

Important

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

- Danger**
- Never immerse the appliance in water.
 - To prevent a short circuit or an electric shock, do not use water to rinse the outside of the pot unit or top unit (including handgrip, control panel, motor unit connector, jug connector, and main cord socket) and keep them away from drip or splash.
 - Make sure the surface of both motor unit connector and jug connector is free from liquid or any conductive medium before putting the motor unit onto the jug.

- Warning**
- Keep the appliance and its mains cord out of reach of children when the appliance is switched on or cooling down.
 - Keep the appliance and the mains cord away from hot surfaces.
 - The temperature of accessible surfaces is high when the appliance is operating. Do not touch the surface of the jug or other parts that are hot after use (Fig. 2).
 - Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
 - Do not use the appliance if the plugs, the mains cord or the appliance itself are damaged.
 - Only the cord set provided by Philips can be used.
 - Make sure that your hands are dry when you insert the mains cord into the appliance and in the wall socket.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use abrasive clean agents to clean the surfaces in contact with food.

- Caution**
- 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, it may cause potential injury, and the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
 - Always place the appliance on a dry, flat and stable surface.
 - Only connect the appliance to an earthed wall socket.
 - 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.
 - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
 - Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
 - Do not let the appliance run unattended.
 - Do not operate the appliance continuously.
 - Do not let the appliance operate when it is empty.
 - Never add contents (including liquid) above the MAX or below the MIN indication.
 - Beware of hot steam coming out of the edge of the lid during processing, or hot steam coming out of the appliance when you remove the motor unit after preparing hot soup.
 - Do not touch the blades. The blades are very sharp.
 - Do not lift the motor unit and move the appliance when it is operating.
 - This appliance is not suitable for frozen ingredients.
 - Always defrost the ingredients before putting into the jug.
 - This appliance is not suitable to heat up milk.
 - 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. 3)

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

General description (Fig. 1)

- Handgrip
- Motor unit
- Overflow sensor
- Blade unit
- Jug
- Control panel
- A. Pureed soup program with light - 18 minutes
- B. Chunky soup program with light - 18 minutes
- C. Compote program (heating only) with light - 12 minutes
- D. Smoothie program (blending only) with light - 3 minutes
- E. Manual blending program with indicator light
- F. Program selection button
- G. Start/stop button
- Motor unit connector
- Jug connector
- Level Indications (The MAX and MIN indications are on the inside of the jug.)
- Handle
- Power cord socket
- Power cord

Preparing for use

- Clean the appliance before you use it for the first time.
- 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. 4).
 - Fill the jug with water up to the MAX indication (Fig. 5).
 - Hold the motor unit above the jug with both connectors aligned and then lower the motor unit into the jug (Fig. 6).
 - Put the small plug in the socket of the jug (1) and put the mains plug in the wall socket (2) (Fig. 7).
 - Press the program selection button repeatedly to select the compote program (Fig. 8) and then press the start/stop button (Fig. 9).
 - The compote light goes on (Fig. 10).
 - When the program has finished, the appliance beeps and the compote light blinks.
 - 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. 4).
 - Pour the water out of the soup jug and rinse the inside of the jug under the tap (Fig. 11).

Note

- Never immerse the appliance in water.

Using the appliance

The SoupMaker has a blade unit for blending ingredients and a heating element to heat the ingredients to cook soup. You can also use the appliance to make compotes or smoothie. It has four preset modes and a manual program button.

Various recipes and tips are available in the separate recipe booklet.

The general steps below apply to all five programs.

- Prepare the ingredients.

Tip

- For best taste, use fresh seasonal ingredients.
- Cut the ingredients in cubes of 2cm to get perfect results.
- Defrost ingredients before putting them in the jug.
- This appliance is not suitable for making pastry such as making batter, or baking.

- 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. 4).
- Put the ingredients in the jug (Fig. 12).

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.

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

Caution

- Make sure the content (including liquid) is somewhere between the MIN and MAX indication.

- Stir the liquid and ingredients (Fig. 13).

- Hold the motor unit above the jug with both connectors aligned and then lower the motor unit into the jug (Fig. 6).
- Put the small plug in the socket of the jug (1) and put the mains plug in the wall socket (2) (Fig. 7).
- Press the program selection button to select the desired program (Fig. 8).
- Press the start/stop button to start the cooking process (Fig. 9).
- The corresponding light goes on and the SoupMaker starts the cooking and/or blending process (Fig. 10).
- When the program has finished, the appliance beeps, and the indicator light blinks (Fig. 14).

Tip

- 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 button to start blending. To stop blending, simply release the start button.

Note

- To stop the ongoing cooking process, press and hold the start/stop button for 2 seconds.
- The maximum operating time for one manual blending cycle is 30 seconds.
- To keep the appliance more durable, wait at least 30 minutes until the appliance cools down before next use.

- Remove the power plug from the wall socket and from the appliance (Fig. 15).

- 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. 4).
- 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 petrol or acetone to clean the appliance.

- Remove the mains plug from the wall socket and from the appliance (Fig. 15).
- 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. 4).

- 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.

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

Tip

- If the water 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.

Storage

- Dry the jug and motor unit before storage.
- 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: 230V
Rated frequency: 50Hz
Motor power: 120W
Heating power: 1000W
Dimensions:
- SoupMaker: 205x153x310mm
- Packaging: 220x220x340mm
Weight:
- Net weight: 2.1kg
- Gross weight: 3.0kg
Capacity: 1200ml (for 2-4 persons)

Recycling

- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU). (Fig. 20)
- 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 & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarises 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 for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	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 main plug is inserted in the wall socket properly and the motor unit fits onto the jug properly.
The light of the selected mode is on, but the appliance does not work.	You have not pressed the start button.	Press the start/stop button.
The appliance makes alarm sounds at the beginning.	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 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.	Remove the ingredients and/or liquid before starting the program (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).
The motor unit is detached from the jug 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 2x2x2cm pieces (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).
The appliance stops working during the cooking process.	You have put ingredients over the MAX indication.	Remove some of the ingredients (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).
The appliance overflows.	The ingredients used are not recommended.	Follow the user manual instruction or the recipe booklet.
You have put liquid below the MIN indication in the jug.	You have put too many ingredients in the jug or used oversized ingredients.	Remove some of the ingredients and cut the ingredients into 2x2x2cm 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.	Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.
You have been using the appliance continuously.	Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.	
The motor does not work when using Smoothie or Manual blending program.	You have been using the appliance continuously.	Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.

