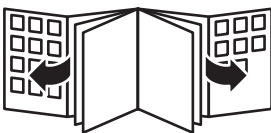


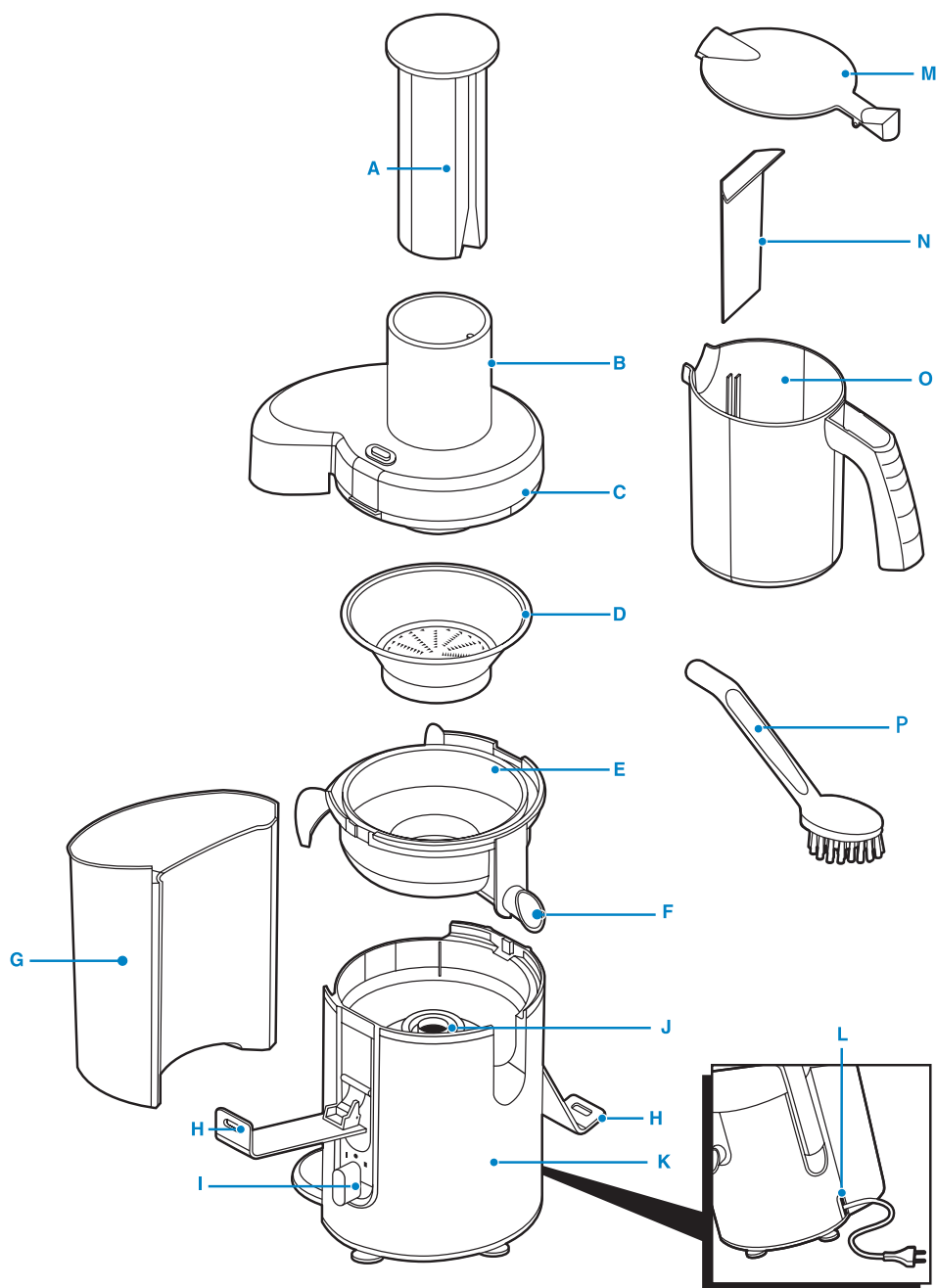
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1866



PHILIPS







ENGLISH	6
DANSK	13
DEUTSCH	20
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	28
ESPAÑOL	36
SUOMI	43
FRANÇAIS	50
ITALIANO	58
NEDERLANDS	65
NORSK	72
PORTUGUÊS	79
SVENSKA	87
TÜRKÇE	94
فارسی	104
العربية	109

6 ENGLISH

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.

Your new juicer has a special, slightly tilted design that leans 5° to the side of the juice outflow opening to ensure maximum juice output.

General description (Fig. 1)

- A** Pusher
- B** Feeding tube
- C** Lid
- D** Filter
- E** Juice collector
- F** Spout
- G** Pulp container
- H** Clamps
- I** Control knob
- J** Driving shaft
- K** Motor unit
- L** Cord storage compartment
- M** Juice jug lid
- N** Foam separator
- O** Juice jug
- P** Cleaning brush

Important

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

Danger

- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other components are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- If you detect cracks in the filter or if the filter is damaged in any way, do not use the appliance anymore and contact the nearest Philips service centre.
- Never reach into the feeding tube with your fingers or an object while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Do not touch the small cutting blades in the base of the filter. They are very sharp.

Caution

- This appliance is intended for household use only.
- 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.
- Make sure all parts are correctly mounted before you switch on the appliance.
- Only use the appliance when both clamps are locked.

- Only unlock the clamps after you have switched off the appliance and the filter has stopped rotating.
- Do not remove the pulp container when the appliance is operating.
- Always unplug the appliance after use.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Preparing for use

- 1 Wash all detachable parts (see chapter 'Cleaning').
- 2 Pull the mains cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance (Fig. 2).
- 3 Place the juice collector in the appliance (1). To place the pulp container, tilt it forwards slightly (2). Insert the top end of the pulp container first and then push home the bottom end (Fig. 3).

To empty the pulp container while you are juicing, switch off the appliance and carefully remove the pulp container.

Note: Reassemble the empty pulp container before you continue juicing.

- 4 Put the filter in the juice collector (1). Hold the lid over the filter and lower it into position (2) (Fig. 4).

Make sure the filter is fitted securely onto the driving shaft ('click').

Always check the filter before use. If you detect any cracks or damage, do not use the appliance. Contact the nearest Philips service centre or take the appliance to your dealer.

- 5 Snap the two clamps onto the lid to lock it into place ('click') (1). Align the groove in the pusher with the small protrusion on the inside of the feeding tube and slide the pusher into the feeding tube (2) (Fig. 5).

Make sure the clamps are locked into position on either side of the lid.

- 6 Put the lid on the juice jug to avoid splattering. Place the juice jug under the spout (Fig. 6).
- 7 Push the spout downwards before you start juicing.

Note: When the spout is in upward position, it functions as a drip stop when the appliance is switched off. However, if you leave the spout in upward position during juicing, juice splashes out the spout.

Using the appliance

The appliance only functions if all parts are assembled properly and the lid is properly locked in place with the clamps.

- 1 Wash the fruit and/or vegetables and cut them into pieces that fit into the feeding tube. (Fig. 7)
- 2 Make sure the juice jug is placed under the spout and the spout is in downward position.
- 3 Turn the control knob to setting 1 (low speed) or 2 (normal speed) to switch on the appliance. (Fig. 8)
- 4 Put the pre-cut pieces in the feeding tube and gently press them down towards the rotating filter with the pusher (Fig. 9).

Do not exert too much pressure on the pusher, as this could affect the quality of the end result. It could even cause the filter to come to a halt.

8 ENGLISH

Never insert your fingers or an object into the feeding tube.

After you have processed all ingredients and the juice flow has stopped, switch off the appliance and wait until the filter has stopped rotating.

5 Push the spout upwards to prevent juice from dripping out of the spout.

6 Slide the foam separator into the juice jug (1) and place the lid on the juice jug (2). In this way, the foam stays behind in the jug when you pour out the juice. (Fig. 10)

Note: If you want your drink to have a foamy layer, do not use the foam separator.

Note: If you want to store the juice in the refrigerator, make sure the lid is on the juice jug.

Recipe

Horseradish soup

Ingredients:

- 80g butter
- 1 litre vegetable broth
- 50ml horseradish juice (approx. 1 root)
- 250ml whipping cream
- 125ml white wine
- Lemon juice
- salt
- 3-4 tbsps flour

1 Peel the horseradish with a knife.

2 Juice the horseradish.

Note: This appliance can process 4.8kg of horseradish in approx. 1 minute (not including the time required to remove the pulp). When you juice horseradish, switch off and unplug the appliance and remove the pulp from the pulp container, the lid and the sieve after you have processed 1.2kg. When you have finished processing the horseradish, switch off the appliance and let it cool down to room temperature.

3 Melt the butter in a pan.

4 Slightly sauté the flour.

5 Add the broth.

6 Add the horseradish juice.

7 Add the whipping cream and white wine.

8 Add lemon juice and salt to taste.

Tips

Preparation

- Use fresh fruit and vegetables, as they contain more juice. Pineapples, beetroots, celery stalks, apples, cucumbers, carrots, spinach, melons, tomatoes, pomegranates, oranges and grapes are particularly suitable for processing in the juicer.
- Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juicer. Use a food processor, blender or bar blender to process these fruits.
- The juicer is not suitable for processing very hard and/or fibrous or starchy fruits or vegetables such as sugar cane.
- Leaves and leaf stalks of e.g. lettuce can also be processed in the juicer.

- Remove stones from cherries, plums, peaches, etc. You do not have to remove cores or seeds from fruits like melons, apples and grapes.
- You do not have to remove thin peels or skins. Only remove thick peels that you would not eat, e.g. those of oranges, pineapples, kiwis, melons and uncooked beetroots.
- You can juice citrus fruits with your juicer. We advise you to peel them before juicing because the peel may be chemically treated and because the white pith contains bitter-tasting compounds that influence the taste of the juice.

Juicing

- When you prepare apple juice, keep in mind that the thickness of the apple juice depends on the kind of apple you use. The juicier the apple, the thinner the juice. Choose a kind of apple that produces the type of juice you prefer.
- For hard fruits/vegetables (e.g. apples, beetroot and carrots) we advise you to use speed 2 (normal speed). For soft fruit (e.g. berries, kiwi, grapes, tomatoes, cucumbers and melon) we advise you to use speed 1 (low speed).
- If you juice soft fruits, put the fruit in the feeding tube one by one to obtain an optimal juice output. Do not exert any pressure on the fruit with the pusher.
- To extract the maximum amount of juice, always press down the pusher slowly.

Serving

- If you want clear juice without a foam layer, put the foam separator in the jug. If you want cloudy juice with a foam layer, remove the foam separator from the jug.
- Apple juice turns brown very quickly. To slow down this process, add a few drops of lemon juice.
- Drink the juice immediately after you have extracted it. If it is exposed to air for some time, the juice loses its taste and nutritional value.

Fruit and vegetable facts

Fruit/vegetable	Vitamins/minerals	Kilojoule/calorie count	Juicing speed
Apples	Vitamin C	200g=150kj (72 cal)	high
Apricots	High in dietary fibre, contains potassium	30g=85kj (20 cal)	low
Beetroot	Good source of folate, dietary fibre, vitamin C and potassium	160g=190kj (45 cal)	high
Blueberries	Vitamin C	125g=295kj (70 cal)	low
Brussels sprouts	Vitamin C, B, B6, E, folate and dietary fibre	100g=110kj (26 cal)	low
Cabbage	Vitamin C, folate, potassium, B6 and dietary fibre	100g=110kj (26 cal)	high
Carrots	Vitamin A, C, B6 and dietary fibre	120g=125kj (30 cal)	high
Celery	Vitamin C and potassium	80g=55kj (7 cal)	high
Cucumber	Vitamin C	280g=120kj (29 cal)	low

Fruit/vegetable	Vitamins/minerals	Kilojoule/calorie count	Juicing speed
Fennel	Vitamin C and dietary fibre	300g=145kj (35 cal)	low
Grapes	Vitamin C, B6 and potassium	125g=355kj (85 cal)	low
Kiwi fruit	Vitamin C and potassium	100g=100kj (40 cal)	low
Melons	Vitamin C, folate, dietary fibre and vitamin A	200=210kj (50 cal)	low
Nectarines	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	180g=355kj (85 cal)	high
Peaches	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	150g=205kj (49 cal)	high
Pears	Dietary fibre	150g=250kj (60 cal)	high
Pineapples	Vitamin C	150g=245kj (59 cal)	high
Raspberries	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125g=130kj (31 cal)	low
Tomatoes	Vitamin C, dietary fibre, vitamin E, folate and vitamin A	100g=90kj (22 cal)	low

Cleaning

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as alcohol, petrol or acetone to clean the appliance.

The appliance is easier to clean if you do so immediately after use.

- 1** Switch off the appliance. Remove the plug from the wall socket and wait until the filter has stopped rotating.
- 2** Remove the dirty parts from the motor unit. Dissassemble the appliance in the following order:
 - Remove the pulp container;
 - Remove the pusher;
 - Open the clamps;
 - Remove the lid.
- 3** Remove the juice collector together with the filter (Fig. 11).
- 4** Clean all parts except the motor unit with the cleaning brush in warm water with some washing-up liquid and rinse them under the tap (Fig. 12).

Note: All detachable parts are dishwasher-safe. Place the detachable plastic parts on the top tray of the dishwasher. Make sure they are placed well away from the heating element.

- 5** Clean the motor unit with a damp cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Environment

- 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 (Fig. 13).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com 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.

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, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The appliance does not work.	The appliance is equipped with a safety system. If the parts have not been assembled properly, the appliance does not work. Check whether the parts have been assembled in the right way, but switch off the appliance before you do so.
The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.	Check if any fruit or vegetable is stuck in the sieve. If so, switch off the appliance, remove the stuck part and start juicing again. It is common for a new appliance to produce an unpleasant smell or emit a little smoke when it is first used. The phenomenon stops after you have used the appliance a few times. The appliance may also produce an unpleasant smell or emit some smoke if it has been used too long. In this case switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists, contact the Philips Consumer Care Centre in your country.
The filter is blocked.	Switch off the appliance, clean the feeding tube and the filter and process a smaller quantity.
The filter touches the feeding tube or vibrates strongly during processing.	Switch off the appliance and unplug it. Check if the filter is placed properly in the juice collector. The ribs in the bottom of the filter have to fit properly onto the driving shaft. Check if the filter is damaged. Cracks, crazes, a loose grating disc or any other irregularity may cause malfunction. If you detect any cracks or damage in the filter, do not use the appliance anymore and contact the Philips Consumer Care Centre in your country for replacement of the filter.
Juice splashes out of the spout during juicing.	The spout is in upward position. Make sure the spout is in downward position during juicing.

Frequently asked questions

This chapter lists the questions most frequently asked about the appliance. If you cannot find the answer to your question, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
Why does the pulp feel wet?	The wetness of the pulp depends on the consistency of the fruits and vegetables and the amount of fibre they contain (fibre can block the mesh holes of the sieve so that the juice flows into the pulp container instead of the jug). To extract the maximum amount of juice from the fruits or vegetables, clean the sieve in between batches, put the items to be juiced in the feeding tube one by one and do not exert too much pressure on the pusher. Please note that, regardless of what type of juice extractor you use, pulp will always be slightly wet, even if the juicer has already extracted the maximum amount of juice from the fruits or vegetables.
Does processing fruits with a lot of pigment result in discolouration of the appliance?	Discolouration may occur when you juice fruits or vegetables with strong colours such as carrots or beetroot. Most of the stains can be easily removed by cleaning the discoloured part or parts in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid. If the stains are difficult to remove, try using some cooking oil. Put a few drops of cooking oil on a dish towel or a piece of paper kitchen towel and rub the stains. Then clean the parts again in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.
What makes this appliance so safe?	The appliance does not work unless both clamps have been snapped home properly. However, you should never reach into the feeding tube with your fingers or an object while the appliance is running, to avoid contact with the rotating sieve and its sharp blades.
Do I have to use the juice jug every time I juice?	No, you can use a glass instead of the jug if you only want to obtain a small amount of juice. However, if you want to obtain clear juice, you have to use the jug with the foam separator in it.
What do I have to do if the appliance is damaged?	If any part of the appliance is damaged, do not use the appliance anymore and contact the Philips Consumer Care Centre in your country for replacement of the damaged part.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Din nye juicer er fremstillet i et specielt, let skrånende design, der hælder 5° i retning mod siden med saftudløbet for at sikre, at du altid får størst muligt saftudbytte.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Nedstopper
- B** Påfyldningsrør
- C** Låg
- D** Filter
- E** Juicebeholder
- F** Udløbstud
- G** Frugtkødsbeholder
- H** Låseklemmer
- I** Kontrolknap
- J** Drivaksel
- K** Motorenhed
- L** Rum til ledningsopbevaring
- M** Låg til juicekande
- N** Skumseparator
- O** Juicekande
- P** Rensebørste

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Motorenheden må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Før der sluttes strøm til apparatet, kontrolleres det, om den indikerede netspænding på apparatets basisenhed svarer til den lokale netspænding.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Hvis du opdager revner eller andre skader på filteret, må juiceren ikke bruges. Kontakt din Philips-forhandler eller det nærmeste Philips Kundecenter.
- Stik aldrig fingre eller genstande ned i påfyldningsrøret, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen.
- Rør ikke ved de små knive i bunden af filteret. De er meget skarpe.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter; eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Kontrollér, at alle dele er sat korrekt på, inden juiceren tændes.
- Spænd altid begge låseklemmer; inden du bruger juiceren.
- Låseklemmerne må først løsnes, når du har slukket for juiceren, og filteret er holdt op med at rotere.
- Fjern ikke beholderen til frugtkødet, mens juiceren kører.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Klargøring

- 1** Vask alle aftagelige dele (se afsnittet "Rengøring").
- 2** Træk netledningen ud af opbevaringsrummet på bagsiden af juiceren (fig. 2).
- 3** Sæt juicebeholderen i apparatet (1). Placer frugtkødsbeholderen ved at vippe den let fremover (2). Indsæt den øverste del først, og skub derefter bunden på plads (fig. 3). Tøm beholderen til frugtkødet, mens du presser juice, ved at slukke for apparatet og forsigtigt fjerne beholderen.

Bemærk: Sæt den tomme frugtkødsbeholder på plads, før du tænder for juiceren igen.

- 4** Sæt filteret i juicebeholderen (1). Hold låget over filteret, og sænk det på plads (2) (fig. 4). Kontrollér, at filteret er monteret korrekt på drivakslen (klik).

Kontrollér altid filteret før brug. Hvis filteret er revnet eller på anden måde er beskadiget, må du ikke bruge juiceren. Kontakt din Philips-forhandler eller det lokale Philips Kundecenter.

- 5** Spænd de to låseklemmer fast på låget ("klik") (1). Sæt rillen i nedstopperen ud for den lille forhøjning på indersiden af påfyldningsrøret, og skub nedstopperen ned i påfyldningsrøret (2) (fig. 5).

Kontrollér, at låseklemmerne er korrekt fastlåst på begge sider af låget.

- 6** Sæt låget på juicekanden for at undgå, at det sprøjter. Placer juicekanden under juiceudløbet (fig. 6).

- 7** Skub juiceudløbet nedad, før du starter presningen.

Bemærk: Når juiceudløbet vender opad, fungerer det som drypstopfunktion, når apparatet er slukket. Hvis du lader juiceudløbet vende opad under presning, sprøjter der juice ud af juiceudløbet.

Sådan bruges apparatet

Apparatet virker kun, når alle dele er korrekt samlet, og låget er korrekt fastlåst med begge låseklemmer.

- 1** Vask frugt og/eller grøntsager, og skær dem i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningsrøret. (fig. 7)
- 2** Kontrollér, at juicekanden er placeret under juiceudløbet, og at juiceudløbet vender nedad.

3 Drej kontrolknappen til indstilling 1 (lav hastighed) eller 2 (normal hastighed) for at tænde for apparatet. (fig. 8)

4 Læg de udskårne stykker i påfyldningsrøret, og tryk dem forsigtigt ned mod det roterende filter med nedstopperen (fig. 9).

Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, da det kan give et dårligere resultat. I yderste konsekvens kan det få filteret til at gå i stå.

Stik aldrig fingre eller genstande ned i påfyldningsrøret.

Når du har presset alle ingredienserne, og juicestrømmen er stoppet, skal du slukke for juiceren og vente, indtil filteret holder op med at rotere.

5 Skub juiceudløbet opad for at forhindre, at der drypper juice fra juiceudløbet.

6 Skub skumseparatoren ned i juicekanden (1), og sæt låget på (2). På den måde forbliver skummet i kanden, når man hælder juicen op. (fig. 10)

Bemærk: Hvis du vil have et skumlag på den færdige drik, lader du blot være med at bruge skumseparatoren.

Bemærk: Hvis du vil opbevare juicen i køleskabet, skal du sørge for, at låget er sat på juicekanden.

Opskrift

Peberrodssuppe

Ingredienser:

- 80 g smør
- 1 liter grøntsagsbouillon
- 50 ml peberrodssaft (ca. 1 rod)
- 250 ml piskefløde
- 125 ml hvidvin
- Citronsaft
- salt
- 3-4 spsk mel

1 Skræl peberroden med en kniv.

2 Pres peberroden i juiceren.

Bemærk: Dette apparat kan presse 4,8 kg peberrod på ca. 1 minut (ekskl. den tid det tager at fjerne frugtkødet). Når du presser peberrod, skal du slukke for apparatet, trække stikket ud og fjerne frugtkødet fra frugtkødsbeholderen, låget og sien, når du har presset 1,2 kg. Når du er færdig med at presse peberroden, skal du slukke for apparatet og lade det køle ned til stuetemperatur.

3 Smelt smørret i en gryde.

4 Steg melet let i smørret.

5 Tilsæt suppen.

6 Tilsæt peberrodssaften.

7 Tilsæt piskefløde og hvidvin.

8 Smag til med citronsaft og salt.

Gode råd**Tilberedning**

- Brug frisk frugt og grønt, da det indeholder mere saft. Ananas, rødbeder, bladselleri, æbler, agurker, gulerødder, spinat, meloner, tomater, granatæbler, appelsiner og vindruer er særligt velegnede til at presse i juiceren.
- Frugt, der indeholder stivelse, som f.eks. bananer, papayaer, avocadoer, figer og mangoer, er ikke velegnede til presning i juiceren. Anvend i stedet en foodprocessor, blender eller stavblender til disse ingredienser.
- Juiceren egner sig ikke til presning af meget hårde og/eller fiber- eller stivelsesholdige frugter eller grøntsager som f.eks. sukkerrør.
- Blade og stængler fra f.eks. salat kan også presses i juiceren.
- Fjern stenene fra kirsebær, blommer, ferskner og lignende. Du behøver ikke at fjerne kernehuse eller kerner fra frugter som meloner, æbler og grapefrugter.
- Det er ikke nødvendigt at skrælle frugt og grøntsager - med undtagelse af appelsiner og meloner. Ananas, kiwier, rå rødbeder og lignende med tyk skræl kan presses med skræl.
- Du kan presse citrusfrugter med din juicer. Vi anbefaler, at du skræller dem før presningen, da skrællen kan være kemisk behandlet, og fordi det hvide har en bitter smag, der kan påvirke juicens smag.

Saftpresning

- Husk, når du presser æblejuice, at juicens tykkelse afhænger af, hvilken type æbler du bruger. Jo mere saft æblet indeholder, jo tyndere bliver juicen. Vælg den type æble, som giver den juicetykkelse, du foretrækker.
- Til hårde frugter/grøntsager (f.eks. æbler, rødbeder og gulerødder) anbefaler vi, at du bruger hastighed 2 (normal hastighed). Til bløde frugter (f.eks. bær, kiwier, grapefrugter, tomater, agurker og melon) anbefaler vi, at du bruger hastighed 1 (lav hastighed).
- Hvis du presser bløde frugter, skal du komme frugten i påfyldningsrøret en ad gangen for at få et optimalt juiceudbytte. Undlad at presse hårdt på frugten med nedstopperen.
- Du får mest mulig juice ud af presningen ved at trykke nedstopperen langsomt ned.

Servering

- Hvis du ønsker klar juice uden et lag af skum, skal du sætte skumseparatoren på kanden. Hvis du ønsker juice med et lag skum, skal du fjerne skumseparatoren fra kanden.
- Æblejuice bliver hurtigt brunlig, men processen kan forsinkes ved at tilsætte et par dråber citronsaft.
- Det anbefales at drikke juicen umiddelbart efter, at den er presset. Når juicen kommer i kontakt med luft, forringes smagen, og en del af næringsværdien går tabt.

Fakta om frugt og grøntsager

Frugt/grøntsag	Vitaminer/mineraler	Kilojoule/kalorier	Pressehastighed
Æbler	C-vitamin	200 g = 150 kJ (72 kcal)	høj
Abrikoser	Rig på kostfibre, indeholder kalium.	30 g = 85 kJ (20 kcal)	lav
Rødbeder	Rig på folat, kostfibre, C-vitamin og kalium.	160 g = 190 kJ (45 kcal)	høj
Blåbær	C-vitamin	125 g = 295 kJ (70 kcal)	lav

Frugt/grøntsag	Vitaminer/mineraler	Kilojoule/kalorier	Pressehastighed
Rosenkål	C, B, B6 og E-vitaminer; samt folat og kostfibre.	100 g = 110 kJ (26 kcal)	lav
Kål	C-vitamin, folat, kalium, B6-vitamin og kostfibre	100 g = 110 kJ (26 kcal)	høj
Gulerødder	A, C og B6-vitaminer samt kostfibre	120 g = 125 kJ (30 kcal)	høj
Selleri	C-vitamin og kalium	80 g = 55 kJ (7 kcal)	høj
Agurk	C-vitamin	280 g = 120 kJ (29 kcal)	lav
Fennikel	C-vitamin og kostfibre	300 g = 145 kJ (35 kcal)	lav
Vindruer	C-vitamin, B6-vitamin og kalium	125 g = 355 kJ (85 kcal)	lav
Kiwi	C-vitamin og kalium	100 g = 100 kJ (40 kcal)	lav
Meloner	C-vitamin, folat, kostfibre og A-vitamin	200 g = 210 kJ (50 kcal)	lav
Nektariner	C-vitamin, B3-vitamin, kalium og kostfibre	180 g = 355 kJ (85 kcal)	høj
Ferskner	C-vitamin, B3-vitamin, kalium og kostfibre	150 g = 205 kJ (49 kcal)	høj
Pærer	Kostfibre	150 g = 250 kJ (60 kcal)	høj
Ananas	C-vitamin	150 g = 245 kJ (59 kcal)	høj
Hindbær	C-vitamin, jern, kalium og magnesium	125 g = 130 kJ (31 kcal)	lav
Tomater	C-vitamin, kostfibre, E- vitamin, folat og A-vitamin	100 g = 90 kJ (22 kcal)	lav

Rengøring

Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler såsom sprit, benzin eller acetone til rengøring af apparatet.

Rengøring af juiceren er nemmest, hvis det gøres lige efter brug.

- 1** Sluk for juiceren. Tag stikket ud af stikkontakten og vent, indtil filteret holder op med at rotere.
- 2** Fjern de snavsede dele fra motorenheden. Juiceren skal skilles ad i følgende rækkefølge:
 - Fjern frugtkødsbeholderen;
 - Fjern nedstopperen;
 - Løsn låseklemmerne;
 - Aftagning af låget.
- 3** Fjern juicebeholder og filter (fig. 11).
- 4** Rengør alle dele med undtagelse af motorenheden vha. rensbørsten i varmt vand tilsat opvaskemiddel, og skyl dem under hanen (fig. 12).

Bemærk: Alle aftagelige dele kan gå i opvaskemaskinen. Sæt alle aftagelige plastikdele i øverste hylde i opvaskemaskinen. Sørg for at de står langt fra varmelegemet.

5 Rengør motorenheden med en fugtig klud.

Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 13).

Reklamationsret og service

Hvis du har behov for service eller oplysninger; eller hvis du har et problem, kan du gå ind på www.philips.com eller kontakte dit lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i folderen "Worldwide Guarantee"). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer; du kan støde på. Kan problemet ikke løses ved hjælp af nedenstående oplysninger; bedes du venligst kontakte dit lokale Philips Kundecenter:

Problem	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet har et indbygget sikkerhedssystem, som sikrer, at det ikke fungerer; hvis delene er sat forkert sammen. Kontrollér, om delene er samlet korrekt, men husk, at maskinen skal være slukket imens.
Apparatet støjer meget, lugter ubehageligt, er så varmt, at man ikke kan røre ved det, afgiver røg mv.	Kontroller, om der sidder frugt eller grøntsager fast i sien. Hvis det er tilfældet, skal du slukke apparatet, fjerne de fastklemte dele og starte saftpresningen igen. Det er normalt, at nye apparater afgiver en ubehagelig lugt eller lidt røg, når de benyttes første gang. Fænomenet stopper; når du har brugt apparatet et par gange. Apparatet kan også afgive en ubehagelig lugt eller lidt røg, hvis det er blevet anvendt for længe. Hvis det er tilfældet, skal du slukke apparatet og lade det køle ned i 60 minutter. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte dit lokale Philips Kundecenter.
Filteret er blokeret.	Sluk for apparatet, rengør påfyldningsrør og filter; og tilbered en mindre portion.
Filteret berører påfyldningsrøret eller ryster voldsomt under processen.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten. Kontrollér, at filteret er monteret korrekt i juicebeholderen. Ribberne i bunden af filteret skal sidde korrekt på drivakslen. Kontrollér, om filteret er beskadiget. Sprækker; revner; en løs riveplade eller andre uregelmæssigheder kan forårsage, at apparatet ikke fungerer, som det skal.
	Hvis du opdager revner eller skader i filteret, skal du stoppe med at bruge apparatet og kontakte dit lokale Philips Kundecenter for at bestille et nyt filter.

Problem	Løsning
Der sprøjter juice ud af juiceudløbet under presning.	Juiceudløbet vender opad. Sørg for, at juiceudløbet vender nedad under presning.

Ofte stillede spørgsmål

Dette kapitel indeholder de mest almindeligt forekommende spørgsmål om apparatet. Hvis du ikke kan finde svar på dit spørgsmål, bedes du kontakte dit lokale Philips Kundecenter:

Problem	Løsning
Hvorfor føles frugtkødet fugtigt?	Frugtkødets fugtighed afhænger af frugternes eller grøntsagernes konsistens og deres fiberindhold (fibre kan blokere hullerne i sien, så juicen flyder ind i frugtkødsbeholderen i stedet for kanden). Du får det maksimale juiceudbytte fra frugt og grøntsager, hvis du rengør sien mellem portioner; kommer frugt/grøntsager ned i påfyldningsrøret en ad gangen og ikke presser for hårdt ned med nedstopperen. Bemærk, at uanset hvilken type juicer du bruger, vil frugtkødet altid være en anelse fugtigt, selv når juiceren har presset den maksimale mængde juice ud af frugter eller grøntsager.
Resultaterer presning af frugter med meget pigment i misfarvning af apparatet?	Der kan opstå misfarvning, når du presser frugter eller grøntsager med kraftige farver som f.eks. gulerødder eller rødbeder. Det fleste pletter kan fjernes nemt ved at vaske de misfarvede dele i opvaskemaskinen eller i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Hvis pletterne er vanskelige at fjerne, kan du prøve at gnubbe dem med lidt madlavningsolie på et viskestykke eller et stykke køkkenrulle. Derefter skal du vaske delene igen i opvaskemaskinen eller i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
Hvorfor er dette apparat så sikkert?	Apparatet fungerer ikke, medmindre begge låseklemmer er blevet spændt korrekt. Du må dog aldrig stikke dine fingre eller en genstand ned i påfyldningsrøret, mens apparatet kører, for at undgå kontakt med den roterende si og de skarpe knive.
Skal jeg bruge juicekanden, hver gang jeg presser juice?	Nej, du kan bruge et glas i stedet for kanden, hvis du bare vil have en lille mængde juice. Hvis du ønsker klar juice, skal du dog bruge kanden med skumseparatoren.
Hvad skal jeg gøre, hvis apparatet bliver beskadiget?	Hvis nogen dele af apparatet er beskadiget, skal du stoppe med at bruge apparatet og kontakte dit lokale Philips Kundecenter for at få udskiftet den beskadigede del.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome. Ihr neuer Entsafter hat ein ganz besonderes Design. Das Gerät neigt sich um 5 ° in Richtung Saftauslauföffnung, damit die maximale Saftausbeute erzielt werden kann.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Stopfer
- B** Einfüllöffnung
- C** Deckel
- D** Filter
- E** Saftauffangschale
- F** Ausgießer
- G** Fruchtfleischbehälter
- H** Klemmen
- I** Drehschalter
- J** Antriebsachse
- K** Motoreinheit
- L** Kabelfach
- M** Deckel der Saftkanne
- N** Schaumfilter
- O** Saftkanne
- P** Reinigungsbürste

Wichtig

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

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe an der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn sich Risse oder andere Schäden am Filter bemerkbar machen, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich an das nächstgelegene Philips Service-Center.
- Greifen Sie niemals bei laufendem Motor mit den Fingern oder einem Gegenstand in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.
- Vermeiden Sie jede Berührung mit den kleinen Raspelklingen am Boden des Filters. Sie sind sehr scharf.

