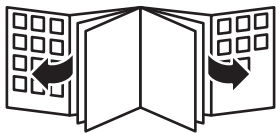


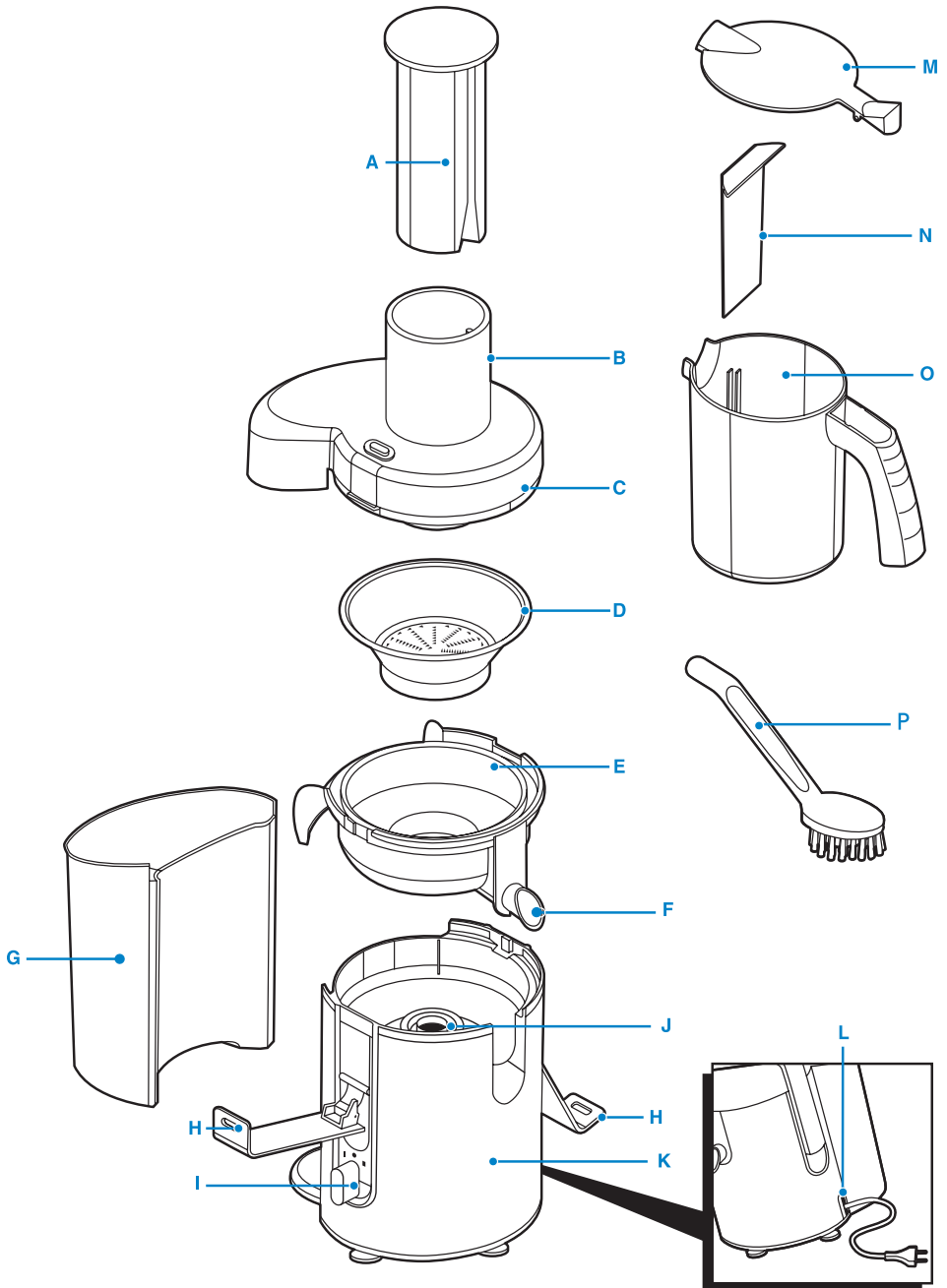
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1861



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	6
<b>DANSK</b>	13
<b>DEUTSCH</b>	20
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	28
<b>ESPAÑOL</b>	36
<b>SUOMI</b>	43
<b>FRANÇAIS</b>	50
<b>ITALIANO</b>	57
<b>NEDERLANDS</b>	64
<b>NORSK</b>	71
<b>PORTUGUÊS</b>	78
<b>SVENSKA</b>	85
<b>TÜRKÇE</b>	92

## 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](http://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
- 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 operate the juicer for more than 40 seconds at a time when juicing heavy loads and let it cool down sufficiently afterwards. None of the recipes in this user manual constitute heavy loads.
- 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 into the appliance (1). Place the pulp container by tilting 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 and 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 Place the juice jug under the spout (Fig. 6).

Place the lid on the juice jug to avoid splattering or if you want to store the juice in the refrigerator.

### Using the appliance

The appliance will only function if all parts have been properly assembled and the lid has been 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 has been placed under the spout.
- 3 Turn the control knob to setting 1 (low speed) or 2 (normal speed) to switch on the appliance. (Fig. 8)
  - Speed 1 is especially suitable for soft fruits and vegetables such as watermelons, grapes, tomatoes, cucumbers and raspberries.
  - Speed 2 is suitable for all kinds of fruits and vegetables.

- 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 and it could even cause the filter to come to a halt.

**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** 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.*

### Tips

- 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 juice extractor.
- You do not have to remove thin peels or skins. Only thick peels, e.g. those of oranges, pineapples and uncooked beetroots need to be removed. Also remove the white pith of citrus fruits because it has a bitter taste.
- When preparing apple juice, remember that the thickness of the apple juice depends on the kind of apple you are using. The juicier the apple, the thinner the juice. Choose a kind of apple that produces the type of juice you prefer.
- Apple juice turns brown very quickly. To slow down this process, add a few drops of lemon juice.
- Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juice extractor. Use a food processor, blender or bar blender to process these fruits.
- Leaves and leaf stalks of e.g. lettuce can also be processed in the juice extractor.
- Drink the juice immediately after you have extracted it. If it is exposed to air for some time, the juice will lose its taste and nutritional value.
- To extract the maximum amount of juice, always press the pusher down slowly.
- The juicer is not suitable for processing very hard and/or fibrous/starchy fruits or vegetables such as sugar cane.

### 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. Disassemble 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 these parts with a 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 & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

### Recipes

#### Energy cocktail

- 2 cups carrot, trimmed
- 1/2 cup cucumber
- 12 spinach leaves
- 1 lime, peeled
- 1 cup celery, trimmed
- 1 apple
- 1 tomato
- 2 tablespoons honey

- 1 Process all ingredients except the honey in the juicer. Add honey and mix well.

- 2 Serve immediately, adding a few ice cubes as desired.

#### Fruit potpourri

- 4 medium-sized apricots, seeded
- 2 cups cubed melon, peeled
- 1 large apple, stalk removed
- 1 orange, peeled

- 1 Process the fruits in the juicer, mix well, add a few ice cubes and serve immediately.

#### Temptation

- 6 apricots, seeded
- 2 cups melon, peeled
- 1/2 cup orange juice

- 1 Process the fruits in the juicer. Mix the resulting extract well. Add 6 ice cubes.

- 2 Serve immediately in medium-sized glasses garnished with strawberries or maraschino cherries and an orange slice.

### Pink cloud

---

- 1 cup strawberries
- 1 cored orange, peeled
- 1 cup cubed pear, stalk removed
- 1 small carrot, trimmed

**1** Process in the juicer. Mix thoroughly.

**2** Serve immediately. Add a few ice cubes.

### Miracle extract

---

- 1 cup pineapple cubes, peeled
- 1 cup cubed apple, stalk removed
- 2 small carrots, trimmed
- 1 orange, peeled
- 2 celery stalks, trimmed
- 1 lime, peeled

**1** Process the fruits in the juicer. Mix well. Add a few ice cubes. Serve immediately.

### Pineapple, peach & pear juice

---

- 1/2 pineapple, peeled and halved
- 2 peaches, halved and stoned
- 2 small ripe pears, stalks removed

**1** Process pineapple, peaches and pears in the juicer. Serve immediately.

### Horseradish soup

---

Ingredients:

- 80g butter
- 1 liter 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 3kg of horseradish in approx. 2 minutes (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 1kg. 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.

## Fruit and vegetables 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
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

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with your juice extractor. Please read the different sections for more details. If you are unable to solve the problem, please contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or the nearest Philips Service Centre.

Problem	Solution
The appliance does not work.	The appliance is equipped with a safety system. It will not work if the parts have not been mounted properly. Check whether the parts have been assembled in the right way, but switch off the appliance before you do so.
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is not unusual. If the appliance continues to give off this smell after a few times, check the quantities you are processing and the processing time.
The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.	Switch off the appliance and unplug it. Go to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.
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 has been properly placed in the juice collector. The ribs in the bottom of the filter should 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 nearest Philips Service Centre.

## 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](http://www.philips.com/welcome).

Din nye saftpresser er fremstillet i et specielt, let skrånende design, der hælder 5° i retning mod siden med saftudløbet, så du altid får det størst mulige saftudbytte.

## Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Nedstopper
- B** Påfyldningsrør
- C** Låg
- D** Filter
- E** Juicebeholder
- F** Udløbstud
- G** Frugtkødsbeholder
- H** Låseklemmer
- I** Kontrolknop
- J** Drivaksel
- K** Motorenhed
- L** 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.
- Lad ikke juiceren køre i mere end 40 sekunder ad gangen, når du presser større mængder frugt og grønt, og lad den køle tilstrækkeligt af, inden den startes igen. Alle opskrifter i denne brugsvejledning er i tilpassede mængder.
- 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 saftbeholderen i juiceren (1). Placér frugtkødsbeholderen ved at vippe den let fremover (2). Indsæt den øverste del først, og skub derefter bunden på plads (fig. 3).  
Du kan tømme frugtkødsbeholderen, mens du presser saft, 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 saftpresseren. 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** Stil juicekanden under udløbstudet (fig. 6).  
Sæt låget på saftkanden for at undgå at spilde, eller hvis du vil opbevare saften i køleskabet.

**Sådan bruges apparatet**

Saftpresseren kan kun køre, hvis alle delene er monteret korrekt, og låget er korrekt fastlåst ved hjælp af låseklemmerne.

- 1** Vask frugt og/eller grøntsager, og skær dem i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningsrøret. (fig. 7)
- 2** Kontrollér, at saftkanden er placeret under saftudløbet.
- 3** Drej kontrolknappen til indstilling 1 (lav hastighed) eller 2 (normal hastighed) for at tænde for apparatet. (fig. 8)

- Hastighed 1 er særligt velegnet til bløde frugter og grøntsager, f.eks. vandmelon, vindruer, tomater, agurker og hindbær.
- Hastighed 2 egner sig til alle typer frugt og grønt.

**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 og i yderste konsekvens 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 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.*

## Gode råd

- 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 saftpresseren.
- Det er ikke nødvendigt at skrælle frugten/grøntsagerne – med undtagelse af frugt/grønt med meget tyk skræl, f.eks. appelsiner, ananas og rå rødbeder. Fjern også altid den hvide hinde på citrusfrugter, da den giver en bitter smag.
- Husk, når du presser æblesaft, at saftens tykkelse afhænger af, hvilken type æbler du bruger. Jo mere saft æblet indeholder, jo tyndere bliver saften. Vælg den type æble, som giver den safttykkelse, du foretrækker.
- Æblejuice bliver hurtigt brunlig, men processen kan forsinkes ved at tilsætte et par dråber citronsaft.
- 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.
- Blade og stængler fra f.eks. salat kan også presses i saftpresseren.
- Det anbefales at drikke juicen umiddelbart efter, at den er presset. Når juicen kommer i kontakt med luft, forringes smagen, og en del af vitaminerne går tabt.
- Du får mest mulig juice ud af presningen ved at trykke nedstopperen langsomt ned.
- Juiceren egner sig ikke til presning af meget hårde og/eller fiber- eller stivelsesholdige frugter eller grøntsager som f.eks. sukkerrør.

