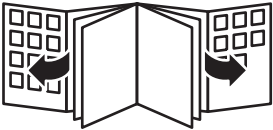


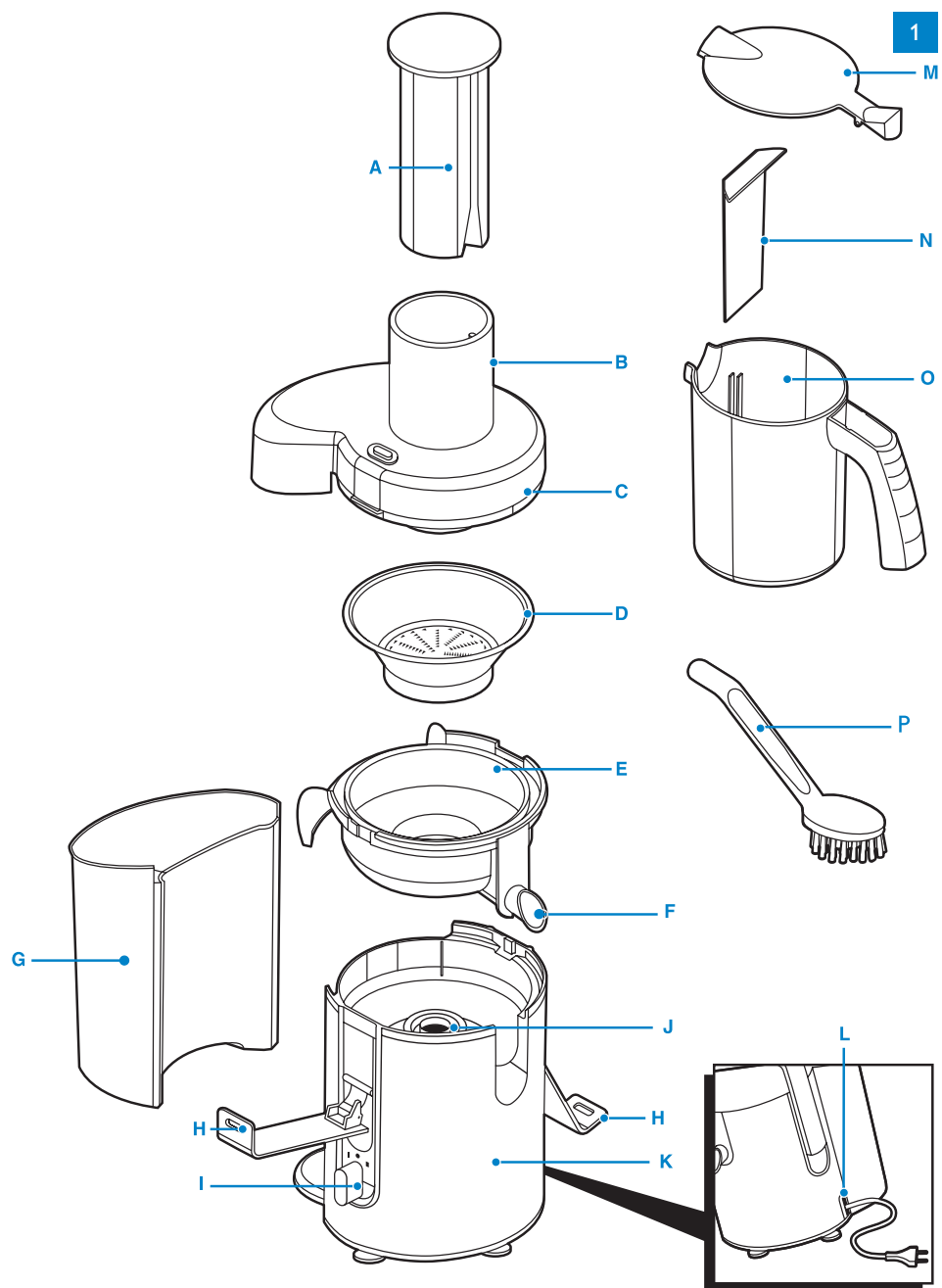
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1861



PHILIPS





ENGLISH	6
FRANÇAIS	14
INDONESIA	22
BAHASA MELAYU	30
ภาษาไทย	38
TIẾNG VIỆT	45
繁體中文	53
فارسی	66
العربية	73

Introduction

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

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

General description (Fig. 1)

- A** Pusher
- B** Feeding tube
- C** Lid
- D** Filter
- E** Juice collector
- F** Pulp container
- G** Clamps
- H** Control knob
- I** Driving shaft
- J** Motor unit
- K** Cord storage
- L** Juice jug lid
- M** Foam separator
- N** Juice jug
- O** 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. Dissassemble the appliance in the following order:
 - Remove the pulp container;
 - Remove the pusher;
 - Open the clamps;
 - Remove the lid.
- 3** Remove the juice collector together with the filter (Fig. 11).
- 4** Clean 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 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.

Surprise pineapple cake

- 3/4 cup pineapple extract
- 10 tablespoons butter
- 1 tablespoon powdered sugar
- 2 egg yolks
- 1 cup sweetened condensed milk
- 54 sponge fingers
- 1/4 cup water
- 1 cup sugar
- 1 can sliced pineapple.
- 6-10 maraschino cherries

1 Use the juicer to obtain the pineapple extract. With a mixer, beat the butter until creamy. Slowly add the sugar, egg yolks and sweetened condensed milk. Continue beating until fluffy and then add the pineapple extract.

2 Grease a spring mould lightly with butter and build the cake by covering the bottom and sides of the mould with sponge fingers slightly moistened with the canned pineapple syrup. Then add a layer of cream and another layer of sponge fingers and so on. Finish with a layer of cream. Cool the cake in refrigerator for three hours and then remove it from the mould.

3 Make caramel by boiling sugar and water. Decorate the cake with pineapple slices, maraschino cherries and caramel threads. Using a spring mould will yield the best results.

Carrot, apple & pineapple cake

- 200g carrot
- 200g pineapple
- 200g apple
- 1 cup coconut (grated)

- 3 cups flour
- 1 tablespoon baking soda
- 1 tablespoon cinnamon
- 1 cup sugar
- 1 cup honey
- 4 eggs
- 1 cup oil
- 1 packet vanilla sugar
- 1 cup chopped nuts

- 1** Juice the carrot, pineapple and apple pieces. Use the pulp collected in the pulp container.
- 2** Mix carrot, pineapple and apple pulp. Add honey, sugar, oil and vanilla sugar and blend well. Sift in the dry ingredients until just blended in.
- 3** Stir in coconut and nuts. Pour into a greased baking tin. Bake at 160 °C for approximately 45-55 minutes.
- 4** This mixture also makes great muffins. Fill muffin tins 3/4 full and bake for 40 minutes.

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 cals)	high

Fruit/vegetable	Vitamins/minerals	Kilojoule/calorie count	Juicing speed
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.

Introduction

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

Votre nouvelle centrifugeuse est légèrement inclinée de 5 ° du côté de l'orifice d'écoulement pour extraire un maximum de jus.

Description générale (fig. 1)

- A** Poussoir
- B** Cheminée de remplissage
- C** Couvercle
- D** Filtre
- E** Récepteur de jus
- F** Récepteur de pulpe
- G** Brides
- H** Bouton de commande
- I** Axe d'entraînement
- J** Bloc moteur
- K** Rangement du cordon
- L** Couvercle du pichet
- M** Séparateur de mousse
- N** Pichet
- O** 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, un Centre Service Agréé Philips ou 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 amylacés tels que la canne à sucre.

Nettoyage

N'utilisez jamais de tampons à recurer, 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 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.

Gâteau surprise à l'ananas

- 180 ml de jus d'ananas frais
- 10 cuillerées à soupe de beurre
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 250 ml de lait concentré sucré
- 54 boudoirs
- 60 ml d'eau
- 200 g de sucre
- 1 boîte d'ananas en tranches
- 6-10 cerises confites

- 1 Utilisez la centrifugeuse pour extraire le jus d'ananas. Travaillez le beurre à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce qu'il devienne onctueux. Ajoutez-y progressivement le sucre, les jaunes d'œufs et le lait concentré sucré. Continuez à battre jusqu'à obtention d'une pâte mousseuse, puis ajoutez le jus d'ananas.
- 2 Beurrez légèrement un moule à fond amovible, puis commencez à former le gâteau en tapissant le fond et les bords du moule avec des boudoirs mouillés légèrement dans le sirop d'ananas. Alternez les couches de crème et les couches de boudoirs en terminant par une couche de crème. Laissez reposer le gâteau pendant trois heures au réfrigérateur avant de le démouler.
- 3 Préparez du caramel en faisant bouillir l'eau et le sucre. Décorez le gâteau avec des tranches d'ananas, des cerises confites et des fils de caramel. Pour un meilleur résultat, utilisez un moule à fond amovible.