Achtung

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ob alle Teile korrekt montiert sind.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn beide Klemmen fest verriegelt sind.
- Lösen Sie die beiden Klemmen erst, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben und der Filter zum Stillstand gekommen ist.
- Nehmen Sie den Fruchtfleischbehälter nicht ab, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1** Spülen Sie alle abnehmbaren Teile (siehe Abschnitt "Reinigung").
- 2** Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Rückseite des Geräts (Abb. 2).
- 3** Setzen Sie die Saftauffangschale in das Gerät (1). Um den Fruchtfleischbehälter einzusetzen, neigen Sie ihn leicht nach vorne (2). Setzen Sie zunächst das obere Ende ein, und drücken Sie dann das untere Ende in Position (Abb. 3).

Um den Fruchtfleischbehälter während des Entsaftens zu entleeren, schalten Sie das Gerät ab, und entnehmen Sie den Fruchtfleischbehälter vorsichtig.

Hinweis: Setzen Sie den entleerten Fruchtfleischbehälter wieder in das Gerät, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.

- 4** Setzen Sie den Filter in die Saftauffangschale (1). Halten Sie den Deckel über den Filter und senken Sie ihn in Position (2) (Abb. 4).

Achten Sie darauf, dass der Filter hörbar auf der Antriebsachse einrastet.

Überprüfen Sie den Filter vor jedem Gebrauch. Verwenden Sie ihn nicht, wenn er einen Sprung aufweist oder in irgendeiner Hinsicht beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an das nächste Philips Service Center oder Ihren Philips Händler.

- 5** Verriegeln Sie den Deckel mit den beiden Klemmen (sie rasten hörbar ein) (1). Richten Sie die Rille im Stopfer an dem kleinen Vorsprung in der Einfüllöffnung aus und schieben Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung (2) (Abb. 5).

Achten Sie darauf, dass die Klemmen an beiden Seiten des Deckels fest sitzen.

- 6** Setzen Sie den Deckel auf die Saftkanne, um Spritzer zu vermeiden. Stellen Sie die Saftkanne unter den Ausgießer (Abb. 6).

- 7** Drücken Sie den Ausgießer nach unten, bevor Sie mit dem Entsaften beginnen.

Hinweis: Wenn der Ausgießer nach oben geschoben ist, dient er als Tropf-Stopp, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Wenn Sie den Tropf-Stopp jedoch während des Entsaftens nach oben gedrückt lassen, spritzt Saft aus dem Ausgießer.

Das Gerät benutzen

Das Gerät arbeitet nur, wenn alle Teile richtig montiert sind und der Deckel mit den Klemmen fest verriegelt ist.

- 1** Waschen Sie das Obst oder Gemüse und schneiden Sie es in Stücke, die in die Einfüllöffnung passen. (Abb. 7)
- 2** Stellen Sie die Saftkanne unter den Ausgießer, und drücken Sie den Ausgießer nach unten.
- 3** Drehen Sie den Regler auf Stufe 1 (niedrige Geschwindigkeit), oder Stufe 2 (normale Geschwindigkeit), um das Gerät einzuschalten. (Abb. 8)
- 4** Geben Sie die vorgeschnittenen Stücke in die Einfüllöffnung, und drücken Sie sie mit dem Stopfer in den rotierenden Filter (Abb. 9).

Drücken Sie den Stopfer nicht zu stark; andernfalls könnten Sie das Ergebnis beeinträchtigen und sogar den Filter zum Stillstand bringen.

Stecken Sie keinesfalls Ihre Finger oder Gegenstände in die Einfüllöffnung.

Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie alle Zutaten verarbeitet haben, und kein Saft mehr ausfließt. Warten Sie, bis der Filter zum Stillstand gekommen ist.

- 5** Drücken Sie den Ausgießer nach oben, um zu verhindern, dass Saft aus dem Ausgießer tropft.
- 6** Stecken Sie den Schaumfilter in die Saftkanne (1), und verschließen Sie sie mit dem Deckel (2). So bleibt der Schaum in der Kanne, wenn Sie den Saft ausgießen. (Abb. 10)

Hinweis: Benutzen Sie den Schaumfilter nicht, wenn Sie Ihren Saft mit einer schaumigen Oberfläche bevorzugen!

Hinweis: Wenn Sie den Saft im Kühlschrank aufbewahren möchten, vergessen Sie nicht, den Deckel auf die Kanne zu setzen.

Rezept**Meerrettichsuppe**

Zutaten:

- 80 g Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 50 ml Meerrettichsaft (etwa 1 Wurzel)
- 250 ml Schlagsahne
- 125 ml Weißwein
- Zitronensaft
- Salz
- 3-4 EL Mehl

- 1** Schälen Sie den Meerrettich mit einem Messer.
- 2** Entsaften Sie den Meerrettich.

Hinweis: Dieses Gerät kann 4,8 kg Meerrettich in ca. 1 Minute verarbeiten (die Zeit zum Entfernen des Fruchtfleischs nicht mitgerechnet). Wenn Sie beim Entsaften von Meerrettich ca. 1,2 kg verarbeitet haben, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, und entfernen Sie das Fruchtfleisch aus dem Fruchtfleischbehälter, dem Deckel und dem Sieb. Wenn Sie mit dem Entsaften des Meerrettichs fertig sind, schalten Sie das Gerät aus, und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen.

- 3** Lassen Sie die Butter in einer Pfanne zergehen.
- 4** Bräunen Sie das Mehl leicht an.
- 5** Geben Sie die Brühe dazu.

- 6** Geben Sie den Meerrettichsaft dazu.
- 7** Geben Sie die Schlagsahne und den Weißwein dazu.
- 8** Schmecken Sie alles mit Zitronensaft und Salz ab.

Tipps

Vorbereitung

- Verarbeiten Sie nur frisches Obst und Gemüse, weil es saftiger ist. Ananas, rote Bete, Stangensellerie, Äpfel, Gurken, Möhren, Spinat, Melonen, Tomaten, Granatäpfel, Orangen und Weintrauben eignen sich hervorragend zum Entsaften.
- Stärkehaltige Früchte (z. B. Bananen, Papayas, Avocados, Feigen und Mangos) sind zum Entsaften in diesem Gerät nicht geeignet. Verwenden Sie für solche Früchte eine Küchenmaschine, einen Mixer oder einen Stabmixer.
- Der Entsafter eignet sich nicht zum Verarbeiten von besonders hartem, faserigem und stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr).
- Blätter und Stiele (z. B. Strünke von Blattsalat) können ebenfalls in diesem Entsafter verarbeitet werden.
- Entsteinen Sie Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche usw. Aus Obst wie Melonen, Äpfeln und Trauben müssen die Kerne bzw. Samen nicht entfernt werden.
- Sie müssen dünne Schalen nicht unbedingt entfernen. Entfernen Sie nur dicke Schalen, die Sie nicht essen, z.B. Schalen von Orangen, Ananas, Kiwis, Melonen und roher Rote Bete.
- Sie können mit Ihrem Entsafter Zitrusfrüchte entsaften. Wir empfehlen Ihnen, die Früchte vor dem Entsaften zu schälen, da die Schale möglicherweise chemisch behandelt wurde und die weiße Haut einen bitteren Beigeschmack hat, was den Geschmack des Saftes beeinflussen kann.

Entsaften

- Berücksichtigen Sie bei der Zubereitung von Apfelsaft, dass die Konsistenz des Saftes von der verwendeten Apfelsorte abhängt. Je saftiger der Apfel, desto dünnflüssiger der Saft. Wählen Sie eine Apfelsorte, deren Saft Ihrem Geschmack entspricht.
- Bei harten Früchten/Gemüsesorten (z. B. Äpfel, Rote Bete und Karotten) raten wir Ihnen, Geschwindigkeit 2 (normale Geschwindigkeit) zu verwenden. Bei weichen Früchten/Gemüsesorten (z. B. Beeren, Kiwis, Weintrauben, Tomaten, Gurken und Melonen) raten wir Ihnen, Geschwindigkeit 1 (niedrige Geschwindigkeit) zu verwenden.
- Wenn Sie weiche Früchte entsaften, führen Sie die Früchte nacheinander in die Einfüllöffnung ein, um eine ideale Saftausbeute zu erzielen. Üben Sie dabei mit dem Stopfer keinen Druck auf die Früchte aus.
- Um eine hohe Saftausbeute zu erzielen, sollten Sie den Stopfer stets langsam nach unten drücken.

Servieren

- Wenn Sie klaren Saft ohne eine Schaumkrone möchten, setzen Sie den Schaumfilter in die Kanne ein. Wenn Sie trüben Saft mit einer Schaumkrone möchten, nehmen Sie den Schaumfilter aus der Kanne.
- Apfelsaft wird schnell braun. Sie können diesen Vorgang verzögern, indem Sie dem Apfelsaft einige Tropfen Zitronensaft beifügen.
- Trinken Sie den Saft sofort nach der Zubereitung. Die Säfte verlieren ihren Geschmack und ihren Nährwert, wenn sie einige Zeit an der Luft stehen.

Wissenswertes über Obst und Gemüse

Obst/Gemüse	Vitamine/Mineralstoffe	Kilojoule/ Kalorien	Geschwindigkeitsstufe zum Entsaften
Äpfel	Vitamin C	200 g=150 kJ (72 Kal.)	hoch
Aprikosen	Reich an Ballaststoffen, kaliumhaltig	30 g=85 kJ (20 Kal.)	niedrig
Rote Bete	Reich an Folsäure, Ballaststoffen, Vitamin C und Kalium	160 g=190 kJ (45 Kal.)	hoch
Blaubeeren	Vitamin C	125 g=295 kJ (70 Kal.)	niedrig
Rosenkohl	Vitamin C, B, B6, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g=110 kJ (26 Kal.)	niedrig
Kohl	Vitamin C, B6, Folsäure, Kalium und Ballaststoffe	100 g=110 kJ (26 Kal.)	hoch
Möhren	Vitamin A, C, B6 und Ballaststoffe	120 g=125 kJ (30 Kal.)	hoch
Sellerie	Vitamin C und Kalium	80 g=55 kJ (7 Kal.)	hoch
Gurke	Vitamin C	280 g=120 kJ (29 Kal.)	niedrig
Fenchel	Vitamin C und Ballaststoffe	300 g=145 kJ (35 Kal.)	niedrig
Weintrauben	Vitamin C, B6 und Kalium	125 g=355 kJ (85 Kal.)	niedrig
Kiwi	Vitamin C und Kalium	100 g=100 kJ (40 Kal.)	niedrig
Melone	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe und Vitamin A	200 g=210 kJ (50 Kal.)	niedrig
Nektarine	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	180 g=355 kJ (85 Kal.)	hoch
Pfirsich	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	150 g=205 kJ (49 Kal.)	hoch
Birnen	Ballaststoffe	150 g=250 kJ (60 Kal.)	hoch
Ananas	Vitamin C	150 g=245 kJ (59 Kal.)	hoch
Himbeeren	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125 g=130 kJ (31 Kal.)	niedrig
Tomaten	Vitamin C, Ballaststoffe, Vitamin E, Folsäure und Vitamin A	100 g=90 kJ (22 Kal.)	niedrig

Reinigung

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Alkohol, Benzin oder Äzeton.

Am einfachsten lässt sich das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch reinigen.

- 1** Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Filter zum Stillstand gekommen ist.
- 2** Nehmen Sie alle verschmutzten Teile in der nachstehenden Reihenfolge von der Motoreinheit:
 - Entnehmen Sie den Fruchtfleischbehälter;
 - entnehmen Sie den Stopfer;
 - lösen Sie die Klemmen;
 - Nehmen Sie den Deckel vom Gerät.
- 3** Nehmen Sie die Saftauffangschale zusammen mit dem Filter heraus (Abb. 11).
- 4** Reinigen Sie sämtliche Teile mit Ausnahme der Motoreinheit mit der Bürste in warmem Spülwasser, und spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab (Abb. 12).

Hinweis: Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest. Legen Sie die abnehmbaren Kunststoffteile in den oberen Korb der Spülmaschine. Sie dürfen sich nicht in der Nähe des Heizelements befinden.

- 5** Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Umwelt

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 13).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantiebeleg). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Ihr Entsafter ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Wenn die Teile nicht korrekt montiert sind, arbeitet der Entsafter nicht. Schalten Sie das Gerät aus, und prüfen Sie, ob die einzelnen Teile korrekt angebracht sind.
Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, wird heiß, es raucht usw.	Prüfen Sie, ob Reste von Obst oder Gemüse im Sieb festkleben. Wenn ja, schalten Sie das Gerät aus, entfernen Sie die Reste, und schalten Sie den Entsafter wieder ein. Es ist normal, dass ein neues Gerät bei der ersten Verwendung einen unangenehmen Geruch abgibt oder etwas Rauch erzeugt. Wenn Sie das Gerät einige Male verwendet haben, tritt dies nicht mehr auf. Das Gerät kann auch dann einen unangenehmen Geruch abgeben oder Rauch erzeugen, wenn es zu lange verwendet wird. In diesem Fall sollten Sie das Gerät ausschalten und es 60 Minuten abkühlen lassen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.
Der Filter ist blockiert.	Schalten Sie das Gerät aus, reinigen Sie die Einfüllöffnung und den Filter und verarbeiten Sie kleinere Mengen.
Der Filter berührt die Einfüllöffnung oder vibriert stark während der Verarbeitung.	Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Prüfen Sie, ob der Filter richtig in die Saftauffangschale eingesetzt ist. Die Rippen am Boden des Filters müssen fest auf der Antriebsachse sitzen. Prüfen Sie, ob der Filter beschädigt ist. Sprünge, Risse, eine lose Raspelscheibe oder andere Fehler können die Funktion beeinträchtigen. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr, wenn sich Risse oder andere Schäden am Filter bemerkbar machen. Wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land, um einen Ersatzfilter zu erhalten.
Saft spritzt beim Entsaften aus dem Ausgießer.	Der Ausgießer ist nach oben geschoben. Drücken Sie den Ausgießer beim Entsaften nach unten.

Häufig gestellte Fragen

Dieses Kapitel enthält die am häufigsten zu diesem Gerät gestellten Fragen. Sollten Sie hier keine Antwort auf Ihre Frage finden, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Warum fühlt sich das Fruchtfleisch feucht an?	Der Feuchtigkeitsgehalt des Fruchtfleischs hängt von der Konsistenz und vom Fasergehalt der Früchte und des Gemüses ab (Fasern können die Löcher des Siebs blockieren, sodass der Saft anstatt in den Saftbehälter in den Fruchtfleischbehälter fließt). Um eine maximale Saftausbeute aus den Früchten oder dem Gemüse zu erzielen, sollten Sie das Sieb zwischendurch reinigen, die Zutaten zum Entsaften nacheinander in die Einfüllöffnung einführen und nicht zu viel Druck auf den Stopfer ausüben. Beachten Sie, dass das Fruchtfleisch unabhängig vom verwendeten Entsafter immer etwas feucht ist, selbst wenn der Entsafter die maximale Saftausbeute aus den Früchten oder dem Gemüse erzielt hat.

Problem	Lösung
Führt die Verarbeitung von Früchten mit viel Farbstoff zu einer Verfärbung des Geräts?	Es kann zu Verfärbungen kommen, wenn Sie Früchte oder Gemüse mit viel Farbstoff, z. B. Karotten oder Rote Bete, entsaften. Die meisten dieser Flecken lassen sich jedoch leicht in der Spülmaschine oder in heißem Wasser mit etwas Spülmittel entfernen. Lassen sich die Flecken nur schwer entfernen, verwenden Sie etwas Speiseöl. Geben Sie ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Geschirrtuch oder Küchenpapier, und reiben Sie die verfärbten Stellen damit ab. Reinigen Sie die Teile dann erneut in der Geschirrspülmaschine oder in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
Was macht dieses Gerät so sicher?	Das Gerät funktioniert nur, wenn beide Klemmen ordnungsgemäß eingerastet sind. Sie sollten jedoch nie Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Einfüllöffnung stecken, während das Gerät läuft, um Kontakt mit dem sich drehenden Sieb und den scharfen Klingen zu vermeiden.
Muss ich beim Entsaften immer die Saftkanne verwenden?	Nein, Sie können auch ein Glas statt der Kanne verwenden, wenn Sie nur eine kleine Menge zu Saft verarbeiten. Wenn Sie jedoch klaren Saft möchten, müssen Sie die Kanne mit dem Schaumfilter verwenden.
Was kann ich machen, wenn das Gerät beschädigt ist?	Benutzen Sie das Gerät nicht mehr; wenn ein Teil beschädigt ist, und wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land, um das beschädigte Teil zu ersetzen.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Ο καινούργιος σας αποχυμωτής έχει ειδικό σχεδιασμό λόγω της ελαφριάς κλίσης 5° προς την πλευρά εκροής που διασφαλίζει μέγιστη απόδοση χυμού.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Εξάρτημα ώθησης
- B** Στόμιο τροφοδοσίας
- C** Καπάκι
- D** Φίλτρο
- E** Δοχείο συλλογής χυμού
- F** Στόμιο
- G** Δοχείο πολτού
- H** Συσφιγκτήρες
- I** Διακόπτης
- J** Αξονας
- K** Μοτέρ
- L** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- M** Καπάκι κανάτας χυμού
- N** Διαχωριστής αφρού
- O** Κανάτα χυμού
- P** Βουρτσάκι καθαρισμού

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το ξεπλένετε στη βρύση.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη βάση της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φις, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν φθαρεί.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Εάν εντοπίσετε ραγίσματα στο φίλτρο ή εάν το φίλτρο έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά, μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.

- Ποτέ μην βάζετε τα δάχτυλα σας ή κάποιο αντικείμενο μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ λειτουργεί η συσκευή. Για να σπρώξετε τα υλικά στο στόμιο, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά το εξάρτημα ώθησης.
- Μην αγγίζετε τις μικρές αιχμηρές λεπίδες στη βάση του φίλτρου. Είναι πολύ κοφτερές.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι σωστά τοποθετημένα πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν και οι δύο συσφικτήρες έχουν ασφαλίσει στη θέση τους.
- Απασφαλίστε τους συσφικτήρες μόνο αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή και το φίλτρο σταματήσει να περιστρέφεται.
- Μην αφαιρείτε το δοχείο πολτού όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Προετοιμασία για χρήση

- 1 Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη (δείτε κεφάλαιο 'Καθαρισμός').
- 2 Τραβήξτε το καλώδιο έξω από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής (Εικ. 2).
- 3 Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής χυμού στη συσκευή (1). Για να τοποθετήσετε το δοχείο πολτού, γείρετέ το ελαφρά προς τα εμπρός (2). Τοποθετήστε πρώτα το πάνω άκρο του δοχείου πολτού και στη συνέχεια πιέστε το κάτω άκρο ώστε να εφαρμόσει στη θέση του (Εικ. 3).

Για να αδειάσετε το δοχείο πολτού ενώ φτιάχνετε χυμό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε προσεκτικά το δοχείο πολτού.

Σημείωση: Τοποθετήστε ξανά το άδειο δοχείο πολτού προτού συνεχίσετε.

- 4 Τοποθετήστε το φίλτρο στο δοχείο συλλογής χυμού (1). Κρατήστε το καπάκι πάνω από το φίλτρο και χαμηλώστε το για να μπει στη θέση του (2) (Εικ. 4). Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει εφαρμόσει σωστά πάνω στον άξονα ('κλικ').

Ελέγχετε πάντα το φίλτρο πριν τη χρήση. Αν εντοπίσετε ρωγμές ή φθορές, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips ή απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο σας.

- 5 Ασφαλίστε τους δύο συσφικτήρες πάνω στο καπάκι για να κλειδώσει στη θέση του ('κλικ') (1). Ευθυγραμμίστε τη σχισμή του εξαρτήματος ώθησης με την μικρή προεξοχή που βρίσκεται στο εσωτερικό του στομίου τροφοδοσίας και σπρώξτε το εξάρτημα ώθησης μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας (2) (Εικ. 5).

Βεβαιωθείτε ότι οι συσφικτήρες έχουν ασφαλίσει σωστά σε κάθε πλευρά του καπακιού.

- 6 Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα χυμού για να αποφύγετε το πιτσίσισμα. Τοποθετήστε την κανάτα χυμού κάτω από το στόμιο εκροής (Εικ. 6).

- 7** Πιέστε προς τα κάτω το στόμιο εκροής πριν αρχίσετε την αποχύμωση.

Σημείωση: Όταν το στόμιο εκροής βρίσκεται στην άνω θέση, λειτουργεί ως προστασία σταξίματος όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Ωστόσο, εάν αφήσετε το στόμιο εκροής στην άνω θέση κατά τη διάρκεια της αποχύμωσης, ο χυμός θα χυθεί έξω από το στόμιο εκροής.

Χρήση της συσκευής

Η συσκευή λειτουργεί μόνο όταν όλα τα μέρη έχουν συναρμολογηθεί σωστά και το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση του με τη χρήση των συσφιγκτήρων.

- 1** Ξεπλύνετε τα φρούτα και/ή τα λαχανικά και κόψτε τα σε κομμάτια που να χωράνε στο στόμιο τροφοδοσίας. (Εικ. 7)
- 2** Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα χυμού έχει τοποθετηθεί κάτω από το στόμιο εκροής και ότι το στόμιο εκροής βρίσκεται στην κάτω θέση.
- 3** Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση 1 (χαμηλή ταχύτητα) ή 2 (κανονική ταχύτητα) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. (Εικ. 8)
- 4** Τοποθετήστε τα κομμάτια μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας και πιέστε τα ελαφρά προς το περιστρεφόμενο φίλτρο χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ώθησης (Εικ. 9).

Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης. Κάτι τέτοιο μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα ή ακόμη και να μπλοκάρει το φίλτρο.

Ποτέ μην βάζετε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας.

Αφού επεξεργαστείτε όλα τα υλικά και σταματήσει η ροή χυμού, απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι το φίλτρο να σταματήσει να περιστρέφεται.

- 5** Σπρώξτε το στόμιο εκροής προς τα πάνω για να μην στάξει ο χυμός έξω από αυτό.
- 6** Σπρώξτε το διαχωριστή αφρού μέσα στην κανάτα χυμού (1) και τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα χυμού (2). Με αυτόν τον τρόπο, ο αφρός παραμένει στην κανάτα όταν σερβίρετε το χυμό. (Εικ. 10)

Σημείωση: Εάν θέλετε ο χυμός σας να έχει ένα αφρώδες στρώμα, μην χρησιμοποιήσετε το διαχωριστή αφρού.

Σημείωση: Εάν θέλετε να φυλάξετε το χυμό στο ψυγείο, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το καπάκι στην κανάτα χυμού.

Συνταγή

Σούπα με χρένο

Υλικά:

- 80γρ. βούτυρο
- 1 λίτρο ζωμό λαχανικών
- 50ml χυμό χρένου (περίπου 1 ρίζα)
- 250 ml κρέμα γάλακτος
- 125ml λευκό κρασί
- Χυμό λεμονιού
- αλάτι
- 3-4 κ.σ. αλεύρι

- 1** Ξεφλουδίστε το χρένο με ένα μαχαίρι.
- 2** Στείψτε το χρένο.

Σημείωση: Αυτή η συσκευή μπορεί να επεξεργαστεί 4,8 κιλά χρένο σε περίπου 1 λεπτό (χωρίς το χρόνο που απαιτείται για την αφαίρεση του πολτού). Αφού αποχυμώσετε 1,2 κιλά χρένο, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα για να αφαιρέσετε τον πολτό από το δοχείο πολτού, το καπάκι και το σουρωτήρι. Όταν ολοκληρώσετε την επεξεργασία του χρένου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

- 3** Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι.
- 4** Σωτάρετε ελαφρώς το αλεύρι.
- 5** Προσθέστε το ζυμό.
- 6** Προσθέστε το χυμό χρένου.
- 7** Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και το λευκό κρασί.
- 8** Προσθέστε το χυμό λεμονιού και αλάτι για γεύση.

Συμβουλές

Προετοιμασία

- Χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά, καθώς είναι πιο ζουμερά. Οι ανανάδες, τα παντζάρια, το σέλινο, τα μήλα, τα αγγούρια, τα καρότα, το σπανάκι, τα πεπόνια, οι ντομάτες, τα ρόδια, τα πορτοκάλια και τα σταφύλια είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για επεξεργασία στον αποχυμωτή.
- Τα φρούτα που περιέχουν άμυλο, όπως οι μπανάνες, η παπάγια, το αβοκάντο, τα σύκα και το μάνγκο δεν είναι κατάλληλα για επεξεργασία στον αποχυμωτή. Για αυτά τα φρούτα, χρησιμοποιείτε κουζινομηχανή, μπλέντερ ή ραβδομπλέντερ.
- Ο αποχυμωτής δεν είναι κατάλληλος για επεξεργασία φρούτων ή λαχανικών που είναι πολύ σκληρά, που περιέχουν χοντρές ίνες ή άμυλο, όπως τα ζαχαροκάλαμα.
- Στον αποχυμωτή μπορείτε επίσης να επεξεργαστείτε φύλλα και κοτσάνια π.χ. μαρουλιού.
- Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα κεράσια, τα δαμάσκηνα, τα ροδάκινα, κ.λπ. Δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε τα κουκούτσια ή τους σπόρους από φρούτα όπως πεπόνια, μήλα και σταφύλια.
- Δεν είναι απαραίτητο να αποφλοιώνετε τα φρούτα και τα λαχανικά που έχουν λεπτές φλούδες. Μόνο οι χοντρές φλούδες που δεν θα τρώγατε πρέπει να αφαιρούνται, π.χ. φλούδες από πορτοκάλια, ανανάδες, ακτινίδια, πεπόνια και ωμά παντζάρια.
- Μπορείτε να στύψετε τα εσπεριδοειδή με τον αποχυμωτή σας. Συνιστούμε να τα ξεφλουδίζετε πριν από την αποχύμωση, διότι η φλούδα ενδέχεται να είναι χημικά επεξεργασμένη και διότι η λευκή ινώδης σάρκα περιέχει πικρά συστατικά που επηρεάζουν τη γεύση του χυμού.

Αποχύμωση

- Όταν φτιάχνετε χυμό μήλου, να θυμάστε ότι η πυκνότητά του εξαρτάται από το είδος των μήλων που χρησιμοποιείτε. Όσο πιο ζουμερό είναι το μήλο, τόσο πιο αραιός θα είναι ο χυμός. Επιλέξτε μήλα που παράγουν το είδος χυμού που προτιμάτε.
- Για σκληρά φρούτα/λαχανικά (π.χ. μήλα, παντζάρια και καρότα) συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 2 (κανονική ταχύτητα). Για μαλακά φρούτα (π.χ. μούρα, ακτινίδια, σταφύλια, ντομάτες, αγγούρια και πεπόνια) συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 1 (χαμηλή ταχύτητα).
- Εάν στύψετε μαλακά φρούτα, τοποθετήστε ένα-ένα τα φρούτα στο στόμιο τροφοδοσίας για να αποκτήσετε τη βέλτιστη ποσότητα χυμού. Μην ασκείτε πίεση στο φρούτο με το εξάρτημα ώθησης.
- Για εξαγωγή της μέγιστης ποσότητας χυμού, πιέζετε πάντα το εξάρτημα ώθησης αργά προς τα κάτω.

Σερβίρισμα

- Εάν θέλετε καθαρό χυμό χωρίς αφρό, τοποθετήστε το διαχωριστή αφρού στην κανάτα. Εάν δεν θέλετε καθαρό χυμό και επιθυμείτε αφρό, αφαιρέστε το διαχωριστή αφρού από την κανάτα.
- Ο χυμός μήλου μαυρίζει πολύ γρήγορα. Αυτό μπορεί να επιβραδυνθεί προσθέτοντας μερικές σταγόνες λεμονιού.
- Πιείτε τον χυμό αμέσως μόλις τον φτιάξετε. Εάν εκτεθεί στον αέρα για κάποια ώρα, χάνει τη γεύση και τη θρεπτική του αξία.

Πληροφορίες για τα φρούτα και τα λαχανικά

Φρούτα/ Λαχανικά	Βιταμίνες/μεταλλικά άλατα	Μέτρηση σε kJ/θερμίδες	Ταχύτητα αποχύμωσης
Μήλα	Βιταμίνη C	200 γρ.=150kJ (72 θερμίδες)	υψηλή
Βερίκοκα	Πλούσια σε διαιτητικές ίνες, περιέχουν κάλιο	30 γρ.=85kJ (20 θερμίδες)	χαμηλή
Παντζάρια	Καλή πηγή φυλικού οξέος, διαιτητικών ινών, βιταμίνης C και καλίου	160 γρ.=190kJ (45 θερμίδες)	υψηλή
Βατόμουρα	Βιταμίνη C	125 γρ.=295kJ (70 θερμίδες)	χαμηλή
Λαχανάκια Βρυξελλών	Βιταμίνη C, Β, Β6, Ε, φυλικό οξύ και διαιτητικές ίνες	100γρ.=110kJ (26 θερμίδες)	χαμηλή
Λάχανο	Βιταμίνη C, φυλικό οξύ, κάλιο, Β6 και διαιτητικές ίνες	100γρ.=110kJ (26 θερμίδες)	υψηλή
Καρότα	Βιταμίνη Α, C, Β6 και διαιτητικές ίνες	120 γρ.=125kJ (30 θερμίδες)	υψηλή
Σέλινο	Βιταμίνη C και κάλιο	80 γρ.=55kJ (7 θερμίδες)	υψηλή
Αγγούρι	Βιταμίνη C	280 γρ.=120kJ (29 θερμίδες)	χαμηλή
Μάραθος	Βιταμίνη C και διαιτητικές ίνες	300 γρ.=145kJ (35 θερμίδες)	χαμηλή
Σταφύλια	Βιταμίνη C, Β6 και κάλιο	125 γρ.=355kJ (85 θερμίδες)	χαμηλή
Ακτινίδια	Βιταμίνη C και κάλιο	100 γρ.=100kJ (40 θερμίδες)	χαμηλή
Πεπόνια	Βιταμίνη C, φυλικό οξύ, διαιτητικές ίνες και βιταμίνη Α	200 γρ.=210kJ (50 θερμίδες)	χαμηλή
Νεκταρίνια	Βιταμίνη C, Β3, κάλιο και διαιτητικές ίνες	180 γρ.=355kJ (85 θερμίδες)	υψηλή
Ροδάκινα	Βιταμίνη C, Β3, κάλιο και διαιτητικές ίνες	150 γρ.=205kJ (49 θερμίδες)	υψηλή
Αχλάδια	Διαιτητικές ίνες	150 γρ.=250kJ (60 θερμίδες)	υψηλή
Ανανάδες	Βιταμίνη C	150 γρ.=245kJ (59 θερμίδες)	υψηλή
Βατόμουρα	Βιταμίνη C, σίδηρο, κάλιο και μαγνήσιο	125 γρ.=130kJ (31 θερμίδες)	χαμηλή

Φρούτα/ Λαχανικά	Βιταμίνες/μεταλλικά άλατα	Μέτρηση σε kJ/θερμίδες	Ταχύτητα αποχύμωσης
Ντομάτες	Βιταμίνη C, διαιτητικές ίνες, βιταμίνη E, φολικό οξύ και βιταμίνη A	100 γρ.=90kJ (22 θερμίδες)	χαμηλή

Καθαρισμός

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια, σκληρά καθαριστικά ή υγρά με μεγάλη οξύτητα, όπως οινόπνευμα, πετρέλαιο ή ασετόν για τον καθαρισμό της συσκευής.

Η συσκευή καθαρίζεται ευκολότερα αν την καθαρίσετε αμέσως μετά τη χρήση.

