



EN User manual FR Mode d'emploi
DE Benutzerhandbuch NL Gebruiksaanwijzing

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.



HR2205_UM_VWEU_V2.0_160125

4241 2102 2082

English

1 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.

2 General description (fig. 1)

- ① Steam vent cap
- ② Lid plug connector
- ③ Base
- ④ Control panel
- ⑤ Power cord
- ⑥ Inner pot
- ⑦ Inner pot handles
- ⑧ Blade
- ⑨ Level indications
- ⑩ Overflow sensor
- ⑪ Sealing gasket
- ⑫ Lid
- ⑬ Lid plug
- ⑭ Lid handle

Control panel (fig. 2)

- A Panfry indicator
- B Stew indicator
- C On/off button
- D Panfry button
- E Preset program button
- F Preset program indicators
- G Stew button
- H Pulse button
- I Start/pause button
- J Time indicator
- K Keep warm indicator
- L Temperature indicator

3 Important

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

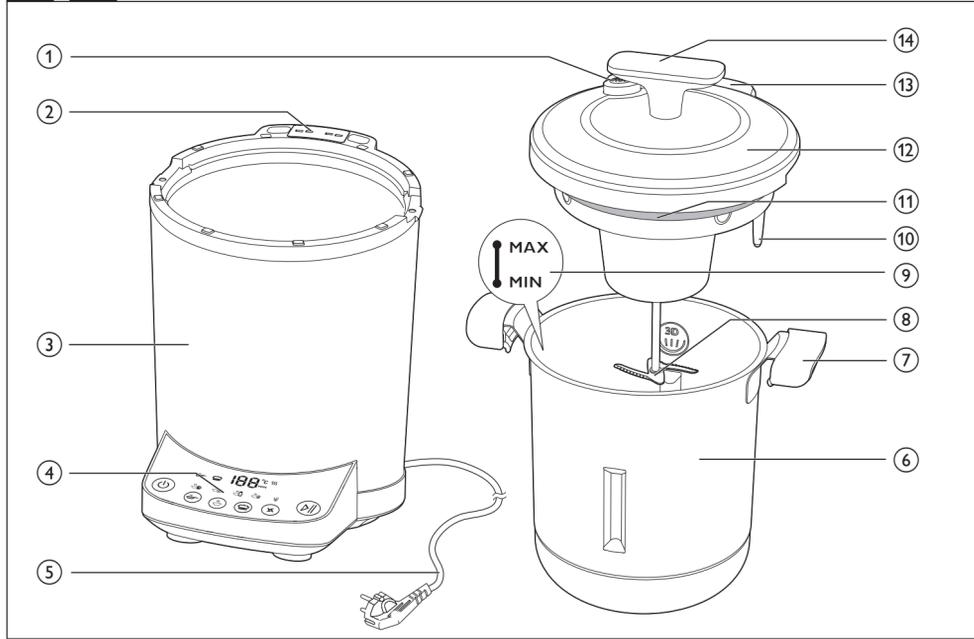
Danger

- Never immerse the lid or the base in water.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not use water to rinse the outside of the base or lid (including the control panel, lid plug connector and lid plug) and keep them away from drip or splash.
- Make sure the surface of both lid plug connector and lid plug is free from liquid or any conductive medium before putting the lid onto the base.

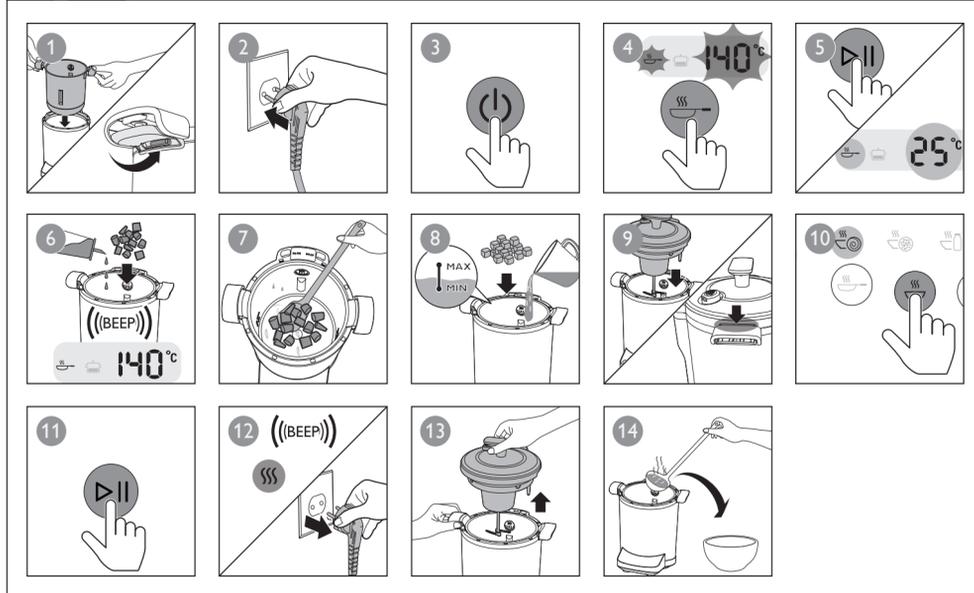
Warning

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances 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.
- Do not use the inner pot on open flame or on/in other heating appliances.
- Do not take out the inner pot when it is still hot.
- Do not touch the inner pot or the base when it is hot after use.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep the appliance and the power cord away from hot surfaces.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

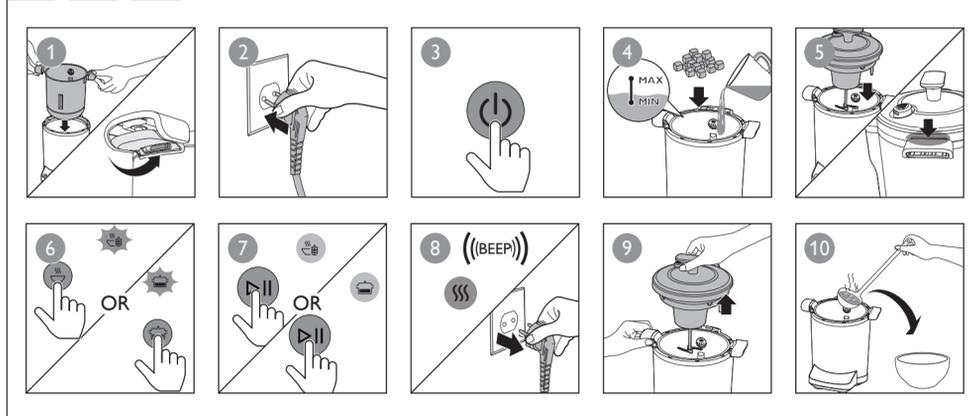
1



4



5



- Do not use the appliance if the plugs, the power cord or the appliance itself are damaged.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, during emptying the inner pot and cleaning.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Make sure that your hands are dry when you insert the power cord into the appliance and in the wall socket.
- Never use the appliance for dry heating.

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, 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.
- Do not come close to the steam vent. Do not touch the steam vent to avoid burns or scalding.
- 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.
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not let the appliance operate when it is empty.
- Do not continuously use the programs.
- Never add contents (including water) above **MAX** (the maximum level indication) or below **MIN** (the minimum level indication).

- Beware of hot steam coming out of the appliance when you remove the lid after preparing hot soup.
- Be careful, the cutting edges of the blade are sharp.
- Do not move the appliance when it is operating.

Electromagnetic fields (EMF)

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

4 Cleaning before first use (fig. 3)

Thoroughly clean all parts before you use the appliance for the first time.

- 1 Lift the lid (fig. ①).
- 2 Fill the inner pot with hot water up to the MAX indication (fig. ②).
- 3 Close the lid (fig. ③).
- 4 Open the lid after 10 minutes (fig. ④).
- 5 Pour the water out of the inner pot (fig. ⑤).
- 6 Clean the appliance. (see chapter "Cleaning")

Note

- Make sure all parts, especially the inner surface of the base, the inner pot and the overflow sensor of the lid are dry and clean before use.
- The appliance may initially emit odor during use due to heating from the base. It's normal and the odor will disappear after several uses.

5 Using the appliance

The soup maker has a blade unit embedded in the lid for blending ingredients, and a 3D heating element in the base to heat up the inner pot. Therefore, you can use the appliance to make drinks, soups and meals.

Note

- This appliance is not suitable for making pastry such as making batter, or baking.
- The appliance may initially emit odor during use due to heating from the base. It's normal and the odor will disappear after several uses.

Panfry program (fig. 4)

Panfry program (☺) is to brown some ingredients for adding more taste to the soup or meal. The maximum time for panfry is about 30 minutes.

Temperature Settings	Ingredients	Time
140°C	Onion, spicy, garlic, celery, etc.	3-15 minutes
170°C	Meat, poultry	5-15 minutes

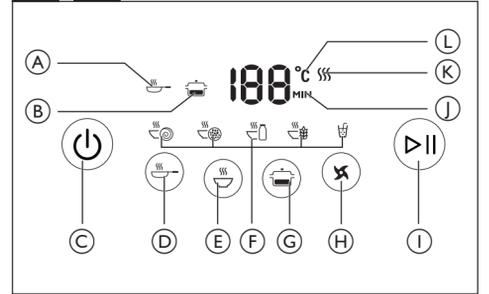
How to use panfry:

- 1 Insert the inner pot to the base (fig. ①).

