

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips AVENT ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips AVENT, enregistrez votre produit sur le site www.philips.com/welcome. Ce robot cuiseur vapeur/mixeur est particulièrement adapté à la préparation de petites quantités d'aliments pour bébé. Ce robot cuiseur vapeur/mixeur permet aux parents de préparer des repas frais pour bébé grâce à la combinaison d'une fonction de cuisson à la vapeur et d'une fonction de mixage en un seul appareil.

Description générale (fig. 1)

- 1 Couvercle avec sortie vapeur
- 2 Filtre
- 3 Ensemble lames
- 4 Bol avec porte-lame
- 5 Ouverture de remplissage du réservoir d'eau
- 6 Sortie vapeur du bloc moteur
- 7 Zone de verrouillage de la poignée
- 8 Bloc moteur
- 9 Voyant vapeur
- 10 Bouton de commande
- 11 Soupape
- 12 Spatule
- 13 Verre doseur
- 14 Fond de l'appareil avec cordon d'alimentation

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- L'appareil devient très chaud lors de la cuisson à la vapeur et peut provoquer des brûlures en cas de contact. Utilisez toujours la poignée pour soulever le bol.
- Prenez garde à la vapeur brûlante qui s'échappe du bol lors de la cuisson et lorsque vous retirez le couvercle.
- Prenez garde à la vapeur brûlante qui s'échappe de l'ouverture de remplissage du réservoir d'eau lorsque vous ouvrez son couvercle.
- Lorsque la cuisson à la vapeur est finie, de la vapeur brûlante continue à sortir par les sorties vapeur sur le bloc moteur et sur le couvercle du bol pendant un certain temps. Faites attention lorsque vous ôtez le bol du bloc moteur.
- En cas d'utilisation inappropriée de l'appareil, de la vapeur brûlante peut se dégager du réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Dépannage » afin d'éviter ce problème ou de le résoudre.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne démontez pas le bloc moteur à des fins d'entretien ou de nettoyage, mais confiez-le à un Centre Service Agréé Philips pour réparation.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et d'installer ou de retirer des éléments.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais le bol ou aucune autre partie de l'appareil dans un micro-ondes, car les parties métalliques de la poignée du bol et des couteaux ne sont pas adaptées à cette utilisation.
- Ne stérilisez jamais le bol ou aucune autre partie de l'appareil dans un stérilisateur ou un micro-ondes, car les parties métalliques de la poignée du bol et des couteaux ne sont pas adaptées à cette utilisation.

34 FRANÇAIS

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane. Veillez à laisser suffisamment d'espace libre tout autour pour éviter d'endommager vos placards ou tout autre objet, car l'appareil produit de la vapeur.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il est tombé ou s'il est endommagé, mais confiez-le à un Centre Service Agréé Philips pour réparation.
- N'utilisez jamais la fonction de cuisson à la vapeur sans eau.
- Veillez à ne pas remplir le réservoir au-delà de la capacité maximale (200 ml). Ne dépassez jamais le niveau maximal indiqué sur le verre doseur.
- Lorsque vous cuisez des ingrédients à la vapeur, veillez à ne pas trop remplir le bol. Assurez-vous que le bord supérieur de l'ensemble lames vert n'est pas recouvert de nourriture (fig. 2).
- Lorsque vous mixez des liquides, ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol (450 ml).
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- N'insérez aucun objet dans l'ouverture du réservoir d'eau ou la sortie vapeur.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau lors de la cuisson à la vapeur, car de l'eau brûlante et de la vapeur pourraient s'échapper de l'appareil.
- Avant d'ouvrir le couvercle et d'ajouter d'autres ingrédients à mixer, si nécessaire, assurez-vous que le couvercle a suffisamment refroidi après la cuisson.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur ou à un système de contrôle séparé.
- Vérifiez toujours la température des aliments sur le dos de votre main avant de nourrir votre bébé.
- Vérifiez toujours la consistance des aliments pour bébé. Assurez-vous que la nourriture ne contient pas de morceaux.
- Lorsque la cuisson à la vapeur (maximum 20 minutes) est finie, ne réchauffez pas la nourriture pour bébés et ne la cuisez pas de nouveau à la vapeur.
- Utilisez exclusivement la spatule fournie pour retirer des aliments du bol.
- Un détartrage régulier permet d'éviter d'endommager l'appareil.
- Niveau sonore : $L_c = 89 \text{ dB(A)}$.