- 1** Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να σταματήσει να περιστρέφεται το φίλτρο.
- 2** Αφαιρέστε τα λερωμένα εξαρτήματα από το μοτέρ. Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή με την ακόλουθη σειρά:
 - Αφαιρέστε το δοχείο πολτού.
 - Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης.
 - Ανοίξτε τους συσφιγκτήρες.
 - Αφαιρέστε το καπάκι.
- 3** Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής χυμού μαζί με το φίλτρο (Εικ. 11).
- 4** Καθαρίζετε όλα τα μέρη εκτός από το μοτέρ με το βουρτσάκι καθαρισμού σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό και ξεπλύνετε τα με νερό βρύσης (Εικ. 12).

Σημείωση: Όλα τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Τοποθετήστε τα αποσπώμενα πλαστικά μέρη στον επάνω δίσκο του πλυντηρίου πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί αρκετά μακριά από το θερμαντικό στοιχείο.

- 5** Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 13).

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή σας. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή διαθέτει σύστημα ασφαλείας. Εάν τα εξαρτήματα δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά, η συσκευή δεν λειτουργεί. Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά, αφού όμως πρώτα απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή, είναι πολύ ζεστή, βγάζει καπνό κτλ.	Ελέγξτε εάν κάποιο φρούτο ή λαχανικό έχει κολλήσει στο σουρωτήρι. Σε αυτήν την περίπτωση, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αφαιρέστε ό,τι έχει κολλήσει και ξεκινήστε ξανά την αποχύμωση. Είναι σύνηθες για μια νέα συσκευή να αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή ή να εκπέμπει μικρή ποσότητα καπνού όταν την χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά. Το φαινόμενο σταματά αφού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή λίγες φορές. Η συσκευή ενδέχεται, επίσης, να αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή ή να εκπέμπει κάποια ποσότητα καπνού αφού χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα. Σε αυτήν την περίπτωση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει για 60 λεπτά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας.
Το φίλτρο έχει μπλοκάρει.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, καθαρίστε το στόμιο τροφοδοσίας και το φίλτρο και επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα.
Το φίλτρο ακουμπά στο στόμιο τροφοδοσίας ή δονείται δυνατά κατά την επεξεργασία.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στο δοχείο συλλογής χυμού. Οι ραβδώσεις στο κάτω μέρος του φίλτρου πρέπει να εφαρμόζουν ακριβώς στον άξονα. Ελέγξτε εάν έχει φθαρεί το φίλτρο. Οι ρωγμές, τα ραγίσματα, ένας χαλαρός δίσκος που τρίζει ή οποιαδήποτε άλλη ανωμαλία μπορεί να προκαλέσουν δυσλειτουργία.
Ο χυμός χύνεται έξω από το στόμιο εκροής κατά τη διάρκεια της αποχύμωσης.	Εάν εντοπίσετε ρωγμές ή φθορές στο φίλτρο, μην ξαναχρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας για την αντικατάσταση του φίλτρου.
	Το στόμιο εκροής βρίσκεται στην άνω θέση. Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο εκροής βρίσκεται στην κάτω θέση κατά την αποχύμωση.

Συχνές ερωτήσεις

Στο κεφάλαιο αυτό παρατίθενται οι πιο συχνές ερωτήσεις σχετικά με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να βρείτε απάντηση στην ερώτησή σας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της χώρας σας.

Πρόβλημα	Λύση
Γιατί ο πολτός είναι υγρός;	Η υγρότητα του πολτού εξαρτάται από την πυκνότητα των φρούτων και των λαχανικών και την ποσότητα ινών που περιέχουν (η ίνα μπορεί να μπλοκάρει τις οπές του πλέγματος στο σουρωτήρι, έτσι ώστε ο χυμός να ρέει στο δοχείο πολτού και όχι στην κανάτα). Για εξαγωγή της μέγιστης ποσότητας χυμού από τα φρούτα ή τα λαχανικά, να καθαρίζετε το σουρωτήρι μεταξύ των δόσεων, να τοποθετείτε ένα-ένα τα υλικά προς αποχύμωση στο στόμιο τροφοδοσίας και να μην ασκείτε υπερβολικά μεγάλη πίεση στο εξάρτημα ώθησης. Να θυμάστε ότι, ανεξάρτητα από τον τύπο αποχυμωτή που χρησιμοποιείτε, ο πολτός θα είναι πάντα ελαφρά υγρός, ακόμη κι εάν ο αποχυμωτής έχει ήδη εξάγει τη μέγιστη ποσότητα χυμού από τα φρούτα ή τα λαχανικά.
Η επεξεργασία των φρούτων με μεγάλη ποσότητα χρωστικών έχει ως αποτέλεσμα τον αποχρωματισμό της συσκευής;	Ενδέχεται να σημειωθεί αποχρωματισμός όταν στύβετε φρούτα ή λαχανικά με έντονα χρώματα, όπως καρότα ή παντζάρια. Οι περισσότερες κηλίδες μπορούν να αφαιρεθούν με ευκολία πλένοντας το αποχρωματισμένο εξάρτημα(τα) στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό. Εάν είναι δύσκολο η αφαίρεση των κηλίδων, δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε λίγο λάδι μαγειρέματος. Ριζτε λίγες σταγόνες λαδιού μαγειρέματος σε μια πετσέτα ή μια χαρτοπετσέτα και τρίψτε τις κηλίδες. Στη συνέχεια, πλύνετε ξανά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό.
Τι καθιστά αυτή τη συσκευή τόσο ασφαλή;	Η συσκευή δεν λειτουργεί εκτός εάν και οι δύο συσφιγκτήρες έχουν ασφαλίσει σωστά στη θέση τους. Ωστόσο, δεν πρέπει ποτέ να βάζετε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ λειτουργεί η συσκευή, για να μην έρθετε σε επαφή με το περιστρεφόμενο σουρωτήρι και τις κοφτερές λεπίδες του.
Πρέπει να χρησιμοποιώ την κανάτα χυμού σε κάθε αποχύμωση;	Όχι, μπορείτε να χρησιμοποιείτε ένα ποτήρι αντί για την κανάτα, εάν θέλετε μόνο μια μικρή ποσότητα χυμού. Ωστόσο, εάν θέλετε διαυγή χυμό, πρέπει να χρησιμοποιήσετε την κανάτα με τοποθετημένο το διαχωριστή αφρού.
Τι πρέπει να κάνω εάν η συσκευή χαλάσει;	Εάν χαλάσει κάποιο εξάρτημα της συσκευής, σταματήστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας για την αντικατάσταση του χαλασμένου εξαρτήματος.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Su nueva licuadora tiene un diseño especial con una ligera inclinación de 5° hacia el lado de la abertura de salida del zumo, para facilitar la máxima salida de zumo.

Descripción general (fig. 1)

- A** Empujador
- B** Orificio de entrada
- C** Tapa
- D** Filtro
- E** Colector de zumo
- F** Boquilla
- G** Depósito de pulpa
- H** Cierres de sujeción
- I** Rueda de control
- J** Eje motor
- K** Unidad motora
- L** Compartimento para guardar el cable
- M** Tapa de la jarra para zumo
- N** Separador de espuma
- O** Jarra para zumo
- P** Cepillo de limpieza

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la base del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otros componentes están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Si detecta alguna grieta o daño en el filtro, deje de usar el aparato y póngase en contacto con el centro de servicio Philips más cercano.
- No introduzca los dedos ni ningún objeto por el orificio de entrada cuando el aparato esté funcionando. Sólo se debe utilizar el empujador.
- No toque las pequeñas cuchillas de la base del filtro. Están muy afiladas.

Precaución

- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.

- Antes de encender el aparato, asegúrese de que todas las piezas están bien montadas.
- Utilice el aparato sólo con los cierres de sujeción cerrados.
- Abra los cierres de sujeción sólo cuando haya apagado el aparato y el filtro haya dejado de girar.
- No quite el depósito de pulpa cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Preparación para su uso

- 1** Lave todas las piezas desmontables (consulte el capítulo “Limpieza”).
- 2** Saque el cable de alimentación del compartimento para el cable situado en la parte posterior del aparato (fig. 2).
- 3** Coloque el colector de zumo en el aparato (1). Instale el depósito de pulpa inclinándolo ligeramente hacia delante (2). Introduzca primero la parte superior y luego encaje la parte inferior del depósito de pulpa (fig. 3).

Para vaciar el depósito de pulpa mientras hace el zumo, apague el aparato y quite el depósito con cuidado.

Nota: Vuelva a colocar el depósito de pulpa vacío antes de seguir haciendo zumo.

- 4** Coloque el filtro en el colector de zumo (1). Ponga la tapa sobre el filtro y acóplela en su sitio (2) (fig. 4).

Asegúrese de que el filtro está bien encajado en el eje motor (“clic”).

Compruebe siempre el filtro antes de utilizar el aparato. Si detecta cualquier grieta o daño, no utilice el aparato. Póngase en contacto con el centro de servicio Philips más cercano o lleve el aparato a su distribuidor.

- 5** Asegure los dos cierres de sujeción en la tapa para fijarlos correctamente (“clic”) (1). Alinee la ranura del empujador con el saliente del interior del orificio de entrada y deslice el empujador por el orificio de entrada (2) (fig. 5).

Asegúrese de que los dos cierres de sujeción están bien encajados en su sitio a cada lado de la tapa.

- 6** Coloque la tapa sobre la jarra para zumo para evitar salpicaduras. Coloque la jarra para zumo debajo de la boquilla (fig. 6).

- 7** Empuje la boquilla hacia abajo antes de empezar a hacer el zumo.

Nota: Si la boquilla está inclinada hacia arriba, funciona como antigoteo cuando el aparato está apagado. Sin embargo, si deja la boquilla inclinada hacia arriba mientras hace zumo, éste salpicará por la boquilla.

Uso del aparato

El aparato sólo funciona si se han montado bien todas las piezas y si se ha fijado correctamente la tapa por medio de los cierres de sujeción.

- 1** Lave la fruta o las verduras y córtelas en trozos para que quepan por el orificio de entrada. (fig. 7)
- 2** Asegúrese de que la jarra para zumo esté debajo de la boquilla y que ésta esté inclinada hacia abajo.
- 3** Gire el botón de control a la posición 1 (velocidad baja) o 2 (velocidad normal) para encender el aparato. (fig. 8)

- 4** Introduzca las piezas ya cortadas por el orificio de entrada y empújelas suavemente con el empujador hacia el filtro que está girando (fig. 9).

No ejerza demasiada presión con el empujador; ya que esto podría afectar a la calidad del resultado final, e incluso podría detener el filtro.

No introduzca los dedos ni ningún objeto por el orificio de entrada.

Una vez que haya procesado todos los ingredientes y haya dejado de salir zumo, apague el aparato y espere hasta que el filtro deje de girar.

- 5** Empuje la boquilla hacia arriba para evitar que gotee zumo por la boquilla.
- 6** Deslice el separador de espuma para introducirlo en la jarra para zumo (1) y coloque la tapa en la jarra (2). De esta forma, la espuma permanecerá dentro de la jarra mientras sirva el zumo. (fig. 10)

Nota: si quiere que el zumo tenga una capa de espuma, no utilice el separador de espuma.

Nota: Si desea guardar el zumo en el frigorífico, asegúrese de que la tapa está puesta en la jarra.

Receta

Sopa de rábano picante

Ingredientes:

- 80 g de mantequilla
- 1 litro de caldo de verduras
- 50 ml de zumo de rábano picante (aproximadamente 1 raíz)
- 250 ml de nata montada
- 125 ml de vino blanco
- Zumo de limón
- sal
- 3-4 cucharadas de harina

- 1** Pele el rábano picante con un cuchillo.
- 2** Procese el rábano picante en la licuadora.

Nota: Este aparato puede procesar 4,8 kg de rábano picante en aproximadamente 1 minuto (sin incluir el tiempo que se necesita para retirar la pulpa). Después de haber procesado 1,2 kg de rábano picante, apague y desenchufe el aparato para retirar la pulpa del depósito de pulpa, de la tapa y del tamiz. Cuando acabe de procesar el rábano picante, apague el aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

- 3** Derrita la mantequilla en una cacerola.
- 4** Saltee brevemente la harina.
- 5** Añada el caldo.
- 6** Añada el zumo de rábano picante.
- 7** Añada la nata montada y el vino blanco.
- 8** Añada el zumo de limón y sal al gusto.

Consejos

Preparación

- Utilice frutas y verduras frescas, ya que tienen más zumo. La piña, la remolacha, las ramas de apio, la manzana, el pepino, la zanahoria, las espinacas, el melón, el tomate, la granada, la naranja o las uvas son especialmente adecuadas para procesarlas en la licuadora.

- Las frutas que tienen fécula, como el plátano, la papaya, el aguacate, los higos o el mango, no son adecuadas para procesarlas en la licuadora. Utilice un robot de cocina o una batidora para procesar este tipo de fruta.
- La licuadora no es adecuada para procesar frutas muy duras, fibrosas o con fécula, como la caña de azúcar.
- Las hojas y los tallos, por ejemplo de lechuga, también se pueden procesar en la licuadora.
- Quite los huesos de las cerezas, las ciruelas, los melocotones, etc. No es necesario quitar el corazón ni las semillas de frutas como melones, manzanas y uvas.
- No es necesario quitar las pieles o cáscaras finas. Quite solamente las cáscaras gruesas que no se comen, como las de las naranjas, las piñas, los kiwis, los melones y las remolachas crudas.
- Puede exprimir cítricos con la licuadora. Le aconsejamos pelarlos antes de exprimirlos porque la cáscara puede haber sido tratada químicamente y porque la cáscara blanca contiene componentes con un sabor amargo que influyen en el sabor del zumo.

Cómo hacer zumos

- Al hacer zumo de manzana, recuerde que el espesor del zumo depende del tipo de manzana que utilice. Cuanto más jugo tenga la manzana, más líquido será el zumo. Elija el tipo de manzana que más le guste.
- Para frutas o verduras duras (por ejemplo manzanas, remolachas y zanahorias) le recomendamos utilizar la velocidad 2 (velocidad normal). Para la fruta blanda (por ejemplo bayas, kiwi, uvas, tomates, pepinos y melones) le recomendamos utilizar la velocidad 1 (velocidad baja).
- Si exprime frutas blandas, coloque la fruta en el orificio de entrada de una en una para obtener una producción de zumo óptima. No ejerza ninguna presión sobre la fruta con el empujador.
- Para conseguir la máxima cantidad de zumo, presione el empujador despacio.

Cómo servirlo

- Si desea un zumo puro sin capa de espuma, coloque el separador de espuma en la jarra. Si desea un zumo turbio con una capa de espuma, quite el separador de espuma de la jarra.
- El zumo de manzana se oxida muy rápidamente. Para retrasar este proceso, añada unas gotas de zumo de limón.
- Bébase el zumo nada más hacerlo. Si queda expuesto al aire libre durante un tiempo, el zumo perderá su sabor y su valor nutritivo.

Datos sobre frutas y verduras

Fruta/verdura	Vitaminas/minerales	Kilojulios/calorías	Velocidad de licuado
Manzana	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 cal.)	alta
Albaricoque	Alto contenido en fibra dietética, contiene potasio	30 g = 85 kJ (20 cal.)	baja
Remolacha	Buena fuente de folato, fibra dietética, vitamina C y potasio	160 g = 190 kJ (45 cal.)	alta
Arándanos	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 cal.)	baja
Coles de Bruselas	Vitaminas C, B, B6, E, folato y fibra dietética	100 g = 110 kJ (26 cal.)	baja
Col	Vitamina C, folato, potasio, B6 y fibra dietética	100 g = 110 kJ (26 cal.)	alta
Zanahoria	Vitamina A, C, B6 y fibra dietética	120 g = 125 kJ (30 cal.)	alta

Fruta/verdura	Vitaminas/minerales	Kilojulios/calorías	Velocidad de licuado
Apio	Vitamina C y potasio	80 g = 55 kJ (7 cal.)	alta
Pepino	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 cal.)	baja
Hinojo	Vitamina C y fibra dietética	300 g = 145 kJ (35 cal.)	baja
Uvas	Vitamina C, B6 y potasio	125 g = 355 kJ (85 cal.)	baja
Kiwi	Vitamina C y potasio	100 g = 100 kJ (40 cal.)	baja
Melón	Vitamina C, folato, fibra dietética y vitamina A	200 g = 210 kJ (50 cal.)	baja
Nectarina	Vitamina C, B3, potasio y fibra dietética	180 g = 355 kJ (85 cal.)	alta
Melocotón	Vitamina C, B3, potasio y fibra dietética	150 g = 205 kJ (49 cal.)	alta
Pera	Fibra dietética	150 g = 250 kJ (60 cal.)	alta
Piña	Vitamina C	150 g = 245 kJ (59 cal.)	alta
Frambuesa	Vitamina C, hierro, potasio y magnesio	125 g = 130 kJ (31 cal.)	baja
Tomate	Vitamina C, fibra dietética, vitamina E, folato y vitamina A	100 g = 90 kJ (22 cal.)	baja

Limpieza

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como alcohol, gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

Es más fácil limpiar el aparato justo después de utilizarlo.

- 1** Apague el aparato, desenchúfelo de la red y espere hasta que el filtro haya dejado de girar.
- 2** Saque todas las piezas sucias de la unidad motora. Desmonte el aparato en el siguiente orden:
 - Quite el depósito de pulpa;
 - Quite el empujador;
 - Abra los cierres de sujeción;
 - Quite la tapa.

- 3** Quite el colector de zumo junto con el filtro (fig. 11).

- 4** Lave todas las piezas excepto la unidad motora con el cepillo de limpieza, agua caliente y un poco de detergente líquido, y enjuáguelas bajo el grifo (fig. 12).

Nota: Todas las piezas desmontables se pueden lavar en el lavavajillas. Coloque las piezas desmontables de plástico en la bandeja superior del lavavajillas. Asegúrese de que quedan alejadas del elemento calefactor.

- 5** Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 13).

Garantía y servicio

Si necesita información o tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Solución
El aparato no funciona.	El aparato está equipado con un sistema de seguridad. Si las piezas no se han montado correctamente, el aparato no funciona. Compruebe si las piezas se han montado bien, pero antes de hacerlo, apague el aparato.
El aparato hace mucho ruido, desprende un olor desagradable, está demasiado caliente, sale humo, etc.	Compruebe si hay alguna fruta o verdura atascada en el tamiz. Si este es el caso, apague el aparato, retire el elemento atascado y siga exprimiendo. Es normal que un aparato nuevo produzca un olor desagradable o eche un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Este fenómeno para después de que haya utilizado el aparato unas pocas veces. El aparato también puede producir un olor desagradable o echar algo de humo si se ha utilizado durante demasiado tiempo. En este caso, apague el aparato y deje que se enfríe durante 60 minutos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país.
El filtro está bloqueado.	Apague el aparato, limpie el orificio de entrada y el filtro y procese una cantidad más pequeña.
El filtro roza con el tubo del orificio de entrada y vibra mucho al procesar.	Apague el aparato y desenchúfelo. Compruebe si el filtro se ha colocado correctamente en el colector de zumo. Los resaltes de la parte inferior del filtro deben encajar perfectamente en el eje motor. Compruebe si el filtro está dañado. Las grietas, los daños, un disco de rallar suelto o cualquier otra irregularidad pueden hacer que el aparato no funcione bien. Si detecta cualquier grieta o daño en el filtro, deje de usar el aparato y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país para la sustitución del filtro.
El zumo salpica por la boquilla mientras hago zumo.	La boquilla está inclinada hacia arriba. Asegúrese de que está inclinada hacia abajo cuando hace zumo.

Preguntas más frecuentes

En este capítulo encontrará las preguntas más frecuentes sobre el aparato. Si no encuentra la respuesta a su pregunta, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Solución
¿Por qué parece que la pulpa esté mojada?	La humedad de la pulpa depende de la consistencia de las frutas y verduras y de la cantidad de fibra que contengan (la fibra puede bloquear los orificios de la malla del tamiz de forma tal que el zumo se vierte en el depósito de pulpa en vez de en la jarra). Para extraer la cantidad máxima de zumo de las frutas o verduras, limpie el tamiz entre usos, coloque los elementos que vaya a exprimir en el orificio de entrada de uno en uno y no ejerza demasiada presión con el empujador. Tenga en cuenta que independientemente del tipo de licuadora que utilice, la pulpa siempre estará ligeramente mojada, incluso si la licuadora ya ha extraído la cantidad máxima de zumo de las frutas o verduras.
¿Hacer zumo con frutas con mucho pigmento decolora el aparato?	La decoloración puede ocurrir cuando exprime frutas o verduras con colores fuertes como zanahorias o remolachas. La mayoría de las manchas pueden quitarse fácilmente limpiando la pieza o las piezas decoloradas en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente líquido. Si las manchas son difíciles de quitar, intente utilizar un poco de aceite para cocinar. Coloque unas pocas gotas de aceite para cocinar en un paño de cocina o papel de cocina y frote las manchas. A continuación, vuelva a limpiar las piezas en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente líquido.
¿Qué hace que este aparato sea tan seguro?	El aparato no funciona a menos que ambos cierres de sujeción se hayan encajado correctamente. Sin embargo, nunca debe introducir los dedos ni ningún objeto en el orificio de entrada mientras el aparato esté en funcionamiento, para evitar el contacto con el tamiz y sus afiladas cuchillas mientras éste está girando.
¿Tengo que usar la jarra de zumo cada vez que exprima?	No, puede utilizar un vaso en vez de la jarra si sólo quiere obtener una pequeña cantidad de zumo. Sin embargo, si quiere obtener un zumo claro, es necesario que utilice la jarra con el separador de espuma.
¿Qué tengo que hacer si el aparato está dañado?	Si cualquier pieza del aparato está dañada, deje de utilizar el aparato y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país para la sustitución de la pieza dañada.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Uudessa mehulingossa on erityinen, viisto muotoilu. Se on 5° kallellaan mehuaukon suuntaan, jotta kaikki mehu saadaan tehokkaasti ulos.

Yleiskuvaus (Kuva 1)

- A** Syöttöpainin
- B** Syöttöaukko
- C** Kansi
- D** Siivilä
- E** Mehusäiliö
- F** Kaatonokka
- G** Jätesäiliö
- H** Kiinnikkeet
- I** Valitsin
- J** Akseli
- K** Runko
- L** Säilytyspaikka johdolle
- M** Mehukannun kansi
- N** Vaahtosiivilä
- O** Mehukannu
- P** Puhdistusharja

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtelee sitä vesihanan alla.

Varoitus

- Tarkasta, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Jos havaitset suodattimessa säröjä tai se on muuten vaurioitunut, älä käytä laitetta. Ota yhteys lähimpään Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
- Älä työnnä sormiasi tai esineitä syöttösuppilon, kun laite on käynnissä. Käytä ainoastaan syöttöpaininta.
- Älä koske suodattimen alaosassa oleviin pieniin leikkuuteriin, sillä ne ovat erittäin teräviä.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Varmista, että kaikki osat ovat kunnolla paikallaan, ennen kuin käynnistät laitteen.
- Käytä laitetta vain silloin, kun molemmat kiinnikkeet ovat suljettuina.

- Avaa kiinnikkeet vasta, kun laitteen virta on katkaistu ja suodatin on pysähtynyt.
- Älä poista jäteastiaa, kun laite on käynnissä.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Käyttöönoton valmistelu

- 1** Pese kaikki irrotettavat osat (katso luku Puhdistus).
- 2** Vedä virtajohto laitteen takaosassa olevasta johtopesästä (Kuva 2).
- 3** Aseta ensin mehusäiliö laitteeseen (1). Aseta sitten jäteastia paikalleen kallistamalla sitä hieman eteenpäin (2). Työnnä ensin jäteastian yläosa paikalleen ja vasta sitten alaosa (Kuva 3). Jos haluat tyhjentää jäteastian mehustamisen aikana, katkaise laitteesta virta ja irrota jäteastia varovasti.

Huomautus: Aseta tyhjä jäteastia paikalleen, ennen kuin jatkat mehun valmistusta.

- 4** Aseta siivilä mehusäiliöön (1). Pidä kantta siivilän yläpuolella ja laske se paikoilleen (2) (Kuva 4).

Varmista, että siivilä on kunnolla akselin päällä (siitä kuuluu napsahdus).

Tarkista suodatin aina ennen käyttöä. Jos siinä on säröjä tai se on muuten vaurioitunut, älä käytä laitetta. Ota yhteys lähimpään Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vie laite Philipsin jälleenmyyjälle.

- 5** Lukitse kansi paikoilleen napsauttamalla kiinnikkeet sen päälle (1). Kohdista syöttöpainimen ura syöttösuppilon sisäpuolella olevaan ulkonemaan ja työnnä syöttöpainin syöttösuppilon (2) (Kuva 5).

Varmista, että kumpikin kiinnike on kiinnitetty tukevasti paikalleen kannen päälle.

- 6** Laita mehukannun kansi paikalleen, ettei mehu roisku. Aseta mehukannu kaatonokan alle (Kuva 6).

- 7** Käännä kaatonokka alas ennen mehustusta.

Huomautus: Ylös käännetty kaatonokka toimii tippalukkona, kun laitteesta on katkaistu virta. Jos kaatonokka jää yläasentoon mehustamisen ajaksi, kaatonokasta roiskuu mehua.

Käyttö

Laite toimii vain, kun kaikki osat on asetettu paikalleen oikein ja kansi on lukittu kiinnikkeiden avulla.

- 1** Pese hedelmät ja vihannekset ja paloittele ne niin, että ne mahtuvat syöttösuppilon. (Kuva 7)
- 2** Varmista, että mehukannu on kaatonokan alla ja kaatonokka ala-asennossa.
- 3** Käynnistä laite kääntämällä valitsin asentoon 1 (hidas nopeus) tai 2 (normaali nopeus). (Kuva 8)
- 4** Aseta valmiiksi leikatut palat syöttösuppilon ja työnnä niitä syöttöpainimen avulla varovasti pyörivää suodatinta kohti (Kuva 9).

Älä käytä liikaa voimaa, koska se saattaa heikentää mehun laatua tai jopa pysäyttää suodattimen.

Älä työnnä sormia tai apuvälineitä syöttösuppilon.

Kun olet käsitellyt kaikki ainekset eikä mehua enää valu laitteesta, katkaise laitteesta virta ja odota, että suodatin pysähtyy.

5 Käännä kaatonokkaa ylöspäin, ettei mehua tipu siitä ulos.

6 Aseta vaahtosiivilä paikalleen mehukannuun (1) ja kannun kansi paikalleen (2). Vaahto pysyy kannussa, kun kaadat mehua. (Kuva 10)

Huomautus: jos haluat juoman pinnalle vaahtokerroksen, älä käytä vaahtosiivilää.

Huomautus: Jos säilytät mehua jääkapissa, pidä kansi mehukannun päällä.

Resepti

Piparjuurikeitto

Aineet:

- 80 g voita
- 1 l kasvislientä
- 50 ml piparjuurimehua (noin 1 juuri)
- 250 ml vispikermää
- 125 ml valkoviiniä
- Sitruunamehua
- suolaa
- 3-4 rkl jauhoja

1 Kuori piparjuuri veitsellä.

2 Purista piparjuuren mehu.

Huomautus: Laite pystyy käsittelemään 4,8 kg piparjuurta noin 1 minuutissa (mukaan ei ole laskettu soseen poistamista). Piparjuuren mehustaminen vaatii soseen poistamisen 1,2 kg:n juureserän jälkeen. Katkaise virta ja irrota virtajohto ennen kuin poistat soseen jäteastiasta, kannesta ja siivilästä. Kun olet lopettanut piparjuuren käsittelemisen, katkaise laitteesta virta ja anna sen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

3 Sulata voi kattilassa.

4 Ruskista jauhot kevyesti.

5 Lisää kasvisliemi.

6 Lisää piparjuurimehu.

7 Lisää vispikerma ja valkoviini.

8 Lisää sitruunamehu ja mausta suolalla.

Vinkkejä

Valmistelu

- Käytä tuoreita hedelmiä, marjoja ja vihanneksia, koska ne sisältävät enemmän mehua. Mehun valmistukseen sopivat erityisen hyvin ananas, punajuuri, varsiselleri, omena, kurkku, porkkana, pinaatti, meloni, tomaatti, granaattiomena, appelsiini ja rypäleet.
- Tämän mehulingon avulla ei voi valmistaa mehua tarkkelystä sisältävistä hedelmistä, kuten banaani, papaija, avokado, viikuna ja mango. Käytä näiden hedelmien käsittelyyn monitoimikonetta, tehosekoitinta tai sauvasekoitinta.
- Mehulinko ei sovellu erittäin kovien, kuituisten tai tarkkelyspitoisten hedelmien tai vihannesten, kuten sokeriruohon, käsittelyyn.
- Voit käyttää mehulingossa myös lehtiä ja lehtivarsia, kuten lehtisalaattia.
- Poista kivet kirsikoista, luumuista ja persikoista jne. Hedelmien, kuten melonien, omenoiden ja viinirypäleiden, siemenkotia tai siemeniä ei tarvitse poistaa.

- Ohuita kuoria ei tarvitse poistaa. Vain paksummat kuoret, joita ei syödä, kuten appelsiinin, ananaksen, kiivin, melonin ja kypsentämättömien punajuurten kuoret, on poistettava.
- Mehulingolla voit mehustaa sitrushedelmiä. Suosittelemme niiden kuorimista ennen käsittelyä, koska kuoria on voitu käsitellä kemiallisesti ja koska valkoisessa sisäkuoressa on karvaanmakuaisia aineita, jotka vaikuttavat mehun makuun.

Mehustaminen

- Ota omenamehua valmistaessasi huomioon, että mehun paksuus vaihtelee omenalajikkeeseen mukaan. Mitä mehukkaampia omenat ovat, sitä laimeampaa mehua niistä tulee. Valitse omenalajike sen mukaan, millaista mehua haluat.
- Mehusta kovat hedelmät tai vihannekset (kuten omena, punajuuri tai porkkana) normaalinopeudella eli nopeudella 2. Pehmeiden hedelmien (kuten marjojen, kiivien, viinirypäleiden, tomaattien, kurkkujen ja melonien) mehustamiseen suosittelemme käyttämään alhaista nopeutta 1.
- Jotta pehmeiden hedelmien mehustus olisi mahdollisimman tehokasta, laita hedelmät syöttösuppilon yksitellen. Älä paina hedelmiä syöttöpainimella.
- Saat puristettua raaka-aineista eniten mehua painamalla syöttöpaininta alas hitaasti.

Tarjoilu

- Jos haluat kirkasta mehua ilman vaahtoa, aseta vaahtosiivilä kannuun. Jos haluat sakeaa mehua, jossa on vaahtokerros, poista vaahtosiivilä kannusta.
- Omenamehu tummuu nopeasti. Voit hidastaa tummumista lisäämällä mehuun muutaman tipan sitruunamehua.
- Juo mehu välittömästi valmistuksen jälkeen. Jos mehu seisoo pidempään, se menettää makuaan ja ravintoarvoaan.

Tietoa hedelmistä ja vihanneksista

Hedelmä tai vihannes	Vitamiinit ja kivennäisaineet	Kilojoule-/kalorimäärä	Mehustusnopeus
Omena	C-vitamiini	200 g = 150 kJ (72 kcal)	nopea
Aprikoosi	Runsaasti ravintokuitua, sisältää kaliumia	30 g = 85 kJ (20 kcal)	hidas
Punajuuri	Sisältää foolihappoa, ravintokuitua, C-vitamiinia ja kaliumia	160 g = 190 kJ (45 kcal)	nopea
Mustikka	C-vitamiini	125 g = 295 kJ (70 kcal)	hidas
Ruuskaali	C-, B-, B6- ja E-vitamiinit, foolihappo ja ravintokuitu	100 g = 110 kJ (26 kcal)	hidas
Kaali	C- ja B6-vitamiinit, foolihappo, kalium ja ravintokuitu	100 g = 110 kJ (26 kcal)	nopea
Porkkana	A-, C- ja B6-vitamiinit sekä ravintokuitu	120 g = 125 kJ (30 kcal)	nopea
Varsiselleri	C-vitamiini ja kalium	80 g = 55 kJ (7 kcal)	nopea
Kurkku	C-vitamiini	280 g = 120 kJ (29 kcal)	hidas
Fenkoli	C-vitamiini ja ravintokuitu	300 g = 145 kJ (35 kcal)	hidas
Rypäleet	C- ja B6-vitamiinit sekä kalium	125 g = 355 kJ (85 kcal)	hidas

Hedelmä tai vihannes	Vitamiinit ja kivennäisaineet	Kilojoule-/kalorimäärä	Mehustusnopeus
Kiivi	C-vitamiini ja kalium	100 g = 100 kJ (40 kcal)	hidas
Meloni	C- ja A-vitamiinit, foolihappo ja ravintokuitu	200 g = 210 kJ (50 kcal)	hidas
Nektariini	C- ja B3-vitamiinit, kalium ja ravintokuitu	180 g = 355 kJ (85 kcal)	nopea
Persikka	C- ja B3-vitamiinit, kalium ja ravintokuitu	150 g = 205 kJ (49 kcal)	nopea
Päärynä	Ravintokuitu	150 g = 250 kJ (60 kcal)	nopea
Ananas	C-vitamiini	150 g = 245 kJ (59 kcal)	nopea
Vadelma	C-vitamiini, rauta, kalium ja magnesium	125 g = 130 kJ (31 kcal)	hidas
Tomaatti	C-, E- ja A-vitamiinit, ravintokuitu ja foolihappo	100 g = 90 kJ (22 kcal)	hidas

Puhdistaminen

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten alkoholia, bensiiniä tai asetonia).