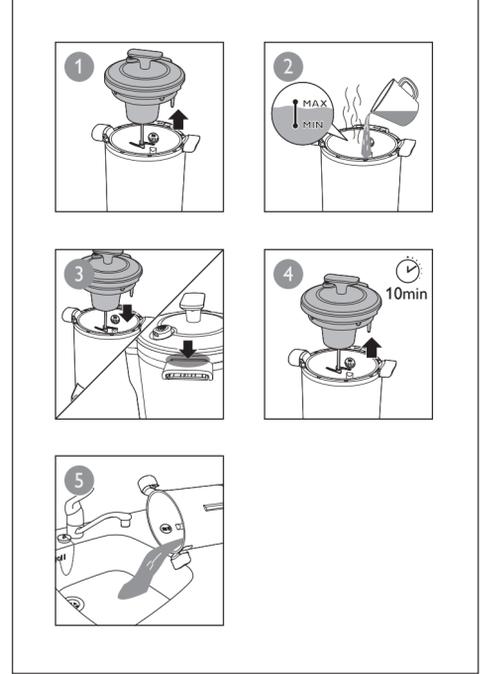
Note

- The two handles should place into the correct place of the base.

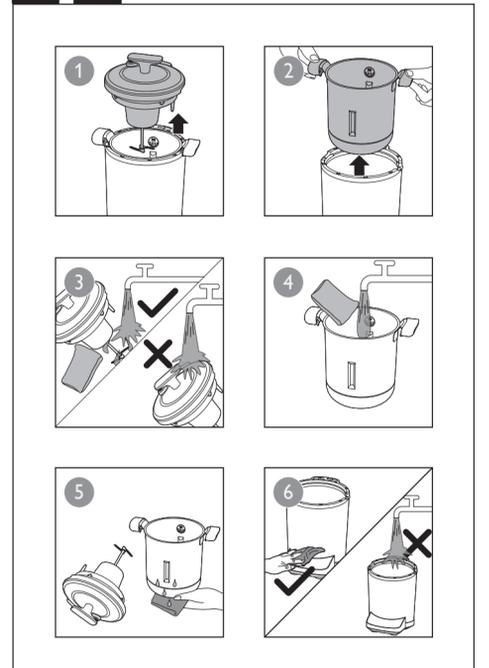
2



3



6



- 2 Put the mains plug in the wall socket (fig. ②).
↳ While it is connected, the control panel will light up for 3 seconds and beep once.
- 3 Press the on/off button (C) to switch on the appliance (fig. ③).
- 4 Press the panfry button (D) to select the temperature (fig. ④).
↳ The panfry indicator lights up and the display will show the temperature, and the temperature indicator (°C) will light up.
- 5 Press the start/pause button (I) to start the panfry program (fig. ⑤).
↳ The panfry indicator on the control panel will stay lighting on, and the temperature of the inner pot will be real time displayed.
- 6 Add oil then ingredients when the soup pot reaches to the temperature you select and the appliance beeps once (fig. ⑥).
↳ After the appliance beeps, the time for panfrying will start counting on.

Note

- Before adding the oil, make sure the inner pot is dry.
- When the lid is closed, the browning function will be ended and the control panel will be reset.

- 7 Keep stirring the ingredients occasionally during panfry to avoid scorching (fig. ⑦).
- 8 Add other ingredients and the stock after panfry (fig. ⑧).
- 9 Close the lid (fig. ⑨).

Note

- Make sure that the lid is properly closed.

- 10 Choose soup program or stew program (fig. ⑩).
↳ when you select other program, the panfry program will automatically stop.
- 11 Press the start/pause button (I) to start the program (fig. ⑪).
- 12 Remove the mains plug from the wall socket after the program finishes (fig. ⑫).
↳ The appliance will keep for six times when the program finishes.
- 13 Open the lid (fig. ⑬).
- 14 Spoon out the soup from the appliance (fig. ⑭).

Caution

- During browning, the inner pot will get hot, do not touch the inner surface of the inner pot.

Preset program

Preset program (☺) contains 5 preset programs. You can select the preset program by pressing the preset program button.

Preset Program	Cooking Time (min)
Pureed soup	about 30 minutes
Meal soup	about 30 minutes
Cream soup	about 40 minutes
Grains	30 minutes
Smoothie	4 minutes

Note

- The cooking time is not fixed for pureed soup program, meal soup program, and cream soup program. It will be affected by the food quantity and the food type. For these three programs, the display will show (1:30) during cooking.

Stew program () has 7 time settings. You can select the time by pressing the stew button.	
Time Setting	Recommended Recipe
15 min	Fruit compote
30 min	Vegetable stew, Ratatouille
60 min	Homemade vegetable stock
90 min	Homemade chicken stock
120 min	Beef Bourguignon
150 min	
180 min	Stew meat

Pulse program

If you prefer your soup even finer, or would like to do some blending in your meal soup or compote or smoothie, select the pulse program.

 Note
<ul style="list-style-type: none">When using the pulse program, the timer starts count up from 0 to max 30 seconds. For longer service life, you are not recommended to use this program consecutively.

General procedure (fig. 5)

The following steps are general steps to use soup program and stew program.

1 Prepare the ingredients.

 Tip
<ul style="list-style-type: none">For best taste, use fresh seasonal ingredients. Cut the ingredients in less than cubes of 3cm to get perfect result. Defrost ingredients before putting them in the inner pot. More information please refer to the recipe book.

 Note
<ul style="list-style-type: none">The capacity of the appliance is from 1.2L (MIN) to 2L (MAX).Therefore, the total quantity of the food and liquid should be within this range.

2 Insert the inner pot to the base (fig. ①).

 Note
<ul style="list-style-type: none">The two handles should place into the correct place of the outer pot.

3 Put the mains plug in the wall socket (fig. ②).

- While it is connected, the control panel will light up for 3 seconds and beep once.

4 Press the on/off button () to switch on the appliance (fig. ③).

- When the appliance powers on, the appliance will beep once. And the display on the control panel will only show (- -), the indicator icons above the buttons will continuously light up one by one in cycles: in the order of , , , .

 Note
<ul style="list-style-type: none">If the recipe needs panfry, please do panfry according to “panfry program” session. If there is no operation on the control panel within two minutes, the light on the control panel will go off.

5 Add the ingredients and stock into the inner pot (fig. ④).

6 Close the lid (fig. ⑤).

 Note
<ul style="list-style-type: none">Make sure that the lid plug inserts into the lid plug connector of the base.

7 Select a preset program by pressing the preset program button (), or select the stew program by pressing the stew button () (fig. ⑥).
8 Press the start/pause button () to start the program (fig. ⑦).
9 Remove the mains plug from the wall socket after the program finishes (fig. ⑧).

- The appliance will beep for six times when the program finishes.

10 Open the lid (fig. ⑨).

11 Spoon out the soup from the appliance (fig. ⑩).

 Note
<ul style="list-style-type: none">When the program completes, all cooking programs except smoothie and pulse program will automatically switch to keep warm mode for two hours. You can serve the soup or meal anytime you want, during the keep warm process. .

6 Cleaning (fig. 6)

 Caution
<ul style="list-style-type: none">Only the inner pot can be put into dish washer. Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance. Start cleaning after the appliance has cooled down. <ul style="list-style-type: none">Do not immerse the lid in water. Do not use abrasive cleaning tools. Be careful of the blades during cleaning to avoid cutting yourself and others.

1 Lift the lid by the handle (fig. ①).
2 Clip the handles of the inner pot to take out the inner pot from the base (fig. ②).
3 Rinse the metal part, the overflow sensor, the blade, and the steam vent of the lid (fig. ③).
4 Use a cleaning pad to clean the metal surface of the lid.

 Note
<ul style="list-style-type: none">During cleaning the lid, make sure no water gets into the lid plug. Make sure that the base bottom is clean and dry. It is normal that the inner pot is slightly discolored.

5 Rinse the inner pot and use a cleaning pad to clean the inner pot after it cools down to room temperature (fig. ④).
6 Use a dry cloth to clean the control panel and the inner surface of the base (fig. ⑤).
7 The outside of the base can be cleaned with a dry cloth (fig. ⑥).
8 Dry all the parts before assemble the appliance.

 Note
<ul style="list-style-type: none">During cleaning the lid, make sure no water gets into the lid plug. The inner pot can be put into the dishwasher.

7 Technical specifications

 Note
<ul style="list-style-type: none">The product information below is subject to change without prior notice.

Rated voltage: 230V
Rated frequency: 50Hz
Motor power: 180W
Heating power: 1000W
Dimensions:

- Soup maker: 282x321x358mm
- Packaging: 337x337x460mm

Weight:

- Net weight: 6.8kg
- Gross weight: 8.5kg

Capacity: 1.2L-2.0L (for 3-5 persons)

8 Recycling

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

9 Garantie & 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 Centre 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.

10 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 Centre in your country.

