



MARQUE: PHILIPS
REFERENCE: SCF875/02
CODIC: 4192940



NOTICE
↓

Always here to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

SCF875

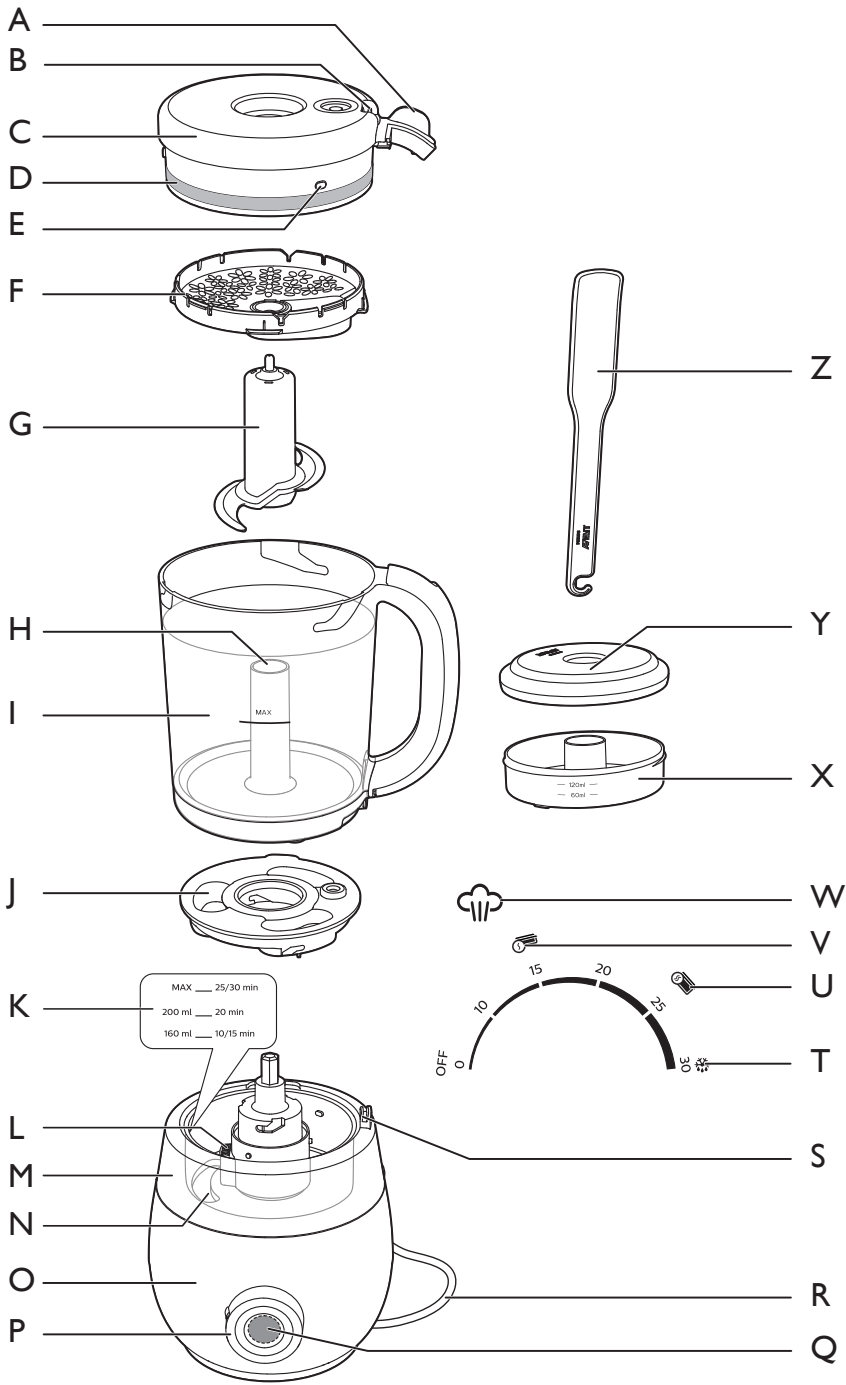
Question?
Contact
Philips

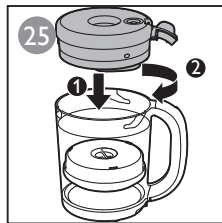
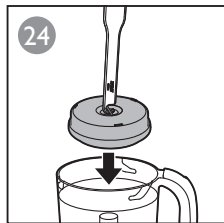
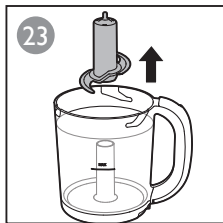
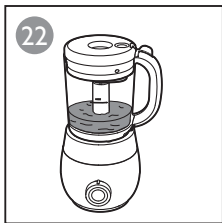
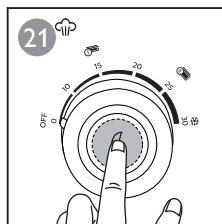
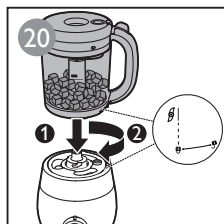
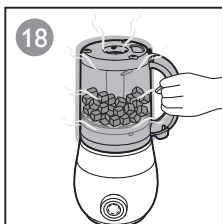
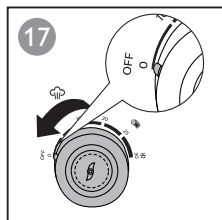
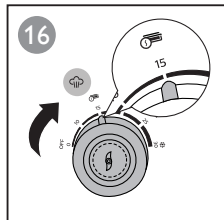
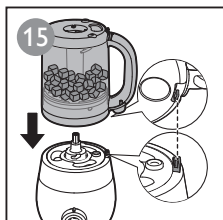
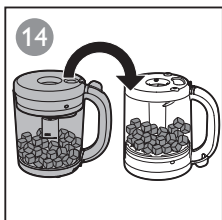
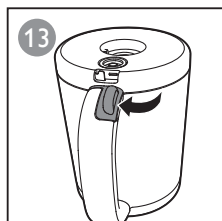
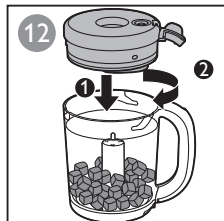
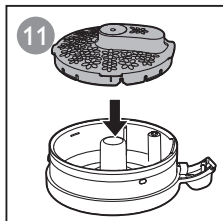
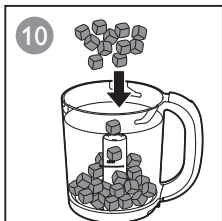
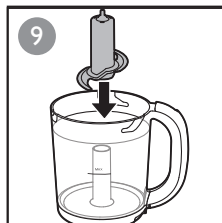
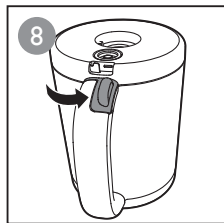
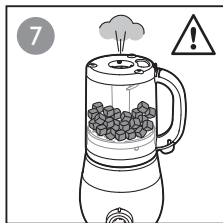
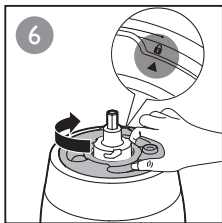
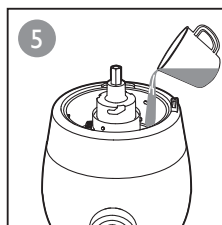
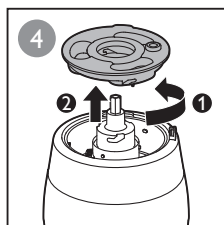
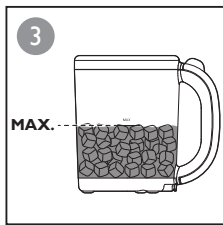
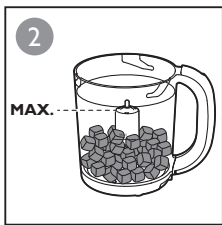