## 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** Vask disse dele med en opvaskebørste i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, og skyl dem under vandhanen (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

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen [www.philips.com](http://www.philips.com) eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

### Opskrifter

#### Energi-cocktail

- 5 dl gulerødder, skrællede
- 1 1/4 dl agurk
- 12 spinatblade
- 1 lime, skrællet
- 2 1/2 dl bladselleri, skrællet
- 1 æble
- 1 tomat
- 2 spsk. honning

**1** Pres alle ingredienserne i saftpresseren med undtagelse af honningen. Tilsæt honning, og pisk det godt sammen.

**2** Servér med det samme og tilsæt eventuelt et par isterninger.

#### Frugt-potpourri

- 4 mellemstore abrikoser uden sten
- 5 dl melontern uden skal
- 1 stort æble uden stilk
- 1 appelsin, skrællet

**1** Pres frugten i saftpresseren, mix godt, tilsæt et par isterninger, og servér med det samme.



## Fristelse

---

- 6 abrikoser uden sten
- 5 dl melon uden skal
- 1 1/4 dl appelsinjuice

- 1 Pres frugten i saftpresseren. Pisk saften godt sammen og tilsæt 6 isterninger.
- 2 Serveres med det samme i mellemstore glas pyntet med jordbær eller Maraschino-cocktailbær og en skive appelsin.

## Lyserød sky

---

- 2½ dl jordbær
- 1 appelsin, skrællet
- 2½ dl pærer i tern, uden stilk
- 1 lille gulerod, skrællet

- 1 Pres ingredienserne i saftpresseren, og pisk meget grundigt.
- 2 Serveres med det samme. Tilsæt et par isterninger.

## Mirakelbryg

---

- 2½ dl ananastern, uden skræl
- 2½ dl æbler i tern, uden stilk
- 2 små gulerødder, skrællede
- 1 appelsin, skrællet
- 2 stk. bladselleri, i tern
- 1 lime, skrællet

- 1 Pres frugterne i saftpresseren. Bland grundigt, tilsæt et par isterninger, og servér med det samme.

## Ananas-, fersken- og pærejuice

---

- ½ ananas uden skræl, skåret over
- 2 ferskner, halverede og uden sten
- 2 små modne pærer uden stilk

- 1 Pres ananas, fersken og pære i saftpresseren. Servér med det samme.

## Peberrodssuppe

---

Ingredienser:

- 80 g smør
- 1 liter grøntsagssuppe
- 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 3 kg peberrod på ca. 2 minutter (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 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.

### Fakta om frugt og grønt

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
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

## Fejlfinding

Dette afsnit omhandler de mest almindelige problemer, der kan opstå under brug af saftpresseren. Du finder yderligere oplysninger i de forskellige afsnit. Har du et problem, som du ikke selv kan løse, så kontakt venligst dit lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee"-folder) eller din lokale Philips-forhandler.

### 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.

Motorenheden udsender en ubehagelig lugt, de første par gange apparatet bruges.

Dette er helt normalt. Hvis apparatet fortsætter med at lugte efter et par gange, skal du kontrollere, om den anvendte kvantitet og tilberedningstid er korrekt.

Apparatet støjer meget, lugter ubehageligt, er så varmt, at man ikke kan røre ved det, afgiver røg mv.

Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten. Kontakt nærmeste Philips Kundecenter eller forhandler for eftersyn/ reparation.

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 stikkontakten. Kontrollér, at filteret er monteret korrekt i saftbeholderen. 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 andre skader på filteret, skal du undlade at bruge juiceren. Kontakt det nærmeste Philips Kundecenter.

## 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](http://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** Kabelaufwicklung
- 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 oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht 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.
- Betreiben Sie den Entsafter bei der Verarbeitung größerer Mengen höchstens 40 Sekunden lang in einem Arbeitsgang und lassen Sie ihn anschließend genügend abkühlen. Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung beinhalten keine großen Füllmengen.
- 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) und anschließend den Fruchtfleischbehälter, indem Sie ihn leicht nach vorne neigen (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** Stellen Sie die Saftkanne unter den Ausgießer (Abb. 6).

Setzen Sie den Deckel auf die Saftkanne, um Spritzer zu vermeiden, oder zur Aufbewahrung von Saft im Kühlschrank.

## 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 die Tülle.
- 3** Drehen Sie den Regler auf Stufe 1 (niedrige Geschwindigkeit), oder Stufe 2 (normale Geschwindigkeit), um das Gerät einzuschalten. (Abb. 8)
  - Stufe 1 eignet sich besonders für weiches Obst/Gemüse, z. B. Wassermelonen, Weintrauben, Tomaten, Gurken und Himbeeren.
  - Stufe 2 eignet sich für alle Obst- und Gemüsesorten.
- 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 anhalten.

**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** 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!*

## Tipps

- 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.
- Sie brauchen nur Früchte mit dicken und harten Schalen zu schälen, z. B. Ananas, Melonen, Apfelsinen, Grapefruit und rohe rote Rüben. Entfernen Sie auch die weiße Haut von Zitrusfrüchten, weil sie einen bitteren Beigeschmack hat.
- Berücksichtigen Sie bei der Zubereitung von Apfelsaft, dass die Konsistenz des Saftes von der verwendeten Apfelsorte abhängt. Je saftiger der Apfel, desto dünnerflüssiger der Saft. Wählen Sie eine Apfelsorte, deren Saft Ihrem Geschmack entspricht.
- Apfelsaft wird schnell braun. Sie können diesen Vorgang verzögern, indem Sie dem Apfelsaft einige Tropfen Zitronensaft beifügen.
- Stärkekaltige 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.
- Blätter und Stiele (z. B. Strünke von Blattsalat) können ebenfalls in diesem Entsafter verarbeitet werden.
- Trinken Sie den Saft sofort nach der Zubereitung. Die Säfte verlieren ihren Geschmack und ihren Nährwert, wenn sie einige Zeit an der Luft stehen.
- Um eine hohe Saftausbeute zu erzielen, sollten Sie den Stopfer stets langsam drücken.
- Der Entsafter eignet sich nicht zum Verarbeiten von besonders hartem, faserigem und stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr).

## Reinigung

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

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 diese Teile 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, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website ([www.philips.com](http://www.philips.com)). Sie können auch direkt die Service-Abteilung von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV kontaktieren.

**Rezepte****Fitness-Cocktail**

- 2 Tassen Möhren (geputzt)
- 1/2 Tasse Gurke
- 12 Spinatblätter
- 1 Limone (geschält)
- 1 Tasse Stangensellerie (geputzt)
- 1 Apfel
- 1 Tomate
- 2 Esslöffel Honig

- 1** Alle Zutaten (mit Ausnahme des Honigs) im Entsafter verarbeiten. Den Honig hinzugeben und gründlich mixen.
- 2** Sofort servieren; nach Wunsch einige Eiswürfel zugeben.

**Frucht-Cocktail**

- 4 mittelgroße Aprikosen (entsteint)
- 2 Tassen Melonenwürfel (geschält)
- 1 großer Apfel (ohne Stil)
- 1 Orange (geschält)

- 1** Das Obst im Entsafter verarbeiten, gut mixen, einige Eiswürfel zugeben und sofort servieren.

**Köstliche Versuchung**

- 6 Aprikosen (entsteint)
- 2 Tassen Melonenstücke (geschält)
- 1/2 Tasse Orangensaft

- 1** Das Obst im Entsafter verarbeiten. Den Fruchtextrakt gut mixen. 6 Eiswürfel zugeben.
- 2** Sofort in mittelgroßen Gläsern servieren. Mit Erdbeeren oder Cocktail-Kirschen und einer Orangenscheibe garnieren.

**Rosarote Wolke**

- 1 Tasse Erdbeeren
- 1 Orange (geschält und entkernt)
- 1 Tasse Birnenstücke (ohne Stil)
- 1 kleine Möhre (geputzt)

- 1** Im Entsafter verarbeiten. Gründlich mixen.
- 2** Sofort servieren. Einige Eiswürfel zugeben.

**Zauber-Extrakt**

- 1 Tasse gewürfelte Ananas (geschält)
- 1 Tasse gewürfelte Äpfel (ohne Stil)
- 2 kleine Möhren (geputzt)
- 1 Orange (geschält)
- 2 Stangen Sellerie (geputzt)
- 1 Limone (geschält)

- 1** Das Obst im Entsafter verarbeiten. Gut mixen. Einige Eiswürfel zugeben. Sofort servieren.



## Ananas-, Pfirsich- und Birnensaft

- 1/2 Ananas (geschält und halbiert)
- 2 Pfirsiche (halbiert und entsteint)
- 2 kleine reife Birnen (ohne Stiel)

**1** Ananas, Pfirsiche und Birnen im Entsafter verarbeiten. Sofort servieren.

## 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 3 kg Meerrettich in ca. 2 Minuten verarbeiten (die Zeit zum Entfernen des Fruchtfleischs nicht mitgerechnet). Wenn Sie beim Entsaften von Meerrettich ca. 1 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.

## 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

Obst/Gemüse	Vitamine/Mineralstoffe	Kilojoule/ Kalorien	Geschwindigkeitsstufe zum Entsaften
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

### Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Entsafters auftreten können. Lesen Sie bitte die einzelnen Abschnitte sorgfältig durch. Wenn sich mithilfe dieser Hinweise Ihr Problem nicht lösen lässt, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land (die entsprechenden Telefonnummern finden Sie in der beiliegenden Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder das nächstgelegene Philips Service-Center.

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Ihr Entsafter ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Wenn irgendein Teil nicht korrekt montiert ist, arbeitet der Entsafter nicht. Schalten Sie das Gerät aus, und prüfen Sie, ob die einzelnen Teile korrekt angebracht sind.
Bei den ersten Benutzungen gibt das Gerät einen unangenehmen Geruch von sich.	Das ist am Anfang nichts Ungewöhnliches. Sollte das Gerät nach einigen Anwendungen immer noch diesen Geruch abgeben, überprüfen Sie, ob Sie zuviel Obst/Gemüse auf einmal verarbeiten oder das Gerät zu lange laufen lassen.
Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, wird heiß, es raucht usw.	Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das nächste Philips Service Center oder an einen Philips Händler.
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 nächstgelegene Philips Service-Center.

**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](http://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** Άξονας
- K** Μοτέρ
- L** Αποθήκευση 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 βύση.

**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 φιν, 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 επίτηρηση 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 συσφιγκτήρες έχουν ασφαλίσει στη θέση τους.
- Απασφαλίστε τους συσφιγκτήρες μόνο αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή και το φίλτρο σταματήσει να περιστρέφεται.
- Μην λειτουργείτε τον αποχυμωτή για περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα τη φορά όταν αποχυμώνετε μεγάλη ποσότητα φρούτων και αφήστε τον να κρυώσει επαρκώς μετά τη χρήση. Καμία από τις συνταγές σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης δεν περιλαμβάνει μεγάλη ποσότητα φρούτων.
- 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 καλωδίο έξω από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής (Εικ. 2).
- 3 Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής χυμού στη συσκευή (1). Τοποθετήστε το δοχείο πολτού γέροντάς 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 και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips ή απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο σας.**

- 5 Ασφαλίστε τους δύο συσφιγκτήρες 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 συσφιγκτήρες έχουν ασφαλίσει σωστά σε κάθε πλευρά του καπακιού.

#### **6 Τοποθετήστε την κανάτα χυμού κάτω από το στόμιο (Εικ. 6).**

Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα χυμού για να αποφύγετε το πιτσιλισμα ή αν θέλετε να φυλάξετε το χυμό στο ψυγείο.

### **Χρήση της συσκευής**

Η συσκευή θα λειτουργήσει μόνο όταν όλα τα εξαρτήματα 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.**

#### **3 Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση 1 (χαμηλή ταχύτητα ) ή 2 (κανονική ταχύτητα) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. (Εικ. 8)**

- Η ταχύτητα 1 ενδείκνυται για μαλακά φρούτα και λαχανικά όπως καρπούζια, σταφύλια, ντομάτες, αγγούρια και φραμπουάζ.
- Η ταχύτητα 2 είναι κατάλληλη για όλα τα είδη φρούτων και λαχανικών.