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work.	There is a connection problem.	Check if mains plug is inserted in the wall socket properly. Remove the plug and reinsert it.
	The appliance malfunctions.	Take the appliance to a service center authorized by Philips.
	The circuit board malfunctions.	Take the appliance to a service center authorized by Philips.
During cooking, the appliance alarms, and the display shows error code E1.	The lid is not installed well and loses connection during blending, so the program pauses.	Close the lid well in the base, and the program will continue.
	The appliance malfunctions.	Take the appliance to a service center authorized by Philips.

Problem	Cause	Solution
During cooking, the appliance alarms, and the display shows error code E2.	Soup volume is too high or the overflow sensor is dirty.	The volume need meet the recipe. Clean the overflow sensor.
	Malfunction of the system	Take the appliance to a service center authorized by Philips

During pan frying, the appliance cannot reach to the temperature you selected.	Add the ingredients before the inner pot heats up to the temperature you selected.	Add the ingredients after the inner pot heats up to the selected temperature.
	The heating plate is not working.	Unplug the power cord, then contact the Consumer Care Centre in your country

The light of the selected program is flashing, but the appliance does not work.	You have not pressed the program start button.	Press the program start button.
---	--	---------------------------------

The appliance stops working during pulse program.	You have used the pulse program program too long.	Be patient to wait for a while.
---	---	---------------------------------

	You have exceeded the MAX indication in the inner pot.	Remove some of the ingredients and make sure the ingredients are spread evenly over the bottom of the inner pot.
	Moter in the lid is broken.	Unplug the power cord, then contact the Consumer Care Centre in your country.

	The ingredients are not blended well during pureed soup, cream soup, smoothie, and pulse programs.	Remove some of the ingredients and make sure the ingredients are spread evenly over the bottom of the inner pot.
--	--	--

	You did not add enough water or other liquid.	Make sure the liquid level is above the MIN and below the MAX indication.
	The ingredients are too big or do not defrost.	Cut the ingredients into small pieces and fully defrost them.
	Moter in the lid is broken.	Unplug the power cord, then contact the Consumer Care Centre in your country.

	You have selected the wrong program, such as use pureed soup program to cook cream soup.	Select another program (see the separate recipe booklet).
	You have exceeded the MAX indication.	Remove some of the ingredients and make sure the ingredients are spread evenly over the bottom of the inner pot.

	The overflow sensor is dirty.	The overflow sensor prevents the appliance from overflowing. Clean the overflow sensor.
	Forget to install the sealing gasket of the lid.	Install the sealing gasket correctly on the lid.

	The steam vent or the steam vent cap blocks.	Clean the steam vent and steam vent cap.
The food is burnt.	You have selected the wrong program.	Select another program (see the separate recipe booklet).

	You did not add enough water or other liquid.	Make sure the liquid level is above the MIN and below the MAX indication.
	You have exceeded the MAX indication.	Remove some of the ingredients and make sure the ingredients are spread evenly over the bottom of the inner pot.

	The overflow sensor is dirty.	The overflow sensor prevents the appliance from overflowing. Clean the overflow sensor.
	Forget to install the sealing gasket of the lid.	Install the sealing gasket correctly on the lid.

	The steam vent or the steam vent cap blocks.	Clean the steam vent and steam vent cap.
The food is burnt.	You have selected the wrong program.	Select another program (see the separate recipe booklet).

	You did not add enough water or other liquid.	Make sure the liquid level is above the MIN and below the MAX indication.
	You have exceeded the MAX indication.	Remove some of the ingredients and make sure the ingredients are spread evenly over the bottom of the inner pot.

	You have put the ingredients in wrong order.	Please add the meat on the top and follow DFU & recipe book.
	The inner pot is not cleaned.	Please follow the DFU to clean the inner pot.

	The ingredients are not fully cooked.	Please follow our DFU & recipes.
	The inner pot external bottom and the base bottom are not clean.	Clean the inner pot external bottom and the base bottom.

	The inner pot is not installed well.	Install the inner pot well.
--	--------------------------------------	-----------------------------

Deutsch

1 Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support, den Philips bietet, vollständig zu nutzen, registrieren Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome.

2 Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

① Dampfventilkappe	⑧ Messer
② Deckelverbindungsanschluss	⑨ Füllstandsanzeige
③ Basis	⑩ Überlaufsensor
④ Bedienfeld	⑪ Dichtungsring
⑤ Netzkabel	⑫ Deckel
⑥ Topfeinsatz	⑬ Deckelverbindung
⑦ Topfeinsatzgriffe	⑭ Handgriff des Deckels

Bedienfeld (Abb. 2)

A Anbrat/Röst - Anzeige	G Eintopf-Taste
B Eintopf-Anzeige	H Puls-Taste
C Ein-/Aus-Schalter	I Start-/Pausetaste
D Anbrat/Röst - Taste	J Timer-Anzeige
E Taste für voreingestelltes Programm	K Warmhalteanzeige
F Anzeigen für voreingestellte Programme	L Temperaturanzeige

3 Wichtig

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

Achtung!

- Tauchen Sie den Deckel oder die Basis niemals in Wasser.
- Um einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag zu vermeiden, spülen Sie die Außenseite der Basis oder des Deckels (einschließlich Bedienfeld, Deckelverbindungsanschluss und Deckelverbindung) nicht mit Wasser ab, und halten Sie die Teile fern von tropfendem oder spritzendem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberflächen des Deckelverbindungsanschlusses und der Deckelverbindung frei von Flüssigkeiten und leitenden Materialien sind, bevor Sie den Deckel auf die Basis setzen.

Achtung

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- 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 werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Verwenden Sie den Topfeinsatz nicht auf offener Flamme oder auf/in anderen Heizgeräten.
- Nehmen Sie den Topfeinsatz nicht heraus, wenn er noch warm ist.

- Berühren Sie nicht den Topfeinsatz oder die Basis, wenn diese nach der Verwendung heiß sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsgabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern beim Entleeren des Topfeinsatzes und bei der Reinigung.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von Philips, einem von Philips autorisierten Service-Center oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Netzkabel am Gerät und an der Steckdose anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nie zum trockenen Erhitzen.

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 erlischt die Garantie. 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.
- Nähern Sie sich nicht dem Dampfventil. Berühren Sie nicht das Dampfventil, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nie 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.
- Alle Funktionen, außer für Smoothies und manuelles Mixen, befinden sich bis eine Stunde nach Beendigung im Warmhaltemodus.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist.
- Verwenden Sie die Programme nicht fortwährend.
- Fügen Sie die Zutaten (einschließlich Wasser) nie über **MAX** (die maximale Füllstandsmarkierung) oder unter **MIN** (die minimale Füllstandsmarkierung) hinzu.
- Vorsicht vor dem heißen Dampf, der aus dem Gerät entweicht, wenn Sie den Deckel nach dem Zubereiten heißer Suppe abnehmen.
- Vorsicht, die Klingen der Messereinheit sind sehr scharf.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

4 Reinigung vor der ersten Verwendung (Abb. 3)

Reinigen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

1 Nehmen Sie den Deckel ab (Abb. ①).
2 Füllen Sie den Topfeinsatz mit heißem Wasser bis zur Markierung MAX (Abb. ②).
3 Schließen Sie den Deckel (Abb. ③).
4 Öffnen Sie den Deckel nach 10 Minuten (Abb. ④).
5 Gießen Sie das Wasser aus dem Topfeinsatz (Abb. ⑤).
6 Reinigen Sie das Gerät. (siehe Kapitel «Reinigung»)

 Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass alle Teile, besonders die innere Oberfläche der Basis, der Topfeinsatz und der Überlaufsensor des Deckels, trocken und sauber sind.

5 Verwenden des Geräts

Der Suppenzubereiter verfügt über eine in den Deckel integrierte Messereinheit zum Mixen von Zutaten und ein 3D-Heizelement in der Basis zum Erwärmen des Topfeinsatzes. Sie können das Gerät daher verwenden, um Getränke, Suppen und Mahlzeiten zuzubereiten.

 Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Dieses Gerät eignet sich NICHT für die Zubereitung von Gebäck, zum Beispiel Teig, oder zum Backen. Anfangs kann vom Gerät während der Verwendung ein Geruch ausgehen, der daher kommt, dass die Basis erwärmt wird. Dies ist normal, und der Geruch verschwindet nach einigen Verwendungen.

Pfannen-Programm (Abb. 4)

Das Pfannen-Programm () dient dem Anbraten von Zutaten, um der Suppe oder Mahlzeit mehr Geschmack zu verleihen. Die maximale Zeit für das Anbraten beträgt ungefähr 30 Minuten.		
Temperatureinstellungen	Zutaten	Time (Zeit)
140 °C	Zwiebel, Gewürze, Knoblauch, Sellerie etc.	3 bis 15 Minuten
170 °C	Fleisch, Geflügel	5 - 15 Minuten

 Vorsicht
<ul style="list-style-type: none">Nur der Topfeinsatz kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, und entfernen Sie das Netzkabel, bevor Sie das Gerät reinigen oder auseinandernehmen. Beginnen Sie mit der Reinigung, nachdem das Gerät abgekühlt ist. Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser. Verwenden Sie kein scheuerndes Reinigungswerkzeug. Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig mit der Messereinheit um, um sich und andere nicht zu verletzen.

1 Setzen Sie den Topfeinsatz in die Basis ein (Abb. ①).

 Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Die beiden Griffe sollten sich an der richtigen Stelle der Basis befinden.

2 Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose (Abb. ②).

