ENGLISH

Introduction

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

General description

1 Motor unit
- A Driving shaft
- B Locking arm
- C Control knob
- D Cord storage facility

2 Juicer
- E Cover of pusher
- F Pusher with pre-clean function
- G Feeding tube
- H Lid
- I Sieve
- J Juice collector with (K) spout with drip stop function
- L Pulp container

3 Juice jug lid with integrated foam separator

4 Juice jug

Important

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

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- Do not clean the motor unit in the dishwasher.

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 can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Always disconnect the appliance from the mains if you leave it unattended or before you assemble, disassemble or clean it.
- Do not use the appliance if the sieve or the lid is damaged in any way or shows visible cracks and contact the nearest Philips service centre.
- Never reach into the feeding tube with your fingers or an object while the appliance is operating. Only use the pusher for this purpose. Do not insert other items than fruits, vegetables or the pusher into the feeding tube.
- Do not touch the small cutting blades in the base of the sieve. They are very sharp.
- Always place and use the appliance on a dry, stable and level surface.
- To ensure that the appliance stands stably, keep the surface on which the appliance stands and the bottom of the appliance clean.
- Do not eat the pulp or use for preparing dishes.
- This appliance is intended for household use only.

Caution

- Do not hold the appliance by the locking arm when you carry it.
- Always unwind the power cord totally from the cord storage area before use.
- 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 assembled before you switch on the appliance.
- Only use the appliance when the locking arm is in locked position.
- Before you disassemble the appliance and before you clean it, set the control knob to off position and remove the plug from the wall socket. Then lower the locking arm to unlocked position.
- Only lower the locking arm to unlocked position after you have switched off the appliance and the sieve has stopped rotating.
- Always unplug the appliance after use.
- Noise level: Lc = 70 dB(A).

Safety feature

This appliance is fitted with a safety feature which safeguards against overheating due to excessive loads. In case of overheating, the juicer automatically activates the overload protection and switches itself off. If this occurs, set the control knob to 0, unplug the appliance and let it cool down for 15 minutes.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning and storage').

Note

- Always check the sieve before use. If you detect any cracks or damage, do not use the appliance.
- Make sure the locking arm is locked into position.

Using the appliance

Juicing

You can use the juicer to produce fruit, vegetable and green juice.

Tips

- Do not operate the juicer for more than 60 seconds at a time when you juice heavy loads and let it cool down sufficiently afterwards.
- Before you start juicing make sure that the spout is in correct juice position, the opening of the spout should point downwards.
- To avoid splashing of juice, place the juice jug with properly assembled juice jug lid below the spout.

FiberBoost Function

Turn the control knob to setting 1 for the low fiber juice or to setting 2 for high fiber juice.
- Low fiber juice setting produces a more clear juice.
- High fiber juice setting produces a fiber rich juice with many fine fibers or smooth texture.
- Use the pre clean function with setting 2.

Note

- Always switch on the device and be sure it is running at full speed before you insert fruits or vegetables into the feeding tube.
- Do not exert too much pressure on the pusher, as this could affect the quality of the end result. It could even cause the sieve to come to a halt.
- Never insert your fingers or an object into the feeding tube.
- If the pulp container becomes full during use, switch off the appliance and detach the lid and the juice collector. Then carefully remove the pulp container and empty it.
- For optimal performance clean the unit (lid, sieve, pulp container) after each jug of juice.

Drip Stop

- After you have processed all ingredients and the juice flow has stopped, turn the spout clockwise by about 120° to activate the drip stop function.

Empty the pulp container

Note: When the pulp container has reached its maximum capacity, pulp ends up in the juice collector, lid and in the juice.

If the pulp container becomes overfilled, the appliance may become blocked. When this occurs, switch off the appliance and remove the pulp from the pulp container. Let the appliance cool down for 15 minutes.

The transparent pulp container helps you to see when the pulp container is full. Also check the level indication on the juice jug. When the pulp reaches the level of the juice collector, the pulp container needs to be emptied.

Tips

Preparations

- Use fresh fruit and vegetables, as they contain more juice. Pineapples, beetroots, celery stalks, apples, cucumbers, carrots, spinach, melons, tomatoes, oranges and grapes are particularly suitable for processing in the juicer.
- The juicer is not suitable for processing very hard and/or fibrous or starchy fruits or vegetables such as sugar cane.
- Leaves and leaf stalks of e.g. lettuce can also be processed in the juicer. To get most out of your leafy greens, roll them up before juicing and juice the greens in-between hard fruits like apples or carrots.
- Remove stones from cherries, plums, peaches, etc. You do not have to remove cores or seeds from fruits like melons, apples and grapes.
- When you use the juicer, you do not have to remove thin peels or skins. Only remove thick peels that you would not eat, e.g. those of oranges, pineapples, kiwis, melons, pomegranates and uncooked beetroots.
- When you prepare apple juice, take into consideration that the thickness of the apple juice depends on the kind of apple you use. The juicier the apple, the thinner the juice. Choose a kind of apple that produces the type of juice you prefer.
- If you want to process citrus fruits with the juicer, remove the peel as well as the white pith. The white pith gives juice a bitter taste.
- Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juicer. Use a food processor, blender or hand blender to process these fruits.
- To extract the maximum amount of juice, always press down the pusher slowly.

Serving

- Drink the juice immediately after you have extracted it.
- If you want clear juice without a foam layer, put the lid with integrated foam separator on the juice jug. If you want cloudy juice with a foam layer, remove the lid with integrated foam separator from the juice jug and stir the juice before you pour it in a glass.
- Apple juice turns brown very quickly. To slow down this process, add a few drops of lemon juice.
- When you serve cold drinks, add a few ice cubes.

Healthy recipe

Orange carrot ginger juice

Ingredients:
- 1kg carrots
- 20g ginger
- 4 oranges
- 1 tbsp olive oil
- 1 large fresh mint sprig (optional garnish)

1 Peel the oranges.

2 Process the carrots, ginger and oranges in the juicer.

Note: This appliance can process ginger (in pieces of 3x3 cm) for 1 minute.

3 Add a tablespoon of olive oil and a few ice cubes to the juice.

4 Mix well.

5 Pour the juice into a glass.

Tip: Add a fresh mint sprig to your glass as an optional garnish.

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.
To keep your kitchen clean, all detachable parts (pulp container, juice collector, sieve and lid) can be carried to the sink in one go.

Tip: Use a sponge to clean the sieve.

Pre-clean function

When you use the pre-clean function, the lid and the sieve are rinsed with water.
Use speed 2 for the pre-clean function to achieve the best results.
Use the pre-clean function:
- To make the juicer easier to clean.
- To rinse the juicer when you switch to a different fruit or vegetable and want to avoid mixing flavours.
- To dilute the juice with water and catch even the last drop of juice.

Storage

To store the cord, wind it round the cord storage facility in the base of the appliance.

Caution: Do not hold the appliance by the locking arm or spout when you carry it.

Ordering accessories

To buy accessories or spare parts, visit **www.shop.philips.com/service** or go to your Philips dealer. You can also contact the Philips Consumer Care Centre in your country (see the worldwide guarantee leaflet for contact details).

Recycling

- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Guarantee and support

If you need information or support, please visit **www.philips.com/support** or read the separate worldwide guarantee leaflet.

DEUTSCH

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support, den Philips bietet, vollständig nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt unter **www.philips.com/welcome**.

Allgemeine Beschreibung

1 Motoreinheit
- A Antriebsachse
- B Verriegelungsarm
- C Drehschalter
- D Kabelaufwicklung

2 Entsafter
- E Stopferdeckel
- F Stopfer mit Vorreinigungsfunktion
- G Einfüllöffnung
- H Deckel
- I Sieb
- J Saftauffangschale mit (K) Ausgießer mit Tropf-Stopp-Funktion
- L Fruchtfleischbehälter

3 Deckel der Saftkanne mit integriertem Schaumfilter

4 Saftbehälter

Wichtig!

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

Achtung!

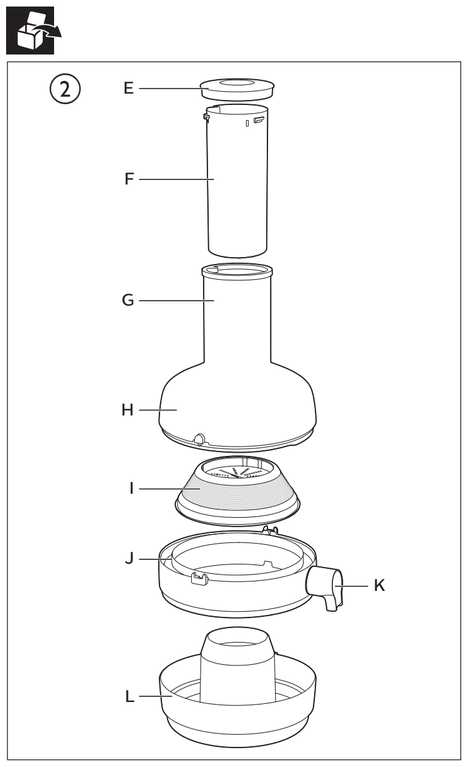
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Reinigen Sie die Motoreinheit nicht im Geschirrspüler.

