

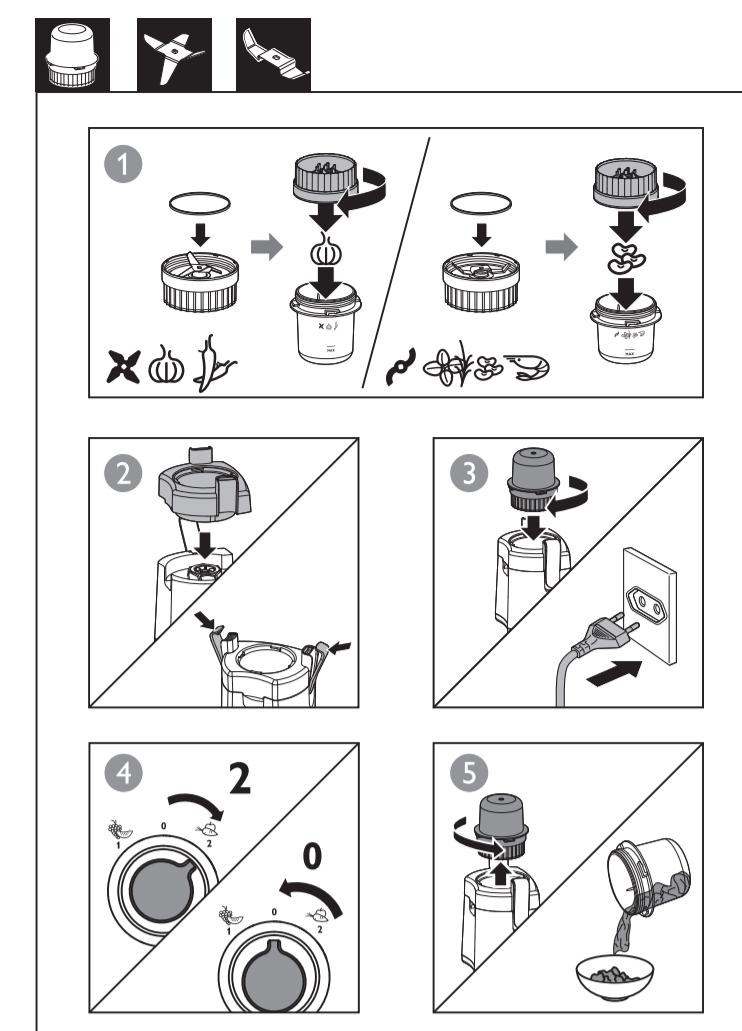
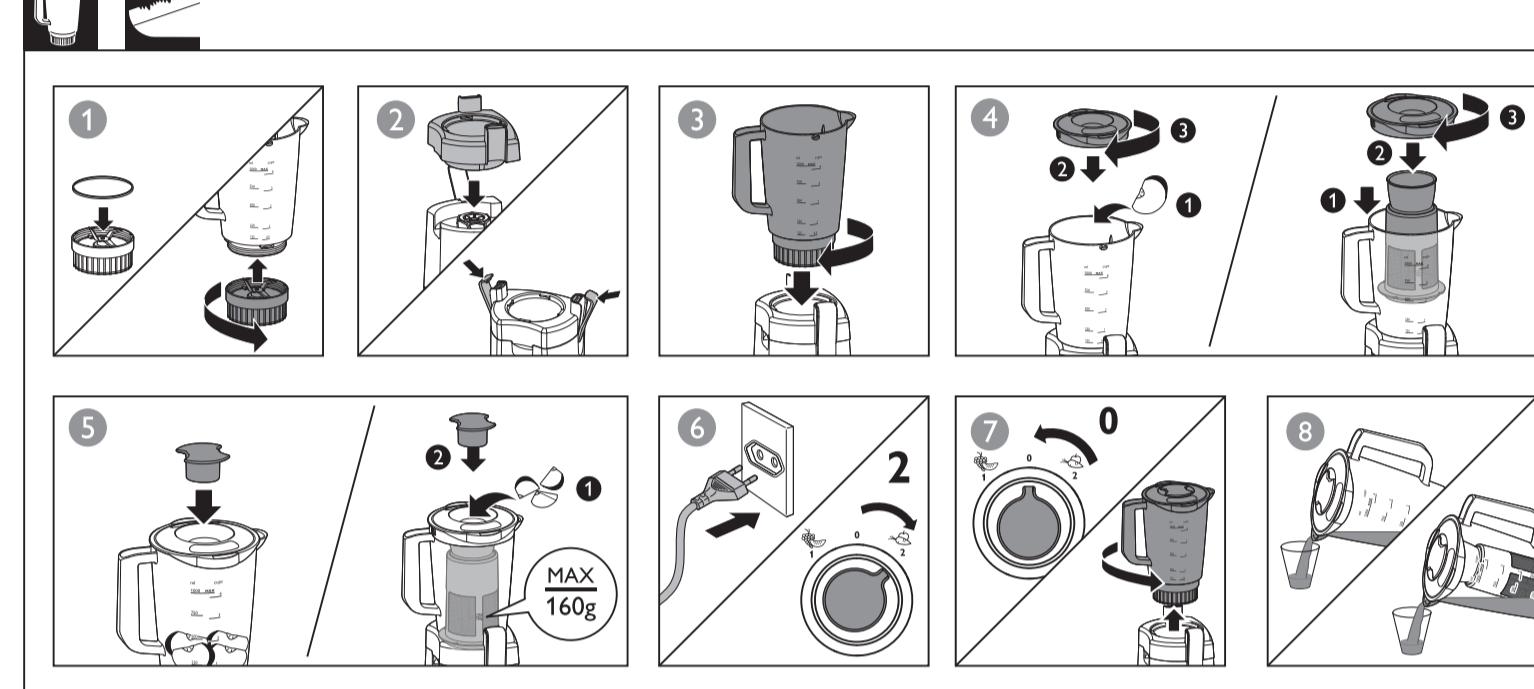


HR1849  
HR1848  
HR1847  
HR1846

EN	User manual
DA	Brugervejledning
DE	Benutzerhandbuch
EL	Εγχειρίδιο χρήσης
ES	Manual del usuario
FI	Käyttöopas
FR	Mode d'emploi
IT	Manuale utente

NL	Gebruiksaanwijzing
NO	Brukerveiledning
PT	Manual do utilizador
SV	Användarhandbok
TR	Kullanım kılavuzu

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice  
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.  
All rights reserved.

HR1849\_1848\_1847\_1846\_VE\_UK\_V4.0

3140 035 30734

## English

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](http://www.Philips.com/welcome).

### 1 Important

#### Safety

Read this user manual carefully before you use this 4-in-1 juicer and save it for future reference.

#### Danger

- Don't immerse the motor unit of the juicer in water, any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean.

#### Warning

- Check if the voltage indicated on the juicer corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Only connect the juicer to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is inserted firmly into the power outlet.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, or other components are damaged.
- Assemble the juicer properly before plugging it into the power outlet.
- Make sure that the damaged power cord is replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If you detect cracks in the filter / rotating sieve or if the filter / rotating sieve is damaged in any way, do not use the appliance anymore and contact the nearest Philips service center.
- Avoid using the sharp blades, especially when you clean them and when the juicer is still connected to a power outlet.
- The 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 make sure that they do not play with the juicer.
- Keep the power cord out of the reach of children. Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the juicer stands.
- Do not use the accessories to turn the juicer on and off.
- Never let the juicer operate unattended.
- Make sure the blade unit is securely fastened to the accessories before you assemble them onto the motor unit.

