

PHILIPS

HR2204



Open flap
Abrir solapa
Ouvrez le rabat



Specifications are subject to change without notice
Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
Tous droits réservés.

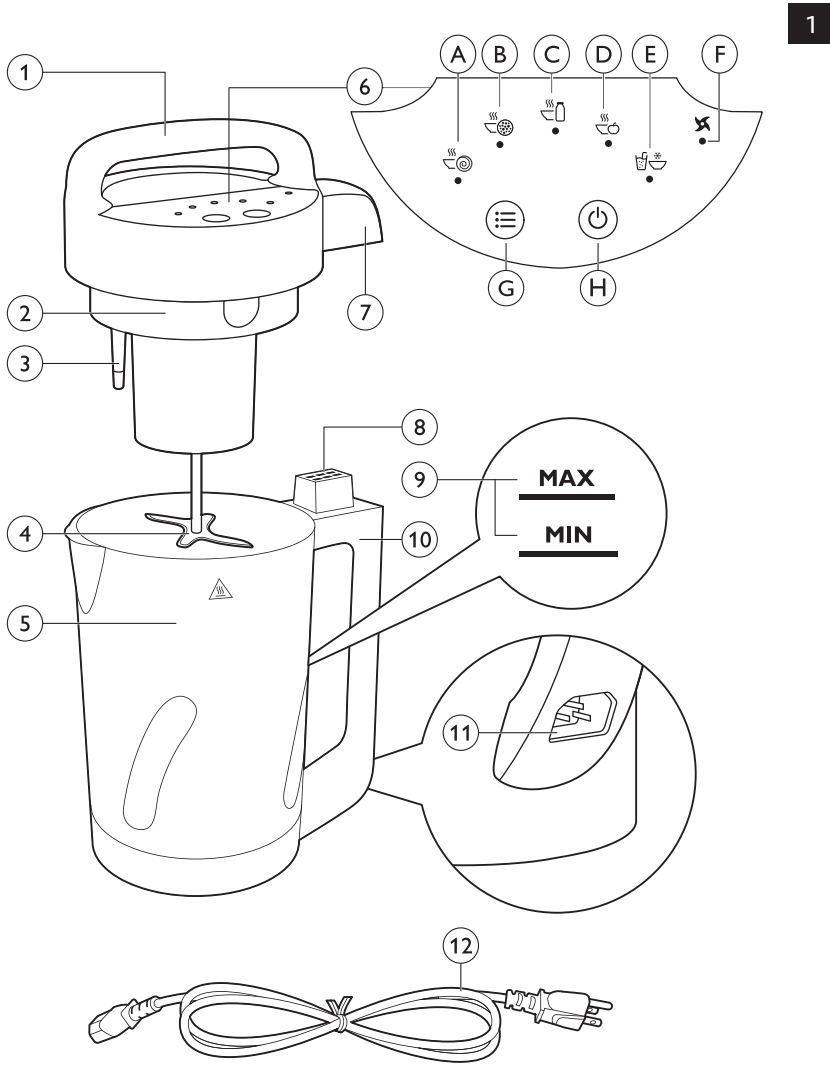
3000 006 0132 1

EN	User manual	5
ES	Manual del usuario	16

FR	Guide d'utilisation	27
----	---------------------	----

Open flap
Abrir solapa
Ouvrez le rabat





Garantie

Si vous avez besoin de renseignements supplémentaires, d'assistance ou si vous avez un problème particulier, visitez notre site Web www.philips.com/support ou composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

Garantie limitée d'un an

Philips garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux, de main-d'œuvre et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux spécifications et aux avertissements, pendant un an à compter de la date d'achat. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine du produit et n'est pas cessible. Pour exercer vos droits en vertu de la présente garantie, vous devez fournir une preuve d'achat sous la forme d'un reçu de caisse original sur lequel figurent le nom du produit et la date d'achat. Pour communiquer avec le service à la clientèle ou faire appel au service de garantie, visitez notre site www.philips.com/support. IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. La responsabilité de Philips se limite à la réparation, ou à son entière discrétion, au remplacement du produit. Philips décline toute responsabilité quant aux dommages accidentels, spéciaux ou induits, lorsque la loi l'autorise. La présente garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi, auxquels peuvent s'ajouter des droits qui varient selon les États ou les provinces.

États-Unis seulement

Fabriqué pour :
Santé personnelle Philips
Une division de Philips North America LLC
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904
États-Unis d'Amérique

Canada seulement

Importation par :
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham (Ontario) L6C 2S3

Pour obtenir du soutien, visitez le site www.philips.com/support
PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.
© 2018 Philips North America LLC.
Tous droits réservés.



Ce symbole apparaissant sur la plaque nominale du produit signifie qu'il est enregistré par Intertek Testing Services NA Inc.



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1 Read all instructions before using.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid. Do not rinse the appliance under the tap or clean it in the dishwasher. If the appliance falls into liquid, immediately unplug it.
- 4 Turn off the appliance and unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance or removing contents from the jug. Never put hands into the jug or handle blades with the appliance plugged in.
- 5 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For assistance in the U.S. or Canada only call 1-866-309-8817.
- 6 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- 7 Do not use outdoors.
- 8 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 9 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 10 Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- 11 This appliance is intended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use as described in this manual.
- 12 Always operate appliance with the motor unit in place. Do not attempt to remove the motor unit or empty the jug until the blade has stopped rotating.
- 13 Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.
- 14 **a)** A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- 15 Please use appropriate detachable power-supply.
 Cord type: SVT, #16AWG x 3C, VW-1, 105°C.
- 16 Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

6 ENGLISH

- 17 Avoid contact with moving parts.
- 18 Close supervision is required when this product is used by, on, or near children, or persons with limited physical, sensory, or mental capabilities or invalids.
- 19 Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 20 **The blades are very sharp.** Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. Handle carefully when removing, inserting or cleaning.
- 21 Turn off the appliance, unplug and ensure all moving parts have stopped before disassembling the appliance to remove food.
- 22 If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades. **BLADES ARE SHARP.**
- 23 When mixing liquids, especially hot liquids, do not exceed the "MAX" indication on jug to reduce risk of spillage, splattering or possible injury or burns from hot liquids.
- 24 Never leave the appliance unattended while in use.
- 25 Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.
- 26 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 27 Do not exceed the suggested quantities and running time specified in the user manual or run the motor continuously.
- 28 Do not process more than one batch without interruption. Let the appliance cool down completely before continuing to process.
- 29 Use on a flat stable, heat-resistant surface away from water or any heat source.
- 30 This appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch hot surfaces or parts of the appliance while it is operating. Let the appliance cool down completely before you handle or clean it.
- 31 Hot steam is released during operation through the outlet openings. Keep your hands and face away from the steam and outlet openings.
- 32 Always hold the appliance by the handle on the jug. Do not hold the appliance by the handgrip on the motor unit, as it may tip over. (Fig. 2)