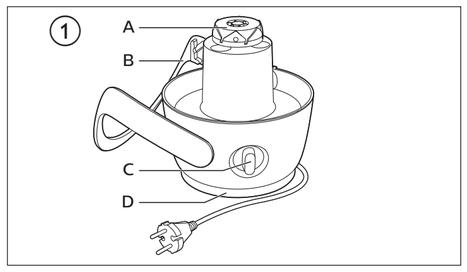
Achtung

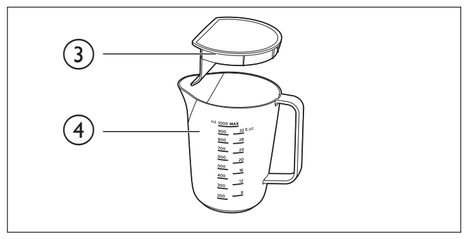
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe an der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Sieb oder der Deckel in irgendeiner Weise beschädigt ist oder sichtbare Risse aufweist, und wenden Sie sich an ein Philips Service-Center in Ihrer Nähe.
- Greifen Sie unter keinen Umständen bei laufendem Gerät mit der Hand oder einem Gegenstand in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie dazu nur den Stopfer. Stecken Sie keine anderen Gegenstände in die Einfüllöffnung außer Obst, Gemüse oder den Stopfer.
- Vermeiden Sie jede Berührung mit den kleinen Schneidemessern am Boden des Siebs. Diese sind sehr scharf.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Unterlage.
- Halten Sie die Arbeitsfläche, auf der das Gerät steht, und die Unterseite des Geräts sauber, damit es nicht rutschen kann.
- Essen Sie nicht das Fruchtfleisch, und verwenden Sie es nicht zur Vorbereitung von Gerichten.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

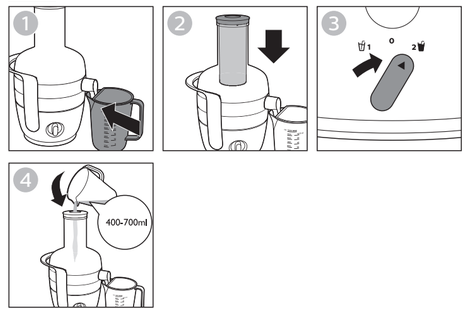
Vorsicht

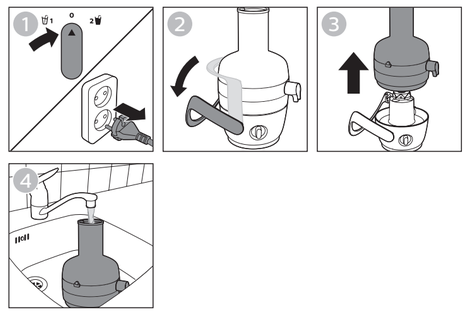
- Tragen Sie das Gerät nicht am Verriegelungsarm.
- Wickeln Sie das Kabel vor dem Gebrauch immer ganz von der Kabelaufbewahrung ab.
- Verwenden Sie nie Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ob alle Teile korrekt zusammengesetzt sind.
- Verwenden Sie das Gerät erst dann, wenn sich der Verriegelungsarm in gesperrter Position befindet.
- Bevor Sie das Gerät auseinandernehmen oder reinigen, stellen Sie den Drehschalter auf die Aus-Position, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schieben Sie dann den Verriegelungsarm in die entsperrte Position.
- Entsperren Sie den Verriegelungsarm erst, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben und das Sieb zum Stillstand gekommen ist.











Always there to help you

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

Question? Contact Philips

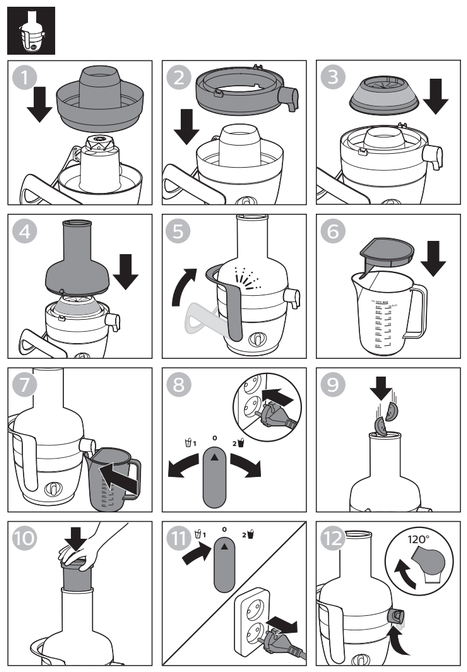
HR1918
HR1919
HR1921
HR1922
HR1925

PHILIPS

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4203 064 65181 B



- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Geräuschpegel: Lc = 70 dB (A).

Sicherheitsfunktion

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet, die vor Überhitzen aufgrund zu hoher Belastung schützt. Bei Überhitzung aktiviert der Entsafter automatisch den Überhitzungsschutz und schaltet sich aus. Wenn dies der Fall ist, stellen Sie den Drehschalter auf 0, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang abkühlen.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile gründlich, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel «Reinigung und Aufbewahrung»).

Hinweis

- Prüfen Sie das Sieb stets vor dem Gebrauch. Wenn Sie Risse oder Beschädigungen entdecken, verwenden Sie das Gerät nicht mehr.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Verriegelungsarm in gesperrter Position befindet.

Verwenden des Geräts

Entsaften

Sie können den Entsafter für Frucht-, Gemüse- und grünen Saft verwenden.

Tipps

- Betreiben Sie den Entsafter bei der Verarbeitung größerer Mengen höchstens 60 Sekunden lang in einem Arbeitsgang, und lassen Sie ihn anschließend genügend abkühlen.
- Bevor Sie mit dem Entsaften beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Trinkschnabel auf die korrekte Position gestellt ist: Die Öffnung des Ausgießers sollte nach unten zeigen.
- Um das Spritzen von Saft zu vermeiden, stellen Sie den Saftbehälter mit richtig montiertem Deckel unter den Ausgießer.

FiberBoost-Funktion

Drehen Sie den Drehschalter auf Stufe 1 für Saft mit weniger Ballaststoffen oder auf Stufe 2 für Saft mit mehr Ballaststoffen.

- Bei der Einstellung für Saft mit wenigen Ballaststoffen wird ein klarerer Saft produziert.
- Bei der Einstellung für Saft mit mehr Ballaststoffen wird ein trüberer Saft mit einer dickeren Konsistenz produziert.
- Verwenden Sie die Vorreinigungsfunktion bei Stufe 2.

Hinweis

- Achten Sie darauf, dass das Gerät eingeschaltet ist und mit voller Geschwindigkeit läuft, bevor Sie Obst oder Gemüse in die Einfüllöffnung stecken.
- Wenden Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer an, da dies das Ergebnis beeinträchtigen könnte. Es könnte sogar dazu führen, dass das Sieb anhält.
- Stecken Sie keinesfalls Ihre Finger oder Gegenstände in die Einfüllöffnung.
- Falls der Fruchtfleischbehälter sich während des Betriebs komplett auffüllt, schalten Sie das Gerät aus, und entfernen Sie den Deckel und die Saftauffangschale. Entnehmen Sie dann vorsichtig den Fruchtfleischbehälter, und entleeren Sie ihn.
- Um eine optimale Leistung zu gewährleisten, säubern Sie das Gerät (Deckel, Sieb, Fruchtfleischbehälter) nach jedem Gebrauch.

Tropf-Stopp

- Nachdem Sie alle Zutaten verarbeitet haben und der Saftfluss aufgehört hat, drehen Sie den Ausgießer um 120°, um die Tropf-Stopp-Funktion zu aktivieren.

Entleeren des integrierten Fruchtfleischbehälters

Hinweis: Wenn der Fruchtfleischbehälter seine maximale Füllmenge erreicht hat, gelangt Fruchtfleisch in die Saftauffangschale, den Deckel und den Saft.

Wenn der Fruchtfleischbehälter zu voll ist, könnte sich das Gerät blockieren. Wenn das passiert, schalten Sie das Gerät aus, und entfernen Sie das Fruchtfleisch aus dem Fruchtfleischbehälter. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang abkühlen.

Der durchsichtige Fruchtfleischbehälter hilft Ihnen festzustellen, wann der Behälter voll ist. Kontrollieren Sie auch die Standanzeige auf dem Saftbehälter. Wenn das Fruchtfleisch die Höhe des Saftbehälters erreicht, muss der Fruchtfleischbehälter entleert werden.

Tipps

Vorbereitungen

- Verwenden Sie nur frisches Obst und Gemüse, weil es saftiger ist. Der Entsafter eignet sich besonders zum Verarbeiten von Ananas, Roter Beete, Stangensellerie, Äpfeln, Gurken, Karotten, Spinat, Melonen, Tomaten, Orangen und Weintrauben.
- Der Entsafter eignet sich nicht zum Verarbeiten von besonders hartem, faserigem und stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr).
- Blätter und Stiele (z. B. Strünke von Blattsalat) können ebenfalls in diesem Entsafter verarbeitet werden. Um die größte Ausbeute aus Blattgemüse zu erhalten, rollen Sie es vor dem Entsaften zusammen. Entsaften Sie Blattgemüse zusammen mit hartem Obst, wie z. B. Äpfeln oder Karotten.
- Entsteinen Sie Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche usw. Aus Obst wie Melonen, Äpfeln und Trauben müssen die Kerne bzw. Samen nicht entfernt werden.
- Wenn Sie den Entsafter verwenden, müssen Sie dünne Schalen oder Häute nicht entfernen. Entfernen Sie nur dicke Schalen, die Sie nicht essen würden, wie z. B. die von Orangen, Ananas, Kiwis, Melonen, Granatäpfeln und roher roter Beete.
- Bedenken Sie beim Zubereiten von Apfelsaft, dass die Dickflüssigkeit des Saftes von der Apfelsorte abhängt. Je saftiger der Apfel, desto dünnflüssiger der Saft. Wählen Sie eine Apfelsorte, deren Saft Ihrem Geschmack entspricht.
- Wenn Sie Zitrusfrüchte mit dem Entsafter verarbeiten wollen, entfernen Sie die Schale sowie die weiße Haut. Die weiße Haut verleiht Saft einen bitteren Geschmack.
- Stärkehaltige Früchte wie 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.
- Um eine hohe Saftausbeute zu erzielen, sollten Sie den Stopfer stets langsam drücken.