#### Caution

- 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.
- Do not remove accessories from the motor unit when the juicer is working.
- Never reach into the jar or bowl with your fingers or an object while the juicer is running.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the recipe section.
- Unplug the juicer immediately after use, e.g. before unscrewing the jar.
- Avoid touching the sharp blades, especially when the juicer is still connected to power outlet.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades by using a spatula.
- Place the juicer on a stable, horizontal, and level surface.
- Switch off and unplug the juicer from the power supply before you take out and insert any accessories from the main unit.
- Always let the juicer cool down before you clean or move it.
- Always clean the juicer after use. You can clean the juicer in dishwasher.
- Always unplug the juicer if not used for a long period.
- Make sure all parts are correctly assembled before you switch on the appliance.
- On some the appliance when both clamps are locked. Unlock the clamps after you have switched off the appliance and the sieve has stopped rotating.
- Food coloring can discolor components. This is normal and has no impact on use.

#### Electromagnetic fields (EMF)

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

#### Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if the blender jar and lid, the mill beaker or the chopper bowl and blade unit (specific types only) are assembled on the motor unit properly. If the blender jar and lid, the mill beaker or the chopper bowl and blade unit are correctly assembled, the built-in safety lock will be unlocked.

#### Overheat protection (HR1849 and HR1848 China only)

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 10 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service center if the overheat protection is activated too often.

### 2 Overview

① Measuring cup	⑯ Chopper blade unit (HR1846, HR1847, and HR1848 only)
② Blender jar lid	⑯ Chopper rubber ring (HR1846, HR1847, and HR1848 only)
③ Filter	⑯ Chopper beaker (HR1846, HR1847, and HR1848 only)
④ Blender jar	⑯ Pusher
⑤ Blender rubber ring	⑯ Feeding tube
⑥ Blender blade unit	⑯ Lid
⑦ Central base	⑯ Sieve
⑧ Juice container	⑯ Juice collector
⑨ Juice container cover	⑯ Locking clips
⑩ Spout	⑯ Driving shaft
⑪ Mill blade unit (HR1847, and HR1848 only)	⑯ Pulp container

#### Blending

The blender is intended for:

- Blending fluids, for examples dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes;
- Mixing soft ingredients, for examples pancake batter or mayonnaise;
- Pureeing cooked ingredients, for example making baby food.

Follow the assembling steps for blending. Remember to install the blender rubber ring before use.

#### Blending without Filter

- 1 Mount the knife unit onto the jar. Fix it by turning it in the direction of the arrow.
- 2 Turn and lock the blender jar onto the motor unit until it locks into position, and you hear a click sound.
- 3 Clean and cut large ingredients into pieces, and put them in the blender jar.
- 4 Press the lid into place.
- 5 Place the measuring cup into the opening in the lid until it is firmly fixed.
- 6 Make sure the control switch is off. Then, connect to the power socket.
- 7 Turn the control switch to the suggested speed.
- 8 Once complete, switch off and unplug. Remove the blender jar from the motor unit.
- 9 Pour out the drink through the spout of the blender jar.

#### Notes

- Dry ingredients must not be processed for more than 1 minute.
- While the motor is running, ingredients (for examples: ice cubes and tomatoes) can be added into the blender through the opening in the lid.
- Make sure to position the sieve of the lid is in front of the spout of the jar for smooth liquid pouring.
- To disassemble the blender, follow the instructions above in reverse order and direction.
- Refer to the end of this user manual for the recommended quantities, speed settings, and processing time.

#### Blending with Filter

For extra finely blended sauces, fresh fruit juices or soy milk; you can use the filter. All pips and skins will remain in the filter.

- 1 Mount the knife unit onto the jar. Fix it by turning it in the direction of the arrow.
- 2 Turn and lock the blender jar onto the motor unit until it locks into position.
- 3 Put the filter in the blender jar. Make sure the filter is properly fitted on the bottom of the jar.
- 4 Put the lid in place to fix the filter.
- 5 Put the ingredients, water, or any other liquid in the filter.
- 6 Put the measuring cup in place and switch on the blender.
- 7 Select the highest speed and let the appliance run for maximum of 60 seconds.
- 8 Switch the blender off and remove the blender jar from the motor unit.
- 9 Pour out the drink through the spout of the blender jar.

#### Notes

- Never overflow the filter. Do not exceed "MAX/160g" marking in filter for processing ingredients weight.
- Cut fruits into small pieces, and soak dried ingredients thoroughly, like soy beans, before processing.
- Do not use the filter to process hot ingredients.

#### Cautions

- Be careful not to exert too much pressure on the handle of the jar.
- Never fill the jar with ingredients that have a temperature of over 60°C.
- Never overflow the blender jar above the maximum level indication (1.0 liters) to avoid spillage.
- Always insert the measuring cup into the lid before you start processing.
- Do not run the blender for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the blender off and let it cool down to room temperature before you continue processing.
- Never put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- Always set the control knob to 0 before you open the lid.

#### Grinding

The mill attachment can be used for grinding dry ingredients only. Follow the assembling steps for grinding dry ingredients. Remember to install the mill rubber ring before use.

Put the ingredients in the beaker.

- 1 Screw the blade unit onto the beaker. Fix it by turning it in the direction of the arrow.
- 2 Turn the assembled mill upside down, place and lock it on the motor unit.
- 3 Turn the control switch to the suggested speed.
- 4 Once complete, switch off, unlock, and remove the mill from the motor unit.
- 5 Unscrew the blade unit from the beaker.

#### Notes

- The mill is not suitable for ice crushing. Use the blender.
- Do not fill the beaker beyond the maximum indication. See the table for the advised quantities.
- Never use the mill for more than 30 seconds without interruption.
- Never fill the mill with hot ingredients.

#### Chopping

The chopper attachment can be used for chopping ingredients such as nuts, meat, hard cheese, dried fruits, chocolate, garlic, herbs, dry bread etc.

Follow the assembling steps for chopping. Remember to install the chopper rubber ring before use.

- 1 Put the ingredients in the beaker.
- 2 Screw the blade unit onto the beaker. Fix it by turning it in the direction of the arrow.
- 3 Turn the assembled chopper upside down, place and lock it on the motor unit.
- 4 Switch the chopper on.
- 5 When you have finished chopping, switch the chopper off.
- 6 Unlock and remove the assembled chopper from the motor unit.
- 7 Unscrew the blade unit from the beaker.

#### Tips

- Cut large ingredients into pieces approximately 2 cm before processing.
- If the ingredients are not evenly distributed, turn the appliance off. Open the lid and distribute the ingredients evenly on the surface of the chopper. Turn the appliance on again.
- Never fill the chopper with hot ingredients.

#### Notes

- The chopper is not suitable for chopping hard ingredients like coffee beans, dry beans, nutmeg and uncooked rice. Use the mill.
- Do not use the chopper for mixing liquids. Use the blender.
- The cutting edge of the blades are very sharp, avoid touching them.
- Never exceed the maximum quantity. See the table for the advised quantities.
- Never use the chopper for more than 30 seconds without interruption.

#### 5 Cleaning

It is easiest to clean the juicer, its parts and accessories immediately after use.

#### Notes

- Unplug the juicer before you started cleaning it.
- Wait until the juicer has cooled down sufficiently before cleaning it.
- All detachable accessories can be cleaned in dishwasher.
- Clean the motor unit with a moist cloth.
- Do not use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol, alcohol or acetone to clean the appliance.

1 After you unplug the juicer, detach the used accessories, rubber rings, and parts and clean them in lukewarm washing up liquid.

2 Rinse all accessories and parts under a tap.

3 To clean the blender jar, pour lukewarm water and some detergent into it.

4 Assemble the lid and the measuring cup, and then let the blender run for a few seconds.

5 Detach the blender jar, knife unit, and remove the lid and measuring cup. Clean and rinse them as well.

6 For better cleaning, you can use the brush to clean.

#### 6 Storage

- 1 Keep it in dry places to avoid the sieve, blades get rusty.
- 2 Plug could be inserted into the main unit for storage.