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	5
Introduction	8
General description (Fig. 1)	8
Before first use	8
Using the appliance	9
Cleaning	11
Storage	12
Technical specifications	12
Disposal	12
Troubleshooting	12
Warranty	14

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- ① Handgrip
- ② Motor unit
- ③ Overflow sensor
- ④ Blade unit
- ⑤ Jug
- ⑥ Control panel
 - A Pureed soup program with indicator light - 18 minutes
 - B Chunky soup program with indicator light - 18 minutes
 - C Milk-based soup program with indicator light - 35 minutes
 - D Compote program (heating only) with indicator light - 12 minutes
 - E Cold soup/Smoothie program (blending only) with indicator light - 3 minutes
 - F Manual blending program with indicator light
 - G Program selection button
 - H Start/stop button
- ⑦ Motor unit connector
- ⑧ Jug connector
- ⑨ Level indications (The **MAX** and **MIN** indications are on the inside of the jug.)
- ⑩ Handle
- ⑪ Power cord socket
- ⑫ Power cord

Before first use

Remove all packing material. Remove any stickers or labels from the appliance.

Follow the steps below to thoroughly clean all parts that will come into food contact before you use the appliance for the first time.

- 1 Hold the handle of the jug with one hand and lift the motor unit off the jug by its handgrip with the other hand (Fig. 3).
- 2 Fill the jug with water up to the **MAX** indication (Fig. 4).
- 3 Hold the motor unit above the jug with both the motor unit and jug connectors aligned and then lower the motor unit into the jug (Fig. 5).
- 4 Put the small plug in the socket of the jug (1) and put the power plug in the wall outlet (2) (Fig. 6).

- 5 Press the program selection button until the compote program is selected (Fig. 7) and then press the start/stop button (Fig. 8).
 - ➔ The compote light goes on (Fig. 9).
 - ➔ When the program has finished, the appliance beeps and the compote light blinks.
- 6 Hold the handle of the jug with one hand and with the other hand lift the motor unit off the jug by its handgrip (Fig. 3).
- 7 Pour the water out of the jug and rinse the inside of the jug under the tap (Fig. 10).

**Note**

- Never immerse the appliance in water.

Using the appliance

The SoupMaker has a blade unit to blend ingredients, and a heating element to heat up the ingredients for soup. You can also use the appliance to make compotes or cold soups/smoothies. It has five preset programs and a manual setting.

Delicious recipes and various tips are available in the separate recipe booklet.

The general steps below apply to all six programs.

Use this appliance for its intended household use as described in this manual.

**Caution**

- **Avoid contact with moving parts. Keep hands and fingers away from blades and out of container during operation or while appliance is plugged in to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance.**

- 1 Prepare the ingredients.

**Tip**

- For best taste, use fresh seasonal ingredients.
- Cut the ingredients in cubes of 2 cm / $\frac{3}{4}$ in to get best results.
- Defrost ingredients before putting them in the jug.
- This appliance is not suitable for making pastry doughs, batters or for baking.

- 2 Hold the handle of the jug with one hand and with the other hand lift the motor unit off the jug by its handgrip (Fig. 3).

- 3 Put the ingredients in the jug (Fig. 11).

**Note**

- If you are cooking meat and vegetables, make sure you put the vegetables in the jug first.
- Make sure the ingredients are spread evenly over the bottom of the jug.

- 4 Add water or another liquid to the ingredients in the jug (Fig. 12).

10 ENGLISH



Caution

- Make sure the content (including liquid) is somewhere between the MIN and MAX indication inside the jug.
- If the contents go over the MAX indication, the overflow sensor will cause the alarm signal to activate. Remove some of the contents and restart the program.

- 5 Stir the liquid and ingredients (Fig. 13).
- 6 Hold the motor unit above the jug with both connectors aligned and then lower the motor unit into the jug (Fig. 5).
- 7 Put the small plug in the socket of the jug (1) and put the power plug in the wall outlet (2) (Fig. 6).
- 8 Press the program selection button to select the desired program (Fig. 7).
- 9 Press the start/stop button to start the cooking process (Fig. 8).
 - ↳ The corresponding light goes on and the SoupMaker starts the cooking and/or blending process (Fig. 9).
 - ↳ When the program has finished, the appliance beeps, and the light blinks (Fig. 14).



Caution

- **Blades are sharp.** Handle carefully. Always unplug the appliance first. Never touch the blade itself when cleaning or clearing food caught in blades.
- Do not process ingredients such as ice cubes, frozen ingredients or fruits with stones.



Tip

- To stop the ongoing cooking process, press and hold the start/stop button for 2 seconds.
- If you prefer your soup even finer, or would like to do some blending in your chunky soup or compote, select the manual blending program. Press and hold the start/stop button to start blending. To stop blending, simply release the button.



Note

- The maximum operating time for one manual blending cycle is 30 seconds.
- To better protect the lifetime of the appliance, it is recommended to wait at least 30 minutes until the appliance cools down before next use.

- 10 Remove the power plug from the wall outlet and from the appliance (Fig. 15).
- 11 Hold the handle of the jug with one hand and with the other hand lift the motor unit off the jug by its handgrip (Fig. 3).
- 12 You can now pour the soup, smoothie or compote into a bowl (Fig. 16).

**Note**

- Clean the appliance after every use. Refer to the chapter 'Cleaning'.

Cleaning

**Caution**

- Never immerse the appliance in water. Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Keep both the motor unit connector and jug connector clean and dry.

**Note**

- Always unplug the appliance and wait until it cools down before you clean it.
- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as alcohol, gasoline or acetone to clean the appliance.

- 1 Remove the power plug from the wall outlet and from the appliance (Fig. 15).
- 2 Hold the handle of the jug with one hand and with the other hand lift the motor unit off the jug by its handgrip (Fig. 3).
- 3 Clean the blade unit and overflow sensor by rinsing them under the tap (Fig. 17).

**Note**

- Do not touch the blades. The blades are very sharp.

**Tip**

- If necessary, clean the blade unit and overflow sensor with a soft brush.

- 4 Clean the inside of the jug under the tap. If necessary add some dishwashing liquid and use a soft brush (Fig. 18).
- 5 Clean the top part of the motor unit and the outside of the jug with a moist cloth (Fig. 19).