Servieren

- Trinken Sie den Saft sofort nach der Zubereitung.
- Wenn Sie klaren Saft ohne eine Schaumschicht haben möchten, setzen Sie den Deckel mit integriertem Schaumfilter auf den Saftbehälter. Wenn Sie trüben Saft mit einer Schaumschicht haben möchten, nehmen Sie den Deckel mit integriertem Schaumfilter vom Saftbehälter ab, und rühren Sie den Saft um, bevor Sie ihn in ein Glas füllen.
- Apfelsaft wird schnell braun. Um diesen Vorgang zu verzögern, fügen Sie dem Apfelsaft einige Tropfen Zitronensaft hinzu.
- Fügen Sie beim Servieren von kalten Getränken ein paar Eiswürfel hinzu.

Gesunde Rezept

Orangen-Möhren-Ingwer-Saft

Zutaten:

- 1 kg Möhren
- 20 g Ingwer
- 4 Orangen
- 1 EL Olivenöl
- 1 großer Zweig frische Minze (zum Garnieren)

1 **Schälen Sie die Orangen.**

2 **Verarbeiten Sie die Karotten, den Ingwer und die Orangen im Entsafter.**

Hinweis: Dieses Gerät kann Ingwer (in Stücken von 3 x 3 cm) 1 Minute lang verarbeiten.

3 **Fügen Sie einen Esslöffel Olivenöl und ein paar Eiswürfel zum Saft hinzu.**

4 **Vermengen Sie alles gut.**

5 **Gießen Sie den Saft in ein Glas.**

Tipp: Garnieren Sie das Glas mit einem Zweig frischer Minze.

Pflege

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.
Damit Ihre Küche sauber bleibt, lassen sich alle abnehmbaren Teile (Fruchtfleischbehälter, Saftauffangschale, Sieb und Deckel) mit einem Mal zum Spülbecken tragen.

Tipp: Verwenden Sie einen Schwamm, um das Sieb zu reinigen.

Vorreinigungsfunktion

Wenn Sie die Vorreinigungsfunktion verwenden, werden der Deckel und das Sieb mit Wasser gespült.
Verwenden Sie Stufe 2 für die Vorreinigungsfunktion, um optimale Ergebnisse zu erreichen.
Verwenden Sie die Vorreinigungsfunktion:

- Damit der Entsafter leichter zu reinigen ist.
- Um den Entsafter zu spülen, wenn Sie zu einer anderen Obst- oder Gemüsesorte wechseln und ein Vermischen der Aromen vermeiden möchten.
- Um den Saft mit Wasser zu verdünnen und auch den letzten Tropfen Saft aufzufangen.

Aufbewahrung

Sie können zur Aufbewahrung das Netzkabel um die Kabelaufwicklung an der Geräteunterseite wickeln.

Achtung: Tragen Sie das Gerät nicht am Verriegelungsarm oder am Ausgießer.

Zubehör bestellen

Um Zubehör oder Ersatzteile zu kaufen, gehen Sie auf **www.shop.philips.com/service**, oder suchen Sie Ihren Philips Händler auf. Sie können auch den Philips Kundendienst in Ihrem Land kontaktieren (entnehmen Sie die Kontaktdaten der internationalen Garantieschrift).

Recycling

- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).
- Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Eine ordnungsgemäße Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Garantie und Support

Für Unterstützung und weitere Informationen besuchen Sie die Philips Website unter **www.philips.com/support**, oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

ESPAÑOL

Introducción

Enhorabuena por su adquisición y bienvenido a Philips Para aprovechar al máximo la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en **www.Philips.com/welcome**.

Descripción general

1 Unidad motora
- A Eje motor
- B Cierre de sujeción
- C Botón de control
- D Recogecable

2 Licuadora
- E Cubierta del empujador
- F Empujador con función de aclarado
- G Orificio de entrada
- H Tapa
- I Tamiz
- J Colector de zumo con (K) boquilla con función antigoteo
- L Depósito de pulpa

3 Tapa de jarra para zumo con separador de espuma integrado

4 Jarra para zumo

Importante

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

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enguaje bajo el grifo.
- No limpie la unidad motora en el lavavajillas.

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 puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo va a dejar desatendido o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Si el tamiz o la tapa presentan daños o grietas visibles, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Philips más cercano.
- No introduzca los dedos ni ningún objeto por el orificio de entrada cuando el aparato esté funcionando. Para ello, utilice únicamente el empujador. No introduzca ningún objeto que no sea fruta, verdura o el empujador en el orificio de entrada.
- No toque las pequeñas cuchillas de la base del tamiz. Están muy afiladas.
- Ponga y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y plana.
- Para asegurarse de que el aparato se mantiene estable, mantenga la superficie en la que va a colocarlo y la parte inferior del aparato limpias.
- No ingiera la pulpa ni la utilice para preparar otros platos.
- Este aparato es solo para uso doméstico.

Precaución

- No sujete el aparato por el cierre de sujeción cuando lo transporte.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación y sáquelo de la zona de almacenamiento antes de utilizar el aparato.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, la garantía quedará anulada.
- Antes de encender el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén bien montadas.
- Únicamente utilice el aparato cuando el cierre de sujeción esté en la posición de bloqueo.
- Antes de desmontar el aparato y antes de limpiarlo, ajuste el botón de control en la posición de desactivado y desenchufe la clavija de la toma de corriente.
  A continuación, coloque el cierre de sujeción en la posición de desbloqueo.
- Coloque el cierre de sujeción en la posición de desbloqueo solo tras apagar el aparato y cuando el tamiz haya dejado de girar.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Nivel de ruido: Lc = 70 dB(A).

Medidas de seguridad

Este aparato está equipado con una medida de seguridad que lo protege contra el sobrecalentamiento debido a cargas excesivas. En caso de sobrecalentamiento, la licuadora activa automáticamente el botón de protección contra sobrecarga y se apaga. Si esto ocurre, ajuste el botón de control en 0, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo “Limpieza y almacenamiento”).

Nota

- Compruebe siempre el tamiz antes de usarla. Si detecta grietas o daños, no utilice el aparato.
- Asegúrese de que el cierre está en la posición de bloqueo.

Uso del aparato

Hacer zumos

Puede utilizar la licuadora para preparar zumo de frutas y de verduras.

Consejos

- No utilice la licuadora durante más de 60 segundos seguidos cuando procese cantidades grandes y deje que se enfríe suficientemente después de utilizarla.
- Antes de empezar a preparar zumo asegúrese de que la boquilla se encuentra en la posición correcta para zumo. La abertura de la boquilla debería apuntar hacia abajo.
- Para evitar salpicaduras de zumo, sitúe la jarra de zumo con la tapa fijada correctamente debajo de la boquilla.

Función FiberBoost

Gire el botón de control a la posición 1 para preparar zumo con bajo contenido de fibra y a la posición 2 para zumo con alto contenido de fibra.

- El ajuste para zumo con bajo contenido de fibra produce un zumo más claro.
- El ajuste para zumo con alto contenido de fibra produce un zumo rico en fibra con muchas fibras finas o con una textura suave similar a un smoothie.
- Utilice la función de aclarado con la posición 2.

Nota

- Encienda el aparato y asegúrese de que funciona a máxima velocidad antes de introducir frutas o verduras en el orificio de entrada.
- No ejerza demasiada presión con el empujador, ya que esto podría afectar a la calidad del resultado final. Podría provocar que el tamiz se detuviera.
- No introduzca los dedos ni ningún objeto por el orificio de entrada.
- Si el depósito de pulpa se llena durante el uso, apague el aparato y retire la tapa y el colector de zumo. A continuación, extraiga con cuidado el depósito de pulpa y vacíelo.
- Para disfrutar de un rendimiento óptimo limpie la unidad (tapa, tamiz y colector de pulpa) después de cada uso.

Antigoteo

- Una vez haya procesado todos los ingredientes y haya dejado de salir zumo, gire la boquilla unos 120° hacia la derecha para activar la función antigoteo.

Vaciado del depósito de pulpa.

Nota: Cuando el depósito de pulpa ha alcanzado su capacidad máxima, la pulpa acaba en el colector de zumo, en la tapa y en el zumo.

Si el depósito de pulpa se llena en exceso, el aparato puede bloquearse. Cuando esto ocurra, apague el aparato y retire la pulpa del depósito de pulpa. Deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos.

El depósito de pulpa transparente le ayuda a ver si el depósito de pulpa está lleno. Compruebe el indicador de nivel en la jarra para zumo. Cuando la pulpa alcanza el nivel del colector de zumo, es necesario vaciar el depósito de pulpa.