- Während das Gerät angeschlossen wird, leuchtet das Bedienfeld 3 Sekunden lang auf und gibt einen Signalton aus.

3 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (), um das Gerät einzuschalten (Abb. ③).
4 Drücken Sie die Anbrat/Röst - Taste (), um die Temperatur einzustellen (Abb. ④).

- Die Anbrat/Röst - Anzeige leuchtet auf, und das Display zeigt die Temperatur an. Die Temperaturanzeige () leuchtet auf.

5 Drücken Sie die Start-/Pausetaste () zum Starten des Pfannen-Programms (Abb. ⑤).

- Die Anbrat/Röst - Anzeige auf dem Bedienfeld leuchtet weiterhin, und die Temperatur des Topfeinsatzes wird in Echtzeit angezeigt.

6 Geben Sie Öl und dann die Zutaten hinzu, wenn der Suppentopf die ausgewählte Temperatur erreicht hat und das Gerät einen Signalton ausgibt (Abb. ⑥).

- Nachdem das Gerät einen Signalton ausgegeben hat, läuft die Zeit für das Braten weiter.

 Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Vergewissern Sie sich vor dem Hinzufügen von Öl, dass der Topfeinsatz trocken ist. Wenn der Deckel geschlossen ist, wird der Bratvorgang beendet, und das Bedienfeld wird zurückgesetzt.

7 Rühren Sie die Zutaten während des Bratens gelegentlich um, um ein Anbrennen zu vermeiden (Abb. ⑦).
8 Fügen Sie nach dem Anbraten weitere Zutaten sowie die Brühe hinzu (Abb. ⑧).
9 Schließen Sie den Deckel (Abb. ⑨).

 Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist.

10 Wählen Sie das Suppen- oder Eintopf-Programm (Abb. ⑩).

- Wenn Sie ein anderes Programm auswählen, wird das Pfannen-Programm automatisch beendet.

11 Drücken Sie die Start-/Pausetaste () zum Starten des Programms (Abb. ⑪).
12 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nachdem das Programm beendet wurde (Abb. ⑫).

- Das Gerät gibt sechs Signaltöne aus, wenn das Programm beendet wurde.

13 Öffnen Sie den Deckel (Abb. ⑬).
14 Entnehmen Sie die Suppe mit einer Schöpfkelle aus dem Gerät (Abb. ⑭).

 Vorsicht
<ul style="list-style-type: none">Während des Anbratens wird der Topfeinsatz heiß. Berühren Sie nicht die innere Oberfläche des Topfeinsatzes.

Voreingestelltes Programm

Das voreingestellte Programm () enthält 5 voreingestellte Programme. Wählen Sie das jeweilige voreingestellte Programm durch Drücken der Taste für das voreingestellte Programm aus.

Voreingestelltes Programm	Kochzeit (Min.)
Pürierte Suppe	etwa 30 Minuten
Suppe als Mahlzeit	etwa 30 Minuten
Cremesuppe	etwa 40 Minuten
Suppe mit Getreide	30 Minuten
Smoothie	4 Minuten

 Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Die Kochzeit ist für die Programme für pürierte Suppe, Suppe als Mahlzeit und Cremesuppe nicht festgelegt. Sie ist abhängig von der Zutatmenge und -art. Für diese drei Programme zeigt das Display während der Zubereitung () an.

Eintopf-Programm

Das Eintopf-Programm () bietet 7 Zeiteinstellungen. Wählen Sie die Zeit durch Drücken der Eintopf-Taste aus.

Zeiteinstellung	Empfohlenes Rezept
15 Minuten	Obstkompott
30 Minuten	Gemüse Eintopf, Ratatouille
60 Minuten	Hausgemachte Gemüsebrühe
90 Minuten	Hausgemachte Hühnerbrühe
120 Min.	Rindfleisch-Bourguignon
150 Min.	Fleischieintopf
180 Min.	

Puls-Programm

Wenn Sie Ihre Suppen noch feiner bevorzugen oder Ihre Mahlzeitensuppe, Ihr Kompott oder Ihren Smoothie etwas mixen möchten, wählen Sie das Puls-Programm aus.

 Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Bei Verwendung des Puls-Programms beginnt der Timer von 0 bis max. 30 Sekunden aufwärts zu zählen. Für eine längere Lebensdauer empfehlen wir Ihnen, dieses Programm nicht fortwährend zu verwenden.

7 Technische Daten

☰ Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Die unten aufgeführten Produktinformationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Nennspannung: 230 V
Nennfrequenz: 50 Hz
Motorleistung: 180 W
Heizleistung: 1000 W
Abmessungen:

- Suppenzubereiter: 282 x 321 x 358 mm
- Verpackung: 337 x 337 x 460 mm

Gewicht:

- Nettogewicht: 6,8kg
- Bruttogewicht: 8,5kg

Kapazität: 1,2 l - 2,0 l (für 3 - 5 Personen)

8 Recycling

- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).

- Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Eine ordnungsgemäße Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

9 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.

10 Fehlerbehebung

In diesem Abschnitt sind die häufigsten Probleme zusammengestellt, die mit Ihrem Gerät auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie www.philips.com/support für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Es gibt ein Problem mit der Stromversorgung.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt wurde. Entfernen Sie den Stecker, und schließen Sie ihn wieder an.
	Das Gerät weist Fehler auf.	Bringen Sie das Gerät zu einem von Philips autorisierten Service-Center.
	Die Platine weist Fehler auf.	Bringen Sie das Gerät zu einem von Philips autorisierten Service-Center.
Beim Kochen gibt das Gerät einen Alarm aus, und das Display zeigt den Fehlercode E1 an.	Der Deckel ist nicht richtig abgebracht und verliert die Verbindung beim Mixen, sodass das Programm angehalten wird.	Setzen Sie den Deckel richtig auf die Basis, und das Programm wird fortgesetzt.
	Das Gerät weist Fehler auf.	Bringen Sie das Gerät zu einem von Philips autorisierten Service-Center.
Beim Kochen gibt das Gerät einen Alarm aus, und das Display zeigt den Fehlercode E2 an.	Die Suppenmenge ist zu hoch, oder der Überlaufsensor ist verschmutzt.	Die Menge muss dem Rezept entsprechen. Reinigen Sie den Überlaufsensor.
	Fehlfunktion des Systems	Bringen Sie das Gerät zu einem von Philips autorisierten Service-Center.
Während des Anbratens erreicht das Gerät nicht die Temperatur, die Sie ausgewählt haben.	Zutaten wurden hinzugefügt, bevor der Topfeinsatz sich auf die ausgewählte Temperatur erwärmt hat.	Fügen Sie die Zutaten hinzu, nachdem der Topfeinsatz sich auf die Temperatur erwärmt hat, die Sie ausgewählt haben.
	Die Heizplatte funktioniert nicht.	Ziehen Sie das Netzkabel ab, und wenden Sie sich dann an das Service-Center in Ihrem Land.
Die Anzeige des ausgewählten Programms blinkt, aber das Gerät funktioniert nicht.	Sie haben die Taste für den Programmstart nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste für den Programmstart.
Das Gerät stoppt während des Puls-Programms.	Sie haben das Puls-Programm zu lange verwendet.	Haben Sie etwas Geduld, und warten Sie eine Weile.
	Sie haben die MAX -Markierung im Topfeinsatz überschritten.	Entnehmen Sie einige der Zutaten, und vergewissern Sie sich, dass die restlichen Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Topfeinsatzes verteilt sind.
	Der Motor im Deckel ist kaputt.	Ziehen Sie das Netzkabel ab, und wenden Sie sich dann an das Service-Center in Ihrem Land.
Die Zutaten werden in den Programmen für pürierte Suppe, Cremesuppe, Smoothie sowie im Puls-Programm nicht gut gemixt.	Sie haben die MAX -Markierung im Topfeinsatz überschritten.	Entnehmen Sie einige der Zutaten, und vergewissern Sie sich, dass die restlichen Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Topfeinsatzes verteilt sind.
	Sie haben nicht genügend Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugegeben.	Vergewissern Sie sich, dass der Flüssigkeitspegel zwischen der MIN - und der MAX -Markierung liegt.
	Die Zutaten sind zu groß oder tauen nicht auf.	Schneiden Sie Zutaten in kleine Stücke, und tauen Sie sie vollständig auf.
	Der Motor im Deckel ist kaputt.	Ziehen Sie das Netzkabel ab, und wenden Sie sich dann an das Service-Center in Ihrem Land.
Das Gerät läuft über.	Sie haben das falsche Programm ausgewählt, z.B. das Programm für pürierte Suppe, um Cremesuppe zu kochen.	Wählen Sie ein anderes Programm aus (siehe separates Rezeptheft).
	Sie haben die MAX -Markierung überschritten.	Entnehmen Sie einige der Zutaten, und vergewissern Sie sich, dass die restlichen Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Topfeinsatzes verteilt sind.
	Der Überlaufsensor ist verschmutzt.	Der Überlaufsensor verhindert, dass das Gerät überläuft. Reinigen Sie den Überlaufsensor.
	Sie haben vergessen, den Dichtungsring des Deckels einzusetzen.	Setzen Sie den Dichtungsring korrekt auf den Deckel.
	Das Dampfventil oder die Dampfventilkappe ist verstopft.	Reinigen Sie das Dampfventil und die Dampfventilkappe.
Die Zutaten sind verbrannt.	Sie haben das falsche Programm ausgewählt.	Wählen Sie ein anderes Programm aus (siehe separates Rezeptheft).
	Sie haben nicht genügend Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugegeben.	Vergewissern Sie sich, dass der Flüssigkeitspegel zwischen der MIN - und der MAX -Markierung liegt.
	Sie haben die MAX -Markierung im Topfeinsatz überschritten.	Entnehmen Sie einige der Zutaten, und vergewissern Sie sich, dass die restlichen Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Topfeinsatzes verteilt sind.
	Sie haben die Zutaten in der falschen Reihenfolge hinzugefügt.	Legen Sie das Fleisch obenauf, und folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung und dem Kochbuch.
	Der Topfeinsatz ist nicht sauber.	Bitte folgen Sie der Bedienungsanleitung zur Reinigung des Topfeinsatzes.
Die Zutaten wurden nicht vollständig gekocht.	Sie haben zu viele Zutaten hinzugefügt, oder die Zutaten sind nicht vollständig aufgetaut.	Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung und dem Kochbuch.
	Die äußere Unterseite des Topfeinsatzes und die Basisunterseite sind nicht sauber.	Reinigen Sie die äußere Unterseite des Topfeinsatzes und die Basisunterseite.
	Der Topfeinsatz ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Topfeinsatz richtig ein.