Gâteau aux carottes, pommes et ananas

- 200 g de carottes
- 200 g d'ananas
- 200 g de pommes
- 150 g de noix de coco (râpée)
- 300 g de farine
- 1 cuillerée à soupe de levure chimique
- 1 cuillerée à soupe de cannelle
- 200 g de sucre
- 250 ml de miel
- 4 œufs
- 250 ml d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de noix hachées

- 1 Passez les carottes, l'ananas et les pommes à la centrifugeuse. Récupérez la pulpe dans le récepteur de pulpe.
- 2 Mélangez la pulpe des carottes, de l'ananas et des pommes. Ajoutez le miel, le sucre, l'huile et le sucre vanillé et mélangez le tout. Saupoudrez la préparation des ingrédients secs et mélangez jusqu'à obtention d'un résultat homogène.
- 3 Incorporez la noix de coco et les noix. Versez la pâte dans un moule graissé. Faites cuire au four pendant 45-55 minutes à 160 °C.
- 4 Cette pâte permet également de préparer de délicieux muffins. Remplissez les moules à muffins aux trois quarts et faites cuire au four pendant 40 minutes.

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
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

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

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome.

Juicer baru ini dirancang khusus agak miring 5 ° ke sisi mulut penuang jus agar jus dapat keluar secara maksimal.

Gambaran umum (Gbr. 1)

- A** Pendorong
- B** Tabung pengisi
- C** Tutup
- D** Filter
- E** Pengumpul jus
- F** Wadah ampas
- G** Penjepit
- H** Kenop kontrol
- I** Poros penggerak
- J** Unit motor
- K** Tempat penyimpanan kabel
- L** Tutup gelas jus
- M** Pemisah busa
- N** Tabung jus
- O** Sikat pembersih

Penting

Bacalah petunjuk pengguna ini secara saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpan untuk referensi di kemudian hari.

Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam alat di dalam air atau cairan lain apa pun, jangan pula membilasnya di bawah keran air.

Peringatan

- Periksa apakah voltase yang tertera di bagian bawah alat sudah sesuai dengan voltase listrik lokal sebelum Anda menghubungkan alatnya.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan sekali-kali membiarkan alat bekerja tanpa diawasi.
- Jika Anda menemukan celah dalam filter atau jika filter rusak, jangan lagi gunakan alat dan hubungi pusat layanan Philips terdekat.
- Jangan sekali-kali meraih ke dalam tabung pengisi dengan jari-jari Anda atau suatu benda sewaktu alat sedang bekerja. Hanya gunakan pendorong untuk maksud ini.
- Jangan menyentuh pisau pemotong kecil di dasar saringan. Pisau-pisau ini sangat tajam.

Perhatian

- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.

- Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesoris atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Pastikan semua bagian sudah dipasang dengan benar sebelum alat dijalankan.
- Gunakan alat ini hanya jika kedua jepitan sudah terkunci.
- Bukalah penjepit setelah alat dimatikan dan saringannya sudah berhenti berputar.
- Jangan menjalankan juicer lebih dari 40 detik saat membuat jus dengan beban yang berat dan biarkan juicer dingin sesudahnya. Resep-resep di dalam petunjuk pengguna ini tidak ada yang diolah dengan beban yang berat.
- Jangan lepaskan wadah ampas saat alat sedang bekerja.
- Selalu mencabut steker setiap kali selesai menggunakan alat.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi petunjuk pengguna ini, alat tersebut aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

Menyiapkan penggunaan

- 1 Cuci semua bagian yang bisa dilepas (lihat bagian 'Membersihkan').
- 2 Keluarkan kabel listrik dari tempat penyimpanan kabel di bagian belakang alat (Gbr. 2).
- 3 Pasang penampung jus ke dalam alat (1). Pasang wadah ampas ke alat dengan memiringkannya sedikit ke arah depan (2). Masukkan ujung atas wadah ampas terlebih dahulu lalu tekan bagian bawahnya. (Gbr. 3)

Untuk mengosongkan wadah ampas saat Anda membuat jus. Matikan alat lepaskan wadah ampas dengan hati-hati.

Catatan: Pasang kembali wadah ampas yang kosong sebelum membuat jus lagi.

- 4 Taruh saringan dalam penampung jus (1). Pegang tutup di atas saringan dan turunkan ke posisinya (2) (Gbr. 4).

Pastikan saringan telah terpasang dengan baik pada poros penggerak ('klik')

Periksa selalu saringan sebelum menggunakan alat. Jika terlihat ada yang retak atau rusak, jangan gunakan alat, lalu hubungi pusat servis Philips terdekat atau bawa alat ke dealer Philips Anda.

- 5 Pasang kedua jepitan pada tutup untuk menguncinya ('klik') (1). Sejajarkan ulir di pendorong dengan tonjolan kecil di dalam tabung pengumpan dan masukkan pendorong ke dalam tabung pengumpan (2) (Gbr. 5).

Pastikan jepitan terkunci pada posisinya di kedua sisi tutup.

- 6 Pasang tabung jus di bawah cerat (Gbr. 6).

Pasang tutup pada gelas jus untuk mencegah tumpah atau jika ingin menyimpan jus di lemari es.

Menggunakan alat

Alat ini hanya akan berfungsi jika semua bagian sudah dipasang dengan benar dan tutup sudah terkunci rapat oleh jepitannya.

- 1 Cucilah buah dan/atau sayuran lalu potong-potong sehingga dapat dimasukkan ke dalam tabung pengisi. (Gbr. 7)
- 2 Pastikan gelas jus sudah terpasang di bawah cerat.
- 3 Putar kenop kontrol ke setelan 1 (kecepatan rendah) atau 2 (kecepatan normal) untuk menyalakan alat. (Gbr. 8)

- Kecepatan 1 cocok untuk buah-buahan dan sayuran lunak seperti melon, anggur, tomat, ketimun dan buah frambusia.
- Kecepatan 2 cocok untuk segala jenis buah-buahan dan sayuran.

4 Masukkan bahan yang sudah dipotong-potong ke dalam tabung pengumpan dan doronglah perlahan ke arah saringan yang sedang berputar dengan pendorong (Gbr. 9).

Jangan menekan pendorong terlalu keras, hal ini akan mempengaruhi mutu dan bahkan dapat menyebabkan saringan berhenti berputar.

Jangan sekali-kali memasukkan jari tangan atau benda lainnya ke dalam tabung pengisi.

Setelah semua bahan diproses dan jus sudah berhenti mengalir, matikan alat dan tunggu sampai saringan berhenti berputar.

5 Masukkan pemisah busa ke dalam tabung jus (1) dan pasang tutupnya pada tabung jus (2). Dengan cara ini, busa tertahan dalam tabung saat Anda menuang jus. (Gbr. 10)

Catatan: Catatan: Jika Anda menginginkan minuman dengan lapisan busa, jangan gunakan pemisah busa.

Tip

- Gunakan buah dan sayuran segar, karena mengandung lebih banyak air. Yang cocok diproses dalam juice extractor terutama adalah nanas, bit, seledri, apel, ketimun, wortel, bayam, melon, tomat, buah delima, jeruk dan anggur.
- Anda tidak perlu mengupas kulit tipis. Hanya kulit tebal seperti jeruk, nanas dan bit mentah yang harus dikupas. Bersihkan juga serat putih dari buah jeruk karena rasanya pahit.
- Apabila membuat jus apel, ingat bahwa kekentalan jus apel tergantung pada jenis apel yang digunakan. Semakin banyak mengandung air, semakin encer jus yang dihasilkan. Pilihlah jenis apel yang sesuai dengan jenis jus yang Anda inginkan.
- Jus apel cepat berubah warna menjadi coklat. Untuk memperlambat proses ini, tambahkan beberapa tetes air jeruk lemon.
- Buah-buahan yang mengandung zat tepung, seperti pisang, pepaya, alpukat, ara dan mangga tidak cocok diolah dalam ekstraktor jus. Gunakan food processor, blender atau bar blender untuk mengolahnya.
- Daun-daunan dan tangkai daun seperti selada dapat diproses dengan ekstraktor jus.
- Minumlah jus segera setelah Anda memprosesnya. Jika dibiarkan berinteraksi dengan udara terlalu lama, jus akan kehilangan rasa dan nilai gizinya.
- Untuk memeras jumlah jus maksimum, seringlah menekan pendorong secara perlahan.
- Juicer ini tidak cocok untuk memproses buah atau sayuran yang keras dan/atau berserat/ mengandung zat tepung seperti gula tebu.