Laitte on helpointa puhdistaa heti käytön jälkeen.

1 Katkaise laitteesta virta, poista pistoke pistorasiasta ja odota, että suodatin pysähtyy.

2 Irrota likaiset osat rungosta. Pura laite seuraavassa järjestyksessä:

- Poista jätteastia.
- Poista syöttöpainin.
- Avaa kiinnikkeet.
- Irrota kansi.

3 Poista mehusäiliö ja suodatin (Kuva 11).

4 Puhdista kaikki muut osat kuin runko puhdistusharjalla. Käytä lämmintä vettä ja astianpesuainetta. Huuhtelee osat vesihanan alla (Kuva 12).

Huomautus: Kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä. Aseta laitteen irrotettavat muoviosat astianpesukoneen yläosaan. Varmista, että ne ovat mahdollisimman kaukana kuumentuvista osista..

5 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanan alla.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 13).

Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin Asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole Asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

Ongelma	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laitteessa on turvajärjestelmä. Laite ei toimi, jos osia ei ole asennettu oikein. Katkaise laitteesta virta ja tarkista, että osat on asennettu paikalleen oikein.
Laitteesta lähtee kova ääni tai epämiellyttävä haju, sen pinta on niin kuuma, ettei sitä voi koskea, laitteesta lähtee savua jne.	Tarkista, onko hedelmä tai vihanneksia tarttunut siivilään. Siinä tapauksessa katkaise laitteesta virta, poista tarttuneet osat ja jatka mehustusta. On tavallista, että uudesta laitteesta lähtee epämiellyttävää hajua tai hieman savua ensimmäisillä käyttökerralla. Ilmiö häviää, kun laitetta on käytetty muutama kerta. Laitteesta voi lähteä epämiellyttävää hajua tai savua myös, jos sitä käytetään liian pitkään. Siinä tapauksessa laite on pysäytettävä, ja sen on annettava jäähtyä tunnin ajan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä Philipsin kuluttajapalvelukeskukseen.
Suodatin on tukossa.	Katkaise laitteesta virta, puhdista syöttösuppilo ja suodatin ja käsittele pienempiä määriä kerrallaan.
Suodatin koskee syöttöputkeen tai tärisee voimakkaasti käytön aikana.	Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, että suodatin on asetettu mehusäiliöön oikein. Suodattimen pohjassa olevien ulkonemien pitää sopia akseliin. Tarkista, onko suodatin vaurioitunut. Säröt, halkeamat, irtotai osat tai muut poikkeamat voivat aiheuttaa toimintahäiriön. Jos havaitset suodattimessa säröjä tai se on muuten vaurioitunut, älä käytä laitetta. Kysy Philipsin kuluttajapalvelukeskuksesta lisätietoja vaihtosuodattimesta.
Kaatonokasta roiskuu mehua mehustuksen aikana.	Kaatonokka on yläasennossa. Varmista, että kaatonokka on ala-asennossa mehustuksen aikana.

Tavallisimmat kysymykset

Tässä luvussa on usein kysyttyjä kysymyksiä laitteesta. Jos et löydä vastausta kysymykseesi, ota yhteyttä maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Ratkaisu
Miksi sose tuntuu kostealta?	Soseen kosteuteen vaikuttavat hedelmien ja vihannesten koostumus ja niiden sisältämän kuidun määrä (kuidut voivat tukkia siivilän reiät, jolloin mehua pääsee kannun asemesta jäteastiaan). Saat puristettua hedelmistä ja vihanneksista eniten mehua, jos puhdistat siivilän erien välillä, laitat ainekset syöttösuppilon yksitellen, etkä paina niitä liikaa syöttöpainimella. Käytätpä millaista mehulinkoa tahansa, sose on aina hieman kosteaa, vaikka mehulinko olisi puristanut enimmäismäärän mehua hedelmistä tai vihanneksista.

Ongelma	Ratkaisu
Värjäntyykö laite käsiteltäessä hedelmiä, joissa on paljon pigmenttejä?	Värjäntymistä saattaa ilmetä mehustettaessa hedelmiä tai vihanneksia, kuten porkkanoita tai punajuuria, joissa on runsaasti väriaineita. Useimmat tahrat on helppo poistaa pesemällä värjäytyneet osat astianpesukoneessa tai kuumalla astianpesuvedellä. Jos tahrat ovat vaikeita poistaa, kokeile ruokaöljyä. Tipauta muutama pisara ruokaöljyä astiapyyhkeelle tai talouspaperin palalle ja pyyhi tahroja. Puhdista sitten osat uudelleen astianpesukoneessa tai kuumalla astianpesuvedellä.
Miksi tämä laite on niin turvallinen?	Laite ei toimi, ellei kumpaakin kiinnikettä ole napsautettu kunnolla kiinni. Älä työnnä sormiasi tai esineitä syöttösuppiloon, kun laite on käynnissä, sillä pyörivä siivilä ja sen terävät terät voivat vahingoittaa sormiasi.
Täytyykö mehustettaessa aina käyttää mehukannua?	Ei, voit käyttää lasia kannun asemesta, jos haluat valmistaa vain vähän mehua. Kirkasta mehua valmistettaessa on kuitenkin käytettävä kannua, jossa on vaahtosiivilä.
Mitä on tehtävä, jos laite vahingoittuu?	Jos jokin laitteen osa on vahingoittunut, älä käytä laitetta enää. Lisätietoja vaihdettavista osista saat Philipsin kuluttajapalvelukeskuksesta.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome. Votre nouvelle centrifugeuse est légèrement inclinée de 5 ° du côté de l'orifice d'écoulement pour extraire un maximum de jus.

Description générale (fig. 1)

- A** Poussoir
- B** Cheminée de remplissage
- C** Couvercle
- D** Filtre
- E** Récepteur de jus
- F** Bec verseur
- G** Récepteur de pulpe
- H** Brides
- I** Bouton de commande
- J** Axe d'entraînement
- K** Bloc moteur
- L** Rangement du cordon
- M** Couvercle du pichet
- N** Séparateur de mousse
- O** Pichet
- P** Brossette de nettoyage

Important

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

Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides, et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le socle correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres éléments sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si vous remarquez des fissures dans le filtre ou si le filtre est endommagé de quelque manière que ce soit, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir à cet effet.
- Ne touchez pas les petites lames à la base du filtre. Elles sont très coupantes.

Attention

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que tous les composants ont été correctement montés.
- Utilisez l'appareil uniquement lorsque les deux brides sont verrouillées.
- Déverrouillez les brides uniquement après avoir éteint l'appareil et patienté jusqu'à l'arrêt complet du filtre.
- Ne retirez pas le récepteur de pulpe lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant l'utilisation

- 1** Nettoyez toutes les pièces amovibles (voir le chapitre « Nettoyage »).
- 2** Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil (fig. 2).
- 3** Placez le récepteur de jus dans l'appareil (1). Pour placer le récepteur de pulpe, inclinez-le légèrement vers l'avant (2). Introduisez d'abord la partie supérieure, puis appuyez sur la partie inférieure pour la mettre en place (fig. 3).

Pour vider le récepteur de pulpe lors de la préparation d'un jus de fruit, éteignez l'appareil et retirez le récepteur de pulpe avec précaution.

Remarque : Remplacez le récepteur de pulpe avant de reprendre la préparation du jus de fruit.

- 4** Placez le filtre dans le récepteur de jus (1). Tenez le couvercle au-dessus du filtre, puis mettez-le en place (2) (fig. 4).

Assurez-vous que le filtre est correctement fixé sur l'axe d'entraînement (clic).

Vérifiez toujours le filtre avant utilisation. S'il est endommagé, n'utilisez pas la centrifugeuse. Contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou déposez l'appareil chez votre revendeur.

- 5** Encliquez les deux brides sur le couvercle (clic) (1). Faites glisser le poussoir dans la cheminée en alignant sa rainure avec la petite saillie située à l'intérieur de la cheminée (2) (fig. 5).

Assurez-vous que les brides sont bien fixées de chaque côté du couvercle.

- 6** Placez le couvercle sur le pichet pour éviter les éclaboussures. Placez le pichet sous le bec verseur (fig. 6).

- 7** Orientez le bec verseur vers le bas avant de commencer l'opération.

Remarque : Lorsque le bec verseur est orienté vers le haut, il fait office de système anti-goutte lorsque l'appareil est éteint. Toutefois, si vous oubliez de l'incliner vers le bas avant de mettre en marche la centrifugeuse, cela produit des éclaboussures.

Utilisation de l'appareil

L'appareil fonctionne uniquement lorsque les éléments sont correctement assemblés et que le couvercle est correctement verrouillé à l'aide des brides.

- 1** Lavez les fruits et/ou les légumes et coupez-les en morceaux afin de pouvoir les introduire dans la cheminée. (fig. 7)
- 2** Assurez-vous que le pichet est placé en dessous du bec verseur et que le bec verseur est orienté vers le bas.
- 3** Réglez le bouton de commande sur la position 1 (vitesse basse) ou sur la position 2 (vitesse normale) pour allumer l'appareil. (fig. 8)
- 4** Introduisez les morceaux dans la cheminée et pressez-les lentement avec le poussoir sur le filtre rotatif (fig. 9).

N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir car vous risqueriez d'altérer la qualité du résultat, voire de bloquer le filtre.

Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée.

Une fois que vous avez pressé tous les fruits/légumes et que le jus ne s'écoule plus, éteignez l'appareil et patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.

- 5** Orientez le bec verseur vers le haut afin d'empêcher tout écoulement de jus.
- 6** Faites glisser le séparateur de mousse dans le pichet (1) et placez le couvercle sur le pichet (2). De cette manière, la mousse est retenue dans le pichet lorsque vous videz le jus. (fig. 10)

Remarque : Si vous souhaitez obtenir une boisson mousseuse, n'utilisez pas le séparateur de mousse.

Remarque : Si vous souhaitez conserver le jus au réfrigérateur, vérifiez que vous avez bien placé le couvercle sur le pichet.

Recette

Soupe au raifort

Ingrédients :

- 80 g de beurre
- 1 litre de bouillon de légumes
- 50 ml de jus de raifort (1 racine environ)
- 250 ml de crème fraîche
- 125 ml de vin blanc
- Jus de citron
- sel
- 3 à 4 cuillères à soupe de farine

- 1** Pelez le raifort à l'aide d'un couteau.
- 2** Pressez le raifort pour en extraire le jus.

Remarque : Cet appareil peut presser 4,8 kg de raifort en 1 minute environ (le temps nécessaire pour retirer la pulpe n'est pas pris en compte). Une fois que vous avez pressé 1,2 kg de raifort, éteignez et débranchez l'appareil, puis retirez la pulpe du récepteur de pulpe, ainsi que le couvercle et le filtre. Une fois que vous avez fini de presser le raifort, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.

- 3** Faites fondre le beurre dans une casserole.
- 4** Faites-y revenir légèrement la farine.
- 5** Ajoutez le bouillon.

- 6** Ajoutez le jus de raifort.
- 7** Ajoutez la crème fraîche et le vin blanc.
- 8** Ajoutez le jus de citron et salez à votre goût.

Conseils

Préparation

- Utilisez des fruits et légumes frais car ils sont plus juteux. La centrifugeuse est particulièrement adaptée à l'extraction de jus d'ananas, de betteraves, de céleris, de pommes, de concombres, de carottes, d'épinards, de melons, de tomates, de grenades, d'oranges et de raisins.
- Les fruits qui contiennent de l'amidon, tels que les bananes, les papayes, les avocats, les figues et les mangues, ne conviennent pas pour une utilisation avec la centrifugeuse. Utilisez plutôt un robot ménager ou un blender.
- N'utilisez pas la centrifugeuse pour la préparation de fruits ou légumes trop durs, fibreux ou amylacés tels que la canne à sucre.
- Les feuilles de salade peuvent être traitées dans la centrifugeuse.
- Enlevez les noyaux des cerises, des prunes, des pêches, etc. Il n'est pas nécessaire d'enlever les trognons ni les pépins des fruits tels que les melons, les pommes et les raisins.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever les peaux fines. N'épluchez que les fruits et légumes dont vous ne souhaitez pas consommer la peau, comme les oranges, les ananas, les kiwis, les melons ou les betteraves crues.
- Votre centrifugeuse permet de préparer des jus d'agrumes. Nous vous recommandons de les éplucher avant d'en extraire le jus car leur peau est peut-être traitée. De plus, la peau blanche contient des composés au goût amer qui influent sur le goût du jus.

Extraction

- Lorsque vous préparez un jus de pommes, n'oubliez pas que la consistance du jus dépend du type de pomme utilisé. Plus la pomme est juteuse, plus le jus sera liquide. Choisissez donc le type de pomme en conséquence.
- Pour les fruits/légumes durs (par exemple les pommes, la betterave et les carottes) nous vous recommandons d'utiliser la vitesse 2 (vitesse normale). Pour les fruits mous (par exemple les baies, les kiwis, les raisins, les tomates, le concombre et le melon) nous vous recommandons d'utiliser la vitesse 1 (vitesse basse).
- Si vous préparez du jus à base de fruits mous, introduisez-les dans la cheminée de remplissage un par un pour obtenir une quantité de jus optimale. N'exercez aucune pression sur le fruit à l'aide du poussoir.
- Pour extraire un maximum de jus, appuyez lentement sur le poussoir.

Présentation

- Si vous souhaitez obtenir un jus sans couche de mousse, placez le séparateur de mousse dans le pichet. Si vous souhaitez obtenir du jus avec une couche de mousse, enlevez le séparateur de mousse du pichet.
- Le jus de pommes prend une couleur marron très rapidement. Pour ralentir ce processus, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Buvez le jus immédiatement après sa préparation. Il perd de son goût et de sa valeur nutritive lorsqu'il est exposé à l'air un certain temps.

Valeur nutritionnelle des fruits et légumes

Fruit/légume	Vitamines/sels minéraux	Kilojoules/kilocalories	Vitesse de production
Pommes	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 kcal)	maximum
Abricots	Riches en fibres, contiennent du potassium	30 g = 85 kJ (20 kcal)	minimum
Betterave	Bonne source d'acide folique, de fibres, de vitamine C et de potassium	160 g = 190 kJ (45 kcal)	maximum
Myrtilles	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 kcal)	minimum
Choux de Bruxelles	Vitamine C, B, B6, E, acide folique et fibres	100 g = 110 kJ (26 kcal)	minimum
Chou	Vitamine C, acide folique, potassium, vitamine B6 et fibres	100 g = 110 kJ (26 kcal)	maximum
Carottes	Vitamine A, C, B6 et fibres	120 g = 125 kJ (30 kcal)	maximum
Céleri	Vitamine C et potassium	80 g = 55 kJ (7 kcal)	maximum
Concombre	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 kcal)	minimum
Fenouil	Vitamine C et fibres	300 g = 145 kJ (35 kcal)	minimum
Raisin	Vitamine C, B6 et potassium	125 g = 355 kJ (85 kcal)	minimum
Kiwis	Vitamine C et potassium	100 g = 100 kJ (40 kcal)	minimum
Melon	Vitamine C, acide folique, fibres et vitamine A	200 g = 210 kJ (50 kcal)	minimum
Nectarines	Vitamine C, B3, potassium et fibres	180 g = 355 kJ (85 kcal)	maximum
Pêches	Vitamine C, B3, potassium et fibres	150 g = 205 kJ (49 kcal)	maximum
Poires	Fibres	150 g = 250 kJ (60 kcal)	maximum
Ananas	Vitamine C	150 g = 245 kJ (59 kcal)	maximum
Framboises	Vitamine C, fer, potassium et magnésium	125 g = 130 kJ (31 kcal)	minimum
Tomates	Vitamine C, fibres, vitamine E, acide folique et vitamine A	100 g = 90 kJ (22 kcal)	minimum

Nettoyage

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'alcool, de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Il est plus facile de nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation.

- 1 Éteignez l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.

2 Enlevez les composants sales du bloc moteur. Démontez l'appareil dans l'ordre suivant :

- enlevez le récepteur de pulpe ;
- enlevez le poussoir ;
- ouvrez les brides ;
- Retirez le couvercle.

3 Enlevez le récepteur de jus et le filtre (fig. 11).**4 Nettoyez tous les éléments à l'exception du bloc moteur à l'eau chaude savonneuse avec une brosse et rincez-les sous le robinet (fig. 12).**

Remarque : Toutes les pièces amovibles sont lavables au lave-vaisselle. Placez les pièces amovibles en plastique dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous qu'elles soient placées à bonne distance de l'élément chauffant.

5 Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Environnement

- 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 (fig. 13).

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 ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui l'empêche de fonctionner si les éléments n'ont pas été montés correctement. Éteignez l'appareil avant de vous en assurer.
Un bruit émane de l'appareil et une odeur désagréable se dégage. L'appareil est très chaud au toucher, de la fumée s'échappe, etc.	Vérifiez si un fruit ou un légume est bloqué dans le tamis. Si c'est le cas, éteignez l'appareil, enlevez le morceau bloqué et recommencez l'opération. Il est normal qu'un nouvel appareil dégage de la fumée ou une odeur désagréable lors des premières utilisations. Ce phénomène disparaît après quelques utilisations. L'appareil peut également dégager de la fumée et une légère odeur lors d'une utilisation prolongée. Dans ce cas, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 1 h. Si le problème persiste, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
Le filtre est bloqué.	Éteignez l'appareil, nettoyez la cheminée et le filtre, et pressez une quantité de fruits ou légumes moins importante.
Le filtre touche la cheminée ou vibre fortement en cours de fonctionnement.	Éteignez l'appareil et débranchez-le. Vérifiez que le filtre est placé correctement dans le récepteur de jus. Les nervures situées au bas du filtre doivent être alignées sur l'axe d'entraînement. Assurez-vous que le filtre n'est pas endommagé car toute fissure, craquelure, griffe ou autre irrégularité peut entraîner le dysfonctionnement de l'appareil. Si vous remarquez des fissures dans le filtre ou si celui-ci est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays pour que le filtre soit remplacé.
Des éclaboussures se produisent au niveau du bec verseur pendant la préparation du jus.	Le bec verseur est orienté vers le haut. Assurez-vous qu'il est orienté vers le bas lors de la préparation de jus.

Foire aux questions

Ce chapitre reprend les questions les plus fréquemment posées au sujet de l'appareil. Si vous ne trouvez pas la réponse à votre question ici, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
Pourquoi la pulpe est-elle encore humide ?	L'humidité de la pulpe dépend de la consistance des fruits et des légumes et de la quantité de fibres qu'ils contiennent (les fibres peuvent bloquer les orifices du tamis, le jus s'écoule alors dans le récepteur de pulpe et non dans le pichet). Pour extraire un maximum de jus des fruits et légumes, nettoyez le tamis après chaque utilisation. Introduisez les fruits et légumes à presser dans la cheminée de remplissage un par un et n'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir. Veuillez noter que quel que soit le type de centrifugeuse que vous utilisez, la pulpe sera toujours légèrement humide même si un maximum de jus a déjà été extrait.
Les fruits possédant une grande quantité de pigments peuvent-ils décolorer l'appareil ?	Une décoloration peut se produire lorsque vous pressez des fruits ou des légumes de couleur vive comme des carottes ou de la betterave. La plupart des taches peuvent être facilement enlevées en passant le ou les éléments décolorés au lave-vaisselle ou en les nettoyant à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Si les taches ne partent pas, essayez de l'huile de cuisine. Versez quelques gouttes d'huile de cuisine sur un torchon ou un essuie-tout et frottez les taches. Nettoyez ensuite les autres éléments au lave-vaisselle ou à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
Pourquoi l'appareil peut-il être utilisé en toute sécurité ?	L'appareil ne fonctionne pas tant que les brides ne sont pas correctement fixées. Ne mettez jamais vos doigts, ni aucun autre objet, dans la cheminée de remplissage pendant que l'appareil fonctionne afin d'éviter tout contact avec le tamis rotatif et les lames aiguisées.

Problème	Solution
Dois-je utiliser le pichet à chaque fois que je presse des fruits/légumes ?	Non, vous pouvez utiliser un verre au lieu du pichet si vous souhaitez obtenir une petite quantité. Cependant, si vous souhaitez obtenir du jus sans mousse, vous devez utiliser le pichet doté du séparateur de mousse.
Que dois-je faire si l'appareil est endommagé ?	Si un ou plusieurs éléments sont endommagés, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays pour remplacer l'élément endommagé.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

La vostra nuova centrifuga presenta uno speciale design, leggermente inclinato di 5 gradi verso il lato dell'apertura di erogazione, per versare più facilmente il succo.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Pestello
- B** Apertura inserimento cibo
- C** Coperchio
- D** Filtro
- E** Raccogli-succo
- F** Beccuccio
- G** Recipiente polpa
- H** Ganci
- I** Manopola di controllo
- J** Albero motore
- K** Motore
- L** Vano di avvolgimento cavi
- M** Coperchio bicchiere per il succo
- N** Separatore schiuma
- O** Bicchiere per il succo
- P** Spazzolina per la pulizia

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete il gruppo motore nell'acqua o in altri liquidi e non risciacquatelo sotto l'acqua del rubinetto.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllate che la tensione indicata sulla base dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Nel caso il filtro presenti incrinature o altri danni, non usate l'apparecchio e rivolgetevi al centro autorizzato Philips più vicino.
- Non inserite le dita né altri oggetti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. Servitevi soltanto del pestello.
- Non toccate le piccole lame poste alla base del filtro, poiché sono molto affilate.

Attenzione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllate che tutte le parti siano state montate correttamente.
- Quando usate l'apparecchio, controllate che entrambi i ganci siano bloccati.
- Sbloccate i ganci solo dopo aver spento l'apparecchio e quando il filtro ha smesso di ruotare.
- Non togliete il recipiente per la polpa mentre l'apparecchio è in funzione.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Predisposizione dell'apparecchio

- 1** Lavate tutti i componenti estraibili (consultate il capitolo "Pulizia").
- 2** Togliete il cavo di alimentazione dall'apposito scomparto situato nella parte posteriore dell'apparecchio (fig. 2).
- 3** Inserite il raccogli-succo nell'apparecchio (1). Quindi inserite il recipiente per la polpa, inclinandolo leggermente in avanti (2). Inserite in primo luogo la parte superiore del recipiente per la polpa e poi bloccate la parte inferiore (fig. 3).

Per svuotare il recipiente per la polpa mentre la centrifuga è in funzione, spegnete l'apparecchio e rimuovete con molta cautela il recipiente.

Nota: Dopo averlo svuotato, rimontate il recipiente per la polpa prima di continuare a spremere il succo.

- 4** Inserite il setaccio sul raccogli-succo (1). Mettete il coperchio sopra il setaccio e abbassatelo nella posizione corretta (2) (fig. 4).

Controllate che il setaccio sia montato correttamente sull'albero motore ("click").

Controllate sempre il filtro prima dell'uso. In caso di rotture o danni, non usate l'apparecchio e contattate il centro di assistenza Philips più vicino oppure portate l'apparecchio presso un rivenditore autorizzato.

- 5** Fissate i due ganci sul coperchio facendolo scattare in posizione (1). Allineate la scanalatura del pestello con la piccola protuberanza situata all'interno dell'apertura di inserimento cibo e fate scorrere il pestello nell'apertura di inserimento cibo (2) (fig. 5).

Controllate che i ganci siano ben fissati su entrambi i lati del coperchio.

- 6** Mettete il coperchio sul bicchiere per il succo in modo da evitare gli schizzi, quindi posizionate il bicchiere sotto il beccuccio (fig. 6).

- 7** Premete il beccuccio verso il basso prima di iniziare a spremere il succo.

Nota: Se sollevato, il beccuccio funziona da antigoccia quando l'apparecchio è spento. Se invece il beccuccio rimane sollevato mentre si sprema il succo, quest'ultimo fuoriesce.

Modalità d'uso dell'apparecchio

L'apparecchio funziona solo se tutte le parti sono montate correttamente e se il coperchio è debitamente bloccato con gli appositi ganci.

- 1** Lavate la frutta e/o la verdura e tagliatela eventualmente a pezzi per inserirla nell'apertura di inserimento cibo. (fig. 7)

- 2** Assicuratevi che il bicchiere per il succo sia posizionato sotto il beccuccio e che quest'ultimo sia posizionato verso il basso.
- 3** Per accendere l'apparecchio, ruotate la manopola di controllo sull'impostazione 1 (bassa velocità) o 2 (velocità normale). (fig. 8)
- 4** Mettete gli ingredienti a pezzettini nell'apertura di inserimento cibo e spingeteli delicatamente verso il filtro rotante usando il pestello (fig. 9).

Non esercitate una pressione eccessiva con il pestello per evitare di compromettere il risultato finale e per non bloccare il filtro.

Non inserite mai le dita o altri oggetti nell'apertura di inserimento cibo.

Dopo aver centrifugato tutti gli ingredienti e dopo che il flusso del succo si è arrestato, spegnete l'apparecchio e aspettate fino a quando il filtro smette di ruotare.

- 5** Spingete il beccuccio verso l'alto in modo da evitare che il succo fuoriesca.
- 6** Inserite l'apposito separatore di schiuma nel bicchiere per il succo (1) e posizionate il coperchio sul bicchiere per il succo (2). In tal modo, verterete il succo privo di schiuma. (fig. 10)

Nota: Se preferite lasciare un leggero strato di schiuma, non inserite il separatore di schiuma.

Nota: Se desiderate riporre il succo in frigo, assicuratevi che il coperchio sia posizionato sul bicchiere.

Ricetta

Zuppa di rafano

Ingredienti:

- 80 g di burro
- 1 litro di brodo vegetale
- 50 ml di succo di rafano (circa 1 radice)
- 250 ml di panna montata
- 125 ml di vino bianco
- Succo di limone
- sale
- 3-4 cucchiaini di farina

- 1** Pelate il rafano con un coltello.
- 2** Estraietene il succo.

Nota: Questo apparecchio può lavorare 4,8 kg di rafano in circa 1 minuto (senza contare il tempo necessario a rimuovere la polpa). Quando centrifugate il rafano, spegnete l'apparecchio, scollegate l'alimentazione e rimuovete la polpa dal contenitore, il coperchio e il setaccio dopo aver lavorato 1,2 kg di prodotto. Al termine della lavorazione, spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente.

- 3** Fate sciogliere il burro in una padella.
- 4** Aggiungete la farina ottenendo un sauté.
- 5** Aggiungete il brodo.
- 6** Aggiungete il succo di rafano.
- 7** Aggiungete la panna montata e il vino bianco.
- 8** Aggiungete il succo di limone e il sale a piacere.

Consigli

Preparazione

- Utilizzate frutta e verdura fresca, che contengono una quantità maggiore di succo. Sono particolarmente indicati ananas, barbabietole, sedano, mele, cetrioli, carote, spinaci, meloni, pomodori, melograne, arance e uva.
- Questo apparecchio non è indicato per la frutta che contiene amido, come banane, papaya, avocado, fichi e mango. Per frullare questo tipo di frutta, consigliamo di usare un robot da cucina o un frullatore, anche a immersione.
- Questo apparecchio non è adatto per centrifugare frutta o verdura particolarmente dura e/o fibrosa/ricca d'amido, come la canna da zucchero.
- Con questa centrifuga è possibile utilizzare anche le foglie e i piccioli (ad esempio di lattuga).
- Rimuovete il nocciolo da ciliegie, susine, pesche, ecc. Non è necessario rimuovere le parti interne o i semi da meloni, mele e uva.
- Non è necessario rimuovere le bucce sottili. Rimuovete solo le parti spesse che non si possono ingerire, ad esempio quelle delle arance, degli ananas, dei kiwi, dei meloni e delle barbabietole crude.
- La centrifuga consente di estrarre il succo anche dagli agrumi. Prima di estrarre il succo da questo tipo di frutta, vi consigliamo di rimuovere la buccia poiché quest'ultima potrebbe essere stata trattata chimicamente e la parte bianca potrebbe contenere dei composti dal sapore amaro che potrebbero influenzare il gusto della bevanda.

Estrazione del succo

- Quando preparate il succo di mela, ricordate che la densità del succo dipende dalla qualità di mele utilizzate. Più succosa sarà la mela e meno denso risulterà il succo. Scegliete il tipo di mela più adatto al succo che volete ottenere.
- Per la frutta/verdura dalla consistenza dura (ad esempio mele, barbabietole e carote) vi consigliamo di usare la velocità 2 (velocità normale). Per la frutta/verdura dalla consistenza morbida (ad esempio bacche, kiwi, uva, pomodori, cetrioli e melone) vi consigliamo di usare la velocità 1 (velocità bassa).
- Se utilizzate frutta morbida, inseritela nell'apertura un pezzo alla volta per estrarre la massima quantità di succo. Non esercitate pressione sulla frutta con il pestello.
- Per estrarre la massima quantità di succo, premete il pestello lentamente.

Come servire

- Se volete che il succo risulti chiaro e senza uno strato di schiuma, inserite il separatore schiuma nel bicchiere. In caso contrario, rimuovetelo.
- Il succo di mela annerisce rapidamente. Per rallentare questo processo, aggiungete alcune gocce di limone.
- Bevete il succo immediatamente dopo averlo spremuto. Se esposto all'aria, il succo perde gran parte del suo sapore e del valore nutritivo.

Informazioni su frutta e verdura

Frutta/Verdura	Vitamine/minerali	Kilojoule/calorie	Velocità centrifuga
Mele	Vitamina C	200 g = 150kj (72 calorie)	alta
Albicocche	Elevato contenuto di fibre, contiene potassio	30 g = 85kj (20 calorie)	bassa
Barbabietola	Buona fonte di acido folico, fibre, vitamina C e potassio	160 g = 190kj (45 calorie)	alta

Frutta/Verdura	Vitamine/minerali	Kilojoule/calorie	Velocità centrifuga
Mirtilli	Vitamina C	125 g = 295kj (70 calorie)	bassa
Cavolini di Bruxelles	Vitamina C, B B6, E, acido folico e fibre	100 g = 110kj (26 calorie)	bassa
Cavoli	Vitamina C, acido folico, potassio, vitamina B6 e fibre	100 g = 110kj (26 calorie)	alta
Carote	Vitamina A, C, B6 e fibre	120 g = 125kj (30 calorie)	alta
Sedano	Vitamina C e potassio	80 g = 55kj (7 calorie)	alta
Cetriolo	Vitamina C	280 g = 120kj (29 calorie)	bassa
Finocchi	Vitamina C e fibre	300 g = 145kj (35 calorie)	bassa
Uva	Vitamina C, B6 e potassio	125 g = 355kj (85 calorie)	bassa
Kiwi	Vitamina C e potassio	100 g = 100kj (40 calorie)	bassa
Meloni	Vitamina C, acido folico, fibre e vitamina A	200 g = 210kj (50 calorie)	bassa
Pesca noce	Vitamina C, B3, potassio e fibre	180 g = 355kj (85 calorie)	alta
Pesche	Vitamina C, B3, potassio e fibre	150 g = 205kj (49 calorie)	alta
Pere	Fibre	150 g = 250kj (60 calorie)	alta
Ananas	Vitamina C	150 g = 245kj (59 calorie)	alta
Lamponi	Vitamina C, ferro, potassio e magnesio	125 g = 130kj (31 calorie)	bassa
Pomodori	Vitamina C, fibre, vitamina E, acido folico e vitamina A	100 g = 90kj (22 calorie)	bassa

Pulizia

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

Per pulire più facilmente l'apparecchio, eseguite la pulizia subito dopo l'uso.