#### Notes

- Never overflow the filter. Do not exceed "MAX/160g" marking in filter for processing ingredients weight.
- Cut fruits into small pieces, and soak dried ingredients thoroughly, like soy beans, before processing.
- Do not use the filter to process hot ingredients.

### 7 Recipes

With 4-in-1 Juicer, you can experiment endlessly and try out all kind of recipes. You can make delicious juices, shakes, soups, and sauces in no time at all. To give you an idea of the possibilities, you can go to [www.kitchen.philips.com](http://www.kitchen.philips.com).

#### For Juicing

Ingredients	Weight	Speed
Cucumbers/ Spinach/ Melons/ Tomatoes/ Oranges/ Lemon/ Grapes/ Berries	500g	1
Apples/ Carrots/ Pineapple/ Beetroot/ Celery/ Pear	500g	2

#### For blending, milling, and chopping

Features	Ingredients	Weight   Speed - 2	Time
Blending	Smoothies	1000ml	60 sec.
	Shakes & mixed drinks	1000ml	60 sec.
	Fruits & vegetables	1000ml	60 sec.
	Soups	500ml	60 sec.
	Batters	1000ml	60 sec.

## Dansk

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!  
Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### 1 Vigtigt

Sikkerhed  
Læs denne brugervejledning grundigt, før du bruger denne 4-i-1-juicer, og gem den til senere brug.

#### Fare

- Juicerens motorenhed målding kommes ned i vand eller andre væsker eller skyldes under vandhanen. Rengør kun med en fugtig klud.

#### Advarsel

- Kontroller, om den angivne netspænding på juiceren svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til den.
- Tilsæt kun juiceeren til en stikkontakt med jordforbindelse. Sørg altid for, at stikket er sat helt ind i stikkontakten.
- Brug ikke appetizer, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Samt juiceren korrekt, før du slutter den til stikkontakten.
- Sørg for, at den beskadigede ledning udskiftes af Philips, et Philips-autoriseret servicecenter eller lignende kvalificerede personer for at undgå far.
- Hvis du opdager revner eller andre skader på filteret/den rotende si., eller filteret/den rotende si. beskadiges på nogen måde, må juiceren ikke bruges. Kontakt det nærmeste Philips Kundecenter.
- Undgå at berøre de skarpe knive, især når du reniger dem, og når juiceeren stadig er sluttet til stikkontakten.
- Apparatet er ikke bereget til at blive brugt af børn eller af personer med nedlagte fysiske eller mentale evner; redakt følsomme eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejet eller instrueret i apparalets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med juiceeren.
- Hold aldrig netledningen uden for børns rækkevidde. Lad aldrig netledningen hænge ud over kanten af bord eller den plads, som juiceeren står på.
- Sæt ikke juiceeren i stikkontakten, og tryk ikke på nogen knapper på kontrolpanelet, hvis du har vildt vedvarende kontakt.
- Tænd og sluk aldrig for juiceeren ved hjælp af tilbehørsdelen.
- Lad aldrig juiceeren være uden opsyn.
- Sørg for, at knivenheden er sat godt fast på tilbehøret, inden det monteres på motorenheden.

#### Forsigtig

- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehørsdele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller deler, annulleres garantien.
- Fjern ikke tilbehør fra motorenheden; mens juiceeren køres.
- Stik aldrig fingeren eller genstandene ind i glassets eller skallen, mens juiceeren køres.
- De angivne mængder og tilberedningsstider i tabellen i opskriftsafsnittet bør ikke overskrives.
- Tag stikket ud af stikkontakten straks efter brug. Føls. for skruer glasset af.
- Undgå at berøre de skarpe knive, især når juiceeren stadig er sluttet til stikkontakten.
- Hvis knivenen sætter sig fast, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes med en spade.
- Sæt ikke juiceeren i en stabilt, vandret og jævn underlag.
- Sluk for juiceeren, og tag stikket ud af stikkontakten, for du fjerner og indsætter tilbehøret fra/hvornavnet.
- Lad altid juiceeren køre af, før du rengør eller flytter den.
- Rengør altid stikket ud af stikkontakten, hvis juiceeren ikke bruges i en længere periode.
- Dette apparat er kun bereget til almindelig husholdningsbrug.
- Kontroller, at alle dele er sat korrekt på, inden juiceeren tændes.
- Spand altid begge låseklemmer, inden du bruger juiceeren. Losn låseklemmene, når du har slukket for juiceeren, og sæt et holt op med at rotere.
- Fødevarevarer kan smitte på på komponenterne. Dette er normalt og påvirker ikke brugen af juiceeren.

### Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle branchens gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

#### Indbygget sikkerhedsåls

Denne funktion sikrer, at du kun kan tænde for apparatet, hvis blenderslagentet og dets låg, bægeret til møllekværen eller hakkeskålen og knivenheden (som bestemte typer) er korrekt monteret på motorenheden. Hvis blenderslagentet og dets låg, bægeret til møllekværen eller hakkeskålen og knivenheden monteres korrekt, vil den indbyggede sikkerhedsåls blive låst op.

#### Overophedningssikring (HR1849 og HR1848 - kun Kina)

Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparet overlever overophedet, slukker det automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparetet køle af i 10 minutter. Sæt derefter stikket ud af stikkontakten igen, og tænd for apparatet igen. Kontakt din lokale Philips-forhandlereller dit lokale Philips Kundecenter, hvis overophedningssikringen aktiveres for ørte.

## 2 Oversigt

① Målebæger	⑭ Knivenhed til hakker (kun HR 1846, HR1847 og HR1848)
② Låg til blenderslæg	⑮ Gummiring til hakker (kun HR1846, HR1847 og HR1848)
③ Filter	⑯ Bæger til hakker (kun HR1846, HR1847 og HR1848)
④ Blenderskål	⑰ Nedstopper
⑤ Gummiring til blender	⑱ Pålægningør
⑥ Blenderskål	⑲ Låg
⑦ Central base	⑳ Si
⑧ Juicebeholder	㉑ Juicebeholder
⑨ Udholdsdeksel til juicebeholder	㉒ Låseklemme
⑩ Drinketud	㉓ Drivsækk
⑪ Knivenhed til møllekværm (kun HR1847 og HR1848)	㉔ Frugtkødsbeholder
⑫ Gummiring til møllekværm (kun HR1847 og HR1848)	㉕ Omskifter
⑬ Bæger til møllekværm (kun HR1847 og HR1848)	㉖ Motorenhed

### 3 Før juiceeren bruges første gang

- 1 Tag alle tilbehørelene ud.
- 2 Rengør juiceeren dels grundigt, før du bruger juiceeren for første gang (se kapitlet "Rengøring").
- 3 Kontroller, at alle delene er helt tørre, før du begynder at bruge juiceeren.

### 4 Sådan bruges juiceeren

**Presning af juice**  
Juiceren kan bruges til at tilberede friskpresset frugtjuice. Frugtkød, kerner og skræller filteres fra. Sørg for, at kontrollappnen er slukket. Sæt derefter stikket i stikkontakten.

- 1 Rengør ingrediensemse, og skær større ingredienser i mindre dele, der kan komme ned i páfylde/rørstøret.
- 2 Drej kontrollappnen til den anbefaede hastighed.
- 3 Kom ingrediensemse i páfylde/rørstøret.
- 4 Skub forsigtigt ingrediensemse ned med nedstopperen.

