

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



Table of Contents

| | |
|--------------------------|----|
| Important | 6 |
| Introduction | 9 |
| General description | 9 |
| Before first use | 10 |
| Using the appliance | 10 |
| Cleaning and descaling | 19 |
| Storage | 21 |
| Recycling | 21 |
| Guarantee and service | 21 |
| Troubleshooting | 21 |
| Technical specifications | 25 |


Important

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

Danger

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

Warning

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

- Be aware that hot steam comes out of the jar during steaming and when its lid is removed.
- Be aware of hot steam that comes out of the water tank when you open its lid.
- Do note that hot steam will continue coming out from the steam vent on jar lid for some time when steam cycle is completed. Be careful when you open the jar lid.
- If the appliance is not assembled properly, hot steam could escape from the edge of the water tank lid. Refer to the “Troubleshooting” chapter for preventing or resolving this.
- Do not use this appliance to chop hard and sticky ingredients.
- Never use bleach or chemical sterilizing solutions/tablets on the appliance.
- Never use scouring pads, abrasive cleaners or aggressive liquids such as gasoline, acetone or alcohol to clean the appliance.
- Always let the appliance cool down for 10 minutes after one steaming cycle before you start steaming again.
- Do not let the appliance blend for more than 30 seconds at a time. If you have not finished blending after 30 seconds, release the knob to stop blending and wait a few seconds before you continue. If the main unit becomes hot, let it cool down for a few minutes before you continue.
- Never pour any liquid into the jar for steaming.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not place the appliance on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- Turn the control knob to the off position every time after steaming.

8 ENGLISH

- Never use the jar or any other part of the appliance in a microwave, as the metal parts of the jar handle and blade unit are not suitable for this use.
- Never sterilize the jar or any other part of the appliance in a sterilizer or in a microwave, as the metal parts of the blade unit are not suitable for this use.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. The appliance emits hot steam during use. Make sure there is enough free space around it to prevent damage to cabinets or other objects.
- Do not use the appliance if it has fallen or is damaged in any way. Take it to an authorized Philips service center for repair.
- Never use the steam function without water in the water tank.
- Make sure that the water in the tank does not exceed 180ml.
- Make sure the water tank lid is correctly locked before steaming.
- When blending, do not exceed the **MAX** food blending volume level indicated on the jar (400 ml).
- Do not lift and move the appliance while it is in operation.
- Do not insert any objects into the water tank steam outlet, jar lid steam inlet and steam path on basket.
- Never refill the water tank during steaming, as hot water and steam may come out of the appliance.
- Always make sure that the jar lid of the water tank has cooled down before you open it.
- Never run this appliance's power supply through an external switching device, such as a timer, or connect it to a circuit that is regularly switched on and off.
- Always check the temperature of the cooked food on the back of your hand to make sure it is safe for your baby.
- Always check the consistency of the food for your baby. For guidance on what food consistencies are appropriate for different ages, refer to weaning guide available for download on Philips website, or seek advice from a doctor or consultant.

- Only use the spatula provided for lifting the basket and emptying food from jar as instructed (fig. ⑮).
- Regular descaling prevents damage to the appliance.
- Make sure that the amount of food in the steaming basket does not exceed the top edge of steam path on basket, otherwise the path may be blocked.

Safety systems

For your safety during use, this appliance is equipped with a built-in safety lock. This appliance will only function if all parts have been assembled correctly. Assembling all parts correctly will disarm the built-in safety lock. This appliance is also equipped with an overheat safety stop function. Overheating can occur if the time between two steaming cycles is too short. If the appliance's overheat safety stop activates during a steaming cycle, let the appliance cool down for a few minutes. After this, you can use the appliance again.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips Avent! To fully benefit from the support that Philips Avent offers, register your product at www.philips.com/welcome.

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

General description

Product overview (fig. ①)

- A Spatula
- B Water tank lid
- C Water tank steam outlet
- D Water tank
- E Main unit
- F Control knob

10 ENGLISH

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

Before first use

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

Using the appliance

Caution

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

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

This appliance is NOT intended for the following purposes.

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

Filling the water tank

Caution

- Before using the jar to measure water, please rinse the jar and make sure it is clean.
- Before using jar to measure water, ensure the blade unit including the blade shaft seal is assembled correctly. The flat side of the blade shaft seal should face upwards (fig. 24).

Note

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

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

Note

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

Steaming

Caution

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

Note

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

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

Note

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

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

Note

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

- 7** Plug in the appliance.

- 8** Turn the control knob to steam setting (fig. ⑫). Refer to the table in the “Ingredients and steaming time” chapter for the recommended water volume for steaming.

- ↳ The yellow light will turn on, indicating the appliance is steaming.
- ↳ When the steaming cycle is finished, the appliance will automatically turn off and the indicator light will go out.

- 9** After steaming, turn the control knob back to the “off” position (fig. ⑬). Wait 2 minutes or until there is no more steam coming from the top of the jar before removing it.

Caution

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

Note

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

Blending after steaming

Caution

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

14 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. ⑰).
- 9 To start blending, turn the knob to “blend” position until the ingredients are blended to the consistency of your choice (fig. ⑱).

Caution

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

- 10 Unplug the appliance.
- 11 Remove the jar from the main unit and open the jar lid (fig. ⑲).
- 12 Use the spatula to transfer the food from the jar to your bowl or plate (fig. ⑲).

Blending only

Caution

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

Note

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

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

Note

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

Caution

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

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

- 8 Use the spatula to transfer the food from the jar to your bowl or plate (fig. ⑱).

Ingredients and steaming time

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

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

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

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

* Always check the food temperature and consistency before feeding.

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

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

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

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

Cleaning and descaling

Cleaning

! Caution

- Clean the appliance straight after every use.
- Never immerse the main unit and water tank in water or rinse it under the tap.
- Never use bleach or chemical sterilizing solutions/tablets in the appliance.
- Never use scouring pads, abrasive cleaners or aggressive liquids such as gasoline, acetone or alcohol to clean the appliance.
- You can clean the steaming basket, steaming and blending jar, blade unit and jar lid in the dishwasher. Before putting them in the dishwasher, please rinse these parts under tap water immediately after use. Do not immerse them in water with parts that have not been cleaned.
- Always reinsert the blade shaft seal back in the blending unit after you have removed it for cleaning. Make sure the flat side of the blade shaft seal is facing upwards.