#### **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 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.*

### **Συμβουλές**

- 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.
- Δεν είναι απαραίτητο να αποφλοιώνετε τα φρούτα και τα λαχανικά που έχουν λεπτές φλούδες. Μόνο οι χοντρές φλούδες πρέπει να αφαιρούνται, π.χ. φλούδες από πορτοκάλια, ανανάδες και ωμά παντζάρια. Αφαιρείτε επίσης τη λευκή ινώδη σάρκα των εσπεριδοειδών διότι έχει πικρή γεύση.
- 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.
- Ο χυμός μήλου μαυρίζει πολύ γρήγορα. Αυτό μπορεί να επιβραδυνθεί προσθέτοντας μερικές σταγόνες λεμονιού.
- 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, χρησιμοποιήστε κουζίνομηχανή, μπλέντερ ή ραβδομπλέντερ.
- Στον αποχυμωτή μπορείτε επίσης να επεξεργαστείτε φύλλα και κοτσάνια π.χ. μαρουλιού.

- Πιείτε τον χυμό αμέσως μόλις τον φτιάξετε. Αν εκτεθεί στον αέρα για κάποια ώρα, χάνει τη γεύση του και την θρεπτική του αξία.
- Για εξαγωγή της μέγιστης ποσότητας χυμού, να πιέζετε πάντα το εξάρτημα ώθησης αργά προς τα κάτω.
- Ο αποχυμωτής δεν είναι κατάλληλος για επεξεργασία φρούτων ή λαχανικών που είναι πολύ σκληρά ή που περιέχουν χοντρές ίνες και άμυλο, όπως τα ζαχαροκάλαμα.

## 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 φιλτράκι 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** Καθαρίστε αυτά τα εξαρτήματα με ένα βουρτσάκι καθαρισμού σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό και ξεπλύντε 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 θερμομαντικό 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 & σέρβις

Εάν χρειάζεστε κάποιες πληροφορίες ή αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση [www.philips.com](http://www.philips.com) ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και Ειδών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

**Συνταγές****Κοκτέιλ ενέργειας**

- 2 φλιτζάνια ψιλοκομμένο καρότο
- 1/2 φλιτζάνι αγγούρι
- 12 φύλλα σπανάκι
- 1 ξεφλουδισμένο μοσχολέμονο
- 1 φλιτζάνι ψιλοκομμένο σέλινο
- 1 μήλο
- 1 ντομάτα
- 2 κ.σ. μέλι

- 1** Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά στον αποχυμωτή, εκτός από το μέλι. Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε καλά.
- 2** Σερβίρετε αμέσως προσθέτοντας, αν θέλετε, μερικά παγάκια.

**Ποτ πουρί φρούτων**

- 4 μεσαία βερίκοκα χωρίς κουκούτσι
- 2 φλιτζάνια πεπόνι σε κύβους, χωρίς φλούδα
- 1 μεγάλο μήλο χωρίς κοτσάνι
- 1 ξεφλουδισμένο πορτοκάλι

- 1** Επεξεργαστείτε τα φρούτα στον αποχυμωτή, ανακατέψτε καλά, προσθέστε μερικά παγάκια και σερβίρετε αμέσως.

**Πειρασμός**

- 6 βερίκοκα χωρίς κουκούτσι
- 2 φλιτζάνια πεπόνι, χωρίς φλούδα
- 1/2 φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού

- 1** Επεξεργαστείτε τα φρούτα στον αποχυμωτή. Ανακατέψτε καλά το χυμό. Προσθέστε 6 παγάκια.
- 2** Σερβίρετε αμέσως σε μεσαίου μεγέθους ποτήρια και γαρνίρετε με φράουλες ή κερασάκια μαρασκίνο και μια φέτα πορτοκάλι.

**Ροζ σύννεφο**

- 1 φλιτζάνι φράουλες
- 1 ξεφλουδισμένο πορτοκάλι, χωρίς κουκούτσια
- 1 φλιτζάνι αχλάδι σε κύβους, χωρίς κοτσάνι
- 1 μικρό ψιλοκομμένο καρότο

- 1** Επεξεργαστείτε στον αποχυμωτή. Ανακατέψτε καλά.
- 2** Σερβίρετε αμέσως. Προσθέστε μερικά παγάκια.

**Μαγικό εκχύλισμα**

- 1 φλιτζάνι ανανά σε κύβους, χωρίς φλούδα
- 1 φλιτζάνι μήλο σε κύβους, χωρίς κοτσάνι
- 2 μικρά ψιλοκομμένα καρότα
- 1 ξεφλουδισμένο πορτοκάλι
- 2 μίσχους ψιλοκομμένο σέλινο
- 1 ξεφλουδισμένο μοσχολέμονο

- 1** Επεξεργαστείτε τα φρούτα στον αποχυμωτή. Ανακατέψτε καλά. Προσθέστε μερικά παγάκια. Σερβίρετε αμέσως.



## Χυμός με ανανά, ροδάκινο και αχλάδι

- 1/2 ανανά, ξεφλουδισμένο και κομμένο στη μέση
- 2 ροδάκινα, κομμένα στη μέση χωρίς κουκούτσι
- 2 μικρά ώριμα αχλάδια, χωρίς κοτσάνια

**1** Επεξεργαστείτε τον ανανά, τα ροδάκινα και τα αχλάδια στον αποχυμωτή. Σερβίρετε αμέσως.

## 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 3 κιλά ρεπάνι σε περίπου 2 λεπτά (χωρίς το χρόνο που απαιτείται για την αφαίρεση του πολτού). Αφού αποχυμώσετε 1 κιλό ρεπάνι, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φίς από την πρίζα για να αφαιρέσετε τον πολτό από το δοχείο πολτού, το καπάκι και το σουρωτήρι. Όταν ολοκληρώσετε την επεξεργασία ρεπανιού, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.*

**3** Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι.

**4** Σωτάρете ελαφρώς το αλεύρι.

**5** Προσθέστε το ζωμό.

**6** Προσθέστε το χυμό χρένου.

**7** Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και το λευκό κρασί.

**8** Προσθέστε το χυμό λεμονιού και αλάτι για γεύση.

## Στοιχεία 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

Φρούτα/ Λαχανικά	Βιταμίνες/μεταλλικά άλατα	Μέτρηση σε kj/θερμίδες	Ταχύτητα αποχύμωσης
Λάχανο	Βιταμίνη C, φολικό οξύ, κάλιο, Β6 και διαιτητικές ίνες	100γρ.=110kj (26 θερμίδες)	υψηλή
Καρότα	Βιταμίνη A, 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, φολικό οξύ, διαιτητικές ίνες και βιταμίνη A	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
Ντομάτες	Βιταμίνη C, διαιτητικές ίνες, βιταμίνη E, φολικό οξύ και βιταμίνη A	100 γρ.=90kj (22 θερμίδες)	χαμηλή

### Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τον αποχυμωτή σας. Διαβάστε τις διάφορες ενότητες για περισσότερες λεπτομέρειες. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips ή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.

Πρόβλημα	Λύση
<p>Η συσκευή δεν λειτουργεί.</p>	<p>Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με σύστημα ασφαλείας και δεν πρόκειται να λειτουργήσει εάν τα εξαρτήματα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά. Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά, αφού όμως πρώτα απενεργοποιήσετε τη συσκευή.</p>
<p>Το μοτέρ αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή τις πρώτες φορές που χρησιμοποιείτε τη συσκευή.</p>	<p>Αυτό είναι συνηθισμένο. Αν η συσκευή συνεχίσει να αναδίδει αυτή την οσμή, ενώ έχει χρησιμοποιηθεί κάποιες φορές, ελέγξτε τις ποσότητες που επεξεργάζεστε και το χρόνο επεξεργασίας.</p>
<p>Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή, είναι πολύ ζεστή, βγάζει καπνό κτλ.</p>	<p>Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε τη από την πρίζα. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips ή στον αντιπρόσωπό σας για βοήθεια.</p>
<p>Το φίλτρο έχει μπλοκάρει.</p>	<p>Απενεργοποιήστε τη συσκευή, καθαρίστε το στόμιο τροφοδοσίας και το φίλτρο και επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα.</p>
<p>Το φίλτρο ακουμπά στο στόμιο τροφοδοσίας ή δονείται δυνατά κατά την επεξεργασία.</p>	<p>Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Ελέγξτε εάν το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στο δοχείο συλλογής χυμού. Οι ραβδώσεις στο κάτω μέρος του φίλτρου θα 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 προκαλέσει δυσλειτουργία.</p>
	<p>Εάν εντοπίσετε ρωγμές ή φθορές στο φίλτρο, μην ξαναχρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.</p>

## 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](http://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** Recogecable
- 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 utilice la licuadora durante más de 40 segundos seguidos cuando procese cantidades grandes, y deje que se enfríe suficientemente después de utilizarla. Ninguna de las recetas que aparecen en este manual de usuario requiere cantidades grandes.
- 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 prepara 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 acoplado en el eje motor (“clic”).

Compruebe siempre el filtro antes de utilizar el aparato. Si detecta cualquier grieta o daño, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de 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 jarra para zumo debajo de la boquilla (fig. 6).

Coloque la tapa en la jarra para zumo para evitar salpicaduras o si desea guardar el zumo en la nevera.

### **Uso del aparato**

El aparato sólo funciona si se han montado bien todas las piezas y 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 colocar la jarra para zumo debajo de la boquilla.
- 3** Gire el botón de control a la posición 1 (velocidad baja) o 2 (velocidad normal) para encender el aparato. (fig. 8)

- La velocidad 1 es especialmente adecuada para frutas y verduras blandas, tales como sandía, uvas, tomates, pepinos o frambuesas.
- La velocidad 2 es adecuada para todo tipo de frutas y verduras.

**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 sobre 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** **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.*

### Consejos

- 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 procesar en la licuadora.
- No es necesario quitar las pieles o cáscaras finas. Sólo es necesario quitar las cáscaras gruesas, como las de las naranjas, las piñas y las remolachas crudas. Quite también la cáscara blanca de los cítricos, ya que da un sabor amargo.
- Cuando haga zumo de manzana, recuerde que el zumo será más o menos espeso dependiendo del tipo de manzana que utilice. Cuanto más jugosa sea la manzana, más ligero será el zumo. Elija un tipo de manzana que produzca el zumo que más le agrada.
- El zumo de manzana se oxida muy rápidamente. Para retrasar este proceso, añada unas gotas de zumo de limón.
- 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.
- Las hojas y los tallos, por ejemplo de lechuga, también se pueden procesar en la licuadora.
- Beba el zumo nada más hacerlo. Si queda expuesto al aire libre durante un tiempo, el zumo perderá sabor y valor nutritivo.
- Para conseguir la máxima cantidad de zumo, presione el empujador despacio.
- La licuadora no es adecuada para procesar frutas muy duras, fibrosas o con fécula, como la caña de azúcar.

### 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 estas piezas en agua templada con algo de detergente líquido con ayuda de un cepillo. 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](http://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 o póngase en contacto con el Service Department de Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Recetas

### Cóctel energético

- 2 tazas de zanahorias, sin hojas
- 1/2 taza de pepino
- 12 hojas de espinaca
- 1 lima, pelada
- 1 taza de apio, sin hojas
- 1 manzana
- 1 tomate
- 2 cucharadas de miel

**1** Procese en la licuadora todos los ingredientes, excepto la miel. Añada luego la miel y mezcle bien.

**2** Sírvalo inmediatamente y añada unos cubitos de hielo si lo desea.

### Popurrí de frutas

- 4 albaricoques de tamaño mediano, sin hueso
- 2 tazas de melón, pelado y troceado
- 1 manzana grande, sin rabo
- 1 naranja, pelada

**1** Procese todas las frutas en la licuadora, mezcle bien, añada algunos cubitos de hielo y sírvalo inmediatamente.

**Tentación**

---

- 6 albaricoques, sin hueso
- 2 tazas de melón, pelado
- 1/2 taza de zumo de naranja

**1** Procese las frutas en la licuadora. Mezcle bien el zumo resultante. Añada 6 cubitos de hielo.

**2** Sírvalo inmediatamente en vasos de tamaño mediano. Como guarnición puede servir fresas o cerezas al marrasquino y una rodaja de naranja.