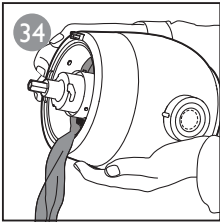
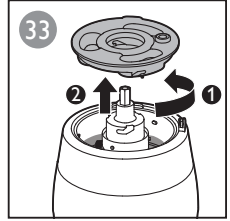
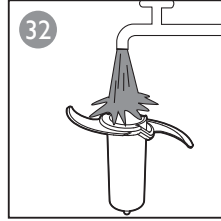
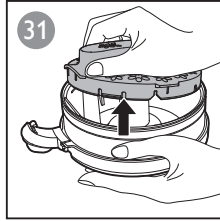
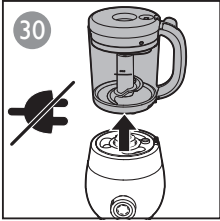
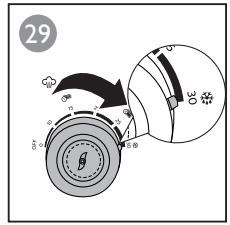
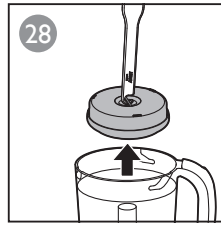
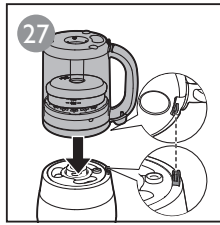
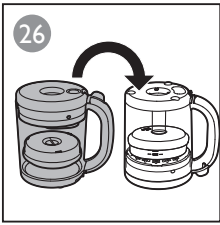
EN	User manual	1
DE	Benutzerhandbuch	23
FR	Mode d'emploi	49

ID	Buku Petunjuk Pengguna	75
TH	คู่มือผู้ใช้	99
VI	Hướng dẫn sử dụng	120

PHILIPS
AVENT







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



Contenu

Important	50
Introduction	55
Description générale	56
Avant la première utilisation	57
Utilisation de l'appareil	57
Ingrédients et temps de cuisson	65
Nettoyage et détartrage	66
Rangement	68
Recyclage	68
Garantie et service	69
Dépannage	69
Spécificités techniques	74

Important


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

Danger

- Ne plongez jamais l'unité principale dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne rincez pas l'appareil sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée correspond à celle du secteur dans votre région.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil (y compris les accessoires).
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants (y compris les accessoires).
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames coupantes, que vous videz le bol et que vous nettoyez l'appareil.

- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- L'appareil devient chaud pendant la phase de cuisson vapeur et le reste un peu après (en particulier les surfaces portant le symbole «  »), ce qui peut provoquer des brûlures en cas de contact. Soulevez le bol uniquement par sa poignée.
- De la vapeur brûlante s'échappe du bol lors de la cuisson et lorsque vous retirez le couvercle.
- Prenez garde à la vapeur brûlante qui s'échappe du réservoir d'eau lorsque vous ouvrez son couvercle.
- Une fois le cycle de cuisson vapeur terminé, de la vapeur brûlante continue à s'échapper pendant quelques instants des orifices situés sur le couvercle du réservoir d'eau et sur le bol. Faites attention en enlevant le bol de l'unité principale.
- Si l'appareil n'est pas utilisé correctement, de la vapeur brûlante peut s'échapper autour du couvercle du réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Dépannage » pour empêcher ou résoudre ce problème.
- Soyez très prudent(e) lorsque vous versez du liquide brûlant dans le bol afin d'éviter les éclaboussures.
- Mettez toujours les aliments préalablement mixés dans le pot de conservation si vous souhaitez les réchauffer ou les décongeler avec cet appareil.
- N'utilisez pas cet appareil pour hacher des ingrédients durs et collants.
- Ne versez jamais d'eau de javel ou de solutions/tablettes de stérilisation chimiques 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.
- Laissez toujours refroidir l'appareil pendant 10 minutes après un cycle de cuisson vapeur avant d'en démarrer un nouveau.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes consécutives. Si vous n'avez pas terminé le mixage après 30 secondes, relâchez le bouton pour arrêter le mixage et attendez quelques secondes avant de poursuivre. Si l'unité principale chauffe, laissez-la refroidir pendant quelques minutes avant de poursuivre.
- Ne versez jamais d'eau ou tout autre liquide dans le bol afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Retirez toujours le couvercle du pot de conservation avant de l'utiliser pour réchauffer des aliments dans un four à micro-ondes.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Lorsque l'appareil doit être laissé sans surveillance, débranchez-le systématiquement. De même, débranchez-le avant tout montage, démontage, nettoyage ou manipulation des pièces détachables.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Placez toujours le bouton de commande sur la position d'arrêt (**OFF**) à la fin de chaque opération de cuisson vapeur, réchauffage ou décongélation.
- Ne mettez jamais le bol ou une autre partie de l'appareil dans un micro-ondes (à l'exception des pots de conservation) car les parties métalliques de la poignée du bol et de l'ensemble lames ne sont pas adaptées à cette utilisation.
- Ne stérilisez jamais le bol ou une autre partie de l'appareil dans un stérilisateur (à l'exception des pots de conservation) car les parties métalliques de la poignée