Systeme de sécurité

L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité intégré. Il ne fonctionne que si vous avez correctement assemblé tous les éléments sur le bloc moteur. Si ceux-ci sont correctement assemblés, le verrou de sécurité se désactive automatiquement.

L'appareil est également équipé d'une protection anti-surchauffe. Il peut se produire une surchauffe si vous procédez à deux cuissons à la vapeur de manière trop rapprochée, si la fonction de mixage est utilisée trop longtemps ou s'il y a trop d'ingrédients dans le bol. Si la protection anti-surchauffe éteint l'appareil en cours d'utilisation, réglez le bouton de commande sur 0 et laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes, après quoi vous pourrez réutiliser l'appareil.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'appareil de l'emballage.
- 2 Nettoyez tous les éléments à l'exception du bloc moteur (Voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

Utilisation de l'appareil

Vérifiez toujours la température des aliments sur le dos de votre main avant de nourrir votre bébé.

Assurez-vous toujours que le couvercle s'est refroidi après utilisation avant de l'ouvrir pour ajouter d'éventuels autres ingrédients à mixer. Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol.

Videz le réservoir d'eau avant de le remplir de nouveau pour commencer une nouvelle cuisson à la vapeur.

Assurez-vous toujours que le bord supérieur de l'ensemble lames vert n'est pas recouvert de nourriture lorsque vous commencez la cuisson à la vapeur.

Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol (450 ml) lorsqu'il s'agit de liquides.

Cet appareil est destiné à la cuisson à la vapeur d'ingrédients frais solides, puis à leur mixage afin d'obtenir de la nourriture pour bébés. Vous en trouverez des exemples dans le livret de recettes. Normalement, il cuit les ingrédients avant de les mixer. Cependant, vous pouvez également utiliser l'appareil pour cuire ou mixer uniquement. Lorsque vous utilisez l'appareil pour mixer uniquement, ignorez les sections « Remplissage du réservoir » et « Cuisson à la vapeur », et suivez uniquement les instructions de la section « Mixage ». Une fois qu'elle est mixée, ne cuisez jamais la nourriture à la vapeur. Ne cuisez jamais à la vapeur le même lot d'ingrédients pendant plus de 20 minutes ou plus d'une fois.

Cet appareil N'EST PAS adapté dans les cas suivants :

- Décongélation
- Cuisson de surgelés
- Cuisson de nourriture déjà mixée
- Cuisson des mêmes ingrédients pendant plus de 20 minutes
- Cuisson de riz et pâtes
- Mixage puis cuisson d'ingrédients
- Chauffage de liquides, soupe ou eau par exemple
- Maintien de nourriture au chaud pendant plusieurs heures
- Réchauffage de nourriture

Remplissage du réservoir

1 Remplissez le verre doseur d'eau jusqu'au niveau requis (fig. 3).

Le verre doseur indique les quantités en millilitres et les temps de cuisson à la vapeur correspondants en minutes. Consultez le livre de recettes pour connaître les quantités recommandées pour les recettes fournies.

Remarque : Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le verre doseur (200 ml) pour vous assurer que le réservoir d'eau n'est pas trop rempli.

Remarque : Nous vous conseillons de ne pas utiliser d'eau minérale, car les minéraux contenus dans ce type d'eau créent des dépôts de calcaire dans le réservoir d'eau.

2 Versez l'eau via l'orifice du réservoir d'eau et fermez le couvercle (fig. 4).

Remarque : Ne versez jamais autre chose que de l'eau dans le réservoir d'eau.

Cuisson à la vapeur

Les aliments cuits lentement à la vapeur conviennent parfaitement aux bébés qui commencent une alimentation solide. La cuisson à la vapeur est le mode de cuisson le plus sain, les aliments conservant un maximum de vitamines et autres nutriments.

Remarque : Vous trouverez les recettes et les temps de cuisson requis dans le livre de recettes fourni séparément. Notez que toutes les recettes sont élaborées en fonction de l'âge des enfants.

Remarque : Ne cuisez pas d'ingrédients surgelés car l'appareil ne peut pas les chauffer à la température requise pour la cuisson. Décongelez toujours les ingrédients surgelés avant de les cuire dans cet appareil. Égouttez l'excédent d'eau avant de les placer dans le bol.