Consejos

Preparación

- Utilice frutas y verduras frescas, ya que contienen más zumo. La piña, la remolacha, las ramas de apio, la manzana, el pepino, la zanahoria, las espinacas, el melón, el tomate, la naranja o las uvas son especialmente adecuadas para procesarlas en la licuadora.
- La licuadora no es adecuada para procesar frutas muy duras, fibrosas o con fécula, como la caña de azúcar.
- Las hojas y los tallos, por ejemplo de lechuga, también se pueden procesar en la licuadora. Para sacar el máximo partido a sus verduras con hojas, enróllelas antes de preparar zumo y colóquelas entre otras frutas duras como manzanas o zanahorias.
- Extraiga los huesos de las cerezas, las ciruelas, los melocotones, etc. No es necesario quitar el corazón ni las semillas de frutas como melones, manzanas y uvas.
- Cuando utilice la licuadora, no es necesario quitar las pieles o cáscaras finas. Elimine solamente las cáscaras gruesas que no se comen, como las de las naranjas, las piñas, los kiwis, los melones y las remolachas crudas.
- Al hacer zumo de manzana, recuerde que el espesor del zumo depende del tipo de manzana que utilice. Cuanto más jugosa sea la manzana, más líquido será el zumo. Elija el tipo de manzana adecuado para el zumo que desea.
- Si desea procesar cítricos con la licuadora, retire la piel y la cáscara blanca. La cáscara blanca da un sabor amargo al zumo.
- 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 de varilla para procesar este tipo de fruta.
- Para conseguir la máxima cantidad de zumo, presione el empujador despacio.

Cómo servirlo

- Bébase el zumo nada más hacerlo.
- Si desea un zumo claro sin capa de espuma, coloque la tapa con el separador de espuma integrado de la jarra para zumo. Si desea zumo turbio con capa de espuma, retire la tapa con el separador de zumo integrado de la jarra y mueva el zumo antes de verterlo en un vaso.
- El zumo de manzana se oxida muy rápidamente. Para retrasar este proceso, añada unas gotas de zumo de limón.
- Al servir bebidas frías, agregue cubitos de hielo.

Receta saludable

Zumo de naranja, zanahoria y jengibre

Ingredientes:

- 1 kg de zanahorias
- 20 g de jengibre
- 4 naranjas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 ramita grande de menta fresca (aderezo opcional)

1 **Pele las naranjas.**

2 **Procese las zanahorias, el jengibre y las naranjas en la licuadora.**

Nota: Este aparato puede procesar jengibre (en trozos de 3 x 3 cm) durante 1 minuto.

3 **Agregue una cucharada de aceite de oliva y unos cubitos de hielo al zumo.**

4 **Mezcle bien.**

5 **Vierta el zumo en un vaso.**

Consejo: Agregue una ramita de menta fresca al vaso como aderezo opcional.

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.
Para mantener su cocina limpia, todas las piezas desmontables (el depósito de pulpa, el colector de zumo, el tamiz y la tapa) se pueden llevar al fregadero de una vez.

Consejo: Utilice un estropajo para limpiar el tamiz.

Función prelimpieza

Cuando utilice la función de aclarado, la tapa y el tamiz se aclararán con agua.
Utilice la velocidad 2 para activar la función de aclarado y obtener los mejores resultados.
Utilice la función de aclarado en los siguientes casos:

- Para facilitar la limpieza de la licuadora.
- Para enjuagar la licuadora al cambiar de frutas o verduras cuando no desee que se mezclen los sabores.
- Para diluir el zumo con agua y aprovechar hasta la última gota de zumo.

Almacenamiento

Para guardar el cable, enróllelo alrededor del recogecable situado en la base del aparato.

Precaución: No sujete el aparato por el cierre de sujeción o la boquilla cuando lo transporte.

Solicitud de accesorios

Para comprar accesorios o piezas de repuesto, visite **www.shop.philips.com/service** o acuda a su distribuidor de Philips. También puede ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de Philips en su país (consulte el folleto de garantía mundial para encontrar los datos de contacto).

Reciclaje

- Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos.
  El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

Garantía y asistencia

Si necesita asistencia o información visite **www.philips.com/support** o lea el folleto de garantía mundial independiente.

FRANÇAIS

Introduction

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

Description générale

1 Bloc moteur
- A Axe d’entraînement
- B Bras de verrouillage
- C Bouton de commande
- D Rangement du cordon

2 Centrifugeuse
- E Couvercle de poussoir
- F Poussoir avec fonction de pré-nettoyage
- G Cheminée de remplissage
- H Couvercle
- I Filtre
- J Récepteur de jus avec bec verseur (K) avec fonction anti-gouttes
- L Réservoir à pulpe

3 Couvercle du pichet avec séparateur de mousse intégré

4 Pichet

Important

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

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l’eau, ni dans d’autres liquides et ne le rincez pas.
- Ne passez pas le bloc moteur au lave-vaisselle.

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 peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d’expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu’elles aient reçu des instructions quant à l’utilisation sécurisée de l’appareil et qu’elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l’appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.
- Ne laissez jamais l’appareil fonctionner sans surveillance.
- Débranchez toujours l’appareil du secteur si vous ne vous en servez pas ou avant de l’assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- N’utilisez pas l’appareil si le filtre ou le couvercle est endommagé ou fissuré et contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée de remplissage lorsque l’appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir à cet effet. N’insérez pas d’autres objets que des fruits, des légumes ou le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- Ne touchez pas les petites lames coupantes à la base du filtre. Elles sont très coupantes.
- Placez et utilisez toujours l’appareil sur une surface sèche, stable et plane.
- Pour garantir une position stable de l’appareil, assurez-vous que la surface sur laquelle l’appareil repose et le fond de l’appareil restent toujours propres.
- Ne mangez pas la pulpe et ne l’utilisez pas pour la préparation de plats.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Attention

- Ne tenez pas l’appareil par le bras de verrouillage lorsque vous le transportez.
- Avant utilisation, déroulez toujours entièrement le cordon d’alimentation de son rangement.
- N’utilisez jamais d’accessoires ou de pièces d’un autre fabricant ou n’ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L’utilisation de ce type d’accessoires ou de pièces entraîne l’annulation de la garantie.
- Avant de mettre l’appareil en marche, assurez-vous que tous les éléments sont correctement assemblés.
- Mettez toujours le bras de verrouillage en position verrouillée avant d’utiliser l’appareil.
- Avant de démonter l’appareil et de le nettoyer, réglez le bouton de commande sur la position d’arrêt et débranchez la fiche de la prise secteur. Ensuite, abaissez le bras de verrouillage pour le déverrouiller.

- Abaissez le bras de verrouillage pour le déverrouiller uniquement après avoir éteint l'appareil et patienté jusqu'à l'arrêt complet du filtre.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Niveau sonore : Lc = 70 dB(A).

Fonction de sécurité

Cet appareil est doté d'une sécurité qui la protège contre la surchauffe lorsque vous pressez une importante quantité de fruits et légumes. En cas de surchauffe, la protection anti-surchauffe est automatiquement activée par la centrifugeuse, ce qui met l'appareil hors tension. Si cela se produit, réglez le bouton de commande sur 0, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage et rangement »).

Note

- Vérifiez toujours le filtre avant de l'utiliser. Si vous remarquez des fissures ou dommages, n'utilisez pas l'appareil.
- Assurez-vous que le bras de verrouillage est verrouillé.

Utilisation de l'appareil

Jus

Vous pouvez utiliser la centrifugeuse pour préparer des jus de fruits ou de légumes.

Conseils

- Ne faites pas fonctionner cette centrifugeuse pendant plus de 60 secondes sans interruption lorsque vous pressez une grande quantité de fruits/légumes et laissez-la refroidir après utilisation.
- Avant de commencer à presser les ingrédients, veillez à ce que le bec verseur soit dans la bonne position, avec sont ouverture orientée vers le bas.
- Pour éviter les éclaboussures de jus, placez le pichet avec son couvercle correctement monté sous le bec verseur.

Fonction FiberBoost

Réglez le bouton de commande sur le réglage 1 pour un jus à faible teneur en fibres ou sur le réglage 2 pour un jus à haute teneur en fibres.

- Le réglage pour un jus à faible teneur en fibres permet d'obtenir un jus plus clair.
- Le réglage pour un jus à haute teneur en fibres permet d'obtenir un jus plus riche en fibres fines ou à la texture douce.
- Utilisez la fonction de pré-nettoyage avec le réglage 2.

Note

- Allumez l'appareil et vérifiez toujours s'il fonctionne à pleine vitesse avant d'introduire des fruits ou des légumes dans la cheminée de remplissage.
- 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.
- Si le réservoir à pulpe se remplit entièrement en cours d'utilisation, éteignez l'appareil et retirez le couvercle et le récepteur de jus. Ensuite, enlevez le réservoir à pulpe avec précaution et videz-le.
- Pour des performances optimales, nettoyez l'unité (couvercle, filtre, réservoir à pulpe) après chaque pichet de jus.

Système anti-gouttes

- Après que vous avez pressé tous les ingrédients et que le jus a cessé de s'écouler, tournez le bec verseur dans le sens des aiguilles d'une montre d'environ 120° pour activer la fonction anti-gouttes.

Vider le réservoir à pulpe

Remarque : lorsque le réservoir à pulpe est plein, la pulpe se répand dans le récepteur de jus, le couvercle et le jus.