du bol et de l'ensemble lames ne sont pas adaptées à cette utilisation.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane. L'appareil diffuse de la vapeur brûlante pendant son utilisation. Veillez à laisser suffisamment d'espace libre tout autour pour éviter d'endommager vos placards ou tout autre objet.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez la réparation de l'appareil à un Centre Service Agréé Philips.
- N'utilisez jamais la fonction de cuisson vapeur sans avoir mis de l'eau dans le réservoir d'eau.
- Assurez-vous que la quantité d'eau versée dans le réservoir ne dépasse pas le repère maximal situé sur le côté du réservoir (250 ml) ni l'indication du niveau d'eau maximal présente à l'intérieur.
- Veillez à ce que le couvercle du réservoir d'eau soit correctement verrouillé avant de placer le bol sur l'unité principale.
- Lorsque vous préparez des ingrédients à la vapeur, veillez à ne pas remplir le bol au-delà de l'ensemble lames gris (fig. ②).
- Lorsque vous mixez des liquides, ne dépassez pas le niveau de remplissage **MAXIMAL** indiqué sur le bol (720 ml) (fig. ③).
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- N'insérez aucun objet dans l'orifice de sortie du couvercle du réservoir d'eau ou dans l'arrivée de vapeur du couvercle du bol.

- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau pendant une cuisson vapeur, car de l'eau brûlante et de la vapeur pourraient s'échapper de l'appareil.
- Avant d'ouvrir le couvercle du bol et d'ajouter d'autres ingrédients à mixer, assurez-vous que le couvercle a suffisamment refroidi après la cuisson.
- N'alimentez jamais cet appareil à l'aide d'un interrupteur externe tel qu'un minuteur et ne le connectez pas à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Vérifiez toujours la température des aliments cuisinés sur le dos de votre main pour vous assurer qu'ils sont sans danger pour votre bébé.
- Vérifiez toujours la consistance de la nourriture pour votre bébé. Pour obtenir des informations sur la consistance appropriée des aliments en fonction de l'âge, consultez les conseils professionnels sur la diversification alimentaire fournis avec cet appareil ou demandez l'avis d'un médecin ou d'un spécialiste.
- Utilisez exclusivement la spatule fournie pour retirer les aliments du bol.
- Un détartrage régulier permet d'éviter d'endommager l'appareil.
- Le pot de conservation fourni avec cet appareil n'est pas un ustensile d'alimentation pour enfant. Ne faites pas manger les enfants directement dans le pot de conservation.
- Avant d'utiliser le pot de conservation, lavez-le abondamment, puis stérilisez-le à l'aide d'un stérilisateur Philips Avent ou plongez-le dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Cette opération permet de garantir un maximum d'hygiène. Si vous utilisez de l'eau bouillante pour stériliser le pot de conservation, veillez à ce que le récipient en contienne suffisamment et que le pot ne reste pas en contact trop longtemps avec celui-ci afin d'éviter les déformations dues à la chaleur.
- Assurez-vous que la quantité d'aliments dans le pot de conservation ne dépasse pas le volume maximal indiqué sur le côté. Dans le cas contraire, le pot risque de fuir.

- Lorsque vous réchauffez ou décongelez des aliments, assurez-vous que le couvercle du pot de conservation est fermé hermétiquement avant de le placer dans le bol pour éviter tout risque de fuite au moment de le retirer du bol.
- L'utilisation d'un micro-ondes pour chauffer des aliments placés dans le pot de conservation fourni peut affecter leur valeur nutritionnelle et créer des points brûlants. Mélangez toujours les aliments chauffés afin de garantir une répartition homogène de la chaleur et testez la température avant de servir.
- Ne sélectionnez pas la fonction gril si vous utilisez un micro-ondes combiné (avec fonction gril) pour réchauffer ou décongeler des aliments placés dans les pots de conservation. Si vous venez d'utiliser le gril, attendez que le four à micro-ondes ait refroidi avant d'y placer des pots de conservation, car la chaleur résiduelle risque de les endommager.

Systèmes de sécurité

Pour votre sécurité pendant l'utilisation, cet appareil est équipé d'un verrou de sécurité intégré. Cet appareil ne fonctionne que si toutes les pièces ont été correctement assemblées. L'assemblage correct de toutes les pièces neutralise le verrou de sécurité intégré.

Cet appareil est également équipé d'une fonction d'arrêt de sécurité en cas de surchauffe. Une surchauffe peut se produire si le temps d'attente entre deux cycles de cuisson vapeur est trop court. Si l'arrêt de sécurité en cas de surchauffe de l'appareil s'active pendant un cycle de cuisson vapeur, placez le bouton de commande en position d'arrêt (**OFF**) et laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes. Vous pouvez ensuite à nouveau utiliser l'appareil.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips Avent ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips Avent, veuillez enregistrer votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Le robot cuiseur-mixeur 4 en 1 pour bébé aide les parents à préparer des repas sains pour leurs bébés grâce aux fonctions vapeur et mixage combinées en un seul appareil. Vous pouvez également utiliser le robot pour décongeler et réchauffer la nourriture pour bébé.

Description générale

Présentation du produit (fig. ①)

- A** Languette du couvercle
- B** Connecteur du couvercle du bol
- C** Couvercle du bol
- D** Bague d'étanchéité
- E** Goupille de sécurité
- F** Filtre
- G** Ensemble lames
- H** Support de l'ensemble lames
- I** Bol
- J** Couvercle du réservoir d'eau
- K** Repères du niveau d'eau
- L** Indication de niveau d'eau maximal
- M** Réservoir d'eau (non amovible)
- N** Chaudière
- O** Unité principale
- P** Bouton de commande
- Q** Bouton de mixage
- R** Cordon d'alimentation
- S** Zone de verrouillage du réservoir d'eau

Aperçu des commandes (fig. ①)

- T** Fonction de décongélation
- U** Fonction de réchauffage pour le pot de conservation de 240 ml
- V** Fonction de réchauffage pour le pot de conservation de 120 ml
- W** Voyant vapeur

Accessoires (fig. ①)

- X** Pot de conservation
- Y** Couvercle du pot de conservation
- Z** Spatule

Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'appareil de l'emballage.
- 2 Nettoyez soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage ».
- 3 Nous vous recommandons d'effectuer un cycle de cuisson vapeur avec un bol vide avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Reportez-vous aux chapitres « Remplissage du réservoir » et « Cuisson à la vapeur ».