1 Placez l'ensemble lames sur son support dans le bol (fig. 5).

2 Coupez les ingrédients en petits morceaux (dés de 2-3 cm maximum) avant de les mettre dans le bol.

Remarque : Si vous devez mixer/hacher d'importantes quantités d'aliments solides, procédez par petites portions.

3 Placez les ingrédients dans le bol. (fig. 6)

Remarque : Ne dépassez pas le bord supérieur de l'ensemble lames vert.

Remarque : Ne mettez jamais d'eau ou tout autre liquide dans le bol afin d'éviter d'endommager l'appareil.

4 Placez la soupape sur le couvercle (fig. 7).

Remarque : Assurez-vous que la soupape est correctement fixée.

5 Positionnez le filtre dans le couvercle du bol (clic) (fig. 8).

6 Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Veillez à ce que les picots du couvercle s'encastrent bien dans les rainures du bol. Assurez-vous que la grande projection du couvercle est placée au-dessus de la poignée du bol (fig. 9).

7 Placez le bol à l'envers sur le bloc moteur, c'est-à-dire couvercle vers le bas. Assurez-vous que la poignée se situe sur la droite et qu'elle est correctement fixée (fig. 10).

Remarque : L'appareil ne démarre pas tant que le bol et la poignée ne sont pas correctement positionnés.

- 8** Placez le bouton de commande sur la position de cuisson à la vapeur.
 ▶ Le voyant vapeur s'allume en orange pour indiquer que la cuisson est en cours (fig. 11).

La vapeur ou l'eau chaude peuvent vous brûler les doigts. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas les éléments chauds ou la vapeur et ne laissez pas les enfants y toucher (fig. 12).

- ▶ Le temps de cuisson dépend de la quantité d'eau que vous avez versée dans le réservoir d'eau. Reportez-vous au tableau dans le chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » et au livret de recettes.
 ▶ Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et le voyant vapeur s'éteint.

- 9** Réglez le bouton de commande sur la position d'arrêt. Patientez 2 minutes, jusqu'à ce que la vapeur ne s'échappe plus, pour éviter de vous brûler. (fig. 13)

Remarque : Si vous souhaitez faire cuire un autre lot d'ingrédients, laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes avant de recommencer.

- 10** Si vous souhaitez mixer les aliments cuits à la vapeur, suivez les instructions de la section « Mixage après la cuisson à la vapeur » ci-dessous.

- 11** Dans des conditions normales, il ne reste pas d'eau dans le réservoir d'eau à la fin de la cuisson. Cependant, dans certaines situations (par exemple si des dépôts de calcaire se sont formés dans le réservoir d'eau, si le processus de cuisson a été interrompu ou en cas d'utilisation accidentelle), il pourrait en rester un peu. Si c'est le cas, videz le réservoir d'eau complètement après utilisation pour éviter que des bactéries ne se développent. Pour détartre le réservoir d'eau, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Mixage après la cuisson à la vapeur

- 1** Saisissez la poignée du bol et retirez-le du bloc moteur en le soulevant. Retournez le bol et secouez-le pour faire tomber les aliments sur les couteaux (fig. 14).

Ne touchez que la poignée du bol. Le couvercle, le fond et la surface externe du bol sont chauds (fig. 15).

- 2** Si nécessaire, retirez le couvercle, puis ajoutez d'autres ingrédients à mixer (par exemple de l'eau ou de l'huile).

Avant d'ouvrir le couvercle pour ajouter d'autres ingrédients (ne dépassez pas le niveau maximal indiqué) ou de vider l'eau du réservoir, assurez-vous impérativement que le couvercle a suffisamment refroidi après la cuisson.

Après avoir versé des liquides dans le bol, ne le mettez jamais en position de cuisson.

- 3** Placez le bol en position verticale sur le bloc moteur, c'est-à-dire couvercle vers le haut. Assurez-vous que la poignée se trouve sur le côté droit et entre les deux encoches de la zone de verrouillage (fig. 16).

- 4** Réglez le bouton de commande sur la position de mixage. Maintenez le bouton dans cette position jusqu'à ce que la nourriture soit correctement mixée (fig. 17).

Ne laissez pas l'appareil en position de mixage pendant plus de 30 secondes consécutives. Si vous avez besoin de plus de 30 secondes, éteignez l'appareil pendant quelques secondes. Si l'appareil devient chaud, laissez-le refroidir pendant quelques minutes avant de continuer.