**Tip**

- If the appliance and the blade unit are very dirty, pour boiling hot water into the jug and place the motor unit on the jug. Let the jug and the motor unit soak for 10 minutes.

This appliance has no other user-serviceable parts. For assistance in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817.

Storage

- 1 Dry the jug and motor unit before storage.
- 2 Store the appliance in a cool, dry place away from direct sunlight or other heat source.

Technical specifications



Note

- The product information below is subject to change without prior notice.

Rated voltage: 120 V

Rated frequency: 60 Hz

Motor power: 120 W

Heating power: 1000 W

Dimensions:

SoupMaker: 205 x 153 x 310 mm / 8 ¹/₁₆ x 6 x 12 ³/₁₆ in

Packaging: 220 x 220 x 340 mm / 8 ¹/₁₆ x 8 ¹/₁₆ x 13 ³/₁₆ in

Weight:

Net weight: 2.1 kg / 4.6 lb

Gross weight: 3.0 kg / 6.6 lb

Capacity: 1200 ml / 41 fl oz (for 2-4 persons)

Disposal

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. For recycling information, please contact your local waste management facilities or visit www.recycle.philips.com

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support or in the US or Canada only call 1-866-309-8817 for assistance.

Problem	Possible cause	Solution
The light of the selected mode does not go on.	There is a connection problem.	Make sure the small plug is inserted in the appliance properly, the power plug is inserted in the wall outlet properly and the motor unit fits onto the jug properly.

Problem	Possible cause	Solution
The light of the selected program is on, but the appliance does not work.	You have not pressed the start/stop button.	Press the start/stop button.
The appliance makes alarm sounds at the beginning.	The overflow sensor is dirty.	Clean the overflow sensor.
	You have put ingredients over the MAX indication in the jug.	Remove some of the ingredients (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).
The appliance stops working and makes alarm sounds during the cooking process.	The food is burnt on the bottom of the jug.	Remove the ingredients and clean the burnt area. Follow the recipe booklet to restart the program.
	You have started the program without adding ingredients and/or liquid.	Add the ingredients and/or liquid before starting the program (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).
The appliance stops working during the cooking process.	The motor unit is detached from the jug during the cooking process, as too many ingredients are put in the jug or the ingredients are oversized.	Remove some of the ingredients and cut the ingredients into 2 x 2 x 2 cm / ¾ x ¾ x ¾ in pieces (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).
The appliance overflows.	You have put ingredients over the MAX indication.	Remove some of the ingredients (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).
	You have selected the wrong program when preparing milk-based soup.	Select the milk-based soup program (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).
	The ingredients used are not recommended.	Follow the user manual instruction or the recipe booklet.

14 ENGLISH

Problem	Possible cause	Solution
The program has completed but the ingredients have not been blended well.	You have put liquid below the MIN indication in the jug.	Make sure the liquid level is between the MAX and MIN indication.
	You have put too many ingredients in the jug or used oversized ingredients.	Remove some of the ingredients and cut the ingredients into 2 x 2 x 2 cm / $\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ in pieces (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).
	You have used frozen ingredients.	This appliance is not suitable for frozen ingredients. Always defrost the ingredients before putting into the jug.
	You have been using the appliance continuously.	Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes before next use.
The motor does not work when using Cold soup/ Smoothie or Manual blending program.	You have been using the appliance continuously.	Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes before next use.

Warranty

If you need information, support, or if you have a problem, please visit www.philips.com/support or in the US or Canada only call 1-866-309-8817 for assistance.

One year limited warranty

Philips warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of one year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website www.philips.com/support. THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES. Philips' liability is limited to repair or, at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

In U.S. only

Manufactured for:
Philips Personal Health
A division of Philips North America LLC
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904
United States of America

Canada only

Imported by:
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road,
Markham, ON L6C 2S3

For support, please visit **www.philips.com/support**

PHILIPS and Philips Shield are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V.

©2018 Philips North America LLC.

All Rights Reserved.



Intertek

5010739

This symbol on the product's nameplate means it is listed by
Intertek Testing Services NA Inc.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siempre debe seguir las medidas de seguridad básicas cuando utilice un artefacto eléctrico, como las siguientes:

- 1 Lea todas las instrucciones antes de utilizarlo.
- 2 No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
- 3 Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable, los enchufes ni el artefacto en agua u otros líquidos. No enjuague el artefacto bajo el grifo ni lo lave en el lavavajillas. Si el artefacto se cae a algún líquido, desenchúfelo inmediatamente.
- 4 Apague el artefacto y desconéctelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiar el artefacto o de retirar el contenido de la jarra. Nunca ponga las manos en el interior de la jarra ni manipule las cuchillas con el artefacto enchufado.
- 5 Nunca use el artefacto si el cable de alimentación o el conector están dañados, si funciona mal o si sufrió algún tipo de daño. Para asistencia solo en los EE. UU. o Canadá, llame al 1-866-309-8817.
- 6 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- 7 No utilice el dispositivo al aire libre.
- 8 No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.
- 9 No lo coloque sobre quemadores eléctricos o que funcionen con gas caliente ni cerca de ese tipo de artefactos. Tampoco lo coloque dentro de hornos calientes.
- 10 Siempre enchufe el conector primero al artefacto y, a continuación, el cable al tomacorriente. Para desconectar, apague todos los controles y desconecte el enchufe del tomacorriente.
- 11 Este artefacto fue diseñado exclusivamente para uso doméstico. No utilice este artefacto para ningún otro uso que no esté descrito en este manual.
- 12 Siempre utilice el artefacto con la unidad motora en su lugar. No intente retirar la unidad motora ni vaciar la jarra hasta que la cuchilla deje de girar.
- 13 Si quita la tapa durante los ciclos de preparación, puede ocasionar quemaduras.
- 14
 - a) Se proporciona un cable de alimentación corto (o cable de alimentación extraíble) para evitar enredarse o tropezarse con un cable más largo.
 - b) Se encuentran disponibles cables de extensión o de alimentación extraíbles más largos que se pueden utilizar si toma las precauciones debidas.
 - c) En caso de que utilice un cable de alimentación extraíble o uno de extensión, tenga en consideración lo siguiente:
 - La clasificación eléctrica indicada en el cable de alimentación extraíble o del cable de extensión debe ser como mínimo igual a la del artefacto.
 - El cable de extensión debe corresponder a uno de tres hilos de conexión a tierra.
 - El cable más largo debe colocarse de forma que no caiga del borde de una mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de él o alguien podría tropezarse con él.