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

! Caution

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

20 ENGLISH

- 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

Do not throw away the product with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.


Follow your country’s rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Guarantee and service


If you need information or if you have any problems, please visit the Philips website at www.philips.com/avent or contact the Philips Customer Care Center in your country (refer to the enclosed worldwide guarantee leaflet for details). If there is no Customer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you may encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Center in your country.

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|--|--|
| The appliance does not work. | This appliance is equipped with a safety lock. This appliance will not work if the parts are not assembled correctly on the main unit. | Assemble all parts correctly. Before steaming, the jar lid should be placed on the jar and locked correctly by turning it counterclockwise. Put the jar back on the main unit vertically and lock the jar by turning it clockwise. |
| The steaming light  does not turn on. | The appliance is not connected to the power supply. | Insert the plug in the outlet. |
| | The jar is not placed on the main unit correctly. | Place and lock the jar on the main unit correctly. |
| | 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. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| | 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. |
| | 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. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|--|--|
| | 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. |
| 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 the sufficient steaming time. Refer to the "Ingredients and steaming time" chapter. |
| | The ingredients are dry and stick to the wall of the jar during blending. | After steaming, no need to pour out the water collected in the jar. Mix it with the steamed food for blending. If you use blending function only (without steaming), add suitable amount of drinking water in jar, mix with food ingredients before blending. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|---|---|
| The appliance is noisy, produces an unpleasant smell, is hot to touch, emits smoke, etc. | There is too much food in the jar. | Switch off the appliance and process a smaller quantity. |
| | The jar lid is not closed properly. | Place the jar lid on the jar and close it securely. |
| | 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. |
| 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

사용 설명서 앞뒤의 접혀 있는 페이지에서 그림을 참조하십시오.



목차

| | |
|-------------|----|
| 중요 사항 | 27 |
| 소개 | 30 |
| 제품정보 | 30 |
| 처음 사용 전 | 31 |
| 제품 사용하기 | 31 |
| 청소 및 석회질 제거 | 39 |
| 보관 | 40 |
| 재활용 | 40 |
| 품질 보증 및 서비스 | 41 |
| 문제 해결 | 41 |
| 기술 사양 | 44 |


중요 사항

제품을 사용하기 전에 본 사용자 매뉴얼을 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하십시오.

위험

- 본체를 물 또는 기타 액체에 담그지 마십시오. 수돗물로 헹구지 마십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오. 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 공인 서비스 센터 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적, 감각적 또는 정신적인 능력이 부족하거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 사람이 이 제품을 사용하려면 제품 사용과 관련하여 안전하게 사용할 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받아야 합니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀아서는 안 됩니다(액세서리 포함).
- 어린이가 사용하지 못하도록 주의하여 주십시오. 제품과 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오(액세서리 포함).
- 어린이가 제품 청소나 정비를 하지 않도록 하십시오.
- 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 칼날을 만지지 마십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.
- 용기를 비우거나 세척할 때는 날카로운 칼날을 다루는 데 주의하시기 바랍니다. 자리를 비울 경우 항상 제품의 전원을 분리하십시오.
- 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.
- 용기 뚜껑 등은 찜 조리 중이나 직후에는 제품이 뜨거워질 수 있으며 (특히 “” 기호가 있는 표면) 만지면 화상을 입을 수 있습니다. 용기 뚜껑은 뚜껑 탭을 사용하여 열어야 합니다. 바구니를 들어 올릴 때는 주걱을 사용해야 합니다. 용기를 들어 올릴 때는 손잡이로 용기를 잡아야 합니다.
- 찜 요리 중, 그리고 뚜껑을 열면 뜨거운 스팀이 나오니 주의하십시오.
- 뚜껑을 열 때 물 탱크에서 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 주의하십시오.
- 찜 소리가 끝나도 용기의 증기 배출구에서 뜨거운 증기가 계속 나옵니다. 용기 뚜껑을 열 때 주의하십시오.

28 한국어

- 제품을 제대로 조립하지 않을 경우 물 탱크 뚜껑 가장자리에서 뜨거운 증기가 새어나올 수 있습니다. 이를 방지하거나 해결하려면 "문제 해결" 장을 참조하십시오.
- 이 제품을 딱딱하거나 끈적한 재료를 다지는 데 사용하지 마십시오.
- 이 제품에 표백제나 화학 살균 용액/정제를 사용하지 마십시오.
- 제품을 세척할 때 수세미를 사용하지 마십시오. 연마성 세제나 가솔린, 아세톤, 알코올과 같은 자극성 액체도 사용하지 마십시오.
- 찜 조리를 다시 시작하려면 1회 찜 조리 과정 후 항상 10분 동안 제품을 식히십시오.
- 한 번에 30초 이상 블렌딩하지 마십시오. 30초가 지난 후에도 원하는 상태로 블렌딩 되지 않을 경우, 이 손잡이를 놓아 블렌딩을 중지한 후 몇 초간 기다렸다가 다시 블렌딩하십시오. 본체가 뜨거워질 수 있으니 식을 때까지 몇 분간 기다렸다가 다시 블렌딩하십시오.
- 스팀이 나오는 동안 용기에 액체를 붓지 마십시오.

주의

- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 작동 중이거나 뜨거운 상태의 전기 또는 가스 레인지에 제품을 가까이 놓거나 그 위에 놓지 마십시오.
- 액세서리를 교체하거나 작동 중인 부품을 만질 경우 반드시 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품을 세척하기 전에 항상 플러그를 뽑고 열기를 식히십시오.
- 찜 조리 후에는 항상 조절기를 '꺼짐' 위치로 돌려 놓으십시오.
- 용기 손잡이 및 칼날부의 금속 부분은 전자레인지에 사용하기 적합하지 않으므로 제품 용기 또는 다른 부위를 전자레인지에 넣지 마십시오.
- 소독기 또는 전자레인지를 이용해 제품 용기 또는 다른 부위를 소독하지 마십시오. 용기 칼날부의 금속 부분은 이러한 용도에 적합하지 않기 때문입니다.
- 본 제품은 가정용입니다. 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장 또는 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대해 책임을 지지 않습니다.
- 제품을 안전하고 평평한 장소에 두십시오. 제품 사용 중 뜨거운 스팀이 나옵니다. 캐비닛이나 기타 물체가 손상되지 않게 하려면 주변에 충분한 여유 공간이 있어야 합니다.