Utilisation de l'appareil



Attention

- Vérifiez toujours la température des aliments cuisinés sur le dos de votre main pour vous assurer qu'ils sont sans danger pour votre bébé.

Cet appareil est conçu pour cuire à la vapeur des ingrédients frais solides et pour les mixer jusqu'à obtenir la consistance voulue. Consultez le livret fourni pour des idées de recettes savoureuses et nourrissantes. L'appareil peut également être utilisé pour cuire et mixer des aliments séparément. Pour le mixage seul, reportez-vous au chapitre « Mixage sans cuisson à la vapeur ».

Cet appareil peut également être utilisé pour décongeler ou réchauffer des aliments cuits conservés dans les pots de conservation spécialement conçus à cet effet. Utilisez toujours ces pots de conservation pour décongeler ou réchauffer les aliments mixés. Si vous décongelez ou réchauffez des aliments conservés dans d'autres récipients, les aliments traverseront le filtre et saliront le couvercle du bol. Ne mettez jamais le bol contenant des aliments mixés en position de cuisson vapeur sur l'unité centrale.

Ne cuisez jamais les mêmes ingrédients crus pendant plus de 30 minutes ou plus d'une fois.

Cet appareil n'est PAS destiné aux usages suivants.

- Cuisson d'ingrédients crus surgelés
- Cuisson d'ingrédients précédemment mixés sans pot de conservation
- Cuisson des mêmes ingrédients pendant plus de 30 minutes
- Cuisson de riz et pâtes
- Mixage préalable, puis cuisson
- Chauffage ou réchauffage de liquides, tels que soupes, sauces ou eau
- Maintien de nourriture au chaud pendant plusieurs heures
- Hachage d'ingrédients durs tels que des glaçons ou des morceaux de sucre ou des ingrédients collants tels que du fromage


Remplissage du réservoir

Remarque


- Assurez-vous que la quantité d'eau versée dans le réservoir ne dépasse pas le repère maximal situé sur le côté du réservoir (250 ml) ni l'indication du niveau d'eau maximal présente à l'intérieur.
- Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau déminéralisée ou distillée, car les minéraux contenus dans l'eau minérale ou l'eau du robinet accélèrent la formation de calcaire dans le réservoir.
- En dehors des produits destinés au détartrage, ne placez jamais de liquides autres que de l'eau dans le réservoir.

1 Tournez le couvercle du réservoir dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir (fig. ④), puis remplissez le réservoir avec de l'eau jusqu'au niveau requis en respectant les repères correspondants, conformément aux informations présentées dans le chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » du mode d'emploi ou du livret de recettes fourni (fig. ⑤).

2 Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (fig. ⑥).

↳ Lorsque le couvercle du réservoir est correctement verrouillé, l'icône ▲ située sur le couvercle se trouve en face de l'icône  située sur le réservoir.

Remarque

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

Cuisson à la vapeur

Attention

- La vapeur ou l'eau chaude peut vous brûler les doigts. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, ni la vapeur qui s'échappe de sa partie supérieure afin d'éviter toute brûlure, et veillez à ce que les enfants respectent également cette mesure de précaution. (Fig. ⑦.)

**Remarque**

- Décongelez toujours les ingrédients congelés crus avant de les placer dans le bol pour les cuire à la vapeur. Enlevez toujours l'excès d'eau des ingrédients décongelés avant de les mettre dans le bol.
- Ne dépassez pas le bord supérieur de l'ensemble lames gris lorsque vous ajoutez des ingrédients.
- Ne versez jamais d'eau ou tout autre liquide dans le bol afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- L'appareil ne démarre pas tant que le bol n'est pas correctement positionné.
- Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit placée correctement tout autour du couvercle du bol avant toute cuisson vapeur et que le côté plat de cette bague soit orienté vers l'extérieur.

- 1** Poussez la languette du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de libérer le couvercle du bol (fig. ⑧).
- 2** Si l'ensemble lames n'a pas été installé, placez-le sur son support dans le bol (fig. ⑨).
- 3** Nous vous recommandons de couper les ingrédients solides en petits morceaux (cubes de moins de 1 cm).
- 4** Placez les ingrédients dans le bol (fig. ⑩).
- 5** Placez le filtre dans le couvercle du bol (fig. ⑪).
- 6** Placez le couvercle sur le bol et fermez-le hermétiquement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. ⑫).

**Remarque**

- Le bol possède des rainures qui permettent de guider facilement les goupilles de verrouillage et de fermer correctement le couvercle. Assurez-vous que la languette du couvercle s'emboîte correctement dans la poignée du bol (fig. ⑬).


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

**Remarque**

- Assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau est correctement verrouillé avant de placer le bol sur l'unité principale.

- 8** Retournez le bol de façon à ce que le couvercle se retrouve au-dessous (fig. ⑭).
- 9** Alignez le connecteur du couvercle du bol sur la zone de verrouillage du réservoir, puis positionnez le bol sur l'unité principale avec le couvercle

au-dessous (fig. ⑮). Appuyez sur le bol pour le fixer solidement sur l'unité principale, puis assurez-vous que la poignée se trouve sur le côté droit.

- 10 Si le bouton de commande n'est pas en position d'arrêt (OFF), placez-le d'abord dans cette position.
- 11 Branchez l'appareil.
- 12 Tournez le bouton de commande pour sélectionner le temps de cuisson vapeur souhaité (fig. ⑯). Reportez-vous au tableau du chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » ainsi qu'au livret de recettes pour connaître les temps de cuisson recommandés.
 - ↳ Le voyant vapeur blanc  s'allume pour indiquer que la cuisson vapeur est en cours.
 - ↳ Une fois le cycle de cuisson vapeur terminé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant vapeur s'éteint.
- 13 Remplacez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF) (fig. ⑰). Avant de retirer le bol, attendez 2 minutes ou le temps nécessaire pour que la vapeur ne s'échappe plus de l'appareil.