Français

1 Introduction

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

2 Description générale (fig. 1)

- | | |
|--|--------------------------------|
| ① Soupape à vapeur | ⑧ Blade |
| ② Connecteur de la fiche du couvercle | ⑨ Indications du niveau |
| ③ Base | ⑩ Capteur de trop-plein |
| ④ Panneau de commande | ⑪ Joint d'étanchéité |
| ⑤ Cordon d'alimentation | ⑫ Couvercle |
| ⑥ Cuve | ⑬ Fiche du couvercle |
| ⑦ Poignées de la cuve | ⑭ Poignée du couvercle |

Panneau de commande (fig. 2)

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A Voyant Frîre | G Bouton Mijoter |
| B Voyant Mijoter | H Bouton Pulse |
| C Bouton marche/arrêt | I Bouton marche/pause |
| D Bouton Frîre | J Voyant de temps |
| E Bouton de programme prédéfini | K Voyant de maintîen au chaud |
| F Voyants de programme prédéfini | L Voyant de température |

3 Important

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

Danger

- N'immergez jamais le couvercle ni la base dans l'eau.
- Pour éviter tout risque de court-circuit ou d'électrocution, n'utilisez pas d'eau pour rincer l'extérieur de la base ou le couvercle (y compris le panneau de commande, le connecteur de la fiche du couvercle et la fiche du couvercle) et protégez-les de toute éclaboussure ou fuite.
- Assurez-vous que la surface du connecteur de la fiche du couvercle et de la fiche du couvercle est exempte de liquide ou de toute autre substance conductrice avant de placer le couvercle sur la base.

Avertissement

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il n'est pas utilisé et avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- 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.
- N'utilisez pas la cuve sur flamme nue ou sur/dans d'autres appareils de chauffe.
- Ne retirez pas la cuve lorsqu'elle est encore chaude.
- Après utilisation, ne touchez pas la cuve ni la base lorsqu'elles sont chaudes
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil et le cordon d'alimentation sur des surfaces chaudes.
- 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 une fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé(e).
- Soyez prudent(e) lorsque vous manipulez les lames coupantes et lorsque vous videz la cuve et nettoyez l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous insérez le cordon d'alimentation dans l'appareil et dans la prise secteur.
- N'utilisez jamais l'appareil comme chauffage à sec.

Attention

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Posez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.
- Tenez-vous à l'écart de l'évênt de vapeur. Ne touchez pas l'évênt de vapeur afin d'éviter toute brûlure.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner à vide.
- N'utilisez pas les programmes de manière continue.
- N'ajoutez jamais de contenus (y compris l'eau) au-delà de **MAX** (indication de niveau maximal) ou sous **MIN** (indication de niveau minimal).
- Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe de l'appareil lorsque vous enlevez le couvercle après avoir préparé de la soupe.
- Faites attention, les bords de la lame sont très coupants.
- Ne déplacez jamais l'appareil en cours d'utilisation.

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.

4 Nettoyage avant la première utilisation (fig. 3)

Nettoyez soigneusement toutes les pièces avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

- Soulevez le couvercle (fig. ①).
- Rincez la cuve d'eau chaude jusqu'à l'indication MAX (fig. ②).
- Fermez le couvercle (fig. ③).
- Ouvrez le couvercle après 10 minutes (fig. ④).
- Videz l'eau de la cuve (fig. ⑤).
- Nettoyez l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage »)

Remarque

- Veuillez à ce que tous les éléments, en particulier la surface intérieure de la base, la cuve et le capteur de trop-plein du couvercle soient secs et propres avant de les utiliser.

5 Utilisation de l'appareil

Le multicuiseur-blender est pourvu d'un ensemble lame intégré au couvercle pour mixer des ingrédients ainsi que d'un élément chauffant 3D dans la base pour chauffer la cuve.Vous pouvez donc utiliser l'appareil pour préparer des boissons, des soupes et des repas.

Remarque

- Cet appareil ne convient pas à la préparation de pâtes ou de gâteaux.
- L'appareil peut initialement émettre une odeur en cours d'utilisation en raison de la chaleur de la base. Ceci est normal et l'odeur disparaîtra après plusieurs utilisations.

Programme Frîre (fig. 4)

Le programme Frîre (☰) permet de dorer certains ingrédients afin de donner plus de goût à la soupe ou au repas. La durée maximale pour le programme Frîre est de 30 minutes environ.

Réglages de température	Ingrédients	Temps
140 °C	Oignon, épicé, ail, céleri, etc.	3-15 minutes
170 °C	Viande, volaille	5-15 minutes

Comment utiliser le programme Frîre :

- Insérez la cuve dans la base (fig. ①).

Remarque

- Les deux poignées doivent être correctement placées dans la base.

- Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ②).
 - Lorsqu'il est connecté, le panneau de commande s'allume pendant 3 secondes et émet un signal sonore.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt (⏻) (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton Frîre (☰) pour sélectionner la température (fig. ④).
 - Le voyant Frîre s'allume et l'afficheur indique la température. Le voyant de température (°C) s'allume.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt et démarrage/pause (⏻) pour lancer le programme Frîre (fig. ⑤).
 - Le voyant Frîre du panneau de commande reste allumé et la température de la cuve est affichée en temps réel.
- Ajoutez l'huile, puis les ingrédients lorsque la cuve atteint la température sélectionnée et que l'appareil émet un signal sonore (fig. ⑥).
 - Après que l'appareil a émis un signal sonore, la durée du programme Frîre s'affiche.

Remarque

- Avant d'ajouter l'huile, assurez-vous que la cuve est sèche.
- Une fois que le couvercle est fermé, la fonction Frîre se termine et le panneau de commande est réinitialisé.

- Continuez de mélanger les ingrédients de temps en temps durant le programme Frîre afin d'éviter qu'ils ne brûlent (fig. ⑦).
- Ajoutez les autres ingrédients et le bouillon après le programme Frîre (fig. ⑧).
- Fermez le couvercle (fig. ②).

Remarque

- Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé.

- Choisissez le programme Soupe ou le programme Mijoter (fig. ⑩).
 - Lorsque vous sélectionnez un autre programme, le programme Frîre s'arrête automatiquement.
- Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏻) pour lancer le programme (fig. ⑪).
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur une fois le programme terminé (fig. ⑫).
 - L'appareil émet six signaux sonores à la fin du programme.
- Ouvrez le couvercle (fig. ⑬).
- Videz la soupe de l'appareil à l'aide d'une louche (fig. ⑭).

Attention

- Durant le brunissage, la cuve devient chaude. Ne touchez pas la surface intérieure de la cuve.

Programme prédéfini	
Le mode de programme prédéfini (☺) comporte 5 programmes prédéfinis.Vous pouvez sélectionner le programme prédéfini en appuyant sur le bouton de programme prédéfini.	
Programme prédéfini	Temps de cuisson (min)
Velouté	environ 30 minutes
Soupe consistante	environ 30 minutes
Soupe à base de lait	environ 40 minutes
Céréales	30 minutes
Smoothie	4 minutes
Remarque	
<ul style="list-style-type: none">Le temps de cuisson n'est pas fixe pour le programme de velouté, le programme de soupe consistante et le programme de soupe à base de lait. Il va dépendre de la quantité et du type d'aliments. Pour ces trois programmes, (1, 2, 3) apparaîtrait sur l'afficheur pendant la cuisson.	

Programme Mijoter	
Le programme Mijoter (☹) comporte 7 réglages de durée.Vous pouvez sélectionner la durée en appuyant sur le bouton Mijoter.	
Réglage de durée	Recette recommandée
15 min	Compote de fruits
30 min	Ragoût de légumes : ratatouille
60 min	Bouillon de légumes maison
90 min	Bouillon de poule maison
120 min	Bœuf Bourguignon
150 min	Ragoût de viande
180 min	

Programme Pulse

Si vous préférez votre soupe encore plus lisse ou si vous voulez mixer légèrement votre soupe consistante, votre compote ou votre smoothie, sélectionnez le programme Pulse.