- 15 Utilice la fuente de alimentación extraíble adecuada.
Tipo de cable: SVT, nro. 16 AWG x 3C, VW-1, 105°C.
- 16 Un representante autorizado de servicio técnico debe realizar cualquier otro servicio de mantenimiento.
- 17 No toque las piezas en movimiento.
- 18 Es indispensable supervisar de manera estricta a niños, a personas con discapacidad o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas cuando utilicen este producto o estén cerca de él.
- 19 Mantenga el artefacto y el cable fuera del alcance de los niños.
- 20 **Las cuchillas están muy afiladas.** No toque las cuchillas, sobre todo cuando el artefacto esté enchufado. Manéjelos con cuidado cuando los extraiga, introduzca o limpie.
- 21 Apague el artefacto, desenchúfelo y asegúrese de que todas las piezas móviles se hayan detenido antes de desarmarlo para retirar los alimentos.
- 22 Si las cuchillas se traban, desenchufe el artefacto antes de retirar los ingredientes que las obstruyen. **LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS.**
- 23 Cuando se mezclan líquidos, especialmente líquidos calientes, no debe sobrepasar la indicación "MAX" que está en la jarra para reducir el riesgo de derrames, salpicaduras o posibles lesiones o quemaduras.
- 24 Nunca deje el aparato desatendido durante el uso.
- 25 No conecte el artefacto a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto.
- 26 Tome las medidas de precaución necesarias cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 27 No exceda las cantidades sugeridas ni el tiempo de funcionamiento especificado en el manual de usuario, ni ejecute el motor continuamente.
- 28 No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el artefacto se enfríe completamente antes de continuar con el proceso.
- 29 Use el artefacto sobre una superficie firme y plana que sea resistente al calor, alejada del agua o cualquier fuente de calor.
- 30 Este artefacto funciona a altas temperaturas, lo que puede provocar quemaduras. No toque las piezas ni las superficies calientes del artefacto mientras esté en funcionamiento. Deje que el artefacto se enfríe completamente antes de manipularlo o limpiarlo.
- 31 Durante el funcionamiento saldrá vapor caliente a través de las aberturas de ventilación. Mantenga las manos y el rostro alejados del vapor y de las aberturas de ventilación.
- 32 Sujete siempre el artefacto por el mango de la jarra. No sujete el artefacto por el mango en la unidad motora, ya que se puede volcar. (fig. 2)

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

18 ESPAÑOL

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



Tabla de contenido

PRECAUCIONES IMPORTANTES	16
Introducción	19
Descripción general (fig. 1)	19
Antes del primer uso	19
Uso del artefacto	20
Limpieza	22
Almacenamiento	23
Especificaciones técnicas	23
Eliminación	23
Resolución de problemas	23
Garantía	25

Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips.

Para acceder a los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- ① Manija
- ② Unidad motora
- ③ Sensor de rebosamiento
- ④ Unidad de cuchillas
- ⑤ Jarra
- ⑥ Panel de control
 - A Programa para sopa de puré con luz indicadora: 18 minutos
 - B Programa para sopa espesa con luz indicadora: 18 minutos
 - C Programa para sopa a base de leche con luz indicadora: 35 minutos
 - D Programa para compota (solo para calentar) con luz indicadora: 12 minutos
 - E Programa para sopa fría/smoothie (solo mezclado) con luz indicadora: 3 minutos
 - F Programa de mezclado manual con luz indicadora
 - G Botón de selección de programas
 - H Botón de inicio/detención
- ⑦ Conector de la unidad motora
- ⑧ Conector de la jarra
- ⑨ Indicaciones de nivel (las indicaciones **MAX** y **MIN** se encuentran en el interior de la jarra).
- ⑩ Mango
- ⑪ Toma para el cable de alimentación
- ⑫ Cable de alimentación

Antes del primer uso

Retire todos los materiales de embalaje. Retire cualquier adhesivo o etiqueta del artefacto.

Siga los pasos que aparecen a continuación para lavar bien todas las piezas que estarán en contacto con los alimentos antes de usar el artefacto por primera vez.

- 1 Sostenga el mango de la jarra con una mano y con la otra levante por el mango la unidad motora de la jarra (fig. 3).
- 2 Llene la jarra con agua hasta la indicación **MAX** (fig. 4).
- 3 Sujete la unidad motora sobre la jarra con los conectores de la unidad motora y de la jarra alineados y, luego, bájela para introducirla en la jarra (fig. 5).

20 ESPAÑOL

- 4 Enchufe el conector pequeño en la toma de la jarra (1) y conecte el cable de alimentación a la toma de corriente (2) (fig. 6).
- 5 Presione el botón de selección de programas hasta que se seleccione el programa de compota (fig. 7) y, a continuación, presione el botón de inicio/detención (fig. 8).
 - ↳ Se enciende la luz para compotas (fig. 9).
 - ↳ Cuando termine el programa, el artefacto emitirá un pitido y la luz para compotas parpadeará.
- 6 Sujete el mango de la jarra con una mano y con la otra levante por el mango la unidad motora para sacarla de la jarra (fig. 3).
- 7 Vierta el agua de la jarra y enjuague su interior bajo el grifo (fig. 10).



Nota

- Nunca sumerja el artefacto en agua.

Uso del artefacto

El SoupMaker tiene una unidad de cuchillas para mezclar los ingredientes, además de un elemento térmico para calentar los ingredientes para sopa. También puede usar el artefacto para hacer compotas o sopas frías/smoothies. Cuenta con cinco programas preestablecidos y con un ajuste manual.

Puede encontrar recetas deliciosas y diversos consejos en el libro de recetas independiente.

Los pasos generales que se indican a continuación son pertinentes para los seis programas.

Utilice esta afeitadora para el uso doméstico que se describe en este manual.



Precaución

- **No toque las piezas en movimiento. Mantenga las manos y los dedos lejos de las cuchillas y fuera del recipiente durante el funcionamiento o mientras el artefacto esté enchufado para evitar que se produzcan lesiones graves a personas o daños al artefacto.**

- 1 Prepare los ingredientes.



Tips:

- Para obtener el mejor sabor, utilice ingredientes frescos de temporada.
- Corte los ingredientes en cubos de 2 cm (3/4 pulgadas) para obtener los mejores resultados.
- Descongele los ingredientes antes de colocarlos en la jarra.
- Este artefacto no es adecuado para hacer masa de hojaldre, masas en general o para hornear.

- 2 Sujete el mango de la jarra con una mano y con la otra levante por el mango la unidad motora para sacarla de la jarra (fig. 3).
- 3 Coloque los ingredientes en la jarra (fig. 11).



Nota

- Si cocina carne y verduras, asegúrese de poner primero las verduras en la jarra.
- Asegúrese de repartir los ingredientes uniformemente por la parte inferior de la jarra.