Membersihkan

Jangan sekali-kali menggunakan sabut gosok, bahan pembersih abrasif atau cairan agresif seperti alkohol, bensin atau aseton untuk membersihkan alat.

Alat mudah dibersihkan jika Anda segera melakukannya setelah digunakan.

1 Matikan alat. Cabut stekernya dari stopkontak dinding dan tunggu sampai saringan berhenti berputar.

2 Bersihkan bagian-bagian yang kotor pada unit motor. Lepaskan alat dengan urutan sebagai berikut:

- Keluarkan wadah ampas;
- Keluarkan pendorong;
- Lepaskan jepitannya;
- Buka tutupnya.

3 Keluarkan penampung jus beserta saringannya (Gbr. 11).

4 Bersihkan bagian ini dengan sikat pembersih di dalam air hangat dengan sejumlah cairan pembersih kemudian bilas di bawah keran (Gbr. 12).

Catatan: Semua komponen lepas-pasang aman untuk mesin cuci piring. Pastikan semua komponen plastik lepas-pasang dijauhkan dari elemen pemanas.

5 Bersihkan unit motor dengan lap lembap.

Jangan sekali-kali merendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah keran.

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan ini, berarti Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 13).

Garansi & servis

Jika Anda memerlukan informasi atau mengalami masalah, silakan kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda dapat memperoleh nomor teleponnya dalam leaflet garansi yang berlaku di seluruh dunia). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, silakan datang ke dealer Philips setempat atau hubungi Bagian Servis dari Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Resep

Energy cocktail

- 2 cangkir wortel, diiris
- 1/2 cangkir ketimun
- 12 daun bayam
- 1 limau, sudah dikupas
- 1 cangkir seledri, diiris
- 1 apel
- 1 tomat
- 2 sendok makan madu

1 Proses semua bahan kecuali madu di dalam juicer. Tambahkan madu lalu aduk sampai rata.

2 Sajikan segera, tambahkan beberapa buah es batu sesuai selera.

Jus buah

- 4 apricot ukuran sedang, buang dulu bijinya
- 2 cangkir melon, sudah dikupas
- 1 apel besar, dikupas, buang biji dan bagian keras di sekitarnya
- 1 jeruk, sudah dikupas

1 Proses buah-buahan dalam juicer, aduk hingga rata, tambahkan beberapa buah es batu lalu sajikan segera.

Temptation

- 6 aprikot, biji sudah dibuang
- 2 cangkir melon, sudah dikupas
- 1/2 cangkir jus jeruk

1 Proses buah-buahan dalam juicer. Aduk hingga rata. Tambahkan 6 buah es batu.

- 2** Sajikan segera dalam gelas ukuran sedang yang dihiasi dengan strawberry atau buah cheri dan irisan jeruk.

Pink cloud

- 1 cangkir strawberi
- 1 jeruk, sudah dikupas
- 1 cangkir irisan pir, biji sudah dibuang
- 1 wortel ukuran kecil, diiris

- 1** Proses dalam juicer. Aduk hingga rata.

- 2** Sajikan segera. Tambahkan beberapa buah es batu.

Jus campur lezat

- 1 cangkir potongan nanas, sudah dikupas
- 1 cangkir potongan apel, sudah dikupas
- 2 wortel kecil, diiris
- 1 jeruk, sudah dikupas
- 2 tangkai seledri, diiris
- 1 limau, sudah dikupas

- 1** Proses buah-buahan dalam juicer. Aduk hingga rata. Tambahkan beberapa buah es batu. Sajikan segera.

Jus nanas, persik dan pir

- 1/2 nanas, sudah dikupas dan dibagi dua
- 2 persik, dibagi dua dan bijinya dibuang
- 1 pir kecil matang, biji sudah dibuang

- 1** Proses nanas, persik dan pir di dalam juicer. Sajikan segera.

Kue surprise pineapple

- 3/4 cangkir perasan nanas
- 10 sendok makan mentega
- 1 sendok makan gula bubuk
- 2 kuning telur
- 1 cangkir susu kental manis
- 54 sponge finger
- 1/4 cangkir air
- 1 cangkir gula
- 1 kaleng irisan nanas.
- 6-10 cheri maraschino

- 1** Gunakan juicer untuk mendapatkan sari nanas. Aduk mentega hingga lembut dengan mixer. Tambahkan gula sedikit-sedikit, kuning telur dan susu kental manis. Lanjutkan mengaduk sampai halus lalu tambahkan sari nanas.

- 2** Lumasi loyang berkunci (spring mould) dengan sedikit mentega lalu bentuklah kue dengan melapisi bagian bawah dan pinggir loyang dengan sponge finger yang sedikit dibasahi sirup nanas kalengan. Kemudian tambahkan lapisan krim lalu lapis sponge finger, dan seterusnya. Akhirnya tutup dengan lapisan krim. Dinginkan kue di lemari es selama tiga jam lalu keluarkan dari cetakan.

- 3** Buat karamel dengan mendidihkan gula dan air. Hiaslah kue dengan irisan nanas, buah cheri maraschino dan ulir karamel. Dengan menggunakan loyang berkunci akan didapat hasil yang baik.

Kue wortel, apel dan nanas

- 200 g wortel
- 200 g nanas
- 200 g apel
- 1 cangkir kelapa (sudah diparut)
- 3 cangkir tepung
- 1 sendok makan tepung soda
- 1 sendok makan kayu manis
- 1 cangkir gula
- 1 cangkir madu
- 4 butir telur
- 1 cangkir minyak
- 1 paket gula panili
- 1 cangkir kacang yang sudah dicacah

- 1** Buat jus dari irisan wortel, nanas dan apel. Gunakan ampas yang tertampung di dalam wadah ampas.
- 2** Campur ampas wortel, nanas dan apel. Tambahkan madu, gula, minyak dan gula vanila lalu aduk rata. Saring ke dalam bahan-bahan kering sampai tercampur.
- 3** Aduk dalam kelapa dan kacang. Tuangkan ke dalam loyang yang telah diolesi mentega. Pangganglah pada suhu 160 °C selama kira-kira 45-55 menit.
- 4** Campuran ini juga menghasilkan muffin yang lezat. Tuangkan ke dalam loyang muffin sebanyak 3/4 penuh lalu panggang selama 40 menit.

Sup Horseradish

Bahan-bahan:

- 80 g mentega
- 1 liter kuah sayuran
- 50 ml jus horseradish (kurang lebih 1 buah)
- 250 ml krim kocok
- 125 ml anggur putih
- Jus jeruk
- garam
- 3-4 sendok makan tepung

- 1** Kupas horseradish dengan pisau.
- 2** Buat jus horseradish.

Catatan: Alat ini dapat mengolah 3 kg horseradish (sejenis lobak) selama kurang-lebih 2 menit (tidak termasuk waktu yang diperlukan untuk menghilangkan ampasnya). Bila Anda membuat jus horseradish, matikan dan lepaskan alat serta singkirkan ampasnya dari wadah ampas, tutup dan saringannya setelah Anda mengolah 1 kg. Bila Anda selesai mengolah horseradish, matikan alat dan biarkan dingin hingga ke suhu kamar.

- 3** Cairkan mentega di dalam panci.
- 4** Masukkan tepung sedikit demi sedikit.
- 5** Tambahkan kaldu sayuran.
- 6** Tambahkan jus horseradish.
- 7** Tambahkan krim kocok dan anggur putih.
- 8** Tambahkan jus jeruk dan garam untuk menambah rasa.