Remarque : Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol, éteignez l'appareil et détachez-les à l'aide d'une spatule ou ajoutez du liquide.

Remarque : Assurez-vous que les aliments mixés ont la bonne consistance (par exemple qu'il n'y a pas de grumeaux) avant de les servir.

38 FRANÇAIS

Remarque : Si les aliments pour bébé sont trop solides, ajoutez du liquide (ex: de l'eau) jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse.

5 Lorsque vous avez terminé, relâchez simplement le bouton de commande. (fig. 18)
▶ Le bouton se replace automatiquement en position d'arrêt.

6 Enlevez la nourriture mixée du bol. Si nécessaire, utilisez une spatule.

Assurez-vous que la température de la nourriture pour bébé n'est pas trop élevée.

7 Débranchez l'appareil.

8 Dans des conditions normales, il ne reste pas d'eau dans le réservoir d'eau à la fin de la cuisson. Cependant, dans certaines situations (par exemple si des dépôts de calcaire se sont formés dans le réservoir d'eau, si le processus de cuisson a été interrompu ou en cas d'utilisation accidentelle), il pourrait en rester un peu. Si c'est le cas, videz le réservoir d'eau complètement après utilisation pour éviter que des bactéries ne se développent. Pour détartrer le réservoir d'eau, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Mixage sans cuisson à la vapeur

Cet appareil est adapté dans les cas suivants :

- réduction en purée d'aliments cuits ou cuisinés à la vapeur
- mélange d'ingrédients liquides et de fruits pour les boissons pour bébé

L'appareil n'est pas conçu pour hacher des ingrédients durs tels que les glaçons et les morceaux de sucre.

Après avoir versé des liquides dans le bol, ne le mettez jamais en position de cuisson.

Remarque : Lorsque vous mélangez des liquides, assurez-vous de ne pas remplir le bol au-delà de l'indication de niveau maximal.

Remarque : Ne cuisez jamais à la vapeur la nourriture pour bébé une fois que vous l'avez mixée.

1 Placez l'ensemble lames sur son support dans le bol (fig. 5).

2 Coupez les ingrédients en petits morceaux (dés de 2-3 cm maximum) avant de les mettre dans le bol.

Conseil : Si vous devez mixer/hacher d'importantes quantités d'aliments solides, procédez par petites portions.

3 Placez les ingrédients dans le bol. (fig. 6)

Remarque : Ne dépassez pas le bord supérieur de l'ensemble lames vert.

4 Placez la soupape sur le couvercle (fig. 7).

Remarque : Assurez-vous que la soupape est correctement fixée.

5 Positionnez le filtre dans le couvercle du bol (clic) (fig. 8).

6 Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Veillez à ce que les picots du couvercle s'encastrent bien dans les rainures du bol. Assurez-vous que la grande projection du couvercle est placée au-dessus de la poignée du bol. (fig. 9)

7 Placez le bol en position verticale sur le bloc moteur, c'est-à-dire couvercle vers le haut. Assurez-vous que la poignée se trouve sur le côté droit et entre les deux encoches de la zone de verrouillage (fig. 16).

- 8** Mettez le bouton de commande sur la position de mixage. Maintenez le bouton dans cette position aussi longtemps que nécessaire mais pas plus de 30 secondes (fig. 17).

Remarque : Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol, éteignez l'appareil et détachez-les à l'aide d'une spatule ou ajoutez un peu de liquide. Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol.

Remarque : Assurez-vous que les aliments mixés ont la bonne consistance (par exemple qu'il n'y a pas de grumeaux) avant de les servir.

Remarque : Si la nourriture pour bébé est trop épaisse, ajoutez un peu de liquide (par exemple de l'eau) jusqu'à ce qu'elle soit lisse et onctueuse. Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol.

Remarque : Ne cuisez jamais à la vapeur la nourriture pour bébé une fois que vous l'avez mixée.

Ne laissez pas l'appareil en position de mixage pendant plus de 30 secondes consécutives. Si vous avez besoin de plus de 30 secondes, éteignez l'appareil pendant quelques secondes. Si le bloc moteur devient chaud, laissez-le refroidir pendant quelques minutes avant de continuer.

- 9** Lorsque vous avez terminé, relâchez simplement le bouton de commande. (fig. 18)
 ▶ Le bouton se replace automatiquement en position d'arrêt.

- 10** Enlevez la nourriture mixée du bol. Si nécessaire, utilisez une spatule.