DEUTSCH

Wichtig!

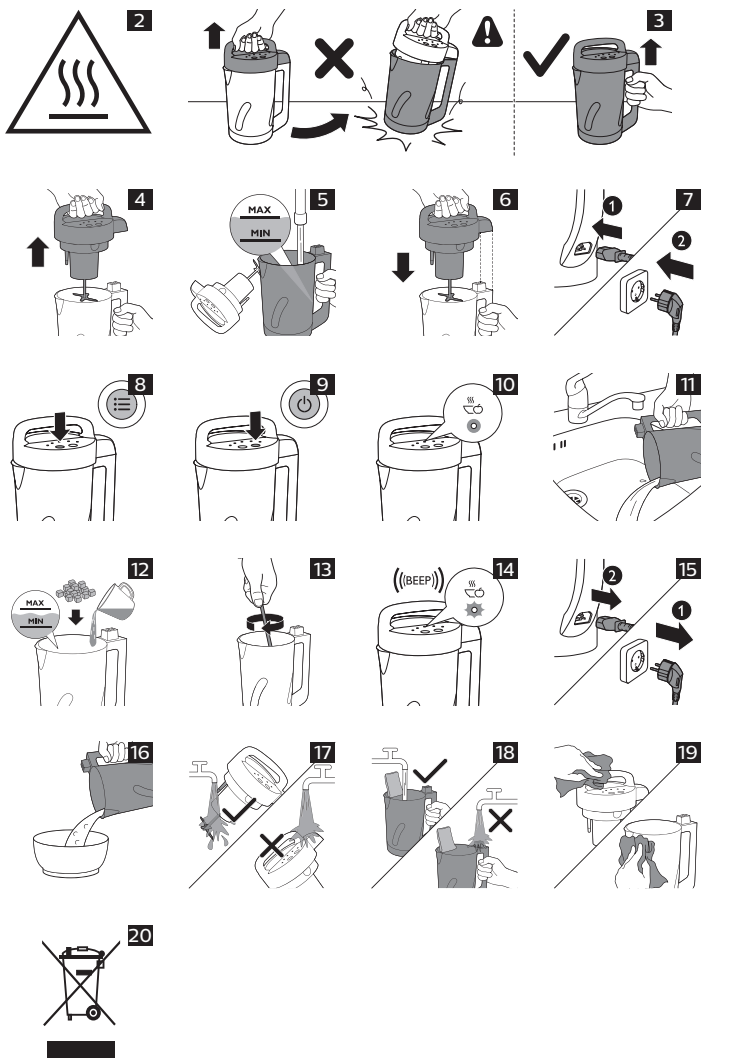
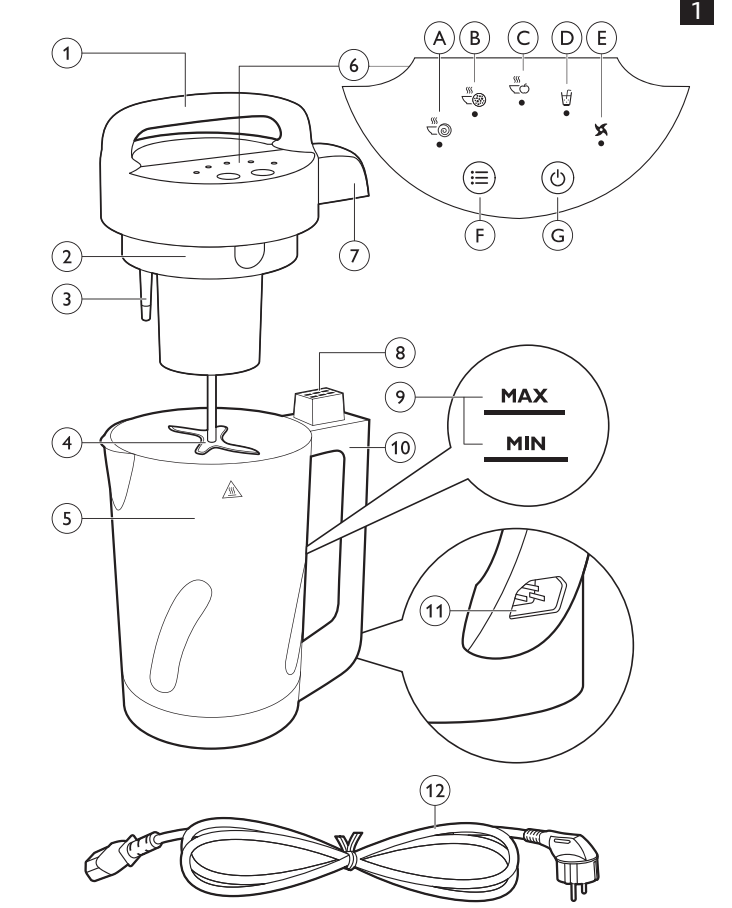
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Achtung!

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!
- Um einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag zu vermeiden, spülen Sie die Außenseite des Suppentopfes oder des Geräts (einschließlich Handgriff, Bedienfeld, Anschluss der Motoreinheit, Verbindungsstück der Kanne und Buchse des Netzkabels) nicht mit Wasser ab, und halten Sie die Teile fern von tropfendem oder spritzendem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Anschlusses der Motoreinheit sowie des Verbindungsstücks der Kanne frei von Flüssigkeiten und leitenden Materialien sind, bevor Sie die Motoreinheit auf die Kanne setzen.

Achtung

- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen ist hoch, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie keinesfalls die Oberfläche der Kanne oder andere Teile, die nach der Verwendung heiß sind (Abb. 2).
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt ist.
- Es kann nur das von Philips bereitgestellte Kabel verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Netzkabel am Gerät und an der Steckdose anschließen.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an



Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.

- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung besteht Verletzungsgefahr, und die Garantie erlischt. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Fläche.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Pause laufen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist.
- Fügen Sie nie Inhalt (einschließlich Flüssigkeiten) ein, wenn dieser die MAX- oder MIN-Markierung am Gerät über- bzw. unterschreitet.
- Achten Sie auf heißen Dampf, der während der Verarbeitung an der Kante des Deckels austreten kann, sowie auf heißen Dampf, der aus dem Gerät austreten kann, wenn Sie die Motoreinheit nach Zubereitung einer heißen Suppe entfernen.
- Berühren Sie die Messer nicht. Die Messer sind sehr scharf.
- Heben Sie während des Betriebs die Motoreinheit nicht an und bewegen Sie das Gerät nicht.
- Dieses Gerät ist nicht für gefrorene Zutaten geeignet.
- Tauen Sie die Zutaten immer auf, bevor Sie sie in die Kanne geben.
- Dieses Gerät eignet sich nicht zum Erhitzen von Milch.
- Halten Sie das Gerät immer am Griff an der Kanne. Halten Sie das Gerät nicht am Handgriff auf der Motoreinheit, da es überkippen kann. (Abb. 3)

- Heben Sie während des Betriebs die Motoreinheit nicht an und bewegen Sie das Gerät nicht.
- Dieses Gerät ist nicht für gefrorene Zutaten geeignet.
- Tauen Sie die Zutaten immer auf, bevor Sie sie in die Kanne geben.
- Dieses Gerät eignet sich nicht zum Erhitzen von Milch.
- Halten Sie das Gerät immer am Griff an der Kanne. Halten Sie das Gerät nicht am Handgriff auf der Motoreinheit, da es überkippen kann. (Abb. 3)

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Gefährdung durch elektromagnetische Felder.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- Handgriff
- Motoreinheit
- Überlaufsensor
- Messereinheit
- Kanne
- Bedienfeld
- A. Programm für pürierte Suppe mit Anzeige - 18 Minuten
- B. Programm für Suppe mit Stückchen mit Anzeige - 18 Minuten
- C. Kompottprogramm (nur erhitzen) mit Anzeige - 12 Minuten
- D. Smoothie-Programm (nur mixen) mit Anzeige - 3 Minuten
- E. Manuelles Mixprogramm (mit Anzeige)
- F. Taste zur Programmauswahl
- G. Start-/Stopptaste
- Anschluss für die Motoreinheit
- Anschluss für Kanne
- Füllstandsmarkierungen (Die MAX- und MIN-Markierungen befinden sich im Inneren der Kanne.)
- Griff
- Netzkabelbuchse
- Netzkabel

Für den Gebrauch vorbereiten

- Reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
- Halten Sie den Griff der Kanne mit einer Hand fest, und heben Sie mit der anderen Hand die Motoreinheit an ihrem Handgriff auf der Kanne (Abb. 4).
- Füllen Sie die Kanne bis zur MAX-Markierung mit Wasser (Abb. 5).
- Halten Sie die Motoreinheit über die Kanne, sodass beide Anschlüsse übereinanderliegen. Setzen Sie daraufhin die Motoreinheit auf die Kanne (Abb. 6).
- Schließen Sie den kleinen Stecker an den Anschluss der Kanne (1) und den Netzstecker an die Steckdose (2) an (Abb. 7).
- Drücken Sie mehrmals die Programmauswahltaste, um das Programm für Kompott auszuwählen (Abb.8), und drücken Sie dann die Start-/Stopptaste (Abb. 9).
- Die Kompottanzeige geht an (Abb. 10).
- Wenn das Programm beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton aus, und die Kompottanzeige blinkt.

- Halten Sie den Griff der Kanne mit einer Hand fest, und heben Sie mit der anderen Hand die Motoreinheit an ihrem Handgriff auf der Kanne (Abb. 4).
- Gießen Sie das Wasser aus der Suppenkanne, und spülen Sie die Innenseite der Kanne unter fließendem Wasser aus (Abb. 11).

Hinweis

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!

Das Gerät benutzen

Der SoupMaker verfügt über eine Messereinheit zum Mixen von Zutaten und ein Heizelement zum Erwärmen der Zutaten für die Suppe. Sie können das Gerät auch für die Zubereitung von Kompotten oder Smoothies verwenden. Es verfügt über fünf voreingestellte Modi und eine Programmtaste zur manuellen Einstellung.

Im beiliegenden Rezeptheft finden Sie verschiedene Rezepte und Tipps.

Im Folgenden werden allgemeine Schritte beschrieben, die für alle fünf Programme gelten.

- Bereiten Sie die Zutaten vor.

Tip

- Verwenden Sie für das beste geschmackliche Ergebnis frische, saisonale Zutaten.
- Schneiden Sie die Zutaten in Würfel von 2 cm Seitenlänge, um perfekte Ergebnisse zu erzielen.
- Tauen Sie die Zutaten auf, bevor Sie sie in die Kanne geben.
- Dieses Gerät eignet sich NICHT für die Zubereitung von Gebäck, zum Beispiel Teig, oder zum Backen.

- Halten Sie den Griff der Kanne mit einer Hand fest, und heben Sie mit der anderen Hand die Motoreinheit an ihrem Handgriff auf der Kanne (Abb. 4).
- Geben Sie die Zutaten in die Kanne (Abb. 12).

Hinweis

- Wenn Sie Fleisch und Gemüse zubereiten, vergewissern Sie sich, dass Sie das Gemüse zuerst in die Kanne geben.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bestandteile gleichmäßig auf dem Boden der Kanne verteilt sind.

- Geben Sie Wasser oder eine andere Flüssigkeit zu den Zutaten in der Kanne (Abb. 12).

Vorsicht

- Vergewissern Sie sich, dass der Inhalt (einschließlich der Flüssigkeit) zwischen der MIN- und der MAX-Markierung liegt.

- Rühren Sie die Flüssigkeit und die Zutaten um (Abb. 13).
- Halten Sie die Motoreinheit über die Kanne, sodass beide Anschlüsse übereinanderliegen. Setzen Sie daraufhin die Motoreinheit auf die Kanne (Abb. 6).
- Schließen Sie den kleinen Stecker an den Anschluss der Kanne (1) und den Netzstecker an die Steckdose (2) an (Abb. 7).
- Drücken Sie die Programmauswahltaste, um das gewünschte Programm auszuwählen (Abb. 8).
- Drücken Sie auf die Start-/Stopptaste, um den Gargang zu beginnen (Abb. 9).
- Die entsprechende Anzeige leuchtet auf, und der SoupMaker beginnt mit dem Koch- bzw. dem Mixvorgang (Abb. 10).
- Wenn das Programm beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton aus, und die Anzeige blinkt (Abb. 14).