**Nube rosa**

---

- 1 taza de fresas
- 1 naranja, pelada y sin pepitas
- 1 taza de pera, troceada y sin rabo
- 1 zanahoria pequeña, sin hojas

**1** Procese todo en la licuadora y mézclelo bien.

**2** Sírvalo inmediatamente. Añada unos cuantos cubitos de hielo.

**Extracto milagroso**

---

- 1 taza de piña, pelada y troceada
- 1 taza de manzana, troceada y sin rabo
- 2 zanahorias pequeñas, sin hojas
- 1 naranja, pelada
- 2 tallos de apio, sin hojas
- 1 lima, pelada

**1** Procese las frutas en la licuadora. Mezcle bien. Añada unos cubitos de hielo y sírvalo inmediatamente.

**Zumo de piña, melocotón y pera**

---

- 1/2 piña, pelada y partida por la mitad
- 2 melocotones, partidos por la mitad y sin hueso
- 2 peras maduras pequeñas, sin rabo

**1** Procese la piña, los melocotones y las peras en la licuadora. Sírvalo inmediatamente.

**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 3 kg de rábano picante en aproximadamente 2 minutos (sin incluir el tiempo que se necesita para retirar la pulpa). Después de haber procesado 1 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.

**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
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

Fruta/verdura	Vitaminas/minerales	Kilocalorías/calorías	Velocidad de licuado
Tomate	Vitamina C, fibra dietética, vitamina E, folato y vitamina A	100 g = 90 kJ (22 cal.)	baja

### Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más comunes que se puede encontrar al utilizar esta licuadora. Lea los diferentes apartados para obtener más información. Si no puede resolver el problema, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de 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 de Philips o al servicio de asistencia técnica de Philips más cercano.

Problema	Solución
El aparato no funciona.	El aparato está equipado con un sistema de seguridad. No funcionará si no se han montado correctamente todas las piezas. Compruebe que todas las piezas se han colocado correctamente, pero antes de hacerlo, apague el aparato.
La unidad motora desprende un olor desagradable las primeras veces que se utiliza el aparato.	Es normal. Si después de utilizar el aparato unas pocas veces éste sigue despidiendo un olor desagradable, compruebe las cantidades y el tiempo de procesado.
El aparato hace mucho ruido, desprende un olor desagradable, está demasiado caliente, sale humo, etc.	Apague el aparato y desenchúfelo. Consulte a su distribuidor o acuda al centro de servicio Philips más cercano.
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 correctamente.
	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.

## Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.philips.com/welcome](http://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** Jätessäiliö
- 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 vesihanalla.

### 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.
- Jos mehulinko on hyvin täynnä tai käytettävät raaka-aineet ovat erittäin kiinteitä, älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti kauemmin kuin 40 sekuntia ja anna laitteen jäähtyä riittävästi käytön jälkeen. Tällaista tilannetta ei aiheudu noudattaessasi tämän käyttöoppaan ohjeita.
- Älä poista jätteastiaa, 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 mehüsüiliö laitteeseen (1). Aseta sitten jätteastia paikalleen kallistamalla sitä hieman eteenpäin (2). Työnnä ensin jätteastian yläosa paikalleen ja vasta sitten alaosa (Kuva 3). Jos haluat tyhjentää jätteastian mehustamisen aikana, katkaise laitteesta virta ja irrota jätteastia varovasti.

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

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

Varmista, että suodatin on kunnolla akselin päällä (kuulet napsahduksen).

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 syöttösuppiloon (2) (Kuva 5).

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

- 6** Aseta mehukannu nokan alle (Kuva 6).

Aseta mehukannun kansi paikalleen estämään roiskumista, tai jos haluat säilyttää mehua jääkaapissa.

### Käyttö

Laite toimii vain, jos kaikki osat on asetettu paikalleen asianmukaisesti ja kansi on lukittu kiinnikkeiden avulla.

- 1** Pese hedelmät ja vihannekset ja paloitele ne niin, että ne mahtuvat syöttösuppiloon. (Kuva 7)
- 2** Varmista, että mehukannu on asetettu nokan alle.
- 3** Käynnistä laite kääntämällä valitsin asentoon 1 (hidas nopeus) tai 2 (normaali nopeus). (Kuva 8)
  - Nopeus 1 sopii erityisesti pehmeille hedelmille, marjoille ja vihanneksille, kuten vesimelonille, rypäleille, tomaateille, kurkuille ja vadelmille.
  - Nopeus 2 sopii kaikille hedelmille, marjoille ja vihanneksille.
- 4** Aseta valmiiksi leikatut palat syöttösuppiloon 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 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.*

### Vinkkejä

- 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.
- Ohuita kuoria ei tarvitse poistaa. Kuori vain paksukuoriset hedelmät ja kasvikset, kuten appelsiinit, ananakset ja raa'at punajuuret. Poista sitrushedelmistä myös valkoinen kuorenosa, sillä se maistuu kitkerältä.
- Ota omenamehua valmistaessasi huomioon, että mehun paksuus vaihtelee omenalajikkeen mukaan. Mitä mehukkaampia omenat ovat, sitä laimeampaa mehua niistä tulee. Valitse omenalajike sen mukaan, millaista mehua haluat.
- Omenamehu tummuu nopeasti. Voit hidastaa tummumista lisäämällä mehuun muutaman tipan sitruunamehua.
- Tämän mehulingon avulla ei voi valmistaa mehua tärkkelystä sisältävistä hedelmistä, kuten banaani, papaija, avokado, viikuna ja mango. Käytä näiden hedelmien käsittelyyn monitoimikonetta, tehosekoitinta tai sauvasekoitinta.
- Voit käyttää mehulingossa myös lehtiä ja lehtivarsia, kuten lehtisalaattia.
- Juo mehu välittömästi valmistuksen jälkeen. Jos mehu seisoo pidempään, se menettää makuaan ja ravintoarvoaan.
- Saat puristettua raaka-aineista eniten mehua painamalla syöttöpaininta alas hitaasti.
- Mehulinko ei sovellu erittäin kovien, kuituisten tai tärkkelyspitoisten hedelmien tai vihannesten, kuten sokeriruo'on, käsittelyyn.

### Puhdistaminen

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

Laite 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 jäteastia.
- Poista syöttöpainin.
- Avaa kiinnikkeet.
- Irrota kansi.

- 3** Poista mehusäiliö ja suodatin (Kuva 11).

- 4** Puhdista nämä osat puhdistusharjan avulla. Käytä lämmintä vettä ja astianpesuainetta. Huuhtele 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 huuhtele sitä vesihanan alla.

**Ympäristöasiaa**

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

**Takuu & huolto**

Jos haluat lisätietoja tai laitteen suhteen on ongelmia, käy Philipsin Internet-sivuilla osoitteessa [www.philips.com](http://www.philips.com) tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös ottaa yhteyden Philips-myyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai suoraan Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n huolto-osastoon.

**Reseptejä****Energiajuoma**

- 4,5 dl porkkanaa paloina
- 1,2 dl kurkkua
- 12 pinaatinlehteä
- 1 kuorittu limetti
- 2,5 dl varsiselleriä paloina
- 1 omena
- 1 tomaatti
- 2 ruokalusikallista hunajaa

**1** Käsittele kaikki raaka-aineet hunajaa lukuun ottamatta mehulingossa. Lisää hunaja sekoita.

**2** Tarjoa heti. Voit halutessasi lisätä muutaman jääpalan.

**Hedelmäsekoitus**

- 4 keskikokoista aprikoosia, joista kivet on poistettu
- 4,5 dl kuorittua melonia kuutioina
- 1 suuri omena, josta kanta on poistettu
- 1 kuorittu appelsiini

**1** Käsittele hedelmät mehulingossa, sekoita hyvin, lisää muutama jääpala ja tarjoile heti.

**Viettelys**

- 6 aprikoosia, joista kivet on poistettu
- 4,5 dl kuorittua melonia kuutioina
- 1,5 dl appelsiinimehua

**1** Käsittele hedelmät mehulingossa. Sekoita hyvin. Lisää 6 jääpala.

**2** Tarjoile heti keskikokoisista laseista. Koristele juoma mansikoilla tai säilykekirsikoilla sekä appelsiinisiivulla.

**Vaaleanpunainen pilvi**

- 2,5 dl mansikoita
- 1 kuorittu appelsiini ilman siemeniä
- 2,5 dl päärynää kuutioina
- 1 pieni porkkana paloina

**1** Käsittele mehustimessa. Sekoita hyvin.

**2** Tarjoile heti. Lisää muutama jääpala.

## Taikajuoma

---

- 2,5 dl kuorittua ananasta paloina
- 2,5 dl omenaa kuutioina
- 2 pientä porkkanaa paloina
- 1 kuorittu appelsiini
- 2 varsiselleriä paloina
- 1 kuorittu limetti

**1** Käsittele hedelmät mehulingossa, sekoita hyvin, lisää muutama jääpala ja tarjoile heti.

## Ananas-persikka-päärynämehu

---

- 1/2 ananas kuorittuna ja halkaistuna
- 2 halkaistua persikkaa, joista kivet on poistettu
- 2 pientä kypsää päärynää, joista kanta on poistettu

**1** Käsittele ananas, persikat ja päärynät mehulingossa. Tarjoile heti.

## Piparjuurikeitto

---

Aineet:

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

**1** Kuori piparjuuri veitsellä.

**2** Purista piparjuuren mehu.

*Huomautus: Laite pystyy käsittelemään 3 kg piparjuurta noin 2 minuutissa (mukaan ei ole laskettu soseen poistamista). Piparjuuren mehustaminen vaatii soseen poistamisen 1 kg:n juureserän jälkeen. Katkaise virta ja irrota virtajohto ennen kuin poistat soseen jätteastiasta, 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 sitruunamehua ja mausta suolalla.

## Tietoja 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
Ruusukaali	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
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

## Vianmääritys

Tähän osaan on koottu tavallisimmat mehulingon käytössä ilmenevät ongelmat. Katso tarkemmat ohjeet kyseisistä kohdista. Ellei ongelma ratkea, ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Voit myös ottaa yhteyttä Philips-jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.



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 asetettu asianmukaisesti paikoilleen.
Laitteesta lähtee epämiellyttävä haju ensimmäisillä käyttökerroilla.	Tämä on varsin tavallista. Jos laitteesta lähtee epämiellyttävä haju vielä muutaman käyttökerran jälkeen, tarkista, kuinka paljon raaka-aineita käsittelet kerralla ja kuinka pitkään laite on käynnissä yhtäjaksoisesti.
Laitteesta lähtee kova ääni tai epämiellyttävä haju, sen pinta on niin kuuma, ettei sitä voi koskea, laitteesta lähtee savua jne.	Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Ota yhteys lähimpään Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai jälleenmyyjään.
Suodatin on tukossa.	Katkaise laitteesta virta, puhdista syöttösuppilo ja suodatin ja käsittele pienempiä määriä kerrallaan.
Suodatin koskee syöttöputken tai tärisee voimakkaasti käytön aikana.	Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, että suodatin on asetettu mehusäiliöön oikein. Suodattimen pohjassa olevien ulkonemien tulee sopia akseliin. Tarkista, onko suodatin vaurioitunut. Säröt, halkeamat, irttonaiset osat tai muut poikkeamat voivat aiheuttaa toimintahäiriön.
	Jos havaitset suodattimessa säröjä tai se on muuten vaurioitunut, älä käytä laitetta. Ota yhteys lähimpään Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

## 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](http://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** Brosse 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 faites pas fonctionner cette centrifugeuse pendant plus de 40 secondes sans interruption lorsque vous pressez une grande quantité de fruits/légumes et laissez-la refroidir après utilisation. Aucune des recettes présentées dans ce mode d'emploi n'inclut de grandes quantités de fruits/légumes.
- 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). Placez le récepteur de pulpe en l'inclinant légèrement vers l'avant (2). Introduisez d'abord la partie supérieure, puis appuyez sur la partie inférieure pour le 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).

**N'oubliez pas de toujours vérifier le filtre avant utilisation. S'il est endommagé, n'utilisez pas la centrifugeuse et contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou déposez l'appareil chez votre revendeur.**

- 5** Encliquetez 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 pichet sous le bec verseur (fig. 6).

Posez le couvercle sur le pichet pour éviter les éclaboussures ou lorsque vous souhaitez conserver le jus au réfrigérateur.

