wody znajduje się roztwór do usuwania kamienia.

Aby usunąć kamień z urządzenia, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami.

- 1 Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.
- 2 Zmieszaj 80 ml białego octu (6-procentowego roztworu kwasu octowego) i 80 ml wody. Do odkamieniania zbiornika wody można również używać kwasu cytrynowego z ciepłą wodą.
- 3 Wlej roztwór do zbiornika wody.
- 4 Załóż pokrywkę zbiornika wody, a następnie obróć w prawo, aby ją dokręcić.
- 5 Pozostaw na 6 godzin/na noc, bądź do czasu, aż kamień całkowicie się rozpuści.
- 6 Wylej zużyty roztwór ze zbiornika wody.
- 7 Jeśli nagromadzony kamień nie rozpuścił się całkowicie, powtórz czynności od 1 do 6 procesu odkamieniania opisane w tym rozdziale.
- 8 Wlej trochę świeżej wody do zbiornika i go przepłucz. Jeśli to konieczne, powtarzaj tę czynność do momentu, kiedy zbiornik wody będzie czysty.
- 9 Dokładnie wypłucz pokrywkę zbiornika pod bieżącą wodą.

- 10** Przed ponownym umieszczeniem jedzenia w urządzeniu napełnij zbiornik 180 ml wody i wykonaj pełen cykl gotowania na parze przy pustym dzbanku.

## Przechowywanie

- 1** Po zakończeniu korzystania z urządzenia opróżnij zbiornik wody.
- 2** Przed odłożeniem urządzenia sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche (informacje na ten temat możesz znaleźć w rozdziale „Czyszczenie i usuwanie kamienia”).
- 3** Aby uniknąć szkód i obrażeń ciała, przechowuj część tnącą w dzbanku.
- 4** Przed odłożeniem urządzenia zawsze upewnij się, że pokrywki zbiornika wody i dzbanka są poprawnie założone.

## Ochrona środowiska




Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE i informuje, że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

## Gwarancja i serwis

W razie jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową [www.philips.com/avent](http://www.philips.com/avent) lub skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (szczegóły znajdują się w załączonej ulotce gwarancyjnej). Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.


## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie jest wyposażone w blokadę bezpieczeństwa. Urządzenie nie będzie działać, jeśli jego części nie zostaną poprawnie zamontowane na jednostce głównej.	Poprawnie złoź wszystkie części. Przed rozpoczęciem gotowania na parze należy założyć pokrywkę na dzbanek i poprawnie zablokować, obracając w lewo. Ustaw dzbanek pionowo z powrotem na jednostce głównej i zablokuj, obracając w prawo.
Wskaźnik gotowania na parze  nie świeci się.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
	Dzbanek nie został prawidłowo umieszczony na jednostce głównej.	Poprawnie umieść dzbanek na jednostce głównej i zablokuj go.
	Kolejny cykl gotowania na parze został rozpoczęty bezpośrednio po zakończeniu poprzedniego.	Przed rozpoczęciem kolejnego cyklu gotowania na parze wyłącz urządzenie i odczekaj 10 minut, aż ostygnie.
Podczas pierwszych kilku użyciu jednostka główna wydziela nieprzyjemny zapach.	Zbiornik wody nie został umyty przed użyciem.	Wyczyść zbiornik wody zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i usuwanie kamienia”, a następnie zakończ cykl gotowania na parze przy pustym dzbanku.

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Urządzenie nie wytwarza pary.	Do zbiornika nie dolano wody.	Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę z gniazdka, a następnie napełnij zbiornik wodą.
	W zbiorniku wody nagromadziło się zbyt dużo kamienia.	Usuń kamień ze zbiornika wody. Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w części „Usuwanie kamienia” w rozdziale „Czyszczenie i usuwanie kamienia”.
Ze zbiornika wody wydobywa się para.	Ścieżka pary, otwór wylotowy pary w zbiorniku wody i otwór wlotowy pary w pokrywce dzbanka zostały zatkane.	Sprawdź otwór wylotowy pary w zbiorniku wody, otwór wlotowy pary w pokrywce dzbanka i ścieżkę pary. Upewnij się, że żaden przedmiot nie blokuje ich drożności.
	Pokrywka zbiornika wody nie została poprawnie zamknięta.	Poprawnie zamknij pokrywkę zbiornika wody, obracając ją z pozycji odblokowania do zablokowania.
Składniki nie zostały dokładnie ugotowane.	Dzbanek nie został prawidłowo umieszczony na jednostce głównej.	Umieść prawidłowo dzbanek na jednostce głównej.
	Otwór wlotowy pary w pokrywce dzbanka jest zatkany.	Wyczyść otwór wlotowy pary w pokrywce dzbanka.
Składniki nie zostały dokładnie ugotowane.	Kawałki jedzenia w dzbanku są zbyt duże.	Pokrój jedzenie na mniejsze kawałki (kostki o wielkości około 1 cm).
	Zbyt duża ilość składników w dzbanku.	Zmniejsz ilość jedzenia w dzbanku. Jedzenie nie powinno wystawać poza górną krawędź ścieżki pary na koszu.



Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	W zbiorniku jest za mało wody.	Dodaj ilość wody odpowiednią do czasu gotowania na parze. W rozdziale „Składniki i czas przygotowania” opisano, jaka ilość wody jest potrzebna w zależności od składników, przepisu i czasu gotowania.
	W zbiorniku wody nagromadziło się zbyt dużo kamienia.	Usuń kamień ze zbiornika wody. Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w części „Usuwanie kamienia” w rozdziale „Czyszczenie i usuwanie kamienia”.
Jedzenie wylewa się z dzbanka.	Zbyt duża ilość składników w dzbanku.	Wyłącz urządzenie i miksuj mniejszą ilość składników.
Spod pokrywy dzbanka wydobywa się za dużo pary.	Pokrywa dzbanka nie została poprawnie zamocowana.	Założ pokrwykę na dzbanek i obróć w lewo, aby ją dokręcić.
Funkcja miksowania nie działa.	Zbyt duża ilość składników w dzbanku.	Wyłącz urządzenie i miksuj mniejszą ilość składników. Nigdy nie wkładaj do dzbanka takiej ilości jedzenia, która powoduje, że nie można zamknąć pokrywy. Zalecamy, aby przy wkładaniu jedzenia do miksowania nie przekraczać poziomu wskaźnika MAX, co odpowiada 400 g.
	Dzbanek nie został prawidłowo umieszczony na jednostce głównej.	Umieść dzbanek na jednostce głównej pokrwyką do góry, wyrównaj uchwyt dzbanka z ikoną  na jednostce głównej, a następnie obróć dzbanek w lewo, aby go zablokować na jednostce głównej.
	Pokrywa dzbanka nie została poprawnie założona.	Założ pokrwykę na dzbanek i obróć w lewo, aby ją dokręcić.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Urządzenie jest używane do miksowania kleistych produktów, np. sera.	Korzystaj z tabeli składników i czasów gotowania na parze lub przykładowych przepisów oraz wybieraj składniki, które nadają się do miksowania.
	Funkcja miksowania była używana bez przerwy przez więcej niż 30 sekund.	Przerwij miksowanie, poczekaj, aż urządzenie ostygnie, a następnie rozpocznij czynność ponownie.
Składniki są nieodpowiednio rozdrobnione.	Za krótki czas miksowania.	Zmiksuj składniki jeszcze kilka razy. Nie włączaj miksowania na dłużej niż 30 sekund bez przerwy.
	Składniki nie są odpowiednio przygotowane.	Składniki muszą być umyte, obrane i pokrojone na małe kostki nie większe niż 1 cm przed rozpoczęciem gotowania na parze i miksowania.
	Za mała lub za duża ilość pożywienia do zmiksowania.	Zależnie od potrzeby zwiększ lub zmniejsz ilość pożywienia do zmiksowania.
	Za krótki czas gotowania na parze.	Dodaj odpowiednią ilość wody w stosunku do czasu gotowania. Więcej informacji na ten temat znajduje się w rozdziale „Składniki i czas przygotowania”.
	Składniki są suche i przywierają do ścianek dzbanka blendera podczas miksowania.	Po zakończeniu gotowania na parze nie trzeba wylewać pozostałej w dzbanku wody. Zmieszaj ją z pożywieniem gotowanym na parze, które zostanie zmiksowane. Jeśli używasz tylko funkcji miksowania (bez gotowania na parze), dodaj odpowiednią ilość wody pitnej do dzbanka i wymieszaj składniki przed ich zmiksowaniem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie pracuje głośno, wydziela nieprzyjemny zapach, nagrzewa się, dymi itp.	Zbyt duża ilość składników w dzbanku.	Wyłącz urządzenie i miksuj mniejszą ilość składników.
	Pokrywka dzbanka jest nieprawidłowo zamknięta.	Założ pokrywkę na dzbanek i dokręć.
Na zbiorniku wody i jego pokrywce znajdują się białe plamy.	Funkcja miksowania była używana przez zbyt długi czas.	Jednorazowo nie korzystaj z funkcji miksowania w sposób ciągły dłużej niż przez 30 sekund.
	Na tych częściach nagromadził się kamień.	Jest to zjawisko normalne. Regularnie usuwaj kamień. Wyczyść pokrywkę zbiornika wody i pokrywkę dzbanka wilgotną szmatką. Usuń kamień ze zbiornika wody. Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w części „Usuwanie kamienia” w rozdziale „Czyszczenie i usuwanie kamienia”.
Na powierzchniach urządzenia, które miały kontakt z żywnością, pojawiły się przebarwienia.	Jedzenie może powodować przebarwienia tych części, które miały kontakt z żywnością.	Jest to zjawisko normalne. Nie ma to wpływu na jakość i funkcjonowanie urządzenia. Z wszystkich części można bezpiecznie korzystać i nie wpłyną one na jakość jedzenia.
Dzbanek do miksowania przecieka.	Część tnąca nie jest prawidłowo założona.	Dokręć część tnącą.
	Nieprawidłowo zamontowano uszczelkę wałka tnącego na części tnącej.	Zamontuj prawidłowo uszczelkę wałka tnącego (rys. 24).

## Dane techniczne

- Napięcie/moc: patrz tabliczka znamionowa na spodzie urządzenia
- Maksymalna pojemność zbiornika wody: 180 ml
- Maksymalna pojemność dzbanka do miksowania: 400 ml
- Temperatura podczas pracy: od 10 do 40°C
- Zabezpieczenie: system grzejny reagujący na temperaturę

Для справки на развороте обложки инструкции по эксплуатации в начале и в конце приведены рисунки.



## Содержание

Важно	152
Введение	157
Общее описание	157
Перед первым использованием	158
Использование прибора	158
Очистка и удаление накипи	169
Хранение	171
Утилизация	171
Гарантия и обслуживание	171
Поиск и устранение неисправностей	171
Технические характеристики	178

**Важно**


Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

**Опасно!**

- Запрещается погружать основное устройство в воду или другие жидкости. Запрещается промывать изделие под струей воды.

**Предупреждение**

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещается использовать прибор, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены. В случае повреждения сетевого шнура его следует заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Лица с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Не позволяйте детям играть с прибором (в том числе с аксессуарами).
- Данный прибор не предназначен для детей. Храните прибор и шнур (а также аксессуары к прибору) в недоступном для детей месте.
- Не разрешайте детям осуществлять очистку и уход за прибором.
- Не прикасайтесь к ножам, если прибор подключен к электросети. Лезвия очень острые!

- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми лезвиями, особенно при опустошении кувшина и во время очистки прибора. Отключайте устройство от источника питания, когда оно остается без присмотра.
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем извлекать продукты, препятствующие движению лезвий.
- Во время обработки паром детали прибора, включая крышку кувшина, сильно нагреваются и могут оставаться горячими в течение некоторого времени (особенно это касается поверхностей, маркированных значком ") — прикосновение к ним может привести к ожогу. Крышку кувшина можно поднимать только за язычок. Чтобы поднять корзину, используйте лопатку. Чтобы поднять кувшин, возьмите его за ручку.
- Будьте осторожны, во время приготовления на пару и при снятии крышки из кувшина выходит горячий пар.
- Остерегайтесь выхода горячего пара, снимая крышку с резервуара для воды.
- Примите во внимание, что после окончания цикла обработки паром из отверстия в крышке кувшина продолжает выходить горячий пар. Открывая крышку кувшина, будьте осторожны.
- В случае нарушения правил сборки прибора горячий пар выходит через щели по краям крышки резервуара для воды. Чтобы решить эту проблему или предотвратить ее возникновение, см. главу "Поиск и устранение неисправностей".
- Не измельчайте с помощью этого прибора твердые или липкие ингредиенты.
- Запрещается использовать для чистки прибора отбеливатель или химические стерилизующие растворы/таблетки.

- Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, агрессивные чистящие средства и растворители типа бензина, ацетона или спирта.
- По окончании цикла приготовления на пару дайте прибору остыть в течение 10 минут, прежде чем начать новый цикл.
- В режиме перемешивания прибор не должен работать более 30 секунд без перерыва. Если через 30 секунд смешивание не завершилось, отпустите переключатель, чтобы остановить процесс, и подождите несколько секунд перед продолжением. Если основное устройство нагрелось, дайте устройству остыть в течение нескольких секунд, прежде чем продолжить.
- Никогда не наливайте жидкость в кувшин для приготовления на пару.

### **Внимание!**

- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, а также аксессуарами и деталями, не имеющими специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не помещайте прибор на работающую или нагретую печь или плиту, а также рядом с ней.
- Прежде чем сменить аксессуар или прикоснуться к частям, движущимся во время работы, убедитесь, что прибор выключен и отключен от источника питания.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- После окончания процесса обработки паром всегда устанавливайте переключатель в положение выключения.



- Никогда не ставьте кувшин или любую другую часть прибора в микроволновую печь. Металлические элементы ручки кувшина и ножевого блока делают прибор непригодным для использования в микроволновой печи.
- Никогда не ставьте кувшин или любую другую часть прибора в микроволновую печь или стерилизатор. Металлические элементы ножевого блока делают прибор непригодным для стерилизации.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Прибор необходимо ставить на устойчивую горизонтальную ровную поверхность. Во время использования из прибора выходит горячий пар. Во избежание повреждения шкафов или других предметов убедитесь, что вокруг прибора достаточно свободного пространства.
- Не используйте прибор в случае его падения или повреждения любого вида. Ремонтуйте прибор в авторизованном сервисном центре Philips.
- Запрещается пользоваться функцией обработки паром, если в резервуаре отсутствует вода.
- Объем воды в резервуаре не должен превышать 180 мл.
- Перед приготовлением на пару убедитесь, что крышка резервуара для воды правильно зафиксирована.
- Во время смешивания не превышайте отметку максимального объема ингредиентов для смешивания (**MAX**) на кувшине (400 мл).

- Не поднимайте и не перемещайте прибор во время работы.
- Не вставляйте какие-либо предметы в отверстие выхода пара на резервуаре для воды, паровпускное отверстие в крышке кувшина и паровой тракт на корзине.
- Во время обработки паром не доливайте в резервуар воду, поскольку из прибора может выходить горячая вода и пар.
- Перед тем как открывать крышку резервуара для воды, проверяйте, остыла ли она.
- Не подключайте прибор к внешним выключающим устройствам, таким как таймер, или к сети, в которой возможны сбои подачи электропитания.
- Обязательно проверяйте температуру приготовленной пищи тыльной стороной руки, чтобы убедиться, что температура безопасна для ребенка.
- Всегда проверяйте консистенцию приготовленного детского питания. В инструкции по введению прикорма, которую можно загрузить на сайте Philips, указаны различные варианты консистенции пищи в соответствии с возрастом малыша. Также вы можете проконсультироваться по этому вопросу с врачом или консультантом.
- Чтобы поднять корзину или извлечь продукты из кувшина, используйте только лопатку, входящую в комплект (рис. 15).
- Регулярная очистка от накипи позволяет предотвратить повреждение прибора.
- Во избежание блокировки парового тракта убедитесь, что количество продуктов в корзине для приготовления на пару не превышает верхнюю границу парового тракта на корзине.
- Уровень шума:  $L_c = 88$  дБ[A]

## Системы безопасности

---

Для вашей безопасности этот прибор оснащен системой блокировки. Прибор работает только при условии правильной сборки всех его частей. При правильной сборке всех частей система блокировки отключается.

Также прибор снабжен защитой от перегрева. Перегрев может произойти, если между двумя циклами обработки паром не соблюден достаточный перерыв. Если во время обработки паром сработала защита от перегрева, подождите несколько минут, пока прибор остынет. После этого прибором можно вновь пользоваться.

## Электромагнитные поля (ЭМП)

---

Этот прибор Philips соответствует всем применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

## Введение

Благодарим вас за выбор продукции Philips Avent! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips Avent, зарегистрируйте свой продукт на веб-сайте [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Прибор для приготовления детского питания Essential — лучший помощник родителей! Благодаря функциям приготовления на пару и смешивания, совмещенным в одном устройстве, вы всегда сможете приготовить малышу питательное и полезное блюдо.

## Общее описание

### Описание изделия (рис. ①)

---

- A Лопатка
- B Крышка резервуара для воды
- C Отверстие выхода пара на резервуаре для воды
- D Резервуар для воды
- E Основное устройство
- F Переключатель режима работы
  - a Режим пара
  - b Режим выключения
  - c Режим смешивания
  - d Индикатор питания (режим пара)
- G Фиксатор кувшина
- H Шнур питания

- I Шкала уровня воды и количества продуктов
- J Ручка кувшина
- K Кувшин для смешивания и приготовления на пару
- L Ножевой блок
- M Фиксатор ножевого блока
- N Паровой тракт на корзине
- O Чаша для приготовления на пару
- P Паровпускное отверстие в крышке кувшина
- Q Язычок крышки
- R Крышка кувшина
- S Отверстие для пара в крышке кувшина

### Перед первым использованием

- 1 Снимите весь упаковочный материал с прибора.
- 2 Перед первым использованием тщательно очистите все части прибора. Инструкции см. в главе "Очистка и удаление накипи".
- 3 Перед первым использованием прибора рекомендуется выполнить один цикл обработки паром с пустым кувшином и пустой корзиной для приготовления на пару. Инструкции см. в главах "Заполнение резервуара для воды" и "Обработка паром".

### Использование прибора

#### **!** Внимание!

- Обязательно проверяйте температуру и консистенцию приготовленной пищи тыльной стороной руки, чтобы убедиться, что температура безопасна для ребенка.

Этот прибор предназначен для приготовления на пару свежих плотных ингредиентов перед их смешиванием до нужной консистенции при приготовлении детского питания. Обычно ингредиенты сначала готовятся на пару, а затем смешиваются. Однако прибор можно также использовать только для приготовления на пару или только для смешивания. При использовании прибора только для смешивания можно пропустить разделы "Заполнение резервуара для воды" и "Обработка паром" и следовать инструкциям в разделе "Только смешивание".