- 1** Spegnete l'apparecchio, togliete la spina dalla presa di corrente e aspettate che il filtro smetta di ruotare.
- 2** Togliete le parti sporche dal gruppo motore. Smontate l'apparecchio nell'ordine seguente:
 - Togliete il recipiente della polpa.
 - Togliete il pestello.
 - Aprite i ganci.
 - Rimuovete il coperchio.
- 3** Togliete il raccogli-succo insieme con il setaccio (fig. 11).
- 4** Pulite tutte le parti ad eccezione del gruppo motore utilizzando la spazzolina per la pulizia in acqua calda con un po' di detersivo per i piatti, quindi sciacquatele sotto l'acqua corrente (fig. 12).

Nota: Tutti i componenti estraibili sono lavabili in lavastoviglie. Lavate le parti in plastica estraibili appoggiandole sul ripiano superiore della lavastoviglie e assicurandovi che non si trovino in prossimità dell'elemento di riscaldamento.

5 Pulite il gruppo motore con un panno umido.

Non immergete mai la base motore nell'acqua e non sciacquatela mai sotto l'acqua corrente.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non gettate l'apparecchio tra i rifiuti domestici quando non viene più utilizzato, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 13).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.it oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di sicurezza e funziona soltanto se tutte le parti sono state montate correttamente. Controllate di aver montato tutte le parti in modo corretto, ma ricordate di spegnere l'apparecchio prima di eseguire questa operazione.
L'apparecchio produce eccessivo rumore, emette odori sgradevoli o fumo, è bollente al tatto, ecc.	Controllate se pezzi di frutta o verdura sono rimasti incastrati nel setaccio. In caso affermativo, spegnete l'apparecchio, rimuovete il pezzo incastrato e riavviate il sistema. È normale che un apparecchio nuovo produca un odore sgradevole o emetta un po' di fumo quando viene utilizzato per la prima volta. Il fenomeno scompare man mano che l'apparecchio viene utilizzato. Tale fenomeno si potrebbe presentare anche quando l'apparecchio viene utilizzato troppo a lungo. In questo caso spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare per 60 minuti. Se il problema persiste, contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.
Il filtro è bloccato.	Spegnete l'apparecchio, pulite l'apertura di inserimento cibo e centrifugate quantità più piccole di frutta e verdura.
Il filtro tocca l'apertura di riempimento cibo oppure vibra violentemente durante il funzionamento.	Spegnete l'apparecchio e togliete la spina dalla presa di corrente. Controllate che il filtro sia inserito correttamente sul raccogli-succo. Le nervature nella parte inferiore del filtro devono incastrarsi perfettamente sull'albero motore. Controllate che il filtro non sia danneggiato. Eventuali incrinature e crepe così come dischi allentati o altre irregolarità possono causare il cattivo funzionamento dell'apparecchio.
	Se rilevate incrinature o danni al filtro, non utilizzate più l'apparecchio e contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese per la sostituzione del filtro.

Problema	Soluzione
Il succo fuoriesce dal beccuccio durante la spremitura.	Il beccuccio è rialzato. Assicurarsi che il beccuccio si trovi rivolto verso il basso quando si sprema il succo.

Domande frequenti

Nella presente sezione sono riportate le domande più frequenti relative all'apparecchio. Se non riuscite a trovare una risposta esauritiva alla vostra domanda, rivolgetevi al Centro Assistenza Clienti del vostro paese.

Problema	Soluzione
Perché la polpa risulta umida?	L'umidità della polpa dipende dalla consistenza della frutta e della verdura e dalla quantità di fibra che contengono (la fibra può bloccare i fori del setaccio facendo riversare il succo nel contenitore della polpa invece che nel bicchiere). Per estrarre la quantità massima di succo dalla frutta o dalla verdura, pulite il setaccio dopo ogni utilizzo, mettete uno dopo l'altro i pezzi di frutta/verdura all'interno dell'apertura di inserimento e non esercitate troppa pressione con il pestello. Si noti che a prescindere dal tipo di centrifuga utilizzato, la polpa sarà sempre leggermente umida anche se è stata estratta la quantità massima di succo dalla frutta o dalla verdura.
La lavorazione di frutta con molto pigmento provoca lo scolorimento dell'apparecchio?	Lo scolorimento potrebbe verificarsi quando viene estratto il succo da frutta o verdura dai colori forti come carote o barbabietole. La maggior parte delle macchie può essere rimossa pulendo facilmente le parti scolorite in lavastoviglie o in acqua calda con un po' di detergente per piatti. Se le macchie sono difficili da rimuovere, provate ad usare dell'olio da cucina. Mettete qualche goccia di olio da cucina su uno strofinaccio per piatti o su un pezzo di carta da cucina e strofinatelo sulle macchie. Quindi pulite nuovamente le parti in lavastoviglie o in acqua calda con un po' di detergente per piatti.
Cosa rende questo apparecchio così sicuro?	L'apparecchio non funziona a meno che entrambi i morsetti non siano stati bloccati correttamente. Non dovete mai inserire le dita o altri oggetti all'interno dell'apertura di inserimento degli alimenti mentre il sistema è in funzione per evitare il contatto con il setaccio rotante e con le lame affilate.
È necessario usare il bicchiere della centrifuga tutte le volte che viene utilizzata?	No. Se desiderate estrarre solo una piccola quantità di succo, potete usare un bicchiere normale. Se desiderate ottenere un succo chiaro, tuttavia, è necessario usare il bicchiere della centrifuga con all'interno il separatore schiuma.
Cosa si deve fare se l'apparecchio risulta danneggiato?	Nel caso in cui una parte qualsiasi dell'apparecchio risulti danneggiata, non utilizzatelo più e contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese per la sostituzione della parte in questione.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome. Uw nieuwe sapcentrifuge heeft een speciaal, licht gekanteld ontwerp dat 5° naar voren helt aan de kant van de uitstroomopening voor het sap, om een maximale sapopbrengst te garanderen.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Stamper
- B** Vultrechter
- C** Deksel
- D** Filter
- E** Sapopvangbak
- F** Tuit
- G** Pulpopvangbak
- H** Klemmen
- I** Bedieningsknop
- J** Aandrijfas
- K** Motorunit
- L** Snoeropbergruimte
- M** Deksel van sapkan
- N** Schuimscheider
- O** Sapkan
- P** Schoonmaakborsteltje

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 de motorunit niet in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Als u barstjes in het filter ontdekt of het filter anderszins beschadigd is, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum.
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de vultrechter terwijl het apparaat loopt. Gebruik hiervoor uitsluitend de stamper.
- Raak de kleine messen onder in het filter niet aan. Deze zijn zeer scherp.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Zorg dat alle onderdelen op de juiste wijze zijn gemonteerd voordat u het apparaat inschakelt.
- Gebruik het apparaat alleen wanneer beide dekselklemmen vergrendeld zijn.
- Ontgrendel de klemmen pas nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld en het filter tot stilstand is gekomen.
- Verwijder de pulpovvangbak niet terwijl het apparaat loopt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Klaarmaken voor gebruik

- 1** Was alle afneembare onderdelen af (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
- 2** Trek het netsnoer uit de snoeropbergruimte aan de achterzijde van het apparaat (fig. 2).
- 3** Plaats de sapovvangbak in het apparaat (1). Plaats vervolgens de pulpovvangbak in het apparaat door deze licht naar voren te kantelen (2). Plaats eerst de bovenkant van de pulpovvangbak en druk vervolgens de onderkant op zijn plaats (fig. 3).

Als u de pulpovvangbak tijdens het maken van sap wilt legen, schakelt u het apparaat uit en verwijdt u voorzichtig de pulpovvangbak.

Opmerking: Bevestig de lege pulpovvangbak weer aan het apparaat voordat u verder gaat met sap bereiden.

- 4** Plaats het filter in de sapovvangbak (1). Houd het deksel boven het filter en laat het op zijn plaats zakken (2) (fig. 4).

Zorg ervoor dat het filter goed op de aandrijfas bevestigd is ('klik').

Controleer het filter voor ieder gebruik. Als u barstjes of beschadigingen ontdekt, gebruik het apparaat dan niet. Neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum of breng het apparaat naar uw dealer.

- 5** Duw de twee klemmen op het deksel om het deksel te vergrendelen ('klik') (1). Breng de gleuf in de stamper op één lijn met het uitsteekselje aan de binnenzijde van de vultrechter en schuif de stamper in de vultrechter (2) (fig. 5).

Zorg ervoor dat de klemmen aan beide zijden van het deksel goed vergrendeld zijn.

- 6** Plaats het deksel op de sapkan om spatten te voorkomen. Plaats de sapkan onder de tuit (fig. 6).

- 7** Druk de tuit naar beneden voordat u begint met het maken van sap.

Opmerking: Wanneer de tuit naar boven is gericht en het apparaat is uitgeschakeld, dient de tuit als druppelstop. Wanneer u echter de tuit tijdens het maken van sap naar boven gericht laat staan, spat er sap uit de tuit.

Het apparaat gebruiken

Het apparaat werkt alleen indien alle onderdelen goed bevestigd zijn en het deksel goed met de klemmen vergrendeld is.

- 1** Was het fruit en/of de groenten en snijd deze in stukken die in de vultrechter passen. (fig. 7)
- 2** Zorg ervoor dat de sapkan onder de tuit staat en dat de tuit naar beneden is gericht.
- 3** Draai de bedieningsknop naar stand 1 (lage snelheid) of 2 (normale snelheid) om het apparaat in te schakelen. (fig. 8)
- 4** Doe de voorgesneden stukken in de vultrechter en duw de stukken met de stamper voorzichtig naar beneden richting het ronddraaiende filter (fig. 9).

Oefen niet te veel druk uit op de stamper, omdat dit een negatief effect kan hebben op de kwaliteit van het sap. Het filter kan er zelfs door tot stilstand komen.

Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de vultrechter.

Verwerk alle ingrediënten en wacht totdat er geen sap meer uit de tuit stroomt. Schakel vervolgens het apparaat uit en wacht totdat het filter tot stilstand is gekomen.

- 5** Druk de tuit omhoog om te voorkomen dat er sap uit de tuit druppelt.
- 6** Schuif de schuimscheider in de sapkan (1) en plaats het deksel op de sapkan (2). Op deze manier blijft het schuim achter in de kan tijdens het uitschenken van het sap. (fig. 10)

Opmerking: Als u een drankje met een schuimlaag wilt, moet u de schuimscheider niet gebruiken.

Opmerking: Zorg ervoor dat u het deksel op de sapkan plaatst als u het sap in de koelkast wilt bewaren.

Recept

Mierikswortelsoep

Ingrediënten:

- 80 g boter
- 1 liter groentebouillon
- 50 ml mierikswortelsap (ongeveer 1 wortel)
- 250 ml ongeklopte slagroom
- 125 ml witte wijn
- Citroensap
- zout
- 3-4 theelepels bloem

- 1** Schil de mierikswortel met een mes.
- 2** Verwerk de mierikswortel tot sap.

Opmerking: Dit apparaat kan 4,8 kg mierikswortel verwerken in ongeveer 1 minuut (de tijd voor het verwijderen van de pulp niet meegerekend). Als u mierikswortelsap maakt, moet u het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en de pulp uit de pulpopvangbak, het deksel en de zeef verwijderen nadat u 1,2 kg hebt verwerkt. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur als u klaar bent met het verwerken van de mierikswortel.

- 3** Smelt de boter in een pan.
- 4** Sauteer de bloem kort.
- 5** Voeg de bouillon toe.

- 6** Voeg het mierikswortelsap toe.
- 7** Voeg de slagroom en de witte wijn toe.
- 8** Voeg naar smaak citroensap en zout toe.

Tips

Voorbereiding

- Gebruik verse vruchten en groenten omdat deze meer sap bevatten. Bij uitstek geschikt om te verwerken in een sapcentrifuge zijn ananas, rode bieten, bleekselderij, appels, komkommer, wortels, spinazie, meloen, tomaten, granaatappels, sinaasappels en druiven.
- Vruchten die zetmeel bevatten, zoals bananen, papaja's, avocado's, vijgen en mango's, zijn niet geschikt om in de sapcentrifuge te verwerken. Gebruik een keukenmachine, een blender of een staafmixer om deze vruchten te verwerken.
- De sapcentrifuge is niet geschikt voor het verwerken van zeer harde en/of vezelrijke of zetmeelrijke vruchten en groenten, zoals suikerriet.
- Bladeren en bladstelen van bijvoorbeeld sla kunnen ook in de sapcentrifuge worden verwerkt.
- Verwijder de pit uit kersen, pruimen, perziken enz. De kernen of zaden van fruit zoals meloenen, appels en druiven hoeft u niet te verwijderen.
- U hoeft dunne schilletjes en vliesjes niet te verwijderen. Verwijder alleen de dikke schillen die u niet zou eten, bijvoorbeeld die van sinaasappels, ananas, kiwi's, meloenen en ongekookte rode bieten.
- Met uw sapcentrifuge kunt u citrusvruchten persen. Wij raden u aan deze te schillen voor het persen, omdat de schil mogelijk is bespoten en omdat de witte binnenschil bitter smaakt en de smaak van het sap beïnvloedt.

Sap maken

- Als u appelsap maakt, onthoud dan dat de dikte van het sap afhangt van het soort appel dat u gebruikt. Hoe sappiger de appel, hoe dunner het sap wordt. Kies een appelsoort die het soort sap oplevert waarvan u houdt.
- Voor harde vruchten/groenten (bijv. appels, rode bieten en wortels) raden wij u aan snelheid 2 (normale snelheid) te gebruiken. Voor zacht fruit (bijv. bessen, kiwi's, druiven, tomaten, komkommers en meloen) raden wij u aan snelheid 1 (lage snelheid) te gebruiken.
- Als u sap van zacht fruit wilt maken, plaatst u de vruchten een voor een in de vultrechter voor een optimale sapopbrengst. Druk niet met de stamper op de vruchten.
- Om zoveel mogelijk sap te verkrijgen, moet u de stamper altijd langzaam naar beneden duwen.

Serveren

- Als u helder sap zonder schuimlaag wilt, plaatst u de schuimscheider in de kan. Als u troebel sap met een schuimlaag wilt, haalt u de schuimscheider uit de kan.
- Appelsap wordt heel snel bruin. U kunt dit proces vertragen door een paar druppels citroensap toe te voegen.
- Drink het sap meteen nadat u het hebt gemaakt. Als het enige tijd aan de lucht wordt blootgesteld, verliest het sap zijn smaak en zijn voedingswaarde.

Feiten over groenten en fruit

Fruit/groente	Vitaminen/mineralen	Kilojoules/Kilocalorieën	Snelheidsstand
Appels	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 kcal)	hoog
Abrikozen	Rijk aan voedingsvezels, bevatten kalium	30 g = 85 kJ (20 kcal)	laag

Fruit/groente	Vitaminen/mineralen	Kilojoules/Kilocalorieën	Snelheidsstand
Rode bieten	Goede bron van foliumzuur, voedingsvezel, vitamine C en kalium	160 g = 190 kJ (45 kcal)	hoog
Bosbessen	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 kcal)	laag
Spruiten	Vitamine C, B, B6, E, foliumzuur en voedingsvezel	100 g = 110 kJ (26 kcal)	laag
Kool	Vitamine C, foliumzuur, kalium, B6 en voedingsvezel	100 g = 110 kJ (26 kcal)	hoog
Wortels	Vitamine A, C, B6 en voedingsvezel	120 g = 125 kJ (30 kcal)	hoog
Bleekselderij	Vitamine C en kalium	80 g = 55 kJ (7 kcal)	hoog
Komkommer	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 kcal)	laag
Venkel	Vitamine C en voedingsvezel	300 g = 145 kJ (35 kcal)	laag
Druiven	Vitamine C, B6 en kalium	125 g = 355 kJ (85 kcal)	laag
Kiwi's	Vitamine C en kalium	100 g = 100 kJ (40 kcal)	laag
Meloen	Vitamine C, foliumzuur, voedingsvezel en vitamine A	200 g = 210 kJ (50 kcal)	laag
Nectarines	Vitamine C, B3, kalium en voedingsvezel	180 g = 355 kJ (85 kcal)	hoog
Perziken	Vitamine C, B3, kalium en voedingsvezel	150 g = 205 kJ (49 kcal)	hoog
Peren	Voedingsvezel	150 g = 250 kJ (60 kcal)	hoog
Ananas	Vitamine C	150 g = 245 kJ (59 kcal)	hoog
Frambozen	Vitamine C, ijzer, kalium en magnesium	125 g = 130 kJ (31 kcal)	laag
Tomaten	Vitamine C, voedingsvezel, vitamine E, foliumzuur en vitamine A	100 g = 90 kJ (22 kcal)	laag

Schoonmaken

Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

Het apparaat is gemakkelijker schoon te maken als u dat direct na gebruik doet.

- 1** Schakel het apparaat uit. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het filter tot stilstand is gekomen.
- 2** Verwijder de vuile onderdelen van de motorunit. Ga als volgt te werk:
 - Verwijder de pulpovangbak;
 - Verwijder de stamper;
 - Open de dekselklemmen;
 - Verwijder het deksel.

3 Verwijder de sapopvangbak samen met het filter (fig. 11).

4 Maak met het schoonmaakborsteltje alle onderdelen, met uitzondering van de motorunit, schoon in warm water met een beetje afwasmiddel en spoel ze af onder de kraan (fig. 12).

Opmerking: Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. Plaats de afneembare kunststofdelen in het bovenste rek van de vaatwasmachine. Controleer of deze niet te dicht bij het verwarmingselement zijn geplaatst.

5 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycleren. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 13).

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.nl) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is uitgerust met een beveiligingssysteem. Het werkt niet als de onderdelen niet op de juiste wijze zijn geplaatst. Controleer of de onderdelen op de juiste manier zijn geplaatst. Schakel het apparaat uit voordat u dit controleert.
Het apparaat maakt veel lawaai, geeft een onaangename geur af, is te heet om aan te raken, produceert rook enz.	Controleer of er fruit of groente in de zeef vastzit. Zo ja, schakel dan het apparaat uit, verwijder het stukje dat vastzit en begin opnieuw met sap maken. Het is normaal dat een nieuw apparaat bij het eerste gebruik een onaangename geur produceert of dat er klein beetje rook uit het apparaat komt. Dit houdt op nadat u het apparaat enkele keren hebt gebruikt. Het apparaat kan ook een onaangename geur produceren of een beetje rook verspreiden als het te lang is gebruikt. Schakel in dit geval het apparaat uit en laat het 60 minuten afkoelen. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land.
Het filter is geblokkeerd.	Schakel het apparaat uit, maak de vultrechter en het filter schoon en verwerk een kleinere hoeveelheid.
Het filter raakt de vultrechter of trilt sterk tijdens het verwerken van groente of fruit.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Controleer of het filter op de juiste manier in de sapopvangbak is geplaatst. De ribben aan de onderkant van het filter moeten precies op de aandrijf-as vallen. Controleer of het filter is beschadigd. Barstjes, haarscheurtjes, een losse raspschijf of andere afwijkingen kunnen een storing veroorzaken.

Probleem	Oplossing
	Als u barsten of beschadigingen in het filter ziet, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land voor vervanging van het filter.
Tijdens het maken van sap spat er sap uit de tuit.	De tuit is naar boven gericht. Zorg ervoor dat de tuit tijdens het maken van sap naar beneden is gericht.

Veelgestelde vragen

In dit hoofdstuk vindt u de meestgestelde vragen over het apparaat. Als u het antwoord op uw vraag niet kunt vinden, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oplossing
Waarom voelt de pulp nat aan?	Hoe nat de pulp is, hangt af van de consistentie van het fruit en de groenten en van de hoeveelheid vezels die zij bevatten (vezels kunnen de mazen van de zeef verstoppen, zodat het sap in de pulpvangbak stroomt in plaats van in de kan). Om de maximale hoeveelheid sap aan fruit of groenten te onttrekken, maakt u de zeef tussentijds regelmatig schoon, plaatst u de vruchten of de groente een voor een in de vultrechter en moet u niet te hard op de stamper drukken. Houd er rekening mee dat, ongeacht het type sapcentrifuge dat u gebruikt, de pulp altijd wat nat zal zijn, zelfs wanneer de maximale hoeveelheid sap aan het fruit of de groenten is onttrokken.
Resulteert het verwerken van vruchten met veel pigment in verkleuring van het apparaat?	Verkleuring kan voorkomen wanneer u sap van fruit of groenten met sterke kleuren maakt, zoals wortels of rode bieten. De meeste vlekken kunnen gemakkelijk worden verwijderd door het verkleurde onderdeel of de verkleurde onderdelen in de vaatwasmachine of in warm water met wat afwasmiddel schoon te maken. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, gebruik dan wat bakolie. Doe een paar druppels bakolie op een theedoek of een stuk keukenpapier en wrijf dit op de vlekken. Maak de onderdelen vervolgens opnieuw schoon in de vaatwasmachine of in warm water met wat afwasmiddel.
Wat maakt dit apparaat zo veilig?	Het apparaat werkt niet tenzij de beide klemmen goed op hun plaats zijn geklikt. Als het apparaat is ingeschakeld moet u echter nooit uw vingers of een vreemd voorwerp in de vultrechter steken om contact met de draaiende zeef en de scherpe messen van de zeef te voorkomen.
Moet ik elke keer dat ik sap maak de sapkan gebruiken?	Nee, u kunt een glas in plaats van de kan gebruiken als u slechts een kleine hoeveelheid sap wilt maken. Als u helder sap wilt, moet u echter wel de kan met de schuimscheider gebruiken.
Wat moet ik doen als het apparaat beschadigd is?	Als een onderdeel van het apparaat beschadigd is, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land voor vervanging van het beschadigde onderdeel.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Den nye juiceren har en spesiell og litt skrå utforming som lener seg 5° mot siden der saften renner ut, slik at mest mulig saft kommer ut.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Stapper
- B** Materør
- C** Løkk
- D** Filter
- E** Saftoppsamler
- F** Tut
- G** Fruktkjøttbeholder
- H** Klemmer
- I** Kontrollbryter
- J** Drivaksel
- K** Motorenhet
- L** Oppbevaringsrom for ledningen
- M** Løkk på juicemugge
- N** Skumskiller
- O** Juicemugge
- P** Rengjøringsbørste

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Ikke senk motorenheten ned i vann eller annen væske. Den må heller ikke skylles under rennende vann.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt nederst på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.
- Hvis du oppdager sprekker i filteret, eller hvis filteret er ødelagt på noen måte, må du ikke bruke apparatet mer. Ta kontakt med nærmeste Philips-servicesenter.
- Stikk aldri fingrene eller andre gjenstander inn i materøret mens apparatet går. Det er bare stapperen som skal brukes til dette.
- Ikke berør de små knivene i bunnen av filteret. De er svært skarpe.

Viktig

- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.

- Kontroller at alle delene er riktig montert før du slår på apparatet.
- Bruk apparatet bare når begge klemmene er låst.
- Bare lås opp klemmene når du har slått av apparatet og filteret har sluttet å rotere.
- Ikke ta av fruktkjøttbeholderen mens apparatet er i gang.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før bruk

- 1** Vask alle de avtakbare delene (se avsnittet Rengjøring).
- 2** Trekk ledningen ut fra oppbevaringsrommet bak på apparatet (fig. 2).
- 3** Sett saftoppsamleren i apparatet (1). Plasser fruktkjøttbeholderen i apparatet ved å stille den litt på skrå fremover (2). Sett inn toppen på fruktkjøttbeholderen først, og skyv deretter bunnen på plass (fig. 3).

Hvis du vil tømme fruktkjøttbeholderen når du bruker juiceren, slår du av apparatet og fjerner fruktkjøttbeholderen forsiktig.

Merk: Sett den tomme fruktkjøttbeholderen inn igjen før du fortsetter med pressingen.

- 4** Sett filteret i saftoppsamleren (1). Hold lokket over filteret, og sett det på plass (2) (fig. 4). Kontroller at filteret er festet ordentlig på drivakselen (du skal høre et klikk).

Kontroller alltid filteret før bruk. Hvis du oppdager sprekker eller skade, må du ikke bruke apparatet. Ta kontakt med nærmeste Philips-kundesenter eller ta med deg apparatet til forhandleren.

- 5** Fest de to klemmene på lokket for å låse det på plass (med et klikk) (1). Sett sporene i stapperen mot forhøyningen på innsiden av materøret, og skyv stapperen inn i materøret (2) (fig. 5).

Kontroller at klemmene sitter ordentlig på hver side av lokket.

- 6** Sett lokket på juicemuggen for å hindre spruting. Plasser juicemuggen under tuten (fig. 6).
- 7** Skyv tuten nedover før du begynner pressingen.

Merk: Når tuten peker oppover, fungerer den som en dryppstopp når apparatet er slått av. Hvis du imidlertid lar tuten peke oppover når du presser juice, spruter juicen ut av tuten.

Bruke apparatet

Apparatet fungerer bare når alle delene er satt sammen riktig, og lokket er låst på plass med klemmene.

- 1** Vask frukten og/eller grønnsakene, og del dem i biter som får plass i materøret. (fig. 7)
- 2** Kontroller at juicemuggen er plassert under tuten, og at tuten peker nedover.
- 3** Vri kontrollbryteren til innstilling 1 (lav hastighet) eller 2 (normal hastighet) for å slå på apparatet. (fig. 8)
- 4** Legg de delte bitene i materøret, og trykk dem forsiktig ned mot det roterende filteret med stapperen (fig. 9).

Ikke bruk for mye makt på stapperen. Det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet, og det kan også føre til at filteret stopper.

Stikk aldri fingrene eller gjenstander ned i materøret.

Når du har presset alle ingrediensene og det ikke kommer ut mer juice, slår du av apparatet og venter til filteret har sluttet å rotere.

5 Skyv tuten oppover for å forhindre at juicen drypper fra tuten.

6 Skyv skumskilleren på juicemuggen (1), og sett lokket på juicemuggen (2). Slik holdes skummet i muggen når du serverer juicen. (fig. 10)

Merk: Hvis du vil at drikken skal ha litt skum på toppen, bruker du ikke skumskilleren.

Merk: Hvis du vil oppbevare juicen i kjøleskapet, må du kontrollere at lokket sitter på juicemuggen.

Oppskrift

Pepperrotsuppe

Ingredienser:

- 80 g smør
- 1 liter grønnsaksbuljong
- 50 ml pepperrotjuice (cirka 1 rot)
- 250 ml kremfløte
- 125 ml hvitvin
- Sitronsaft
- salt
- 3–4 ss mel

1 Skrell pepperroten med en kniv.

2 Press pepperroten.

Merk: Dette apparatet kan tilberede 4,8 kg pepperrot på cirka 1 minutt (ikke inkludert tiden det tar å fjerne kjøttet). Når du lager pepperrotjuice, må du slå av og koble fra apparatet og fjerne fruktkjøttet fra fruktkjøttbeholderen, lokket og silen etter at du har tilberedt 1,2 kg. Når du er ferdig med å tilberede pepperroten, slår du av apparatet og lar det avkjøles til romtemperatur.

3 Smelt smøret i en stekepanne.

4 Sauter melet lett.

5 Tilsett buljongen.

6 Tilsett pepperrotjuicen.

7 Tilsett kremfløten og hvitvinen.

8 Tilsett sitronsaft og salt etter smak.

Tips

Tilberedelse

- Bruk fersk frukt og ferske grønnsaker siden disse inneholder mer juice. Ananas, rødbeter, selleristenger, epler, agurker, gulrøtter, spinat, meloner, tomater, granatepler, appelsiner og druer er spesielt godt egnet til pressing i juiceren.
- Frukt som inneholder stivelse, for eksempel bananer, papaya, avokado, fiken og mango, egner seg ikke i juiceren. Bruk i stedet en foodprocessor, hurtigmikser eller minimikser til å bearbeide denne typen frukt.
- Saftsentrifugen er ikke egnet til frukt og grønnsaker som er veldig harde, eller som har mange fibre eller mye stivelse, for eksempel sukkerrør.
- Blad og bladstilk fra for eksempel salat kan også presses i juiceren.

- Fjern steiner fra kirsebær, plommer, ferskener osv. Du trenger ikke å fjerne kjerner eller frø fra frukter som meloner, epler og druer.
- Du trenger ikke skrelle frukt eller grønnsaker med tynt skall. Fjern bare tykke skall du ikke spiser, f.eks. på appelsiner, ananas, kiwi, meloner og rå rødbeter.
- Du kan bruke juiceren til å presse sitrusfrukter. Vi anbefaler at du skreller dem før du presser dem, ettersom skallet kan være behandlet med kjemikalier, og fordi det hvite på sitrusfrukter inneholder bitre smaksstoffer som påvirker smaken på juice.

Juicepressing

- Når du lager eplejuice, må du huske på at tykkelsen på eplejuicen er avhengig av hvilken epletype du bruker. Jo saftigere eplet er, desto tynnere blir juice. Velg en epletype som gir den juice du vil ha.
- For harde frukter/grønnsaker (f.eks. epler, rødbeter og gulrot) anbefaler vi at du bruker hastighet 2 (normal hastighet). For myke frukter (f.eks. bær, kiwi, druer, tomat, agurk og melon) anbefaler vi at du bruker hastighet 1 (lav hastighet).
- Hvis du presser myke frukter, må du plassere fruktene i materøret én om gangen for å få en optimal mengde juice. Ikke press stapperen ned på fruktene med kraft.
- Du bør alltid presse stapperen sakte ned for å få mest mulig juice.

Servering

- Hvis du vil ha klar juice uten skumlag, setter du inn skumskilleren i muggen. Hvis du vil ha uklar juice med et skumlag, fjerner du skumskilleren fra muggen.
- Eplejuice blir fort brun. Du kan motvirke dette ved å tilsette noen dråper sitronsaft.
- Drikk juice umiddelbart etter at den er presset. Hvis den blir stående i kontakt med luften, mister den etter en stund mye av smaken og næringsinnholdet.

Fakta om frukt og grønnsaker

Frukt/ grønnsak	Vitaminer/mineraler	Kilojoule/kalorier	Hastighet på saftpresse
Epler	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 kalorier)	høy
Aprikoser	Mye kostfiber. Inneholder kalium.	30 g = 85 kJ (20 kalorier)	lav
Rødbete	God kilde for folat, kostfiber, vitamin C og kalium	160 g = 190 kJ (45 kalorier)	høy
Blåbær	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 kalorier)	lav
Rosenkål	Vitamin C, B, B6, E, folat og kostfiber	100 g = 110 kJ (26 kalorier)	lav
Kål	Vitamin C, folat, kalium, B6 og kostfiber	100 g = 110 kJ (26 kalorier)	høy
Gulrøtter	Vitamin A, C, B6 og kostfiber	120 g = 125 kJ (30 kalorier)	høy
Selleri	Vitamin C og kalium	80 g = 55 kJ (7 kalorier)	høy
Agurk	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 kalorier)	lav
Fennikel	Vitamin C og kostfiber	300 g = 145 kJ (35 kalorier)	lav
Druer	Vitamin C, B6 og kalium	125 g = 355 kJ (85 kalorier)	lav

Frukt/ grønnsak	Vitaminer/mineraler	Kilojoule/kalorier	Hastighet på saftpresse
Kiwi	Vitamin C og kalium	100 g = 100 kj (40 kalorier)	lav
Meloner	Vitamin C, folat, kostfiber og vitamin A	200 g = 210 kj (50 kalorier)	lav
Nektarin	Vitamin C, B3, kalium og kostfiber	180 g = 355 kj (85 kalorier)	høy
Fersken	Vitamin C, B3, kalium og kostfiber	150 g = 205 kj (49 kalorier)	høy
Pære	Kostfiber	150 g = 250 kj (60 kalorier)	høy
Ananas	Vitamin C	150 g = 245 kj (59 kalorier)	høy
Bringebær	Vitamin C, jern, kalium og magnesium	125 g = 130 kj (31 kalorier)	lav
Tomater	Vitamin C, kostfiber, vitamin E, folat og Vitamin A	100 g = 90 kj (22 kalorier)	lav

Rengjøring

Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som alkohol, bensin eller aceton til å rengjøre apparatet.

Det er enklest å rengjøre apparatet umiddelbart etter bruk.

1 Slå av apparatet. Trekk ut støpselet, og vent til filteret har sluttet å rotere.

2 Ta de skitne delene av motorenheten. Demonter apparatet i denne rekkefølgen:

- Fjern fruktkjøttbeholderen.
- Fjern stapperen.
- Åpne klemmene.
- Ta av lokket.

3 Fjern saftoppsamlern sammen med filteret (fig. 11).

4 Rengjør alle delene bortsett fra motorenheten med en oppvaskbørste og varmt vann med litt oppvaskmiddel, og skyll dem under springen (fig. 12).

Merk: Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskinen. Plasser de avtakbare plastdelene i den øverste kurven i oppvaskmaskinen. Kontroller at de er plassert på god avstand fra varmeelementet.