Assurez-vous que la température de la nourriture pour bébé n'est pas trop élevée.

- 11** Débranchez l'appareil.

Ingrédients et temps de cuisson

Type d'aliment	Ingrédients	Temps de cuisson approximatif*
Fruits	Pomme	5 min
	Oranges	10 min
	Pêche	10 min
	Poire	5 min
	Ananas	15 min
	Prune	10 min
Légumes	Asperges	10 min
	Brocoli	20 min
	Carotte	15 min
	Chou-fleur	15 min
	Céleri	15 min
	Courgette	15 min
	Fenouil	15 min
	Haricots verts	20 min
	Poireaux	15 min
	Oignon	15 min
Pois	20 min	

Type d'aliment	Ingrédients	Temps de cuisson approximatif*
	Poivron	15 min
	Pomme de terre	20 min
	Citrouille	15 min
	Épinard	15 min
	Rutabaga	15 min
	Patate douce	15 min
	Tomate	15 min
Viande	Poulet, bœuf, agneau, porc, etc.	20 min
Poisson	Saumon, sole, cabillaud, truite, etc.	15 min

* Coupez tous les aliments en petits dés ne dépassant pas 2-3 cm.

Nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.

Ne versez jamais d'eau de javel ou de solutions/tablettes de stérilisation chimiques dans l'appareil.

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence, de l'acétone ou de l'alcool pour nettoyer l'appareil.

- 1** Débranchez l'appareil et retirez le bol du bloc moteur (fig. 19).
- 2** Enlevez le couvercle du bol et retournez le couvercle (fig. 20).
- 3** Enlevez le tamis et la soupape du couvercle. (fig. 21)
- 4** Nettoyez la soupape à l'eau chaude savonneuse et rincez-la sous le robinet.
- 5** Enlevez les couteaux du bol (fig. 22).
- 6** Rincez bien les couteaux sous le robinet immédiatement après utilisation. Rincez également l'intérieur du tube de l'ensemble lames (fig. 23).

Manipulez l'ensemble lames avec précaution : les lames sont très coupantes.

Remarque : Pour un nettoyage en profondeur, mettez les couteaux au lave-vaisselle après les avoir rincés.

- 7** Lavez immédiatement après utilisation les autres éléments ayant été en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.

Remarque : Tous les éléments, à l'exception du bloc moteur, peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

- 8** Si nécessaire, nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- 9** Vérifiez que des résidus d'aliments n'ont pas pénétré dans le réservoir d'eau. Pour cela, regardez par l'ouverture de remplissage si des résidus d'aliments s'y trouvent ou vérifiez que l'eau n'a pas une couleur insolite, ou encore une odeur désagréable ou de brûlé. Si c'est le cas, nettoyez le réservoir d'eau (voir la section « Nettoyage du réservoir d'eau » dans ce chapitre).

- 10** Laissez le couvercle de l'ouverture de remplissage ouvert pour éviter que des bactéries ne se développent.

Détartrage du réservoir d'eau

Si des résidus d'aliments pénètrent dans le réservoir d'eau, il est possible qu'ils se fixent à l'élément chauffant dans le réservoir d'eau lors des prochaines cuissons à la vapeur. Vous ne pouvez pas éliminer ces particules simplement en rinçant le réservoir d'eau.

En outre, pour garantir un fonctionnement optimal, détartrez l'appareil toutes les quatre semaines. Pour réduire la formation de dépôts de calcaire, utilisez de l'eau bouillie ou filtrée dans l'appareil. Pour éliminer des résidus d'aliments dans le réservoir d'eau et détartre l'appareil, suivez les instructions de détartage ci-dessous.