Remarque

- Lors de l'utilisation du programme Pulse, le minuteur se met à compter de 0 à 30 secondes max.
- Pour une plus longue durée de vie, il n'est pas recommandé d'utiliser ce programme plusieurs fois de suite.

Procédure générale (fig. 5)

Les étapes suivantes sont des étapes générales de l'utilisation du programme Soupe et du programme Mijoter.

- Préparez les ingrédients.

Conseil

- Pour un goût optimal, utilisez des ingrédients de saison frais.
- Coupez les ingrédients en cubes de moins de 3 cm pour obtenir un résultat parfait.
- Décongelez les ingrédients avant de les mettre dans la cuve.
- Pour plus d'informations, reportez-vous au livre de recettes.

Remarque

- La capacité de l'appareil est comprise entre 1,2 l (MIN) et 2 l (MAX). La quantité totale des aliments ou des liquides doit être lors se situer entre ces deux valeurs.

- Insérez la cuve dans la base (fig. ①).

Remarque

- Les deux poignées doivent être correctement placées dans la base.

- Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ②).
 - Lorsqu'il est connecté, le panneau de commande s'allume pendant 3 secondes et émet un signal sonore.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt (⏻) (fig. ③).

↳ Lorsque l'appareil s'allume, il émet un signal sonore. Et l'afficheur du panneau de commande indique uniquement (•••), les icônes lumineuses au-dessus des boutons restent allumées une à une durant les cycles : dans l'ordre suivant ☰, ☹, ☺, ☻, ☼, ☽, ☿, ♁, ♃, ♄, ♅, ♆, ♇.

Remarque

- Si la recette nécessite la fonction Frîre, veuillez procéder selon le programme Frîre.
- Si aucune opération n'est menée sur le panneau de commande dans un délai de deux minutes, la lumière du panneau de commande s'éteint.

- Ajoutez les ingrédients et le bouillon dans la cuve (fig. ④).
- Fermez le couvercle (fig. ⑤).

Remarque

- Veuillez à ce que la fiche du couvercle s'insère dans le connecteur correspondant de la base.

- Sélectionnez un programme prédéfini en appuyant sur le bouton de programme prédéfini (☺) ou sélectionnez le programme Mijoter en appuyant sur le bouton Mijoter (☹) (fig. ④).
- Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏻) pour lancer le programme (fig. ⑦).
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur une fois le programme terminé (fig. ⑫).
 - L'appareil émet six signaux sonores à la fin du programme.
- Ouvrez le couvercle (fig. ⑬).
- Videz la soupe de l'appareil à l'aide d'une louche (fig. ⑭).

Remarque

- Lorsque le programme est terminé, tous les programmes de cuisson sauf le programme Smoothie et Pulse passent automatiquement en mode de maintien au chaud pendant deux heures.
- Vous pouvez servir la soupe ou le repas quand vous le voulez, durant le processus de maintien au chaud.

6 Nettoyage (fig. 6)

Attention

- Seule la cuve peut être mise au lave-vaisselle.
- Débranchez l'alimentation et retirez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou de démonter cet appareil.
- Commencez le nettoyage une fois que l'appareil a refroidi.
- Ne plongez pas le couvercle dans l'eau.
- N'utilisez pas d'outils de nettoyage abrasifs.
- Faites attention aux lames lors du nettoyage afin d'éviter de vous couper ou de couper quelqu'un d'autre.

- Soulevez le couvercle par la poignée (fig. ①).
- Serrez les poignées de la cuve pour la retirer de la base (fig. ②).
- Rincez la partie métallique, le capteur de trop-plein, la lame et l'évênt de vapeur du couvercle (fig. ③).
- Utilisez un tampon de nettoyage pour nettoyer la surface métallique du couvercle.

Remarque

- Lors du nettoyage du couvercle, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui s'infilte dans la fiche du couvercle.
- Le fond de la base doit être propre et sec.
- Il est normal que la cuve présente une légère décoloration.

- Rincez la cuve et utilisez un tampon de nettoyage pour nettoyer la cuve une fois qu'elle a refroidi à la température ambiante (fig. ③).
- Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le panneau de commande et la surface intérieure de la base (fig. ⑤).
- L'extérieur de la base peut être nettoyé avec un chiffon sec (fig. ⑥).
- Séchez toutes les pièces avant d'assembler l'appareil.

Remarque

- Lors du nettoyage du couvercle, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui s'infilte dans la fiche du couvercle.
- La cuve peut être mise au lave-vaisselle.

7 Spécifications techniques

Remarque

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

Tension nominale :	230 V
Fréquence nominale :	50 Hz
Puissance du moteur :	180 W
Puissance de la résistance :	1 000 W
Dimensions :	
 • Blender chauffant :	282 x 321 x 358 mm
 • Emballage :	337 x 337 x 460 mm
Poids :	
 • Poids net :	6,8 kg
 • Poids brut :	8,5 kg
Capacité :	1,2 l - 2,0 l (pour 3-5 personnes)

8 Recyclage

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

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

9 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 son 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.

10 Dépannage

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

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Il s'agit d'un problème de branchement.	Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la prise secteur. Retirez la fiche et insérez-la de nouveau.
	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Confiez l'appareil à un Centre Service Agréé Philips.
	Le circuit imprimé ne fonctionne pas correctement.	Confiez l'appareil à un Centre Service Agréé Philips.
Durant la cuisson, l'appareil sonne et l'afficheur indique le code d'erreur E1.	Le couvercle n'est pas bien installé et la connexion n'est pas assurée durant l'utilisation. Par conséquent, le programme est suspendu.	Fermez correctement le couvercle de la base et le programme reprend.
	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Confiez l'appareil à un Centre Service Agréé Philips.
Durant la cuisson, l'appareil sonne et l'afficheur indique le code d'erreur E2.	Le volume de soupe est trop élevé ou le capteur de trop-plein est sale.	Le volume doit correspondre à la recette. Nettoyez le capteur de trop-plein.
	Mauvais fonctionnement du système	Confiez l'appareil à un Centre Service Agréé Philips
Durant le programme Frîre, l'appareil ne parvient pas à atteindre la température sélectionnée.	Ajoutez les ingrédients avant que la cuve chauffe et atteigne la température sélectionnée.	Ajoutez les ingrédients après que la cuve a chauffé et a atteint la température sélectionnée.
	La résistance ne fonctionne pas.	Débranchez le cordon d'alimentation, puis contactez le Service Consommateurs de votre pays.
Le voyant du programme sélectionné clignote, mais l'appareil ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de démarrage du programme.	Appuyez sur le bouton de démarrage du programme.
L'appareil cesse de fonctionner durant le programme Pulse.	Vous avez utilisé le programme Pulse trop longtemps.	Soyez patient(e) et attendez quelques instants.
	Vous avez dépassé l'indication MAX de la cuve.	Retirez une partie des ingrédients et assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément sur le fond de la cuve.
	Le moteur dans le couvercle est cassé.	Débranchez le cordon d'alimentation, puis contactez le Service Consommateurs de votre pays.
Les ingrédients ne sont pas mixés correctement durant les programmes de velouté, de soupe à base de lait, de smoothie et Pulse.	Vous avez dépassé l'indication MAX de la	

Problème	Cause	Solution
	Vous n'avez pas ajouté suffisamment d'eau ou d'un autre liquide.	Assurez-vous que le niveau de liquide est situé entre les indications MIN et MAX .
	Les ingrédients sont trop grands ou non décongelés.	Coupez les ingrédients en petits morceaux et décongelez-les entièrement.
	Le moteur dans le couvercle est cassé.	Débranchez le cordon d'alimentation, puis contactez le Service Consommateurs de votre pays.
L'appareil déborde.	Vous avez sélectionné le mauvais programme, par exemple le programme de velouté pour préparer de la soupe à base de lait.	Sélectionnez un autre programme (voir le livret de recettes fourni séparément).
	Vous avez dépassé l'indication MAX .	Retirez une partie des ingrédients et assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément sur le fond de la cuve.
	Le capteur de trop-plein est sale.	Le capteur de trop-plein empêche l'appareil de déborder. Nettoyez le capteur de trop-plein.
	Oublié d'installer le joint d'étanchéité du couvercle.	Installez correctement le joint d'étanchéité sur le couvercle.
	L'évênt de vapeur ou la soupape à vapeur bloque.	Nettoyez l'évênt à vapeur et la soupape à vapeur.
Les aliments ont brûlé.	Vous n'avez pas sélectionné le bon programme.	Sélectionnez un autre programme (voir le livret de recettes fourni séparément).
	Vous n'avez pas ajouté suffisamment d'eau ou d'un autre liquide.	Assurez-vous que le niveau de liquide est situé entre les indications MIN et MAX .
	Vous avez dépassé l'indication MAX de la cuve.	Retirez une partie des ingrédients et assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément sur le fond de la cuve.
	Vous avez ajouté les ingrédients dans le mauvais ordre.	Ajoutez la viande sur le dessus et suivez le mode d'emploi et le livre de recettes
	La cuve n'est pas propre.	Veuillez suivre le mode d'emploi pour nettoyer la cuve.
Les ingrédients ne sont pas entièrement cuits.	Vous avez mis trop d'ingrédients ou les ingrédients ne sont pas décongelés.	Suivez notre mode d'emploi et nos recettes.
	Le fond externe de la cuve et le fond de la base ne sont pas propres.	Nettoyez le fond externe de la cuve et le fond de la base.
	La cuve n'est pas installée correctement.	Installez la cuve correctement.