Attention

- Avant de lancer un autre cycle de cuisson vapeur, laissez refroidir l'appareil pendant 10 minutes, videz l'eau encore présente dans le réservoir, puis remplissez ce dernier avec de l'eau fraîche.





- 14 Pour mixer des ingrédients cuits à la vapeur, reportez-vous au chapitre « Mixage après la cuisson à la vapeur ».
- 15 Il est possible que le réservoir contienne encore un peu d'eau après un cycle de cuisson vapeur. Ce phénomène est normal. Attendez que l'unité ait refroidi à la température de la pièce, puis videz le réservoir de l'eau restante. Pour vider ou nettoyer le réservoir, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage ».

Mixage après la cuisson à la vapeur



Attention

- Le bol et le couvercle sont brûlants après un cycle de cuisson vapeur. Tenez le bol uniquement par sa poignée conçue spécialement pour résister à la chaleur (fig. ⑱).
- Vérifiez toujours que le couvercle du bol est correctement fermé et verrouillé pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Avant d'ouvrir le couvercle du bol pour ajouter d'autres ingrédients (en veillant à ne pas dépasser le bord supérieur de l'ensemble lames gris) ou vider l'eau, assurez-vous systématiquement qu'il n'est plus chaud.
- Si vous avez ajouté d'autres liquides, ne mettez pas le bol en position de cuisson vapeur car le liquide traverserait le filtre.

- 1 À partir de la position de cuisson vapeur, soulevez le bol par la poignée et retournez-le (fig. 19). Secouez le bol pour que les ingrédients cuits à la vapeur se déposent sur les lames au fond du récipient.
- 2 Au besoin, retirez le couvercle du bol et ajoutez d'autres ingrédients à mixer (par ex. de l'eau pour une purée ou d'autres ingrédients cuits, comme du riz ou des pâtes). Remplacez le couvercle sur le bol avant de commencer à mixer.
- 3 Placez le bol correctement sur l'unité principale avec le couvercle au-dessus, alignez l'icône  du bol sur l'icône  de l'unité principale, puis fixez solidement le bol sur l'unité principale en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 20). Veillez à ce que la poignée soit placée du côté droit.
 - ↳ Lorsque le bol est correctement fixé sur l'unité principale, l'icône  du bol s'aligne sur l'icône  de l'unité principale.
- 4 Poussez le bouton de mixage et maintenez-le enfoncé pour commencer à mixer, puis continuez jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance souhaitée (fig. 21).



Attention

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

- 5 Une fois le mixage terminé, relâchez le bouton de mixage (fig. 22).
- 6 Débranchez l'appareil.
- 7 Retirez les aliments mixés du bol. Si nécessaire, utilisez la spatule fournie avec l'appareil.

Mixage sans cuisson à la vapeur

Cet appareil est destiné aux usages suivants.

- Réduire en purée des ingrédients cuits à la vapeur ou cuisinés
- Mixer des liquides et des fruits



Attention

- L'appareil n'est pas conçu pour hacher des ingrédients durs tels que des glaçons et des morceaux de sucre ou des ingrédients collants tels que du fromage.
- Si vous avez ajouté des liquides dans le bol, ne mettez jamais celui-ci en position de cuisson vapeur car les liquides traverseraient le filtre.





Remarque

- Lorsque vous mixez des ingrédients avec des liquides, assurez-vous de ne pas remplir le bol au-delà de l'indication du niveau maximal (**MAX**).
- Ne dépassez pas le bord supérieur de l'ensemble lames gris lorsque vous ajoutez des ingrédients.
- Ne mettez jamais le bol contenant des aliments mixés en position de cuisson vapeur sur l'unité centrale.
- Si les ingrédients restent collés aux parois du bol ou s'ils ne sont pas suffisamment mixés, relâchez le bouton de mixage, retirez le bol de l'unité principale et décollez les ingrédients avec la spatule ou ajoutez un peu de liquide (par ex. de l'eau) jusqu'à ce que les aliments mixés aient la consistance souhaitée pour votre bébé. Lorsque vous ajoutez du liquide dans le bol, veillez à ne pas dépasser l'indication du niveau maximal (**MAX**).
- Assurez-vous que les aliments mixés ont la bonne consistance pour votre bébé avant de les servir. Pour obtenir des informations sur la consistance appropriée des aliments en fonction de l'âge, consultez les conseils professionnels sur la diversification alimentaire fournis avec cet appareil ou demandez l'avis d'un médecin ou d'un spécialiste.
- Ne mixez pas de grandes quantités d'ingrédients solides en une fois. Préparez-les en plusieurs petites fournées pour obtenir une consistance plus fine.

- 1 Placez l'ensemble lames sur son support dans le bol (fig. ⑨).
- 2 Coupez les ingrédients solides en petits morceaux (dés d'environ 1 cm) avant de les placer dans le bol.
- 3 Placez les ingrédients dans le bol (fig. ⑩).
- 4 Placez le filtre dans le couvercle du bol (fig. ⑪).
- 5 Placez le couvercle sur le bol et fermez-le solidement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. ⑫).

Remarque

- Le bol possède des rainures qui permettent de guider facilement les goupilles de verrouillage et de fermer correctement le couvercle. Assurez-vous que la languette du couvercle s'emboîte correctement dans la poignée du bol (fig. ⑬).

- 6 Placez le bol correctement sur l'unité principale avec le couvercle au-dessus, alignez l'icône  du bol sur l'icône  de l'unité principale, puis fixez solidement le bol sur l'unité principale en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. ⑳). Veillez à ce que la poignée soit placée du côté droit.
 - ↳ Lorsque le bol est correctement fixé sur l'unité principale, l'icône  du bol s'aligne sur l'icône  de l'unité principale.
- 7 Appuyez sur le bouton de mixage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que les aliments soient correctement mixés (fig. ㉑).

**Attention**

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


- 8 Une fois le mixage terminé, relâchez le bouton de mixage (fig. 22).
- 9 Débranchez l'appareil.
- 10 Retirez les aliments mixés du bol. Si nécessaire, utilisez la spatule fournie avec l'appareil.

Réchauffage

Un pot de conservation de 120 ml est inclus avec l'appareil. Utilisez-le pour réchauffer les aliments pour bébé que vous avez préparés avec l'appareil.

