



User manual

PHILIPS



42412023491

ENGLISH

Important

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

Danger

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

Warning

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

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

Caution

- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, it may cause potential injury, and the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not operate the appliance continuously.
- Do not let the appliance operate when it is empty.
- Never add contents (including liquid) above the MAX or below the MIN indication.
- Beware of hot steam coming out of the edge of the lid during processing, or hot steam coming out of the appliance when you remove the motor unit after preparing hot soup.
- Do not touch the blades. The blades are very sharp.
- Do not lift the motor unit and move the appliance when it is operating.
- This appliance is not suitable for frozen ingredients.
- Always defrost the ingredients before putting into the jug.
- This appliance is not suitable for heating up milk.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Introduction

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

General description (Fig. 1)

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

Preparing for use

Clean the appliance before you use it for the first time.

- 1 Hold the handle of the jug with one hand and with the other hand lift the motor unit off the jug by its handgrip (Fig. 3).
- 2 Fill the jug with water up to the MAX indication (Fig. 4).
- 3 Hold the motor unit above the jug with both connectors aligned and then lower the motor unit into the jug (Fig. 5).
- 4 Put the small plug in the socket of the jug (I) and put the mains plug in the wall socket (2) (Fig. 6).
- 5 Press the program selection button 3 times to select the compote program (Fig. 7) and then press the start button (Fig. 8).
- The compote light goes on (Fig. 9).
- When the program has finished, the appliance beeps once and the compote light keeps blinking.
- 6 Hold the handle of the jug with one hand and with the other hand lift the motor unit off the jug by its handgrip (Fig. 3).
- 7 Pour the water out of the soup jug and rinse the inside of the jug under the tap (Fig. 10).

Note

- Never immerse the appliance in water.

Using the appliance

The SoupMaker has a blade unit for blending ingredients and a heating element to heat the ingredients to cook soup. You can also use the appliance to make compotes or smoothies. It has 4 preset modes and a manual program button.

You can find delicious recipes and many tips in the separate recipe booklet.

The following steps are general steps that apply to all 5 programs:

1 Prepare the ingredients

* Tip

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

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

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

Note

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

4 Add water or another liquid to the ingredients in the jug (Fig. 11).

Caution

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

5 Stir the liquid and ingredients (Fig. 12).

6 Hold the motor unit above the jug with both connectors aligned and then lower the motor unit into the jug (Fig. 5).

7 Put the small plug in the socket of the jug (I) and put the mains plug in the wall socket (2) (Fig. 6).

8 Press the program selection button to select the desired program (Fig. 7).

9 Press the start button to start operating (Fig. 8).

- The corresponding light goes on and the SoupMaker starts the cooking and/or blending process (Fig. 9).
- When the program has finished, the appliance beeps once, and the light keeps blinking (Fig. 13).

* Tip

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

Note

- The maximum operating time for one manual blending cycle is 30 seconds.
- To keep the appliance more durable, wait at least 30 minutes until the appliance cools down before next use.

10 Remove the mains plug from the wall socket and from the appliance (Fig. 14).

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

12 You can now pour the soup, smoothie or compote into a bowl (Fig. 15).

Note

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

Cleaning

Caution

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

Note

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

- 1 Remove the mains plug from the wall socket and from the appliance (Fig. 14).
- 2 Hold the handle of the jug with one hand and with the other hand lift the motor unit off the jug by its handgrip (Fig. 3).
- 3 Clean the blade unit and overflow sensor by rinsing them under the tap (Fig. 16).

Note

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

* Tip

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

- 4 Clean the inside of the jug under the tap. If necessary use a soft brush (Fig. 17).
- 5 Clean the top part of the motor unit and the outside of the jug with a moist cloth (Fig. 18).

* Tip

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

Storage

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

Technical specifications

Note

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

Rated voltage: 230V
Rated frequency: 50Hz
Motor power: 120W
Heating power: 1000W
Dimensions:
- SoupMaker: 205x153x310mm
- Packaging: 220x220x340mm

Weights:
- Net weight: 2.0kg
- Gross weight: 2.6kg
Capacity: 1200ml (for 2-4 persons)

Recycling

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU) (Fig. 19). 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. Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Cause	Solution
The light of the selected mode does not go on.	There is a connection problem:	Make sure the small plug is inserted in the appliance properly, the mains plug is inserted in the wall socket properly and the motor unit fits onto the jug properly.
The light of the selected program is on, but the appliance does not work.	You have not pressed the start button.	Press the start button.

The overflow sensor is dirty.	Clean the overflow sensor.
You have put sounds at the beginning.	Remove some of the ingredients (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).

The food is burnt on the bottom of the jug.	Remove the ingredients and clean the burnt area. Follow the recipe booklet to restart the program.
You have started the program without adding ingredients and/or liquid.	Add the ingredients and/or liquid before starting the program (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).

The motor unit is detached from the jug during the cooking process as too many ingredients are put in the jug or the ingredients are oversize.	Remove some of the ingredients and cut the ingredients into 2x2x2cm pieces (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).
You have put ingredients over the MAX indication.	Remove some of the ingredients (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).