Si vous remplissez le réservoir à pulpe au-delà de sa capacité maximale, l'appareil peut se bloquer. Si cela se produit, éteignez l'appareil et retirez la pulpe du réservoir à pulpe. Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes.

Le réservoir à pulpe transparent vous permet de voir lorsqu'il est plein. Vérifiez également le niveau maximal indiqué sur le pichet. Lorsque la pulpe atteint le niveau maximal du récepteur de jus, le réservoir à pulpe doit être vidé.

Conseils

Préparations

- Utilisez des fruits et des légumes frais, car ils contiennent plus de jus. La centrifugeuse est particulièrement adaptée à l'extraction de jus d'ananas, de betteraves, de céleri-branche, de pommes, de concombres, de carottes, d'épinards, de melons, de tomates, d'oranges et de raisins.
- N'utilisez pas la centrifugeuse pour la préparation de fruits ou légumes trop durs, fibreux ou amylacés tels que la canne à sucre.
- Les feuilles de salade peuvent être traitées dans la centrifugeuse. Afin d'extraire le maximum de jus de vos légumes à feuilles, roulez-les avant le pressage et pressez les légumes verts entre des fruits durs tels que pommes ou carottes.
- Enlevez les noyaux des cerises, des prunes, des pêches, etc. Il n'est pas nécessaire d'enlever les trognons ni les pépins des fruits tels que les melons, les pommes et les raisins.
- Lorsque vous utilisez la centrifugeuse, il n'est pas nécessaire d'enlever les peaux fines. Enlevez uniquement les peaux ou écorces épaisses que vous ne mangeriez pas, comme celles des oranges, ananas, kiwis, melons, grenades et betteraves non cuites.
- Lorsque vous préparez un jus de pommes, n'oubliez pas que la consistance du jus dépend du type de pomme utilisé. Plus la pomme est juteuse, plus le jus est liquide. Choisissez donc le type de pomme en conséquence.
- Si vous voulez presser des agrumes avec la centrifugeuse, pelez-les et retirez leur peau blanche. Cette dernière donne un goût amer aux préparations.
- Cette centrifugeuse ne convient pas aux fruits qui contiennent de l'amidon, comme les bananes, les papayes, les avocats, les figues et les mangues. Utilisez un robot ménager, un blender ou un mixeur plongeant pour ces fruits.
- Pour extraire un maximum de jus, appuyez lentement sur le poussoir.

Présentation

- Buvez le jus immédiatement après l'avoir extrait.
- Si vous souhaitez obtenir un jus clair sans mousse, positionnez le couvercle avec séparateur de mousse intégré sur le pichet. Si vous souhaitez obtenir un jus plus trouble avec de la mousse, retirez le couvercle avec séparateur de mousse intégré du pichet et mélangez le jus avant de le verser dans un verre.
- Le jus de pomme brunit très rapidement. Pour ralentir ce processus, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Lorsque vous servez des boissons fraîches, ajoutez-y quelques glaçons.

Recette saine

Jus d'oranges, carottes et gingembre

Ingrédients :
- 1 kg de carottes
- 20 g de gingembre
- 4 oranges
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse branche de menthe fraîche (facultatif)

1 Pelez les oranges.

2 Pressez les carottes, le gingembre et les oranges à l'aide de la centrifugeuse.

Remarque : cet appareil peut presser du gingembre (en morceaux de 3 x 3 cm) pendant 1 minute.

3 Ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive et quelques glaçons dans le jus.

4 Mélangez bien.

5 Versez le jus dans un verre.

Conseil : si vous le souhaitez, vous pouvez également ajouter une branche de menthe fraîche dans votre verre.

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.
Pour que votre cuisine reste propre, tous les éléments amovibles (réservoir à pulpe, récepteur de jus, filtre et couvercle) peuvent être transportés simultanément jusqu'à l'évier.

Conseil : utilisez une éponge pour nettoyer le filtre.

Fonction de pré-nettoyage

Lorsque vous utilisez la fonction de pré-nettoyage, le couvercle et le filtre sont rincés à l'eau.
Utilisez la vitesse 2 avec la fonction de pré-nettoyage pour obtenir les meilleurs résultats.
Utilisez la fonction de pré-nettoyage :
- Pour faciliter le nettoyage de la centrifugeuse.
- Pour rincer la centrifugeuse lorsque vous passez à un autre fruit ou légume et que vous souhaitez éviter de mélanger les saveurs.
- Pour diluer le jus avec de l'eau et atteindre jusqu'à la dernière goutte de jus.

Rangement

Pour ranger le cordon, enroulez-le autour du rangement prévu à cet effet sur la base de l'appareil.

Attention : ne tenez pas l'appareil par le bras de verrouillage ou le bec verseur lorsque vous le transportez.

Commande d'accessoires

Pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange, visitez le site Web **www.shop.philips.com/service** ou rendez-vous chez votre revendeur Philips. Vous pouvez aussi contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (voir le dépliant de garantie internationale pour les coordonnées).

Recyclage

- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web **www.philips.com/support** ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale.

ITALIANO

Introduzione

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

Descrizione generale

1 Gruppo motore
- A Albero motore
- B Braccio di blocco
- C Manopola di comando
- D Supporto per cavo

2 Centrifuga
- E Coperchio del pestello
- F Pestello con funzione pre-pulizia
- G Apertura di inserimento cibo
- H Coperchio
- I Setaccio
- J Raccogli-succo con (K) beccuccio con funzione antigoccia
- L Contenitore polpa

3 Coperchio bicchiere per succo con separatore schiuma integrato

4 Bicchiere per succo

Importante

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

Pericolo

- Non immergere mai il gruppo motore in acqua o in altri liquidi e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non pulire il gruppo motore in lavastoviglie.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare che la tensione indicata sulla base dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Non usare 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 da Philips, presso un centro di assistenza Philips o da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione se incustodito o prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il setaccio o il coperchio siano danneggiati o presentino crepe visibili, e contattare il centro di assistenza Philips più vicino.
- Quando l'apparecchio è in funzione, non mettere mai le dita o qualsiasi altro oggetto nell'apertura di inserimento cibo. Per questa operazione utilizzare solo il pestello. Inserire esclusivamente frutta, verdura o il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
- Non toccare le piccole lame poste alla base del setaccio. Sono molto affilate.
- Posizionare e utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e orizzontale.
- Per assicurarsi che l'apparecchio sia stabile, mantenere la superficie su cui poggia il dispositivo e la parte inferiore di quest'ultimo pulite.
- Non ingerire la polpa né utilizzarla per la preparazione di pietanze.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

Attenzione

- Non tenere l'apparecchio dal braccio di blocco quando lo si trasporta.
- Prima dell'utilizzo srotolare completamente il cavo di alimentazione dal vano portacavo.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia risulta non valida.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che tutte le parti siano state montate correttamente.
- Utilizzare l'apparecchio solo quando il braccio di blocco è in posizione di blocco.
- Prima di smontare e pulire l'apparecchio, impostare la manopola di comando sulla posizione OFF e rimuovere la spina dalla presa di corrente. Quindi, abbassare il braccio di blocco in modo da impostarlo sulla posizione di sblocco.
- Solo dopo aver spento l'apparecchio e quando il setaccio ha smesso di ruotare, sbloccare il braccio di blocco abbassandolo.
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Livello di rumorosità: Lc = 70 dB (A).

Funzione di sicurezza

Questo apparecchio è dotato di funzione di sicurezza per la protezione contro il surriscaldamento dovuto a carichi eccessivi. In caso di surriscaldamento, la centrifuga attiva automaticamente la protezione da sovraccarico e si spegne. Se ciò avviene, impostare la manopola di comando su 0, scollegare l'alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Primo utilizzo

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti (consultare il capitolo "Come pulire e riporre l'apparecchio").

Note

- Prima dell'uso controllare sempre il setaccio. Nel caso di incrinature o altri danni, non utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che il braccio di blocco si trovi nella posizione di blocco.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Spremitura

La centrifuga può essere utilizzata per succhi di frutta, di verdura e succhi verdi.

Suggerimenti

- Non accendere la centrifuga per più di 60 secondi alla volta quando spremete dei grossi carichi; lasciare raffreddare l'apparecchio dopo l'utilizzo.
- Prima di estrarre il succo, accertarsi che il beccuccio sia nella posizione corretta, con l'apertura rivolta verso il basso.
- Per evitare schizzi, posizionare sotto il beccuccio il bicchiere per succo con il coperchio assemblato correttamente.

Funzione FiberBoost

Ruotare la manopola di comando sull'impostazione 1 per un succo con meno fibra oppure sull'impostazione 2 per un succo con più fibra.
- L'impostazione per un succo con meno fibra consente di ottenere un succo più limpido.
- L'impostazione per un succo con più fibra consente di ottenere un succo ricco di fibra fine o di consistenza vellutata.
- Utilizzare la funzione pre-pulizia con l'impostazione 2.

Note

- Accendere l'apparecchio e assicurarsi che sia in funzione alla massima velocità prima di inserire frutta o verdura nell'apertura di inserimento cibo.
- Non esercitare troppa pressione sul pestello, poiché questa azione potrebbe ripercuotersi sulla qualità del succo erogato. E potrebbe persino bloccare il setaccio.
- Non inserire mai le dita o altri oggetti nell'apertura di inserimento cibo.
- Se il contenitore polpa si riempie durante l'uso, spegnere l'apparecchio e rimuovere il coperchio e il raccogli-succo. Quindi rimuovere con cautela il contenitore polpa e svuotarlo.
- Per prestazioni ottimali, pulire il gruppo (coperchio, setaccio, contenitore polpa) dopo ogni bicchiere di succo erogato.