**Tips**

- Fjern stenerne fra kirsebær, blommer, ferskner og lignende. Du behøver ikke at fjerne kernehuse eller kerner fra frugter som meloner, æbler og vindruer.
- Brug friske frugter og grøntager, da de indeholder mere juice. Særligt velegnede til tilberedning i juiceeren er: ananas, rodbedræber, bladseller, æbler, agurker, gulerodder, spinat, meloner, tomater, appelsiner og vindruer.
- Du behøver ikke fjerne tynde skræller eller skind. Fjern tynde skræller som f.eks. på appelsiner, ananas eller rå bedræber. Fjern også de hvide hinder på citrusfrugter, da de smager bittert.
- Når du tilbereder juice, skal du tænke tykelsen af, hvilken type ædler du bruger. Jo saftigere ædler er, jo tyndere blir juice. Valg et ædler, der giver den tyke juice, du foretrækker.
- Æblejuice bliver meget hurtigt brunt. Du kan forhindre denne proces ved at tilføje et par dribrer citronsaft. Frugtjuice kan også blive grøn, papaya, avocado, figner og mango, er ikke egnet til tilberedning i juiceeren. Brug en foodprocessor, blender eller stavblender til at tilberede disse frugter.
- Blad og stænger fra f.eks. salat kan også presses i juiceeren.
- Drej juiceen med samme effekt, efter du har presset den. Hvis den ites af luften i et stykke tid, mistet juiceen sin smag og stærkliggør.
- Du kan få større juiceudbytte, hvis du trykker mindre hårdt for at slukke frugterne og grøntsagerne ned.

#### Noter

- Tryk ikke for hårdt med nedstopperen, da dette kan forminge resultatet. Du risikerer også, at sien bløder.
- Kar ikke juiceeren udbrudt i mere end 2 minutter. Hvis du ikke er færdig med at pressse juice, skal du slukke for juiceeren og lade den køle af til stuetemperatur, før du fortsætter tilberedningen.
- Skub aldrig hånden ned i sien gennem frugtkødsamplerens udgang til frugtkødet.

#### Blending

Blenderen er beregnet til:

- Blending af hydrosol ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shake.
- Mixring af bløde ingredienser, f.eks. pandekageejler eller mayonnaise.

Følg monteringsanvisningerne for blending. Husk at installere blenderens gummiring før brug.

#### Blending uden filter

- 1 Monter knivenheden i glasset. Fastgør den ved at dreje i pilens retning.
- 2 Drej og løs blenderslægset på motorenheden, indtil det er låst fast, og du hører en klikkyd.
- 3 Rengør ingrediensemse, og skær større ingredienser i stykker. Kom dem derefter i blenderslægset.
- 4 Tryk låget på plads.
- 5 Placer målebægeret i åbningen i låget, indtil det sidder helt fast.
- 6 Sørg for, at kontrollappnen er slukket. Sæt derefter stikket i stikkontakten.
- 7 Drej kontrollappnen til den anbefaede hastighed.
- 8 Når du er færdig, skal du slukke for blenderen og tage stikket ud af stikkontakten.
- 9 Hæld driften ud gennem hældetuten på blenderslægset.

#### Noter

- Tørre ingredienser må ikke tilberedes længere end ét minut.
- Mest møllen, kerner, kan tilsette ingredienser (f.eks. istemmer og tomater) til blenderen gennem hældetuten i låget.
- Sang for, at sien i låget er placeret foran glassets hældetut, så væsen bliver jevn, når den heldes op.
- Hvis du vil tilberede en del, skal du følge instruktionerne ovenfor i omvendt rækkefølge og modsat retning.
- Se de anbefaede mængder, hastighedsindstillinger og tilberedningsstider i slutningen af denne brugervejledning.

#### Blending med filter

Du kan bruge filteret til at lave ekstra fint blended sauce, frisk frugtjuice eller sojamælk. Alle kerner og skræller bliver i filteret.

- 1 Monter knivenheden i glasset. Fastgør den ved at dreje i pilens retning.
- 2 Drej og løs blenderslægset på motorenheden, indtil det er låst fast.
- 3 Kom filteret op i blenderslægset. Sørg for, at filteret sættes korrekt fast i bunden af blenderslægset.
- 4 Sæt låget på for at fastgøre filteret.
- 5 Lag ingrediensemse, vand eller anden væske i filteret.
- 6 Sæt målebægeret på plads, og tænd for blenderen.
- 7 Valg den højeste hastighed, og lad ikke apparetet køre mere end 60 sekunder.
- 8 Sluk for blenderen, og fjern blenderslægset fra motorenheden.
- 9 Hæld driften ud gennem hældetuten på blenderslægset.

#### Noter

- Overvær op til filteret. Overskrid ikke "MAX/160G"-markeringen på filteret for ingredienser, der skal tilberedes.
- Skær frugter i små stykker, og sæt tørre ingredienser som f.eks. sojabønner grundigt i blød før tilberedning.
- Brug ikke filteret til tilberedning af varme ingredienser.

#### Forsholdsregler

- Vær forsigtig så du ikke overbelaster glassets håndtag.
- Fjyd aldrig glassets ingredienser, der er varmere end 60°C.
- Ønsk ikke blenderslægset til over det angivne maksimale niveau (1,0 liter), så du undgår, at indholdet flyder ud.
- Indsat altid tilberedningsstigen i låget, før du starter tilberedningen.
- Lad ikke blenderslægset køre i mere end 3 minutter ad gangen. Hvis du ikke er færdig med at blende efter 3 minutter, skal du slukke for blenderslægset og lade den køle af til stuetemperatur, før du fortsætter tilberedningen.
- Stik aldrig hånden eller andre genstande ned i glasset, mens blenderslægset kører.
- Drej altid kontrollappnen til 0, før du åbner låget.

#### Formaling

Møllekvæltihæderet kan kun bruges til at formale tørre ingredienser. Følg monteringsanvisningerne for formaling af tørre ingredienser. Husk at installere møllekværmens gummiring før brug.

- Kom ingrediensemse op i bægeret.
- 1 Skru knivenheden fast i bægeret. Fastgør den ved at dreje i pilens retning.
  - 2 Vend den sanlede hakker på hovedet, og lás den fast på motorenheden.
  - 3 Drej kontrollappnen til den anbefaede hastighed.
  - 4 Når du er færdig, skal du slukke for møllekværmens frigørelse.
  - 5 Skru knivenheden af bægeret.

#### Noter

- Møllekvæltihæderet ikke bereget til knusing af t. Is. Brug blenderslægset.
- Fjyd aldrig bægeret mere end til det angivne maksimale niveau. Se de anbefaede mængder i tabellen.
- Lad aldrig møllekværmens køre i mere end 30 sekunder ad gangen.
- Fjyd aldrig møllekværmens med varme ingredienser.

#### Hakker

Hakkertilbehøret er velegnet til at hakke ingredienser som f.eks. nødder, kød, leg, hånd ost, tørret frugt, chokolade, hvidløg, krydderurter, tørt brød osv.

- Følg monteringsanvisningerne for hakning af hårde ingredienser. Husk at installere hakkerens gummiring før brug.
- 1 Kom ingrediensemse op i bægeret.
  - 2 Skru knivenheden fast i bægeret. Fastgør den ved at dreje i pilens retning.
  - 3 Vend den sanlede hakker på hovedet, og lás den fast på motorenheden.
  - 4 Tænd for hakkeren.
  - 5 Når du er færdig, skal du slukke for hakkeren, skru bægeret af, og fjern den fra motorenheden.
  - 6 Skru knivenheden af bægeret.

#### Tips

- Større ingredienser skal skæres ud i stykker på ca. 2 cm, før de blibberet.
- Hvis ingrediensemse ikke fordeles jævt, skal du slukke for apparatet. Åbn låget, og fordel ingrediensemse jævt over hakkerens overflade. Tænd for apparatet igen.
- Fjyd aldrig hakkeren med varme ingredienser.