4 Agregue agua u otro líquido a los ingredientes de la jarra (fig. 12).



Precaución

- Asegúrese de que el contenido (incluido el líquido) se ubique en algún punto entre las indicaciones MIN y MAX que están dentro de la jarra.
- En caso de que el contenido exceda el nivel de la indicación MAX, el sensor de rebosamiento activará la señal de alarma. Quite parte del contenido y reinicie el programa.

5 Revuelva el líquido y los ingredientes (fig. 13).

6 Sujete la unidad motora sobre la jarra con ambos conectores alineados y, luego, bájela para introducirla en la jarra (fig. 5).

7 Enchufe el conector pequeño en la toma de la jarra (1) y conecte el cable de alimentación a la toma de corriente (2) (fig. 6).

8 Presione el botón de selección de programas para seleccionar aquel que desee (fig. 7).

9 Presione el botón de inicio/detención para iniciar el proceso de cocción (Fig. 8).

↳ La luz correspondiente se enciende y el SoupMaker comienza el proceso de cocción o de mezcla (fig. 9).

↳ Cuando finalice el programa, el artefacto emitirá un pitido y la luz parpadeará (fig. 14).



Precaución

- **Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado. Siempre primero desenchufe el artefacto. Nunca toque la cuchilla cuando limpie o retire alimento atrapado en esta.**
- No procese ingredientes como cubos de hielo, ingredientes congelados o frutas con carozo.



Tips:

- Para detener el proceso de cocción en curso, mantenga presionado el botón de inicio/detención durante 2 segundos.
- Si prefiere que la sopa quede más fina o desea mezclar un poco más la sopa espesa o compota, seleccione el programa de mezclado manual. Mantenga presionado el botón de inicio/detención para comenzar a mezclar. Para detener el mezclado, solo tiene que soltar el botón.



Nota

- El tiempo de funcionamiento máximo para un ciclo de mezclado manual es de 30 segundos.
- Para proteger de mejor manera la vida útil del artefacto, se recomienda esperar al menos 30 minutos hasta que este se enfríe antes de volver a utilizarlo.

22 ESPAÑOL

- 10 Desenchufe el conector de alimentación de la toma de corriente y del artefacto (fig. 15).
- 11 Sujete el mango de la jarra con una mano y con la otra levante por el mango la unidad motora para sacarla de la jarra (fig. 3).
- 12 Ahora puede servir la sopa, los smoothies o la compota en un recipiente (fig. 16).



Nota

- Limpie siempre el artefacto después de usarlo. Consulte el capítulo “Limpieza”.

Limpieza



Precaución

- Nunca sumerja el artefacto en agua. No limpie el artefacto en el lavavajillas.
- Mantenga el conector de la unidad motora y el de la jarra limpios y secos.



Nota

- Desenchufe siempre el artefacto y espere que se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como alcohol, gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

- 1 Desenchufe el conector de alimentación de la toma de corriente y del artefacto (fig. 15).
- 2 Sujete el mango de la jarra con una mano y con la otra levante por el mango la unidad motora para sacarla de la jarra (fig. 3).
- 3 Limpie la unidad de cuchillas y el sensor de rebosamiento bajo el grifo (fig. 17).



Nota

- No toque las cuchillas. Las cuchillas están muy afiladas.



Tips:

- Si es necesario, limpie la unidad de cuchillas y el sensor de rebosamiento con un cepillo suave.

- 4 Limpie el interior de la jarra bajo el grifo. Si es necesario, agregue un poco de detergente líquido para platos y utilice un cepillo suave (fig. 18).
- 5 Limpie la parte superior de la unidad motora y el exterior de la jarra con un paño húmedo (fig. 19).



Tips:

- Si el artefacto y la unidad de cuchillas están muy sucios, vierta agua caliente hervida en la jarra y coloque la unidad motora en la jarra. Deje la jarra y la unidad motora en remojo durante 10 minutos.

Este artefacto no cuenta con piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para asistencia solo en los EE. UU. o Canadá, llame al 1-866-309-8817.

Almacenamiento

- 1 Seque la jarra y la unidad motora antes de guardarlas.
- 2 Guarde el artefacto en un lugar frío y seco, lejos de la luz directa del sol u otras fuentes de calor.

Especificaciones técnicas



Nota

- La siguiente información del producto está sujeta a cambios sin previo aviso.

Voltaje nominal:	120 V
Frecuencia nominal:	60 Hz
Potencia del motor:	120 W
Potencia de calentamiento:	1000 W
Dimensiones:	
SoupMaker:	20.5 x 15.3 x 31 cm (8 1/6 x 6 x 12 3/8 pulgadas)
Empaque:	22 x 22 x 34 cm (8 7/8 x 8 1/6 x 13 3/8 pulgadas)
Peso:	
Peso neto:	2.1 kg (4.6 libras)
Peso bruto:	3.0 kg (6.6 libras)
Capacidad:	1200 ml (41 fl oz) (para 2-4 personas)

Eliminación

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Para obtener más información acerca del reciclaje, visite www.recycle.philips.com.

Resolución de problemas

En este capítulo, se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir al usar el artefacto. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support o llame al 1-866-309-8817 (solo en Estados Unidos y Canadá) para solicitar asistencia.

Problema	Causa posible	Solución
La luz del modo seleccionado no se enciende.	Existe un problema de conexión.	Asegúrese de colocar de manera correcta el conector pequeño en el artefacto, el conector de alimentación en la toma de corriente y la unidad motora en la jarra.

Problema	Causa posible	Solución
La luz del programa seleccionado está encendida, pero el artefacto no funciona.	No ha presionado el botón de inicio/detención.	Presione el botón de inicio/detención.
El artefacto emite sonidos de alarma al principio.	El sensor de rebosamiento está sucio.	Limpie el sensor de rebosamiento.
	Los ingredientes en la jarra exceden su indicación MAX.	Retire algunos ingredientes (siga las instrucciones del manual del usuario o el libro de recetas).
El artefacto deja de funcionar y emite sonidos de alarma durante el proceso de cocción.	La comida se quemó en la parte inferior de la jarra.	Retire los ingredientes y limpie el área quemada. Siga el libro de recetas para reiniciar el programa.
	Inició el programa sin agregar los ingredientes o líquidos.	Agregue los ingredientes o líquidos antes de comenzar el programa (siga las instrucciones del manual del usuario o el libro de recetas).
El artefacto deja de funcionar durante el proceso de cocción.	La unidad motora está separada de la jarra durante el proceso de cocción, ya que se colocaron demasiados ingredientes o estos son demasiado grandes.	Retire algunos ingredientes y córtelos en trozos de 2 x 2 x 2 cm ($\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ pulgadas) (siga las instrucciones del manual del usuario o el libro de recetas).
Se desborda el contenido del artefacto.	Colocó ingredientes sobre la indicación MAX.	Retire algunos ingredientes (siga las instrucciones del manual del usuario o el libro de recetas).
	Seleccionó el programa equivocado para preparar la sopa a base de leche.	Seleccione el programa para preparar la sopa a base de leche (siga las instrucciones del manual del usuario o el libro de recetas).
	No se recomienda utilizar los ingredientes que eligió.	Siga las instrucciones del manual del usuario o el libro de recetas.