The ingredients used are not recommended.	Follow the user manual instruction or the recipe booklet.
You have put liquid below the MIN indication in the jug.	Make sure the liquid level is between the MAX and MIN indication.

You have put too many ingredients in the jug or used oversized ingredients.	Remove some of the ingredients and cut the ingredients into 2x2x2cm pieces (Follow the user manual instruction or the recipe booklet).
You have been using the appliance continuously.	Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.

The motor does not work when using Smoothie or Manual blending program.	Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.
You have been using the appliance continuously.	Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.

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

DEUTSCH

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 panneau de commande, 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 recommandées 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 congélés.

- Décongelez toujours les ingrédients avant de les placer dans la verseuse.
- L'appareil à soupe n'est pas approprié pour faire chauffer du lait.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

- 1 Poignée
- 2 Bloc moteur
- 3 Capteur de trop-plein
- 4 Ensemble lames
- 5 Verseuse
- 6 Panneau de commande
- 7 Connecteur du bloc moteur
- 8 Connecteur de la verseuse
- 9 Indicateurs de niveau (les repères MIN et MAX se trouvent à l'intérieur de la verseuse).
- 10 Poignée
- 11 Fiche du cordon d'alimentation
- 12 Cordon d'alimentation

Avant utilisation

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.

- 1 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).
- 2 Remplissez la verseuse d'eau jusqu'au niveau MAX (fig. 4).
- 3 Tenez le bloc moteur au-dessus de la verseuse avec les deux connecteurs alignés, puis insérez le bloc moteur dans la verseuse (fig. 5).

- 4 Insérez la petite fiche dans la prise de la verseuse (1) et branchez le cordon d'alimentation dans la prise secteur (2) (fig. 6).
- 5 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).
- 6 Le voyant « compote » s'allume (fig. 9).
- 7 Une fois le programme terminé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant « compote » clignote.

- 8 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).
- 9 Videz l'eau de la verseuse et rincez l'intérieur de la verseuse sous le robinet (fig. 10).

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

Utilisation de l'appareil

Le SoupMaker est doté d'un ensemble de lames pour mixer, ainsi qu'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 pré définis 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.

1 Préparez les ingrédients

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

- 2 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).**

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

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

- 4 Ajoutez de l'eau ou un autre liquide aux ingrédients présents dans la verseuse (fig. 11).**

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

- 5 Mélangez le liquide et les ingrédients (fig. 12).**

- 6 Tenez le bloc moteur au-dessus de la verseuse avec les deux connecteurs alignés, puis insérez le bloc moteur dans la verseuse (fig. 5).**

- 7 Insérez la petite fiche dans la prise de la verseuse (1) et branchez le cordon d'alimentation dans la prise secteur (2) (fig. 6).**

- 8 Appuyez sur le bouton de sélection du programme pour sélectionner le programme souhaité (fig. 7).**

- 9 Appuyez sur le bouton marche pour mettre en route l'appareil (fig. 8).**

- 10 Le voyant correspondant s'allume et le SoupMaker lance la cuisson et/ou le mixage (fig. 9).**

- 11 Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip, puis le voyant clignote (fig. 13).**

- Conseil**

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

- Note**

- 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.

- 12 Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil et de la prise secteur (fig. 14).**

- 13 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).**

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

Note

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

Nettoyage

! Attention

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

Note

- Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer.
- 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.

1 Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil et de la prise secteur (fig. 14).

2 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).

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

Note

- 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.

4 Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil et de la prise secteur (fig. 14).

5 Rincez l'intérieur de la verseuse sous l'eau du robinet. Si nécessaire, utilisez une brosse douce (fig. 17).

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

Conseil

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

7 Rincez l'intérieur de la verseuse sous l'eau du robinet. Si nécessaire, utilisez une brosse douce (fig. 17).

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

Conseil

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

9 Rincez l'intérieur de la verseuse sous l'eau du robinet. Si nécessaire, utilisez une brosse douce (fig. 17).

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

Conseil

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

11 Rincez l'intérieur de la verseuse sous l'eau du robinet. Si nécessaire, utilisez une brosse douce (fig. 17).

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

Conseil

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

13 Rincez l'intérieur de la verseuse sous l'eau du robinet. Si nécessaire, utilisez une brosse douce (fig. 17).

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

Conseil

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

15 Rincez l'intérieur de la verseuse sous l'eau du robinet. Si nécessaire, utilisez une brosse douce (fig. 17).

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

Conseil

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

17 Rincez l'intérieur de la verseuse sous l'eau du robinet. Si nécessaire, utilisez une brosse douce (fig. 17).

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

Conseil

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

19 Rincez l'intérieur de la verseuse sous l'eau du robinet. Si nécessaire, utilisez une brosse douce (fig. 17).

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

Conseil

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

21 Rincez l'intérieur de la verseuse sous l'eau du robinet. Si nécessaire, utilisez une brosse douce (fig. 17).

22 Nettoyez la partie supérieure du bloc moteur et l'extérieur de la verseuse avec un chiffon humide (