Tabel buah dan sayuran			
Buah/sayuran	Vitamin/mineral	Kilojoule/jumlah kalori	Kecepatan membuat jus
Apel	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 kalori)	tinggi
Aprikot	Mengandung serat makanan yang tinggi, mengandung kalium	30 g = 85 kJ (20 kalori)	rendah
Bit	Mengandung folat yang berguna, serat makanan, vitamin C dan kalium	160 g = 190 kJ (45 kalori)	tinggi
Blueberry	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 kalori)	rendah
Kubis Brussels	Vitamin C, B, B6, E, folat dan serat makanan	100 g = 110 kJ (26 kalori)	rendah
Kubis	Vitamin C, folat, kalium, B6 dan serat makanan	100 g = 110 kJ (26 kalori)	tinggi
Wortel	Vitamin A, C, B6 dan serat makanan	120 g = 125 kJ (30 kalori)	tinggi
Seledri	Vitamin C dan kalium	80 g = 55 kJ (7 kalori)	tinggi
Ketimun	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 kalori)	rendah
Adas	Vitamin C dan serat makanan	300 g = 145 kJ (35 kalori)	rendah
Anggur	Vitamin C, B6 dan kalium	125 g = 355 kJ (85 kalori)	rendah
Buah Kiwi	Vitamin C dan kalium	100 g = 100 kJ (40 kalori)	rendah
Melon	Vitamin C, folat, serat makanan dan vitamin A	200 = 210 kJ (50 kalori)	rendah
Nektarin	Vitamin C, B3, kalium dan serat diet	180 g = 355 kJ (85 kalori)	tinggi
Persik	Vitamin C, B3, kalium dan serat diet	150 g = 205 kJ (49 kalori)	tinggi
Pir	Serat makanan	150 g = 250 kJ (60 kalori)	tinggi
Nanas	Vitamin C	150 g = 245 kJ (59 kalori)	tinggi
Buah frambus	Vitamin C, zat besi, kalium dan magnesium	125 g = 130 kJ (31 kalori)	rendah
Tomat	Vitamin C, serat makanan, vitamin E, folat dan vitamin A	100 g = 90 kJ (22 kalori)	rendah

Pemecahan Masalah

Bagian ini berisi ringkasan berbagai masalah umum yang dapat Anda temui pada ekstraktor jus. Untuk penjelasan lebih rinci, silakan baca bagian-bagian lain. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah yang ditemui, silakan hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (nomor teleponnya dapat dilihat dalam lembar garansi). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat atau Pusat Servis Philips terdekat.

Masalah	Solusi
Alat tidak mau bekerja.	Alat ini dilengkapi dengan sistim pengaman. Ia tidak akan bekerja bila ada bagian yang belum dipasang dengan benar. Periksalah apakah bagian-bagian tersebut sudah dipasang dengan benar; tapi matikan alat sebelum Anda melakukannya.
Unit motor mengeluarkan bau yang tidak enak saat baru beberapa kali digunakan.	Ini hal yang biasa. Jika alat terus mengeluarkan bau yang tidak sedap setelah beberapa kali digunakan, periksa jumlah bahan yang Anda proses dan waktu prosesnya.
Alat bunyinya berisik, mengeluarkan bau menyengat, sangat panas apabila disentuh, berasap dll.	Matikan alat dan lepaskan steker dari stopkontak. Bawalah ke pusat servis Philips terdekat atau ke dealer Anda.
Filter tersumbat.	Matikan alat, bersihkan tabung pengisi dan filter lalu olah bahan dalam jumlah lebih kecil.
Filter menyentuh tabung pengisi atau bergetar kencang selama proses.	Matikan alat dan cabut steker dari stopkontak. Periksalah apakah saringan sudah dipasang dengan benar pada penampung jus. Sirip di bagian bawah saringan harus tepat berada pada poros penggerak. Periksalah apakah saringan rusak. Keretakan, goresan, alat parut yang longgar atau gangguan lainnya dapat mengakibatkan alat tidak berfungsi.
	Jika terlihat ada yang retak atau rusak pada saringan, alat jangan digunakan lagi lalu hubungi Pusat Servis Philips terdekat.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Pemerah jus anda yang baru mempunyai reka bentuk condong istimewa, yang menyendeng 5 ° ke sisi bukaan aliran keluar jus untuk memastikan pengeluaran jus maksimum.

Perihalan umum (Gamb. 1)

- A** Penolak
- B** Tiub suapan
- C** Tudung
- D** Penapis
- E** Pengumpul jus
- F** Bekas pulpa
- G** Pengapit
- H** Tombol kawalan
- I** Aci pemacu
- J** Unit motor
- K** Penyimpanan kord
- L** Tudung jag jus
- M** Pemisah busa
- N** Jag jus
- O** Berus pembersih

Penting

Baca manual pengguna ini dengan berhati-hati sebelum anda menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, atau membilaskannya di bawah paip.

Amaran:

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada dasar perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord utama atau komponen lain sudah rosak.
- Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jangan sekali-kali biarkan perkakas beroperasi tanpa diawasi.
- Jika anda mengesan keretakan di dalam penapisnya atau penapisnya rosak dengan apa cara pun, jangan gunakan perkakas lagi dan hubungi pusat servis Philips yang terdekat.
- Jangan sekali-kali mencapai ke dalam tiub suapan dengan jari anda atau dengan sesuatu objek semasa perkakas sedang berjalan. Hanya gunakan penolaknya untuk tujuan ini.
- Jangan sentuh pisau kecil di dasar penapis. Ia sangat tajam.

Awas

- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.

- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian dari pengilang lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian yang sedemikian, jaminan anda akan dibatalkan.
- Pastikan semua bahagian dipasang dengan betul sebelum anda menghidupkan perkakas.
- Gunakan perkakas hanya apabila kedua-dua pengapit terkunci.
- Hanya buka kunci pengapit selepas anda telah mematikan perkakas dan penuras telah berhenti berputar.
- Jangan jalankan pemerah jus melebihi 40 saat setiap kali apabila memerah kandungan yang banyak dan biarkan sehingga sejuk secukupnya selepas itu. Tiada resipi dalam manual pengguna ini terdiri menggunakan kandungan yang banyak.
- Jangan keluarkan bekas pulpa apabila perkakas sedang berjalan.
- Cabutkan plag perkakas setiap kali selepas digunakan.

Medan Elektro Magnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

Bersedia untuk menggunakannya

- 1** Basuh semua bahagian boleh cerai (lihat bab 'Membersihkan').
- 2** Tarikkan kord sesalur keluar dari ruang penyimpanan kord di belakang perkakas (Gamb. 2).
- 3** Masukkan pengumpul jus ke dalam perkakas (1). Letakkan bekas pulpa dengan mencondongkannya ke hadapan sedikit (2). Masukkan hujung atas bekas pulpa terlebih dahulu kemudian tolak masuk bahagian yang bawah (Gamb. 3).

Untuk mengosongkan bekas pulpa semasa anda sedang memerah jus. Matikan perkakas dan keluarkan bekas pulpa dengan berhati-hati.

Nota: Pasangkan semula bekas pulpa yang kosong sebelum anda meneruskan pemerahan.

- 4** Pasang penuras ke dalam pengumpul jus (1) Pegang tudung di atas penuras dan turunkannya pada kedudukan (2) (Gamb. 4).

Pastikan penuras dipasang dengan kukuh ke dalam aci pemacu ('klik')

Periksa turas setiap kali sebelum digunakan. Jika anda mengesan apa-apa retak atau kerosakan, jangan gunakan perkakas. Hubungi pusat servis Philips yang terdekat atau bawa perkakas ke wakil pengedar anda.

- 5** Ketapkan kedua-dua pengapit pada penutup dan kuncinya pada kedudukannya ('klik') (1). Jajarkan alur dalam penolak dengan unjuran kecil pada bahagian dalam tiub suapan dan lururkan penolak ke dalam tiub suapan (2) (Gamb. 5).

Pastikan pengapit terkunci pada kedudukannya di kedua-dua sisi tudung.

- 6** Letakkan jag jus di bawah muncung (Gamb. 6).

Letakkan tudung di atas jag jus untuk mengelakkan percikan atau jika anda ingin menyimpan jus di dalam peti sejuk.

Menggunakan perkakas

Perkakas hanya akan berfungsi jika semua bahagian terpasang dengan betul dan tudung terkunci secara betul pada kedudukannya dengan pengapit.

- 1** Basuh buah-buahan dan/atau sayuran dan potongkan kepada bahagian-bahagian yang dapat muat ke dalam tiub suapan. (Gamb. 7)
- 2** Pastikan jag jus sudah diletakkan di bawah muncung.

3 Putarkan tombol kawalan pada tetapan 1 (kelajuan rendah) atau 2 (kelajuan biasa) untuk menghidupkan perkakas. (Gamb. 8)

- Kelajuan 1 sesuai khususnya untuk buah-buahan dan sayuran lembut seperti tembikai, anggur, tomato, timun dan raspberi.
- Kelajuan 2 sesuai untuk semua jenis buah-buahan dan sayuran.

4 Masukkan kepingan yang telah dipotong ke dalam tiub suapan dan tekan perlahan-lahan ke bawah ke arah penuras berputar dengan menggunakan penolak (Gamb. 9).

Jangan tekan penolak dengan terlalu kuat, kerana ini boleh menjejaskan mutu hasil akhir malah boleh juga menyebabkan turas terhenti.

Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau apa-apa objek ke dalam tiub suapan.

Selepas anda memproses semua ramuan dan aliran jus telah berhenti, matikan perkakas dan tunggu sehingga turas berhenti berputar.

5 Luncurkan pemisah busa ke dalam jag jus (1) dan letakkan tudung pada jag jus (2). Dengan cara ini, busa tertinggal di dalam jag apabila anda menuang keluar jus. (Gamb. 10)

Nota: Jika anda mahukan minuman dengan lapisan busa, jangan gunakan pemisah busa.

Petua

- Gunakan buah-buahan dan sayuran segar kerana kandungan jusnya yang lebih banyak. Nanas, akar manis, batang saderi, epal, timun, lobak merah, bayam, tembikai, tomato, delima, oren dan anggur sangat sesuai untuk diproses di dalam pemerah jus.
- Anda tidak perlu mengupas kulit buah yang nipis. Hanya kulit tebal, contohnya kulit buah oren, nanas dan ubi bit yang tidak dimasak perlu dikupas. Empulur putih buah-buahan sitrus juga perlu dikupas kerana rasanya pahit.
- Semasa memerah jus epal, ingat bahawa kepekatan jus epal bergantung pada jenis epal yang anda gunakan. Epal yang lebih berjus memberikan jus yang lebih cair. Pilih jenis epal yang menghasilkan jenis jus yang anda suka.
- Jus epal berubah warna menjadi perang dengan cepat. Anda boleh melambatkan proses ini dengan menambahkan beberapa titis jus lemon.
- Buah-buahan yang mengandungi kanji, seperti pisang, betik, avokado, pisang salai dan mangga tidak sesuai untuk diproses di dalam pemerah jus. Gunakan pemproses makanan, pengisar atau pengisar bar untuk memproses buah-buahan ini.
- Dedaun dan batang dedaun salad, contohnya, juga oleh diproses di dalam pemerah jus.
- Minum jus serta-merta selepas diperah. Jika ia didedahkan kepada udara untuk beberapa waktu, jus akan kehilangan rasa dan nilai pemakanannya.
- Untuk memerah isi padu maksimum jus, tekan penolak ke bawah dengan perlahan-lahan.
- Pemerah jus tidak sesuai untuk memproses buah-buahan atau sayuran yang sangat keras dan/atau yang berserat/berkanji seperti tebu.

Pembersihan

Jangan sekali-kali gunakan pad penyental, agen pembersih yang melelas atau cecair yang agresif seperti alkohol, petrol atau aseton untuk membersihkan perkakas.

Perkakas lebih mudah dibersihkan sekiranya anda membersihkannya dengan segera selepas digunakan.

1 Matikan perkakas. Cabutkan plag dari soket dinding dan tunggu sehingga penuras berhenti berputar.**2 Tanggalkan bahagian yang kotor dari unit motor. Bukakan perkakas mengikut tertib yang berikut:**

- Keluarkan bekas pulpa;

- Keluarkan penolak;
- Bukakan pengapit;
- Alihkan tudungnya

3 Tanggalkan pengumpul jus bersama-sama turas (Gamb. 11).

4 Bersihkan bahagian-bahagian ini menggunakan berus pembersih dengan air suam bercampur sedikit cecair pencuci pinggan mangkuk, kemudian bilaskannya dengan air mengalir (Gamb. 12).

Nota: Semua bahagian yang boleh tanggal adalah selamat mesin pencuci pinggan mangkuk. Letakkan bahagian boleh tanggal yang plastik pada dulang atas dalam mesin pencuci pinggan mangkuk. Pastikan ia diletakkan jauh daripada elemen pemanasan.

5 Bersihkan unit motor dengan kain lembap.

Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah pili air.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas ke dalam tong sampah rumah apabila sampai akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 13).

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan maklumat atau menghadapi masalah, sila kunjungi laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan atau hubungi Jabatan Servis Perkakas Domestik dan Penjagaan Diri BV Philips.

Resepi

Koktel tenaga

- 2 cawan lobak merah, dipotong kecil
- 1/2 cawan timun
- 12 helai bayam
- 1 biji limau nipis, dikupas
- 1 cawan saderi, dipotong kecil
- 1 biji epal
- 1 biji tomato
- 2 sudu besar madu

1 Proses semua bahan kecuali madu di dalam pemerah jus. Tambahkan madu dan sebatikan dengan rata.

2 Hidang serta-merta, dengan menambah beberapa ketul ais jika mahu.

Rampai buah

- 2 biji aprikot sederhana besar, dibuang biji
- 2 cawan dadu tembikai, dikupas
- 1 biji epal besar, dibuang tangkai
- 1 biji oren, dikupas

1 Proses buah-buahan di dalam pemerah jus, sebatikan dengan rata, tambahkan beberapa ketul ais dan hidangkan serta-merta.

Godaan

- 6 biji aprikot, dibuang biji
- 2 cawan tembikai, dikupas
- 1/2 cawan jus oren

- 1** Proses buah-buahan di dalam pemerah jus. Sebatikan dengan rata. Tambahkan 6 ketul ais.
- 2** Hidang serta-merta di dalam gelas sederhana besar dan hiaskan dengan strawberi atau ceri marascino dan hirisan oren.

Awan merah jambu

- 1 cawan strawberi
- 1 biji oren, dikupas dan dibuang empulur
- 1 cawan dadu pir, dibuang tangkai
- 1 batang lobak merah kecil, dipotong kecil

- 1** Proses di dalam pemerah jus. Sebatikan dengan rata.
- 2** Hidangkan serta-merta. Tambahkan beberapa ketul ais.

Perahan ajaib

- 1 cawan dadu nanas, dikupas
- 1 cawan dadu epal, dibuang tangkai
- 2 batang lobak merah kecil, dipotong kecil
- 1 biji oren, dikupas
- 2 batang tangkai saderi, dipotong kecil
- 1 biji limau nipis, dikupas

- 1** Proses buah-buahan di dalam pemerah jus. Sebatikan dengan rata. Tambahkan beberapa ketul ais. Hidangkan serta-merta.

Jus nanas, pic & pir

- 1/2 biji nanas, dikupas dan dibelah dua
- 2 biji pic kecil, dibelah dua dan dibuang biji
- 2 biji pir ranum kecil, dibuang tangkai

- 1** Proses nanas, pic dan pir di dalam pemerah jus. Hidangkan serta-merta.

Kek nanas istimewa

- 3/4 cawan sari nanas
- 10 sudu besar mentega
- 1 sudu besar gula serbuk
- 2 kuning telur
- 1 cawan susu pekat manis
- 54 jejari kek span
- 1/4 cawan air
- 1 cawan gula
- 1 tin hirisan nanas
- 6-10 ceri marascino

- 1** Gunakan pemerah jus untuk mendapatkan sari nanas. Dengan menggunakan pembancuh, pukul mentega sehingga berkrim. Tambahkan gula, kuning telur dan susu pekat cair perlahan-lahan. Terus memukul sehingga gebu kemudian tambahkan sari nanas.
- 2** Sapukan sedikit mentega pada acuan berpegas dan bentukkan kek dengan melapiskan dasar dan sisi acuan dengan jejari kek span yang dilembapkan sedikit dengan sirap nanas bertin.

Kemudian tambahkan selapisan krim dan satu lagi lapisan jejari kek span, dan seterusnya. Akhiri dengan lapisan krim. Sejukkan kek di dalam peti sejuk selama tiga jam kemudian keluarkan kek dari acuan.

- 3** Buat karamel dengan mendidihkan gula dengan air. Hiaskan kek dengan hirisan nanas, ceri marascino dan juraian karamel. Penggunaan acuan berpegas memberikan hasil yang terbaik.

Kek lobak merah, epal & nanas

- 200g lobak merah
- 200g nanas
- 200g epal
- 1 cawan kelapa (diparut)
- 3 cawan tepung
- 1 sudu besar serbuk penaik
- 1 sudu besar kayu manis
- 1 cawan gula
- 1 cawan madu
- 4 biji telur
- 1 cawan minyak
- 1 paket gula vanila
- 1 cawan kacang kisar

- 1** Perahkan jus daripada potongan lobak merah, nanas dan epal. Gunakan pulpa yang terkumpul di dalam bekas pulpa.
- 2** Gaulkan pulpa lobak merah, nanas dan epal. Tambahkan madu, gula, minyak dan gula vanila kemudian kisar sehingga sebati. Ayakkan ramuan kering ke dalamnya sehingga rata.
- 3** Kacau kelapa parut dan kacang. Tuangkan campuran ke dalam tin bakar yang disapu mentega. Bakar pada suhu 160 °C selama kira-kira 45-55 minit.
- 4** Campuran ini juga boleh digunakan untuk membuat baulu. Isikan acuan baulu sehingga 3/4 penuh dan bakar selama 40 minit.