5 Tørk av motorenheten med en fuktig klut.

Motorenheten må aldri dypes i vann eller skylles under springen.

Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 13).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor.

Problem	Løsning
Apparatet virker ikke.	Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsmekanisme. Hvis delene ikke er riktig montert, fungerer ikke apparatet. Kontroller at alle delene sitter ordentlig på plass. Husk å slå av apparatet før du gjør dette.
Apparatet lager mye lyd, lukter ubehagelig, er for varmt til å berøres, avgir røyk, osv.	Kontroller om frukt eller grønnsaker sitter fast i silen. Hvis det er tilfellet, slår du av apparatet, fjerner biten som sitter fast, og begynner å presse juice på nytt. Det er vanlig at et nytt apparat avgir en ubehagelig lukt eller litt røyk første gang det brukes. Fenomenet stopper etter at du har brukt apparatet noen ganger. Apparatet kan også avgir en ubehagelig lukt eller røyk hvis det brukes for lenge. I et slikt tilfelle slår du av apparatet og lar det avkjøles i 60 minutter. Hvis problemet vedvarer, må du ta kontakt med Philips' forbrukerstøtte i landet der du bor.
Filteret er blokkert.	Slå av apparatet, rengjør materøret og filteret, og bruk mindre mengder ingredienser.
Filteret berører materøret eller vibrerer kraftig under pressingen.	Slå av apparatet, og dra ut støpselet. Kontroller at filteret er satt riktig inn i saftoppsamlere. Riflene i bunnen av filteret må passe i drivakselen. Kontroller om filteret er skadet. Sprekker, rifter, en løs gitterskive eller andre uregelmessigheter kan føre til feil. Hvis du oppdager sprekker eller skader på filteret, må du slutte å bruke apparatet og ta kontakt med Philips' forbrukerstøtte i landet der du bor, for å få et nytt filter.
Det spruter juice ut av tuten under pressing.	Tuten står vendt oppover. Kontroller at tuten peker nedover under pressing.

Vanlige spørsmål

I dette avsnittet finner du en oversikt over de vanligste spørsmålene som stilles om apparatet. Hvis du ikke finner svar på spørsmålet ditt her, kan du ta kontakt med forbrukerstøtten der du bor.

Problem	Løsning
Hvorfor føles fruktkjøttet vått?	Hvor vått fruktkjøttet er, avhenger av konsistensen til fruktene og grønnsakene og hvor mye fiber de består av (fibre kan blokkere nettinghullene i silen slik at juiceen strømmer inn i fruktkjøttbeholderen i stedet for i muggen). For å få ut maksimalt med juice fra fruktene og grønnsakene må du rengjøre silen mellom omgangene, plassere det som skal presses i materøret én om gangen og ikke bruke for mye kraft på stapperen. Vær oppmerksom på at uansett hva slags juicer du bruker, vil fruktkjøttet alltid være litt vått, selv om juiceren allerede har presset ut så mye juice som mulig fra fruktene og grønnsakene.
Kan bearbeiding av frukter med sterke pigmenter føre til at apparatet blir misfarget?	Misfarging kan skje når du presser frukter eller grønnsaker som har en sterk farge, f.eks. gulrot eller rødbete. De fleste slike flekker kan enkelt fjernes ved å rengjøre misfargede deler i oppvaskmaskinen eller i varmt vann med litt oppvaskmiddel. Hvis flekkene er vanskelige å fjerne, kan du prøve å bruke matlagingsolje. Hell et par dråper matlagingsolje på et kjøkkenhåndkle eller et tørkepapir og gni på flekkene. Rengjør deretter delene igjen i oppvaskmaskinen eller i varmt vann med litt oppvaskmiddel.
Hva gjør at dette apparatet er trygt å bruke?	Apparatet fungerer ikke med mindre begge klemmene har blitt satt ordentlig på plass. Du må imidlertid aldri putte fingrene eller en gjenstand ned i materøret når apparatet kjører, dette for å unngå at du kommer i kontakt med den roterende silen og de skarpe knivkantene.
Må jeg bruke juicemuggen hver gang jeg presser juice?	Nei, du kan bruke et glass i stedet for muggen hvis du bare vil ha en liten mengde juice. Hvis du imidlertid vil ha klar juice, må du bruke muggen med innsatt skumskiller.
Hva må jeg gjøre hvis apparatet skades?	Hvis en del av apparatet skades, må du slutte å bruke apparatet og ta kontakt med Philips' forbrukerstøtte i landet der du bor, for å få skiftet ut den ødelagte delen.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

A sua nova centrífugadora tem um design especial, com uma ligeira inclinação de 5° para o lado da abertura de saída do sumo para garantir que todo o sumo é extraído.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Pressor
- B** Tubo dos alimentos
- C** Tampa
- D** Filtro
- E** Colector do sumo
- F** Bico
- G** Recipiente para a polpa
- H** Grampos
- I** Botão de controlo
- J** Veio do motor
- K** Motor
- L** Compartimento para arrumação do fio
- M** Tampa do jarro do sumo
- N** Separador de espuma
- O** Jarro do sumo
- P** Escova de limpeza

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água ou outro líquido, nem o enxagúe à torneira.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outros componentes estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Se detectar rachas no filtro ou se o filtro estiver de alguma forma danificado, deixe de utilizar o aparelho e contacte o centro de assistência Philips mais próximo.
- Nunca introduza os dedos nem objectos no tubo dos alimentos com o aparelho em funcionamento. Utilize apenas o pressor para esta finalidade.
- Não toque nas lâminas pequenas na base do filtro, uma vez que são muito afiadas.

Cuidado

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Certifique-se de que todas as peças estão correctamente montadas antes de ligar o aparelho.
- O aparelho só pode ser utilizado com os dois grampos fechados.
- Abra os grampos apenas depois de desligar o aparelho e quando o filtro parar de rodar.
- Não retire o recipiente para a polpa com o aparelho a trabalhar.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Preparar para a utilização

- 1** Lave todas as peças desmontáveis (consulte o capítulo “Limpeza”).
- 2** Puxe o fio de alimentação para fora do compartimento de arrumação na parte de trás do aparelho (fig. 2).
- 3** Coloque o colector do sumo no aparelho (1); instale o recipiente para a polpa no aparelho, inclinando-o ligeiramente para a frente (2). Introduza primeiro a extremidade superior e depois empurre até ao fim a extremidade inferior (fig. 3).

Se desejar esvaziar o recipiente para a polpa enquanto utilizar o aparelho, desligue o espremedor e retire o recipiente com cuidado.

Nota: Volte a montar o recipiente para a polpa vazio antes de continuar a fazer o sumo.

- 4** Coloque o filtro no colector do sumo (1) e segure a tampa sobre o filtro e baixe-a, colocando-a na posição correcta (2) (fig. 4).

Certifique-se de que o filtro fica bem assente sobre o veio do motor ('clique').

Verifique sempre o filtro antes de o utilizar. Se detectar fendas ou danos, não utilize o aparelho. Contacte o centro de assistência Philips mais próximo ou leve o aparelho ao seu distribuidor.

- 5** Encaixe os dois grampos na tampa para os fechar ('clique'). (1). Alinhe a ranhura no pressor com a pequena saliência no interior do tubo de alimentação e encaixe o pressor no tubo de alimentação (2) (fig. 5).

Certifique-se de que os grampos estão fechados e em posição de ambos os lados da tampa.

- 6** Coloque a tampa no jarro de sumo para evitar salpicos. Coloque o jarro por baixo do bico (fig. 6).

- 7** Empurre o bico para baixo antes de começar a espremer.

Nota: Quando o bico se encontra na posição para cima, funciona como um colector de pingos quando o aparelho está desligado. No entanto, se deixar o bico na posição para cima ao espremer, o sumo esguicha do bico.

Utilizar o aparelho

O aparelho funciona apenas quando todas as peças estão devidamente montadas e quando a tampa está correctamente fixada com os grampos.

- 1** Lave a fruta e/ou os legumes e corte-os em pedaços que caibam no tubo de alimentação. (fig. 7)
- 2** Certifique-se de que o jarro está colocado por baixo do bico e de que o bico está voltado para baixo.
- 3** Rode o botão de controlo para a definição 1 (velocidade baixa) ou 2 (velocidade normal) para ligar o aparelho. (fig. 8)
- 4** Coloque os pedaços previamente cortados dentro do tubo de alimentação e, com o pressor, empurre com cuidado contra o filtro em rotação (fig. 9).

Não faça demasiada força no pressor porque isso pode afectar a qualidade do resultado final e pode até fazer com que o filtro pare de girar.

Nunca introduza os seus dedos ou qualquer objecto dentro do tubo dos alimentos.

Quando tiver preparado todos os ingredientes e o fluxo de sumo parar, desligue o espremedor e aguarde que o filtro pare de girar.

- 5** Empurre o bico para cima para evitar pingos do bico.
- 6** Coloque o separador de espuma no jarro de sumo (1) e feche o jarro (2). Deste modo, a espuma permanece no jarro quando verte o sumo. (fig. 10)

Nota: Se gostar da bebida com uma camada de espuma, não utilize o separador de espuma.

Nota: Se pretender guardar o sumo no frigorífico, coloque a tampa no jarro de sumo.

Receita

Sopa de rábano

Ingredientes:

- 80g de manteiga
- 1 litro de caldo de legumes
- 50ml de sumo de rábano (aprox. 1 tubérculo)
- 250 ml de natas para bater
- 125 ml de vinho branco
- Sumo de limão
- sal
- 3-4 colheres de sopa de farinha

- 1** Descasque o rábano com uma faca.
- 2** Extraia o sumo do rábano.

Nota: Este aparelho tem capacidade para processar 4,8 kg de rábano em cerca de 1 minuto (não incluindo o tempo necessário para remover a polpa). Quando espremer o rábano, desactive e desligue o aparelho e retire a polpa do respectivo recipiente, a tampa e o coador depois de ter processado 1,2 kg. Depois de acabar de processar o rábano, desligue o aparelho e deixe arrefecer à temperatura ambiente.

- 3** Derreta a manteiga numa frigideira.
- 4** Salteie ligeiramente a farinha.
- 5** Junte o caldo.

- 6** Junte o sumo do rábano.
- 7** Junte as natas e o vinho branco.
- 8** Junte o sumo de limão e tempere com sal a gosto.

Sugestões

Preparação

- Utilize fruta e legumes frescos porque contêm mais sumo. Ananás, beterraba, aipo, maçã, pepino, cenoura, espinafres, melão, tomate, romã, laranjas e uvas são particularmente indicados para processar nesta centrifugadora.
- Os frutos que contenham amido, como as bananas, as papaías, os abacates, os figos e as mangas não são próprios para esta centrifugadora. Use um robot de cozinha, uma liquidificadora ou uma varinha mágica para processar este tipo de frutos.
- A centrifugadora não é própria para preparar frutos ou legumes muito duros e/ou fibrosos ou com muito amido, como é o caso da cana-de-açúcar.
- As folhas e os talos, por exemplo no caso da alface, também podem ser processados na centrifugadora.
- Retire os caroços das cerejas, ameixas, pêssegos, etc. Não tem de retirar os caroços ou as sementes de frutas como melões, maçãs e uvas.
- Não é preciso tirar as cascas se forem finas. Só é preciso retirar as cascas não comestíveis, por exemplo, a casca das laranjas, do ananás, do quivi, do melão e da beterraba crua.
- Pode fazer sumo a partir de citrinos com a sua centrifugadora. É aconselhável descascá-los antes de os espremer porque a casca pode ter sido quimicamente tratada e porque a parte branca contém compostos amargos que influenciam o sabor do sumo.

Sumos

- Quando preparar sumo de maçã, não se esqueça que a espessura do sumo depende da qualidade da maçã usada. Quanto mais sumarenta for a maçã, menos espesso será o sumo. Escolha um tipo de maçã que produza o sumo de que mais gosta.
- Para frutas/legumes duros (por exemplo maçãs, beterrabas e cenouras) é aconselhável utilizar a velocidade 2 (velocidade normal). Para fruta macia (por exemplo frutos silvestres, quivi, uvas, tomates, pepinos e melão) é aconselhável utilizar a velocidade 1 (velocidade baixa).
- Se prepara sumo a partir de frutas macias, ponha a fruta no tubo de alimentação uma a uma para obter uma saída de sumo ideal. Não exerça pressão sobre a fruta com o pressor.
- Para extrair o máximo de sumo, deve empurrar o pressor lentamente.

Servir

- Se quiser obter um sumo límpido, sem camada de espuma, coloque o separador de espuma no jarro. Se quiser obter um sumo opaco com uma camada de espuma, retire o separador de espuma do jarro.
- O sumo de maçã oxida muito rapidamente. Para retardar esse processo, adicione umas gotas de sumo de limão.
- Deve beber o sumo logo após a sua preparação. Se ficar exposto ao ar durante algum tempo, o sumo perde o seu sabor e valor nutricional.

Alguns factos sobre a fruta e os legumes

Fruta/legumes	Vitaminas/minerais	Quilojoules/ calorias	Velocidade de processamento
Maças	Vitamina C	200 g=150 kJ (72 cal.)	alta
Damascos	Ricos em fibras dietéticas, contêm potássio	30 g=85 kJ (20 cal.)	baixa
Beterraba	Boa fonte de folatos, fibras dietéticas, vitamina C e potássio	160 g=190 kJ (45 cal.)	alta
Mirtilo	Vitamina C	125 g=295 kJ (70 cal.)	baixa
Couves de Bruxelas	Vitaminas C, B, B6, E, folatos e fibras dietéticas	100 g=110 kJ (26 cal.)	baixa
Couve	Vitamina C, folatos, potássio, B6 e fibras dietéticas	100 g=110 kJ (26 cal.)	alta
Cenouras	Vitaminas A, C, B6 e fibras dietéticas	120 g=125 kJ (30 cal.)	alta
Aipo	Vitamina C e potássio	80 g=55 kJ (7 cal.)	alta
Pepino	Vitamina C	280 g=120 kJ (29 cal.)	baixa
Funcho	Vitamina C e fibras dietéticas	300 g=145 kJ (35 cal.)	baixa
Uvas	Vitamina C, B6 e potássio	125 g=355 kJ (85 cal.)	baixa
Kiwis	Vitamina C e potássio	100 g=100 kJ (40 cal.)	baixa
Melão	Vitamina C, folatos, fibras dietéticas e vitamina A	200=210 kJ (50 cal.)	baixa
Nectarinas	Vitamina C, B3, potássio e fibras dietéticas	180 g=355 kJ (85 cal.)	alta
Pêssegos	Vitamina C, B3, potássio e fibras dietéticas	150 g=205 kJ (49 cal.)	alta
Peras	Fibras dietéticas	150 g=250 kJ (60 cal.)	alta
Ananás	Vitamina C	150 g=245 kJ (59 cal.)	alta
Framboesas	Vitamina C, ferro, potássio e magnésio	125 g=130 kJ (31 cal.)	baixa
Tomate	Vitamina C, fibras dietéticas, vitamina E, folatos e vitamina A	100 g=90 kJ (22 cal.)	baixa

Limpeza

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como álcool, petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

É mais fácil limpar o aparelho imediatamente após cada utilização.

1 Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada eléctrica e aguarde que o filtro pare de girar.

2 Retire as peças sujas da unidade do motor. Desmonte o aparelho pela seguinte ordem:

- Retire o recipiente para a polpa;
- Retire o pressor;
- Abra os grampos;
- Retire a tampa.

3 Retire o colector do sumo juntamente com o filtro (fig. 11).

4 Limpe todas as peças, excepto o motor, com a escova de limpeza em água quente com uma quantidade reduzida de detergente para a loiça e enxágue com água corrente (fig. 12).

Nota: Todas as peças desmontáveis podem ser lavadas na máquina da loiça. Coloque as peças plásticas desmontáveis no tabuleiro superior da máquina de lavar. Certifique-se de que ficam afastadas da resistência.

5 Limpe a unidade do motor com um pano húmido.

Nunca mergulhe o motor em água nem o enxágue à torneira.

Meio ambiente

- No final da vida útil do aparelho, não o elimine com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 13).

Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente Philips no seu país (poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não houver um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente do seu país.

Problema	Solução
O aparelho não funciona.	Este aparelho está equipado com um sistema de segurança. Se as peças não estiverem montadas correctamente, o aparelho não funcionará. Verifique se as peças foram colocadas na posição certa, mas não se esqueça de desligar primeiro o aparelho.

Problema	Solução
O aparelho faz muito ruído, liberta um odor desagradável, aquece muito, deita fumo, etc.	Verifique se fica presa fruta ou verdura no crivo. Se assim for, desligue o aparelho, remova os pedaços presos e continue a preparar o sumo. É muito comum que um aparelho novo exale um cheiro desagradável ou liberte algum fumo durante as primeiras utilizações. O fenómeno cessa ao fim de algumas utilizações do aparelho. O aparelho também pode exalar um cheiro desagradável ou libertar fumo se for utilizado durante demasiado tempo. Neste caso desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 60 minutos. Se o problema persistir, contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país.
O filtro está bloqueado.	Desligue o aparelho, limpe o tubo dos alimentos e o filtro, e prepare quantidades mais pequenas.
O filtro toca no tubo dos alimentos ou vibra fortemente durante o processamento.	Desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Verifique se o filtro foi bem montado no colector do sumo. As saliências da base do filtro devem encaixar perfeitamente no veio do motor. Verifique se o filtro está danificado. Fendas, fissuras, um disco de ralar solto ou quaisquer outras irregularidades podem provocar o mau funcionamento do aparelho. Se detectar fissuras ou danos no filtro, não volte a utilizar o aparelho e contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país para substituir o filtro.
Esguicha sumo do bico ao espremer.	O bico está voltado para cima. Certifique-se de que o bico está voltado para baixo ao espremer.

Perguntas mais frequentes

Este capítulo apresenta as perguntas mais frequentes sobre o aparelho. Se não conseguir encontrar a resposta à sua pergunta, contacte o Centro de Assistência Philips do seu país.

Problema	Solução
Por que razão a polpa está húmida?	A humidade da polpa depende da consistência das frutas e legumes e da quantidade de fibra que contém (a fibra pode bloquear os orifícios da malha do crivo fazendo com que o sumo flua para o recipiente de polpa em vez de fluir para o jarro). Para extrair a máxima quantidade de sumo das frutas ou legumes, limpe o crivo entre porções, ponha os ingredientes a preparar no tubo de alimentação um por um e não exerça pressão sobre o pressor. Tenha em atenção que, independentemente do tipo de centrifugadora que utilizar, a polpa será sempre ligeiramente húmida, ainda que a centrifugadora já tenha extraído a quantidade máxima de sumo das frutas ou legumes.
O processamento de frutas com demasiado pigmento provoca a descoloração do aparelho?	A descoloração pode ocorrer quando prepara sumos de frutas ou legumes com cores fortes tal como cenouras ou beterraba. A maioria das manchas pode ser facilmente removida limpando a peça ou as peças descoloradas na máquina de lavar loiça ou em água quente com algum detergente da loiça. Se tiver dificuldade em retirar as manchas, tente utilizar um pouco de óleo de cozinha. Ponha algumas gotas de óleo num pano da loiça ou num pedaço de papel de cozinha e esfregue as manchas. Depois lave as peças novamente na máquina de lavar loiça ou em água quente com algum detergente de lavar loiça.

Problema	Solução
O que torna este aparelho tão seguro?	O aparelho só funciona se ambos os grampos estiverem adequadamente encaixados. No entanto, nunca deve colocar os dedos ou objectos no tubo de alimentação enquanto o aparelho está em funcionamento, para evitar entrar em contacto com o crivo rotativo e respectivas lâminas afiadas.
Tenho que utilizar o jarro de sumo cada vez que preparo sumo?	Não, pode usar um copo em vez do jarro se pretender obter apenas uma pequena quantidade de sumo. No entanto, se quiser obter um sumo límpido, terá de utilizar o jarro com o separador de espuma.
O que eu tenho que fazer se o aparelho for danificado?	Se qualquer peça do aparelho for danificada, não volte a utilizar o aparelho e entre em contacto com o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país para substituir a peça danificada.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Den här juicemaskinen är speciellt utformad med 5 graders lutning åt juiceöppningens sida, så att det kommer ut så mycket juice som möjligt.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Presskloss
- B** Matningsrör
- C** Lock
- D** Filter
- E** Juicetratt
- F** Pip
- G** Fruktköttsbehållare
- H** Spännen
- I** Kontrollvred
- J** Drivaxel
- K** Motorenhet
- L** Sladdförvaringsutrymme
- M** Lock till juicekanna
- N** Skumseparator
- O** Juicekanna
- P** Rengöringsborste

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk aldrig ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska och skölj den inte under kranen.

Varning

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida stämmer överens med den lokala nätspänningen innan du kopplar in apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan komponent är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.
- Om du upptäcker sprickor i filtret eller om filtret är skadat ska du inte använda apparaten, utan kontakta närmaste Philips-serviceombud.
- Stick aldrig ned fingrarna eller något föremål i matningsröret när apparaten är igång. Använd endast pressklossen i matningsröret.
- Rör inte vid de små knivbladen i botten på filtret. De är mycket vassa.

Varning!

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Kontrollera att alla delar sitter rätt innan du startar apparaten.
- Använd bara apparaten när båda spännena är uppfällda.

- Fäll inte ned spännena förrän du har stängt av apparaten och filtret har slutat rotera.
- Ta inte bort fruktkötsbehållaren när apparaten är igång.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Förberedelser inför användning

- 1 Diska alla löstagbara delar (se avsnittet "Rengöring").
- 2 Ta ut nätsladden ur sladdfacket på apparatens baksida (Bild 2).
- 3 Sätt i juicetratten i apparaten (1). Sätt in fruktkötsbehållaren i apparaten genom att luta den lite framåt (2). För in överdelen av fruktkötsbehållaren först och tryck sedan dit underdelen (Bild 3).

Om du vill tömma fruktkötsbehållaren medan du pressar juice stänger du av apparaten och tar försiktigt bort fruktkötsbehållaren.

Obs! Sätt tillbaka den tomma fruktkötsbehållaren innan du fortsätter att pressa juice.

- 4 Sätt filtret i juicetratten (1). Håll locket över filtret och för det nedåt på plats (2) (Bild 4). Se till att filtret sitter fast på drivaxeln (ett klickljud hörs).

Kontrollera alltid filtret före användning. Om du upptäcker några sprickor eller skador ska du inte använda apparaten, utan kontakta i så fall närmaste Philips-serviceombud eller ta med den till en återförsäljare.

- 5 Fäll upp de två spännena på locket så att det sitter fast (ett klickljud hörs) (1). Rikta in pressklossen så att skåran följer den lilla utskjutningen i matningsröret (2) (Bild 5). Se till att spännena sitter på plats på båda sidor om locket.

- 6 Sätt på locket på juicekannen så slipper du stänk. Placera juicekannen under pipen (Bild 6).

- 7 Tryck pipen nedåt innan du börjar pressa juice.

Obs! När pipen är riktad uppåt fungerar den som ett droppstopp när apparaten är avslagen. Om du lämnar pipen riktad uppåt när du pressar juice skvätter dock juice ut ur pipen.

Använda apparaten

Apparaten fungerar bara om alla delar har satts ihop på rätt sätt och locket har satts fast ordentligt med spännena.

- 1 Skölj frukten och/eller grönsakerna och skär dem i bitar som passar i matningsröret. (Bild 7)
- 2 Se till att juicekannen står under pipen och att pipen är riktad nedåt.
- 3 Slå på apparaten genom att vrida kontrollvredet till inställning 1 (låg hastighet) eller 2 (normal hastighet). (Bild 8)
- 4 Lägg de skurna bitarna i matningsröret och tryck sakta ned dem med pressklossen mot det roterande filtret (Bild 9).

Tryck inte för hårt med pressklossen, eftersom det kan försämra kvaliteten på juicen. Det kan även få filtret att stanna.

Stick aldrig in fingrar eller något föremål i matningsröret.

När du har pressat alla ingredienser och det inte kommer mer juice stänger du av apparaten och väntar tills filtret har slutat rotera.

- 5** Tryck pipen uppåt för att förhindra att juice droppar ut ur pipen.
- 6** Sätt skumseparatorn på juicekannen (1) och placera locket på juicekannen (2). På så sätt blir skummet kvar i kannan när du håller upp juicen. (Bild 10)

Obs! Om du vill ha ett skummigt lager ska du inte använda skumseparatorn.

Obs! Se till att locket sitter på juicekannen om du vill förvara juicen i kylskåpet.

Recept

Pepparrotssoppa

Ingredienser:

- 80 g smör
- 1 liter grönsaksbuljong
- 0,5 dl pepparrot juice (ca 1 rot)
- 2,5 dl vispgrädd
- 1,25 dl vitt vin
- Citronsaft
- salt
- 3-4 msk mjöl

- 1** Skala pepparrot med en kniv.

- 2** Pressa pepparrot.

Obs! Den här apparaten kan pressa 4,8 kg pepparrot på cirka en minut (tiden som behövs för att ta bort fruktköttet är inte inräknat). När du pressar pepparrot ska du stänga av apparaten och dra ur nätsladden. Ta bort fruktköttet från behållaren, locket och silen efter att du har pressat 1,2 kg. När du har pressat klart pepparrot stänger du av apparaten och låter den svalna till rumstemperatur.

- 3** Smält smöret i en stekpanna.
- 4** Fräs mjölet lätt.
- 5** Tillsätt buljongen.
- 6** Tillsätt pepparrot juice.
- 7** Tillsätt vispgrädden och det vita vinet.
- 8** Tillsätt citronsaft och salt efter smak.

Tips

Förberedelser

- Använd färsk frukt och grönsaker, eftersom de är saftigare. Ananas, rödbetor, selleri, äpplen, gurkor, morötter, spenat, meloner, tomater, granatäpplen, apelsiner och vindruvor är särskilt lämpliga att köra i juicemaskinen.
- Stärkelserika frukter som banan, papaya, avokado, fikon och mango lämpar sig inte för juicemaskinen. Använd istället matberedare, mixer eller mixerstav om du vill göra juice av sådana frukter.
- Juicepressen är inte lämplig för att pressa mycket hårda och/eller trådiga eller stärkelserika frukter eller grönsaker; t.ex. sockerrör.
- Blad och bladskaff av t.ex. sallad kan också köras i juicemaskinen.
- Ta bort kärnor från körsbär, plommon, persikor osv. Du behöver inte ta bort kärnor eller frön från frukter som meloner, äpplen och druvor.

- De flesta frukter och grönsaker behöver inte skalas. Skala bara sådana med skal som du inte skulle äta, t.ex. apelsiner, ananas, kiwifrukt, meloner och råa rödbetor.
- Du kan pressa citrusfrukter med juicemaskinen. Vi rekommenderar att du skalar dem innan pressning eftersom skalet kan vara kemiskt behandlat och eftersom det vita innanför skalet ger en bitter smak som påverkar juicens smak.

Pressning

- När du gör äppeljuice blir juicen olika tjock beroende på vilken sorts äpple du använder. Ju saftigare äpplet är desto tunnare blir juicen. Välj en äppelsort som ger sådan juice du vill ha.
- För hårda frukter/grönsaker (t.ex. äpplen, rödbetor och morötter) rekommenderar vi hastighet 2 (normal hastighet). För mjuk frukt (t.ex. bär, kiwi, druvor, tomater, gurkor och melon) rekommenderar vi hastighet 1 (låg hastighet).
- Lägg i frukterna en och en i matningsröret när du pressar mjuka frukter, för att få ut så mycket juice som möjligt. Tryck inte på frukten med pressklossen.
- Tryck alltid ned pressklossen sakta så får du ut så mycket juice som möjligt.

Servering

- Om du vill ha klar juice utan något skumlager lägger du i skumseparatorn i kannan. Om du vill ha oklar juice med skumlager, tar du bort skumseparatorn från kannan.
- Äppeljuice mörknar snabbt. Du kan sakta ned processen genom att tillsätta några droppar citronjuice.
- Drink juicen direkt när den är nypressad. Om du låter den exponeras för luft ett tag förlorar den både smak och näringsvärde.

Fakta om frukt och grönsaker

Frukt/grönsak	Vitaminer/mineraler	Kilojoule/ kalorier	Pressningshastighet
Äpple	Vitamin C	200 g=150 kJ (72 kal)	hög
Aprikos	Högt innehåll av kostfiber, innehåller kalium	30 g=85 kJ (20 kal)	låg
Rödbeta	Rik på folsyra, kostfiber, vitamin C och kalium	160 g=190 kJ (45 kal)	hög
Blåbär	Vitamin C	125 g=295 kJ (70 kal)	låg
Brysselkål	Vitamin C, B, B6, E, folsyra och kostfiber	100 g=110 kJ (26 kal)	låg
Vitkål	Vitamin C, folsyra, kalium, B6 och kostfiber	100 g=110 kJ (26 kal)	hög
Morot	Vitamin A, C, B6 och kostfiber	120 g=125 kJ (30 kal)	hög
Selleri	Vitamin C och kalium	80 g=55 kJ (7 kal)	hög
Gurka	Vitamin C	280 g=120 kJ (29 kal)	låg

Frukt/grönsak	Vitaminer/mineraler	Kilojoule/ kalorier	Pressningshastighet
Fänkål	Vitamin C och kostfiber	300 g=145 kJ (35 kal)	låg
Vindruvor	Vitamin C, B6 och kalium	125 g=355 kJ (85 kal)	låg
Kiwi	Vitamin C och kalium	100 g=100 kJ (40 kal)	låg
Melon	Vitamin C, folsyra, kostfiber och vitamin A	200 g=210 kJ (50 kal)	låg
Nektarin	Vitamin C, B3, kalium och kostfiber	180 g=355 kJ (85 kal)	hög
Persika	Vitamin C, B3, kalium och kostfiber	150 g=205 kJ (49 kal)	hög
Päron	Kostfiber	150 g=250 kJ (60 kal)	hög
Ananas	Vitamin C	150 g=245 kJ (59 kal)	hög
Hallon	Vitamin C, järn, kalium och magnesium	125 g=130 kJ (31 kal)	låg
Tomat	Vitamin C, kostfiber; vitamin E, folsyra och vitamin A	100 g=90 kJ (22 kal)	låg

Rengöring

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som alkohol, bensin eller aceton till att rengöra enheten.

Det är lättast att göra ren juicemaskinen direkt efter användning.

- 1 Stäng av apparaten, dra ut stickkontakten ur vägguttaget och vänta tills filtret har slutat rotera.
- 2 Avlägsna delarna som behöver rengöras från motorenheten. Ta isär apparaten i den här ordningen:
 - Ta bort fruktköttsbehållaren.
 - Ta bort pressklossen.
 - Lossa spännena.
 - Ta av locket.
- 3 Ta bort juicetratten tillsammans med filtret (Bild 11).
- 4 Rengör alla delar utom motorenheten med rengöringsborsten i varmt vatten med lite diskmedel och skölj dem under kranen (Bild 12).

Obs! Alla löstagbara delar kan diskas i diskmaskin. Lägg de löstagbara plastdelarna i den övre delen av diskmaskinen, och se till att de inte är i närheten av värmeelementet.

- 5 Torka av motorenheten med en fuktad trasa.

Sänk aldrig ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 13).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Juicemaskinen är försedd med ett säkerhetssystem. Det gör att den inte fungerar om inte alla delar har monterats korrekt. Kontrollera att alla delar sitter som de ska, men stäng av apparaten innan du gör det.
Apparaten för mycket oväsen, avger en stickande lukt, är för het för att röra vid, avger rök o.s.v.	Kontrollera om någon frukt eller grönsak har fastnat i silen. I så fall stänger du av apparaten, tar bort det som fastnat och börjar pressningen igen. Det är vanligt att en ny apparat avger en obehaglig lukt eller lite rök när den först används. Det upphör när du har använt apparaten några gånger. Apparaten kanske också avger en obehaglig lukt eller lite rök om den har använts för länge. I så fall stänger du av apparaten och låter den svalna i 60 minuter. Om problemet kvarstår kontaktar du Philips kundtjänst i ditt land.
Filtret är blockerat.	Stäng av apparaten, rengör matningsröret och filtret och pressa en mindre mängd råvara.
Filtret kommer åt matningsröret eller vibrerar kraftigt under drift.	Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten. Kontrollera att filtret är korrekt placerat i juicetratten. Skårorna i botten på filtret ska passas in på drivaxeln. Kontrollera om filtret är skadat. Sprickor, ojämnheter, ett löst skärblad eller någon annan felaktighet kan orsaka fel i driften. Om du upptäcker några sprickor eller skador i filtret ska du inte använda apparaten mer och kontakta Philips kundtjänst i ditt land för byte av filtret.
Det skvätter ut juice ur pipen när jag pressar juice.	Pipen är riktad uppåt. Se till att pipen är riktad nedåt när du pressar juice.