Nederlands

1 Inleiding

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.

2 Algemene beschrijving (afb. 1)

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| ① Dop van stoomgat | ⑧ Mes |
| ② Dekselstekeraansluiting | ⑨ Niveau-aanduidingen |
| ③ Voet | ⑩ Overloopsensor |
| ④ Bedieningspaneel | ⑪ Afdichting |
| ⑤ Voedingskabel | ⑫ Deksel |
| ⑥ Binnenpan | ⑬ Dekselstekker |
| ⑦ Handgrepen binnenpan | ⑭ Handgreep van deksel |

Bedieningspaneel (afb. 2)

- | | |
|---|-------------------------------|
| A Bakindicator | G Knop Stoven |
| B Stoofoindicator | H Putsknop |
| C Aan-uitknop | I Start-/pauzeknop |
| D Knop Bakken | J Tijdsindicator |
| E Knop Snelkeuzeprogramma | K Warmhoudindicator |
| F Indicatoren Snelkeuzeprogramma | L Temperatuurindicatie |

3 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 deksel of de voet 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 voet of het deksel, inclusief het bedieningspaneel, de dekselstekeraansluiting en de dekselstekker.
- Zorg ervoor dat het oppervlak van zowel de dekselstekeraansluiting als de dekselstekker vrij zijn van vocht of andere geleidende substanties voordat u het deksel op de voet plaatst.

Waarschuwing

- 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.
- Dit apparaat buiten bereik van kinderen houden. 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.
- Plaats de binnenpan niet op open vuur of op/in andere verwarmingsapparaten.
- Verwijder de binnenpan niet wanneer deze nog heet is.
- Raak de binnenpan en de voet niet aan wanneer deze heet zijn na gebruik.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekkers, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd zijn.
- Wees voorzichtig bij het aanraken van de scherpe messen tijdens het legen van de binnenpan en tijdens het reinigen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn wanneer u het netsnoer op het apparaat en het stopcontact aansluit.
- Gebruik het apparaat niet om te verhitten met droge lucht.

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, 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.
- Blijf uit de buurt van het stoomgat. Raak het stoomgat niet aan om brandwonden te voorkomen.
- 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.
- Alle programma's, op handmatig en smoothie mengen na, worden een uur lang warm gehouden na beëindiging van het programma.
- Laat het apparaat niet werken wanneer het leeg is.
- Gebruik de programma's niet ononderbroken.
- Voeg nooit meer dan de **MAX** (de maximumaanduiding) toe of minder dan de **MIN** (de minimumaanduiding).
- Let op: er kan hete stoom uit het apparaat komen wanneer u het deksel na het bereiden van hete soep verwijdert.
- Wees voorzichtig, de snijkanten van het mes zijn scherp.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.

|--|

Elektromagnetische velden (EMV)

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

4 Reinigen voor eerste gebruik (afb. 3)

Reinig alle onderdelen grondig alvorens het apparaat in gebruik te nemen.

- Til het deksel op (afb. ①).
- Vul de binnenpan tot aan de MAX-aanduiding met heet water (afb. ②).
- Sluit het deksel (fig. ③).
- Open het deksel na 10 minuten (afb. ④).
- Giet het water uit de binnenpan (afb. ⑤).
- Maak het apparaat schoon. (zie hoofdstuk 'Schoonmaken')

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Zorg ervoor dat alle onderdelen, met name de binnenkant van de voet, de binnenpan en de overloopsensor van het deksel droog en schoon zijn voordat u deze gebruikt.

5 Het apparaat gebruiken

Er is een mesunit geïntegreerd in het deksel van de soepmaker voor het mixen van ingrediënten en een 3D-verwarmingselement in de voet om de binnenpan te verwarmen. Het apparaat is daarom geschikt om dranken, soepen en maaltijden te bereiden.

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Dit apparaat is niet geschikt voor het maken van deeg of beslag of voor bakken. Het apparaat kan in het begin een geur afgeven tijdens gebruik vanwege hitte die afkomstig is van de voet. Dit is normaal. De geur zal verdwijnen wanneer u het apparaat een aantal keer hebt gebruikt.

Bakprogramma (afb. 4)

Met het bakprogramma (☺) kunt u sommige ingrediënten voorbakken om de soep of maaltijd meer smaak te geven. De maximale tijd voor bakken is ongeveer 30 minuten.		
Temperatuurstanden	Ingrediënten	Bewerkingstijd
140 °C	Ui, kruidig, knoflook, selderi, enz.	3-15 minuten
170 °C	Vlees, gevogelte	5-15 minuten

Bakken gebruiken:

- Plaats de binnenpan in de voet (afb. ①).

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">De twee handgrepen moeten op de juiste plek van de voet worden geplaatst.

- Steek de stekker in het stopcontact (afb. ②).
 - Wanneer het apparaat is aangesloten, brandt het bedieningspaneel gedurende 3 seconden en piept het een keer.
- Druk op de aan-uitknop (☺) om het apparaat in te schakelen (afb. ③).
- Druk op de knop Bakken (☺) om de temperatuur te selecteren (afb. ④).
 - De bakindicator gaat branden en het display toont de temperatuur en de temperatuuriindicator (°C) gaat branden.
- Druk op de start-/pauzeknop (⏸) om het bakprogramma te starten (afb. ⑤).
 - De bakindicator op het bedieningspaneel blijft branden en de huidige temperatuur van de binnenpan wordt weergegeven.
- Voeg olie en vervolgens ingrediënten toe wanneer de soeppan de temperatuur bereikt die u hebt geselecteerd. Het apparaat piept dan een keer (afb. ⑥).
 - Wanneer het apparaat piept, begint de baktijd te lopen.

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Zorg dat de binnenpan droog is voordat u olie toevoegt. Wanneer het deksel wordt gesloten, wordt de bruiningsfunctie beëindigd en wordt het bedieningspaneel gereset.

- Roer tijdens het bakken af en toe door de ingrediënten om aanbranden te voorkomen (afb. ⑦).
- Voeg de overige ingrediënten en bouillon toe na het bakken (afb. ⑧).
- Sluit het deksel (fig. ⑨).

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Controleer of het deksel goed dicht is.

- Kies het soepprogramma of stoomprogramma (afb. ⑩).
 - Wanneer u een ander programma selecteert, stopt het bakprogramma automatisch.
- Druk op de start-/pauzeknop (⏸) om het programma te starten (afb. ⑪).
- Haal de stekker uit het stopcontact nadat het programma is voltooid (afb. ⑫).
 - Het apparaat piept zes keer wanneer het programma is voltooid.
- Open het deksel (fig. ⑬).
- Schep de soep met een lepel uit het apparaat (afb. ⑭).

Let op
<ul style="list-style-type: none">Tijdens het bruïnen wordt de binnenpan heet. Raak de binnenkant van de binnenpan niet aan.

Het snelkeuzeprogramma (☺) bevat 5 snelkeuzeprogramma's. U kunt het snelkeuzeprogramma selecteren door op de knop Snelkeuzeprogramma te drukken.	
Snelkeuzeprogramma	Bereidingstijd (min.)
Gepureerde soep	ongeveer 30 minuten
Maaltijdsoep	ongeveer 30 minuten
Romige soep	ongeveer 40 minuten
Granensoep	30 minuten
Smoothie	4 minuten

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Voor de programma's voor gepureerde soep, maaltijdsoep en romige soep is de kooktijd niet vastgesteld. De hoeveelheid eten en het soort eten zijn hierop van invloed. Voor deze drie programma's wordt tijdens het koken (☺) weergegeven op het display.

Het stoomprogramma (☺) heeft 7 tijdsinstellingen. U kunt de tijd selecteren door op de knop Stoven te drukken.	
Tijd instellen	Aanbevolen recept
15 min.	Vruchtencompote
30 min.	Groentenstootpot-ratatouille
60 min.	Zelfgemaakte groentebouillon
90 min.	Zelfgemaakte kippenbouillon
120 min.	Boeuf bourguignon
150 min.	Stoofvles
180 min.	

Pulsprogramma
Indien u uw soep nog dunner wilt maken, of dikke soep, vruchtencompote of smoothie wilt mengen, kunt u het pulsprogramma selecteren.
Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Wanneer u het pulsprogramma gebruikt, telt de timer van 0 tot max. 30 seconden. Ten behoeve van een langere levensduur wordt opeenvolgend gebruik van dit programma afgeraden.

Algemene procedure (afb. 5)

De volgende stappen zijn algemene stappen voor het soep- en stoomprogramma.

- Zet de ingrediënten klaar.

Tip
<ul style="list-style-type: none">Gebruik voor de beste smaak verse, seizoensgebonden ingrediënten. Snijd de ingrediënten in blokjes kleiner dan 3 cm voor een perfect resultaat. Ontdooi de ingrediënten voor u ze in de binnenpan doet. Raadpleeg voor meer informatie het receptenboek.