**Данный прибор НЕ предназначен для следующих целей:**

- приготовления на пару одних и тех же продуктов дольше 30 минут;
- приготовления на пару замороженных сырых продуктов;

- сначала смешивания, а затем приготовления на пару;
- подогрева жидкостей, таких как суп, соус или вода;
- разогрева продуктов.
- разморозки продуктов;
- приготовления риса и макаронных изделий;
- измельчения твердых ингредиентов, таких как кубики льда или сахара-рафинада, и вязких ингредиентов, таких как сыр

## Заполнение резервуара для воды



### Внимание!

- Перед использованием кувшина для набора воды вымойте его и убедитесь в отсутствии загрязнений.
- Перед использованием кувшина для набора воды убедитесь, что ножевой блок (в том числе фиксатор ножевого блока) собран правильно. Фиксатор ножевого блока должен быть установлен плоской стороной вверх (рис. 24).



### Примечание

- Объем воды в резервуаре не должен превышать 180 мл. Индикация уровня воды указана на кувшине для смешивания.
- Рекомендуется использовать умягченную или очищенную воду, поскольку в минеральной и водопроводной воде содержатся вещества, способствующие более быстрому образованию накипи в резервуаре для воды.
- За исключением белого уксуса, необходимого для удаления накипи, не наливайте в резервуар никакие жидкости, кроме воды.

- 1 Используйте кувшин в качестве мерной емкости. Отведите назад ручку кувшина для смешивания и приготовления на пару и снимите его с основного устройства (рис. 2). Налейте воду в соответствии с инструкциями в главе "Ингредиенты и время приготовления на пару" в инструкции по эксплуатации (рис. 4). Время приготовления определяется количеством воды.
- 2 Откройте крышку резервуара для воды, повернув ее против часовой стрелки (рис. 5), налейте воду с помощью кувшина для смешивания (рис. 6). Не превышайте отметку MAX — 180 мл (рис. 4).
- 3 Закройте резервуар для воды крышкой и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке (рис. 7).

### Примечание

- Всегда проверяйте, надежно ли закрыта крышка резервуара для воды, прежде чем включать прибор.

## Обработка паром

### Внимание!

- Убедитесь, что ножевой блок (в том числе фиксатор ножевого блока) собран правильно. Фиксатор ножевого блока должен быть установлен плоской стороной вверх (рис. 24).
- Горячий пар и горячая вода могут вызывать ожоги. Во избежание ожога не прикасайтесь и не позволяйте детям прикасаться к горячим поверхностям прибора и остерегайтесь пара, который из него выходит.

### Примечание

- Перед обработкой паром все ингредиенты необходимо вымыть, очистить и нарезать на небольшие кусочки размером не более 1 см.
- Всегда размораживайте замороженные сырые ингредиенты, прежде чем помещать их в корзину для приготовления на пару. Удаляйте излишки воды с размороженных ингредиентов, прежде чем складывать их в кувшин.
- При неправильной установке кувшина и крышки кувшина на основном устройстве приготовление на пару невозможно (рис. 10 и 11).

- 1 Поверните язычок крышки по часовой стрелке, чтобы снять крышку с кувшина для смешивания (рис. 3).
- 2 Загрузите ингредиенты плотной консистенции (нарезанные кубиками размером примерно 1 см) в корзину для приготовления на пару. Количество ингредиентов не должно превышать верхнюю границу парового тракта корзины (рис. 8).
- 3 Устанавливая корзину в кувшин, убедитесь, что паровой тракт находится на противоположной стороне от ручки. Когда корзина встанет на место, прозвучит тихий щелчок (рис. 9).
- 4 Закройте кувшин крышкой и поверните ее против часовой стрелки, чтобы надежно зафиксировать (рис. 10).

- 5 Зафиксируйте кувшин на основном устройстве, повернув его по часовой стрелке (рис. ⑪).

### Примечание

- Основное устройство снабжено пазами для плавного перемещения фиксаторов и надежного крепления кувшина. Перед началом приготовления на пару или смешивания убедитесь, что кувшин надежно зафиксирован на основном устройстве.

- 6 Если резервуар для воды еще не наполнен, перед обработкой паром изучите главу "Заполнение резервуара для воды" и перед началом работы налейте воду в резервуар.

### Примечание

- Убедитесь, что крышка резервуара для воды надежно зафиксирована.

- 7 Подключите прибор к электросети.

- 8 Установите переключатель в режим подачи пара (рис. ⑫). Для выбора рекомендованного количества воды для обработки паром ознакомьтесь с таблицей в главе "Ингредиенты и время приготовления на пару".

- ↳ Индикатор загорится желтым светом, указывая на то, что идет процесс обработки паром.
- ↳ По окончании цикла обработки паром прибор выключится автоматически, индикатор погаснет.

- 9 После обработки паром переведите переключатель в положение выключения (рис. ⑬). Прежде чем снимать кувшин, подождите 2 минуты, пока из кувшина не перестанет выходить пар.

### Внимание!

- Прежде чем наполнять резервуар для воды и запускать новый цикл обработки паром, подождите 10 минут, пока прибор не остынет, и вылейте из резервуара остатки воды.

### Примечание

- Не переводите регулятор в положение выключения до окончания цикла обработки паром, чтобы обеспечить эффективную обработку и не оставлять воду в резервуаре.

## Измельчение после приготовления на пару

### **Внимание!**

- Убедитесь, что ножевой блок (в том числе фиксатор ножевого блока) собран правильно. Фиксатор ножевого блока должен быть установлен плоской стороной вверх (рис. 24).
- Во время приготовления на пару кувшин и крышка нагреваются. Держите кувшин только за ручку.
- Для открытия крышки кувшина используйте только язычок крышки.
- Для поднятия корзины после приготовления на пару используйте только лопатку.
- Всегда проверяйте сборку и расположение крышки и кувшина на основном устройстве (рис. 10 и 11) при использовании прибора.

- 1 Чтобы снять кувшин для смешивания с основного устройства, возьмитесь за ручку и отведите ее назад для разблокировки кувшина (рис. 2).
- 2 Нажмите на язычок крышки и откройте крышку кувшина (рис. 3).
- 3 С помощью лопатки, которая входит в комплект, извлеките корзину для приготовления на пару из кувшина. Вставьте лопатку в отверстия корзины (слово "Avent" должно быть направлено вверх) и поднимите ее (рис. 15).
- 4 Удерживая лопатку, переложите продукты в кувшин для смешивания (рис. 16).