#### Noter

- Hakkertilbehøret ikke bereget til at hakke hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, tørrede bønner, muskatnød og uløgte ris. Brug møllekværmens.
- Brug ikke hakkeren til at blande væsker. Brug blenderslægset.
- Knivenes skær er meget skarpe. Undgå at berøre dem.
- Overskrid aldrig den maksimale mængde. Se de anbefaede mængder i tabellen.
- Lad aldrig hakkeren køre i mere end 30 sekunder ad gangen.

#### Rengøring

Det er nemmest at rengøre juiceeren, dens dele og tilbehøret straks efter brug.

#### Noter

- Tag stikket ud af stikkontakten, før du begynder at rengøre juiceeren.
- Vent, til juiceeren er kølet tilstrækkeligt, før du gør den ren.
- Alt afslappendt materiel kan rengøres ved hjælp af en fugtig klud.
- Brug aldrig skureværene, silbende rengøringssmidler eller skrappe væsker som f.eks. benzin, alkohol eller acetone til rengøring af apparatet.

## Deutsch

Herrlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter [www.Philips.com/welcome](http://www.Philips.com/welcome) registrieren.

### 1 Wichtige Hinweise





## Italiano

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!  
Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: www.philips.com/welcome.

### 1 Importante

#### Sicurezza

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare la centrifuga 4 in 1 e conservarlo per riferimento futuro.

#### Pericolo

- Non immergere il gruppo motore della centrifuga in acqua o altri liquidi, né sciacquarlo sotto l'acqua corrente. Per la pulizia, utilizzare unicamente un panno umido.

#### Aviso

- Prima di collegarla, verificare che la tensione riportata sulla centrifuga corrisponda alla tensione locale.
- Collegare la centrifuga esclusivamente ad una presa di corrente dotata di messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia completamente inserita nella presa.
- Non usare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultassero danneggiati.
- Montare correttamente la centrifuga prima di inserirla nella presa di corrente.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione danneggiato venga sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato da Philips o da personale qualificato per evitare rischi.
- Assicurarsi sempre che il filtro è stato placato correttamente in bollitore, que le couvercle est fermé et que la mesure graduée est insérée dans le couvercle.
- Evitare di utilizzare il cavo di alimentazione, la spina e la pulsante di controllo della pulizia quando la centrifuga è ancora collegata alla presa di corrente.
- L'apparecchio non è destinato a persone (individui bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, 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.
- Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con la centrifuga.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini. Assicurarsi il cavo di alimentazione non pendendo dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionata la centrifuga.
- Non collegare la centrifuga ne premere i pulsanti del pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non lasciare mai gli accessori per accendere o spegnere la centrifuga.
- Controllare che il gruppo lame sia stato fissato correttamente agli accessori prima di montarlo sul gruppo motore.

#### Attenzione

- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non rimuovere gli accessori dal gruppo motore quando la centrifuga è in funzione.
- Quando la centrifuga è in funzione, non mettere le dita o qualsiasi altro oggetto nel vaso frullatore o nel recipiente.
- Non superare le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nelle sezioni delle ricette.
- Scollare la centrifuga subito dopo l'uso, ad esempio prima di svitare il vaso frullatore.
- Evitare il contatto con le lame affilate, soprattutto quando la centrifuga è ancora collegata alla presa di corrente.
- Se le lame si bloccano, scollare l'apparecchio prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame servendosi di una spatola.
- Posizionare la centrifuga su una superficie orizzontale, piatta e stabile.
- Spogliare e scollare la centrifuga dalla corrente prima di estrarre ed inserire gli accessori dall'unità principale.
- Lasciare sempre raffreddare la centrifuga prima di pulirla o spostarla.
- Pulire sempre la centrifuga dopo l'uso. La centrifuga può essere lavata in lavastoviglie.
- Scollare sempre la centrifuga se non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non utilizzare la centrifuga per lavorare sostanze chimiche.
- Quando si usa l'apparecchio, controllare che entrambi i ganci siano bloccati. Sbloccare i ganci solo dopo aver spento l'apparecchio e quando il setaccio ha smesso di ruotare.
- I coloranti degli alimenti possono scolorire i componenti. Questo è normale e non influisce sull'utilizzo.

#### Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

#### Blocco di sicurezza incorporato

Questa funzione fa sì che l'apparecchio possa essere acceso solo se il vaso frullatore e il coperchio, il bicchiere per macinare o il recipiente del trituratore e il gruppo lame (solo modelli specifici) sono assemblati correttamente sul gruppo motore.

Se il vaso frullatore e il coperchio, il bicchiere per macinare o il recipiente del trituratore e il gruppo lame sono assemblati correttamente, il blocco di sicurezza integrato verrà sbloccato.

#### Protezione da surriscaldamento (solo modelli HR1849 e HR1848 per la Cina)

Questo apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento. Se l'apparecchio si surriscalda, si spegne automaticamente. Scollare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 10 minuti. Quindi, reinserire la spina nella presa a muro e accendere l'apparecchio. Se il dispositivo di sicurezza della temperatura si attiva troppo spesso, rivolgersi al proprio rivenditore Philips o a un centro assistenza autorizzato.

### 2 Panoramica

① Dosatore	⑭ Gruppo lame del trituratore (solo HR1846, HR1847 e HR1848)
② Coperchio del vaso frullatore	⑮ Anello in gomma del trituratore (solo HR1846, HR1847 e HR1848)
③ Filtro	⑯ Bicchiere del trituratore (solo HR1846, HR1847 e HR1848)
④ Vaso frullatore	⑰ Pestello
⑤ Anello in gomma del frullatore	⑱ Apertura inserimento cibo
⑥ Gruppo lame frullatore	⑲ Coperchio
⑦ Base centrale	⑳ Setaccio
⑧ Recipiente della centrifuga	㉑ Raccogli-succo
⑨ Coperchio antigoccia del recipiente della centrifuga	㉒ Ganci di bloccaggio
⑩ Beccuccio	㉓ Albero motore
⑪ Lama per macinare (solo HR1847 e HR1848)	㉔ Contenitore polpa
⑫ Anello in gomma per macinare (solo HR1847 e HR1848)	㉕ Interruttore
⑬ Bicchiere per macinare (solo HR1847 e HR1848)	㉖ Gruppo motore

### 3 Prima del primo utilizzo

- Estrarre tutti gli accessori.
- Pulire accuratamente tutti i componenti della centrifuga prima di utilizzarla per la prima volta (consultare il capitolo "Pulizia").
- Accertarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di iniziare a utilizzare la centrifuga.

### 4 Utilizzo della centrifuga

#### Estrazione del succo

La centrifuga può essere utilizzata per preparare succhi di frutta fresca. Polpa, piccoli e bucce verranno separati. Accertarsi che l'interruttore di regolazione sia spento. Quindi, collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

- 1 Pulire e tagliare gli ingredienti più grossi in pezzi che possano essere inseriti nell'apertura di inserimento cibo.
- 2 Ruotare l'interruttore di regolazione alla velocità suggerita.
- 3 Inserire gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.
- 4 Spingere delicatamente gli ingredienti verso il fondo del pestello.