- 1** Assurez-vous que l'appareil est éteint.
 - 2** Diluez un sachet d'acide citrique (10 g) dans 200 ml d'eau chaude.
- Remarque : Vous pouvez utiliser également une solution de 150 ml d'eau et de 50 ml de vinaigre blanc (8 % d'acide acétique).*
- 3** Versez la solution d'acide citrique (ou de vinaigre) et d'eau dans le réservoir d'eau.
 - 4** Fermez le couvercle de l'orifice de remplissage.
 - 5** Placez le bol vide (sans nourriture à l'intérieur) entièrement assemblé, avec l'ensemble lames et le couvercle sur le bloc moteur, en position de cuisson à la vapeur (c'est-à-dire avec le couvercle orienté vers le bas).
 - 6** Placez le bouton de commande sur la position de cuisson à la vapeur.
 - ▶ Le voyant vapeur s'allume en orange pour indiquer que la cuisson est en cours.
 - 7** Éteignez l'appareil au bout de 5-6 minutes de cuisson à la vapeur et débranchez-le.
 - 8** Videz la solution d'acide citrique (ou de vinaigre) et d'eau du réservoir d'eau. (fig. 24)
 - 9** Rincez soigneusement le réservoir d'eau et le bol à l'eau potable à plusieurs reprises.
 - 10** Remplissez le réservoir avec 200 ml d'eau et mettez l'appareil en position vapeur pendant 20 minutes en laissant le bol vide avant de l'utiliser à nouveau pour la cuisson d'aliments.
 - 11** Laissez le couvercle de l'ouverture de remplissage ouvert pour éviter que des bactéries ne se développent.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 25).

Rangement

- 1** Videz le réservoir d'eau avant de ranger l'appareil (fig. 24).
- 2** Nettoyez et séchez tous les éléments avant de ranger l'appareil (voir chapitre « Nettoyage »).
- 3** Pour éviter tout dommage, rangez l'appareil avec les couteaux dans le bol.
- 4** Ne placez pas le couvercle sur le bol et ne fermez pas l'ouverture de remplissage afin d'éviter que des bactéries ne se développent.

42 FRANÇAIS

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web www.philips.com/support ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale.

Spécificités techniques

- Tension/puissance : référez-vous à la plaque signalétique qui se trouve sous l'appareil.
- Capacité maximale du réservoir d'eau : 200 ml.
- Capacité maximale du bol pour les liquides : 450 ml.
- Protection : système de chauffe à température maîtrisée et verrou de sécurité.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité qui l'empêche de fonctionner si les différents éléments n'ont pas été assemblés correctement sur le bloc moteur.	Assemblez correctement les différents éléments. Voir chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Le voyant vapeur ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas connecté au secteur.	Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
	Le bol n'est pas bien placé sur le bloc moteur.	Placez bien le bol sur le bloc moteur.
	Vous souhaitez lancer un processus de cuisson à la vapeur tout de suite après le précédent.	Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir quelques minutes avant de lancer un nouveau processus de cuisson à la vapeur.
Les ingrédients ne sont pas complètement réchauffés.	Les morceaux contenus dans le bol sont trop gros, il y a trop d'aliments dans le bol, ou vous ne les avez pas laissés cuire assez longtemps.	Coupez la nourriture plus petit (2-3 cm), diminuez la quantité de nourriture dans le bol ou sélectionnez un temps de cuisson plus long (maximum 20 minutes). Consultez le livret de recettes et/ou le tableau du chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » pour vous assurer que vous sélectionnez un temps de cuisson correct pour les ingrédients que vous souhaitez cuire à la vapeur ou pour la recette que vous souhaitez préparer.

Problème	Cause possible	Solution
Impossible de mettre l'appareil en mode de cuisson à la vapeur.	Vous n'avez pas mis d'eau dans l'appareil.	Éteignez l'appareil et versez la bonne quantité d'eau.
	Vous n'avez pas correctement positionné le bol sur le bloc moteur.	Positionnez correctement le bol sur l'appareil (voir section « Cuisson à la vapeur » au chapitre « Utilisation de l'appareil »).
La cuisson à la vapeur est trop longue ou la fonction vapeur ne fonctionne pas du tout.	Le réservoir d'eau contient trop de calcaire.	Détartrez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et entretien ».
De la vapeur s'échappe de l'orifice de remplissage.	Le couvercle de l'orifice de remplissage n'est pas correctement fermé.	Fermez le couvercle de l'ouverture de remplissage correctement (clic).
	La sortie vapeur sur le bloc moteur est bloquée par de la nourriture ou par du calcaire.	Nettoyez la sortie vapeur avec un objet pointu en veillant à ne pas endommager l'anneau et, à l'avenir, suivez les instructions de détartrage. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartrage ».
	La sortie vapeur du couvercle est obstruée.	Enlevez la soupape et nettoyez bien la sortie vapeur du couvercle.
Le voyant vapeur se rallume une fois la cuisson terminée. Après un certain temps, l'appareil émet un bip.	Vous avez accidentellement laissé le bol sur le socle pendant plus de 10 minutes sans avoir éteint l'appareil.	Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil dans un délai de 10 minutes, puis mixez les aliments ou retirez-les du bol.
Les couteaux ou le bloc moteur sont bloqués.	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol.	Éteignez l'appareil et réduisez la quantité de nourriture. Ne remplissez pas le bol au-delà du bord supérieur de l'ensemble lames vert.
Une odeur désagréable se dégage du bloc moteur lors des premières utilisations.	Ce phénomène est normal.	Si l'odeur persiste, vérifiez si la quantité d'aliments mixés et la durée d'utilisation sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Ingrédients et temps de cuisson ».