### **Примечание**

- Воду, скопившуюся в кувшине, выливать не требуется. Смешайте ее с приготовленными ингредиентами.

- 5 Поставьте на место крышку кувшина для смешивания и зафиксируйте ее (рис. 17). Во время подготовки к смешиванию не ставьте корзину для приготовления на пару в кувшин.
- 6 Встряхните кувшин для смешивания, чтобы равномерно распределить ингредиенты.
- 7 При необходимости снимите с кувшина крышку и добавьте ингредиенты для смешивания (например, воду для пюре или уже приготовленные ингредиенты, такие как рис или макароны). Не превышайте отметку максимального количества ингредиентов (MAX) — 400 мл.



- 8 Установите кувшин для смешивания обратно на основное устройство. Поверните кувшин и зафиксируйте его. Убедитесь, что кувшин установлен правильно, а ручка находится непосредственно над фиксатором кувшина. Убедитесь, что ручка располагается справа (рис. ⑪).
- 9 Для начала работы поверните переключатель в положение смешивания и дождитесь измельчения ингредиентов до нужной консистенции (рис. ⑱).



### Внимание!

- Прибор не должен работать более 30 секунд без перерыва. Если через 30 секунд смешивание не завершилось, отпустите переключатель, чтобы остановить процесс, и подождите несколько секунд перед продолжением. Если основное устройство нагрелось, дайте устройству остыть в течение нескольких секунд, прежде чем продолжить.

- 10 Отключите прибор от электросети.
- 11 Снимите кувшин с основного устройства и откройте крышку кувшина (рис. ⑭).
- 12 С помощью лопатки переложите продукты из кувшина в миску или на тарелку (рис. ⑲).

### Только смешивание

---



### Внимание!

- Убедитесь, что ножевой блок (в том числе фиксатор ножевого блока) собран правильно. Фиксатор ножевого блока должен быть установлен плоской стороной вверх (рис. ⑳).
- Во время использования прибора всегда следите за тем, чтобы крышка кувшина для смешивания была плотно закрыта и правильно зафиксирована.



### Примечание

- Перед смешиванием все ингредиенты необходимо вымыть, очистить и нарезать на небольшие кусочки размером не более 1 см.

- 1 Снимите кувшин для смешивания с основного устройства и нажмите на язычок крышки, чтобы открыть кувшин (рис. ② и рис. ③).
- 2 Переложите нарезанные продукты в кувшин для смешивания без корзины для приготовления на пару. Не превышайте отметку максимального объема (MAX) — 400 мл.
- 3 Поставьте на место крышку кувшина для смешивания и зафиксируйте ее (рис. ⑰). Встряхните кувшин для смешивания для равномерного распределения ингредиентов.
- 4 Установите кувшин для смешивания обратно на основное устройство и зафиксируйте его.
- 5 Для начала работы поверните переключатель в положение смешивания и дождитесь измельчения ингредиентов до нужной консистенции (рис. ⑱).



### Примечание

- Если ингредиенты прилипли к стенкам кувшина или недостаточно хорошо смешались, отпустите регулятор, снимите кувшин с основного устройства, удалите налипшие кусочки при помощи лопатки и добавьте питьевую воду, чтобы продукты приобрели подходящую для вашего малыша (по возрасту) консистенцию.



### Внимание!

- Прибор не должен работать более 30 секунд без перерыва. Если через 30 секунд смешивание не завершилось, отпустите переключатель, чтобы остановить процесс, и подождите несколько секунд перед продолжением. Если основное устройство нагрелось, дайте устройству остыть в течение нескольких секунд, прежде чем продолжить.

- 6 Отключите прибор от электросети.
- 7 Снимите кувшин с основного устройства и откройте крышку кувшина (рис. ⑭).
- 8 С помощью лопатки переложите продукты из кувшина в миску или на тарелку (рис. ⑲).

## Ингредиенты и время приготовления на пару

Тип продуктов	Ингредиент	Примерное время приготовления на пару (мин.)*	Уровень воды в резервуаре (мл)
Фрукты	Яблоко	20	120
	Апельсин/мандарин	20	120
	Персиковый	10	60
	Груша	20	120
	Ананас	30	180
	Слива	10	60
	Клубника	20	120
	Овощи	Спаржа	20
Брокколи		20	120
Морковь		30	180
Цветная капуста		20	120
Сельдерей		20	120
Баклажан		20	120
Фенхель		30	180
Стручковая фасоль		30	180
Лук-порей		20	120
Лук		20	120
Горох		20	120
Перец		20	120
Картофель		30	180
Тыква		20	120
Шпинат		20	120
Брюква		20	120
Сахарная кукуруза		20	120
Батат		20	120
Помидор		20	120
Репа		30	180
Цукини	20	120	

Тип продуктов	Ингредиент	Примерное время приготовления на пару (мин.)*	Уровень воды в резервуаре (мл)
Мясо	Курица, говядина, баранина, свинина и т. д.	30	180
Рыба	Лосось, хек, камбала, треска, форель и т. д.	20	120

\* Все продукты должны быть нарезаны на небольшие кусочки размером не более 1 см. Время приготовления на пару указано из расчета на 200 г продуктов. Отрегулируйте время приготовления на пару в соответствии с фактическим количеством продуктов.

\* Время обработки паром может различаться в зависимости от колебаний напряжения.

### Примеры рецептов

	Ингредиент	Объем воды и время обработки паром	Взбивание
(1) Питательное пюре из картофеля и брокколи*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 г картофеля и 70 г брокколи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавьте 120 мл воды, готовьте на пару примерно 20 мин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смешивайте в 3-5 подходов по 15 секунд каждый</li> </ul>
(2) Бананы и авокадо*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 г бананов</li> <li>• 50 г авокадо</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обработка паром не требуется</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавьте 60 мл молока</li> <li>• Смешивайте в 3-5 подходов по 15 секунд каждый</li> </ul>
(3) Овощная сказка*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 г цветной капусты</li> <li>• 90 г картофеля</li> <li>• 60 г моркови</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавьте 180 мл воды, готовьте на пару примерно 30 мин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смешивайте в 2-3 подхода по 15 секунд каждый</li> </ul>