#### Suggerimenti

- Rimuovere il nocciolo da ciliegie, susine, pesche, ecc. Non è necessario rimuovere le parti interne o i semi da melone, mele e uva.
- Utilizzare solo frutta fresche in quanto contenango più succo. Si prestano particolarmente ad essere centrifugati ananas, barbabietole, gambo di sedano, melone, cetrioli, carote, spinaci, meloni, pomodori, arance e uva.
- Non è necessario rimuovere le bucce. Rimuovere solo le bucce più spesse, come quelle di arance, ananas e barbabietole crude. Rimuovere anche la parte bianca della bucca degli agrumi, in quanto presenta un sapore amaro.
- Per la preparazione del succo di mela, ricordare che la densità del succo dipende dalle mele utilizzate. Più succosa è la mela, più liquido sarà il succo. Scegliere una mela che produca la tipologia di succo preferita.
- Il succo di mela si curcirà subito. È possibile rallentare questo processo aggiungendo alcune gocce di succo di limone.
- I frutti che contengono amido, come banana, papaya, avocado, fichi e manghi non si prestano ad essere centrifugati. Per la lavorazione di questi frutti, utilizzare un robot da cucina, un frullatore o un frullatore a immersione.
- Con questo apparecchio è possibile utilizzare anche le foglie e i piccoli (ad esempio della lattuga).
- Bene il succo subito dopo averlo estratto. Se resta esposto all'aria per un certo periodo di tempo, il succo perderà il suo sapore e le sue proprietà nutritive.
- È possibile ottenere più succo utilizzando una forza minore quando si spinge la frutta e la verdura.

#### Note

- Non esprimere una pressione eccessiva con il pestello per evitare di compromettere la qualità del risultato finale e per non bloccare il setaccio.
- Non tenere la centrifuga in funzione continuamente per più di 2 minuti. Se non si è terminata l'estrazione del succo, spegnere la centrifuga e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente prima di continuare.
- Non mettere la mano nel setaccio attraverso l'apertura del coperciglio della polpa.

#### Frullare

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, salse, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese.
- Ridurre in purea ingredienti cotti, ad esempio per cucinare alimenti per bambini.

Seguire i passaggi elencati per l'utilizzo del frullatore. Ricordarsi di installare sempre l'anello in gomma del frullatore prima dell'uso.

#### Frullatore senza filtro

- 1 Montare il gruppo lame sul vaso frullatore. Fissarlo ruotandolo nella direzione indicata dalla freccia.
- 2 Ruotare e bloccare il vaso frullatore sul gruppo motore fino a quando non scatta in posizione, ovvero fino ad avvertire un clic.
- 3 Pulire e tagliare a pezzi gli ingredienti più grossi e collocarli nel vaso frullatore.
- 4 Premere il coperchio fino ad allargarlo correttamente.
- 6 Accertarsi che l'interruttore di regolazione sia spento. Quindi, collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 7 Ruotare l'interruttore di regolazione alla velocità suggerita.
- 8 Al termine, spegnere l'apparecchio e scollarlo. Togliere il vaso frullatore dal gruppo motore.
- 9 Versare il composto ottenuto attraverso l'apposito beccuccio del vaso frullatore.

#### Note

- Gli ingredienti secchi non possono essere elaborati per più di un minuto.
- Quando mischiare e inzuccherare, è possibile aggiungere gli ingredienti (ad esempio cubetti di ghiaccio e pomodori) nel frullatore estrarre attraverso l'apertura del coperchio.
- Accertarsi di posizionare il setaccio del coperchio davanti al beccuccio del vaso frullatore per versare i liquidi in modo omogeneo.
- Per smontare il frullatore, seguire le istruzioni riportate in alto nell'ordine inverso e seguendo le direzioni opposte.
- Consultare la parte finale di questo manuale dell'utente per conoscere le quantità consigliate, le impostazioni di velocità e i tempi di elaborazione.

#### Frullatore con filtro

Per salsi frullare molto finemente, succhi di frutta fresca o latte di soia, è possibile utilizzare il filtro. Tutti i piccoli e le bucce resteranno nel filtro.

- 1 Montare il gruppo lame sul vaso frullatore. Fissarlo ruotandolo nella direzione indicata dalla freccia.
- 2 Ruotare e bloccare il vaso frullatore sul gruppo motore fino a farlo scattare in posizione.

- Inserire il filtro nel vaso frullatore. Accertarsi che il filtro sia inserito correttamente sulla base del vaso frullatore.
- Posizionare il coperchio per fissare il filtro.
- Porre gli ingredienti, l'acqua o eventuali altri liquidi nel filtro.
- Posizionare il dosatore e accendere il frullatore.
- Selezionare la velocità massima e lasciare in funzione l'apparecchio per massimo 60 secondi.
- Spegnere il frullatore e rimuovere il vaso frullatore dal gruppo motore.
- Versare il composto ottenuto attraverso l'apposito beccuccio del vaso frullatore.

#### Note

- Non superare i limiti di capacità del filtro. Non superare il segno "MAX/160g" sul filtro che indica la quantità massima di ingredienti da lavorare.
- Tagliare la frutta in piccoli pezzi e far macinare accuratamente gli ingredienti secchi, come i semi di soia, prima di metterli nel frullatore.
- Non usare il filtro con ingredienti bollenti.

#### Avvertenze

- Fare attenzione a non esprimere una pressione eccessiva sull'impugnatura del vaso frullatore.
- Non riempire il vaso frullatore con ingredienti che hanno una temperatura superiore a 60 °C.
- Non riempire mai il vaso frullatore al di sopra dell'indicazione di livello massimo (1 litro), onde evitare fuoriuscita.
- Impiegare il dosatore nel coperchio prima di mettere in funzione il frullatore.
- Non usare il frullatore per più di 3 minuti alla volta. Se non si è ancora riusciti di frullare dopo 3 minuti, spegnere il frullatore e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di continuare.
- Non introdurre mai la mano o altri oggetti nel vaso mentre il frullatore è in funzione.
- Prima di aprire il coperchio, impostare sempre la manopola di comando su 0.

#### Macinare

L'accessorio per macinare può essere utilizzato solo per macinare ingredienti secchi. Seguire i passaggi elencati per macinare ingredienti secchi. Ricordarsi di installare l'anello in gomma per macinare prima dell'uso.

- Mettere gli ingredienti nel coperchio.
- 1 Avvitare il gruppo lame sul bicchiere. Fissarlo ruotandolo nella direzione indicata dalla freccia.
- 2 Capovolgere l'accessorio per macinare montato, posizionarlo e fissarlo sul gruppo motore.
- 3 Ruotare l'interruttore di regolazione alla velocità suggerita.
- 4 Al termine, spegnere, sbloccare e rimuovere l'accessorio per macinare dal gruppo motore.
- 5 Svitare il gruppo lame dal bicchiere.

#### Suggerimenti

- Tagliare gli ingredienti più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Se gli ingredienti non sono distribuiti uniformemente, spegnere l'apparecchio. Aprire il coperchio e distribuire uniformemente gli ingredienti sulla superficie del trituratore. Accendere nuovamente l'apparecchio.
- Non riempire mai il trituratore con ingredienti caldi.

#### Note

- Il trituratore non è adatto a tritare ingredienti duri come chicchi di caffè, fagioli secchi, noce moscata e criso crudo. A questo scopo, utilizzare l'accessorio per macinare.
- Non utilizzare il trituratore per mescolare i liquidi. A questo scopo, utilizzare il frullatore.
- Evitare il contatto con l'estremità tagliente delle lame, in quanto molto affilata.
- Non superare mai la quantità massima. Consultare la tabella per conoscere le quantità consigliate.
- Non usare il trituratore per più di 30 secondi senza interruzioni.

#### Tritare

L'accessorio tritatore può essere usato per tritare alimenti quali noci, carne, formaggio stagionato, frutta secca, cioccolato, aglio, erbe aromatiche, pane secco ecc.