Sistema antigoccia

- Dopo aver centrifugato tutti gli ingredienti e dopo che il flusso del succo si è arrestato, ruotare il beccuccio in senso orario di circa 120° per attivare la funzione antigoccia.

Svuotare il contenitore per polpa

Nota: quando il contenitore polpa ha raggiunto la capacità massima, la polpa finisce nel raccogli-succo, nel coperchio e nel succo stesso.

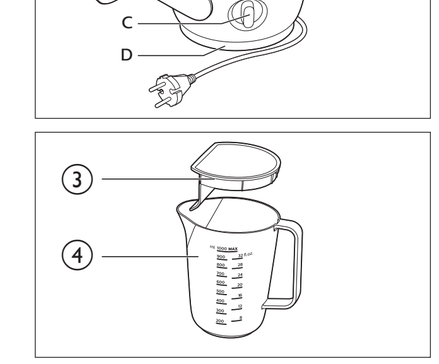
Se il contenitore polpa si riempie eccessivamente, l'apparecchio può bloccarsi. In questo caso, spegnere l'apparecchio e rimuovere la polpa dal contenitore. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.

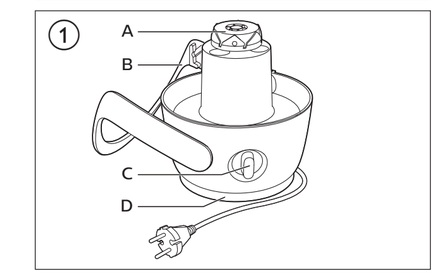
Il contenitore polpa trasparente consente di vedere quando il contenitore è pieno. Controllare anche l'indicazione di livello sul bicchiere per succo. Quando la polpa raggiunge il livello del raccogli-succo, il contenitore polpa deve essere svuotato.

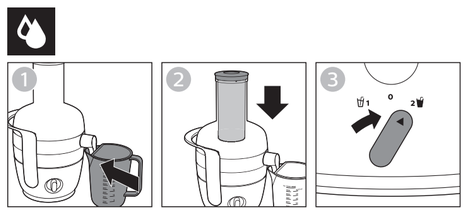
Suggerimenti

Preparazione

- Utilizzare frutta e verdura fresche in quanto contengono più succo. Ananas, barbabietole, gambi di sedano, mele, cetrioli, carote, spinaci, meloni, pomodori, arance e uva sono particolarmente adatti per essere inseriti nella centrifuga.
- Questo apparecchio non è adatto per centrifugare frutta o verdura particolarmente dura e/o fibrosa/ricca d'amido, come la canna da zucchero.
- Con questa centrifuga è possibile utilizzare anche le foglie e i piccioli (ad esempio di lattuga). Per utilizzare al meglio la verdura a foglia verde, arrotolarla prima di inserirla nella centrifuga ed estrarne il succo insieme a frutta dalla polpa soda come mele o carote.
- Rimuovere il nocciolo da ciliegie, susine, pesche, ecc. Non è necessario rimuovere le parti interne o i semi da meloni, mele e uva.
- Quando si usa la centrifuga, non è necessario rimuovere le bucce. Rimuovere solo le bucce non commestibili, ad esempio quelle di arance, ananas, kiwi , meloni, melograni e barbabietole crude.
- Quando si prepara il succo di mela, ricordare che la consistenza del succo dipende dal tipo di mela utilizzato. Più succosa è la mela, più liquido sarà il succo. Scegliere una varietà di mela che produca la tipologia di succo preferita.
- Se si desidera centrifugare agrumi, rimuovere la buccia e la parte bianca. La parte bianca dà un gusto amaro al succo.







- I frutti contenenti amido, come banane, papaya, avocado, fichi e mango non si prestano ad essere centrifugati. Per la lavorazione di questi frutti, utilizzare un robot da cucina, un frullatore o un frullatore a immersione.
- Per estrarre la massima quantità di succo, premere il pestello lentamente.

Come servire

- Bere il succo subito dopo averlo estratto.
- Per un succo più limpido senza strato di schiuma, posizionare il coperchio con il separatore schiuma integrato sul bicchiere per succo. Per un succo più torbido con strato di schiuma, rimuovere il coperchio con il separatore schiuma integrato dal bicchiere per succo e mescolare il succo prima di versarlo in un bicchiere.
- Il succo di mela si scurisce subito. Per rallentare questo processo, aggiungere alcune gocce di succo di limone.
- Per servire bevande fredde, aggiungere dei cubetti di ghiaccio.

Ricetta sana

Succo di carota, zenzero e arancia

Ingredienti:
- 1 kg di carote
- 20 gr di zenzero
- 4 arance
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 rametto grande di menta fresca (per la guarnizione facoltativa)

1 Sbucciare le arance.

2 Centrifugare le carote, lo zenzero e le arance.

Nota: questo apparecchio può centrifugare lo zenzero (in pezzi da 3 x 3 cm) per 1 minuto.

3 Aggiungere un cucchiaio di olio d'oliva e qualche cubetto di ghiaccio al succo.

4 Mescolare bene.

5 Versare il succo in un bicchiere.

Suggerimento: aggiungere un rametto di menta fresca al bicchiere come guarnizione facoltativa.

Pulizia

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

Per pulire più facilmente l'apparecchio, eseguire la pulizia subito dopo l'uso.
Al fine di mantenere la cucina pulita, tutte le parti separabili (contenitore polpa, raccogli-succo, setaccio e coperchio) possono essere messe nel lavandino in blocco.

Suggerimento: utilizzare una spugna per la pulizia del setaccio.

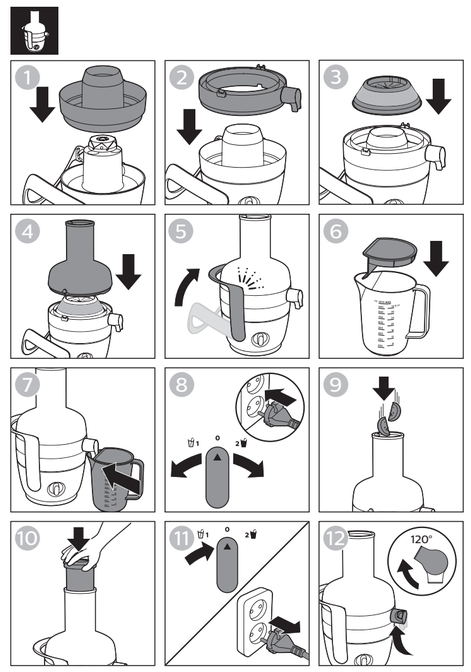
Funzione pre-clean

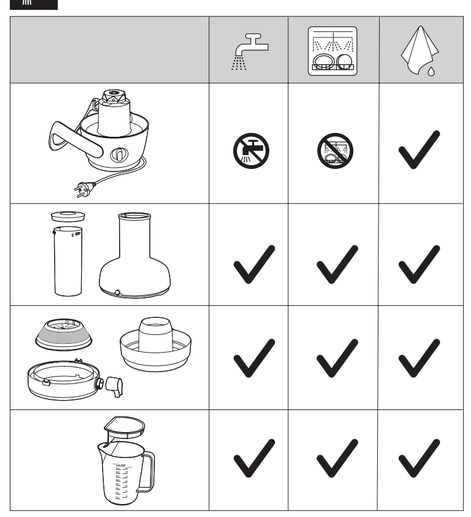
Quando si utilizza la funzione pre-pulizia, il coperchio e il setaccio vengono risciacquati con acqua.
Per ottenere i migliori risultati, utilizzare la velocità 2 per la funzione pre-pulizia.
Utilizzare la funzione pre-pulizia:
- Per semplificare la pulizia della centrifuga.
- Per risciacquare la centrifuga quando si passa ad altra frutta o verdura e non si vogliono mescolare i sapori.
- Per diluire il succo con acqua ed estrarre anche l'ultima goccia di succo.

Conservazione

Per riporre il cavo, avvolgerlo attorno all'apposito supporto nella base dell'apparecchio.

Attenzione: non tenere l'apparecchio dal braccio di blocco o dal beccuccio quando lo si trasporta.





Ordinazione degli accessori

Per acquistare accessori o parti di ricambio, visitare il sito Web **www.shop.philips.com/service** o recarsi presso il proprio rivenditore Philips. È anche possibile contattare il centro di assistenza Philips del paese di residenza (per i dettagli di contatto, consultare l'opuscolo della garanzia internazionale).

Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).
- Seguire le regole del proprio paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla salute.

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni, visitare il sito Web all'indirizzo **www.philips.com/support** oppure leggere l'opuscolo della garanzia internazionale.

NEDERLANDS

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Algemene beschrijving

1 Motorunit
- A Aandrijfas
- B Vergrendelarm
- C Bedieningsknop
- D Snoeropbergvoorziening

2 Sapcentrifuge
- E Deksel van stamper
- F Stamper met voorspoelfunctie
- G Vultrechter
- H Deksel
- I Zeef
- J Sapopvangbak met (K) tuit met druppelstopfunctie
- L Pulpopvangbak

3 Deksel van sapkan met ingebouwde schuimscheider

4 Sapkan

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 nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet onder de kraan af.
- Maak de motorunit niet schoon in de vaatwasmachine.