### Utilisation de l'appareil

Cet appareil fonctionnera uniquement si tous les éléments ont été correctement montés et si le couvercle a été 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 réservoir est placé au-dessous du bec verseur.
- 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)
  - La vitesse 1 convient pour les fruits et les légumes tendres tels que melons, raisins, tomates, concombres et framboises.
  - La vitesse 2 convient pour tous les autres types de fruits et légumes.
- 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** 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.*

### Conseils

- 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.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever les peaux fines. Seuls les fruits et légumes à peau épaisse tels que les oranges, les ananas ou les betteraves non cuites doivent être épluchés. Retirez également la peau blanche des agrumes car elle a un goût amer.
- Lorsque vous préparez un jus de pommes, n'oubliez pas que la consistance du jus dépend du type de pommes utilisées. Plus la pomme est juteuse, plus le jus sera liquide. Choisissez donc le type de pomme en conséquence.
- Le jus de pommes prend une couleur marron très rapidement. Pour ralentir ce processus, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- 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 ou un mixeur.
- Les feuilles de salade peuvent être traitées dans la centrifugeuse.
- 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.
- Pour extraire un maximum de jus, appuyez lentement sur le poussoir.
- N'utilisez pas la centrifugeuse pour la préparation de fruits ou légumes trop durs, fibreux ou amyliacés tels que la canne à sucre.

## 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 ces éléments 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 si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse [www.philips.com](http://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 ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

## Recettes

### Cocktail énergétique

- 300 g de carottes coupées grossièrement
- 75 g de concombre
- 12 feuilles d'épinards
- 1 citron vert épluché
- 150 g de céleri coupé grossièrement
- 1 pomme
- 1 tomate
- 2 cuillères à soupe de miel

- 1** Passez tous les ingrédients sauf le miel à la centrifugeuse. Ajoutez le miel et mélangez bien.
- 2** Servez immédiatement, en ajoutant quelques glaçons.

---

### **Cocktail de fruits**

---

- 4 abricots moyens dénoyautés
- 300 g de melon coupé en cubes et épluché
- 1 grosse pomme, évidée
- 1 orange épluchée

**1** Passez les fruits à la centrifugeuse, mélangez bien, ajoutez quelques glaçons et servez immédiatement.

---

### **Tentation**

---

- 6 abricots dénoyautés
- 300 g de melon épluché
- 120 ml de jus d'orange

**1** Passez les fruits à la centrifugeuse. Mélangez bien le jus obtenu. Ajoutez-y 6 glaçons.

**2** Servez immédiatement dans des verres de dimension moyenne en décorant avec des fraises ou des cerises confites et une tranche d'orange.

---

### **Nuage rose**

---

- 150 g de fraises
- 1 orange épluchée
- 150 g de poire coupée en cubes, évidée
- 1 petite carotte coupée grossièrement

**1** Passez à la centrifugeuse. Mélangez bien.

**2** Ajoutez quelques glaçons et servez immédiatement.

---

### **Cocktail miraculeux**

---

- 150 g d'ananas coupé en cubes et épluché
- 150 g de pomme coupée en cubes, évidée
- 2 petites carottes coupées grossièrement
- 1 orange épluchée
- 2 branches de céleri coupé grossièrement
- 1 citron vert épluché

**1** Passez les fruits à la centrifugeuse. Mélangez bien. Ajoutez quelques glaçons et servez immédiatement.

---

### **Jus d'ananas, pêches et poires**

---

- 1/2 ananas épluché et coupé en deux
- 2 pêches, coupées en deux et dénoyautées
- 2 petites poires mûres, évidées

**1** Passez l'ananas, les pêches et les poires à la centrifugeuse. Servez immédiatement.

---

### **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 3 kg de raifort en 2 minutes environ (le temps nécessaire pour retirer la pulpe n'est pas pris en compte). Une fois que vous avez pressé 1 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.

### 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

Fruit/légume	Vitamines/sels minéraux	Kilojoules/kilocalories	Vitesse de production
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

### Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre centrifugeuse. Veuillez consulter les différentes sections pour plus d'informations. Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, 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 local ou contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche.

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.
Une odeur désagréable se dégage du bloc moteur lors des premières utilisations.	Ce phénomène n'est pas inhabituel. Si une odeur continue à se dégager de l'appareil après quelques utilisations, vérifiez les quantités de fruits/légumes que vous utilisez ainsi que la durée de l'opération.
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.	Éteignez l'appareil et débranchez-le. Contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou votre revendeur local.
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 si le filtre a été placé correctement dans le récepteur de jus. Les rainures 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 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.



## 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](http://www.philips.com/welcome).

La vostra nuova centrifuga presenta uno speciale design, leggermente inclinato di 5 ° 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 portacavo
- 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 fate funzionare la centrifuga per più di 40 secondi senza interruzioni nel caso di carichi particolarmente pesanti, e lasciatela raffreddare a sufficienza dopo l'uso. Nessuna delle ricette contenute in questo manuale dell'utente rappresenta un carico cosiddetto pesante.
- 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 sull'apparecchio (1). Quindi inserite il recipiente per la polpa, inclinandolo leggermente in avanti (2). Inserite per prima cosa 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 (si udirà un clic).

**Controllate sempre il filtro prima dell'uso. Nel caso di rotture o incrinature, 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 la brocca per il succo sotto il beccuccio (fig. 6).

Mettete il coperchio sul bicchiere per il succo, per evitare schizzi o per riporre il succo in frigorifero.

**Modalità d'uso dell'apparecchio**

L'apparecchio funziona solo se tutte le parti sono state montate correttamente e se il coperchio è stato 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** Controllate di aver messo il bicchiere per il succo sotto il beccuccio.

**3** Per accendere l'apparecchio, ruotate la manopola di controllo sull'impostazione 1 (bassa velocità) o 2 (velocità normale). (fig. 8)

- La velocità 1 è particolarmente indicata per frutta e verdure tenere come anguria, uva, pomodori, cetrioli e lamponi.
- La velocità 2 è invece indicata per tutti gli altri tipi di frutta e verdura.

**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** 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, verserete il succo privo di schiuma. (fig. 10)

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

## Consigli

- Utilizzate frutta e verdura fresca, che contengono una quantità maggiore di succo. Sono particolarmente indicati ananas, barbabietole, sedano, mele, cetrioli, carote, spinaci, meloni, pomodori, melagrane, arance e uva.
- Non è necessario sbucciare la frutta e la verdura, tranne nel caso di buccia particolarmente spessa (arance, ananas e barbabietole crude). È consigliabile, inoltre, togliere la pellicina bianca degli agrumi, che è particolarmente amara.
- Quando preparate il succo di mela, ricordate che la densità del succo dipende dalla qualità delle mele. Più succosa sarà la mela e meno denso risulterà il succo. Scegliete il tipo di mela più adatto per il succo che volete ottenere.
- Il succo di mela annerisce rapidamente. Per rallentare questo processo, aggiungete alcune gocce di limone.
- La frutta che contiene amido come banane, papaya, avocado, fichi e mango, non è indicata per questo apparecchio. Per frullare questo tipo di frutta, vi consigliamo di usare un robot da cucina o un frullatore, anche a immersione.
- Con questo apparecchio è possibile utilizzare anche le foglie e i piccioli (ad esempio di lattuga).
- Bevete il succo immediatamente dopo averlo spremuto. Se esposto all'aria, il succo perde gran parte del suo sapore e del valore nutritivo.
- Per estrarre la massima quantità di succo, premete il pestello lentamente.
- Questo apparecchio non è adatto per centrifugare frutta o verdura particolarmente dura e/o fibrosa/ricca d'amido, come la canna da zucchero.

## 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** Lavate questi pezzi con una spazzola fornita, utilizzando acqua calda con l'aggiunta di detergente liquido per i piatti, poi risciacquateli 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 ulteriori informazioni o eventuali problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo [www.philips.com](http://www.philips.com) oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips locale (il numero di telefono è riportato nella garanzia). Qualora non fosse disponibile un Centro Assistenza Clienti locale, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Reparto assistenza Philips Domestic Appliances & Personal Care BV.

### Ricette

#### Cocktail energetico

- 2 tazze di carote, a pezzetti
- 1/2 tazza di cetriolo
- 12 foglie di spinaci
- 1 lime, sbucciato
- 1 tazza di sedano, a pezzetti
- 1 mela
- 1 pomodoro
- 2 cucchiaini di miele

**1** Centrifugate tutti gli ingredienti, ad eccezione del miele. Aggiungete il miele e mescolate con cura.

**2** Servite immediatamente, aggiungendo eventualmente qualche cubetto di ghiaccio.

#### Potpourri di frutta

- 4 albicocche snocciolate
- 2 tazze di melone a cubetti, sbucciato
- 1 mela, privata del torsolo
- 1 arancia, sbucciata

**1** Centrifugate tutta la frutta, mescolate con cura, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio e servite immediatamente.

## Temptation

---

- 6 albicocche snocciolate
- 2 tazze di melone, sbucciato
- 1/2 tazza di succo d'arancia

- 1** Centrifugate tutta la frutta. Mescolate con cura e aggiungete 6 cubetti di ghiaccio.
- 2** Servite immediatamente in bicchieri piuttosto grandi, guarnendo con fragole o ciliegie al maraschino e una fettina d'arancia.

## Nuvola rosa

---

- 1 tazza di fragole
- 1 arancia sbucciata
- 1 tazza di pera tagliata a cubetti e privata del torsolo
- 1 piccola carota, a pezzetti

- 1** Centrifugate tutti gli ingredienti. Mescolate con cura.
- 2** Servite immediatamente, aggiungendo qualche cubetto di ghiaccio.

## Succo miracoloso

---

- 1 tazza di ananas a cubetti, sbucciata
- 1 tazza di mela a cubetti privata del torsolo
- 2 piccole carote, a pezzetti
- 1 arancia, sbucciata
- 2 gambi di sedano, a pezzetti
- 1 lime, sbucciato

- 1** Centrifugate tutti gli ingredienti. Mescolate con cura. Aggiungete alcuni cubetti di ghiaccio e servite immediatamente.

## Succo di ananas, pesca e pera

---

- 1/2 ananas, sbucciato e tagliato a metà
- 2 pesche snocciolate e tagliate a metà
- 2 piccole pere mature, private del torsolo

- 1** Centrifugate tutti gli ingredienti e servite immediatamente.

## 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** Estratene il succo.

*Nota* Questo apparecchio può lavorare 3 kg di rafano in circa 2 minuti (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 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.

### Dati 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
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

Frutta/Verdura	Vitamine/minerali	Kilojoule/calorie	Velocità centrifuga
Pomodori	Vitamina C, fibre, vitamina E, acido folico e vitamina A	100 g = 90kj (22 calorie)	bassa

### Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riassunti i problemi più frequenti che potreste avere con la centrifuga. Per ulteriori dettagli, vi preghiamo di leggere i diversi capitoli. Nel caso non riuscite a risolvere il problema, vi invitiamo a contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia.) Qualora nel vostro Paese non fosse presente un Centro Assistenza Clienti, contattate un rivenditore autorizzato Philips o il centro autorizzato Philips più vicino.

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 del controllo.
Le prime volte che viene usato l'apparecchio, dal gruppo motore fuoriesce un odore sgradevole.	Questo inconveniente non è insolito. Se tuttavia l'apparecchio continua a emanare lo stesso odore, controllate le quantità di alimenti inserite nell'apparecchio e il tempo di centrifuga.
L'apparecchio produce eccessivo rumore, emette odori sgradevoli o fumo, è bollente al tatto, ecc.	Spegnete l'apparecchio e scollegate la spina. Rivolgetevi a un centro di assistenza Philips o al vostro rivenditore di fiducia.
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 stato 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 un disco allentato o altre irregolarità possono causare il cattivo funzionamento dell'apparecchio.
	Nel caso di incrinature o altri danni al setaccio, non usate l'apparecchio e rivolgetevi al centro autorizzato Philips più vicino.

## 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](http://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** Snoeropbergmogelijkheid
- 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.
- Laat de sapcentrifuge bij een zware belasting niet langer dan 40 seconden achterelkaar werken en laat het apparaat vervolgens voldoende afkoelen. Geen van de recepten in deze gebruiksaanwijzing vormen een zware belasting.
- 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 verwijderd 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 en 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 uitsteekseltje 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 de sapkan onder de tuit (fig. 6).

Plaats het deksel op de sapkan om spatten te voorkomen of als u het sap in de koelkast wilt bewaren.

### 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.

**3** Draai de bedieningsknop naar stand 1 (lage snelheid) of 2 (normale snelheid) om het apparaat in te schakelen. (fig. 8)

- Snelheid 1 is met name geschikt voor zacht fruit en zachte groenten zoals watermeloen, druiven, tomaten, komkommer en frambozen.
- Snelheid 2 is geschikt voor alle soorten fruit en groenten.