**Remarque**

- Un ensemble de 2 pots de conservation d'une capacité de 120 ml et 240 ml (SCF876) peut être acheté séparément dans certains pays.
- Placez toujours les aliments préalablement mixés dans le pot de conservation pour les réchauffer.
- Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit placée correctement tout autour du couvercle du bol avant de réchauffer vos préparations et que le côté plat de cette bague soit orienté vers l'extérieur.

- 1 Versez la quantité appropriée d'eau dans le réservoir.
 - ↳ Si vous utilisez le pot de conservation de 120 ml, versez 160 ml d'eau dans le réservoir (c.-à-d. jusqu'au repère de niveau d'eau correspondant à 10/15 min.). Si vous utilisez le pot de conservation de 240 ml (acheté séparément), versez de l'eau jusqu'au repère MAX situé sur le côté du réservoir ou jusqu'à l'indication de niveau d'eau maximal présente à l'intérieur.
- 2 Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (fig. 6).
 - ↳ Lorsque le couvercle du réservoir est correctement verrouillé, l'icône ▲ située sur le couvercle se trouve en face de l'icône  située sur le réservoir.
- 3 Retirez l'ensemble lames du bol (fig. 23).
- 4 Retournez le pot de conservation et placez-le sur le support de l'ensemble lames dans le bol (fig. 24).
- 5 Placez le couvercle sur le bol et fermez-le hermétiquement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 25).

Remarque

- Le bol possède des rainures qui permettent de guider facilement les goupilles de verrouillage et de fermer correctement le couvercle. Assurez-vous que la languette du couvercle s'emboîte correctement dans la poignée du bol (fig. 13).

6 Retournez le bol de façon à ce que le couvercle se retrouve au-dessous (fig. 26).

7 Alignez le connecteur du couvercle du bol sur la zone de verrouillage du réservoir, puis positionnez le bol sur l'unité principale avec le couvercle au-dessous (fig. 27). Appuyez sur le bol pour le fixer solidement sur l'unité principale, puis assurez-vous que la poignée se trouve sur le côté droit.

Remarque

- Assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau est correctement verrouillé avant de placer le bol sur l'unité principale.

8 Si le bouton de commande n'est pas en position d'arrêt (OFF), placez-le d'abord dans cette position.

9 Branchez l'appareil.

10 Tournez le bouton de commande pour sélectionner le temps de réchauffage adapté au pot de conservation placé dans le bol (fig. 16).

↳ Choisissez 15 minutes (15) si vous utilisez le pot de conservation de 120 ml ou 25 minutes (25) si vous utilisez le pot de conservation de 240 ml (acheté séparément).

↳ Le voyant vapeur blanc (vapeur) s'allume pour indiquer que le réchauffage est en cours.

11 Une fois le cycle de réchauffage terminé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant vapeur (vapeur) s'éteint.

12 Remplacez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF) (fig. 17). Avant de retirer le bol, attendez 2 minutes ou le temps nécessaire pour que la vapeur ne s'échappe plus de l'appareil.

13 Ouvrez le couvercle et retirez le pot de conservation à l'aide du crochet de la spatule (fig. 28).




14 Il est possible que le réservoir contienne encore un peu d'eau après un cycle de réchauffage. Ce phénomène est normal. Attendez que l'unité ait refroidi à la température de la pièce, puis videz le réservoir de l'eau restante. Pour vider ou nettoyer le réservoir, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage ».

Décongélation

Si vous avez utilisé les pots de conservation spécialement conçus pour congeler les aliments mixés, vous pouvez utiliser l'appareil pour les décongeler délicatement.

**Remarque**

- Placez toujours les aliments préalablement mixés dans le pot de conservation pour les décongeler.
- Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit placée correctement tout autour du couvercle du bol avant de décongeler vos préparations et que le côté plat de cette bague soit orienté vers l'extérieur.

- 1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère maximal situé sur le côté du réservoir ou jusqu'à l'indication du niveau d'eau maximal présente à l'intérieur.
- 2 Suivez les étapes 2 à 8 du chapitre « Réchauffage ».
- 3 Tournez le bouton de commande et sélectionnez 30 minutes  (fig. 29).
↳ Le voyant vapeur blanc  s'allume pour indiquer que la décongélation est en cours.
- 4 Une fois le cycle de décongélation terminé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant vapeur  s'éteint.
- 5 Remplacez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF) (fig. 17). Avant de retirer le bol, attendez 2 minutes ou le temps nécessaire pour que la vapeur ne s'échappe plus de l'appareil.
- 6 Ouvrez le couvercle et retirez le pot de conservation à l'aide du crochet de la spatule (fig. 28).
- 7 Il est possible que le réservoir contienne encore un peu d'eau après un cycle de décongélation. Ce phénomène est normal. Attendez que l'unité ait refroidi à la température de la pièce, puis videz le réservoir de l'eau restante. Pour vider ou nettoyer le réservoir d'eau, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage ».

**Remarque**

- Ne décongelez les mêmes ingrédients qu'une seule fois.
- À l'issue de la décongélation, nous vous recommandons d'exécuter un nouveau cycle de réchauffage pour bien réchauffer les aliments.

Ingrédients et temps de cuisson

Type d'aliment	Ingrédients	Temps de cuisson approximatif (min)*	Niveau d'eau dans le réservoir (ml)
Fruits	Pomme	15	160
	Orange/mandarine	15	160
	Pêche	10	160
	Poire	15	160
	Ananas	20	200
	Prune	10	160
	Fraise	15	160

Type d'aliment	Ingrédients	Temps de cuisson approximatif (min)*	Niveau d'eau dans le réservoir (ml)
Légumes	Asperges	15	160
	Brocoli	15	160
	Carotte	20	200
	Chou-fleur	15	160
	Céleri	15	160
	Aubergine	15	160
	Fenouil	15	160
	Haricots verts	20	200
	Poireaux	15	160
	Oignon	15	160
	Pois	15	160
	Poivron	15	160
	Pomme de terre	20	200
	Citrouille	15	160
	Épinard	15	160
	Rutabaga	15	160
	Maïs	15	160
	Patate douce	15	160
	Tomate	15	160
	Navet	15	160
Courgette	15	160	
Viande	Poulet, bœuf, agneau, porc, etc.	20	200
Poisson	Saumon, merlan, sole, cabillaud, truite, etc.	15	160

* Le temps de cuisson à la vapeur peut varier. Les temps approximatifs sont basés sur l'utilisation d'ingrédients coupés en petits cubes de moins de 1 cm et pour une portion de 250 g.