Tip

- Wenn Sie Ihre Suppe noch feiner bevorzugen oder Ihre Suppe oder Ihren Kompott etwas milder möchten, wählen Sie das Programm zum manuellen Mixen aus. Halten Sie die Starttaste beim Mixen durchgehend gedrückt. Um den Mixvorgang zu beenden, lassen Sie die Starttaste einfach los.

Hinweis

- Um den Kochvorgang zu beenden, halten Sie die Start-/ Stopptaste 2 Sekunden lang gedrückt.
- Die maximale Betriebsdauer für einen manuellen Mixzyklus beträgt 30 Sekunden.
- Um die Langlebigkeit des Geräts zu gewährleisten, warten Sie vor der nächsten Verwendung mindestens 30 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sowie aus dem Anschluss am Griff (Abb. 15).

- Halten Sie den Griff der Kanne mit einer Hand fest, und heben Sie mit der anderen Hand die Motoreinheit an ihrem Handgriff auf der Kanne (Abb. 4).
- Sie können jetzt die Suppe, den Smoothie oder das Kompott in eine Schüssel gießen (Abb. 16).

Hinweis

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Lesen Sie nach im Kapitel 'Pflege'.

Reinigen

Vorsicht

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser! Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.
- Halten Sie den Anschluss für die Motoreinheit und den Anschluss für die Kanne stets sauber und trocken.

Hinweis

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sowie aus dem Anschluss am Griff (Abb. 15).

- Halten Sie den Griff der Kanne mit einer Hand fest, und heben Sie mit der anderen Hand die Motoreinheit an ihrem Handgriff auf der Kanne (Abb. 4).
- Reinigen Sie die Messereinheit und den Überlaufsensor, indem Sie sie unter fließendem Wasser abspülen (Abb. 17).

Hinweis

- Berühren Sie die Messer nicht. Die Messer sind sehr scharf.

Tip

- Reinigen Sie die Messereinheit und den Überlaufsensor ggf. mit einer weichen Bürste.

- Reinigen Sie die Innenseite der Kanne unter fließendem Wasser. Verwenden Sie ggf. eine weiche Bürste (Abb. 18).

- Reinigen Sie den oberen Teil der Motoreinheit und die Außenseite der Kanne mit einem feuchten Tuch (Abb. 19).

- Wenn das Gerät und die Messereinheit sehr verschmutzt sind, gießen Sie kochend heißes Wasser in die Kanne, und setzen Sie die Motoreinheit auf die Kanne. Lassen Sie die Kanne und die Motoreinheit 10 Minuten einweichen.

Aufbewahrung

- Trocknen Sie die Kanne und die Motoreinheit vor der Lagerung ab.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort, wo es keinem direkten Sonnenlicht oder anderen Hitzequellen ausgesetzt ist.

Technische Daten

Hinweis

- Die Produktinformationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Nennspannung: 230 V
Nennfrequenz: 50 Hz
Motorleistung: 120 W
Heizleistung: 1000 W
Abmessungen:
- SoupMaker: 205 x 153 x 310 mm
- Verpackung: 220 x 220 x 340 mm
Gewicht:
- Nettogewicht: 2,1 kg
- Bruttogewicht: 3,0 kg
Kapazität: 1200 ml (für 2 bis 4 Personen)

Recycling

- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU). (Abb. 20)
- Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
- Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.
- Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
- Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Sammel- und Rücknahmestellen in Deutschland: <https://www.stiftung-ear.de/>

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website unter www.philips.com/support, oder setzen Sie sich mit dem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung. Die entsprechende Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter www.philips.com/support, auf der Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Ursache	Lösung
Die Anzeige des ausgewählten Modus leuchtet nicht auf.	Es gibt ein Problem mit der Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass der kleine Stecker ordnungsgemäß am Gerät und der Netzstecker ordnung

FRANÇAIS

Important

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

Danger

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Pour éviter tout risque de court-circuit ou d'électrocution, n'utilisez pas d'eau pour rincer l'extérieur du bol ou l'unité supérieure (y compris la poignée, le panneau de commande, le connecteur du bloc moteur, le connecteur de la verseuse et la fiche du cordon d'alimentation) et protégez-les de toute éclaboussure ou fuite.
- Assurez-vous que les surfaces du connecteur du bloc moteur et du connecteur de la verseuse sont exemptes de liquide ou de toute autre substance conductrice avant de placer le bloc moteur sur la verseuse.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.

- Seul le cordon fourni par Philips peut être utilisé.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous insérez le cordon d'alimentation dans l'appareil et dans la prise secteur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs pour nettoyer les surfaces en contact avec des aliments.

- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous insérez le cordon d'alimentation dans l'appareil et dans la prise secteur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.

- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs pour nettoyer les surfaces en contact avec des aliments.

Le SoupMaker est doté d'un ensemble de lames pour mixer ainsi que d'un élément chauffant pour chauffer les ingrédients afin de préparer de la soupe. Vous pouvez aussi utiliser l'appareil pour préparer des compotes ou des smoothies. Il dispose de quatre modes prédéfinis et d'un bouton de programme manuel. Diverses recettes et des conseils sont disponibles dans le livret de recettes fourni séparément.

Les étapes générales ci-dessous s'appliquent aux cinq programmes.

- Préparez les ingrédients.

- Conseil**
 - Pour un goût optimal, utilisez des ingrédients de saison frais.
 - Coupez les ingrédients en cubes de 2 cm pour obtenir des résultats parfaits.
 - Décongelez les ingrédients avant de les mettre dans la verseuse.
 - Cet appareil ne convient pas à la préparation de pâtes ou de gâteaux.

- Maintenez la poignée de la verseuse avec une main et retirez le bloc moteur de la verseuse à l'aide de sa poignée avec l'autre main (fig. 4).

- Placez les ingrédients dans la verseuse (fig. 12).

- Note**
 - Si vous cuisinez de la viande et des légumes, mettez en premier les légumes dans la verseuse.
 - Assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément sur le fond de la verseuse.

- Ajoutez de l'eau ou un autre liquide aux ingrédients présents dans la verseuse (fig. 12).