**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 en het filter er zelfs door tot stilstand kan 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** 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.*

**Tips**

- 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.
- U hoeft dunne schilletjes en vliesjes niet te verwijderen. Alleen de dikke schillen, bijvoorbeeld die van sinaasappels, ananas en ongekookte rode bieten, moeten worden verwijderd. Verwijder ook de witte binnenschil van citrusvruchten omdat die een bittere smaak heeft.
- 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.
- Appelsap wordt heel snel bruin. U kunt dit proces vertragen door een paar druppels citroensap toe te voegen.
- 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.
- Bladeren en bladstelen van bijvoorbeeld sla kunnen ook in de sapcentrifuge worden verwerkt.
- 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.
- Om zoveel mogelijk sap te verkrijgen, moet u de stamper altijd langzaam naar beneden duwen.
- De sapcentrifuge is niet geschikt voor het verwerken van zeer harde en/of vezelrijke of zetmeelrijke vruchten en groenten, zoals suikerriet.

**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 pulpvangbak;
- Verwijder de stamper;
- Open de dekselklemmen;

- Verwijder het deksel.

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

**4** Maak deze onderdelen met een schoonmaakborstel schoon in warm water met een beetje afwasmiddel en spoel ze daarna 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 & service

Als u informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website ([www.philips.nl](http://www.philips.nl)), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie'-vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Recepten

### Energiecocktail

- 2 kopjes wortel, gepunt
- 1/2 kopje komkommer
- 12 spinazieblaadjes
- 1 limoen, geschild
- 1 kopje bleekselderij, gepunt
- 1 appel
- 1 tomaat
- 2 eetlepels honing

**1** Verwerk alle ingrediënten behalve de honing in de sapcentrifuge. Voeg de honing toe en meng goed.

**2** Voeg indien gewenst enkele ijsblokjes toe en serveer direct.

### Multivruchtendrank

- 4 middelgrote abrikozen, ontpit
- 2 kopjes meloen in blokjes, geschild
- 1 grote appel, zonder steeltje
- 1 sinaasappel, geschild

**1** Verwerk het fruit in de sapcentrifuge, meng goed, voeg een paar ijsblokjes toe en serveer direct.

### Temptation

- 6 abrikozen, ontpit

- 2 kopjes meloen, geschild
- 1/2 kopje sinaasappelsap

**1** Verwerk het fruit in de sapcentrifuge. Meng het sap goed en voeg 6 ijsblokjes toe.

**2** Serveer direct in middelgrote glazen gegarneerd met aardbeien of maraschino-kersen en een schijfje sinaasappel.

---

### **Pink cloud**

- 1 kopje aardbeien
- 1 sinaasappel, geschild en zonder kern
- 1 kopje peer in blokjes, zonder steeltje
- 1 kleine wortel, gepunt

**1** Verwerk in de sapcentrifuge. Meng goed.

**2** Voeg enkele ijsblokjes toe en serveer direct.

---

### **Miracle**

- 1 kopje ananas in blokjes, geschild
- 1 kopje appel in blokjes, zonder steeltje
- 2 kleine wortels, gepunt
- 1 sinaasappel, geschild
- 2 stengels bleekselderij, gepunt
- 1 limoen, geschild

**1** Verwerk het fruit in de sapcentrifuge. Meng goed en voeg enkele ijsblokjes toe. Serveer direct.

---

### **Ananas-, perzik- en perensap**

- 1/2 ananas, geschild en gehalveerd
- 2 perziken, gehalveerd en ontpit
- 2 kleine rijpe peren, zonder steeltjes

**1** Verwerk de ananas, perziken en peren in de sapcentrifuge. Serveer direct.

---

### **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 3 kg mierikswortel verwerken in ongeveer 2 minuten (de tijd voor het verwijderen van de pulp wordt hier niet bij gerekend). 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 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.

### 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
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

**Problemen oplossen**

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u tegen kunt komen tijdens het gebruik van uw sapcentrifuge. Lees de betreffende hoofdstukken voor meer informatie. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen, neem dan contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (het telefoonnummer vindt u in het 'worldwide garantie'-vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer of het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum.

Probleem	Oplissing
Het apparaat werkt niet.	Dit 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.
De eerste paar keer dat het apparaat wordt gebruikt, produceert de motor een onaangename geur.	Dit is niet ongebruikelijk. Als het apparaat deze geur blijft afgeven nadat u het een paar keer hebt gebruikt, controleer dan de hoeveelheden die u verwerkt en de verwerkingstijd.
Het apparaat maakt veel lawaai, geeft een onaangename geur af, is te heet om aan te raken, produceert rook enz.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum of uw dealer.
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 aandrijfas vallen. Controleer of het filter is beschadigd. Barstjes, haarscheurtjes, een losse raspschijf of andere afwijkingen kunnen een storing veroorzaken.
	Als u barstjes of andere schade ontdekt, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum.

## 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](http://www.philips.com/welcome).

Den nye saftsentrifugen 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** Lokk
- D** Filter
- E** Saftopsamler
- F** Tut
- G** Fruktkjøttbeholder
- H** Klemmer
- I** Kontrollbryter
- J** Drivaksel
- K** Motorenhet
- L** Oppbevaring av ledningen
- M** Lokk 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 la juiceren gå i mer enn 40 sekunder sammenhengende når du presser store mengder, og la den avkjøles tilstrekkelig etterpå. Ingen av oppskriftene i denne håndboken utgjør en stor mengde.
- 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, men ta kontakt med nærmeste Philips-kundesenter. Du kan også 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 juicemuggen under tuten (fig. 6).

Sett lokket på juicemuggen for å hindre spruting eller hvis du vil oppbevare juicen i kjøleskapet.

#### Bruke apparatet

Apparatet fungerer bare hvis alle delene er satt sammen riktig, og lokket er ordentlig festet ved hjelp av klemmene.

- 1** Vask frukten og/eller grønnsakene, og del dem i biter som får plass i materøret. (fig. 7)
- 2** Pass på at saftmuggen er plassert under tuten.
- 3** Vri kontrollbryteren til innstilling 1 (lav hastighet) eller 2 (normal hastighet) for å slå på apparatet. (fig. 8)

- Hastighet 1 passer bra til myk frukt og myke grønnsaker; for eksempel vannmeloner; druer; tomater; agurker og bringebær.
- Hastighet 2 passer til alle typer frukt og grønnsaker.



**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 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.*

### Tips

- Bruk fersk frukt og ferske grønnsaker siden disse inneholder mer juice. Ananas, rødbeter, selleristenger, epler, agurker, gulrøtter, spinat, meloner, granatepler, appelsiner og druer er spesielt godt egnet til pressing.
- Du trenger ofte ikke å skrelle frukten eller grønnsakene heller. Bare tykt skall, for eksempel skallet på appelsiner, ananas og rå rødbeter, må fjernes. Fjern også det hvite på sitrusfrukter siden det har en bitter smak.
- Når du lager eplejuice, må du huske på at tykkelsen på eplesaften er avhengig av hvilken epletype du bruker. Jo saftigere eplet er, desto tynnere blir saften. Velg en epletype som gir den juicen du vil ha.
- Eplejuice blir fort brun. Du kan motvirke dette ved å tilsette noen dråper sitronsaft.
- 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.
- Blad og bladstilk fra for eksempel salat kan også presses i sitruspressen.
- Drikk juicen umiddelbart etter at den er presset. Hvis den blir stående, vil den etter en stund i kontakt med luften miste mye av smaken og næringsinnholdet.
- Du bør alltid presse stapperen sakte ned for å få mest mulig juice.
- Juiceren er ikke egnet til veldig harde og/eller frukt eller grønnsaker med mange fibre / mye stivelse, for eksempel sukkerrør.

### 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 saftoppsamleren sammen med filteret (fig. 11).

**4** Rengjør disse delene med en rengjøringsbørste i varmt vann med litt oppvaskmiddel, og skyll dem i rennende vann (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, kan du gå til Philips' Internett-sider på [www.philips.com](http://www.philips.com) eller ta kontakt med Philips' kundestøtte der du er (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen Philips-kundestøtte der du bor, kan du ta kontakt med den lokale Philips-forhandleren eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Oppskrifter****Energicocktail**

- 2 kopper oppdelt gulrot
- 1/2 kopp agurk
- 12 spinatblader
- 1 skrelt lime
- 1 kopp oppdelt selleri
- 1 eple
- 1 tomat
- 2 spiseskjeer honning

**1** Press alle ingrediensene unntatt honningen. Ha i honningen og bland godt.

**2** Serveres umiddelbart. Ha i noen isbiter hvis du ønsker det

**Fruktpotpurri**

- 4 middels store aprikoser uten kjerne
- 2 kopper melon, skrelt og delt i terninger
- 1 stort eple uten stilk
- 1 skrelt appelsin

**1** Press fruktene i saftpressen. Bland godt, ha i noen isbiter og server umiddelbart.

**Fristelse**

- 6 aprikoser uten kjerne
- 2 kopper skrelt melon
- 1/2 kopp appelsinjuice

**1** Press fruktene i saftpressen. Bland saftene godt. Ha i 6 isbiter.

**2** Server umiddelbart i middels store glass. Pynt med jordbær eller cocktailbær og en appelsinskive.

**Rosa sky**

- 1 kopp jordbær
- 1 skrelt appelsin uten steiner
- 1 kopp pære delt i terninger uten stilk
- 1 liten oppdelt gulrot

**1** Press ingrediensene i saftpressen og bland godt.

**2** Server umiddelbart. Ha i noen isbiter.

---

### Mirakelekstrakt

- 1 kopp skrelt ananas delt i terninger
- 1 kopp eple delt i terninger uten stilk
- 2 små, oppdelte gulrøtter
- 1 skrelt appelsin
- 2 oppdelte selleristenger
- 1 skrelt lime

**1** Press fruktene i saftpresen. Bland godt. Ha i noen isbiter og server umiddelbart.

---

### Ananas-, fersken- og pærejuice

- 1/2 skrelt ananas delt i to
- 2 ferskener delt i to uten steiner
- 2 små, modne pærer uten stilker

**1** Press ananas, ferskener og pærer i saftpresen. Server umiddelbart.

---

### Pepperrotsuppe

Ingredienser:

- 80 g smør
- 1 liter grønnaksbuljong
- 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 3 kg pepperrot på cirka 2 minutter (ikke inkludert tiden det tar å fjerne fruktkjøttet). 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 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.

**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
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

**Feilsøking**

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå ved bruk av juiceren. Les de enkelte punktene hvis du vil ha mer informasjon. Hvis du har et problem som ikke lar seg løse, tar du kontakt med Philips' kundestøtte (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen kundestøtte der du er, kan du ta kontakt med din lokale Philips-forhandler eller nærmeste Philips-servicesenter.

Problem	Løsning
Apparatet virker ikke.	Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsmekanisme som gjør at det ikke virker hvis delene ikke er riktig montert. Kontroller at alle delene sitter ordentlig på plass, men husk å slå av apparatet før du gjør dette.
Motorenheten avgir en ubehagelig lukt de første gangene apparatet brukes.	Dette er normalt. Hvis apparatet fortsetter å avgir en ubehagelig lukt etter noen gangers bruk, kontrollerer du mengden du behandler, og hvor lenge den går i apparatet.
Apparatet lager mye lyd, lukter ubehagelig, er for varmt til å berøres, avgir røyk, osv.	Slå av apparatet, og dra ut støpselet. Ta kontakt med nærmeste Philips-servicesenter eller forhandleren for å få hjelp.
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 i saftoppsamlere. Riflene i bunnen av filteret skal passe i drivakselen. Kontroller om filteret er skadet. Sprekker, rifter, en løst gitterskive eller andre uregelmessigheter kan føre til feil.
	Hvis du oppdager sprekker eller skade på filteret, må du ikke bruke apparatet, men ta kontakt med nærmeste Philips-servicesenter.

## Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

O seu novo espremedor tem um design especial ligeiramente inclinado em 5 ° para o lado da abertura de saída do sumo para garantir que todo o sumo extraído é servido.

## 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** 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 trabalhe com o espremedor mais do que 40 segundos seguidos de cada vez no caso de cargas pesadas e, seguidamente, deixe-o arrefecer o suficiente. Nenhuma das receitas deste manual de instruções constitui uma carga pesada.
- 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, inclinándolo 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 e 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 o jarro do sumo debaixo do bico (fig. 6).