- 제품을 떨어뜨렸거나 제품이 손상된 경우에는 절대로 사용하지 마시고 필립스 지정 서비스 센터에서 수리하여 사용하십시오.
- 물 탱크에 물을 넣지 않은 상태에서는 찜 조리 기능을 절대 사용하지 마십시오.
- 물 탱크의 물이 180ml를 초과하지 않도록 해야 합니다.
- 조리 전에 물 탱크의 뚜껑이 제대로 잠겼는지 확인하십시오.
- 블렌딩 시에는 용기에 표시된 **최대(MAX) 용량 표시선(400ml)**을 넘지 마십시오.
- 작동 중에는 제품을 들거나 옮기지 마십시오.
- 물 탱크 스팀 배출구, 용기 뚜껑 스팀 입구, 바구니의 스팀 경로에 이물질을 넣지 마십시오.
- 찜 조리 중에는 물 탱크에 물을 보충하지 마십시오. 제품에서 뜨거운 물이나 증기가 나올 수 있습니다.
- 물 탱크 용기 뚜껑을 열기 전에 식었는지 항상 확인하십시오.
- 타이머 같은 외장 스위치 장치를 통해 제품에 전원을 공급하거나 전원 공급이 규칙적으로 제어되는 회로에 연결해서는 절대로 안 됩니다.
- 조리된 음식을 손등에 대고 아기에게 안전한 온도인지 반드시 확인하십시오.
- 이유식 농도를 항상 확인하십시오. 연령별로 적합한 음식 농도에 대한 지침은 필립스 웹 사이트에서 다운로드할 수 있는 찜 때기 가이드를 참조하거나 전문의 또는 컨설턴트의 조언을 구하십시오.
- 바구니를 들어 올려 용기에서 음식을 비울 때는 지침에 따라 제공된 주걱만 사용하십시오(그림 15).
- 정기적으로 석회질을 제거하면 제품의 손상을 방지할 수 있습니다.
- 찜 바구니에 담긴 음식의 양은 바구니 스팀 경로의 상단 가장자리를 넘길 수 없습니다. 넘길 경우, 경로가 막힐 수 있습니다.

안전 장치

사용 중 안전을 위해 이 제품에는 안전 잠금 장치가 내장되어 있습니다. 이 제품은 모든 부품이 올바르게 조립된 상태에서만 작동합니다. 모든 부품을 올바르게 조립하면 내장된 안전 잠금 장치가 해제됩니다.

이 제품에는 과열 안전 중지 기능도 있습니다. 찜 조리 후 기다리는 시간 없이 다른 찜 조리를 시작하면 제품이 과열될 수 있습니다. 찜 조리 과정 중에 제품의 과열 안전 중지 기능이 작동할 경우, 식을 때까지 몇 분간 기다려야 합니다. 그런 다음 제품을 다시 사용할 수 있습니다.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준 및 규정을 준수합니다.

소개

필립스 아벤트 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스 아벤트가 드리는 모든 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.com/welcome에서 제품을 등록하십시오.

이유식 마스터 에센셜은 아이를 위해 신선하고 영양가 있는 이유식을 만들고자 하는 부모님을 위해 찜 조리 기능과 블렌딩 기능을 함께 제공하는 제품입니다.

제품정보

제품 개요(그림 ①)

- A 주걱
- B 물 탱크 뚜껑
- C 물 탱크 스팀 배출구
- D 물 탱크
- E 본체
- F 속도 조절기
 - a "스팀" 위치
 - b "꺼짐" 위치
 - c "블렌딩" 위치
 - d 전원 표시등(스팀)
- G 용기 잠금 스위치
- H 전원 코드
- I 수위 및 음식량 표시
- J 용기 손잡이
- K 찜 및 블렌딩 용기
- L 칼날부
- M 칼날부 썰
- N 바구니의 스팀 경로
- O 찜 바구니
- P 용기 뚜껑 스팀 입구
- Q 뚜껑 탭
- R 용기 뚜껑
- S 용기 뚜껑 스팀 배출구

처음 사용 전

- 1 제품에서 모든 포장재를 제거하십시오.
- 2 처음 사용하기 전에 모든 부품을 세척하십시오. "세척 및 석회질 제거" 장을 참조하십시오.
- 3 제품을 처음 사용하기 전에 재료가 들어있지 않은 찹 바구니와 용기로 찹 조리 과정을 한 번 시행하는 것이 좋습니다. "물 탱크 채우기" 및 "찹 조리" 장을 참조하십시오.

제품 사용하기

! 주의

- 조리된 음식을 손등에 대고 농도와 온도가 아기에게 안전한 온도와 농도인지 항상 확인하십시오.

본 제품은 아기에게 필요한 농도로 블렌딩하기 전에 신선하고 단단한 식재료를 찹기 위한 제품입니다. 재료를 먼저 찹 다음 블렌딩하는 것이 일반적입니다. 물론 찹 조리나 블렌딩 기능만으로 제품을 사용할 수도 있습니다. 블렌딩 기능만 사용하는 경우, '물탱크 채우기'와 '찹 조리' 섹션을 건너뛰고 '블렌딩' 섹션의 지침만 따르면 됩니다.

본 제품은 다음 용도로는 적합하지 않습니다.

- 같은 재료를 30분 이상 찹 조리
- 냉동된 재료의 찹 조리
- 먼저 블렌딩한 후 찹 조리
- 수프, 소스 또는 물 등의 액체 데우기
- 음식 재가열
- 음식 해동
- 쌀이나 파스타 요리
- 얼음이나 각설탕 같이 매우 딱딱한 재료나 치즈 같이 끈적한 재료 자르기

물탱크 채우기

! 주의

- 용기로 물의 양을 재기 전에 용기를 행귀 깨끗한지 확인하십시오.
- 용기로 물의 양을 재기 전에 칼날부 싹 등과 같은 칼날부를 올바르게 조립해야 합니다. 칼날부 싹의 평평한 면이 위쪽을 향해야 합니다(그림 24).