Sup Lobak kuda

Ramuan:

- 80g mentega
- 1 liter air rebusan sayur
- 50ml jus lobak kuda (anggaran. 1 ketul lobak)
- 250ml krim putar
- 125ml wain putih
- Jus lemon
- garam
- 3-4 sudu besar tepung gandum

- 1** Kupas lobak kuda dengan pisau.
- 2** Perah jus lobak kuda.

Nota: Perkakas ini boleh memproses 3kg lobak kuda dalam masa kira-kira 2 minit (tidak termasuk masa yang diperlukan untuk mengeluarkan isinya). Selepas anda memerah jus lobak kuda, matikan dan cabut plag perkakas serta keluarkan isi buah dari bekas isi buah, tudung dan penapisnya selepas anda memproses 1kg. Setelah anda selesai memproses lobak kuda, matikan perkakas dan biarkannya ia menyejuk hingga ke suhu bilik.

- 3** Cairkan mentega dalam periuk.
- 4** Tumiskan tepung sebentar.

- 5 Masukkan air rebusan.
- 6 Masukkan pula jus lobak kuda.
- 7 Masukkan krim putar dan wain putih.
- 8 Masukkan jus lemon dan garam mengikut rasa.

Fakta tentang buah-buahan dan sayuran

Buah/sayur	Vitamin/galian	Kilojoule/kiraan kalori	Kelajuan memerah jus
Epal	Vitamin C	200g=150kj (72 kal)	tinggi
Aprikot	Kandungan serat pemakanan yang tinggi, mengandungi kalium	30g=85kj (20 kal)	rendah
Akar manis	Sumber folat, serat pemakanan, vitamin C dan kalium yang baik	160g=190kj (45 kal)	tinggi
Beri biru	Vitamin C	125g=295kj (70 kal)	rendah
Kubis Brussels	Vitamin C, B, B6, E, folat dan serat pemakanan	100g=110kj (26 kal)	rendah
Kubis	Vitamin C, folat, kalium, B6 dan serat pemakanan	100g=110kj (26 kal)	tinggi
Lobak merah	Vitamin A, C, B6 dan serat pemakanan	120g=125kj (30 kal)	tinggi
Saderi	Vitamin C dan kalium	80g=55kj (7 kal)	tinggi
Timun	Vitamin C	280g=120kj (29 kal)	rendah
Jintan hitam	Vitamin C dan serat pemakanan	300g=145kj (35 kal)	rendah
Anggur	Vitamin C, B6 dan kalium	125g=355kj (85 kal)	rendah
Kiwi	Vitamin C dan kalium	100g=100kj (40 kal)	rendah
Tembikai	Vitamin C, folat, serat pemakanan dan vitamin A	200=210kj (50 kal)	rendah
Nektarin	Vitamin C, B3, kalium dan serat pemakanan	180g=355kj (85 kal)	tinggi
Pic	Vitamin C, B3, kalium dan serat pemakanan	150g=205kj (49 kal)	tinggi
Pir	Serat pemakanan	150g=250kj (60 kal)	tinggi
Nanas	Vitamin C	150g=245kj (59 kal)	tinggi

Buah/sayur	Vitamin/galian	Kilojoule/kiraan kalori	Kelajuan memerah jus
Raspberi	Vitamin C, besi, kalium dan magnesium	125g=130kj (31 kal)	rendah
Tomato	Vitamin C, serat pemakanan, vitamin E, folat dan vitamin A	100g=90kj (22 kal)	rendah

Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang mungkin anda hadapi dengan pemerah jus anda. Sila baca seksyen-seksyen yang berkenaan untuk mendapatkan butir-butir lanjut. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah anda, hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (nombor telefonnya terdapat di dalam risalah jaminan antarabangsa). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, sila hubungi wakil pengedar Philips tempatan atau hubungi Pusat Servis Philips yang terdekat.

Masalah	Penyelesaian
Perkakas tidak berjalan	Perkakas dilengkapi dengan sistem keselamatan. Ia tidak akan berfungsi jika bahagian-bahagiannya tidak dipasang dengan betul. Periksa sama ada bahagian-bahagiannya telah dipasang dengan cara yang betul, tetapi matikan perkakas terlebih dahulu sebelum berbuat demikian.
Unit motor mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan sewaktu perkakas digunakan pada beberapa kali yang pertama.	Ini bukan sesuatu yang luar biasa. Jika perkakas terus mengeluarkan bau busuk selepas beberapa kali, periksa jumlah yang sedang anda proses dan masa pemrosesannya.
Perkakas mengeluarkan bunyi bising, bau yang tidak menyenangkan, terlalu panas apabila disentuh, mengeluarkan asap, dsb.	Matikan perkakas dan buka plag. Pergi ke Pusat Servis Philips yang terdekat atau wakil penjual anda untuk mendapatkan bantuan.
Turas tersumbat.	Matikan perkakas, bersihkan tiub suapan dan penuras, dan proses kuantiti yang lebih kecil.
Turas menyentuh tiub suapan atau bergetar dengan kuat semasa pemrosesan.	Matikan perkakas dan cabutkan plagnya. Periksa sama ada turas diletakkan dengan betul pada pengumpul jus. Rusuk di dasar turas sepatutnya muat dengan baik pada aci pemacu. Periksa sama ada turas rosak. Retak, retak seni, cakera parut yang longgar atau apa-apa ketidaksempurnaan yang lain boleh menyebabkan pincang tugas.
	Jika anda mengesan apa-apa keretakan atau kerosakan pada turas, jangan gunakan perkakas lagi dan hubungi Pusat Servis Philips yang terdekat.

บทนำ

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

เครื่องสกัดน้ำผลไม้รุ่นใหม่ที่ออกแบบตัวเครื่องให้มีลักษณะเอียงเล็กน้อยประมาณ 5° ทางด้านข้างของช่องที่น้ำผลไม้ไหลออก เพื่อการสกัดน้ำให้ได้มากที่สุด

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A ที่ดัน
- B ช่องใส่
- C ฝาปิด
- D ฟิลเตอร์
- E ถังรองน้ำผลไม้
- F โถแยกกากผลไม้
- G ที่หนีบล็อคปิดด้านข้าง
- H ปุ่มควบคุมการทำงาน
- I แกนหมุน
- J ชุดมอเตอร์
- K ที่เก็บสายไฟ
- L ฝาปิดเหยือกน้ำผลไม้
- M ที่แยกฟอง
- N เหยือกสำหรับใส่น้ำผลไม้
- O แปรงสำหรับทำความสะอาด

ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้ในเพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มแท่นมอเตอร์ลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ หรือนำไปล้างได้ก็ยกน้ำ

คำเตือน

- ควรตรวจสอบระดับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้ด้านล่างของเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักในบ้านก่อนใช้งาน
- ไม่ควรใช้งานเครื่องสกัดน้ำผลไม้ เมื่อสายไฟ ปลั๊กไฟ หรือส่วนประกอบอื่นๆ เกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมถึงเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำอุปกรณ์นี้ไปเล่น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องสกัดน้ำผลไม้ทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแลเป็นอันตราย
- หากตรวจพบว่าที่กรองแยกกากแตกหรือหากที่กรองชำรุดไม่ว่าจะอย่างไรก็ตาม ควรหยุดใช้เครื่องสกัดน้ำผลไม้ทันที จากนั้นส่งเข้าศูนย์บริการฟิลิปส์ที่อยู่ใกล้บ้าน
- ไม่ควรหย่อนนิ้วมือหรือวัตถุใดๆ ลงในช่องใส่ผลไม้ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ควรใช้ที่ดันที่หามาเท่านั้น
- ไม่ควรสัมผัสใบมีดเล็กๆ ที่อยู่บนฐานของที่กรองแยกกาก เพราะมีความคมมาก