Coloque a tampa no jarro do sumo para evitar salpicos ou se quiser guardar o sumo no frigorífico.

### Utilizar o aparelho

O aparelho só funciona se todas as peças estiverem montadas correctamente e se a tampa estiver bem fechada 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 do sumo está colocado sob o bico.

**3** Rode o botão de controlo para a definição 1 (velocidade baixa) ou 2 (velocidade normal) para ligar o aparelho. (fig. 8)

- A velocidade 1 destina-se especialmente a fruta e legumes macios como melancia, uvas, tomate, pepino e framboesas.
- A velocidade 2 destina-se a todo o tipo de fruta e de legumes.

**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** 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.*

## Sugestões

- 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 neste espremedor.
- Não é preciso tirar as cascas se forem finas. Só é preciso descascar, por exemplo, as laranjas, o ananás e a beterraba crua. Também deve retirar a casca branca dos citrinos porque têm um gosto amargo.
- Quando preparar sumo de maçã, não se esqueça que a espessura do sumo depende da qualidade da maçã que usar. Quanto mais sumarenta for a maçã, menos espesso será o sumo. Escolha um tipo de maçã que produza o sumo de que mais gosta.
- O sumo de maçã oxida muito rapidamente. Para retardar esse processo, adicione umas gotas de sumo de limão.
- Os frutos que contenham amido, como as bananas, as papaias, os abacates, os figos e as mangas não são próprios para este aparelho. Use um robot de cozinha, uma varinha mágica ou uma liquidificadora para processar este tipo de frutos.
- As folhas e os talos, por exemplo no caso da alface, também podem ser processados no espremedor.
- 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.
- Para extrair o máximo de sumo, deve empurrar o pressor lentamente.
- O espremedor não é próprio para processar frutos ou legumes muito duros e/ou fibrosos/gomosos, como é o caso da cana de açúcar.

## 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** Lave estas peças com uma escova de limpeza em água morna com um pouco de detergente líquido e enxágue à torneira (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 informações ou se tiver algum problema, visite o site da Philips em [www.philips.pt](http://www.philips.pt) ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips local ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

### Receitas

#### Cocktail energético

- 2 chávenas de cenouras aparadas
- 1/2 chávena de pepino
- 12 folhas de espinafre
- 1 lima descascada
- 1 chávena de aipo aparado
- 1 maçã
- 1 tomate
- 2 colheres de sopa de mel

**1** Prepare todos os ingredientes no espremedor; à excepção do mel. Junte o mel e misture bem.

**2** Sirva de imediato, juntando alguns cubos de gelo se desejar.

#### Pot-pourri de fruta

- 4 damascos de tamanho médio, sem caroço
- 2 chávenas de melão descascado e em cubos
- 1 maçã grande sem caroço
- 1 laranja descascada

**1** Prepare as frutas no espremedor, misture bem, junte alguns cubos de gelo e sirva de imediato.

**Tentação**

---

- 6 damascos sem caroço
- 2 chávenas de melão descascado
- 1/2 chávena de sumo de laranja

**1** Prepare a fruta no espremedor. Misture tudo muito bem. Junte 6 cubos de gelo.

**2** Sirva imediatamente em copos médios enfeitado com morangos ou cerejas em calda e uma rodela de laranja.

**Nuvem cor-de-rosa**

---

- 1 chávena de morangos
- 1 laranja descascada
- 1 chávena de pêra em cubos e sem caroço
- 1 cenoura pequena aparada

**1** Prepare no espremedor. Misture muito bem.

**2** Sirva de imediato. Junte alguns cubos de gelo.

**Milagre**

---

- 1 chávena de ananás descascado e em cubos
- 1 chávena de maçã sem caroço e em cubos
- 2 cenouras pequenas aparadas
- 1 laranja descascada
- 2 pés de aipo aparados
- 1 lima descascada

**1** Prepare a fruta no espremedor. Misture bem. Junte uns cubos de gelo. Sirva de imediato.

**Sumo de ananás, pêssego e pêra**

---

- 1/2 ananás, descascado e cortado ao meio
- 2 pêssegos, cortados ao meio e sem caroço
- 2 peras pequenas e maduras sem caroço e pé

**1** Prepare o ananás, os pêssegos e as peras no espremedor. Sirva de imediato.

**Sopa de rábano**

---

Ingredientes:

- 80g de mateiga
- 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 3 kg de rábano em cerca de 2 minutos (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 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.

### Alguns factos sobre a fruta e os legumes

Fruta/legumes	Vitaminas/minerais	Quilojoules/calorias	Velocidade de processamento
Maçãs	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

Fruta/legumes	Vitaminas/minerais	Quilojoules/ calorias	Velocidade de processamento
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

### Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que poderá encontrar no seu espremedor. Leia as diferentes secções para obter mais detalhes. Se não conseguir resolver o problema, contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (o número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente Philips no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips ou ao Centro de Assistência Philips mais próximo.

Problema	Solução
O aparelho não funciona.	Este aparelho está equipado com um sistema de segurança. Se as peças não estiverem montadas correctamente, não funcionará. Verifique se as peças foram colocadas na posição certa., mas não se esqueça de desligar primeiro a máquina.
A unidade do motor liberta um odor desagradável nas primeiras utilizações do aparelho.	Não se trata de algo invulgar. Se o aparelho continuar a libertar este odor após algumas utilizações, verifique as quantidades e os tempos de processamento.
O aparelho faz muito ruído, liberta um odor desagradável, aquece muito, deita fumo, etc.	Desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Leve o aparelho ao centro de assistência Philips mais próximo ou ao seu distribuidor.
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 qualquer outra irregularidade podem provocar o mau funcionamento do aparelho.
	Se detectar algumas fissuras ou danos no filtro, não volte a servir-se do aparelho e contacte o centro de assistência Philips mais próximo.

## 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](http://www.philips.com/welcome).

Den här juicepressen är speciellt utformad med 5 ° 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** Sladdförvaring
- 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, ett 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 obebaktad 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.
- Kör inte juicemaskinen längre än 40 sekunder åt gången när du pressar mycket råvara, och låt den svalna efteråt. Inget av recepten i den här handboken är beräknat för några stora mängder råvara.
- Ta inte bort fruktköttsbehållaren 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 fruktköttsbehållaren i apparaten genom att luta den lite framåt (2). För in överdelen av fruktköttsbehållaren först och tryck sedan dit underdelen (Bild 3).

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

*Obs! Sätt tillbaka den tomma fruktköttsbehållaren 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 juicekannan under pipen (Bild 6).

Sätt på locket på juicekannan så slipper du stänk och kan förvara juicen i kylan.

### 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 Kontrollera att juicekannan står under pipen.
- 3 Slå på apparaten genom att vrida kontrollvredet till inställning 1 (låg hastighet) eller 2 (normal hastighet). (Bild 8)

- Hastighet 1 är lämplig för mjuka frukter och grönsaker som vattenmelon, vindruvor, tomat, gurka och hallon.
- Hastighet 2 passar för alla sorters frukt och grönsaker.

- 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. Det kan försämra kvaliteten på juicen och 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** 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.*

### **Tips**

- 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 juicepressen.
- De flesta frukter och grönsaker behöver inte skalas, utan det behövs bara för sådana med tjockare skal som apelsiner, ananas och råa rödbetor. Ta också bort det vita innanför skalet på citrusfrukter, eftersom det ger en bitter smak.
- 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.
- Äppeljuice mörknar snabbt. Du kan sakta ned processen genom att tillsätta några droppar citronjuice.
- Stärkelsrika 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.
- Blad och bladskaff av t.ex. sallad kan också köras i juicepressen.
- Drick juicen direkt när den är nypressad. Om du låter den exponeras för luft ett tag förlorar den både smak och näringsvärde.
- Tryck alltid ned pressklossen sakta så får du ut så mycket juice som möjligt.
- Juicemaskinen är inte lämplig för att pressa mycket hårda och/eller trådiga eller stärkelsrika frukter eller grönsaker, t.ex. sockerrör.

### **Rengöring**

**Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som alkohol, bensin eller acetone 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 de här delarna med en rengöringsborste 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 information eller har något problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på [www.philips.com](http://www.philips.com) eller kontakta Philips kundtjänstcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns något kundtjänstcenter i ditt land vänder du dig till närmaste Philips-återförsäljare eller kontaktar serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Recept****Energicocktail**

- 5 dl skurna morötter
- 1 dl gurka
- 12 spenatblad
- 1 skalad lime
- 2,5 dl skuren selleri
- 1 äpple
- 1 tomat
- 2 msk honung

**1** Kör alla ingredienser utom honungen i juicemaskinen. Tillsätt honungen och blanda ordentligt.

**2** Servera omedelbart med ett par isbitar om så önskas.

**Fruktpotpurri**

- 4 medelstora, urkärnade aprikoser
- 5 dl skalad och tärnad melon
- 1 stort äpple med stjälken borttagen
- 1 skalad apelsin

**1** Kör frukterna i juicemaskinen, blanda ordentligt, lägg i lite is och servera omedelbart.

**Frestelse**

- 6 urkärnade aprikoser
- 5 dl skalad melon
- 1 dl apelsinjuice

**1** Kör frukterna i juicemaskinen. Blanda ordentligt och lägg i 6 isbitar.

**2** Servera omedelbart i medelstora glas som garnerats med jordgubbar eller cocktailbär och en apelsinskiva.

**Rosa moln**

- 2,5 dl jordgubbar
- 1 skalad och urkärnad apelsin
- 2,5 dl tärnat päron med stjälken borttagen
- 1 liten, delad morot



- 1 Kör i juicemaskinen. Blanda ordentligt.
- 2 Servera omedelbart med några isbitar.

### Mirakeljuice

---

- 2,5 dl tämad och skalad ananas
- 2,5 dl tämat äpple med stjälken borttagen
- 2 små, delade morötter
- 1 skalad apelsin
- 2 delade selleristjälkar
- 1 skalad lime

- 1 Kör frukterna i juicemaskinen. Blanda ordentligt, lägg i lite is och servera omedelbart.

### Ananas-, persiko- och päronjuice

---

- 1/2 ananas, skalad och delad
- 2 persikor, delade och urkärnade
- 2 små mogna päron med stjälkarna borttagna

- 1 Kör frukten i juicemaskinen. Servera omedelbart.

### Pepparrotssoppa

---

Ingredienser:

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

- 1 Skala pepparroten med en kniv.
- 2 Pressa pepparroten.

*Obs! Den här apparaten kan pressa 3 kg pepparrot på cirka två minuter (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 kg. När du har pressat klart pepparroten 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 pepparrotjuicen.
- 7 Tillsätt vispgrädden och det vita vinet.
- 8 Tillsätt citronsaft och salt efter smak.

## 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
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
Kivi	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

## Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt av de vanligaste problem du kan råka ut för med din juicemaskin. Ytterligare information hittar du i de olika avsnitten. Om du inte lyckas lösa ett problem kontaktar du Philips kundtjänst i ditt land (telefonnumret hittar du i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till närmaste Philips-återförsäljare eller Philips-serviceombud.

### 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.

Motorenheten avger en otrevlig lukt de första gångerna apparaten används.

Det här är ingenting onormalt. Men om lukten fortsätter att uppstå även efter några gånger bör du kontrollera hur stora mängder råvara du pressar samt hur länge pressningen sker.

Apparaten för mycket oväsen, avger en stickande lukt, är för het för att röra vid, avger rök o.s.v.

Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten. Kontakta närmaste Philips-serviceombud eller en återförsäljare för hjälp.

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 sprickor eller skador på filtret ska du inte använda apparaten, utan kontakta närmaste Philips-serviceombud.

**Giriş**

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Yeni meyve sıkacağı, meyve suyu çıkış deliğine doğru 5 ° eğimli özel tasarımı ile maksimum oranda meyve suyu elde etmenizi sağlar.

**Genel açıklamalar (Şek. 1)**

- A** Yiyecek itici
- B** Besleme borusu
- C** Kapak
- D** Filtre
- E** Meyve suyu toplayıcı
- F** Musluk
- G** Posa kabı
- H** Klips
- I** Kontrol düğmesi
- J** Döner mil
- K** Motor ünitesi
- L** Kordonun saklanması
- M** Meyve suyu sürahisi kapağı
- N** Köpük ayırıcı
- O** Meyve suyu sürahisi
- P** Temizleme fırçası

**Önemli**

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

**Tehlike**

- Motor ünitesini kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya muslukta durulamayın.