44 FRANÇAIS

Problème	Cause possible	Solution
L'odeur persiste alors que je ne l'ai utilisé que quelques fois.	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol ou les avez mixés pendant trop longtemps.	Mettez des plus petites quantités d'aliments et ne les mixez pas pendant plus de 30 secondes consécutives.
L'appareil est très bruyant, dégage une odeur désagréable, chauffé, dégage de la fumée, etc.	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol.	Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante.
	Vous faites fonctionner l'appareil trop longtemps sans interruption.	Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives.
Le couvercle du bol fuit.	Le couvercle n'est pas placé correctement sur le bol.	Placez le couvercle correctement sur le bol. Reportez-vous au chapitre « Utilisation de l'appareil ».
	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol.	Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante.
L'orifice du réservoir d'eau, le bol, le filtre et le couvercle présentent des taches blanches.	Du calcaire s'est formé sur ces éléments.	Ce phénomène est normal. Retirez le calcaire régulièrement. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».
L'appareil fait du bruit et de la fumée s'en dégage pendant le mixage.	Le filtre n'est pas fixé au couvercle du bol.	Assurez-vous que le filtre est fixé au couvercle du bol.
L'eau du réservoir d'eau a une couleur insolite lorsque vous la videz ou lorsqu'elle pénètre dans le bol pendant la cuisson, ou elle a une odeur désagréable.	Des résidus d'aliments ont pénétré dans le réservoir d'eau pendant l'utilisation.	Nettoyez le réservoir d'eau selon les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyage du réservoir d'eau ». Utilisez l'appareil en respectant rigoureusement les instructions. Veillez à ne pas trop remplir le réservoir d'eau (maximum 200 ml) et à ne pas placer trop de nourriture dans le bol (ne pas remplir le bol au-delà du bord supérieur de l'ensemble lames vert). Ne cuisez pas à la vapeur de mêmes ingrédients pendant plus de 20 minutes et ne versez pas d'eau directement dans le bol pour la cuisson à la vapeur. Assurez-vous également que la soupape est fixée au couvercle.

Problème	Cause possible	Solution
Une odeur de nourriture grillée ou brûlée émane du réservoir d'eau	Des résidus d'aliments ont pénétré dans le réservoir d'eau pendant l'utilisation et ont formé une croûte sur l'élément chauffant.	Nettoyez le réservoir d'eau selon les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyage du réservoir d'eau ». Utilisez l'appareil en respectant rigoureusement les instructions. Veillez à ne pas trop remplir le réservoir d'eau (maximum 200 ml) et à ne pas placer trop de nourriture dans le bol (ne pas remplir le bol au-delà du bord supérieur de l'ensemble lames vert). Ne cuisez pas à la vapeur de mêmes ingrédients pendant plus de 20 minutes et ne versez pas d'eau directement dans le bol pour la cuisson à la vapeur. Assurez-vous également que la soupape est fixée au couvercle.
Il y a des taches sur la nourriture pour bébé ou l'eau dans le bol a une couleur insolite.	Des résidus d'aliments ont pénétré dans le réservoir d'eau pendant l'utilisation et ont formé une croûte sur l'élément chauffant. Ils ont ensuite pénétré dans le bol lors de la cuisson à la vapeur.	Nettoyez le réservoir d'eau selon les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyage du réservoir d'eau ». Utilisez l'appareil en respectant rigoureusement les instructions. Veillez à ne pas trop remplir le réservoir d'eau (maximum 200 ml) et à ne pas placer trop de nourriture dans le bol (ne pas remplir le bol au-delà du bord supérieur de l'ensemble lames vert). Ne cuisez pas à la vapeur de mêmes ingrédients pendant plus de 20 minutes et ne versez pas d'eau directement dans le bol pour la cuisson à la vapeur. Assurez-vous également que la soupape est fixée au couvercle.