- Attention**
 - Assurez-vous que le contenu (y compris liquide) est situé entre les niveaux MIN et MAX.**

- Mélangez le liquide et les ingrédients (fig. 13).
- Tenez le bloc moteur au-dessus de la verseuse avec les deux connecteurs alignés, puis insérez le bloc moteur dans la verseuse (fig. 6).
- Insérez la petite fiche dans la prise de la verseuse (1) et branchez le cordon d'alimentation dans la prise secteur (2) (fig. 7).

- Appuyez sur le bouton de sélection du programme pour sélectionner le programme souhaité (fig. 8).
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer la cuisson (fig. 9).
- Le voyant correspondant s'allume et le SoupMaker lance la cuisson et/ou le mixage (fig. 10).

- Une fois le programme terminé, l'appareil émet un signal sonore et le témoin lumineux clignote (fig. 14).

- Conseil**
 - Si vous préférez votre soupe encore plus lisse ou si vous voulez mixer légèrement votre soupe avec morceaux ou votre compote, sélectionnez le programme pour mixage manuel. Maintenez enfoncé le bouton marche de manière continue pour lancer le mixage. Pour arrêter le mixage, relâchez simplement le bouton.

- Ne touchez pas les lames. Les lames sont en effet très coupantes.
- Ne soulevez pas le bloc moteur et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Cet appareil n'est pas approprié pour traiter des ingrédients congelés.

- Décongelez toujours les ingrédients avant de les placer dans la verseuse.
- Cet appareil n'est pas conçu pour faire chauffer du lait.
- Tenez toujours l'appareil par la poignée de la verseuse. Ne tenez pas l'appareil par la poignée sur le bloc moteur car celui-ci risque de basculer. (Fig. 3)

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

Introduction
Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse **www.philips.com/welcome**

Description générale (fig. 1)

- Poignée
- Bloc moteur
- Captur de trop-plein
- Ensemble lames
- Verseuse
- Panneau de commande
 - Programme pour soupe veloutée avec voyant ~ 18 minutes
 - Programme pour soupe moulinée avec voyant ~ 18 minutes
 - Programme pour compote (cuisson uniquement) avec voyant lumineux ~ 12 minutes
 - Programme pour smoothie (mixage uniquement) avec voyant ~ 3 minutes
 - Programme pour mixage manuel avec témoin lumineux
 - Bouton de sélection du programme
 - Bouton marche/arrêt
- Connecteur du bloc moteur
- Connecteur de la verseuse
- Indicateurs de niveau (les repères MIN et MAX se trouvent à l'intérieur de la verseuse).
- Poignée
- Prise du cordon d'alimentation
- Cordon d'alimentation

Avant utilisation

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.

- Maintenez la poignée de la verseuse avec une main et retirez le bloc moteur de la verseuse à l'aide de sa poignée avec l'autre main (fig. 4).
- Remplissez la verseuse d'eau jusqu'au niveau MAX (fig. 5).
- Tenez le bloc moteur au-dessus de la verseuse avec les deux connecteurs alignés, puis insérez le bloc moteur dans la verseuse (fig. 6).
- Insérez la petite fiche dans la prise de la verseuse (1) et branchez le cordon d'alimentation dans la prise secteur (2) (fig. 7).
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton de sélection du programme pour sélectionner le programme compote (fig. 8), puis appuyez sur le bouton marche/arrêt (fig. 9).
- Le voyant « compote » s'allume (fig. 10).
- Une fois le programme terminé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant « compote » clignote.

- Maintenez la poignée de la verseuse avec une main et retirez le bloc moteur de la verseuse à l'aide de sa poignée avec l'autre main (fig. 4).
- Videz l'eau de la verseuse et rincez l'intérieur de la verseuse sous le robinet (fig. 11).

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

Utilisation de l'appareil

Le SoupMaker est doté d'un ensemble de lames pour mixer ainsi que d'un élément chauffant pour chauffer les ingrédients afin de préparer de la soupe. Vous pouvez aussi utiliser l'appareil pour préparer des compotes ou des smoothies. Il dispose de quatre modes prédéfinis et d'un bouton de programme manuel.

Diverses recettes et des conseils sont disponibles dans le livret de recettes fourni séparément.

Les étapes générales ci-dessous s'appliquent aux cinq programmes.

- Préparez les ingrédients.

- Conseil**
 - Pour un goût optimal, utilisez des ingrédients de saison frais.
 - Coupez les ingrédients en cubes de 2 cm pour obtenir des résultats parfaits.
 - Décongelez les ingrédients avant de les mettre dans la verseuse.
 - Cet appareil ne convient pas à la préparation de pâtes ou de gâteaux.

- Maintenez la poignée de la verseuse avec une main et retirez le bloc moteur de la verseuse à l'aide de sa poignée avec l'autre main (fig. 4).

- Placez les ingrédients dans la verseuse (fig. 12).

- Note**
 - Si vous cuisinez de la viande et des légumes, mettez en premier les légumes dans la verseuse.
 - Assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément sur le fond de la verseuse.

- Ajoutez de l'eau ou un autre liquide aux ingrédients présents dans la verseuse (fig. 12).

- Attention**
 - Assurez-vous que le contenu (y compris liquide) est situé entre les niveaux MIN et MAX.**

- Mélangez le liquide et les ingrédients (fig. 13).
- Tenez le bloc moteur au-dessus de la verseuse avec les deux connecteurs alignés, puis insérez le bloc moteur dans la verseuse (fig. 6).
- Insérez la petite fiche dans la prise de la verseuse (1) et branchez le cordon d'alimentation dans la prise secteur (2) (fig. 7).

- Appuyez sur le bouton de sélection du programme pour sélectionner le programme souhaité (fig. 8).
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer la cuisson (fig. 9).
- Le voyant correspondant s'allume et le SoupMaker lance la cuisson et/ou le mixage (fig. 10).

- Une fois le programme terminé, l'appareil émet un signal sonore et le témoin lumineux clignote (fig. 14).

- Conseil**
 - Si vous préférez votre soupe encore plus lisse ou si vous voulez mixer légèrement votre soupe avec morceaux ou votre compote, sélectionnez le programme pour mixage manuel. Maintenez enfoncé le bouton marche de manière continue pour lancer le mixage. Pour arrêter le mixage, relâchez simplement le bouton.