Problema	Causa posible	Solución
El programa se completó, pero los ingredientes no se mezclaron bien.	Colocó líquido por debajo de la indicación MIN en la jarra.	Asegúrese de que el nivel de líquido esté entre la indicación MAX y MIN.
	Colocó demasiados ingredientes en la jarra o utilizó ingredientes demasiado grandes.	Retire algunos ingredientes y córtelos en trozos de 2 x 2 x 2 cm ($\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ pulgadas) (siga las instrucciones del manual del usuario o el libro de recetas).
	Utilizó ingredientes congelados.	Este artefacto no es adecuado para ingredientes congelados. Descongele siempre los ingredientes antes de colocarlos en la jarra.
	Ha estado utilizando el artefacto de manera continua.	Deje que se enfríe durante al menos 30 minutos antes de volver a usarlo.
El motor no funciona cuando se utiliza el programa de mezcla manual o el de sopas frías/smoothies.	Ha estado utilizando el artefacto de manera continua.	Deje que se enfríe durante al menos 30 minutos antes de volver a usarlo.

Garantía

Si necesita más información, asistencia o si tiene un problema, visite www.philips.com/support o llame al 1-866-309-8817 para solicitar asistencia, solo disponible en Estados Unidos y Canadá.

Garantía limitada de un año

Philips garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y es intransferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe poseer el comprobante de compra en la forma de un recibo original donde se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para recibir servicio de atención al cliente u obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support. NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS NI IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Philips se limita a reparar o, a su entero criterio, reemplazar el producto. Philips no se responsabiliza por daños accidentales, especiales ni resultantes dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También tiene otros derechos que varían dependiendo del estado, provincia o país.

26 ESPAÑOL

En EE. UU. solamente

Fabricado para:
Philips Personal Health
Una división de Philips North America LLC
P.O. Box 10313 Stamford, CT 06904
Estados Unidos de América

Solo en Canadá

Importado por:
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road,
Markham, ON L6C 2S3

Para obtener asistencia, visite **www.philips.com/support**

PHILIPS y Philips Shield son marcas comerciales registradas de Koninklijke Philips N.V.

©2018 Philips North America LLC.
Todos los derechos reservados.

Para solicitar asistencia, visite el sitio web de Philips en
<http://www.support.philips.com/support/> o llame al:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- México: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panamá: 800-8300



Intertek

5010739

Este símbolo en la placa de características del producto
significa que está registrado por Intertek Testing Services NA
Inc.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un appareil électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 2 Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des manches ou des boutons.
- 3 Pour prévenir les risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne plongez pas le cordon, ni la fiche, ni l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne rincez pas l'appareil complet sous l'eau du robinet et ne le nettoyez pas au lave-vaisselle. Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez-le immédiatement.
- 4 Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y mettre ou d'en retirer des pièces, et avant de le nettoyer ou de retirer le contenu du bol verseur. Ne mettez jamais les mains dans le bol verseur et ne manipulez pas les lames lorsque l'appareil est branché.
- 5 Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou toute autre partie venait à être endommagé ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement, quel qu'il soit. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.
- 6 L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- 7 N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- 8 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 9 Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni sur un four chaud.
- 10 Branchez toujours la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour le débrancher, réglez tous les boutons sur la position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise.
- 11 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu comme décrit dans ce mode d'emploi.
- 12 Faites toujours fonctionner l'appareil avec son bloc moteur en place. Ne tentez pas de retirer le bloc moteur ou de vider le bol verseur avant que la lame ne soit complètement immobilisée.
- 13 Vous risquez de vous brûler si vous retirez le couvercle pendant le cycle d'infusion.
- 14 **a)** Un câble d'alimentation (éventuellement amovible) de courte longueur est fourni avec l'appareil pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement dus à un câble trop long.
b) Des câbles d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés, à condition de les utiliser avec soin et prudence.
c) Si vous utilisez un long câble d'alimentation amovible ou une rallonge électrique :
 - Les caractéristiques électriques indiquées sur le câble d'alimentation ou la rallonge doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil.

28 FRANÇAIS

- La rallonge doit être du type à trois fils, dont un fil de terre, et
 - La rallonge doit être disposée de façon à ne pas reposer sur une table ou un comptoir, car un enfant pourrait alors facilement l'attraper ou quelqu'un pourrait se prendre les pieds dedans.
- 15 Veuillez utiliser un câble d'alimentation amovible approprié.
Type de câble : SVT, #16 AWG x 3C, VW-1, 105 °C.
 - 16 Tout autre entretien doit être effectué par un technicien représentant agréé.
 - 17 Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
 - 18 Une surveillance attentive est nécessaire lorsque ce produit est utilisé par, sur ou près des enfants, des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou des personnes handicapées.
 - 19 Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
 - 20 **Les lames sont très tranchantes.** Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Manipulez ces éléments avec précaution lorsque vous les retirez, les insérez ou les nettoyez.
 - 21 Éteignez l'appareil, débranchez-le et assurez-vous que toutes les pièces mobiles sont immobilisées avant de le démonter pour en extraire les aliments.
 - 22 Si les lames se bloquent, débranchez l'appareil avant d'enlever les ingrédients coincés. **LES LAMES SONT TRANCHANTES.**
 - 23 Lorsque vous mélangez des liquides, en particulier lorsqu'ils sont chauds, ne dépassez pas l'indication «MAX» sur le bol verseur pour éviter tout risque de déversement, d'éclaboussures, de blessure ou de brûlure par des liquides chauds.
 - 24 Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
 - 25 Ne branchez pas cet appareil sur un minuteur externe ni à un système de commande à distance.
 - 26 Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
 - 27 Ne dépassez pas les quantités ni les temps d'utilisation suggérés figurant dans le manuel d'utilisation et ne faites pas fonctionner le moteur en continu.
 - 28 Veuillez ne pas mélanger plus d'une quantité d'aliments à la fois sans interruption. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de continuer de mélanger.
 - 29 Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source d'eau ou de chaleur.
 - 30 Cet appareil fonctionne à des températures élevées qui peuvent causer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les pièces de l'appareil pendant qu'il fonctionne. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
 - 31 De la vapeur chaude est libérée pendant le fonctionnement à travers les orifices de sortie. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des orifices de sortie.
 - 32 Toujours tenir l'appareil par la poignée du bol verseur. Ne pas tenir l'appareil par la poignée du bloc moteur, car il risque de renverser. (fig. 2)

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consultez les illustrations présentées sur les pages pliées à l'avant et à l'arrière du manuel d'utilisation.