	Ингредиент	Объем воды и время обработки паром	Взбивание
(4) Мясные кубики*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 г говядины/баранины/куриных грудок/свинины</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавьте 180 мл воды, готовьте на пару примерно 30 мин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смешивайте в 3-5 подходов по 15 секунд каждый</li> <li>• Смешайте 1 столовую ложку мясного пюре с 3 столовыми ложками измельченных овощей [см. рецепт "Овощная сказка" (3)]</li> </ul>
(5) Первые мюсли*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 г персиков</li> <li>• 100 г груш</li> <li>• 50 г черники</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавьте 120 мл воды, готовьте на пару примерно 20 мин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смешивайте в 2-3 подхода по 5 секунд каждый</li> <li>• Полученное пюре разделите на 5 порций. Смешайте 1 порцию со 100 г овсяных хлопьев (для каждой порции)</li> </ul>
(6) Треска с картофелем*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 г трески</li> <li>• 150 г картофеля</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавьте 180 мл воды, готовьте на пару примерно 30 мин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смешивайте в 2-3 подхода по 5 секунд каждый</li> <li>• Полученное пюре разделите на 5 порций. Смешайте 1 порцию со 100 г отварной рисовой каши (для каждой порции)</li> </ul>
(7) Вкусная брокколи*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 г лосося</li> <li>• 120 г брокколи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавьте 120 мл воды, готовьте на пару примерно 20 мин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смешивайте в 2-3 подхода по 5 секунд каждый</li> <li>• Полученное пюре разделите на 4 порции. Смешайте 1 порцию со 140 г отваренных макарон (для каждой порции)</li> </ul>

	Ингредиент	Объем воды и время обработки паром	Взбивание
(8) Необычная спаржа*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 240 г спаржи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавьте 120 мл воды, готовьте на пару примерно 20 мин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смешивание не требуется</li> <li>• После приготовления на пару разделите спаржу на 3 порции. Смешайте 1 порцию со 100 г приготовленных ломтиков картофеля и 20 г измельченного сыра пармезан (для каждой порции)</li> </ul>

\* Перед обработкой все ингредиенты необходимо вымыть, очистить и нарезать на небольшие кусочки размером не более 1 см.

\* Перед кормлением обязательно проверяйте температуру и консистенцию блюда.

\* Приведенные выше рецепты подходят детям на разных этапах введения прикорма. Мы предлагаем:

\* Рецепты 1–2 для первой стадии введения прикорма (около 4–6 месяцев)

\* Рецепты 3–4 для второй стадии введения прикорма (около 6–8 месяцев)

\* Рецепты 5–6 для третьей стадии введения прикорма (около 9–12 месяцев)

\* Рецепты 7–8 для четвертой стадии введения прикорма (старше 12 месяцев)

\* Однако все дети индивидуальны и развиваются в своем темпе, поэтому при выборе рецептов рекомендуем ориентироваться на развитие вашего малыша.

## Очистка и удаление накипи

### Очистка

#### **!** Внимание!

- Всегда очищайте прибор сразу после использования.
- Запрещается погружать основное устройство и резервуар в воду или промывать под струей воды.
- Запрещается использовать для чистки прибора отбеливатель или химические стерилизующие растворы/таблетки.
- Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, агрессивные чистящие средства и растворители типа бензина, ацетона или спирта.
- Корзину для приготовления на пару, кувшин для смешивания и приготовления на пару, ножевой блок и крышку кувшина можно мыть в посудомоечной машине. Перед загрузкой в посудомоечную машину сполосните эти детали водопроводной водой сразу после использования. Не погружайте их в воду вместе с грязными деталями.
- Всегда устанавливайте фиксатор ножевого блока в блок для смешивания после очистки. Проверьте, установлен ли фиксатор ножевого блока плоской стороной вверх.

- 1 Отключите прибор от электросети и снимите кувшин с основного устройства.
- 2 Поверните язычок крышки по часовой стрелке и откройте крышку кувшина (рис. ③).
- 3 Вымойте корзину для приготовления на пару, кувшин для смешивания и приготовления на пару, крышку кувшина и лопатку под водопроводной водой, смойте остатки пищи (рис. ②1).
- 4 При необходимости ножевой блок можно разобрать для очистки (рис. ②0).
- 5 При необходимости очистки снимите фиксатор ножевого блока с блока для смешивания.

#### **!** Внимание!

- Края ножевого блока очень острые, обращайтесь с ним очень осторожно во избежание повреждений.

- 6 Поверните крышку резервуара для воды против часовой стрелки и снимите ее с резервуара.

- 7 Промойте крышку резервуара под струей воды.
- 8 При необходимости залейте в резервуар свежую воду и промойте его. При необходимости повторяйте процедуру до полной очистки резервуара. Не оставляйте в резервуаре воду (рис. 22).
- 9 После очистки высушите основное устройство и все части прибора (рис. 23).
- 10 Установите на место высохшие детали.

### Примечание

- Детали, контактирующие с продуктами, например корзина для приготовления на пару и кувшин, могут изменить цвет. Это нормально. Всеми деталями прибора можно пользоваться: это не влияет на безопасность обрабатываемой пищи.

## Очистка резервуара от накипи

---

Для оптимального качества работы рекомендуется очищать прибор от накипи каждые 2–4 недели. Для сокращения отложения накипи рекомендуется проводить обработку паром с использованием умягченной или очищенной воды.

Не включайте прибор, когда в резервуаре для воды находится средство от накипи.

Чтобы очистить прибор от накипи, следуйте инструкциям ниже.

- 1 Прибор должен быть выключен.
- 2 Смешайте 80 мл белого уксуса (6 % уксусной кислоты) с 80 мл воды. Для очистки от накипи резервуара для воды также можно использовать лимонную кислоту с теплой водой.
- 3 Добавьте раствор в резервуар для воды.
- 4 Закройте резервуар для воды крышкой и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- 5 Оставьте прибор на 6 часов/на всю ночь или до тех пор, пока накипь не растворится.
- 6 Слейте раствор из резервуара для воды.
- 7 Если накипь растворилась не полностью, повторите шаги 1–6 процедуры по удалению накипи, описанной в этой главе.
- 8 Залейте в резервуар свежую воду и промойте его. При необходимости повторяйте процедуру до полной очистки резервуара.
- 9 Тщательно промойте крышку резервуара под струей воды.



- 10** Прежде чем снова использовать прибор для приготовления пищи, залейте в резервуар 180 мл воды и запустите полный цикл приготовления на пару с пустым кувшином.