Nettoyage et détartrage

Nettoyage



Attention

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais l'unité principale dans l'eau. Ne rincez jamais l'unité principale en la passant sous le robinet.
- Ne versez jamais d'eau de javel ou de solutions/tablettes de stérilisation chimiques dans l'appareil.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence, de l'acétone ou de l'alcool pour nettoyer l'appareil.



Remarque

- Toutes les pièces, à l'exception de l'unité principale, peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- Veillez à toujours replacer la bague d'étanchéité sur le couvercle du bol après l'avoir retirée pour la nettoyer en vous assurant que le côté plat est bien orienté vers l'extérieur.

- 1 Débranchez l'appareil et retirez le bol de l'unité principale (fig. 30).
- 2 Poussez la languette du couvercle du bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de libérer le couvercle (fig. 8).
- 3 Saisissez l'aspérité présente sur le filtre et retirez ce dernier par le côté pour le libérer du couvercle du bol (fig. 31).
- 4 Démontez la bague d'étanchéité du couvercle du bol pour la nettoyer, lorsque nécessaire.
- 5 Retirez l'ensemble lames (fig. 23).
- 6 Nettoyez abondamment l'ensemble lames sous le robinet immédiatement après usage. Veillez également à rincer l'intérieur du tube de l'ensemble lames (fig. 32).



Attention

- Manipulez-le avec prudence. Les bords sont très coupants.

- 7 Tournez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le du réservoir (fig.).
- 8 Nettoyez le réservoir d'eau sous le robinet.
- 9 Videz toute eau en excès dans le réservoir. Si nécessaire, versez de l'eau fraîche dans le réservoir (fig. 5) et rincez-le (fig. 34). Répétez autant de fois que nécessaire pour nettoyer le réservoir.
- 10 Nettoyez toutes les autres pièces en contact avec les aliments avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle immédiatement après leur utilisation.
- 11 Séchez l'unité principale et toutes les autres pièces après les avoir nettoyées.

Détartrage du réservoir d'eau

Pour des performances optimales, nous vous recommandons de détarter l'appareil toutes les 4 semaines. Pour réduire l'accumulation de calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau déminéralisée ou distillée pour la cuisson vapeur, le réchauffage ou la décongélation.

Pour détarter l'appareil, suivez les instructions de détartage suivantes :

- 1 Assurez-vous que l'appareil est éteint.
- 2 Mélangez 80 ml de vinaigre blanc (6 % d'acide acétique) et 80 ml d'eau, ou utilisez de l'acide citrique avec un peu d'eau tiède pour détarter le réservoir d'eau.
- 3 Faites bouillir la solution dans le réservoir d'eau.
- 4 Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer correctement.
- 5 Attendez 6 heures/une nuit ou jusqu'à dissolution complète du calcaire.
- 6 Videz la solution utilisée pour nettoyer le réservoir d'eau (fig. 34).
- 7 Si les dépôts de calcaire ne sont pas complètement éliminés, répétez les étapes 1 à 6 du cycle de détartage, décrites dans ce chapitre.
- 8 Versez de l'eau fraîche dans le réservoir (fig. 5) et rincez-le (fig. 34). Répétez autant de fois que nécessaire pour nettoyer le réservoir.
- 9 Rincez soigneusement le réservoir sous le robinet.
- 10 Remplissez-le avec 200 ml d'eau, puis mettez l'appareil en position vapeur pendant 20 minutes avec le bol vide avant de l'utiliser de nouveau pour la cuisson d'aliments.

Rangement

- 1 Videz le réservoir d'eau avant de ranger l'appareil (fig. 34).
- 2 Nettoyez et séchez toutes les pièces avant de ranger l'appareil (reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartage »).
- 3 Pour éviter tout dommage, rangez l'appareil avec les couteaux dans le bol.
- 4 Vérifiez toujours si les couvercles du réservoir d'eau et du bol sont correctement fermés avant de ranger l'appareil.

Recyclage



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).


Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.


Garantie et service



Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez des problèmes, consultez le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com/avent ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (reportez-vous au dépliant de garantie internationale fourni pour obtenir plus de détails). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec 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.	Cet appareil est équipé d'un verrou de sécurité. Cet appareil ne fonctionnera pas si les pièces ne sont pas correctement assemblées sur l'unité principale.	Assemblez toutes les pièces correctement. Avant la cuisson vapeur, le bol doit être placé verticalement sur l'unité principale avec son couvercle en-dessous. Avant le mixage, placez le bol sur l'unité principale avec son couvercle au-dessus et verrouillez le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
Le voyant vapeur  ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche sur la prise.
	Le bol n'est pas placé correctement sur l'unité principale.	Placez le bol correctement sur l'unité principale avec le couvercle en-dessous.
	Vous avez lancé un nouveau cycle de cuisson vapeur immédiatement après le précédent.	Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de lancer un nouveau cycle de cuisson vapeur.
	Le bouton de commande n'a pas été placé en position d'arrêt (OFF) à la fin du précédent cycle de cuisson vapeur.	Tournez d'abord le bouton de commande en position d'arrêt (OFF) puis tournez-le à nouveau pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

Problème	Cause possible	Solution
Une odeur désagréable se dégage du réservoir d'eau lors des premières utilisations.	Vous n'avez pas pré-lavé le réservoir d'eau avant utilisation.	Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage » pour nettoyer le réservoir d'eau, puis lancez un cycle de cuisson vapeur avec un bol vide.
L'appareil ne produit pas de vapeur.	Vous n'avez pas mis d'eau dans le réservoir.	Éteignez et débranchez l'appareil, puis ajoutez de l'eau dans le réservoir.
	Le réservoir d'eau contient trop de calcaire.	Détartrez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et détartrage ».
De la vapeur fuit du réservoir d'eau.	Le couvercle du réservoir d'eau n'a pas été fermé correctement.	Fermez correctement le couvercle du réservoir d'eau. Veillez à ce que l'icône ▲ sur le couvercle du réservoir d'eau se trouve en face de l'icône  du réservoir d'eau.
	Le bol n'est pas assemblé correctement sur l'unité principale.	Placez le bol correctement sur l'unité principale.
	La sortie vapeur du couvercle du réservoir d'eau est bloquée par des résidus ou des dépôts de calcaire.	Nettoyez la sortie vapeur du couvercle du réservoir d'eau.
	L'arrivée vapeur sur le couvercle du bol est bloquée par des résidus alimentaires.	Nettoyez l'arrivée vapeur du couvercle du bol.
Les aliments ne chauffent pas de façon complètement homogène.	Les morceaux dans le bol sont trop gros.	Coupez les aliments en plus petits morceaux (cubes d'1 cm maximum).
	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol.	Retirez des aliments du bol.