Vanliga frågor

Det här kapitlet innehåller de vanligaste frågorna om apparaten. Om du inte hittar svaret på din fråga kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Lösning
Varför känns fruktköttet vattnigt?	Hur vattnigt fruktköttet är beror på frukterna och grönsakernas konsistens och hur mycket fiber de innehåller (fiber kan blockera silens hål så att juicen rinner ner i fruktköttsbehållaren istället för i kannan). För att få ut så mycket juice som möjligt av frukterna och grönsakerna ska du rengöra silen mellan omgångarna, lägga det som ska pressas en och en i matningsröret och inte trycka för hårt på pressklossen. Tänk på att oavsett vilken typ av fruktpress du använder är fruktköttet alltid lite vattnigt, även om juicemaskinen redan har pressat ut så mycket juice som möjligt ur frukterna och grönsakerna.
Blir apparaten missfärgad om jag tillreder frukter med mycket pigment?	Missfärgning kan uppstå när du pressar frukter eller grönsaker med starka färger, t.ex. morötter och rödbetor. De flesta fläckar går lätt bort om du kör de missfärgade delarna i diskmaskinen eller diskar dem i hett vatten med lite diskmedel. Om fläckarna är svåra att ta bort kan du prova att använda lite matlagningsolja. Ta några droppar matlagningsolja på en diskhandduk eller en bit hushållspapper och gnid på fläckarna. Kör sedan delarna igen i diskmaskinen eller diska dem i hett vatten med lite diskmedel.
Vad gör den här apparaten så säker?	Apparaten fungerar inte om inte båda spännena har snäppts på plats ordentligt. Men du ska aldrig stoppa in fingrarna eller något föremål i matningsröret medan apparaten körs, för att undvika kontakt med den roterande silen och dess vassa knivblad.
Måste jag använda juicekannan varje gång jag pressar?	Nej, du kan använda ett glas istället för kannan om du bara vill ha en liten mängd juice. Men om du vill ha klar juice måste du använda kannan med skumseparatorn i.
Vad ska jag göra om apparaten är skadad?	Om någon del av apparaten är skadad ska du inte använda apparaten mer och kontakta Philips kundtjänst i ditt land för byte av den skadade delen.

Giriř

rnmz satın aldığınız için teřekkr ederiz; Philips'e hoř geldiniz! Philips'in sunduđu destekten faydalanabilmek için ltfen rnnz řu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.
Yeni meyve sıkacađınız, meyve suyu cıkıř deliđine dođru 5° eđimli zel tasarımı ile maksimum oranda meyve suyu elde etmenizi sađlar.

Genel aıklamalar (řek. 1)

- A** Yiyecek itici
- B** Besleme borusu
- C** Kapak
- D** Filtre
- E** Meyve suyu toplayıcı
- F** Musluk
- G** Posa kabı
- H** Klips
- I** Kontrol düđmesi
- J** Döner mil
- K** Motor nitesi
- L** Kablo sarıcı
- M** Meyve suyu sürahisi kapađı
- N** Köpük ayırıcı
- O** Meyve suyu sürahisi
- P** Temizleme fırçası

nemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de bařvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor nitesini kesinlikle suya veya bařka bir sıvıya batırmayın veya muslukta durulamayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın üzerinde belirtilen voltajın yerel řebeke voltajı ile uygun olduđundan emin olun.
- Elektrik fiři, kablosu veya diđer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluřturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiđi bir servis merkezi veya benzer řekilde yetkilendirilmiř kiřiler tarafından deđiřtirilmesini sađlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kiřilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri geliřmemiř veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kiřiler tarafından (ocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük ocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihazı kendi halinde çalıřır durumdayken bırakmayın.
- Filtrede çatlaklar görürseniz veya filtre bir řekilde zarar görmüřse, cihazı kullanmayı bırakın ve en yakın Philips servis merkeziyle iletiřim kurun.
- Cihaz çalıřırken yiyecek koyma kanalına parmaklarınızı ya da bařka bir cisim sokmayın. Bunun için sadece yiyecek iticiyi kullanın.
- Filtrenin tabanında bulunan küçük kesme bıçaklarına dokunmayın. Son derece keskindirler.

Dikkat

- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıřtır.
- Bařka firmalarca üretilmiř olan veya Philips'in özellikle önermediđi aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantinin geçersiz sayılacaktır.
- Cihazı çalıřtırmadan önce tüm parçaların cihaza dođru yerleřtirildiđinden emin olun.

- Cihazı her iki kışkaç da kapalıyken kullanın.
- Kışkaçları yalnızca cihazı kapattıktan sonra ve filtrenin dönmeye başladığında açın.
- Posa kabını cihaz çalışırken yerinden çıkarmayın.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur; Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Cihazı kullanıma hazırlama

- 1 Sökülebilen tüm parçaları temizleyin (bkz.'Temizlik' bölümü).
- 2 Elektrik kordonunu cihazın arka kısmında bulunan saklama yerinden çekip çıkarın (Şek. 2).
- 3 Meyve suyu toplayıcıyı cihaza (1) yerleştirin. Posa kabını hafifçe eğerek cihaza yerleştirin (2). İlk olarak posa kabının üst kısmını takın daha sonra alt kısmı yuvaya doğru itin (Şek. 3).

Meyve sıkma sırasında posa kabını boşaltmak için cihazı kapatın ve posa kabını dikkatli bir şekilde çıkarın.

Dikkat: Boş posa kabını yerine cihazı çalıştırmadan önce yerleştirin.

- 4 Filtreyi, meyve suyu toplayıcıya yerleştirin (1). Filtre üzerindeki kapağı tutarak yerine doğru itin (2) (Şek. 4).

Filtrenin, döner mile tam olarak oturduğundan emin olun ('tık sesi').

Kullanmaya başlamadan filtreyi mutlaka kontrol edin. Filtrede hasar veya çatlaklar varsa, cihazı kullanmayın. En yakın yetkili Philips servis merkezine veya bayisine başvurun.

- 5 Kapağı yerine takmak ('klik') için iki kışkaç takın (1). Yiyecek itici üzerindeki yivi besleme borusunun iç kısmındaki küçük çıkıntıyla hizalayın ve yiyecek iticiyi besleme borusuna kaydırın (2) (Şek. 5).

Kışkaçların kapağın iki tarafında yerlerine doğru yerleştikten emin olun.

- 6 Sıçramayı önlemek için sürahinin kapağını kapatın. Sürahiyi musluğun altına yerleştirin (Şek. 6).
- 7 Sıkmaya başlamadan önce musluğu aşağıya doğru bastırın.

Dikkat: Cihaz kapatıldığında, yukarı konumdaki musluk damla tıpası işlevi görür. Ancak sıkma işlemi sırasında musluğu yukarı konumda bırakırsanız sıkılan su musluktan dışarıya sıçrar.

Cihazın kullanımı

Cihaz sadece tüm parçaları doğru olarak takıldığında ve kapağı kışkaçlarla yerine tam olarak kilitlendiğinde çalışır.

- 1 Sebze ve/veya meyveleri yıkayın, yiyecek koyma kanalından geçecek şekilde kesin. (Şek. 7)
- 2 Sürahinin musluğun altına yerleştirildiğinden ve musluğun aşağı konumda olduğundan emin olun.
- 3 Kontrol düğmesini 1 (düşük hız) veya 2 (normal hız) ayarına getirerek cihazı çalıştırın. (Şek. 8)
- 4 Malzemeleri yiyecek koyma kanalına koyun ve yiyecek iticiyi kullanarak döner filtreye doğru hafifçe bastırın (Şek. 9).

Yiyecek iticiye çok fazla baskı uygulamayın; aksi takdirde, iyi bir sonuç elde edilemeyebilir ve hatta filtre durabilir.

Yiyecek koyma kanalına kesinlikle parmaklarınızı veya başka bir cisim sokmayın.

Tüm malzemeleri karıştırdıktan ve meyve suyu akışı durduktan sonra cihazı kapatın ve filtre durana kadar bekleyin.

- 5 Suyun musluktan damlamasını engellemek için musluğu yukarıya doğru itin.
- 6 Köpük ayırıcıyı meyve suyu sürahisine koyun (1) ve meyve suyu sürahisinin kapağını takın (2). Bu şekilde, meyve suyunu dökerken köpük sürahide kalacaktır. (Şek. 10)

Dikkat: Not: Meyve suyunuzu köpüklü koyu kıvamda içmek isterseniz, köpük ayırıcıyı kullanmayın.

Dikkat: Meyve suyunu buzdolabında saklamak istiyorsanız sürahinin kapağının kapalı olduğundan emin olun.

Tarif

Yaban turpu çorbası

Malzemeler:

- 80 gr yağ
- 1 litre sebze suyu
- 50 ml yaban turpu suyu (yaklaşık 1 kök)
- 250 ml krema
- 125 ml beyaz şarap
- Limon suyu
- tuz
- 3-4 çorba kaşığı un

1 Bir bıçakla yaban turpunu soyun.

2 Yaban turpunun suyunu sıkın.

Dikkat: Bu cihaz 4,8 kg yaban turpunu yaklaşık 1 dakikada sıkabilir (posayı atmak için gereken süre dahil değildir). Yaban turpu suyu sıkarken, 1,2 kg yaban turpunun suyunu sıktıktan sonra cihazı kapatıp fişini çekin ve posa kabında, kapakta ve süzgeçte kalan posayı atın. Yaban turpu suyunu sıkma işleminiz bittikten sonra cihazı kapatın ve oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

3 Yağı bir tavada eritin.

4 Unu hafifçe soteleyin.

5 Sebze suyunu ekleyin.

6 Yaban turpu suyunu ekleyin.

7 Kremayı ve beyaz şarabı ekleyin.

8 Limon suyu ve bir tutam tuz ekleyin.

İpuçları

Hazırlık

- Daha çok su içerdiklerinden taze meyve ve sebze kullanın. Meyve suyu sıkacağında daha çok ananas, pancar, kereviz sapı, elma, salatalık, havuç, ıspanak, kavun, domates, nar, portakal, ve üzüm gibi meyve ve sebzelerin sularını sıkabilirsiniz.
- Muz, papaya, avokado, incir ve mango gibi meyveler nişasta içerdiklerinden meyve suyu sıkacağında işlem görmeye uygun değildir. Bu meyvelerin suyunu sıkmak için mutfak robotu, blender veya çubuk blender kullanın.
- Şeker kamışı gibi çok sert ve/veya lifli ya da nişastalı meyve ve sebzeler meyve suyu sıkacağında işlem görmeye uygun değildir.
- Marul gibi yapraklı sebzeler de meyve sıkacağında işlem görebilir.

- Vişne, erik, şeftali vb. meyvelerin çekirdeklerini çıkarın. Karpuz, elma ve üzüm gibi meyvelerin içini veya çekirdeklerini çıkarmanız gerekmez.
- İnce kabukları soymanıza gerek yoktur. Sadece portakal, ananas ve pişmemiş pancar gibi yemek istemediğiniz kabukları soyun.
- Meyve sıcaklığınızla narenciye sıkabilirsiniz. Sıkmadan önce kabuklarını soymanızı öneririz çünkü kabuk kimyasal işlem görmüş olabilir ve meyve üzerindeki beyaz lif meyve suyunun tadının olumsuz etkileyebilecek acı tat veren bileşikler içeriyor olabilir.

Meyve sıkma

- Kullandığınız elmanın cinsinin, hazırladığınız elma suyunun kıvamını etkileyeceğini unutmayın. Elma ne kadar sulu olursa, çıkan su o kadar bol olur. İsteddiğiniz şekilde su üreten bir elma türü seçin.
- Sert meyve ve sebzeler için (örn. elma, pancar ve havuç) hız 2 ayarını kullanmanızı tavsiye ederiz (normal hız). Yumuşak meyveler için (örn. çilek, kivi, üzüm, domates, salatalık ve karpuz) hız 1 ayarını kullanmanızı tavsiye ederiz (düşük hız).
- Yumuşak meyveleri sıkıyorsanız, optimum bir meyve suyu çıkışı sağlamak için meyveleri besleme borusuna teker teker koyun. Meyveye yiyecek iticiyle kesinlikle baskı uygulamayın.
- Maksimum miktarda meyve su elde etmek için yiyecek iticiyi mümkün olduğunca yavaş bastırın.

Servis

- Köpüksüz, berrak bir meyve suyu içmek isterseniz, köpük ayıncısını sürahiye yerleştirin. Köpüklü koyu kıvamda içmek isterseniz, köpük ayıncısını sürahidenden çıkarın.
- Elma suyu hızla kararır. Bu süreci yavaşlatmak için elma suyunun içine birkaç damla limon suyu katın.
- Suyunu sıkığınız meyve sulanını derhal için. Uzun süre havayla temas etmesi halinde, meyve suyu hem tadını hem de besin değerini kaybedecektir.

Meyve ve sebze değerleri

Meyve/sebze	Vitaminler/mineraller	Kilojul/kalori	Sıkma hızı
Elmalar	C Vitamini	200gr=150kj (72 kal)	hızlı
Kayısılar	Yüksek oranda diyetel lif ve potasyum içerir.	30gr=85kj (20 kal)	yavaş
Pancar	İyi bir folate, diyetel lif, C vitamini ve potasyum kaynağıdır	160gr=190kj (45 kal)	hızlı
Böğürtlen	C Vitamini	125gr=295kj (70 kal)	yavaş
Brüksel lahanası	C, B, B6 ve E vitamini, folate ve diyetel lif kaynağıdır	100gr=110kj (26 kal)	yavaş
Lahana	C vitamini, folate, potasyum, B6 ve diyetel lif	100gr=110kj (26 kal)	hızlı
Havuç	A, C, B6 vitaminleri ve diyetel lif	120gr=125kj (30 kal)	hızlı
Kereviz	C Vitamini ve potasyum	80gr=55kj (7 kal)	hızlı
Salatalık	C Vitamini	280gr=120kj (29 kal)	yavaş

Meyve/sebze	Vitaminler/mineraller	Kilojul/kalori	Sıkma hızı
Rezene	C vitamini ve diyetel lif	300gr=145kj (35 kal)	yavaş
Üzüm	C, B6 vitaminleri ve potasyum	125gr=355kj (85 kal)	yavaş
Kivi	C Vitamini ve potasyum	100gr=100kj (40 kal)	yavaş
Kavun	C vitamini, folate, diyetel lif ve A vitamini	200gr=210kj (50 kal)	yavaş
Nektarin	C, B3 vitaminleri, potasyum ve diyetel lif	180gr=355kj (85 kal)	hızlı
Şeftali	C, B3 vitaminleri, potasyum ve diyetel lif	150gr=205kj (49 kal)	hızlı
Armut	Diyetel lif	150gr=250kj (60 kal)	hızlı
Ananas	C Vitamini	150gr=245kj (59 kal)	hızlı
Frambuaz	C vitamini, demir, potasyum ve magnezyum	125gr=130kj (31 kal)	yavaş
Domates	C vitamini, diyetel lif, E vitamini, folate ve A vitamini	100gr=90kj (22 kal)	yavaş

Temizleme

Cihazı temizlemek için ovma telleri, alkol, benzin veya aseton gibi aşındırıcı temizlik ürünleri veya zarar verici sıvılar kullanmayın.

Cihazı kullandıktan hemen sonra temizlemeniz daha kolaydır.

- 1** Cihazı kapatın. Fişini prizden çekin ve filtrenin dönmesi durana kadar bekleyin.
- 2** Kirli parçaları motor ünitesinden çıkarın. Parçaları aşağıdaki sırayla sökün:
 - Posa kabını çıkartın;
 - Yiyecek iticiyi çıkartın;
 - Kıskaçları açın;
 - Kapağı çıkartın.
- 3** Meyve suyu toplayıcıyı filtreyle birlikte çıkartın (Şek. 11).
- 4** Motor ünitesi hariç tüm parçaları içinde bir miktar sıvı deterjan bulunan ılık suda fırça ile temizleyin ve musluk suyuyla durulayın (Şek. 12).

Dikkat: Ayrılabilir bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ayrılabilir plastik parçaları bulaşık makinesinin üst tepeğinde yıkayın. Isıtıcı elemanlardan yeterince uzakta olduğundan emin olun.

- 5** Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.

Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 13).

Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Destek Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Destek Merkezi yoksa, yerel Philips bayisine başvurun.

Sorun giderme

Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşılabileceğiniz sorunlar özetlenmektedir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.

Sorun	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Bu cihazda bir güvenlik sistemi bulunmaktadır. Cihazın tüm parçaları doğru olarak takılmazsa cihaz çalışmaz. Cihazı kapatarak, parçaların cihaza doğru olarak takılıp takılmadığını kontrol edin.
Cihaz çok fazla ses çıkıyor; kötü bir koku veriyor; çok ısınıyor ve duman çıkıyor.	Süzgece sıkışan meyve, sebze olup olmadığını kontrol edin. Sıkışmışsa, cihazı kapatın, sıkışan parçaları çıkarın ve sonrasında sıkmaya devam edin. Yeni bir cihazın istenmeyen kokular yayması veya ilk birkaç kullanımda duman çıkarması sık rastlanan bir durumdur. Bu durum birkaç kullanım sonrasında sona erecektir. Cihaz uzun bir süre kullanıldığında da istenmeyen kokular yayabilir veya duman çıkarabilir. Bu durumda cihazı kapatın ve 60 dakika boyunca soğumaya bırakın. Sorun devam ederse, ülkenizdeki Philips Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.
Filtre tıkanı.	Cihazı kapatın, yiyecek koyma kanalını ve filtreyi temizleyerek daha az miktarları işleyin.
Filtre yiyecek koyma kanalına temas ediyor veya çalışırken çok sarsıntı yapıyor.	Cihazı kapatın ve fişini çekin. Filtrenin meyve suyu toplayıcıya doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Filtrenin tabanındaki çizgiler; döner mil üzerine doğru şekilde oturmalıdır. Filtrenin hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Çatlaklar; çizikler; rendeleme diskindeki gevşemeler veya diğer aksaklıklar arızaya neden olabilir. Filtrede hasar veya çatlaklar varsa, cihazı kesinlikle daha fazla kullanmayın ve yeni bir filtre edinmek için Philips Müşteri Hizmet Merkezi ile iletişim kurun.
Sıkma işlemi sırasında meyve suyu musluktan sızıyor.	Musluk yukarı konumdadır. Sıkma işlemi sırasında musluğun aşağı konuma olduğundan emin olun.

Sıkça sorulan sorular

Bu bölümde cihazla ilgili en sık sorulan sorular bulunmaktadır. Sorunuzun cevabını burada bulamıyorsanız, ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezine başvurun.

Sorun	Çözüm
Posa neden ıslak?	Posanın ıslaklığı meyve ve sebzelerin kullanılma sıklığına ve içerdikleri lif oranına bağlıdır (lifler süzgeç deliklerini tıkayabilir; bu nedenle su, sürahi yerine posa haznesine gidebilir). Meyve veya sebzelerden maksimum miktarda su elde etmek için, süzgeci dolular arasında temizleyin, suyu sıkılacak parçaları besleme borusuna teker teker koyun ve yiyecek iticiye çok fazla baskı uygulamayın. Hangi meyve sıkacağına kullanırsanız kullanın, sıkacak meyve veya sebzedeki çıkabilecek maksimum suyu çıkarsa bile, posa her zaman biraz ıslak kalacaktır.
Cihaz parçaları, bol miktarda pigment içeren meyveler kullanıldığında rengini kaybeder mi?	Havuç veya pancar gibi kuvvetli renklere sahip meyve veya sebzeler sıkıldığında renk değişimi görülebilir. Lekelerin bir çoğu, rengi değişen parça veya parçaların, bulaşık makinesinde veya sıcak suda bir miktar bulaşık deterjanıyla temizlenmesiyle çıkar. Lekelerin çıkması zorsa, biraz sıvı yağ kullanmayı deneyin. Bir kurulama havlusu veya bir parça kağıt havlu üzerine birkaç damla sıvı yağ damlatın ve lekeleri ovun. Bu işlem sonrasında bulaşık makinesinde veya sıcak suda bir miktar bulaşık deterjanıyla parçaları yıkayın.
Bu cihazı böyle güvenli yapan nedir?	Cihaz her iki klipsi yuvaya düzgün yerleştirilmediği sürece çalışmaz. Ancak, cihaz çalışırken, döner süzgeç ve keskin bıçaklarıyla temas etmemeniz için besleme borusundan parmaklarınızı veya herhangi bir nesneyi uzatmayın.
Her meyve sıkıldığında meyve suyu sürahisini kullanmak zorunda mıyım?	Hayır, daha az bir meyve suyu yapmak istiyorsanız sürahi yerine bardak kullanabilirsiniz. Ancak, berrak bir meyve suyu elde etmek isterseniz, içinde köpük ayırıcı parçası bulunan sürahiyi kullanmalısınız.
Cihaz hasar gördüğünde ne yapmalıyım?	Cihazın herhangi bir parçası hasar görürse, cihazı daha fazla kullanmayın ve parça temini için ülkenizdeki Philips Müşteri Hizmetleri Merkeziyle iletişim kurun.

مسئله	راه حل
دستگاه سرو صدای زیادی را تولید می کند، بوی ناخوشایندی ساطع می کند، بیش از حد داغ می شود و دود می کند و ...	بررسی کنید که میوه یا سبزی در صافی گیر نکرده باشد. در این صورت، دستگاه را خاموش کنید، تکه ای که گیر کرده است را بیرون بیاورید و گرفتن آب میوه را مجدداً آغاز کنید. برای يك دستگاه جدید، تولید دود و بوی نامطبوع هنگامی که برای اولین بار مورد استفاده قرار می گیرد، عادی می باشد. این مورد بعد از چند بار استفاده از دستگاه متوقف می شود. اگر دستگاه برای مدت طولانی مورد استفاده قرار گیرد، دستگاه ممکن است از خود بوی نامطبوع یا دود متصاعد کند. در این حالت، دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای ۶۰ دقیقه خنک شود. اگر مشکل باز هم برطرف نشد، با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید.
فیلتر مسدود شده است.	دستگاه را خاموش کنید، لوله تغذیه و فیلتر را تمیز کنید و مقدار مواد مصرفی را کاهش دهید.
فیلتر با لوله تغذیه تماس پیدا می کند یا به شدت در حین کار می لرزد.	دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز خارج کنید. بررسی کنید که فیلتر بطور صحیح در جمع کننده آب میوه قرار گرفته است. دنده های ته فیلتر باید بطرز صحیح در محور گرداننده جا خورده باشند. بررسی کنید که فیلتر آسیب ندیده باشد. ترك خوردگی، شکاف، دیسک رنده شل شده یا هر مورد دیگر می تواند باعث بروز عیب شود.
در هنگام آب گیری، آب میوه از لوله به بیرون پاشیده می شود.	اگر فیلتر ترك برداشته بود یا صدمه دیده بود، دیگر از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز مراقبت مشتری Philips در کشور خود برای تعویض فیلتر تماس بگیرید.
	لوله در وضعیت رو به پایین است. مطمئن شوید که در هنگام آب گیری، لوله در وضعیت رو به پایین قرار گرفته است.

سؤالات معمول

در این بخش سؤالات معمول در مورد دستگاه را مطرح شده است. اگر شما پاسخ پرسش خود را پیدا ننمودید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

مسئله	راه حل
چرا تفاله خیس است؟	مربوط بودن تفاله به تراکم میوه و سبزی و مقدار فیبری که دارند بستگی دارد (فیبری می تواند سوراخهای توری را مسدود کند و آب میوه به جای رفتن به پارچ وارد محفظه تفاله شود). برای کسب حد اکثر آب میوه از میوه و سبزی، صافی را در خلال کار تمیز کنید، موادی که باید آب آنان گرفته شود را يك به يك در لوله قرار دهید و با فشار دهنده فشار بیش از حد روی آنان وارد نکنید. لطفاً دقت داشته باشید که بدون در نظر گرفتن نوع آب میوه گیری که استفاده می کنید، حتی اگر دستگاه آب میوه گیری حداکثر مقدار آب را از میوه یا سبزیجات گرفته باشد، تفاله همیشه کمی خیس خواهد بود.
آیا گرفتن آب میوه هایی که حاوی مقدار زیادی رنگدانه می باشند باعث از بین رفتن رنگ دستگاه خواهد شد؟	هنگامی که میوه ها یا سبزیجاتی که دارای رنگ قوی می باشند مانند هویج یا چغندر را در دستگاه قرار می دهید، ممکن است رنگ دستگاه تغییر کند. اکثر این لکه ها را می توان به سادگی با تمیز کردن قطعه یا قطعاتی که رنگشان تغییر کرده است در ماشین ظرف شویی یا با آب داغ و قدری مایع ظرف شویی، پاک کرد. اگر پاک کردن لکه ها سخت باشد، از اندکی روغن خوراک پزی استفاده کنید. چند قطره روغن خوراک پزی را روی حوله طرف خشک کردن یا دستمال آشپزخانه قرار دهید و روی لکه بمالید. سپس قطعات را مجدداً با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.
چه چیزی باعث می شود که این دستگاه خیلی ایمن نباشد؟	دستگاه کار نخواهد کرد مگر هر دو بست آن به طرز صحیح بسته شده باشند. با این وجود، هرگز انگشتان یا شیئی را در حین کار دستگاه، وارد لوله تغذیه دستگاه نکنید، تا از تماس دست با صافی در حال چرخش دستگاه و تیغه های تیز آن جلوگیری بعمل آید.
آیا هر بار که می خواهیم آب میوه بگیریم باید از پارچ آب میوه گیری استفاده کنم؟	خیر، اگر بخواهید مقدار کمی آب میوه بگیرید، به جای پارچه می توانید از يك لیوان شیشه ای استفاده کنید. با این حال اگر بخواهید آب میوه بدون تفاله و کف باشد، باید از پارچ همراه با جدا کننده کف استفاده کنید.
اگر دستگاه آسیب دیده باشد، چه کاری باید انجام دهم؟	اگر قطعه ای از دستگاه صدمه دیده باشد، دیگر از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود برای تعویض قطعه تماس بگیرید.



میوه/بسیزی	ویتامینها/مواد کانی	میزان کیلو ژول / کالری	سرعت مخلوط کردن
------------	---------------------	------------------------	-----------------

گوچه فرنگی ویتامین ث، فیبررژیمی، ویتامین ای، فولیت و ویتامین آ
۱۰۰ گرم = ۹۰ کیلوژول (۲۲ کالری) کم

تمیز کردن

هرگز از صفحات ساینده، مواد پاک کننده ساینده یا مایعات قوی مانند الکل، بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

تمیز کردن دستگاه بلافاصله بعد از استفاده از آن ساده تر می باشد.

۱ دستگاه را خاموش کنید. دوشاخه را از پریز جدا کنید و صبر کنید تا چرخش فیلتر کاملاً متوقف شود.

۲ قطعات کثیف را از واحد موتور جدا کنید. دستگاه را به ترتیب زیر باز کنید:

- محفظه تفاله را جدا کنید؛
- فشار دهنده را خارج کنید؛
- بستها را باز کنید؛
- درب را باز کنید.

۳ جمع کننده آب میوه را همراه با فیلتر بیرون بیاورید (شکل ۱۱).

۴ با برس تمیز کننده کلیه قطعات به جز موتور را در آب گرم و با استفاده از مقداری مایع شوینده تمیز کنید و آنها را زیر شیر آب تمیز کنید (شکل ۱۲).

توجه: همه قطعاتی که جدا می شوند را می توان در ماشین ظرف شویی شست. قطعات جدا شدنی پلاستیکی را در سینی بالای ماشین ظرف شویی قرار دهید. مطمئن شوید که آنها در فاصله ای مناسب با المنت حرارتی قرار گرفته اند.

۵ واحد موتور را با یک پارچه نم دار تمیز کنید.

هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۳).

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

مشکل	راه حل
------	--------

دستگاه کار نمی کند. این دستگاه مجهز به یک سیستم ایمنی می باشد. هنگامی که قطعات بطرز صحیح سوار نشده باشند دستگاه کار نخواهد کرد. بررسی کنید که تمامی قطعات به روش صحیح سوار شده باشند، اما قبل از این کار دستگاه را خاموش کنید.



گرفتن آب میوه

- هنگامی که آب سیب می گیرید، بیاد داشته باشید که غلظت آب سیب به نوع سیبی که استفاده می کنید بستگی دارد. هر چه سیب آب دار تر باشد، آب میوه رقیقتر خواهد شد. نوعی از سیب را انتخاب کنید که آب میوه دلخواهتان را برایتان فراهم می کند.
- برای میوه ها/ سبزیجات سفت (مانند چغندر و هویج) توصیه می کنیم که از سرعت ۲ (سرعت عادی) استفاده کنید. برای میوه های نرم (مانند انواع توتها، کیوی، انگور، گوجه، خیار و هندوانه) توصیه می کنیم که از سرعت ۱ (سرعت کم) استفاده کنید.
- اگر آب میوه های نرم را می گیرید، قطعات میوه را یک به یک در لوله قرار دهید تا آب میوه ای که از دستگاه خارج می شود خوب شود. با فشار دهنده هیچ نوع فشار روی میوه وارد نکنید.
- برای گرفتن حداکثر مقدار آب میوه، همیشه فشار دهنده را به آرامی به طرف پائین فشار دهید.

سرو کردن

- اگر بخواهید روی آب میوه لایه کف تشکیل نشود، جدا کننده کف را در پارچ قرار دهید. اگر بخواهید یک آب میوه پراز کف داشته باشید، جدا کننده کف را از پارچ بیرون آورید.
- آب سیب با سرعت قهوه ای می شود. با چکاندن چند قطره آب لیمو این فرایند را کندتر کنید.
- بعد از گرفتن آب میوه، سریعاً آب میوه را بنوشید. اگر آب میوه برای مدتی در معرض هوا قرار گیرد، آب میوه مزه و ارزش غذایی خود را از دست خواهد داد.

اطلاعات مربوط به میوه و سبزیجات

میوه/سبزی	ویتامینها/مواد کانی	میزان کیلو ژول / کالری	سرعت مخلوط کردن
سیب	ویتامین ث	۲۰۰ گرم = ۱۵۰ کیلوژول (۷۳ کالری)	زیاد
زرد آلو	مقدار بالای فیبر رژیمی، حاوی پتاسیم	۳۰ گرم = ۸۵ کیلو ژول (۲۰ کالری)	کم
چغندر	منبع خوب فولیت فیبر رژیمی، ویتامین ث و پتاسیم	۱۶۰ گرم = ۱۹۰ کیلوژول (۴۵ کالری)	زیاد
بلو بری	ویتامین ث	۱۲۵ گرم = ۲۹۵ کیلو ژول (۷۰ کالری)	کم
کلم فرنگی	ویتامین ث، ب، ۶، این، فولیت و فیبر رژیمی	۱۰۰ گرم = ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	کم
کلم	ویتامین ث، فولیت، پتاسیم، ب ۶ و فیبر رژیمی	۱۰۰ گرم = ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	زیاد
هویج	ویتامین آ، ث، ب ۶ و فیبر رژیمی	۱۲۰ گرم = ۱۲۵ کیلوژول (۳۰ کالری)	زیاد
کرفس	ویتامین ث و پتاسیم	۸۰ گرم = ۵۵ کیلوژول (۷ کالری)	زیاد
خیار	ویتامین ث	۲۸۰ گرم = ۱۲۰ کیلوژول (۲۹ کالری)	کم
رازیانه	ویتامین ث و فیبر رژیمی	۳۰۰ گرم = ۱۳۵ کیلوژول (۳۵ کالری)	کم
انگور	ویتامین ث، ب ۶ و پتاسیم	۱۲۵ گرم = ۳۵۵ کیلو ژول (۸۵ کالری)	کم
کیوی	ویتامین ث و پتاسیم	۱۰۰ گرم = ۱۰۰ کیلوژول (۳۰ کالری)	کم
خربزه	ویتامین ث، فولیت، فیبر رژیمی و ویتامین آ	۲۰۰ گرم = ۲۱۰ کیلوژول (۵۰ کالری)	کم
شلیل	ویتامین ث، ب ۲، پتاسیم و فیبر رژیمی	۱۸۰ گرم = ۳۵۵ کیلو ژول (۸۵ کالری)	زیاد
هلو	ویتامین ث، ب ۲، پتاسیم و فیبر رژیمی	۱۵۰ گرم = ۲۰۵ کیلوژول (۴۹ کالری)	زیاد
گللابی	فیبر رژیمی	۱۵۰ گرم = ۲۵۰ کیلوژول (۶۰ کالری)	زیاد
آناناس	ویتامین ث	۱۵۰ گرم = ۲۳۵ کیلوژول (۵۹ کالری)	زیاد
تمشک	ویتامین ث، آهن، پتاسیم و منیزیم	۱۲۵ گرم = ۱۳۰ کیلوژول (۳۱ کالری)	کم



۶ جدا کننده کف را در پارچ آب میوه جا بزنید (۱) و در را روی پارچ آب میوه قرار دهید (۲). به این روش کف هنگام ریختن آب میوه در پارچ باقی خواهد ماند (شکل ۱۰).