☰ 참고

- 물 탱크의 물이 180ml를 초과하지 않도록 해야 합니다. 수위 표시는 블렌딩 용기에 있습니다.
 - 미네랄 워터 또는 수돗물의 미네랄로 인해 물 탱크 내부에 석회질이 더 빠르게 쌓일 수 있으므로 연수 또는 정수를 사용하는 것이 좋습니다.
 - 석회질 제거에 필요한 흰 식초를 제외하고, 물 탱크에 물 이외의 어떤 액체도 넣지 마십시오.
- 1 찜 및 블렌딩 용기의 손잡이를 뒤로 밀어 본체에서 분리합니다(그림 ②). "재료 및 찜 조리 시간" 장에 따라 물을 적정량으로 채웁니다(그림 ④).
 - 2 그런 다음 물 탱크 뚜껑을 시계 반대 방향으로 돌려 엽니다(그림 ⑤). 그런 다음 블렌딩 용기를 사용하여 물을 채웁니다(그림 ⑥). 최대 180ml를 넘지 마십시오(그림 ④).
 - 3 물 탱크 뚜껑을 다시 엮고 뚜껑을 시계 방향으로 돌려 제자리에 단단히 잠그십시오(그림 ⑦).

☰ 참고

- 제품을 작동하기 전에 항상 물 탱크 뚜껑을 잠갔는지 확인하십시오.

찜 조리

! 주의

- 칼날부 썰 등과 같은 칼날부를 올바르게 조립해야 합니다. 칼날부 썰의 평평한 면이 위쪽을 향해야 합니다 (그림 ⑭).
- 뜨거운 스팀이나 뜨거운 물로 인해 손가락에 화상을 입을 수 있습니다. 화상을 방지하기 위해 제품의 뜨거운 부품이나 제품 상단에서 나오는 증기를 절대로 만지지 마시고 아이들도 만지는 일이 없도록 주의하십시오.

☰ 참고

- 찌기 전에 재료를 씻고, 껍질을 벗겨 1cm 이하의 크기로 작게 깎둑썰기합니다.
- 냉동한 재료를 찜 바구니에 넣고 찜 조리를 하기 전에 항상 해동을 하십시오. 해동된 재료에서 발생한 물기를 버린 후에 용기에 넣으십시오.
- 용기와 용기 뚜껑을 본체의 정확한 위치에 조립해서 장착하지 않으면 제품에서 찜 조리가 시작되지 않습니다(그림 ⑩ & ⑪).

- 1 뚜껑 탭을 시계 방향으로 밀어 블렌딩 용기에서 뚜껑을 분리합니다(그림 ③).
- 2 단단한 식재료를 찜 바구니 안에 넣습니다(1cm 크기로 깍둑 썰기). 재료가 바구니의 스팀 경로 상단 가장자리를 넘지 않도록 합니다(그림 ⑧).
- 3 용기 안에 바구니를 다시 끼울 때 스팀 경로와 손잡이가 서로 반대 방향에 있어야 합니다. 바구니가 올바른 위치에 놓이면 부드러운 '딸깍' 소리가 납니다(그림 ⑨).
- 4 용기의 용기 뚜껑을 닫고 시계 반대 방향으로 돌려 꼭 닫습니다(그림 ⑩).
- 5 시계 방향으로 밀어 용기를 다시 본체에 고정합니다(그림 ⑪).

☰ 참고

- 본체에는 잠금 핀을 유도하여 뚜껑을 제자리에 고정하는 여러 개의 홈이 있습니다. 조리 또는 블렌딩 전에 용기가 본체에 고정되었는지 확인합니다.

- 6 찜 조리를 위해 물 탱크에 물을 아직 채우지 않았다면 "물 탱크 채우기"를 참조하고 시작하기 전에 물 탱크에 물을 추가하십시오.

☰ 참고

- 물 탱크의 뚜껑이 제대로 잠겼는지 확인하십시오.

- 7 제품의 전원 코드를 연결하십시오.
- 8 속도 조절기를 스팀 설정으로 돌립니다(그림 ⑫). 찜 조리에 필요한 물 권장량에 대한 자세한 내용은 "재료 및 찜 조리 시간" 장에서 표를 참조하십시오.
 - ↳ 제품에서 스팀이 분사되기 시작하면 노란색 표시등이 켜집니다.
 - ↳ 찜 조리 과정이 끝나면 제품에서 제품이 자동으로 꺼지고 표시등도 꺼집니다.
- 9 찜 조리 과정이 끝나면 조절기를 '꺼짐' 위치로 돌리십시오(그림 ⑬). 용기를 분리하기 전에 제품 상단에서 스팀이 더 이상 나오지 않을 때까지 2분간 기다리십시오.

! 주의

- 또 다른 찜 조리를 시작하려면, 제품을 10분 간 식힌 후 물 탱크에 남아 있는 물을 버리고 나서 재료를 채우고 찜 조리를 새로 시작하십시오.

☰ 참고

- 충분히 찌지지 않거나 탱크에 물이 남아 있지 않도록, 스팀 과정 끝나기 전에는 속도 조절기를 "Off" 위치로 돌리지 마십시오.

찜 조리 후 블렌딩

! 주의

- 칼날부 썰 등과 같은 칼날부를 올바르게 조립해야 합니다. 칼날부 썰의 평평한 면이 위쪽을 향해야 합니다(그림 ⑭).
- 찜 조리 후에는 용기 및 뚜껑이 뜨거워집니다. 반드시 손잡이로 용기를 잡습니다.
- 용기 뚜껑을 열 때는 뚜껑 탭을 사용하십시오.
- 찜 조리 이후에 바구니를 들어 올릴 때는 주걱을 사용하십시오.
- 제품을 사용할 때 뚜껑과 용기가 본체에 제대로 조립되고 장착되어 있는지 항상 확인하십시오(그림 ⑩ & ⑪).

- 1 본체에서 블렌딩 용기를 분리하려면 손잡이를 잡고 뒤로 밀어 용기를 해제합니다(그림 ②).
- 2 뚜껑 탭을 밀어 용기 뚜껑을 엽니다(그림 ③).
- 3 용기에서 찜 바구니를 꺼낼 때는 제품과 함께 제공된 주걱만 사용하십시오. 주걱을 바구니 구멍에 밀어 넣고("아벤트"라는 단어가 위를 향하도록) 들어올립니다(그림 ⑮).
- 4 주걱을 잡고 찜 재료를 블렌딩 용기에 넣습니다(그림 ⑯).