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 kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Dit apparaat buiten bereik van kinderen houden. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat niet als de zeef of het deksel beschadigd is of zichtbare barsten vertoont en neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum.
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de vultrechter terwijl het apparaat in werking is. Gebruik alleen de stamper voor dit doel. Plaats niets anders dan fruit, groenten of de stamper in de vultrechter.
- Raak de kleine messen onder in de zeef niet aan. Deze zijn heel scherp.
- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele en vlakke ondergrond.
- Houd het oppervlak waarop het apparaat staat en de bodem van het apparaat schoon om er zeker van te zijn dat het apparaat stabiel staat.
- Eet de pulp niet op en gebruik het niet in gerechten.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Let op

- Houd het apparaat niet vast aan de vergrendelarm wanneer u het verplaatst.
- Wikkel het netsnoer altijd volledig af voordat u het gebruikt.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Zorg dat alle onderdelen op de juiste wijze zijn bevestigd voordat u het apparaat inschakelt.
- Gebruik het apparaat alleen als de vergrendelarm in de vergrendelde stand staat.
- Zet de bedieningsknop in de 'uit'-stand en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt en schoonmaakt. Duw de vergrendelarm omlaag naar de ontgrendelde stand.
- Duw de vergrendelarm pas omlaag naar de ontgrendelde stand nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld en de zeef tot stilstand is gekomen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Geluidsniveau: Lc = 70 dB(A).

Veiligheidsvoorziening

Dit apparaat beschikt over een veiligheidsvoorziening die tegen oververhitting als gevolg van overmatige belasting beschermt. Bij oververhitting activeert de sapcentrifuge automatisch de overbelastingsbeveiliging en schakelt het apparaat zichzelf uit. Zet de bedieningsknop op 0, haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepasbare richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken en opbergen').

Opmerking

- Controleer de zeef voor ieder gebruik. Gebruik het apparaat niet als u barsten of beschadigingen ziet.
- Zorg ervoor dat de vergrendelarm in de vergrendelde stand staat.

Het apparaat gebruiken

Sap persen

U kunt de sapcentrifuge gebruiken voor fruit- en groentesap.

Tips

- Laat de sapcentrifuge bij een zware belasting niet langer dan 60 seconden achter elkaar werken en laat het apparaat naderhand voldoende afkoelen.
- Zorg voordat u begint met persen dat de tuit zich in de correcte positie bevindt. De opening van de tuit moet naar beneden wijzen.
- Plaats de sapkan met het deksel goed bevestigd onder de tuit om spatten te voorkomen.

FiberBoost-functie

Draai de bedieningsknop naar stand 1 voor sap met weinig vezels of stand 2 voor sap met veel vezels.
- Met de stand voor sap met weinig vezels wordt helderder sap geproduceerd.
- Met de stand voor sap met veel vezels wordt vezelrijk sap met veel fijne vezels of een gladde textuur geproduceerd.
- Gebruik de voorspoelfunctie met stand 2.

Opmerking

- Zorg altijd dat het apparaat is ingeschakeld en op volle snelheid draait voordat u fruit of groenten in de vultrechter stopt.
- Oefen niet te veel druk uit op de stamper, omdat dit een negatief effect kan hebben op de kwaliteit van het sap. De zeef kan er zelfs door tot stilstand komen.
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de vultrechter.
- Als de pulpopvangbak tijdens gebruik vol raakt, schakelt u het apparaat uit en verwijdert u het deksel en de sapopvangbak. Verwijder vervolgens voorzichtig de pulpopvangbak en leeg deze.
- Maak het apparaat (deksel, zeef, pulpopvangbak) na ieder gebruik schoon voor optimale resultaten.

Druppelstop

- Nadat alle ingrediënten zijn verwerkt en er geen sap meer uit de tuit stroomt, draait u de tuit ongeveer 120° met de klok mee om de druppelstopfunctie te activeren.

De pulpopvangbak legen

Opmerking: wanneer de pulpopvangbak zijn maximale capaciteit heeft bereikt, komt de pulp in de sapopvangbak, het deksel en het sap terecht.

Als de pulpopvangbak te vol wordt, kan het apparaat verstopt raken. Wanneer dit het geval is, moet u het apparaat uitschakelen en de pulp uit de pulpopvangbak verwijderen. Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.

De pulpopvangbak is transparant, dus u kunt eenvoudig zien wanneer deze vol is. Controleer ook de niveauaanduiding op de sapkan. Als de pulp het niveau van de sapopvangbak bereikt, moet de pulpopvangbak worden geleegd.

Tips

Voorbereidingen

- Gebruik vers fruit en verse groenten. Deze bevatten meer sap. Bij uitstek geschikt om te verwerken in een sapcentrifuge zijn ananas, rode bieten, bleekselderij, appels, komkommer, wortels, spinazie, meloen, tomaten, sinaasappels en druiven.
- De sapcentrifuge is niet geschikt voor het verwerken van zeer harde en/of vezelrijke of zetmeelrijke vruchten en groenten, zoals suikerriet.
- Bladeren en bladstelen van bijvoorbeeld sla kunnen ook in de sapcentrifuge worden verwerkt. Rol de bladgroenten op voordat u ze perst en stop ze tussen harde vruchten als appels of wortels voor de beste resultaten.
- Verwijder de pit uit kersen, pruimen, perziken enz. De kernen of zaden van fruit zoals meloenen, appels en druiven hoeft u niet te verwijderen.
- U hoeft bij gebruik van de sapcentrifuge dunne schilletjes en vliesjes niet te verwijderen. Verwijder alleen de schillen die u niet eet, bijvoorbeeld die van sinaasappels, ananassen, kiwi's, meloenen, granaatappels en ongekookte rode bieten.
- 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. Kies een appelsoort die het soort sap oplevert waarvan u houdt.
- Als u citrusvruchten met de sapcentrifuge wilt verwerken, verwijder dan de schil en de witte binnenschil. De witte binnenschil geeft het sap een bittere smaak.
- Vruchten zoals bananen, papaja's, avocado's, vijgen en mango's bevatten zetmeel en zijn niet geschikt voor verwerking in de sapcentrifuge. Gebruik een keukenmachine, blender of handblender om deze vruchten te verwerken.
- Om zoveel mogelijk sap te verkrijgen, moet u de stamper altijd langzaam naar beneden duwen.

Serveren

- Drink het sap meteen op nadat u het hebt gemaakt.
- Als u helder sap zonder een schuimlaag wilt, zet dan het deksel met geïntegreerde schuimscheider op de sapkan. Als u troebel sap met een schuimlaag wilt, haal dan na het persen het deksel met geïntegreerde schuimscheider van de sapkan en roer het sap voordat u het in een glas schenkt.
- Appelsap wordt heel snel bruin. Voeg een paar druppels citroensap toe om dit proces te vertragen.
- Wanneer u koude dranken serveert, voeg dan een paar ijsblokjes toe.

Gezond recept

Sap van sinaasappels, wortels en gember

Ingrediënten:
- 1 kg wortels
- 20 g gember
- 4 sinaasappels
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 groot vers munttakje (optionele garnering)

1 Schil de sinaasappels.

2 Verwerk de wortels, gember en sinaasappels in de sapcentrifuge.

Opmerking: dit apparaat kan gember in 1 minuut verwerken (in stukken van 3 bij 3 cm).

3 Voeg een eetlepel olijfolie en een paar ijsblokjes toe aan het sap.

4 Meng goed.

5 Giet het sap in een glas.

Tip: voeg eventueel als garnering een vers takje munt toe aan uw glas.

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.
Voor een opgeruimde, schone keuken kunnen alle afneembare onderdelen (pulpopvangbak, sapopvangbak, zeef en deksel) in één keer naar de gootsteen worden gedragen.

Tip: gebruik een spons om de zeef schoon te maken.

Voorspoelfunctie

Wanneer u de voorspoelfunctie gebruikt, worden het deksel en de zeef gespoeld met water.
Gebruik snelheid 2 voor de beste resultaten van de voorspoelfunctie.
Gebruik de voorspoelfunctie:
- Om de sapcentrifuge eenvoudiger schoon te maken.
- Om de sapcentrifuge te spoelen als u ander fruit of andere groente wilt gaan verwerken en u wilt voorkomen dat de smaken worden vermengd.
- Om het sap te verdunnen met water en het sap tot de laatste druppel op te vangen.

Opbergen

Berg het snoer op door het om de snoeropbergvoorziening in de voet van het apparaat te wikkelen.

Let op: houd het apparaat niet vast aan de vergrendelarm of schenktuit wanneer u het verplaatst.

Accessoires bestellen

Ga naar **www.shop.philips.com/service** of uw Philips-dealer om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen. U kunt ook contact opnemen met het Philips Consumer Care Centre in uw land (zie het 'worldwide guarantee'-vouwblad voor contactgegevens).

Recycling

- Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).
- Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u correct verwijdert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

Garantie en ondersteuning

Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, bezoek dan **www.philips.com/support** of lees het 'worldwide guarantee'-vouwblad.

PORTUGUÊS

Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips! Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips, registe o seu produto em **www.philips.com/welcome**.