توجه: اگر می خواهید آب میوه شما دارای لایه ای از کف باشد، از جدا کننده کف استفاده نکنید!
توجه: اگر بخواهید آب میوه را در یخچال نگهداری کنید، مطمئن شوید که در را روی پارچ قرار داده اید.

دستور العمل پخت

سوپ ترپ

مواد:

- ۸۰ گرم کره
- ۱ لیتر آب سبزیجات
- ۵۰ میلی لیتر آب ترپ (حدود ۱ ریشه)
- ۲۵۰ میلی لیتر خامه زده شده
- ۱۲۵ میلی لیتر شراب سفید
- آب لیمو
- نمک
- ۳ تا ۴ قاشق غذا خوری آرد

۱ پوست ترپ را با کارد بکنید.

۲ آب ترپ را بگیرید.

توجه: این دستگاه می تواند ۴/۸ کیلوگرم هورس ردیش را در حدود ۱ دقیقه آماده نماید (بدون زمان مورد نیاز برای گرفتن پوست آن). هنگامی که آب هورس ردیش را می گیرید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید و تفاله ها را بعد از انجام دادن ۱/۲ کیلوگرم از محفظه تفاله، درو صافی بیرون بیاورید. هنگامی که عملیات به پایان رسید، دستگاه را خاموش کنید و بگذارید تا به اندازه دمای اتاق خنک شود.

۳ کره را در ماهیتابه آب کنید.

۴ آرد را کمی تفت دهید.

۵ آب سبزیجات را اضافه کنید.

۶ آب ترپ را اضافه کنید.

۷ خامه زده شده و شراب سفید را اضافه کنید.

۸ آب لیمو و نمک را برای طعم دادن اضافه کنید.

نکات

آماده سازی

- از میوه و سبزی تازه استفاده کنید چون دارای آب بیشتری می باشند. آناناس، چغندر، ساقه کرفس، سیب، خیار، هویج، اسفناج، خربزه، گوجه فرنگی، انار، پرتقال و انگور برای آب گیری در دستگاه بسیار مناسب می باشند.
- میوه جاتی که دارای نشاسته می باشند مانند موز، پاپایا، آواکادو، انجیر و مانگو برای آب میوه گیری مناسب نمی باشند. از یک دستگاه غذایی، مخلوط کن یا مخلوط کن میله ای برای فراوری این نوع میوه جات استفاده کنید.
- آب میوه گیری برای میوه جات و سبزیجاتی که بسیار سخت یا فیبری یا نشاسته ای باشند مانند نیشکر مناسب نمی باشد.
- سبزیجاتی مانند کاهو که ساق برگ یا ساقه دارند را نیز می توان با دستگاه آب میوه گیری فراوری نمود.
- هسته گیلاس، آلو، هلو و سایر مورد مشابه را جدا کنید. لازم نیست که هسته یا دانه های میوه های مانند هندوانه، سیب و انگور را جدا کنید.
- لزومی ندارد که پوستهای نازک را جدا کنید. فقط پوستهای ضخیمی که خورده نمی شوند مانند پرتقال، آناناس، کیوی، هندوانه و چغندر پخته نشده را جدا کنید.
- می توانید آب مرکبات را با آب میوه گیری بگیرید. توصیه می کنیم که قبل از آب گرفتن پوست این میوه ها را جدا کنید چون پوست این میوه ها ممکن است آغشته به مواد شیمیایی باشند و پوست سفید آنان حاوی مواد تلخی است که روی طعم آب میوه تاثیر می گذارد.



- بستها را فقط بعد از خاموش کردن دستگاه و متوقف شدن چرخش فیلتر باز کنید.
- زمانی که دستگاه کار می کند محفظه تفاله را جدا نکنید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترومغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیری باشد.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ تمامی قطعاتی که جدا می شوند را بشوئید (به فصل "تمیز کردن مراجعه کنید").
- ۲ سیم برق را از قسمت ذخیره سیم در پشت دستگاه بیرون بکشید (شکل ۲).
- ۳ جمع کننده آب میوه را در دستگاه قرار دهید (۱) برای جا زدن محفظه تفاله آن را اندکی به جلو خم کنید (۲). اول بخش بالایی محفظه تفاله دستگاه را جا بزنید و سپس قسمت پائین را جا بزنید (شکل ۳).
- برای خالی کردن محفظه تفاله در هنگام گرفتن آب میوه، دستگاه را خاموش کرده و با دقت محفظه تفاله را جدا کنید. توجه: قبل از شروع دوباره گرفتن آب میوه محفظه خالی شده تفاله را در جای خود قرار دهید.
- ۴ فیلتر در جمع کننده آب میوه قرار دهید (۱). در را روی فیلتر قرار داده و آن را در محل خود پایین بیاورید (۲) (شکل ۴). مطمئن شوید که فیلتر محکم روی محور گرداننده جا خورده است ("صدای کلیک").
- قبل از استفاده همیشه فیلتر را بازمینی کنید. اگر شکاف یا صدمه ای مشاهده نمودید، از دستگاه استفاده نکنید. با نزدیکترین مرکز خدمات Philips تماس گرفته یا دستگاه خود را نزد فروشنده ببرید.
- ۵ دو عدد بست موجود را روی در چفت کنید و در را ببندید ("کلیک") (۱). فشار دهنده را با میزان کردن شیار در برآمدگی کوچکی که در داخل لوله تغذیه وجود دارد در لوله تغذیه قرار دهید و فشار دهنده را در لوله تغذیه وارد کنید (۲) (شکل ۵).
- مطمئن شوید که بستها در محل خود در هر دو طرف دستگاه قفل شده اند.
- ۶ در را روی پارچ آب میوه گیری قرار دهید تا از پاشیده شدن محتویات جلوگیری به عمل آورید. پارچ آب میوه را زیر لوله قرار دهید (شکل ۶).
- ۷ قبل از شروع به گرفتن آب میوه لوله را به طرف پایین فشار دهید.
- توجه: وقتی که دستگاه خاموش باشد و لوله به طرف بالا قرار گرفته باشد، لوله مانند متوقف کننده چکه عمل می کند. با این وجود، اگر لوله را در هنگام آب گیری در وضعیت رو به بالا رها کنید، آب میوه از لوله به بیرون پاشیده خواهد شد.

استفاده از دستگاه

دستگاه فقط در حالتی کار خواهد کرد که تمامی قطعات صحیح سوار شده باشند و در دستگاه بطور صحیح بوسیله بستها چفت شده باشد.

- ۱ میوه یا سبزیجات را بشوئید و آنها را به اندازه ای خرد کنید که در لوله تغذیه جا بگیرند (شکل ۷).
- ۲ مطمئن شوید که پارچ آب میوه گیری زیر لوله قرار داده شده و لوله در وضعیت رو به پایین قرار گرفته است.
- ۳ دکمه کنترل را روی حالت ۱ (سرعت کم) یا ۲ (سرعت عادی) قرار دهید تا دستگاه را روشن کنید. (شکل ۸)
- ۴ قطعات از پیش بریده شده را در لوله تغذیه قرار دهید و به نرمی آنها را بطرف فیلتر با استفاده از فشار دهنده به پائین فشار داده دهید (شکل ۹).
- روی فشار دهنده بیش از حد فشار نیاورید چون اینکار روی کیفیت محصول تأثیر می گذارد. این کار حتی ممکن است باعث توقف فیلتر گردد.

هرگز انگشتان یا شیئی را در لوله تغذیه وارد نکنید.

بعد از اینکه تمامی مواد فراوری شد و جریان آب میوه و متوقف گردید دستگاه را خاموش کنید و تا متوقف شدن فیلتر صبر کنید.

- ۵ لوله را به طرف پایین فشار دهید تا از چکیدن آب میوه از لوله جلوگیری بعمل آورید.

مقدمه

بخاطر خرید این دستگاه به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید. آب میوه گیری جدید شما دارای طراحی ویژه و قدری خمیده است و این خمیدگی به میزان ۵ درجه به سمت محل خروج جریان آب میوه است تا باعث حداکثر مقدار خروجی آب میوه گردد.

شرح کلی (شکل ۱)

A	فشار دهنده
B	لوله تغذیه
C	در
D	فیلتر
E	جمع کننده تفاله
F	لوله
G	محفظه تفاله
H	بستها
I	دکمه کنترل
J	محور گرداننده
K	واحد موتور
L	محل ذخیره سیم
M	درپاچ آب میوه
N	چدا کننده کف
O	پاچ آب میوه گیری
P	برس تمیز کردن

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

خطر

محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- اگر در فیلتر ترک مشاهده نمودید یا اگر فیلتر به نحوی صدمه دیده است، از دستگاه دیگر استفاده نکرده و با نزدیکترین مرکز خدمات Philips تماس بگیرید.
- هرگز انگشتان خود یا شیئی را در زمانی که دستگاه کاری کند در لوله تغذیه وارد نکنید.
- فقط از فشار دهنده برای این منظور استفاده کنید.
- از لمس کردن تیغه های کوچک برش واقع در انتهای فیلتر خودداری کنید. تیغه ها بسیار تیز می باشند.

احتیاط

- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- قبل از روشن کردن دستگاه مطمئن شوید که تمامی قطعات درست نصب شده اند.
- از دستگاه فقط در زمانی که هر دو بست چفت شده اند استفاده کنید.

المشكلة	الحل
---------	------

إذا اكتشفت وجود أي تشققات أو تلف في الفلتر، لا تستخدم الجهاز واتصلي بمركز رعاية مستهلك Philips في بلدك لاستبدال الفلتر.

يتطاير العصير من فتحة الصب
خلال عملية العصر. فتحة الصب مرفوعة لأعلى. تأكدي من خفض فتحة الصب أثناء العصر.

الأسئلة المتكررة دائماً

يضم هذا الفصل الأسئلة المتكررة دائماً بشأن هذا الجهاز. وإذا لم تجدي الإجابة على سؤالك في هذه القائمة، اتصلي بمركز رعاية المستهلك في بلدك.

المشكلة	الحل
---------	------

لماذا يكون اللب رطباً؟
تتوقف رطوبة اللب على قوام الفواكه والخضروات ومقدار ما تحتوي عليه من ألياف (يمكن أن تسد الألياف فتحات المصفاة وهكذا يتدفق العصير في وعاء اللب بدلاً من وعاء العصارة). وللحصول على أقصى كمية ممكنة من العصير من الفواكه والخضروات، نظفي المصفاة بعد كل عملية عصر، وضعي المواد المراد عصرها في أنبوب التغذية قطعة بقطعة ولا تضغطي بقوة زائدة على الضاغطة. يرجى ملاحظة أنه بغض النظر عن نوع العصارة التي تستخدمينها، دائماً ما يكون اللب رطباً قليلاً، حتى إذا كانت العصارة قد استخلصت أقصى كمية عصير من الفواكه والخضروات.

هل يؤدي تحضير فواكه تحتوي على مواد لونية غزيرة يؤدي إلى تشوه لون الجهاز؟
يمكن أن يحدث التشوه عند عصر فواكه أو خضروات ذات ألوان قوية مثل الجزر أو الشمندر. ومعظم البقع يمكن إزالتها بسهولة عن طريق تنظيف الجزء المشوه أو الأجزاء المشوهة في غسالة الأطباق أو في الماء الساخن باستخدام بعض من سائل التنظيف. وإذا كانت البقع يصعب إزالتها، حاولي أن تستخدم بعض من زيت الطعام. ضعي بضع قطرات من زيت الطهي على فوطة أطباق أو قطعة من فوطة مطبخ ورقية وافركي البقع بها. بعدئذ قومي بتنظيف الأجزاء مرة أخرى في غسالة الأطباق في الماء الساخن باستخدام بعض من سائل التنظيف.

ما الذي يجعل هذا الجهاز آمناً؟
لن يعمل الجهاز إلا إذا كان كلا المشبكين مغلقين بالشكل الملائم. ومع ذلك، لا يجب عليك الوصول إلى أنبوب التغذية بأصابعك أو باستخدام أي أداة أثناء عمل الجهاز، وذلك لتفادي ملامسة المصفاة الدوارة والشفرة الحادة.

هل يجب علي استخدام وعاء العصير في كل مرة أقوم بتحضير العصير؟
كلا، يمكنك استخدام زجاجة بدلاً من الوعاء إذا كنت ترغبين فقط في الحصول على كمية صغيرة من العصير. ومع ذلك، إذا كنت ترغبين في الحصول على عصير صافي، يجب عليك استخدام الوعاء مع تركيب فرازة الرغبة به.

ماذا يجب علي أن أفعل في حالة تلف الجهاز؟
في حال تلف أي جزء من الجهاز، لا تستخدم الجهاز واتصلي بمركز رعاية مستهلك Philips في بلدك لاستبدال الجزء التالف.

التنظيف

لا تستخدم أدوات الفرغ أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز. يسهل تنظيف الجهاز إذا قمتي بذلك بعد الاستخدام مباشرة.

١ أوقف تشغيل الجهاز. انزع القابس من مقبس الحائط وانتظري حتى تتوقف المصفاة عن الدوران.

٢ فكي القطع المتسخة من وحدة الموتور. فكي الجهاز باتباع الترتيب التالي:

- فكي وعاء اللب.
- انزع الضاغطة.
- افتحي المشابك.
- انزع الغطاء.

٣ قومي بفك مجمع العصير والمصفاة معًا (شكل ١١).

٤ نظفي جميع الأجزاء باستثناء وحدة الموتور باستخدام فرشاة تنظيف في الماء الفاتر مع القليل من سائل التنظيف ثم اشطفيها تحت الصنبور (شكل ١٢).

ملاحظة: جميع القطع القابلة للفك يمكن تنظيفها في غسالة الأطباق. ضعي القطع البلاستيك القابلة للفك على الصينية العلوية في غسالة الأطباق. تأكدي من وضعها بعيدًا عن عنصر الحرارة بما فيه الكفاية.

٥ نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا تغمري وحدة الموتور أبدًا في الماء و لا تشطفيها تحت الصنبور أيضًا.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٣).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حالة تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصل بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	الحل
الجهاز لا يعمل.	هذا الجهاز مزود بنظام أمان. فالجهاز لا يعمل إلا في حالة عدم تركيب الأجزاء بالشكل الملائم. تأكدي من تركيب القطع بشكل صحيح ولكن عليك أن توقفي تشغيل الجهاز قبل البدء في ذلك.
يُصدر الجهاز ضجيجًا مزعجًا وتنبعث منه رائحة كريهة ويسخن بشدة بحيث لا يمكن لمسه وينبعث منه الدخان...	تحققي من عدم وجود أي فاكهة أو خضروات ملتصقة بالمصفاة. وفي حال حدوث ذلك، أوقفي تشغيل الجهاز وقومي بإزالة الجزء الملتصق وايدئي في العصير مرة أخرى. من الطبيعي أن تصدر رائحة كريهة أو ينبعث بعض الدخان من الجهاز الجديد عند استخدامه لأول مرة. تخففي هذه الظاهرة بعد استخدامك للجهاز لعدة مرات قليلة. قد تنبعث من الجهاز رائحة كريهة أيضًا أو ينبعث منه بعض الدخان عند استخدامه لفترة طويلة. في هذه الحالة، أوقفي تشغيل الجهاز واتركيه لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد. وإذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز رعاية مستهلك Philips في بلدك.
يوجد ما يعيق دوران المصفاة.	أوقفي تشغيل الجهاز ثم نظفي أنبوب التغذية والمصفاة وقومي بعصر كمية أقل.
تادمس المصفاة أنبوب التغذية أو أنها تهتز بشدة أثناء التشغيل.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصلي عن الكهرباء. تأكدي من تركيب المصفاة بشكل ملائم في مجمع العصير. يجب تركيب الأضلاع الموجودة في قاع المصفاة بالشكل الملائم على عمود التدوير. تأكدي من عدم تلف المصفاة. حيث أن وجود أي كسور أو تشققات أو عدم إحكام ربط القرص المحزوز أو أي أوضاع غير صحيحة أخرى قد تؤدي إلى قصور الأداء.

- وبالنسبة للفواكه/الخضروات الصلبة (مثل التفاح وجذور الشمندر والجزر)، ننصحك باستخدام مستوى السرعة ٢ (السرعة العادية). وبالنسبة للفواكه اللينة (مثل الكريز والكيوي والعنب والطماطم والخيار والشمام)، ننصحك باستخدام مستوى السرعة ١ (السرعة المنخفضة).
- إذا كنت تقومين بعصر فواكه لينة، ضعي الفاكهة في أنبوب التغذية قطعة بقطعة للحصول على كمية العصير المثالية. لا تضغطي بقوة على الفاكهة باستخدام الضاغطة.
- احرصي دائماً على الضغط على الضاغطة إلى أسفل برفق للحصول أكبر قدر من العصير.

التقديم

- إذا كنت ترغبين في الحصول على عصير صافي بدون طبقة رغوة، ركي فرازة الرغوة في الوعاء. وإذا كنت ترغبين في الحصول على عصير برغوة، فكي فرازة الرغوة من الوعاء.
- يتحول عصير التفاح إلى اللون البني بسرعة كبيرة جداً. لكن يمكنك الإبطاء من هذه العملية بإضافة بعض قطرات عصير الليمون.
- تناولي العصير بعد تحضيره على الفور. حيث يفقد العصير مذاقه وقيمته الغذائية في حالة تعرضه للهواء لبعض الوقت.

حقائق عن الفاكهة والخضراوات

فاكهة/ خضراوات	فيتامينات/معادن	كيلوجول/ عدد السعرات الحرارية	سرعة العصر
التفاح	فيتامين ج	٢٠٠ جرام = ١٥٠ كيلوجول (٧٢ سعر حراري)	عالية
المشمش	غني بألياف الحمية الغذائية ويحتوي على البوتاسيوم	٢٠٠ جرام = ٨٥ كيلوجول (٢٠ سعر حراري)	منخفضة
الشمندر	مصدر جيد لحمض الفوليك وألياف الحمية الغذائية وفيتامين ج والبوتاسيوم	١٦٠ جرام = ١٩٠ كيلوجول (٤٥ سعر حراري)	عالية
الثوت	فيتامين ج	١٢٥ جرام = ٢٩٥ كيلوجول (٧٠ سعر حراري)	منخفضة
الكرب المسوق	فيتامين (ج) و(ب) و(ب٦) و(هـ) وحامض الفوليك وألياف الحمية الغذائية	١٠٠ جرام = ١١٠ كيلوجول (٣٦ سعر حراري)	منخفضة
الكرب	فيتامين (ج) والبوتاسيوم و(ب٦) وألياف الحمية الغذائية	١٠٠ جرام = ١١٠ كيلوجول (٣٦ سعر حراري)	عالية
الجزر	فيتامين (أ) و(ج) و(ب٦) وألياف الحمية الغذائية	١٢٠ جرام = ١٢٥ كيلوجول (٣٠ سعر حراري)	عالية
كرفس	فيتامين (ج) والبوتاسيوم	٨٠ جرام = ٥٥ كيلوجول (٧ سعر حراري)	عالية
الخيار	فيتامين ج	٢٨٠ جرام = ١٢٠ كيلوجول (٣٩ سعر حراري)	منخفضة
شمار	فيتامين (ج) وألياف الحمية الغذائية	٣٠٠ جرام = ١٤٥ كيلوجول (٣٥ سعر حراري)	منخفضة
العنب	فيتامين (ج) و(ب٦) والبوتاسيوم	١٢٥ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	منخفضة
الكيوي	فيتامين (ج) والبوتاسيوم	١٠٠ جرام = ١٠٠ كيلوجول (٤٠ سعر حراري)	منخفضة
الشمام	فيتامين (ج) وحامض الفوليك وألياف الحمية الغذائية وفيتامين (أ)	٢٠٠ جرام = ٢١٠ كيلوجول (٥٠ سعر حراري)	منخفضة
الدراق	فيتامين (ج) و(ب٦) والبوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	١٨٠ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	عالية
الخوخ	فيتامين (ج) و(ب٦) والبوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	١٥٠ جرام = ٢٠٥ كيلوجول (٤٩ سعر حراري)	عالية
الكمثرى	ألياف الحمية الغذائية	١٥٠ جرام = ٢٥٠ كيلوجول (٦٠ سعر حراري)	عالية
الأناناس	فيتامين ج	١٥٠ جرام = ٢٤٥ كيلوجول (٥٩ سعر حراري)	عالية
الثوت	فيتامين (ج) وحديد وبوتاسيوم ومغنيسيوم	١٢٥ جرام = ١٣٠ كيلوجول (٣١ سعر حراري)	منخفضة
الطماطم	فيتامين (ج) وألياف الحمية الغذائية وفيتامين (هـ) وفيتامين (أ)	١٠٠ جرام = ٩٠ كيلوجول (٢٢ سعر حراري)	منخفضة

ملاحظة: إذا كنت تريد تخزين العصير في الثلاجة، تأكد من وضع الغطاء على وعاء العصير.

الوصفة

شربة الفجل الحار

المكونات:

- ٨٠ جرام زبدة
- ١ لتر مرق خضار
- ٥٠ مللي عصير فجل حار (جذر واحد تقريبا)
- ٢٥٠ مللي كريمة مخفوقة
- ١٢٥ مللي نبيذ أبيض
- عصير ليمون
- ملح
- ٢ إلى ٤ ملعقة صغيرة دقيق

١ قشري الفجل الحار باستخدام سكين.

٢ أعصري الفجل الحار.

ملاحظة: يمكن لهذا الجهاز تحضير ٤,٨ كجم من الفجل الحار في دقيقة واحدة تقريبا (لا يشمل ذلك الوقت المطلوب لإزالة اللب). عند عصر الفجل الحار، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي وقومي بإزالة اللب من وعاء اللب والغطاء والمصفاة بعد تحضير ١,٢ كجم. وبعد الانتهاء من تحضير الفجل الحار، أوقف تشغيل الجهاز واتركه حتى يبرد على درجة حرارة الغرفة.

٣ قومي بإذابة الزبدة في مقلاة.

٤ حمري الدقيق قليلاً.

٥ أضيفي المرقعة.

٦ أضيفي عصير الفجل الحار.

٧ أضيفي الكريمة المخفوقة والنبيذ الأبيض.

٨ أضيفي عصير الليمون والملح لإعطاء نكهة.

نصائح

التحضير

- استخدم الفاكهة والخضراوات الطازجة لأنها تحتوي على كميات أكبر من العصير. يمكن استخدام هذه العصارة بالشكل الأمثل لعصر الأناناس، والشمندر، وأعواد الكرفس، والتفاح، والخيار، والجزر، والسبانخ، والشمام، والطماطم والرمان والبرتقال والعنب على وجه الخصوص.
- الجهاز غير مناسب للاستخدام مع ثمار الفاكهة النشوية مثل ثمار الموز والبابايا والأفوكادو والتين والمانجو. استخدم جهاز معالجة الطعام أو الخلاط أو الخلاط القضي لتحضير هذه الفاكهة.
- العصارة غير مناسبة للاستخدام مع أنواع الفاكهة أو الخضراوات الصلبة و/أو كثيرة الألياف/ النشوية مثل قصب السكر.
- يمكن أيضاً استخدام هذه العصارة في عصر الخضراوات ذات العروق والأوراق مثل الخس.
- قومي بإزالة النوى من الكريز والبرقوق والخوخ وغيرها من الفواكه المشابهة. لن تحتاجين إلى إزالة اللب أو البذرة من فواكه مثل الشمندر والتفاح والعنب.
- لن تحتاجين إلى تقشير الفاكهة أو الخضراوات. فقط عليك أن تقومي بإزالة القشر السميك الذي لن يتم أكله مثل قشور البرتقال والأناناس والكيوي والشمندر والشمندر غير المطهي.
- يمكنك استخدام العصارة في عصر الفاكهة الحمضية. ننصحك بتقشيرها قبل العصر لأنه يمكن معالجة القشر كيميائياً ولأن اللب الأبيض يحتوي على مركبات ذات مذاق لاذع تؤثر على مذاق العصير.

العصر

- عند تحضير عصير التفاح، تذكر أن قوام عصير التفاح يتوقف على نوع ثمار التفاح التي تستخدمينها. كلما كانت ثمرة التفاح تحتوي على كمية عصير أكبر، كلما كان قوام العصير أكثر تماسكاً. اختاري نوع التفاح الذي ينتج عنه نوع العصير المفضل بالنسبة لك.

- افتح المشابك فقط بعد إيقاف تشغيل الجهاز وتوقف المصفاة عن الدوران.
- لا تفكي وعاء اللب أثناء تشغيل الجهاز.
- احرصي دومًا على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

التجهيز للاستخدام

- اغسلي جميع الأجزاء القابلة للفك (انظري على فصل "التنظيف").
- أخرجي السلك الكهربائي من حجرة التخزين الخاصة به في الجزء الخلفي من الجهاز (شكل ٢).
- ضعي مجمع العصير في الجهاز (١). لتركيب وعاء اللب، قومي بإمالة إلى الأمام قليلاً (٢). أدخلي الطرف العلوي من وعاء اللب أولاً ثم ثبتي الطرف السفلي في مكانه المخصص (شكل ٣).
لتفريغ وعاء اللب أثناء تحضير العصير، أوقفي تشغيل الجهاز وقومي بفك وعاء اللب بحرص.
- ملاحظة: أعيدي تركيب وعاء اللب الفارغ قبل مواصلة عملية العصر.
- ركبي الفلنر في وعاء الخلاط (١). ثبتي الغطاء على المصفاة وأخفضيه للتركيب في مكانه المخصص (٢) (شكل ٤).
تأكدتي من تركيب المصفاة بالشكل الصحيح فوق عمود التدوير ("نقرة").
- احرصي دومًا على فحص المصفاة قبل الاستعمال. لا تستخدمي الجهاز إذا اكتشفت وجود أي شقوق أو تلف به. اتصلي بأقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips أو توجهي بالجهاز إلى الموزع الخاص بك.
- ثبتي المشبكين على الغطاء لتثبيتته ("نقرة") (١). قومي بمحاذاة الفتحات الطولية الموجودة في الضاغطة مع النتوء الصغير الموجود في الجزء الداخلي من أنبوب التغذية وأدخلي الضاغطة في أنبوب التغذية (٢) (شكل ٥).
تأكدتي من إحكام قفل المشبكين على كلا جانبي الغطاء.
- ضعي الغطاء على وعاء العصير لتجنب التناثر. ضعي وعاء العصير تحت فتحة الصب (شكل ٦).
- اضغطي على فتحة الصب لأسفل قبل البدء في عملية العصر.
- ملاحظة: إذا كانت فتحة الصب مرفوعة لأعلى فهي تعمل كأداة لإيقاف التقطير عند إيقاف تشغيل الجهاز. ومع ذلك فإذا تركت فتحة الصب مرفوعة لأعلى خلال العصير، يتطاير العصير خارج فتحة الصب.

استخدام الجهاز

- يعمل الجهاز فقط مع تركيب كل الأجزاء بالشكل الملائم وإحكام غلق الغطاء باستخدام المشابك.
- اغسلي الفالكة و/ أو الخضراوات ثم قطع صغير ملائمة لأنبوب التغذية (شكل ٧).
 - تأكدتي من وضع وعاء العصير تحت فتحة الصب وضبط فتحة الصب في وضع الإنزال لأسفل.
 - شغلي الجهاز عن طريق ضبط مفتاح التحكم على الإعداد ١ (السرعة المنخفضة) أو ٢ (السرعة العادية) (شكل ٨).
 - ضعي القطع مسبقاً التقطيع في أنبوب التغذية واضغطي عليها برفق إلى أسفل في المصفاة الدوارة باستخدام الضاغطة (شكل ٩).
لا تضغطي بشدة على الضاغطة لأن ذلك يمكن أن يؤثر على النتيجة النهائية للعصير. كما يمكن أن يؤدي ذلك حتى إلى توقف المصفاة.
 - لا تقدمي أبدًا على إدخال إصبعك أو أي أداة أخرى في أنبوب التغذية.
 - بعد إتمام عصر جميع المحتويات وتوقف العصير عن التدفق، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى تتوقف المصفاة عن الدوران.
 - اضغطي على فتحة الصب لأعلى لمنع تقطير العصير من فتحة الصب.
 - أدخلي فرازة الرغاي في وعاء العصير (١) وركبي الغطاء على وعاء العصير (٢). وبهذه الطريقة تبقى الرغاي معزولة في الوعاء عندما تقومين بصب العصير (شكل ١٠).
 - ملاحظة: إذا كنت ترغبين في وجود طبقة رغوية في مشروبك، لا تستخدمي فرازة الرغاي!

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتجك على www.philips.com/welcome. تتميز عصارتك الجديدة بالتصميم الفريد الذي ينحدر بانسيابية بمقداره درجات نحو الجانب الذي توجد به فتحة تدفق العصير، وذلك لضمان حصولك على أكبر كمية ممكنة من العصير.

الوصف العام (شكل ١)

A	الضاغطة
B	أنبوب التغذية
C	الغطاء
D	المصفاة
E	مجمع العصير
F	فتحة الصب
G	وعاء اللب
H	المشابك
I	مفتاح التحكم
J	عمود التدوير
K	وحدة الموتور
L	حجيرة تخزين السلك الكهربائي
M	غطاء وعاء العصير
N	فرازة الرغاوي
O	وعاء العصير
P	فرشاة التنظيف

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

- لا تغمري وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر ولا تنشطها تحت ماء الصنبور الجاري.

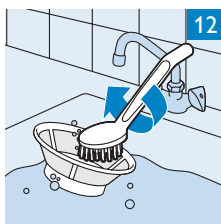
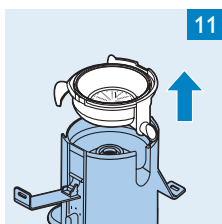
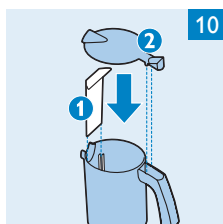
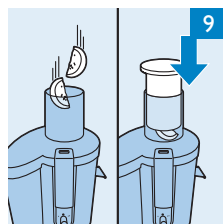
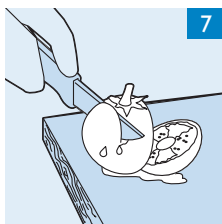
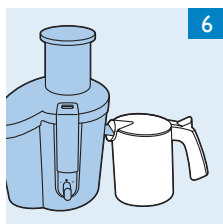
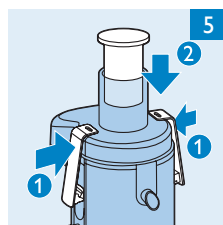
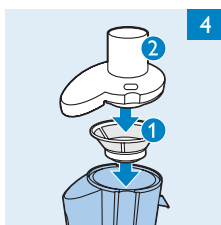
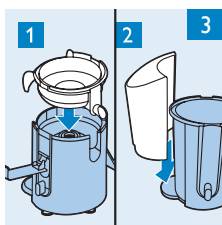
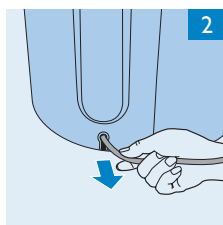
تحذير

- تأكد من موثقة مستوى الفولتية المشار إليه على قاعدة الجهاز لمستوى فولتية التيار الكهربائي المحلي في بلدك قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابض أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تفصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولًا عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تدع الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- إذا اكتشفت أي تشققات في المصفاة أو في حالة تعرض المصفاة للتلف بأي شكل من الأشكال، لا تستخدم الجهاز بعد ذلك واتصلي بأقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips.
- لا تحاولي وضع إصبعك أو أي أداة أخرى في أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز.
- فقط استخدم المضاغطة في هذا الغرض.
- لا تلمسي الشفرات القاطعة الصغيرة الموجودة في قاع المصفاة. فهي حادة للغاية.

تنبيه

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًا.
- تأكدي من تركيب جميع القطع بإحكام قبل تشغيل الجهاز.
- استخدم الجهاز فقط عندما يكون كلا المشبكين مقفلين.









www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0074.2