- Note**
 - Pour arrêter la cuisson, maintenez enfoncé le bouton marche/arrêt pendant 2 secondes.
 - La durée maximale pour un cycle de mixage manuel est de 30 secondes.
 - Pour rendre l'appareil plus durable, attendez au moins 30 minutes avant la prochaine utilisation afin que l'appareil refroidisse.

- Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil et de la prise secteur (fig. 15).

- Maintenez la poignée de la verseuse avec une main et retirez le bloc moteur de la verseuse à l'aide de sa poignée avec l'autre main (fig. 4).

- Vous pouvez maintenant verser la soupe, le smoothie ou la compote dans un bol (fig. 16).

- Note**
 - Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Reportez-vous à la section « Nettoyage ».

Nettoyage

- Attention**
 - Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.**
 - Veillez à ce que le connecteur du bloc moteur et celui de la verseuse restent propres et secs.**

- Note**
 - Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer.
 - Utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

- Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil et de la prise secteur (fig. 15).
- Maintenez la poignée de la verseuse avec une main et retirez le bloc moteur de la verseuse à l'aide de sa poignée avec l'autre main (fig. 4).
- Nettoyez l'ensemble lames et le capteur de trop-plein et le rinçant sous le robinet (fig. 17).

- Note**
 - Ne touchez pas les lames. Les lames sont en effet très coupantes.

- Conseil**
 - Si nécessaire, nettoyez l'ensemble lames et le capteur de trop-plein à l'aide d'une brosse douce.

- Rincez l'intérieur de la verseuse sous l'eau du robinet. Si nécessaire, utilisez une brosse douce (fig. 18).
 - Nettoyez la partie supérieure du bloc moteur et l'extérieur de la verseuse avec un chiffon humide (fig. 19).
- Conseil**
 - Si l'appareil et l'ensemble lames sont très sales, versez de l'eau bouillante dans la verseuse et placez le bloc moteur sur la verseuse. Laissez la verseuse et le bloc moteur tremper pendant 10 minutes.

Rangement

- Séchez la verseuse et le bloc moteur avant de les ranger.
- Stockez l'appareil dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et d'autres sources de chaleur.

Spécificités techniques

- Note**
 - Les informations sur le produit sont sujettes à modifications sans notification préalable.

Tension nominale : 230 V
Fréquence nominale : 50 Hz
Puissance du moteur : 120 W
Puissance de la résistance : 1000 W
Dimensions :

- SoupMaker: 205 x 153 x 310 mm
- Emballage : 220 x 220 x 340 mm

Poids :

- Poids net : 2,1 kg
- Poids brut : 3,0 kg

Capacité : 1 200 ml (pour 2 à 4 personnes)

Recyclage

- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/EU). (Fig. 20).
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

Garantie et service

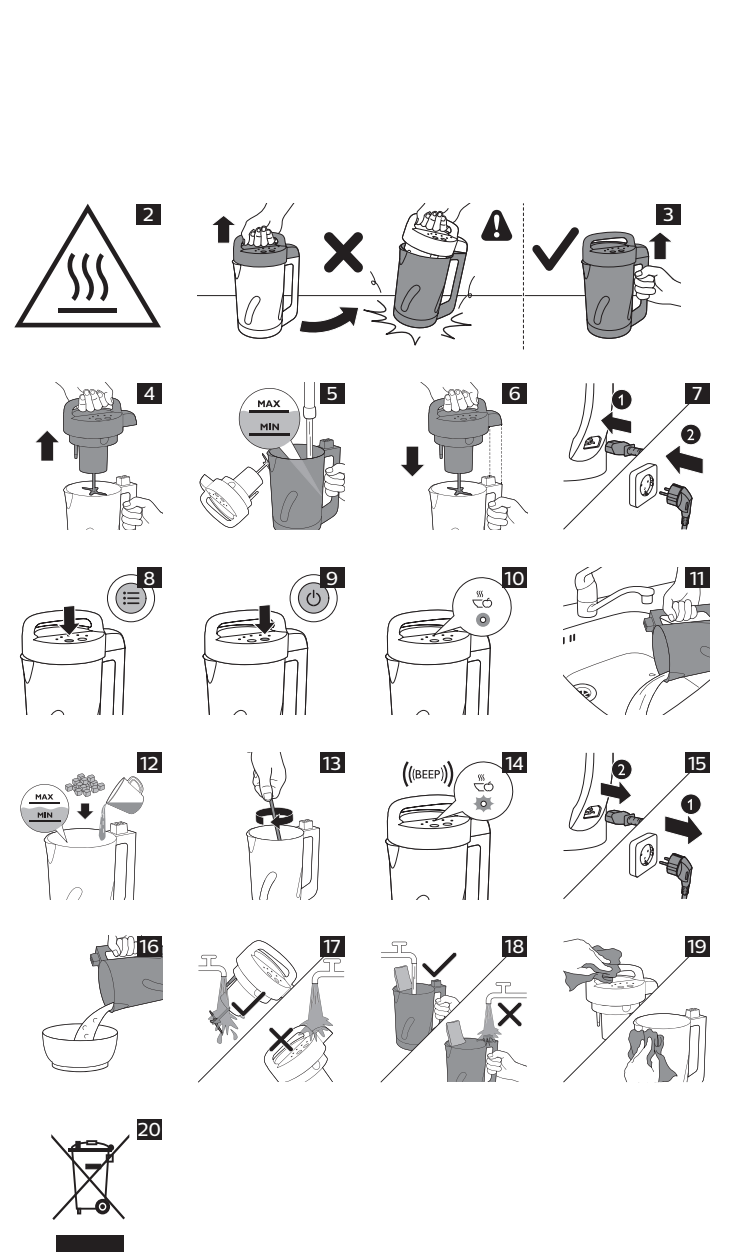
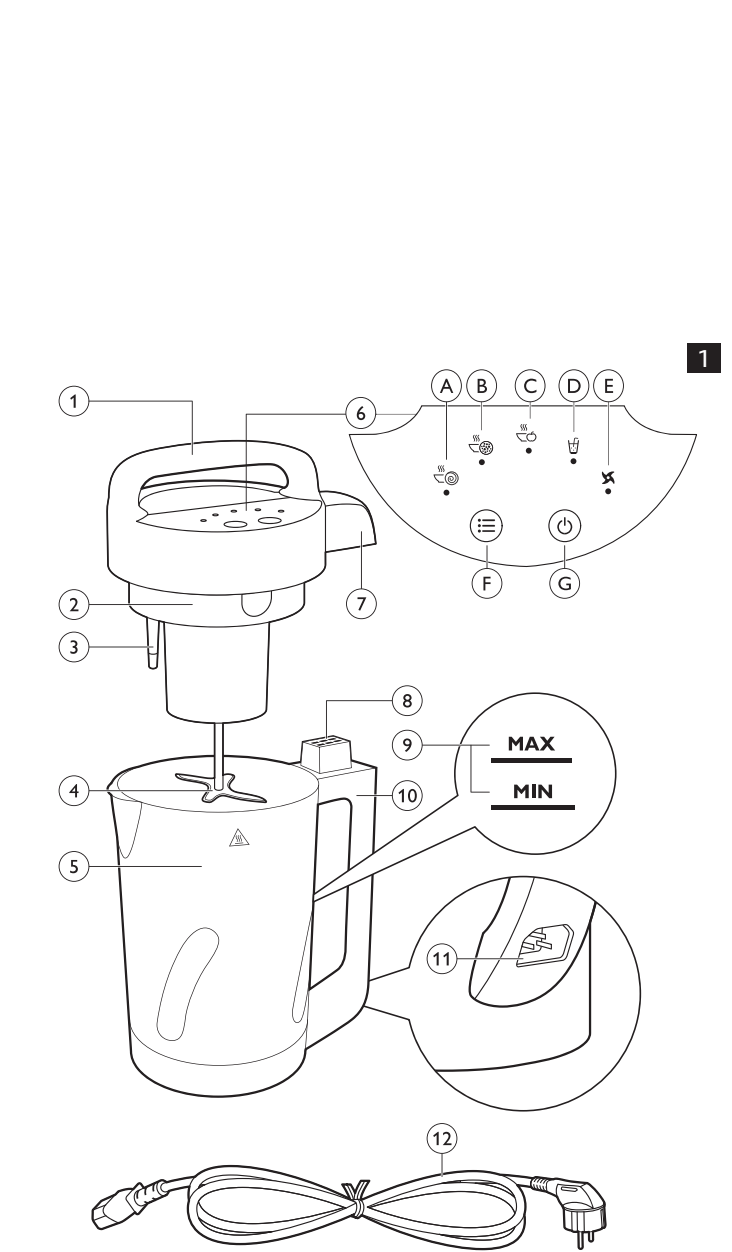
Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com/support** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez sur numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur Philips.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur **www.philips.com/support** pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause	Solution
Le voyant du mode sélectionné ne s'allume pas.	Il s'agit d'un problème de branchement.	Assurez-vous que la petite fiche est insérée correctement dans l'appareil, que la fiche secteur est insérée correctement dans la prise murale et que le bloc moteur est fixé correctement sur la verseuse.
Le voyant 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 des sons d'alarme au début.	Vous avez ajouté des ingrédients au-delà du niveau MAX de la verseuse.	Retirez une partie des ingrédients (suivez les instructions du mode d'emploi ou le livret de recettes).