**Uyarı**

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajı ile uygun olduğundan emin olun.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.
- Filtrede çatlaklar görürseniz veya filtre bir şekilde zarar görmüşse, cihazı kullanmayı bırakın ve en yakın Philips servis merkezine iletişime geçin.
- Cihaz çalışırken yiyecek koyma kanalına parmaklarınızı ya da başka 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 tasarlanmıştır.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Cihazı çalıştırmadan önce tüm parçaların cihaza doğru yerleştirildiğinden emin olun.

- Cihazı her iki kısıkaç da kapalıyken kullanın.
- Kısıkaçları yalnızca cihazı kapattıktan sonra ve filtrenin dönmesi durduğunda açın.
- Bol miktarda meyve suyu sıkarken cihazı aynı anda 40 saniyeden fazla çalıştırmamaya dikkat edin ve sonrasında cihazı dinlendirin. Kullanım kılavuzunda verilen tarifler bol miktarlara göre verilmemiştir.
- 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.

### **Cihazın kullanıma hazırlanması**

- 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 ('klik').

Kullanmaya başlamadan filtreyi mutlaka kontrol edin. Filtrede hasar veya çatlaklar varsa, cihazı kullanmayın ve en yakın yetkili Philips servisine veya bayisine başvurun.

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

Kısıkaçların kapağın iki tarafında yerlerine doğru yerleştiğinden emin olun.

- 6 Sürahiye musluğun altına koyun (Şek. 6).

Sıçramayı önlemek veya buzdolabında saklamak için sürahinin kapağını kapatın.

### **Cihazın kullanımı**

Cihaz ancak parçaları düzgün takıldığında ve kapağı yerine kısıkaçlarla sabitlendiğinde çalışacaktır:

- 1 Sebze ve/veya meyveleri yıkayın, yiyecek koyma kanalından geçecek şekilde kesin. (Şek. 7)
- 2 Sürahiye musluğun altına yerleştirin.
- 3 Kontrol düğmesini 1 (düşük hız) veya 2 (normal hız) ayarına getirerek cihazı çalıştırın. (Şek. 8)
  - Hız 1; özellikle kavun, üzüm, domates, salatalık ve çilek gibi yumuşak meyve ve sebzeler için uygundur.
  - Hız 2, tüm meyve ve sebzeler için uygundur.
- 4 Malzemeleri yiyecek koyma kanalına koyun ve yiyecek iticiyi kullanarak döner filtreye doğru hafifçe bastırın (Şek. 9).

Yiyecek iticiyi 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** 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.*

### İpuçları

- 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.
- Kabuklarını soymanıza gerek yoktur. Sadece portakal, ananas ve pişmemiş pancar gibi sebze ve meyvelerin kabuklarını soyun. Ayrıca, tadı acı olduğundan narenciye ürünlerinin beyaz liflerini soyun.
- Kullandığınız elmanın cinsi, hazırladığınız elma suyunun kıvamını etkiler. Elma ne kadar sulu olursa, çıkan su o kadar bol olur. İsteddiğiniz şekilde su üreten bir elma türü seçin.
- Elma suyu hızla kararır. Bu süreci yavaşlatmak için elma suyunun içine birkaç damla limon suyu katın.
- 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.
- Marul gibi yapraklı sebzeler de meyve sıkacağında işlem görebilir.
- Suyunu sıktığınız meyve sularını derhal için. Uzun süre havayla temas etmesi halinde, meyve suyu hem tadını hem de besin değerini kaybedecektir.
- Maksimum miktarda meyve su elde etmek için yiyecek iticiyi mümkün olduğunca yavaş bastırın.
- Şeker kamışı gibi çok sert ve/veya lifli/nişastalı meyve ve sebzeler meyve suyu sıkacağında işlem görmeye uygun değildir.

### 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 dönmeye durana kadar bekleyin.

**2** Kirlili parçaları motor ünitesinden çıkarın. Parçaları aşağıdaki sırayla sökün:

- Posa kabını çıkartın;
- Yiyecek iticiyi çıkartın;
- Kıskaçları açın;
- Kapağı çıkarın.

**3** Meyve suyu toplayıcıyı filtreyle birlikte çıkartın (Şek. 11).

**4** Bu parçaları, temizleme fırçasını kullanarak az miktarda bulaşık deterjanıyla ılık suda yıkayın ve musluk altında durulayın (Şek. 12).

*Dikkat: Ayrılabilir bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ayrılabilir plastik parçaları bulaşık makinesinin üst tepeşisinde 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

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorun yaşarsanız, lütfen [www.philips.com.tr](http://www.philips.com.tr) adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişim kurun (telefon numaralarını dünya çapında garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişim kurun.

## Tarifler

### Enerji kokteyli

- 2 kap doğranmış havuç
- 1 adet salatalık
- 12 adet ispanak yaprağı
- 1 adet kabukları soyulmuş limon
- 1 ufak boy doğranmış kereviz
- 1 adet elma
- 1 adet domates
- 2 yemek kaşığı bal

**1** Bal dışında tüm malzemeyi meyve sıkacağına karıştırın. Balı ekleyin ve iyice karıştırın.

**2** İsteğe göre birkaç parça buz ekleyerek derhal servis yapın.

### Meyve kokteyli

- 4 adet orta boy kayısı, çekirdekli
- 2 kap küp şeklinde kesilmiş soyulmuş kavun
- 1 büyük boy elma, sapı çıkarılmış
- 1 adet soyulmuş portakal

**1** Tüm meyveleri meyve sıkacağına iyice karıştırın ve buz ekleyerek derhal servis yapın.

### Cazibe

- 6 adet çekirdekli kayısı
- 2 kap küp şeklinde kesilmiş soyulmuş kavun
- 1/2 kap portakal suyu

**1** Meyveleri meyve sıkacağına iyice karıştırın. 6 adet buz küpü ekleyin.

**2** Orta boy bir bardakta çilek veya kiraz ve portakal dilimi ile servis yapın.

### Pembe bulut

- 1 kap çilek
- 1 adet soyulmuş portakal
- 1 kap küp şeklinde kesilmiş, sapı çıkarılmış armut
- 1 adet doğranmış küçük havuç

**1** Meyve sıkacağına iyice karıştırın.

**2** Derhal servis yapın. Birkaç küp buz ekleyin.

**Mucize**

- 1 kap küp şeklinde doğranmış, soyulmuş ananas
- 1 kap küp şeklinde kesilmiş, sapı çıkarılmış elma
- 2 adet küçük, doğranmış havuç
- 1 adet soyulmuş portakal
- 2 adet doğranmış kereviz sapı
- 1 adet kabukları soyulmuş limon

**1** Tüm meyveleri meyve sıkacağında iyice karıştırın ve buz ekleyerek derhal servis yapın.

**Ananas, şeftali ve armut suyu**

- 1/2 soyulmuş ve ikiye kesilmiş ananas
- 2 adet soyulmuş ve soğutulmuş şeftali
- 2 adet sapı çıkarılmış, küçük armut

**1** Ananas, şeftali ve armudu meyve sıkacağında sıkın. Derhal servis yapın.

**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 3 kg yaban turpunu yaklaşık 2 dakikada sıkabilir (posayı atmak için gereken süre dahil değildir). Yaban turpu suyu sıkarken, 1 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.



## Meyve ve sebze değerleri

Meyve/sebze	Vitaminler/mineraller	Kilojul/kalori	Sıkma hızı
Elmalar	C Vitamini	200gr=150kj (72 kal)	hızlı
Kayislar	Yüksek oranda diyetset lif ve potasyum içerir.	30gr=85kj (20 kal)	yavaş
Pancar	İyi bir folate, diyetset 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 diyetset lif kaynağıdır	100gr=110kj (26 kal)	yavaş
Lahana	C vitamini, folate, potasyum, B6 ve diyetset lif	100gr=110kj (26 kal)	hızlı
Havuç	A, C, B6 vitaminleri ve diyetset lif	120gr=125kj (30 kal)	hızlı
Kereviz	C Vitamini ve potasyum	80gr=55kj (7 kal)	hızlı
Salatalık	C Vitamini	280gr=120kj (29 kal)	yavaş
Rezene	C vitamini ve diyetset 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, diyetset lif ve A vitamini	200gr=210kj (50 kal)	yavaş
Nektarin	C, B3 vitaminleri, potasyum ve diyetset lif	180gr=355kj (85 kal)	hızlı
Şeftali	C, B3 vitaminleri, potasyum ve diyetset lif	150gr=205kj (49 kal)	hızlı
Armut	Diyetset 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, diyetset lif, E vitamini, folate ve A vitamini	100gr=90kj (22 kal)	yavaş

**Sorun giderme**

Bu bölümde meyve sıkacağıni kullanırken karşılaşılabileceğiniz en muhtemel sorunlar örnek verilmektedir. Daha fazla bilgi için lütfen diğer bölümleri okuyun. Karşılaştığınız sorunu çözemiyorsanız, lütfen ülkenizdeki Philips Müşteri Hizmetleri Merkezi'ni arayın (telefon numarası garanti broşüründe yer almaktadır). Ülkenizde Müşteri Hizmetleri Merkezi yoksa, bulunduğunuz yerdeki Philips bayisine veya en yakın Philips Servisine başvurun.

**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 ilk birkaç kez kullanıldığında motor ünitesinden kötü koku geliyor.

Bu durum normaldir. Cihaz birkaç kullanım sonrasında bu kokuyu vermeye devam ederse, kullandığınız malzeme miktarlarını ve işleme süresini kontrol edin.

Cihaz çok fazla ses çıkıyor; kötü bir koku veriyor; çok ısınıyor ve duman çıkıyor.

Cihazı kapatarak fişini prizden çekin. Yardım için en yakın Philips servisi merkezine veya bayinize danışın.

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.

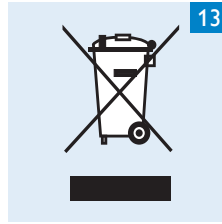
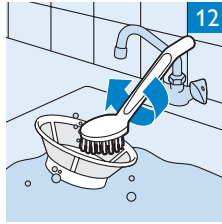
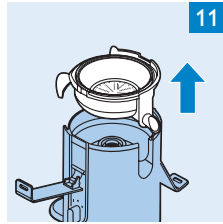
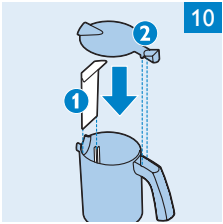
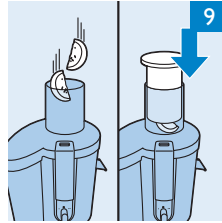
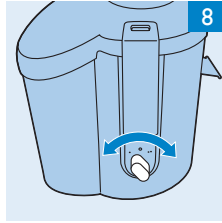
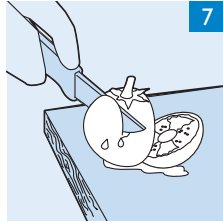
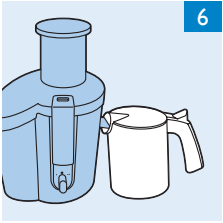
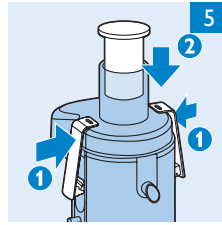
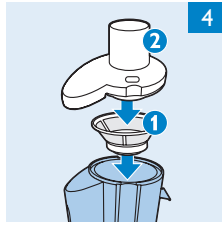
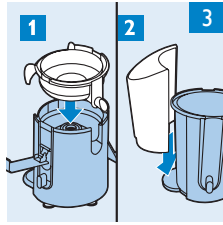
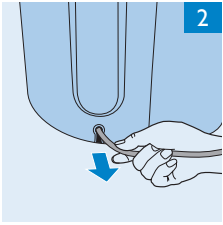
Cihazı kapatıp fişini çekin. Filtrenin posa toplayıcının üzerine doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Filtrenin taban kısmında bulunan tırnakların dönen mil üzerine düzgün şekilde yerleştirilmiş olmalıdır. Çatlaklar, çizikler, rendeleme diskindeki gevşemeler ve diğer aksaklıklar anzaya neden olabilir.

Filtrede hasar veya çatlaklar varsa, cihazı kesinlikle daha fazla kullanmayın ve en yakın Philips Servis Merkezine başvurun.














[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.002.6046.7