- Seguire i passaggi elencati per tritare gli ingredienti. Ricordarsi di installare l'anello in gomma del tritatore prima dell'uso.
- 1 Mettere gli ingredienti nel coperchio.
- 2 Avvitare il gruppo lame sul bicchiere. Fissarlo ruotandolo nella direzione indicata dalla freccia.
- 3 Capovolgere il tritatore montato, posizionarlo e fissarlo sul gruppo motore.
- 4 Accendere il tritatore.
- 5 Quando si è finito di tritare, spegnere il tritatore.
- 6 Sbloccare e rimuovere il tritatore montato dal gruppo motore.
- 7 Svitare il gruppo lame dal bicchiere.

#### Suggerimenti

- Tagliare gli ingredienti più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Se gli ingredienti non sono distribuiti uniformemente, spegnere l'apparecchio. Aprire il coperchio e distribuire uniformemente gli ingredienti sulla superficie del tritatore. Accendere nuovamente l'apparecchio.

#### Note

- Il tritatore non è adatto a tritare ingredienti duri come chicchi di caffè, fagioli secchi, noce moscata e criso crudo. A questo scopo, utilizzare l'accessorio per macinare.

Zero il tritatore per mescolare i liquidi. A questo scopo, utilizzare il frullatore.

Evitare il contatto con l'estremità tagliente delle lame, in quanto molto affilata.

Non superare mai la quantità massima. Consultare la tabella per conoscere le quantità consigliate.

Non usare il tritatore per più di 30 secondi senza interruzioni.

#### 5 Pulizia

È più semplice pulire la centrifuga, i suoi componenti e gli accessori subito dopo l'uso.

#### Note

- Scollare la centrifuga prima di iniziare a pulirla.
- Attendere che la centrifuga sia sufficientemente fredda prima di pulirla.
- Tutti gli accessori



## Svenska

Gratulerar till din nya produkt och välkommen till Philips!  
Genom att registrera din produkt på [www.Philips.com/welcome](http://www.Philips.com/welcome) kan du nyta av Philips support.

### 1 Viktigt!

#### Säkerhet

Läs användarhandboken noggrant innan du använder den här 4-i-1-juicemaskinen och spara den för framtida bruk.

#### Fara

• Sänk aldrig ned juicemaskinens motorenhet i vatten eller i någon annan vätska, och skölj den inte under kranen. Rengör endast med en fuktig trasa.

#### Varning

- Kontrollera att den nätspänning som anges på juicemaskinen motsvarar den lokala nätspänningen innan du ansluter den.
- Anslut endast juicemaskinen till ett jordat eluttag. Se alltid till att kontakten är ordentligt ansluten till eluttaget.
- Använd inte apparaten om kontaktens, nätsladdens eller någon annan komponent är skadad.
- Montera juicemaskinen ordentligt innan du ansluter den till eluttaget.
- Se till att den skadade nätsladden ersätts av Philips, eftersom Philips auktorisera serviceombud eller liknande behöver personer för att undvika olyckor.
- Slutta använda apparaten om du upptäcker sprickor i filternettet rotande silen eller om filtret/den rotterande silen på något sätt är skadade.
- Vidrör inte de vassa knivarna och var extra försiktig när du rengör dem och når juicemaskinen förstörts med hjälp av en fuktig trasa.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunnskap 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 juicemaskinen.
- Förvara nätsladden utom räckhåll för barn. Se till att nätsladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där juicemaskinen står.
- Anslut inte juicemaskinen till elnätet, och tryck inte på några av kontrollpanelens knappar, när din hand är i närheten.
- Använd aldrig tillbehören för att slå på eller av juicemaskinen.
- Lämna inte juicemaskinen obekvämt när den används.
- Se till att knivenheten är ordentligt fastsatt i tillbehöret innan du monterar det på motorenheten.

#### Warning!

- Använd inte tillbehör eller delar från andra tillbehörs- eller delars delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Ta inte bort tillbehörlan från motorenheten när juicemaskinen är igång.
- Stoppa inte med fingrarna eller något föremål i behållaren eller sköljen när juicemaskinen är igång.
- Översked i mängdmåttet och tillredningsmedlet som anger i receptanslaget.
- Dra ut kontakten till juicemaskinen direkt efter användning, alltså innan du tar bort behållaren.
- Vidrör inte de vassa knivarna, och var extra försiktig när juicemaskinen fortfarande är anslutens till eluttaget.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du, med hjälp av en slickepott, tarp bort ingredienserna från knivenheten.
- Platta juicemaskinen på en stabil, plan och jämn yta.
- Slå av juicemaskinen och dra ut kontakten till eluttaget innan du tar bort eller sätter i tillbehörlan.
- Låt aldrig juicemaskinen svälja innan du rengör eller flyttar den.
- Rengör aldrig juicemaskinen efter användning. Juicemaskinen till maskindisk.
- Dra aldrig ut vassa knivarna från apparaten.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Kontrollera att alla delar sätter rätt innan du startar apparaten.
- Använd bar apparaten när blad spännete är uppfällda. Lås upp spännete först när du har stängt av apparaten och fritat har slutat rotera.
- Färg i mat kan misstänka komponenterna. Det här är normalt och påverkar inte användningen.

#### Elektromagnetisk fält (EMF)

Den här Philips-produkten uppfyller alla tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

#### Inbyggt säkerhetsspärre

Den här funktionen gör att du endast kan slå på apparaten om mixbehållaren och dess lock, kvämbägaren och sköljen för hackare och knivenheten (endast vissa modeller) är korrekt monterade på motorenheten.

Om mixbehållaren och dess lock, kvämbägaren och sköljen för hackare och knivenheten är korrekt monterade läses det inbyggda säkerhetsspärren upp.

#### Överhettningsskydd (endast för HR1849 och HR1848 i Kina)

Apparaten är försedd med överhettningsskydd. Om apparaten blir överhettad stängs den av automatiskt. Koppla upp apparaten och låt den svälja i 10 minuter. Sätt sedan tillbaka nätkontakten i vägguttaget och slå på apparaten igen. Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktorisera serviceombud om överhettningsskyddet aktiveras för ofta.

### 2 Översikt

① Matbägare	⑩ Hackningsnivå (endast HR1846, HR1847 och HR1848)
② Lock till mixerbehållare	⑪ Gummiring till hackare (endast HR1846, HR1847 och HR1848)
③ Filter	⑫ Bågare till hackare (endast HR1846, HR1847 och HR1848)
④ Mixerskål	⑬ Presskloss
⑤ Gummiring till mixer	⑭ Matningsrör
⑥ Knivenhet för mixer	⑮ Lock
⑦ Basenhets	⑯ Sil
⑧ Juicebehållare	⑰ Juicetratt
⑨ Lock med pip till juicebehållare	⑱ Läsklämmer
⑩ Pip	⑲ Drivaxel
⑪ Knivenhet till kvam (endast HR1847 och HR1848)	⑳ Fruktötsbehållare
⑫ Gummiring till kvam (endast HR1847 och HR1848)	㉑ Växla
⑬ Kvämbägare (endast HR1847 och HR1848)	㉒ Motorenhet

### 3 Före första användning

- 1 Ta ut alla tillbehör.
- 2 Rengör juicemaskinens delar noggrant före första användning (läs kapitlet "Rengöring").
- 3 Se till att alla delar är helt torra innan du börjar använda juicemaskinen.

### 4 Använda juicemaskinen

#### Pressa juice

Juicemaskinen kan användas för att göra färsk fruktsaft. Fruktskötter, kärnor och skal separeras.

Se till att strömbrytaren är av. Anslut sedan kontakten till ett eluttag.