Descrição geral

1 Motor
- A Veio do motor
- B Bloqueio
- C Botão de controlo
- D Arrumação do fio

2 Espremedor
- E Tampa do calcador
- F Calcador com função de pré-limpeza
- G Tubo dos alimentos
- H Tampa
- I Coador
- J Colector de sumo com (K) bico com função anti-pingos
- L Recipiente para a polpa

3 Tampa do jarro de sumo com separador de espuma integrado

4 Jarro de sumo

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 noutro líquido, nem o enxagúe em água corrente.
- Não lave o motor na máquina de lavar loiça.

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 pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Não utilize o aparelho se o coador ou a tampa estiverem danificados de alguma forma ou se apresentarem fissuras visíveis e contacte o centro de assistência Philips mais próximo.
- Nunca introduza os dedos ou um objecto no tubo dos alimentos com o aparelho em funcionamento. Utilize apenas o calcador para este fim. Introduza apenas fruta, legumes ou o calcador no interior do tubo dos alimentos.
- Não toque nas pequenas lâminas de corte da base do coador. Estas são muito afiadas.
- Coloque e utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e nivelada.
- Para se assegurar de que o aparelho permanece estável, mantenha a superfície em que o aparelho assenta e a parte inferior do aparelho limpas.
- Não coma a polpa nem a utilize na preparação de pratos.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Atenção

- Não segure o aparelho pelo bloqueio enquanto o transporta.
- Desenrole sempre a totalidade do cabo de alimentação da área de arrumação do cabo antes de utilizar.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha recomendado especificamente. Se utilizar tais acessórios ou peças, a sua garantia perderá a validade.
- Certifique-se de que todas as peças estão correctamente montadas antes de ligar o aparelho.
- Utilize o aparelho apenas quando o bloqueio estiver na posição bloqueada.
- Antes de desmontar o aparelho e antes de o limpar, regule o botão de controlo para a posição de desligado e retire a ficha da tomada eléctrica. Em seguida, desça o bloqueio para a posição desbloqueada.
- Desça o bloqueio para a posição desbloqueada apenas depois de desligar o aparelho e quando o coador parar de rodar.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Nível de ruído: Lc = 70 dB(A).

Funcionalidade de segurança

Este aparelho está equipado com uma função de segurança que protege contra sobreaquecimento devido a cargas excessivas. Em caso de sobreaquecimento, o espremedor activa automaticamente a protecção contra sobrecarga e desliga-se. Neste caso, coloque o botão em 0, desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer durante 15 minutos.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos electromagnéticos.

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza e arrumação").

Nota

- Verifique sempre o coador antes de utilizar. Se detectar fissuras ou danos, não utilize o aparelho.
- Certifique-se de que o bloqueio se encontra bloqueado na sua posição.

Utilizar o aparelho

Fazer sumos

Pode utilizar o espremedor para preparar sumo de fruta, de legumes e sumos verdes.

Sugestões

- Não utilize o espremedor durante mais de 60 segundos de cada vez quando extrair sumo em grandes quantidades e deixe-o arrefecer suficientemente depois da operação.
- Antes de começar a extrair sumo, assegure-se de que o bico está na posição correcta para a extracção – a abertura do bico deve estar voltada para baixo.
- Para evitar salpicos de sumo, coloque o jarro de sumo com a respectiva tampa correctamente montada sob o bico.

Função FiberBoost

Rode o botão de controlo para a regulação 1 para um filtro com baixo teor de fibras ou para a regulação 2 para um sumo com alto teor de fibras.
- A regulação para sumo com baixo teor de fibras produz um sumo mais límpido.
- A regulação para um alto teor de fibras produz um sumo rico em fibras com muitas fibras finas ou com uma textura suave.
- Utilize a função de pré-limpeza com a regulação 2.

Nota

- Ligue o dispositivo e certifique-se de que este está a funcionar à velocidade máxima antes de introduzir a fruta ou os legumes no tubo dos alimentos.
- Não exerça demasiada pressão no pressor, pois isto poderá afectar a qualidade do resultado final. Isto poderia provocar uma paragem do coador.
- Nunca introduza os seus dedos ou qualquer objecto dentro do tubo dos alimentos.
- Se o recipiente para a polpa encher durante a utilização, desligue o aparelho e solte a tampa e o colector de sumo. Em seguida, retire cuidadosamente o recipiente para polpa e esvazie-o.
- Para obter o melhor desempenho, limpe o componente (tampa, coador, recipiente para polpa) após cada jarro de sumo.

Sistema anti-pingos

- Depois de processar todos os ingredientes e do fluxo de sumo parar, rode o bico cerca de 120° para a direita para activar a função anti-pingos.

Esvazie o recipiente para polpa.

Nota: quando o recipiente para polpa alcançar a sua capacidade máxima, a polpa espalha-se para o colector de sumo, a tampa e o sumo.

Se o recipiente para polpa ficar demasiado cheio, o aparelho poderá bloquear. Se isto ocorrer, desligue o aparelho e retire a polpa do recipiente para polpa. Deixe que o aparelho arrefeça durante 15 minutos.

O recipiente para polpa transparente ajuda-o a ver quando este está cheio. Verifique também a indicação do nível no jarro de sumo. Quando a polpa alcançar o nível do colector de sumo, o recipiente para polpa tem de ser esvaziado.

Sugestões

Preparação

- Utilize fruta e legumes frescos, pois estes contêm mais sumo. Ananás, beterraba, aipo, maçã, pepino, cenoura, espinafres, melão, tomate, laranjas e uvas são particularmente indicados para processar na centrifugadora.
- O espremedor não é próprio para preparar frutos ou legumes muito duros e/ou fibrosos ou com muito amido, como é o caso da cana-de-açúcar.
- As folhas e os talos, por exemplo no caso da alface, também podem ser processados no espremedor. Para aproveitar ao máximo os legumes de folha verde, enrole-os antes de extrair o sumo e processe-os entre frutos duros, como maçãs ou cenouras.
- Retire os caroços das cerejas, ameixas, pêssegos, etc. Não tem de retirar os caroços ou as sementes de frutas como melões, maçãs e uvas.
- Quando utiliza a centrifugadora, não precisa de retirar cascas finas. Retire apenas cascas grossas não comestíveis, por exemplo cascas de laranja, ananás, kiwi, melão, romã e beterraba crua.
- Quando prepara sumo de maçã, tenha em consideração que a consistência do sumo de maçã depende do tipo de maçã que utiliza. Quanto mais sumarenta for a maçã, menos espesso será o sumo. Escolha um tipo de maçã que produz o seu tipo de sumo preferido.
- Se quiser processar citrinos no espremedor, retire a casca assim como a parte branca. A parte branca dá um sabor amargo ao sumo.
- Frutas com amido, como banana, papaia, abacate, figo e manga não são adequadas ao processamento com a centrifugadora. Utilize um robot de cozinha, uma liquidificadora ou uma varinha para processar estes frutos.
- Para extrair o máximo de sumo, deve empurrar o calcador lentamente.

Servir

- Beba o sumo imediatamente depois de este estar preparado.
- Se quiser sumo límpido sem uma camada de espuma, coloque a tampa com o separador de espuma integrado no jarro de sumo. Se quiser obter um sumo espesso com uma camada de espuma, retire a tampa com o separador de espuma integrado do jarro de sumo e mexa o sumo antes de o verter para um copo.
- O sumo de maçã fica castanho muito rapidamente. Para atrasar este processo, adicione algumas gotas de sumo de limão.
- Quando servir bebidas frias, adicione alguns cubos de gelo.

Receita saudável

Sumo de laranja, cenoura e gengibre

Ingredientes:
- 1 kg de cenouras
- 20 g de gengibre
- 4 laranjas
- 1 c.s. de azeite
- 1 ramo grande de rebentos de hortelã (decoração opcional)

1 Descasque as laranjas.

2 Processe as cenouras, o gengibre e as laranjas no espremedor.

Nota: este aparelho pode processar gengibre (em pedaços de 3x3 cm) durante 1 minuto.

3 Adicione uma colher de sopa de azeite e alguns cubos de gelo ao sumo.

4 Mexa bem.

5 Verta o sumo para um copo.

Sugestão: adicione uma ponta de hortelã fresca ao seu copo como decoração opcional.

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.
Para manter a sua cozinha limpa, todas peças amovíveis (recipiente para polpa, colector de sumo, coador e tampa) podem ser transportadas para o lava-loiça de uma só vez.

Sugestão: utilize uma esponja para limpar o coador.

Função de pré-limpeza

Quando utiliza a função de pré-limpeza, a tampa e o coador são enxaguados com água.
Utilize a velocidade 2 para a função de pré-limpeza oferecer os melhores resultados.
Utilize a função de pré-limpeza:
- Para que o espremedor seja mais fácil de limpar.
- Para enxaguar o espremedor quando muda para um fruta ou legume diferente e deseja evitar a mistura sabores.
- Para diluir o sumo com água e aproveitar até à última gota de sumo.

Armazenamento

Para arrumar o fio, enrole-o à volta da arrumação do fio na base do aparelho.

Cuidado: não segure o aparelho pelo bloqueio nem pelo bico enquanto o transporta.

Encomendar acessórios

Para comprar acessórios ou peças sobresselentes, visite **www.shop.philips.com/service** ou dirija-se ao seu revendedor Philips. Também pode contactar o centro de assistência ao cliente da Philips no seu país (consulte os detalhes de contacto no folheto da garantia mundial).

Reciclagem

- Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE).
- Siga as normas do seu país para a recolha selectiva de produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou assistência, visite **www.philips.com/support** ou leia o folheto da garantia mundial em separado.