≡ 참고

- 용기에 모인 물은 따라낼 필요가 없습니다. 찜 식재료와 섞어서 블렌딩하십시오.

- 5 블렌딩 용기 뚜껑을 다시 제자리에 고정시킵니다(그림 ⑰). 블렌딩을 준비할 때 찜 바구니를 다시 용기에 넣지 마십시오.
- 6 재료가 골고루 섞이도록 블렌딩 용기를 흔들어 주십시오.
- 7 필요한 경우 용기 뚜껑을 열고 블렌딩할 재료를 추가합니다(예: 퓨레에 필요한 물, 밥이나 파스타 등의 익힌 재료) 음식물이 최대 400ml를 넘지 않도록 하십시오.
- 8 블렌딩 용기를 본체에 올바르게 놓으십시오. 용기를 제자리에 고정시키십시오. 용기가 고정되어 손잡이가 용기 잠금 스위치 위에 바로 위치하고 있는지 확인하십시오. 손잡이가 오른쪽에 오도록 하십시오(그림 ⑱).
- 9 블렌딩을 시작하려면 손잡이를 "블렌딩" 위치를 돌려 재료가 원하는 농도로 블렌딩될 때까지 작동시키십시오(그림 ⑲).

! 주의

- 한 번에 30초 이상 블렌딩하지 마십시오. 30초가 지난 후에도 원하는 상태로 블렌딩 되지 않을 경우, 이 손잡이를 놓아 블렌딩을 중지한 후 몇 초간 기다렸다가 다시 블렌딩하십시오. 본체가 뜨거워질 수 있으니 식을 때까지 몇 분간 기다렸다가 다시 블렌딩하십시오.

10 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

11 본체에서 용기를 분리하고 뚜껑을 엽니다(그림 ⑭).

12 주걱을 사용하여 용기 안에 담긴 음식을 그릇이나 접시로 옮깁니다(그림 ⑰).

블렌딩에만 해당

! 주의

- 칼날부 썰 등과 같은 칼날부를 올바르게 조립해야 합니다. 칼날부 썰의 평평한 면이 위쪽을 향해야 합니다(그림 ⑳).
- 제품 사용 중에는 항상 블렌딩 용기의 뚜껑이 제대로 닫혀 있고 잠겨 있는지 확인하십시오.

≡ 참고

- 블렌딩하기 전에 재료를 씻고, 껍질을 벗겨 1cm 이하의 크기로 작게 깎둑썰기합니다.

- 1** 본체에서 블렌딩 용기를 분리하고 뚜껑 탭을 밀어 용기를 엽니다(그림 ② & 그림 ③).
- 2** 찹 바구니 없이 블렌딩 용기에 다진 재료를 넣습니다. 음식물이 최대 400ml를 넘지 않도록 하십시오.
- 3** 블렌딩 용기 뚜껑을 다시 제자리에 고정시킵니다(그림 ⑰). 재료가 골고루 섞이도록 블렌딩 용기를 흔들어 주십시오.
- 4** 블렌딩 용기를 본체에 올바르게 놓아 단단하게 고정시키십시오.
- 5** 블렌딩을 시작하려면 손잡이를 "블렌딩" 위치를 돌려 재료가 원하는 농도로 블렌딩될 때까지 작동시키십시오(그림 ⑱).

≡ 참고

- 재료가 용기 벽면에 붙거나 블렌딩한 재료가 너무 단단하면, 블렌딩 손잡이를 풀어 본체에서 용기를 분리한 다음 아기의 연령에 알맞은 농도가 될 때까지 주걱으로 잘 섞거나 식수를 조금 넣어 줍니다.

! 주의

• 한 번에 30초 이상 블렌딩하지 마십시오. 30초가 지난 후에도 원하는 상태로 블렌딩 되지 않을 경우, 이 손잡이를 놓아 블렌딩을 중지한 후 몇 초간 기다렸다가 다시 블렌딩하십시오. 본체가 뜨거워질 수 있으니 식을 때까지 몇 분간 기다렸다가 다시 블렌딩하십시오.

- 6 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 7 본체에서 용기를 분리하고 뚜껑을 엽니다(그림 ⑭).
- 8 주걱을 사용하여 용기 안에 담긴 음식을 그릇이나 접시로 옮깁니다(그림 ⑰).

재료 및 찜 조리 시간

| 음식 종류 | 재료 | 대략적인 찜 조리 시간(분)* | 물 탱크 표시 수량 (ml) |
|--------|------------|------------------|-----------------|
| 과일 | Apple | 20 | 120 |
| | 오렌지/귤 | 20 | 120 |
| | 살색 배 | 10 | 60 |
| | 파인애플 | 20 | 120 |
| | 자두 | 10 | 60 |
| | Strawberry | 20 | 120 |
| | 야채 | 아스파라거스 | 20 |
| 브로콜리 | | 20 | 120 |
| 당근 | | 30 | 180 |
| 콜리플라워 | | 20 | 120 |
| 셀러리 | | 20 | 120 |
| 가지 | | 20 | 120 |
| 펜넬 | | 30 | 180 |
| 줄기콩 | | 30 | 180 |
| 리크(대파) | | 20 | 120 |
| 양파 | | 20 | 120 |
| 완두콩 | | 20 | 120 |
| 후추 | | 20 | 120 |
| 감자 | | 30 | 180 |
| 호박 | 20 | 120 | |

| 음식 종류 | 재료 | 대략적인 찜 조리 시간(분)* | 물 탱크 표시 수량 (ml) |
|-------|-----------------------|------------------|-----------------|
| | 시금치 | 20 | 120 |
| | 순무 | 20 | 120 |
| | 옥수수 | 20 | 120 |
| | 고구마 | 20 | 120 |
| | 토마토 | 20 | 120 |
| | 순무 | 30 | 180 |
| | 주키니 호박 | 20 | 120 |
| 고기 | 닭고기, 소고기, 양고기, 돼지고기 등 | 30 | 180 |
| 생선 | 연어, 명태, 가자미, 대구, 송어 등 | 20 | 120 |

* 모든 재료는 1cm 이하로 작게 깎둑썰기해야 합니다. 예상 찜 조리 시간은 200g을 기준으로 합니다. 실제로 사용하는 음식량에 따라 찜 조리 시간을 조절하십시오.