ข้อควรระวัง

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ประกอบชิ้นส่วนทุกชิ้นเข้าที่ให้เรียบร้อยก่อนทำการเปิดสวิตช์ใช้งาน
- เครื่องสกัดน้ำผลไม้จะทำงานต่อเมื่อที่หนีบล็อคเรียบร้อยแล้วเท่านั้น
- ปลดล็อกที่หนีบล็อคหลังจากปิดสวิตช์การทำงานและที่กรองแยกกากหยุดหมุนเรียบร้อยแล้ว
- ห้ามใช้งานเครื่องสกัดน้ำผลไม้เกิน 40 วินาทีต่อการใช้งานหนึ่งครั้ง ควรปล่อยให้เครื่องเย็นก่อนเริ่มใช้งานต่อ สูดรทำน้ำผลไม้ในคู่มือผู้ใช้นี้เป็นสูตรสำหรับสกัดน้ำผลไม้จำนวนน้อยเท่านั้น
- ไม่ควรถอดโถแยกกากผลไม้ออกขณะเครื่องกำลังทำงาน
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 ล้างทำความสะอาดชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่สามารถถอดออกได้ (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')
- 2 ตึงสายไฟออกจากช่องเก็บสายไฟที่อยู่ด้านหลังของเครื่อง (รูปที่ 2)
- 3 วางโทรทัศน์น้ำผลไม้อลงในเครื่องสกด (1) วางโถแยกกากผลไม้ โดยวางเอียงไปด้านหน้าเล็กน้อย (2) ชั้นแรกให้ใส่ด้านบนของโถแยกกากผลไม้เข้าไปก่อน จากนั้นกดลงฐานด้านล่าง (รูปที่ 3)

ในการนำกากออกจากโถแยกกากผลไม้ในขณะที่คุณลั่นน้ำจากผลไม้ ให้ปิดเครื่อง แล้วถอดโถแยกกากผลไม้ออกอย่างระมัดระวัง

หมายเหตุ: เมื่อนำกากออกจากภาชนะบรรจุกากแล้ว ให้ประกอบกลับเข้าไปใหม่ เพื่อการใช้งานครั้งต่อไป

- 4 ใส่ที่กรองแยกกากลงในโถเก็บน้ำผลไม้ (1) ปิดฝาลงบนที่กรองแยกกากเข้าที่ให้เรียบร้อย (2) (รูปที่ 4)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าที่กรองแยกกากประกอบเข้ากับแกนหมุนเรียบร้อยแล้ว (เสียงดัง 'คลิก')

ควรตรวจสอบที่กรองแยกกากก่อนใช้งานอย่างสม่ำเสมอ หากพบชิ้นส่วนอุปกรณ์มีรอยแตกหรือชำรุด ห้ามใช้งานเครื่องทันที และควรส่งเข้าศูนย์บริการฟิลิปส์หรือติดต่อตัวแทนจำหน่ายที่อยู่ใกล้บ้าน

- 5 ประกอบที่หนีทั้ง 2 ข้างเข้าหาฝาปิด เพื่อทำการล็อก (เสียงดัง 'คลิก') (1) ให้ร่อนในที่ดันผลไม้ให้ตรงกับส่วนเล็กๆ ที่ยื่นออกมาที่ด้านในของช่องใส่ผลไม้ และเลื่อนที่ดันผลไม้ลงในช่องใส่ผลไม้ (2) (รูปที่ 5)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าที่หนีทั้ง 2 ข้างล็อกฝาปิดเรียบร้อยแล้ว

- 6 วางเหยือกน้ำผลไม้ได้ปากพวยรินน้ำ (รูปที่ 6)

วางฝาปิดลงบนเหยือก เพื่อป้องกันการกระเด็นหรือเมื่อต้องการเก็บเข้าตู้เย็น

การใช้งาน

เครื่องคั้นน้ำผลไม้จะทำงานเมื่อประกอบอุปกรณ์ทั้งหมดเข้าที่และล็อกฝาปิดด้วยที่หนีด้านข้างเรียบร้อยแล้วเท่านั้น

- 1 ล้างผลไม้และหรือผักต่างๆ จากนั้นหั่นเป็นชิ้นๆ เพื่อใส่ลงในช่องใส่ (รูปที่ 7)
- 2 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางเหยือกน้ำผลไม้ได้ปากพวยรินน้ำเรียบร้อยแล้ว
- 3 หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่เลข 1 (ความเร็วระดับต่ำ) หรือเลข 2 (ความเร็วระดับปกติ) เพื่อเปิดเครื่อง (รูปที่ 8)
 - ความเร็วระดับ 1 เหมาะสำหรับผักและผลไม้ที่มีเนื้ออ่อน เช่น แตงโม, องุ่น, มะเขือเทศ, แตงกวา และราสเบอร์รี่ เป็นต้น
 - ความเร็วระดับ 2 เหมาะสำหรับผักและผลไม้ทุกชนิด
- 4 ใส่ผลไม้ที่หั่นเรียบร้อยแล้วลงในช่องสำหรับใส่ผลไม้ จากนั้นใช้ที่ดันกดลงเบาๆ เพื่อให้ที่กรองหมุนคั้นน้ำได้ดียิ่งขึ้น (รูปที่ 9)

ไม่ควรรอจนกระทั่งคั้นมากเกิน ไป เพราะอาจคั้นน้ำผลไม้ได้ไม่คั้นและอาจทำให้ที่กรองติดขัดได้

ไม่ควรหย่อนนิ้วมือหรือวัตถุใดๆ ลงไปในช่องสำหรับใส่ผลไม้

เมื่อคั้นน้ำผลไม้เสร็จเรียบร้อยแล้ว ควรปิดเครื่อง แล้วรอจนกว่าที่กรองแยกกากจะหยุดหมุน

- 5 ใส่แผ่นแยกฟองลงในเหยือกสำหรับใส่น้ำผลไม้ (1) และวางฝาปิดลงบนเหยือก (2) แผ่นแยกฟองจะอยู่ด้านหลังในเหยือกเมื่อคุณเทน้ำผลไม้ (รูปที่ 10)

หมายเหตุ: หากต้องการคั้นน้ำผลไม้แบบมีฟอง ไม่ควรใช้แผ่นแยกฟองขณะริน

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ควรใช้ผักและผลไม้สดที่มีปริมาณน้ำมาก เช่น สับปะรด, บัทรูด, ถั่วเขียว, แอปเปิ้ล, แตงกวา, แครอท, ถั่วเขียว, เมล่อน, มะเขือเทศ, ทุเรียน, ส้ม และองุ่น ผักและผลไม้เหล่านี้เหมาะสำหรับใช้กับเครื่องคั้น
- ไม่จำเป็นต้องเลือกเปลือกที่บางอยู่แล้วออก ให้ปกเลือกออกเฉพาะผักผลไม้เปลือกหนาเท่านั้น เช่น ส้ม สับปะรด บัทรูดที่ยังไม่ผ่านการคั้น และควรรักษาไว้ในช่องผลไม้ไว้หากพวกมัน หมดอายุ เนื่องจากมีรสขม
- โปรดจำไว้ว่าน้ำแอปเปิ้ลที่คั้นจะเข้มข้นมากขึ้นเล็กน้อยเมื่อเย็นลง ขึ้นอยู่กับชนิดของแอปเปิ้ลนั้นๆ เช่น แอปเปิ้ลที่มีปริมาณน้ำมาก แอปเปิ้ลที่มีรสอ่อน คุณสามารถเลือกแอปเปิ้ลได้ตามต้องการ
- น้ำแอปเปิ้ลจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว ถ้าต้องการชะลอการเปลี่ยนสีนี้ ให้เติมน้ำมะนาวลงไป 2-3 หยด

- ผลไม้ที่มีเปลือกเป็นส่วนประกอบ เช่น กล้วย มะละกอ อะโวคาโด มะเดื่อ และมะม่วง ไม่เหมาะนำมาคั้นน้ำด้วยเครื่องคั้นนี้ หากต้องการคั้นควรใช้เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์หรือเครื่องปั่นแทน
- สามารถคั้นได้ทั้งใบและก้าน เช่น ผักกาดหอม
- ควรคั้นน้ำที่สดเสร็จเรียบร้อยแล้วทันที เนื่องจากน้ำผลไม้ที่สกัดจะสูญเสียรสชาติและคุณค่าทางอาหารเมื่อปล่อยทิ้งไว้
- เพื่อสกัดน้ำผลไม้ได้ปริมาณมาก ควรกดที่ด้นลงอย่างช้าๆ
- เครื่องคั้นน้ำผลไม้ ไม่เหมาะกับการปั่นและ/หรืออาหารที่มีเส้นใย/ผลไม้หรือผักจำพวกแข็ง เช่น ต้นอ้อย

การทำความสะอาด

ห้ามใช้แผ่นใย อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น แอลกอฮอล์ น้ำมัน หรืออะซิโตน ทำความสะอาดเครื่องเป็นอันตราย