Problème	Cause	Solution
L'appareil cesse de fonctionner et émet des sons d'alarme pendant la cuisson.	Vous avez démarré le programme sans avoir ajouté d'ingrédients et/ou de liquide.	Retirez les ingrédients et nettoyez la zone brûlée. Suivez le livret de recettes pour redémarrer le programme.
L'appareil cesse de fonctionner durant la cuisson.	Le bloc moteur se détache de la verseuse durant la cuisson car une quantité trop importante d'ingrédients est placée dans la verseuse ou la taille des ingrédients est trop grande.	Ajoutez les ingrédients et/ou le liquide avant de démarrer le programme. (suivez les instructions du mode d'emploi ou le livret de recettes).
L'appareil déborde.	Vous avez ajouté des ingrédients au-delà du repère MAX.	Retirez une partie des ingrédients (suivez les instructions du mode d'emploi ou le livret de recettes).
Le pro-gramme est terminé, mais les ingréd-ients n'ont pas été mixés correcte-ment.	Les ingrédients utilisés ne sont pas recommandés.	Suivez les instructions du mode d'emploi ou le livret de recettes.
Le mo-teur ne fonctionne pas lors de l'utilisa-tion du programme Smoothie ou de mixage manuel.	Vous avez versé du liquide jusqu'en-dessous du repère MIN de la verseuse.	Assurez que le niveau de liquide est situé entre les repères MIN et MAX.
	Vous avez placé une quantité trop importante d'ingrédients dans la verseuse ou utilisé des ingrédients trop grands.	Retirez une partie des ingrédients et coupez les ingrédients en morceaux de 2x2x2 cm (suivez les instructions du mode d'emploi ou le livret de recettes).
Vous avez utilisé l'appareil en continu.	Cet appareil n'est pas approprié pour traiter des ingrédients congelés. Décongelez toujours les ingrédients avant de les placer dans la verseuse.	
	Vous avez utilisé l'appareil en continu.	Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.
Vous avez utilisé l'appareil en continu.	Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.	
	Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.	



NEDERLANDS

Belangrijk!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel het apparaat nooit in water.
- Om kortsluiting of een elektrische schok te voorkomen, kunt u de volgende onderdelen het beste niet in contact laten komen met water: de buitenkant van de pot of het opzetstuk, inclusief het handvat, het bedieningspaneel, de motorunit-aansluiting, de aansluiting van de kan en de netsnoeraansluiting.
- Zorg ervoor dat het oppervlak van zowel de motorunit-aansluiting als de aansluiting van de kan vrij zijn van vocht of andere geleidende substanties voordat u de motorunit op de kan plaatst.

Waarschuwing

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen wanneer het apparaat ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik. Raak het oppervlak van de kan of andere onderdelen die heet zijn na gebruik niet aan (afb. 2).
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekkers, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd zijn.
- Alleen de kabelset die door Philips wordt geleverd mag worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn wanneer u het netsnoer in het apparaat en in het stopcontact plaatst.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen voor de oppervlakken die in contact komen met voedsel.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-) professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing kunnen verwondingen worden veroorzaakt, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke en stabiele ondergrond.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Alle programma's, op handmatig en smoothie mengen na, worden een uur lang warm gehouden na beëindiging van het programma.
- Gebruik het apparaat niet continu.
- Laat het apparaat niet werken wanneer het leeg is.
- Voeg nooit meer dan de MAX-aanduiding of minder dan de MIN-aanduiding toe.
- Let op: er kan hete stoom langs de rand van het deksel komen tijdens gebruik, of hete stoom uit het apparaat komen wanneer u de motorunit verwijdt na het bereiden van hete soep.
- Raak de messen niet aan. De messen zijn zeer scherp.
- Til de motorunit niet op en verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld.
- Het apparaat is niet geschikt voor bevroren ingrediënten.
- Ontdooi de ingrediënten altijd voordat u deze toevoegt aan de kan.