* 찜 시간은 전압에 따라 다를 수 있습니다.

조리법 예

| | 재료 | 물의 양 및 조리 시간 | 블렌딩 |
|----------------------|---|-------------------------|---|
| (1) 맛있는 감자와 브로콜리 퓨레* | • 감자 140g • 브로콜리 70g | • 120ml의 물을 넣고 20분 동안 찜 | • 15초씩 3~5회 블렌딩 |
| (2) 아보카도와 바나나* | • 바나나 50g • 아보카도 50g | • 찜 필요 없음 | • 우유 60ml 첨가 • 15초씩 3~5회 블렌딩 |
| (3) 야채 잔치* | • 콜리플라워 80g • 감자 90g • 당근 60g | • 180ml의 물을 넣고 30분 동안 찜 | • 15초씩 2~3회 블렌딩 |
| (4) 맛 좋은 고기* | • 소고기/ 양고기/ 닭가슴살/ 돼지고기 250g | • 180ml의 물을 넣고 30분 동안 찜 | • 15초씩 3~5회 블렌딩 • 필요한 경우 고기 퓨레 1큰술과 야채 퓨레 3큰술을 섞습니다(야채 천국 조리법 (3) 참조). |

| | 재료 | 물의 양 및 조리 시간 | 블렌딩 |
|-------------------|---|---|---|
| (5) 나의 첫 번째 뮤즐리* | <ul style="list-style-type: none"> • 복숭아 100g • 단감 100g • 블루베리 50g | <ul style="list-style-type: none"> • 120ml의 물을 넣고 20분 동안 찜 | <ul style="list-style-type: none"> • 5초씩 2~3회 블렌딩 • 블렌딩 후 5등분 합니다. 1등분에 납작하게 누른 귀리 100g을 섞어 1회 분량으로 준비합니다. |
| (6) 대구 감자 요리* | <ul style="list-style-type: none"> • 대구살 100 g • 감자 150g | <ul style="list-style-type: none"> • 180ml의 물을 넣고 30분 동안 찜 | <ul style="list-style-type: none"> • 5초씩 2~3회 블렌딩 • 블렌딩 후 5등분 합니다. 1등분에 100g의 죽을 섞어 1회 분량으로 준비합니다. |
| (7) 행복한 맛의 브로콜리 * | <ul style="list-style-type: none"> • 연어 120g • 브로콜리 120g | <ul style="list-style-type: none"> • 120ml의 물을 넣고 20분 동안 찜 | <ul style="list-style-type: none"> • 5초씩 2~3회 블렌딩 • 블렌딩 후 4등분 합니다. 1등분에 140g의 삶은 쉐 파스타를 섞어 1회 분량으로 준비합니다. |
| (8) 신선한 아스파라거스 * | <ul style="list-style-type: none"> • 아스파라거스 240g | <ul style="list-style-type: none"> • 120ml의 물을 넣고 20분 동안 찜 | <ul style="list-style-type: none"> • 블렌딩할 필요가 없음 • 찜 조리 후에 아스파라거스를 3등분 합니다. 1등분에 익힌 웨지 감자 100g과 파마산 치즈 간 것 20g을 섞어 1회 분량으로 준비합니다. |

* 재료를 씻어 껍질을 벗긴 다음 1cm 이하로 작게 깎둑썰기해야 합니다.

* 먹이기 전에 반드시 음식의 온도와 농도를 확인합니다.

* 위의 레시피는 다양한 이유 단계의 아기들을 위해 설계되었습니다.
권장 단계:

- * 이유식 첫 단계(약 4~6개월)인 경우 레시피 1~2
- * 이유식 두 번째 단계(약 6~8개월)인 경우 레시피 3~4
- * 이유식 세 번째 단계(약 9~12개월)인 경우 레시피 5~6
- * 이유식 네 번째 단계(12개월 이상)인 경우 레시피 7~8

*아기들의 성장 속도는 개인차가 있으므로, 아기의 발달 정도를 기준으로 적절한 레시피를 선택하십시오.

청소 및 석회질 제거

세척

! 주의

- 매번 사용 후에 바로 제품을 청소하십시오.
- 절대 본체를 물 또는 다른 액체에 담그거나 행구지 마십시오.
- 이 제품에 표백제나 화학 살균 용액/정제를 사용하지 마십시오.
- 제품을 세척할 때 수세미를 사용하지 마십시오. 연마성 세제나 가솔린, 아세톤, 알코올과 같은 자극성 액체도 사용하지 마십시오.
- 찹 바구니, 찹 및 블렌딩 용기, 칼날부, 용기 뚜껑은 식기세척기에 사용할 수 있습니다. 사용한 후에 흐르는 물에 부품을 바로 행군 다음 식기 세척기에 넣습니다. 세척하지 않은 부품을 물에 담그지 마십시오.
- 세척을 위해 칼날부 싹을 분리한 뒤에는 항상 다시 장착해 주십시오. 칼날부 싹 평평한 면이 위로 향하도록 하십시오.

- 1 제품의 전원 코드를 뽑은 다음 본체에서 용기를 분리하십시오.
- 2 뚜껑 탭을 시계 방향으로 밀어 용기 뚜껑을 엽니다(그림 ③).
- 3 찹 바구니, 찹 및 블렌딩 용기, 용기 뚜껑, 주걱을 흐르는 물에 행구어 음식 찌꺼기를 제거하십시오(그림 ⑪).
- 4 필요한 경우 칼날부를 분리하여 행구십시오(그림 ⑫).
- 5 필요한 경우 칼날부 싹을 분리하여 세척하십시오.

! 주의

- 다치지 않도록 칼날부는 매우 조심해서 다루십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.

- 6 물 탱크 뚜껑을 시계 반대 방향으로 돌려 물 탱크에서 분리하십시오.
- 7 물 탱크 뚜껑을 흐르는 수돗물로 깨끗이 씻습니다.
- 8 필요한 경우 물 탱크에 깨끗한 물을 부은 다음 물을 따라 버리십시오. 물 탱크가 깨끗해질 때까지 필요한 만큼 반복합니다. 물 탱크에 물을 남겨 두지 마십시오(그림 ⑫).
- 9 세척 후에는 본체와 모든 부품을 건조시키십시오(그림 ⑬).
- 10 모든 부품은 건조된 후 조립하십시오.