Problème	Cause possible	Solution
	Le réservoir d'eau contient trop d'eau ou pas assez.	Ajoutez la quantité d'eau correspondant au temps de cuisson. Consultez le livret de recettes et/ou le tableau dans le chapitre « Ingrédients et temps de cuisson » pour vous assurer d'ajouter la quantité d'eau correspondant au temps de cuisson des ingrédients à cuire à la vapeur. Vous pouvez également vous reporter à la recette que vous souhaitez préparer.
	Le temps de cuisson vapeur n'est pas assez long.	Sélectionnez un temps de cuisson plus long (30 minutes max.).
	Le bol n'est pas placé correctement sur l'unité principale.	Placez le bol correctement sur l'unité principale avec le couvercle en-dessous.
	Le réservoir d'eau contient trop de calcaire.	Détartrez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et détartrage ».
Le couvercle du bol fuit.	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol.	Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante.
	Le couvercle n'est pas verrouillé correctement sur le bol.	Placez le couvercle sur le bol et fermez-le correctement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
	La bague d'étanchéité du couvercle du bol n'est pas montée correctement ou n'est pas présente.	Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit disposée correctement autour du couvercle du bol, avec le côté plat orienté vers l'extérieur.
Le programme mixeur ne fonctionne pas.	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol.	Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante. Les aliments crus placés dans le bol ne doivent pas dépasser le haut de l'ensemble lames.
	Le bol n'est pas placé correctement sur l'unité principale.	Placez le bol correctement sur l'unité principale avec le couvercle au-dessus, alignez l'icône  du bol avec l'icône  de l'unité principale et fixez fermement le bol sur l'unité principale en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Problème	Cause possible	Solution
	Le couvercle n'est pas verrouillé correctement sur le bol.	Placez le couvercle sur le bol et fermez-le correctement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
	Vous utilisez l'appareil pour mixer des aliments collants tels que du fromage.	Consultez le livret de recettes et utilisez des aliments appropriés au mixage.
	Vous utilisez la fonction mixeur de manière continue depuis plus de 30 secondes.	Arrêtez de mixer et laissez refroidir l'appareil pour quelques secondes, puis recommencez à mixer.
L'appareil est très bruyant, dégage une odeur désagréable, chauffe, dégage de la fumée, etc.	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol.	Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante.
	Vous avez utilisé la fonction de mixage pendant trop longtemps.	Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes sans interruption.
L'appareil fait beaucoup de bruit et vibre pendant le mixage.	Le filtre n'est pas fixé au couvercle du bol.	Assurez-vous que le filtre est fixé au couvercle du bol.
Les aliments décongelés ne sont toujours pas chauds.	Vous avez placé trop d'aliments dans le pot de conservation.	Assurez-vous que la quantité d'aliments dans le pot de conservation ne dépasse pas le volume maximal indiqué sur le côté.
	Les aliments dans le pot de conservation sont trop visqueux.	Laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes, puis décongelez à nouveau.
Le pot de conservation fuit pendant le réchauffage / la décongélation.	Le couvercle du pot de conservation n'est pas fermé correctement.	Avant de placer le pot de conservation dans le bol pour le réchauffage / la décongélation, assurez-vous que le couvercle est fermé correctement.

Problème	Cause possible	Solution
L'eau du réservoir d'eau a une couleur inhabituelle lorsque vous la videz ou lorsqu'elle pénètre dans le bol pendant la cuisson, ou son odeur est désagréable.	Des résidus d'aliments ont pénétré dans le réservoir d'eau pendant l'utilisation.	Nettoyez le réservoir d'eau conformément aux instructions du chapitre « Nettoyage et détartrage ». Suivez rigoureusement les instructions d'utilisation de l'appareil. Veillez à ne pas verser trop d'eau dans le réservoir (250 ml max.) et à ne pas placer trop d'aliments dans le bol (ne remplissez pas le bol au-delà du bord supérieur de l'ensemble lames gris). Ne cuisez pas les mêmes ingrédients à la vapeur pendant plus de 30 minutes ou ajoutez de l'eau dans le bol pour poursuivre la cuisson. Après avoir versé des liquides dans le bol, ne le mettez jamais en position de cuisson vapeur avec le couvercle en-dessous.
Des points blancs apparaissent sur le réservoir d'eau, son couvercle, le bol, son couvercle et le filtre.	Ces pièces présentent des dépôts de calcaire.	Ce phénomène est normal. Éliminez régulièrement le calcaire. Nettoyez le couvercle du réservoir d'eau, le bol, son couvercle et le filtre avec un chiffon humide. Détartez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et détartrage ».
Les surfaces en contact avec les aliments sont décolorées.	Il est possible que les aliments décolorent les pièces avec lesquelles ils sont en contact.	Ce phénomène est normal. Toutes les pièces peuvent être utilisées sans danger et n'altèrent en rien les aliments cuits.
L'appareil émet un signal sonore à cinq reprises et le voyant vapeur clignote pendant la cuisson, le réchauffage ou la décongélation.	Le bol n'est pas placé correctement ou a été retiré de l'unité principale au cours du fonctionnement.	Placez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF), vérifiez la quantité d'eau dans le réservoir, placez correctement le bol sur l'unité principale et sélectionnez de nouveau le temps de préparation avant de recommencer.
	La quantité d'eau dans le réservoir n'est pas suffisante pour le temps de préparation sélectionné.	Placez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF) et ajoutez la quantité d'eau appropriée pour le temps de cuisson sélectionné.
	Le réservoir d'eau contient trop de calcaire.	Détartez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et détartrage ».

Spécificités techniques

- Tension/puissance : référez-vous à la plaque signalétique qui se trouve sous l'appareil.
- Capacité maximale du réservoir d'eau : 250 ml.
- Capacité maximale du bol : 1 050 ml
- Température de fonctionnement : environ 10 °C à 40 °C
- Protection : système de chauffage avec contrôle de température