- Dit apparaat is niet geschikt om melk op te warmen.
- Houd het apparaat vast aan het handvat van de kan. Houd het apparaat niet vast aan de handgreep op de motorunit – dan kan het apparaat omvallen. (Afb. 3)

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepasbare richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Algemene beschrijving (afb. 1)

- Handgreep
- Motorunit
- Overstromingssensor
- Mesunit
- Kan
- Bedieningspaneel
- Programma voor gepureerde soep, met lampje ~ 18 minuten
- Programma voor dikke soep, met lampje ~ 18 minuten
- Programma voor compote (alleen verwarmen), met lampje ~ 12 minuten
- Programma voor smoothies (alleen mengen), met lampje ~ 3 minuten
- Programma voor handmatig mengen, met indicatielampje
- Programmasелеctiekноп
- Start-/stopknop
- Motorunit-aansluiting
- Kanaansluiting
- Niveauaanduidingen (de MIN- en MAX-aanduidingen staan op de binnenkant van de kan)
- Handvat
- Netsnoeraansluiting
- Netsnoer

- Klaarmaken voor gebruik**
 - Maak het apparaat schoon voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

- Houd het handvat van de kan met één hand vast en til met de andere hand de motorunit van de kan met behulp van het daarvoor bestemde handvat (afb. 4).
- Vul de kan met water tot aan de MAX-aanduiding (afb. 5).
- Houd de motorunit boven de kan met beide aansluitingen op één lijn en laat dan de motorunit in de kan zakken (afb. 6).
- Steek de kleine stekker in de aansluiting van de kan (1) en steek de stekker in het stopcontact (2) (afb. 7).
- Druk herhaaldelijk op de programmasелеctiekноп om het programma voor compote te kiezen (afb. 8) en druk vervolgens op de start-/stopknop (afb. 9).
- Het compotelampje gaat branden (afb. 10).
- Nadat het programma is beëindigd, piept het apparaat en knippert het compotelampje.
- Houd het handvat van de kan met één hand vast en til met de andere hand de motorunit aan de handgreep van de kan (afb. 4).
- Giet het water uit de soepkan en spoel de binnenkant van de kan af onder de kraan (afb. 11).

- Opmerking**
 - Dompel het apparaat nooit in water.

Het apparaat gebruiken

De SoupMaker heeft een mesunit voor het mengen van ingrediënten en een verwarmingselement om de ingrediënten te verhitten om soep te koken. U kunt het apparaat ook gebruiken voor het bereiden van compotes en smoothies. Er zijn vier vooraf ingestelde modi en er is een knop voor een handmatig programma.

In het aparte receptenboekje vindt u verschillende recepten en tips. De onderstaande algemene stappen zijn van toepassing op alle vijf programma's.

- Bereid de ingrediënten voor.

- Tip**
 - Gebruik voor de beste smaak verse, seizoensgebonden ingrediënten.
 - Snijd de ingrediënten in blokjes van 2 cm voor perfecte resultaten.
 - Ontdooi de ingrediënten voor u ze in de kan plaatst.
 - Dit apparaat is niet geschikt voor het maken van deeg of beslag of voor bakken.

- Houd het handvat van de kan met één hand vast en til met de andere hand de motorunit aan de handgreep van de kan (afb. 4).
- Doe de ingrediënten in de kan (afb. 12).

- Opmerking**
 - Zorg ervoor dat u de groenten eerst in de kan plaatst als u vlees en groenten kookt.
 - Zorg ervoor de ingrediënten gelijkmatig zijn uitgespreid over de bodem van de kan.

- Voeg water of een andere vloeistof toe aan de ingrediënten in de kan (afb. 12).

- Let op**
 - Zorg ervoor dat de inhoud (inclusief vloeistof) ergens tussen de MIN- en MAX-aanduiding komt.**

- Roer in de vloeistof en ingrediënten (afb. 13).
- Houd de motorunit boven de kan met beide aansluitingen op één lijn en laat dan de motorunit in de kan zakken (afb. 6).
- Steek de kleine stekker in de aansluiting van de kan (1) en steek de stekker in het stopcontact (2) (afb. 7).
- Druk op de programmasелеctiekноп om het programma van uw keuze te selecteren (afb. 8).
- Druk op de start-/stopknop om het bereidingsproces te starten (afb. 9).
- Het bijbehorende lampje gaat aan en de SoupMaker begint met het koken en/of mengen (afb. 10).
- Nadat het programma is beëindigd, piept het apparaat en knippert indicatielampje (afb. 14).

- Tip**
 - Indien u uw soep nog dunner wilt maken, of dikke soep of compote wilt mengen, kunt u het programma voor handmatig mengen selecteren. Houd de startknop ingedrukt om te mengen. Om te stoppen met mengen, laat u de startknop gewoon weer los.

- Opmerking**
 - Om een kookproces te stoppen terwijl het bezig is, houdt u de start-/stopknop 2 seconden ingedrukt.
 - De maximale gebruiksduur van één mengcyclus is 30 seconden.
 - Om ervoor te zorgen dat het apparaat langer meegaat, moet u minstens 30 minuten wachten tot het apparaat is afgekoeld voordat u het weer gebruikt.

- Houd de stekker uit het stopcontact en koppel hem los van het apparaat (afb. 15).

- Houd het handvat van de kan met één hand vast en til met de andere hand de motorunit van de kan met behulp van het daarvoor bestemde handvat (afb. 4).

- U kunt nu de soep, smoothie of compote in een kom gieten (afb. 16).

- Opmerking**
 - Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Zie hoofdstuk "Schoonmaken".

Schoonmaken

- Let op**
 - Dompel het apparaat nooit in water. Maak het apparaat niet schoon in de vaatwasmachine.**
 - Houd de motorunit**