≡ 참고

- 찹 바구니, 용기 등과 같이 음식과 닿는 부품은 음식 색상으로 물들 수 있습니다. 정상입니다. 모든 부품이 사용해도 안전하며 조리된 음식에 유해하지 않습니다.

물 탱크의 석회질 제거

최적의 성능을 위해 2~4주마다 한 번씩 제품에서 석회질을 제거하는 것이 좋습니다. 물때가 끼는 것을 방지하기 위해 찜 조리 시 연수 또는 정수된 물을 사용하는 것이 좋습니다.

물 탱크에 석회질 제거 용액을 넣은 채로 제품을 켜지 마십시오.

제품의 석회질을 제거하려면 아래의 석회질 제거 지침을 따르십시오.

- 1 제품의 전원이 꺼져 있는지 확인합니다.
- 2 흰 식초 80 ml(아세트산 6%)와 물 80ml를 섞습니다. 또는 미지근한 물과 구연산을 사용하여 석회질을 제거할 수도 있습니다.
- 3 섞은 용액을 물 탱크에 붓습니다.
- 4 물 탱크에 물 탱크 뚜껑을 엷고 뚜껑을 시계 방향으로 돌려 제자리에 단단히 잠그십시오.
- 5 6시간/하룻밤 동안 또는 모든 석회질이 녹을 때까지 그대로 두십시오.
- 6 사용한 용액을 물 탱크 밖으로 따라냅니다.
- 7 쌓인 석회질이 완전히 용해되지 않을 경우 이 장의 석회질 제거 과정(1~6단계)을 반복하십시오.
- 8 물 탱크에 깨끗한 물을 약간 부은 다음 물을 따라 버리십시오. 물 탱크가 깨끗해질 때까지 필요한 만큼 반복합니다.
- 9 흐르는 수돗물로 물 탱크를 헹구십시오.
- 10 물 탱크를 180 ml 물로 채우고 빈 용기로 전체 스팀 과정을 한 번 완료한 후에 다시 제품을 사용하여 조리하십시오.

보관

- 1 제품을 보관하기 전에 물 탱크를 비우십시오.
- 2 제품을 보관하기 전에 모든 부분이 깨끗하고 건조한지 확인합니다 ("세척 및 석회질 제거" 장 참조).
- 3 손상을 방지하기 위해 칼날부를 용기 안에 넣은 상태로 제품을 보관하십시오.
- 4 물 탱크와 용기의 뚜껑이 보관 위치에 모두 제대로 잠겼는지 항상 확인하십시오.

재활용

수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용품 수거 장소에 버리십시오. 이를 통해 환경 보호에 동참하실 수 있습니다.


해당 국가의 전기/전자 제품 분리 수거 규칙에 따라 버리십시오. 올바른 제품 폐기를 통해 환경 및 인류의 건강을 유해한 영향으로부터 보호할 수 있습니다.

품질 보증 및 서비스


보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr/Avent)를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 자세한 내용은 동봉된 제품 보증서를 참조하십시오. 해당 지역에 고객 상담실이 없는 경우 필립스 대리점에 문의하십시오.

문제 해결

이 란은 제품을 사용하면서 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 아래의 정보를 참조해도 문제를 해결할 수 없는 경우에는 해당 지역 고객 상담실로 문의하십시오.

| 문제점 | 예상 원인 | 해결책 |
|--|---|---|
| 제품이 작동하지 않습니다. | 본 제품에는 안전 잠금 장치가 탑재되어 있습니다. 본 제품은 부품이 본체에 올바르게 조립되어 있지 않을 경우 작동하지 않습니다. | 모든 부품을 올바르게 조립하십시오. 짐 조리 전에 용기 뚜껑을 제자리에 넣고 시계 반대 방향으로 돌려 단단히 고정합니다. 본체에 용기를 수직으로 놓고 시계 방향으로 돌려 고정합니다. |
| 스팀 표시등  이 켜지지 않습니다. | 제품에 전원이 연결되지 않았습니니다. 용기가 본체에 올바르게 놓여있지 않습니다. | 플러그를 콘센트에 꽂으십시오. 본체의 용기를 바르게 놓고 잠그십시오. |
| | 이전 짐 조리 과정이 끝나자마자 다른 짐 조리를 시작했습니다. | 제품의 전원을 끄고 10분간 식힌 후에 다음 짐 조리를 시작하십시오. |
| 처음 몇 번 사용하는 동안 물 탱크에서 이상한 냄새가 납니다. | 사용하기 전에 물 탱크를 사전 세척하지 않았습니니다. | 물 탱크를 세척하려면 "세척 및 석회질 제거" 장을 참조한 다음 빈 용기를 사용해 짐 조리 과정을 완료하십시오. |
| 제품에서 스팀이 나오지 않습니다. | 물 탱크에 물을 넣지 않았습니니다. | 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 후 물 탱크에 물을 넣으십시오. |