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">De capaciteit van het apparaat is van 1,2 l (MIN) tot 2 l (MAX). De totale hoeveelheid voedsel en vloeistof moet binnen dit bereik vallen.

- Plaats de binnenpan in de voet (afb. ①).

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">De twee handgrepen moeten op de juiste plek van de buitenpan worden geplaatst.

- Steek de stekker in het stopcontact (afb. ②).
 - Wanneer het apparaat is aangesloten, brandt het bedieningspaneel gedurende 3 seconden en piept het een keer.
- Druk op de aan-uitknop (☺) om het apparaat in te schakelen (afb. ③).
 - Wanneer u het apparaat inschakelt, piept het apparaat eenmaal. En het display op het bedieningspaneel toont alleen (- -), de indicatorsymbolen boven de knoppen knipperen onafgebroken één voor één in cycli, in de volgende volgorde: ☺, ☺, ☺, ☺, ☺, ☺.

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Als bakken nodig is voor het recept, bak dan volgens het 'Bakprogramma'. Als het bedieningspaneel twee minuten lang niet wordt gebruikt, wordt licht op het bedieningspaneel uitgeschakeld.

- Doe de ingrediënten en de bouillon in de binnenpan (afb. ④).
- Sluit het deksel (fig. ⑤).

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Zorg ervoor dat de dekselstekker in de dekselstekeraansluiting van de voet wordt gestoken.

- Selecteer een snelkeuzeprogramma door op de knop Snelkeuzeprogramma te drukken (☺) of selecteer het stoomprogramma door op de knop Stoven te drukken (☺) (afb. ⑥).
- Druk op de start-/pauzeknop (⏸) om het programma te starten (afb. ⑦).
- Haal de stekker uit het stopcontact nadat het programma is voltooid (afb. ⑧).
 - Het apparaat piept zes keer wanneer het programma is voltooid.
- Open het deksel (fig. ⑨).
- Schep de soep met een lepel uit het apparaat (afb. ⑩).

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Wanneer het programma is voltooid, schakelen alle kookprogramma's, behalve het smoothie- en pulsprogramma, automatisch twee uur lang over naar de warmhoudmodus. U kunt de soep of maaltijd tijdens de warmhoudmodus opdienen. .

6 Schoonmaken (afb. 6)

Let op
<ul style="list-style-type: none">Alleen de binnenpan is vaatwasmachinebestendig. Schakel de stroom uit en maak het netsnoer los voordat u het apparaat reinigt of uit elkaar haalt. Begin met schoonmaken nadat het apparaat is afgekoeld. Dompel het deksel niet in water. Gebruik geen schuurmiddelen. Wees voorzichtig met de messen tijdens het reinigen om snijwonden te voorkomen.

- Til het deksel op aan de handgreep (afb. ①).
- Klem de handgrepen van de binnenpan om de binnenpan uit de voet te tillen (afb. ②).
- Spoel het metalen gedeelte, de overloopsensor, het mes en het stoomgat van het deksel (afb. ③).
- Gebruik een sponsje om het metalen oppervlak van het deksel schoon te maken.

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Zorg dat er tijdens het schoonmaken van het deksel geen water in de dekselstekker komt. Zorg ervoor dat de onderkant van de voet schoon en droog is. Het is normaal dat de binnenpan iets is verkleurd.

- Nadat de binnenpan tot kamertemperatuur is afgekoeld, spoelt u deze en maakt u deze schoon met een sponsje (afb. ④).
- Maak het bedieningspaneel en de binnenkant van de voet schoon met een droge doek (afb. ⑤).
- U kunt de buitenkant van de voet schoonmaken met een droge doek (afb. ⑥).
- Droog alle onderdelen voordat u het apparaat in elkaar zet.

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Zorg dat er tijdens het schoonmaken van het deksel geen water in de dekselstekker komt. De binnenpan is vaatwasmachinebestendig.

7 Technische specificaties

Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Productinformatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Nominale spanning: 230 V
Nominale frequentie: 50 Hz
Motorvoeding: 180 W
Verwarmingsvermogen: 1000 W
Afmetingen:

- Soepmaker: 282 x 321 x 358 mm
- Verpakking: 337 x 337 x 460 mm

Gewicht:

- Nettogewicht: 6,8 kg
- Brutogewicht: 8,5 kg

Capaciteit: 1,2 l - 2,0 l (voor 3-5 personen)

8 Recyclen

- Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).
- Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u correct verwijdert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

9 Garantie en service

Als u hulp of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, ga dan naar de Philips-website op www.philips.com/support of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land. Je vindt het telefoonnummer in de folder met info over de wereldwijde garantie. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

10 Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de meest voorkomende problemen die u kunt ondervinden tijdens het gebruik van het apparaat. Als u het probleem niet kunt oplossen met de informatie hieronder, ga dan naar www.philips.com/support voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Er is een aansluitprobleem.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken. Verwijder de stekker en steek deze weer in het stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Breng het apparaat naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
	De printplaat is defect.	Breng het apparaat naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Tijdens het koken geeft het apparaat een alarm af en toont het display foutcode E1.	Het deksel is niet goed geplaatst en maakt niet goed contact tijdens het mengen, waardoor het programma wordt onderbroken.	Plaats het deksel goed op de voet en het programma wordt voortgezet.
	Het apparaat is defect.	Breng het apparaat naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
Tijdens het koken geeft het apparaat een alarm af en toont het display foutcode E2.	Het soeppolume is het hoog of de overloopsensor is vuil.	De hoeveelheid moet kloppen met het recept. Reinig de overloopsensor.
	Systemestoring	Breng het apparaat naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Tijdens het bakken bereikt het apparaat de gekozen temperatuur niet.	Voeg de ingrediënten toe voordat de binnenpan de temperatuur bereikt die u hebt gekozen.	Voeg de ingrediënten toe nadat de binnenpan de gekozen temperatuur heeft bereikt.
	De verwarmingsplaat werkt niet.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
Het lampje van het gekozen programma knippert, maar het apparaat werkt niet.	U hebt niet op de programmastartknop gedrukt.	Druk op de programmastartknop.
Het apparaat stopt met werken tijdens het pulsprogramma.	U hebt te lang gebruikgemaakt van het pulsprogramma.	Wacht een moment.
	U hebt de MAX -aanduiding in de binnenpan overschreden.	Verwijder wat van de ingrediënten en zorg ervoor dat de ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld over de bodem van de binnenpan.
	De motor in het deksel is kapot.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

De ingrediënten zijn niet goed gemengd tijdens de programma's voor gepureerde soep, romige soep, smoothies of het pulsprogramma.	U hebt de MAX -aanduiding in de binnenpan overschreden.	Verwijder wat van de ingrediënten en zorg ervoor dat de ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld over de bodem van de binnenpan.
--	--	--

	U hebt niet genoeg water of andere vloeistof toegevoegd.	Zorg ervoor dat het vloeistofniveau boven de MIN -aanduiding en onder de MAX -aanduiding ligt.
	De ingrediënten zijn te groot of worden niet ontdooid.	Snij de ingrediënten in kleinere stukjes en ontdooi ze volledig.
	De motor in het deksel is kapot.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
Het apparaat stroomt over.	U hebt het verkeerde programma gekozen om romige soep te bereiden, bijvoorbeeld het programma voor gepureerde soep.	Kies een ander programma (zie het bijgeleverde receptenboekje).

	U hebt de MAX -aanduiding overschreden.	Verwijder wat van de ingrediënten en zorg ervoor dat de ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld over de bodem van de binnenpan.
--	--	--

	De overstromingssensor is vuil.	De overstromingssensor voorkomt dat er vloeistof uit het apparaat lekt. Reinig de overloopsensor.
--	---------------------------------	---

	Ik ben vergeten de afdichting van het deksel te plaatsen.	Plaats de afdichting correct op het deksel.
--	---	---

	Het stoomgat of de dop van het stoomgat is verstopt.	Reinig het stoomgat en de dop van het stoomgat.
--	--	---

Het voedsel is verbrand.	U hebt het verkeerde programma gekozen.	Kies een ander programma (zie het bijgeleverde receptenboekje).
	U hebt niet genoeg water of andere vloeistof toegevoegd.	Zorg ervoor dat het vloeistofniveau boven de MIN -aanduiding en onder de MAX -aanduiding ligt.
	U hebt de MAX -aanduiding in de binnenpan overschreden.	Verwijder wat van de ingrediënten en zorg ervoor dat de ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld over de bodem van de binnenpan.

	U hebt de ingrediënten niet in de juiste volgorde toegevoegd.	Voeg vlees als laatste toe en volg het recept en de gebruiksaanwijzing
--	---	--

	De binnenpan is niet schoongemaakt.	Volg de gebruiksaanwijzing om de binnenpan schoon te maken.
--	-------------------------------------	---

De ingrediënten zijn niet gaar.	U hebt te veel ingrediënten toegevoegd of ze zijn niet ontdooid.	Volg onze gebruiksaanwijzing en recepten.
---------------------------------	--	---

	De onderkant van de binnenpan en de bodem van de voet zijn niet schoon.	Maak de onderkant van de binnenpan en de bodem van de voet schoon.
--	---	--

	De binnenpan is niet goed geplaatst.	Plaats de binnenpan goed.
--	--------------------------------------	---------------------------