



MARQUE: PHILIPS
REFERENCE: HR2203/80
CODIC: 4264266



NOTICE
↓

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

HR2203



User manual

PHILIPS

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.

Avertissement

- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Ne placez pas l'appareil et le cordon d'alimentation sur des surfaces chaudes.
- La température des surfaces accessibles est élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez pas la surface de la verseuse, ni d'autres parties susceptibles d'être chaudes après utilisation (fig. 2).
- 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.

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, l'appareil peut entraîner des blessures et la garantie devient caduque. 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 secteur mise à la terre.
- 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.
- 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.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Évitez d'utiliser l'appareil en continu.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner à vide.
- N'ajoutez jamais quoi que ce soit (y compris des liquides) au-delà du repère MAX ou en-deçà du repère MIN.
- Soyez vigilant avec la vapeur brûlante qui s'échappe du bord du couvercle pendant le fonctionnement ou de l'appareil ou lorsque vous retirez le bloc moteur après avoir préparé de la soupe chaude.
- 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.

- Vous pouvez maintenant verser la soupe, le smoothie ou la compote dans un bol (fig. 15).
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Reportez-vous à la section « Nettoyage ».

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les réglements 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 suivante : **www.philips.com/welcome**.

Description générale (fig. 1)

- Poignée**
- Bloc moteur**
- Capteur 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 voyant
 - Bouton de sélection du programme
 - Bouton marche
- 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**
- Fiche 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. 3).
- Remplissez la verseuse d'eau jusqu'au niveau MAX. (fig. 4).
- Tenez le bloc moteur au-dessus de la verseuse avec les deux connecteurs alignés, puis insérez le bloc moteur dans la verseuse (fig. 5).
- Insérez la petite fiche dans la prise de la verseuse (1) et branchez le cordon d'alimentation dans la prise secteur (2) (fig. 6).
- Appuyez 3 fois sur le bouton de sélection du programme pour sélectionner le programme pour compote (fig. 7), puis appuyez sur le bouton marche (fig. 8).
 - Le voyant « compote » s'allume(fig. 9).
 - 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. 3).
- Videz l'eau de la verseuse et rincez l'intérieur de la verseuse sous le robinet (fig. 10).

Note
<ul style="list-style-type: none">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 4 modes prédéfinis et d'un bouton de programme manuel.

Consultez le livre de recettes fourni séparément pour trouver de délicieuses recettes et de nombreux conseils.

Les étapes suivantes sont des étapes générales qui s'appliquent aux cinq programmes.

- Préparez les ingrédients.


 Conseil
<ul style="list-style-type: none">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. 3).


- Placez les ingrédients dans la verseuse (fig. 11).

Note
<ul style="list-style-type: none">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. 11).

 Attention
<ul style="list-style-type: none">Assurez que le contenu (y compris liquide) est situé entre les niveaux MIN et MAX.

- Mélangez le liquide et les ingrédients (fig. 12).
- Tenez le bloc moteur au-dessus de la verseuse avec les deux connecteurs alignés, puis insérez le bloc moteur dans la verseuse (fig. 5).
- Insérez la petite fiche dans la prise de la verseuse (1) et branchez le cordon d'alimentation dans la prise secteur (2) (fig. 6).
- Appuyez sur le bouton de sélection du programme pour sélectionner le programme souhaité (fig. 7).
- Appuyez sur le bouton marche pour mettre en route l'appareil (fig. 8).
 - Le voyant correspondant s'allume et le SoupMaker lance la cuisson et/ou le mixage (fig. 9).
 - Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip, puis le voyant clignote (fig. 13).

 Conseil
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">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. 14).

- 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. 3).

- Vous pouvez maintenant verser la soupe, le smoothie ou la compote dans un bol (fig. 15).

Note
<ul style="list-style-type: none">Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Reportez-vous à la section « Nettoyage ».

Nettoyage

 Attention
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer. N'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. 14).

- 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. 3).

- Nettoyez l'ensemble lames et le capteur de trop-plein en les rinçant sous le robinet (fig. 16).


Note
<ul style="list-style-type: none">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. 17).

- Nettoyez la partie supérieure du bloc moteur et l'extérieur de la verseuse avec un chiffon humide (fig. 18).

 Conseil
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">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 kg
- Poids brut : 2,6 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/UE). (Fig. 19)
- 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. Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

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.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre un 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
<p>Le voyant du mode sélectionné ne s'allume pas.</p>	<p>Il s'agit d'un problème de branchement.</p>	<p>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.</p>
<p>Le voyant du programme sélectionné est allumé, mais l'appareil ne fonctionne pas.</p>	<p>Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche/arrêt.</p>	<p>Appuyez sur le bouton marche/arrêt.</p>
<p>L'appareil émet des sons d'alarme au début.</p>	<p>Le capteur de trop-plein est sale.</p> <p>Vous avez ajouté des ingrédients au-delà du niveau MAX de la verseuse.</p>	<p>Nettoyez le capteur de trop-plein.</p> <p>Retirez une partie des ingrédients (suivez les instructions du mode d'emploi ou le livret de recettes).</p>
<p>L'appareil cesse de fonctionner et émet des sons d'alarme pendant la cuisson.</p>	<p>Les aliments sont brûlés au fond de la verseuse.</p> <p>Vous avez démarré le programme sans avoir ajouté d'ingrédients et/ou de liquide.</p>	<p>Retirez les ingrédients et nettoyez la zone brûlée. Suivez le livret de recettes pour redémarrer le programme.</p> <p>Ajoutez les ingrédients et/ou le liquide avant de démarrer le programme (suivez les instructions du mode d'emploi ou le livret de recettes).</p>

Problème	Cause	Solution
<p>L'appareil cesse de fonctionner durant la cuisson.</p>	<p>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.</p>	<p>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).</p>
<p>L'appareil déborde.</p>	<p>Vous avez ajouté des ingrédients au-delà du repère MAX.</p> <p>Les ingrédients utilisés ne sont pas recommandés.</p>	<p>Retirez une partie des ingrédients et suivez les instructions du mode d'emploi ou le livret de recettes).</p> <p>Suivez les instructions du mode d'emploi ou le livret de recettes.</p>
<p>Le programme est terminé, mais les ingrédients n'ont pas été mixés correctement.</p>	<p>Vous avez versé du liquide jusqu'en-dessous du repère MIN de la verseuse.</p> <p>Vous avez placé une quantité trop importante d'ingrédients dans la verseuse ou utilisé des ingrédients trop grands.</p>	<p>Assurez que le niveau de liquide est situé entre les repères MIN et MAX.</p> <p>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).</p>
<p>Le moteur ne fonctionne pas lors de l'utilisation du programme Smoothie ou de mixage manuel.</p>	<p>Vous avez utilisé des ingrédients congelés.</p> <p>Vous avez utilisé l'appareil en continu.</p> <p>Vous avez utilisé l'appareil en continu.</p>	<p>Cet appareil n'est pas approprié pour traiter des ingrédients congelés. Décongelez toujours les ingrédients avant de les placer dans la verseuse.</p> <p>Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.</p> <p>Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.</p>