| 문제점 | 예상 원인 | 해결책 |
|------------------------|--|--|
| | 물 탱크에 석회질이 너무 많이 쌓여 있습니다. | 물 탱크의 석회질을 제거하십시오. "세척 및 석회질 제거" 장의 "석회질 제거" 섹션을 참조하십시오. |
| | 스팀 경로, 물 탱크 스팀 배출구 및 용기 뚜껑 스팀 입구가 막혔습니다. | 물 탱크 스팀 배출구, 용기 뚜껑 스팀 입구 및 증기 경로를 확인하여 막힌 것이 없는지 확인하십시오. |
| 증기가 물 탱크에서 새고 있습니다. | 물 탱크 뚜껑이 올바르게 닫기지 않았습니다. | 열려 있는 물 탱크 뚜껑을 돌려 닫아 고정시킵니다. |
| | 용기가 본체에 올바르게 조립되어 있지 않습니다. | 용기를 본체에 올바르게 놓으십시오. |
| | 용기 뚜껑 스팀 입구가 막혔습니다. | 용기 뚜껑 스팀 입구를 세척하십시오. |
| 재료들이 잘 익지 않습니다. | 용기에 넣은 재료의 크기가 너무 큼니다. | 음식물을 약 1cm 이하로 깎둑썰기하십시오. |
| | 용기 안에 음식물을 너무 많이 넣었습니다. | 용기 안의 음식물을 조금 덜어내십시오. 음식물의 양이 바구니의 스팀 경로 상단 가장자리를 넘지 않도록 합니다. |
| | 물탱크의 물이 충분하지 않습니다. | 찜 조리 시간에 알맞은 양의 물을 추가하십시오. "재료 및 찜 조리 시간" 장을 참조해 찜 조리할 재료에 적합한 또는 만들고자 하는 레시피에 필요한 찜 조리 시간에 알맞은 양의 물을 부으십시오. |
| | 물 탱크에 석회질이 너무 많이 쌓여 있습니다. | 물 탱크의 석회질을 제거하십시오. "세척 및 석회질 제거" 장의 "석회질 제거" 섹션을 참조하십시오. |
| 용기 안의 음식물이 쏟아져 나옵니다. | 용기 안에 음식물을 너무 많이 넣었습니다. | 제품의 전원을 끄고 음식물의 양을 줄이십시오. |
| 스팀 뚜껑에서 증기가 과도하게 나옵니다. | 용기 뚜껑이 용기에 올바르게 닫히지 않았습니다. | 용기에 뚜껑을 놓고 시계 반대 방향으로 돌려 꼭 닫습니다. |

| 문제점 | 예상 원인 | 해결책 |
|-------------------------|---|---|
| 블렌딩 기능이 작동하지 않습니다. | 용기 안에 음식물을 너무 많이 넣었습니다. 용기가 본체에 올바르게 놓여있지 않습니다. | 제품의 전원을 끄고 음식물의 양을 줄이십시오. 뚜껑을 닫지 않은 용기 안에 음식물을 과도하게 넣지 마십시오. 블렌딩할 음식물은 최대 400g을 넘지 않는 것이 좋습니다. 뚜껑이 맨 위에 있는 상태로 용기를 본체에 얹고, 용기의 손잡이를 본체의  아이콘과 맞춘 다음 용기를 시계 반대 방향으로 돌려 본체의 제자리에 단단히 잠그십시오. |
| | 용기 뚜껑이 용기에 올바르게 닫히지 않았습니다. 이 제품을 사용해 치즈 같은 끈적한 음식을 블렌딩하고 있습니다. | 용기에 뚜껑을 놓고 시계 반대 방향으로 돌려 꼭 닫습니다. 재료와 찜 조리 시간 표 또는 조리법을 참조하여 블렌딩에 적절한 재료를 선택합니다. |
| | 블렌딩 기능을 30초 이상 동안 연속 사용하고 있습니다. | 블렌딩을 중지하고 제품을 몇 초간 식힌 후에 블렌딩을 다시 시작하십시오. |
| 블렌딩한 재료가 충분히 갈리지 않았습니다. | 블렌딩이 충분히 되지 않았습니다. | 재료를 여러 번 블렌딩하십시오. 한 번에 30초 이상 연속으로 블렌딩하지 마십시오. |
| | 재료가 충분히 전처리되지 않았습니다. 블렌딩할 재료가 너무 적거나 너무 많습니다. | 찜 및 블렌딩을 하기 전에 재료를 씻고, 껍질을 벗겨 1cm 이하의 크기로 작게 깎둑썰기합니다. 적절한 블렌딩을 위해 재료량을 늘리거나 덜어내십시오. |
| | 찜 조리 시간이 충분하지 않습니다. | 충분히 찌 수 있도록 정확한 양의 물을 추가하십시오. "재료 및 찜 조리 시간" 장을 참조하십시오. |
| | 재료가 건조해서 블렌딩을 하던 중 재료가 용기 벽면에 달라붙었습니다. | 찜 조리 후 용기에 모인 물은 따라낼 필요가 없습니다. 찌 식재료와 섞어서 블렌딩하십시오. 블렌딩 기능(찜 제외)만 사용할 경우, 블렌딩 하기 전에 적절한 양의 식수를 용기에 붓고 재료와 혼합하십시오. |

44 한국어

| 문제점 | 예상 원인 | 해결책 |
|---|--------------------------------|--|
| 제품에서 소음, 이상한 냄새 또는 연기가 나고 뜨거워서 만질 수 없습니다. | 용기 안에 음식물을 너무 많이 넣었습니다. | 제품의 전원을 끄고 음식물의 양을 줄이십시오. |
| | 용기 뚜껑이 제대로 닫히지 않았습니다. | 용기에 뚜껑을 놓고 꼭 닫습니다. |
| | 블렌딩 기능을 너무 오래 사용했습니다. | 한 번에 30초 이상 연속으로 블렌딩하지 마십시오. |
| 물탱크와 물탱크 뚜껑에 흰 반점이 있습니다. | 해당 부품에 석회질이 쌓여 있습니다. | 정상입니다. 석회질을 정기적으로 제거하십시오. 물탱크 뚜껑과 용기 뚜껑을 젖은 천으로 닦으십시오. 물탱크의 석회질을 제거하십시오. "세척 및 석회질 제거" 장의 "석회질 제거" 섹션을 참조하십시오. |
| 음식물과 닿는 제품 표면이 변색되었습니다. | 음식의 색은 음식과 닿는 부품을 변색시킬 수 있습니다. | 정상입니다. 제품의 품질과 성능에 영향을 미치지 않습니다. 모든 부품이 사용해도 안전하며 조리된 음식에 유해하지 않습니다. |
| 블렌딩 용기가 샅니다. | 칼날부가 제대로 조립되지 않습니다. | 칼날부를 조이십시오. |
| | 칼날부와 칼날부 싹이 잘못 조립되었습니다. | 칼날부 싹을 제대로 조립하십시오 (그림 24). |

기술 사양

- 전압/전력: 제품 바닥의 명판을 참조하십시오.
- 물탱크의 최대 용량: 180 ml
- 블렌딩 용기의 최대 용량: 400 ml
- 작동 온도: 10°C ~ 40°C/50°F ~ 104°F
- 과열 방지 기능: 온도 제어 가열 시스템