Table des matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES	27
Introduction	30
Description générale (fig. 1)	30
Avant la première utilisation	30
Utilisation de l'appareil	31
Nettoyage	33
Entreposage	34
Fiche technique	34
Mise au rebut	35
Dépannage	35
Garantie	37

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips!

Pour profiter pleinement des avantages de l'assistance Philips, enregistrez votre produit à l'adresse www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- ① Poignée
- ② Bloc moteur
- ③ Capteur de débordement
- ④ Ensemble lames
- ⑤ Carafe
- ⑥ Panneau de commande
 - A Programme de soupe épaisse et témoin lumineux – 18 minutes
 - B Programme de soupe avec morceaux et témoin lumineux – 18 minutes
 - C Programme de soupe à base de lait et témoin lumineux – 35 minutes
 - D Programme de compote (chauffage uniquement) et témoin lumineux – 12 minutes
 - E Programme de soupe froide ou boisson frappée (bateur uniquement) et témoin lumineux – 3 minutes
 - F Programme de mélange manuel et témoin lumineux
 - G Bouton de sélection du programme
 - H Bouton marche/arrêt
- ⑦ Connecteur du bloc moteur
- ⑧ Connecteur du bol verseur
- ⑨ Indications de niveau (les niveaux **MAX** et **MIN** suggérés figurent à l'intérieur du bol verseur.)
- ⑩ Manche
- ⑪ Prise du câble d'alimentation
- ⑫ Cordon d'alimentation

Avant la première utilisation

Retirez tout emballage. Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, suivez les étapes ci-dessous pour nettoyer soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.

- 1 Tenez la poignée du bol verseur avec une main et soulevez le bloc moteur du bol verseur par sa poignée avec l'autre main (fig. 3).
- 2 Remplissez le bol verseur d'eau jusqu'à l'indication **MAX** (fig. 4).
- 3 Amenez le bloc moteur au-dessus du bol verseur et alignez correctement les deux connecteurs du bloc moteur et du bol verseur, puis abaissez le bloc moteur dans le bol verseur (fig. 5).

- 4 Insérez la petite fiche dans la prise du bol verseur (1) et branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale (2) (fig. 6).
- 5 Appuyez sur le bouton de sélection de programme jusqu'à sélectionner le programme compote (fig. 7), puis appuyez sur le bouton marche/arrêt (fig. 8).
 - ↳ Le témoin du programme compote s'allume (fig. 9).
 - ↳ Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet un signal sonore et le témoin lumineux de compote clignote.
- 6 Tenez la poignée du bol verseur avec une main et retirez le bloc moteur, par sa poignée de l'autre main, hors du bol verseur (fig. 3).
- 7 Videz l'eau du bol verseur et rincez son intérieur sous l'eau du robinet (fig. 10).



Remarque

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

Utilisation de l'appareil

Le SoupMaker possède un ensemble lames pour mélanger les ingrédients et un élément chauffant pour réchauffer les ingrédients de la soupe. Vous pouvez également utiliser l'appareil pour préparer des compotes, des soupes froides et des boissons frappées. Il comporte cinq programmes d'usine et un réglage manuel. Des plats savoureux et divers conseils sont disponibles dans le livret de recettes fourni séparément.

Les étapes générales ci-dessous concernent les six programmes.

Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage domestique auquel il est destinée tel que décrit dans le présent mode d'emploi.



Avertissement

- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains et les doigts loin des lames tranchantes et à l'extérieur du contenant lorsque l'appareil est branché ou en fonctionnement pour prévenir tout risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil.

- 1 Préparez les ingrédients.



Conseil

- Pour plus de goût, utilisez des ingrédients frais de saison.
- Coupez les ingrédients en dés de 2 cm / 3/4 po pour obtenir un résultat parfait.
- Décongelez les aliments avant de les placer dans le bol verseur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour la fabrication de pâtes à pâtisserie, de pâtes à frire ni pour la cuisson.

- 2 Tenez la poignée du bol verseur avec une main et retirez le bloc moteur, par sa poignée de l'autre main, hors du bol verseur (fig. 3).
- 3 Placez les ingrédients dans le bol verseur (fig. 11).

**Note**

- Si vous cuisez de la viande et des légumes, placez les légumes dans le bol verseur en premier.
- Assurez-vous de répartir les aliments uniformément dans le fond du bol verseur.

4 Ajoutez de l'eau ou tout autre liquide aux ingrédients dans le bol verseur (fig. 12).

**Avertissement**

- **Veillez à ce que le contenu (y compris le liquide) se situe entre les repères MIN et MAX à l'intérieur du bol verseur.**
- **Si le contenu dépasse l'indication MAX, le capteur de débordement provoquera l'activation du signal d'alarme. Retirez une partie du contenu et redémarrez le programme.**

5 Incorporez le liquide et les ingrédients (fig. 13).

6 Tenez le bloc moteur au-dessus du bol verseur avec les deux connecteurs alignés, puis abaissez le bloc moteur dans le bol verseur (fig. 5).

7 Insérez la petite fiche dans la prise du bol verseur (1) et branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale (2) (fig. 6).

8 Appuyez sur le bouton de sélection pour choisir le programme souhaité (fig. 7).

9 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer la préparation (fig. 8).

- ↳ Le témoin lumineux correspondant s'allume et le SoupMaker démarre la cuisson et (ou) le mélange (fig. 9).
- ↳ Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet un signal sonore et le témoin lumineux clignote (fig. 14).

**Avertissement**

- **Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec prudence. Débranchez toujours l'appareil en premier. Ne touchez jamais les côtés tranchants des lames lors du nettoyage ou lorsque vous enlevez les aliments coincés dans les lames.**
- **Ne brassez pas des glaçons, des aliments congelés ou des fruits à noyau.**

**Conseil**

- Pour arrêter le processus de cuisson en cours, appuyez et maintenez enfoncé le bouton marche/arrêt pendant 2 secondes.
- Si vous préférez une soupe plus fine, à peine mélanger une soupe avec des morceaux ou une compote, sélectionnez le programme de mélange manuel. Maintenez enfoncé le bouton marche/arrêt pour démarrer le mélange. Pour stopper le mélange, relâchez le bouton marche/arrêt.