1 Skölj och skräp stora ingredienser i bitar så att de rymms i matningsröret.

2 Vrid strömbrytaren till rekommenderad hastighet.

3 Lägg ned ingredienser i matningsröret.

4 Tryck försiktigt ned ingredienser med pressklossen.

✿ Tips
• Ta bort kärnor från körsbär, plommon, persikor osv. Du behöver inte ta bort kärnor eller frön från frukter som meloner, äpplen och druvor.
• Använd färsk frukter och grönsaker, de innehåller mer vätska. Särskilt lämpliga för pressing i juicemaskinen är ananas, rödbetor, selleri, äpplen, gurka, morötter, spinat, melon, tomater, apelsin och vitt vin.
• Du behöver inte skala eller kärna frukten och grönsakena. Ta endast bort skala och skal, till exempel från apelsin, ananas och rödbetor. Ta även bort det vita på citrusfrukter, effensen det ger en beskr känsla.
• När du gör äpplejuice ska du tänka på att juicen blir oläcker beroende på vilken äppelsort du använder. Ju saftigare äpple desto tunnare juice. Välj en äppelsort som ger den typ av juice du vill ha.
• Äppeljuice får en brun färg mycket snabbt. Kan detta ske med den processen genom att pressa i nära droppar citronsaft.
• Frukter som innehåller stärkefall, till exempel bananer, papaya, avokado, fikon och mango är inte lämpliga för användning med juicemaskinen. Använd en matberedare, mixer eller stamvärk för den typer av frukter.
• Blad och bladskärt av tex. salat kan också köras i juicemaskinen.
• Juicen brukar dricks direkt. Om juicen är stånden förstör sannärras både smaken och näringssvärden.
• Du kan få ut mer juice om du endast trycker ned frukten och grönsakena lätt.

#### Obs!

- Tryck inte för hårt på pressklossen eftersom resultatet då kan bli sämre och silen kan till och med stanfa.
- Kör inte juicemaskinen utan avbrott i mer än 2 minuter. Om du inte är klar med att pressa juicen slår du av juicemaskinen, läter den svälja till rumstemperaturen och fortsätter sedan pressa din juice.
- Rör inte vid silen genom pipen på mixerbehållaren.

#### Mix

Mixen används till att:

- Mixa vätskor som mejeriproducter, säsor, fruktsaft, soppor, drinkar och shake-drycker.
- Mixa mjuka ingredienser som pannkakessmet och majonnäs.

Förlägg juicemaskinen för mixning. Kom ihåg att sätta i gummiringen till mixem för användning.

#### Mixning utan filter

- 1 Montera knivenheten i behållaren. Fixera den genom att vrida den i pilarnas riktning.
- 2 Sätt fast mixerbehållaren på motorenheten genom att vrida den till den läses fast – ett klickljud hörs.
- 3 Skölj och skräp stora ingredienser i bitar och lägg dem sedan i mixerbehållaren.
- 4 Tryck locket på platt.
- 5 Placer matbägaren i lockets öppning och se till att den sitter ordentligt.
- 6 Se till att strömbrytaren är av. Anslut sedan kontakten till ett eluttag.
- 7 Vrid strömbrytaren till rekommenderad hastighet.
- 8 När du är klar slår du av apparaten och drar ut kontakten. Ta bort mixerbehållaren från motorenheten.

#### Obs!

- Torka ingredienser ska inte bearbetas i mer än 1 minut.
- När du är klar kan ingredienser (till exempel sötbitar och tomater) läggas till i mixen via öppningen i locket.
- Se till att silen i locket är vriden framåt mot behållaren pip så att det går smidigt att hälsa vätskan.
- När du tar isär mixen följer du instruktionerna i ovanstående ordning och riktning.
- I slutet av den här användarhandboken finns rekommendationer för mängd, hastighetsinställningar och bearbetningstider.

#### Mixning med filter

- När du ska göra säsor, färsk fruktsaft eller sojamjölk som ska mixas extra fint kan du använda filtern. Alla kärnor och skal kommer att fångas upp av filtern.
- 1 Montera knivenheten i behållaren. Fixera den genom att vrida den i pilarnas riktning.
  - 2 Sätt fast mixerbehållaren på motorenheten genom att vrida den till den läses fast – ett klickljud hörs.
  - 3 Skölj och skräp stora ingredienser i bitar och lägg dem sedan i mixerbehållaren.
  - 4 Fixera filtern genom att sätta på locket.
  - 5 Lägg i ingredienser och häll i vatten i filtern.
  - 6 Sätt matbägaren på plats och slå på mixen.
  - 7 Välj den högsta hastigheten och kör apparaten i högst 60 sekunder.
  - 8 Stäng av mixen och ta bort mixerbehållaren från motorenheten.
  - 9 Häll ut drycken genom pipen på mixerbehållaren.

✿ Obs!
• Torka ingredienser ska inte bearbetas i mer än 1 minut.

#### Obs!

- Overbelast inte filtern. Överskrid inte filtermarkeringen "MAX/160g" som anger vikt vid bearbetning av ingredienser.
- Skölj frukt i smärt och blötlägg ingredienser som sojabönor ordentligt före bearbetning.
- Använd inte filtern.

#### Att tänka på

- Tryck inte för hårt på behållaren handtag.
- Lägg aldrig ingredienser som är varmare än 60 °C i behållaren.
- Undvik att spilla genom att aldrig fylla mixerbehållaren över markeringen för maxnivå (1,0 liter).
- Gör inte mer än 3 minuter att göra. Om du inte har möjt klart efter 3 minuter slår du av mixen, läter den svälja till rumstemperaturen och fortsätter sedan mixa.

• Placer aldrig handen eller något föremål i behållaren medan mixen är igång.

• Vrid aldrig kontrollknoppen till 0 innan du öppnar locket.

#### Obs!

- Använd inte kvam till krossa bort ingredienser.
- Fyll inte bågaren över markeringen för maxnivå. Se tabellen för rekommenderade mängder.
- Använd aldri kvam till krossa bort ingredienser.
- Fyll aldri kvam med varma ingredienser.

#### Hacka

Hackningsnivå är endast avsett för malning av torra ingredienser. Följ monteringsanvisningarna för malning av torra ingredienser. Kom ihåg att sätta i gummiringen för knivenheten i bågaren.

1 Sätt fast knivenheten i bågaren. Fixera den genom att vrida den i pilarnas riktning.

2 Vänd den monterade kvamen upp och ned, sätt den på motorenheten och läs fast.

3 Vrid strömbrytaren till rekommenderad hastighet.

4 När du är klar slår du av apparaten och lossar och tar bort kvamen från motorenheten.

5 Ta bort knivenheten från bågaren.

#### Obs!

- Använd inte kvam till krossa bort ingredienser.
- Fyll inte bågaren över markeringen för maxnivå.
- Använd aldri kvam till krossa bort ingredienser.
- Fyll aldri kvam med varma ingredienser.

#### Tips

- Skär stora ingredienser i bitar på ungefär 2 cm före bearbetning.
- Om ingrediensen inte är jämnt fördelade i apparaten sätter du den. Oppna locket och fördela ingrediensen.
- Fyll aldri kvam till krossa bort ingredienser.

#### Obs!

- Hackaren är endast tillåten att användas för att hacka nötter, kött, hårdost, torkad frukt, choklad, lök, örter, torkad bröd etc.
- Följ monteringsanvisningarna för hacking. Kom ihåg att sätta i gummiringen för hackingen för knivenheten i bågaren.

#### Hacka

Hackningsnivå är endast tillåten för att hacka nötter, kött, hårdost, torkad frukt, choklad, lök, örter, torkad bröd etc.

1 Sätt fast knivenheten i bågaren. Fixera den genom att vrida den i pilarnas riktning.

2 Vänd den monterade kvamen upp och ned, sätt den på motorenheten och läs fast.

3 Vrid strömbrytaren till rekomm