## Хранение

- 1** Прежде чем убирать прибор на хранение, вылейте из резервуара воду.
- 2** Прежде чем убирать прибор на хранение, убедитесь, что все его части сухие и чистые (см. главу "Очистка и удаление накипи").
- 3** Во избежание повреждений храните ножевой блок в кувшине.
- 4** Всегда следите, чтобы крышки кувшина и резервуара для воды были надежно и правильно зафиксированы во время хранения.

## Утилизация



Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/ЕС).


Выполняйте отдельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

## Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips по адресу **[www.philips.com/avent](http://www.philips.com/avent)** или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (контактные данные приведены в гарантийном талоне). Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.


## Поиск и устранение неисправностей

В данной главе описаны проблемы, которые наиболее часто могут возникать при эксплуатации прибора. Если приведенные ниже сведения не помогают устранить проблему, обратитесь в центр поддержки покупателей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не работает.	Прибор оснащен системой блокировки. Прибор не будет работать, если его части собраны и расположены на основном устройстве неправильно.	Соберите части прибора должным образом. Перед обработкой паром необходимо установить крышку кувшина на кувшин и зафиксировать ее, повернув против часовой стрелки. Поставьте кувшин вертикально на основное устройство и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке.
Индикатор  не включается.	Прибор не подключен к источнику питания. Кувшин установлен на основное устройство неправильно.	Вставьте вилку в розетку электросети. Правильно установите и зафиксируйте кувшин на основном устройстве.
	Вы запустили новый цикл обработки паром сразу после завершения предыдущего цикла.	Выключите прибор и дайте ему остыть. Подождите 10 минут, прежде чем запускать новый цикл обработки паром.
В начале эксплуатации из резервуара для воды поступает неприятный запах.	Вы не ополоснули резервуар для воды перед использованием.	Процедура очистки резервуара для воды описана в главе "Очистка и удаление накипи". После очистки запустите цикл обработки паром с пустым кувшином.
В приборе не образуется пар.	Вы не залили в резервуар воду.	Выключите прибор и отключите его от электросети, а затем добавьте воду в резервуар.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	В резервуаре для воды образовалось слишком много накипи.	Очистите резервуар от накипи. Инструкции см. в разделе главы "Очистка и удаление накипи", который касается удаления накипи.
	Паровой тракт, отверстие выхода пара на резервуаре для воды и паровпускное отверстие в крышке кувшина заблокированы.	Проверьте отверстие выхода пара на резервуаре для воды, паровпускное отверстие в крышке кувшина и паровой тракт, убедитесь, что теперь они не заблокированы.
Из резервуара для воды выходит пар.	Крышка резервуара для воды закрыта неплотно.	Закройте крышку резервуара для воды, повернув ее в положение блокировки.
	Кувшин установлен на основное устройство неправильно.	Установите кувшин на основное устройство должным образом.
	Заблокировано паровпускное отверстие в крышке кувшина.	Очистите паровпускное отверстие в крышке кувшина.
Ингредиенты не приготовились полностью.	Кусочки в кувшине слишком большие.	Нарежьте их более мелко (кубиками размером около 1 см).
	В кувшине слишком много продуктов.	Уменьшите количество ингредиентов в кувшине. Количество ингредиентов не должно превышать верхнюю границу парового тракта корзины.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	В резервуаре слишком мало воды.	Добавьте необходимый объем воды в соответствии со временем обработки паром. Ознакомьтесь с главой "Ингредиенты и время приготовления на пару" и проверьте необходимый объем воды в соответствии со временем приготовления на пару для определенных ингредиентов или выбранного рецепта.
	В резервуаре для воды образовалось слишком много накипи.	Очистите резервуар от накипи. Инструкции см. в разделе главы "Очистка и удаление накипи", который касается удаления накипи.
Содержимое кувшина вытекает.	В кувшине слишком много продуктов.	Отключите прибор и уменьшите объем продуктов.
Из-под крышки кувшина выходит слишком много пара.	Крышка зафиксирована на кувшине неплотно.	Закройте кувшин крышкой и поверните ее против часовой стрелки, чтобы надежно зафиксировать.
Функция смешивания не работает.	В кувшине слишком много продуктов.	Отключите прибор и уменьшите объем продуктов. Никогда не кладите в кувшин слишком много продуктов, что может препятствовать закрытию крышки. Рекомендуется при смешивании использовать объем ингредиентов, не превышающий отметку MAX — 400 г.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	<p>Кувшин установлен на основное устройство неправильно.</p>	<p>Установите кувшин с крышкой на основное устройство, совместите ручку кувшина со значком  на основном устройстве и поверните кувшин против часовой стрелки, чтобы зафиксировать его на основном устройстве.</p>
	<p>Крышка зафиксирована на кувшине неплотно.</p>	<p>Закройте кувшин крышкой и поверните ее против часовой стрелки, чтобы надежно зафиксировать.</p>
	<p>Вы обрабатываете с помощью прибора вязкие продукты, такие как сыр.</p>	<p>Ознакомьтесь с таблицей "Ингредиенты и время приготовления на пару" или приведенными рецептами и выберите ингредиенты, подходящие для смешивания.</p>
	<p>Вы используете функцию смешивания без перерыва более 30 секунд.</p>	<p>Остановите смешивание и дайте прибору остыть в течение нескольких секунд, а затем вновь запустите смешивание.</p>
<p>Смешивание продуктов происходит недостаточно тщательно.</p>	<p>Смешивание выполнялось недостаточно долго.</p>	<p>Обработайте ингредиенты еще несколько раз. Не смешивайте продукты более 30 секунд без перерыва.</p>