**Note**

- La durée maximale de fonctionnement pour un cycle de mélange manuel est de 30 secondes.
- Pour mieux protéger la durée de vie de l'appareil, il est conseillé d'attendre au moins 30 minutes jusqu'à ce que l'appareil refroidisse avant une prochaine utilisation.

- 10 Débranchez les fiches d'alimentation de la prise murale et de l'appareil, et laissez-le refroidir (fig. 15).
- 11 Tenez la poignée du bol verseur avec une main et retirez le bloc moteur, par sa poignée de l'autre main, hors du bol verseur (fig. 3).
- 12 Vous pouvez maintenant verser la soupe, la boisson frappée ou la compote dans un bol (fig. 16).

**Note**

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage ».

Nettoyage

**Avertissement**

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Ne nettoyez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- Gardez propres et secs les connecteurs à la fois du bloc moteur et du bol verseur.

**Note**

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer, des nettoyeurs abrasifs ou des produits puissants comme l'alcool, l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

- 1 Débranchez les fiches d'alimentation de la prise murale et de l'appareil, et laissez-le refroidir (fig. 15).
- 2 Tenez la poignée du bol verseur avec une main et retirez le bloc moteur, par sa poignée de l'autre main, hors du bol verseur (fig. 3).
- 3 Nettoyez l'ensemble lames et le capteur de débordement en les passant sous l'eau du robinet (fig. 17).

**Note**

- Ne touchez pas les lames. Les lames sont très tranchantes.

34 FRANÇAIS



Conseil

- Si nécessaire, nettoyez l'ensemble lames et le capteur de débordement avec une brosse douce.

- 4 Nettoyez l'intérieur du bol verseur à l'eau du robinet. Si nécessaire ajouter du liquide vaisselle et utilisez une brosse douce (fig. 18).
- 5 Nettoyez la partie supérieure du bloc moteur et l'extérieur du bol verseur avec un chiffon humide (fig. 19).



Conseil

- Si l'appareil et l'ensemble lames sont très sales, versez de l'eau bouillante dans le bol verseur et placez le bloc moteur sur le bol verseur. Laissez le bol verseur et le bloc moteur tremper pendant 10 minutes.

Cette lampe ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.

Entreposage

- 1 Essuyez le bol verseur et le bloc moteur pour les sécher avant le rangement.
- 2 Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, loin de la lumière directe du soleil ou de toute autre source de chaleur.

Fiche technique



Note

- Les renseignements ci-dessous sur le produit sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Tension nominale : 120 V

Fréquence nominale : 60 Hz

Puissance du moteur : 120 W

Puissance de chauffage : 1 000 W

Dimensions :

SoupMaker : 205 x 153 x 310 mm / 8 1/8 x 6 x 12 3/16 po

Emballage : 220 x 220 x 340 mm / 8 11/16 x 8 11/16 x 13 3/8 po

Poids :

Poids net : 2,1 kg / 4,6 lb

Poids brut : 3,0 kg / 6,6 lb

Capacité : 1 200 ml / 41 oz liq. (pour 2 à 4 personnes)

Mise au rebut

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de grande qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Pour en savoir plus sur le recyclage, veuillez communiquer avec les centres de gestion des déchets locaux ou visiter le site www.recycle.philips.com.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants pouvant survenir avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des renseignements ci-dessous, visitez www.philips.com/support ou composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

Problème	Cause possible	Solution
Le témoin lumineux du mode sélectionné ne s'allume pas.	Il y a un problème de connexion.	Assurez-vous que la petite fiche est insérée dans l'appareil correctement, que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise murale et que le bloc moteur s'enclenche correctement sur le bol verseur.
Le témoin lumineux du programme sélectionné est allumé, mais l'appareil ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche/arrêt.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
L'appareil émet un signal d'alarme dès le début.	Le capteur de débordement est souillé.	Nettoyez le capteur de débordement.
	Vous avez placé des ingrédients jusqu'à dépasser l'indication MAX dans le bol verseur.	Retirez une partie des aliments (suivez les instructions du manuel d'utilisation ou du livret de recettes).
L'appareil cesse de fonctionner et l'alarme retentit pendant la cuisson.	Des aliments sont brûlés dans le fond du bol verseur.	Retirez les ingrédients et nettoyez la zone brûlée. Suivez le livret de recettes pour relancer le programme.
	Vous avez lancé le programme sans ajouter d'ingrédients ou de liquide.	Ajoutez les ingrédients ou le liquide avant de lancer le programme (suivez les instructions du manuel d'utilisation ou du livret de recettes).

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil cesse de fonctionner pendant la cuisson.	Le bloc moteur s'est détaché du bol verseur pendant le processus de cuisson parce que le bol verseur contient trop d'aliments ou des aliments sont trop grands.	Retirez une partie des ingrédients et découpez les aliments en dés de 2 x 2 x 2 cm / ¾ x ¾ x ¾ po (suivez les instructions du manuel d'utilisation ou du livret de recettes).
L'appareil déborde.	Vous avez placé des ingrédients jusqu'à dépasser l'indication MAX.	Retirez une partie des aliments (suivez les instructions du manuel d'utilisation ou du livret de recettes).
	Vous avez sélectionné un programme incorrect lors de la préparation d'une soupe à base de lait.	Sélectionnez le programme de soupe à base de lait (suivez les instructions du manuel d'utilisation ou du livret de recettes).
	Les ingrédients utilisés ne sont pas recommandés.	Suivez les instructions du manuel d'utilisation ou du livret de recettes.
Le programme est terminé, mais les ingrédients ne sont pas bien réduits et mélangés.	Vous avez mis du liquide en dessous de l'indication MIN dans le bol verseur.	Assurez-vous que le niveau de liquide se situe entre les niveaux MIN et MAX.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol verseur ou utilisé des ingrédients surdimensionnés.	Retirez une partie des ingrédients et découpez les aliments en dés de 2 x 2 x 2 cm / ¾ x ¾ x ¾ po (suivez les instructions du manuel d'utilisation ou du livret de recettes).
	Vous avez utilisé des ingrédients congelés.	Cet appareil n'est pas adapté aux ingrédients congelés. Décongelez toujours les aliments avant de les placer dans le bol verseur.
	Vous avez fait fonctionner l'appareil en permanence.	Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes entre deux utilisations.
Le moteur ne fonctionne pas lorsque vous utilisez le programme soupe froide ou boisson frappée, ou le programme manuel.	Vous avez fait fonctionner l'appareil en permanence.	Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes entre deux utilisations.