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Ингредиенты недостаточно хорошо подготовлены.	Перед обработкой паром и смешиванием все ингредиенты необходимо вымыть, очистить и нарезать на небольшие кусочки размером не более 1 см.
	Смешивается слишком большое или слишком маленькое количество ингредиентов.	Уменьшите или увеличьте объем продуктов для смешивания.
	Обработка паром проводилась в течение слишком короткого времени.	Добавьте необходимый объем воды в соответствии с подходящим временем обработки паром. См. главу "Ингредиенты и время приготовления на пару".
	Ингредиенты слишком сухие, они прилипают к стенкам кувшина при смешивании.	После обработки паром не требуется выливать воду, скопившуюся в кувшине. Смешайте ее с приготовленными ингредиентами. Если вы используете только функцию смешивания (без обработки паром), добавьте в кувшин нужное количество питьевой воды и смешайте ее с ингредиентами перед обработкой.
Прибор шумит, издает неприятный запах, нагревается, дымит и т. д.	В кувшине слишком много продуктов.	Отключите прибор и уменьшите объем продуктов.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Крышка кувшина закрыта неправильно.	Закройте кувшин крышкой и надежно зафиксируйте.
	Вы слишком долго используете функцию смешивания.	Не смешивайте продукты более 30 секунд без перерыва.
На резервуаре для воды и крышке резервуара появились белые пятна.	На этих частях прибора образовалась накипь.	Это нормально. Периодически удаляйте накипь. Протирайте крышку резервуара для воды и крышку кувшина влажной тряпкой. Очистите резервуар от накипи. Инструкции см. в разделе главы "Очистка и удаление накипи", который касается удаления накипи.
Поверхности прибора, соприкасающиеся с продуктами, изменили цвет.	Цвет продуктов может влиять цвет деталей, соприкасающихся с этими продуктами.	Это нормально. Это не влияет на качество работы прибора. Всеми деталями прибора можно пользоваться: это не влияет на безопасность обрабатываемой пищи.
Кувшин для смешивания протекает.	Ножевой блок собран неправильно.	Надежно зафиксируйте ножевой блок.
	Неправильно собран фиксатор ножевого блока.	Правильно соберите фиксатор ножевого блока (рис. 24).

## Технические характеристики

- Напряжение/мощность: 220-240В ~, 50-60 Гц
- Мощность при нагреве: 330 Вт
- Мощность при смешивании: 100 Вт
- Максимальная вместимость резервуара для воды: 180 мл
- Максимальная вместимость кувшина для смешивания: 400 мл
- Эксплуатации
  - Температура: +10°C ~ +40°C
  - Относительная влажность: 20-90 % при 40 °C, без конденсации
  - Атмосферное давление: 84-101.3 кПа
- Условия хранения
  - Температура: -20°C ~ +60°C
  - Относительная влажность: 10-90% при 45°C (без конденсации)
  - Атмосферное давление: 84 ~101.3 кПа
- Безопасность: система регулировки температуры
- Класс безопасности I



Пароварка-блендер тип: SCF862

Импортер на территорию России и Таможенного Союза принимает претензии потребителей в случаях, предусмотренных Законом РФ «О защите прав потребителей» 07.02.1992 N 2300-1», в отношении товара, приобретенного на территории Российской Федерации.

Изготовитель: “Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.”, Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды

Сделано в Китае

Импортер на территорию России и Таможенного Союза: ООО “ФИЛИПС”, Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111

Если не указано иное, весь упаковочный материал в коробке изготовлен из переработанной бумаги; см. маркировку PAP на коробке









Philips Avent  
Пароварка-блендер  
Essential

Обработайте паром, смешайте  
и кормите

Приготовление полезных блюд  
на пару  
Простое решение для вкусных  
блюд

## Простые этапы для полезных детских блюд

Готовьте питательные детские блюда в 3 этапа: обработка паром, смешивание и подача. Технология циркуляции пара равномерно распределяет тепло для быстрого смешивания с сохранением полезных веществ, текстуры и соков продуктов. Удобный дизайн гарантирует простоту готовки и очистки и сокращение количества этапов.



SCF862

### Приготовление полезных блюд на пару

- Уникальная технология приготовления полезных блюд на пару

### Кормление в несколько простых этапов

- Обработайте продукты паром, смешивайте их и готовьте полезные детские блюда
- Приготовление на всех этапах введения прикорма — от пюре до блюд с кусочками
- Меньше этапов для удобного смешивания
- Большое отверстие резервуара для воды — удобная очистка

PHILIPS  
AVENT

## Пароварка-блендер Essential

Обработайте паром, смешайте и кормите Приготовление полезных блюд на пару, Простое решение для вкусных блюд

# Особенности

### Уникальная технология подачи пара



Для приготовления полезных блюд лучше всего использовать пар. Благодаря нашей технологии циркуляции пар поднимается снизу вверх, поэтому нет необходимости варить ингредиенты для их равномерной обработки. Полезные вещества, текстура и соки продуктов сохраняются для дальнейшего смешивания.

### Простое приготовление детских блюд



Этот прибор для детского питания совмещает в себе функции приготовления на пару и смешивания, что облегчает процесс кормления. Сначала обработайте ингредиенты паром, а затем просто смешайте их до получения нужной консистенции — и блюдо готово.

### Блюда на каждом этапе прикорма



Тщательно измельчайте фрукты и овощи или сочетайте мясо, рыбу и зернобобовые культуры

для блюд с более плотной текстурой. Прибор для детского питания облегчает процесс приготовления полезных детских блюд на любом этапе прикорма.

### Легкое смешивание



Продуманная конструкция крышки кувшина позволяет удерживать все ингредиенты внутри, предотвращая их попадание в резервуар для воды. Теперь готовить смеси стало намного удобнее благодаря сокращению количества необходимых действий для обработки паром и смешивания.

### Легко чистится



Широкое отверстие резервуара для воды позволяет быстро и легко очищать резервуар и наполнять его водой. Благодаря этому во время приготовления детского питания пар всегда остается чистым. Компоненты прибора подходят для мытья в посудомоечной машине (кувшин, крышка кувшина и лезвие).

SCF862/02

# Характеристики

### Страна изготовления

- Китай: Да

### В комплект входят:

- Пароварка/блендер: 1 шт.
- Корзина для продуктов: 1 шт.
- Лопатка: 1 шт.

### Технические характеристики

- Емкость кувшина блендера: 1050 мл, 400 мл (для смешивания продуктов)
- Емкость корзины для продуктов: 720 мл
- Объем резервуара для воды: 180 мл
- цвет: Белый/зеленый
- Длина шнура: 80 см
- напряжение: 220–240 В
- Частота: 50–60 Гц
- Мощность: 330 Вт
- Безопасность: Замок кувшина для обеспечения безопасности при использовании
- Классификация по степени безопасности: 1 класс

### Вес и габариты

- Размеры F-бокс: 300 (Ш) x 260 (В) x 210 (Г) миллиметра
- Габариты изделия: 280 (Ш) x 204 (В) x 148 (Г) миллиметра
- Вес продукта: 1,44 кг

### Этапы взросления

- Возраст: 1 год +, 6–12 месяцев, 6 месяцев +



Дата выпуска 2017-08-09

Версия: 4.0.1

© 2017 Koninklijke Philips N.V.  
Все права защищены.

Характеристики могут меняться без предварительного уведомления Торговые марки являются собственностью Koninklijke Philips N.V. или соответствующих владельцев.

[www.philips.com](http://www.philips.com)