ควรทำความสะอาดทันทีหลังเลิกใช้งาน เพื่อป้องกันการทำความสะอาดยิ่งขึ้น

1 ปิดเครื่อง ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนัง แล้วรอจนกระทั่งที่กรองแยกกากหยุดหมุน

2 ถอดชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่เสียบออกจากแท่นมอเตอร์ โดยทำตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

- ถอดภาชนะบรรจุกากออก
- น้ำที่คั้นออก
- เปิดที่หนีบล็อคปิดด้านข้างทั้ง 2 ข้าง
- เปิดฝาปิด

3 ถอดโรตอร์น้ำผลไม้พร้อมที่กรองแยกกากออกจากตัวเครื่อง (รูปที่ 11)

4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนอุปกรณ์ด้วยแปรงสำหรับทำความสะอาดในน้ำอุ่นผสมน้ำยา จากนั้นล้างน้ำยาออกให้สะอาด (รูปที่ 12)

หมายเหตุ: ชิ้นส่วนที่สามารถถอดออกได้สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจานได้ วางชิ้นส่วนพลาสติกที่ถอดแยกได้ไว้ด้านบนสุดของเครื่องล้างจาน **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทั้งหมดไม่ได้วางอยู่ในบริเวณที่มีความร้อนสูง**

5 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด เช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์

ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือเปิดก๊อกน้ำล้างเป็นอันตราย

สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม (รูปที่ 13)

การรับประกันและการบริการ

หากคุณมีปัญหาหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของ Philips ในประเทศ หรือติดต่อแผนกบริการของ Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

สูตรเครื่องดื่ม

ถือเคลเพิ่มพลังงาน

- แครอทหั่นเป็นท่อน 2 ถ้วย
- แดงกว่า 1/2 ถ้วย
- ใบผักขม 12 ใบ
- มะนาวปอกเปลือก 1 ลูก
- ก้านเซรราชีหั่นเป็นท่อน 1 ถ้วย
- ผลแอปเปิ้ล 1 ลูก
- มะเขือเทศ 1 ลูก
- น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ

1 นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในเครื่องสกัดยกเว้นน้ำผึ้ง น้ำผึ้งใช้สำหรับเติมเพื่อเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น

2 เสิร์ฟได้ทันที สามารถเติมน้ำแข็งเพื่อให้เครื่องดื่มอร่อยยิ่งขึ้นได้

กลืนหอมขึ้นใจ

- ผลแอฟริคอตขนาดกลาง 4 ลูก
- แตงเมลอนปอกเปลือกแล้วเป็นชิ้น 2 ถ้วย
- ผลแอปเปิ้ลขนาดใหญ่อัดก้อนออกแล้ว 1 ลูก
- ส้มปอกเปลือก 1 ลูก

- 1 สกัดส่วนผสมทั้งหมดด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ผสมให้เข้ากัน เติมน้ำแข็งแล้วเสิร์ฟได้ทันที

น้ำผลไม้ชวนดื่ม

- ผลแอฟริคอต 6 ลูก
- แตงเมลอนปอกเปลือก 2 ถ้วย
- น้ำส้ม 1/2 ถ้วย

- 1 สกัดส่วนผสมทั้งหมดด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ผสมให้เข้ากัน เติมน้ำแข็ง 6 ก้อนโดยประมาณ

- 2 เสิร์ฟด้วยแก้วขนาดกลางพร้อมตกแต่งด้วยสตอเบอรี่หรือผลเชอร์รี่ในน้ำเชื่อมและส้มที่ผ่านเป็นชิ้นบางๆ

ก้อนเมฆชมพู

- สตอเบอรี่ 1 ถ้วย
- ผลส้มปอกเปลือกและคว้านไส้ 1 ลูก
- ลูกแพร์หรือสาลี่ตัดก้านและหั่นเป็นชิ้น 1 ถ้วย
- แครอทหั่นเป็นท่อน 1 หัวเล็ก

- 1 สกัดส่วนผสมทั้งหมดด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ผสมให้เข้ากัน

- 2 ควรเติมน้ำแข็งก่อนเสิร์ฟ เพื่อเพิ่มรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น

น้ำสีกัดมหัศจรรย์

- สับประดปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้น 1 ถ้วย
- ผลแอปเปิ้ลตัดก้านออกแล้วหั่นเป็นชิ้น 1 ถ้วย
- แครอทหั่นเป็นท่อน 2 หัวเล็ก
- ส้มปอกเปลือก 1 ลูก
- ก้านขรวิธีหั่นเป็นท่อน 2 ต้น
- มะนาวปอกเปลือก 1 ลูก

- 1 สกัดส่วนผสมทั้งหมดด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ผสมให้เข้ากัน เติมน้ำแข็งก่อนเสิร์ฟ เพื่อเพิ่มรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น

น้ำสีกัดสับประด, ลูกพีชและลูกแพร์

- สับประดปอกเปลือกแล้วผ่าครึ่ง 1/2 ลูก
- ลูกพีชผ่าครึ่งและคว้านเมล็ดออก 2 ลูก
- ลูกแพร์สุกตัดก้านออก 2 ลูกเล็ก

- 1 สกัดสับประด, ลูกพีชและลูกแพร์ด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ผสมให้เข้ากัน จากนั้นเสิร์ฟได้ทันที

ขนมเค้กสับประดหรรษา

- สับประดสีกัดเรียบร้อยแล้ว 3/4 ถ้วย
- เนย 10 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลผง 1 ช้อนโต๊ะ
- ไข่แดง 2 ฟอง
- นมข้นหวาน 1 ถ้วย
- ขนม Sponge fingers 54 แท่ง
- น้ำเปล่า 1/4 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- สับประดหั่นสไลด์ 1 กระป๋อง
- ลูกเชอร์รี่ในน้ำเชื่อม 6-10 ลูก

- 1 สกัดสับประดด้วยเครื่องสกัด จากนั้นใช้เครื่องตีผสมอาหารตีเนยจนกระทั่งเป็นครีม ค่อยๆ เติมน้ำตาลทราย, ไข่แดงและนมข้นหวาน ตีจนกระทั่งขึ้นฟู จากนั้นเติมน้ำสับประดที่สกัดแล้วลงในส่วนผสมนั้น
- 2 ทาเนยบางๆ ให้ทั่วแม่พิมพ์ จากนั้นนำ Sponge fingers ชุบน้ำเชื่อมสับประดให้ชุ่มแล้ววางเรียงเป็นฐานลงบนแม่พิมพ์และด้านข้าง จากนั้นเทครีมที่ผสมเรียบร้อยแล้วลงบน Sponge fingers ทำเป็นชั้นสลับกันต่อไปเรื่อยๆ โดยด้านบนสุดต้องเป็นครีม จากนั้นนำไปแช่ในตู้เย็นประมาณ 3 ชั่วโมง เมื่อแข็งตัวแล้วแกะออกจากพิมพ์
- 3 ทำคาราเมลโดยใส่น้ำตาลลงในน้ำเปล่า จากนั้นตั้งจนเดือด ตกแต่งขนมเค้กด้วยสับประดที่หั่นเป็นชิ้นบางๆ, ลูกเชอร์รี่ในน้ำเชื่อมและคาราเมลเพื่อให้ได้เค้กดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น ควรใช้แม่พิมพ์ที่สามารถตัดได้

ขนมเค้กแครอท, แอปเปิ้ลและสับประด

- แครอท 200 กรัม
- สับประด 200 กรัม
- แอปเปิ้ล 200 กรัม
- มะพร้าวขูด 1 ถ้วย
- แป้งเค้ก 3 ถ้วย
- ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ
- อบเชย 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- น้ำผึ้ง 1 ถ้วย
- ไข่ไก่ 4 ฟอง
- น้ำมัน 1 ถ้วย
- ผงน้ำตาลวานิลลา 1 ถ้วย
- ถั่วบด 1 ถ้วย

- 1 สกัดแครอท, สับประดและแอปเปิ้ลด้วยเครื่องสกัด จากนั้นนำกากที่อยู่ในโถแยกกากออกมา
- 2 ผสมกากแครอท, สับประดและแอปเปิ้ลให้เข้ากัน เติมน้ำผึ้ง, น้ำตาล, น้ำมัน และน้ำเชื่อมวานิลลาปั่นให้เข้ากัน นำส่วนผสมทั้งหมดที่ได้อ่อนและเข้ากันแล้ว
- 3 ตลุมมะพร้าวกับถั่วให้เข้ากัน เทลงในแม่พิมพ์ที่ทำเนยแล้ว อบด้วยความร้อน 160°C ประมาณ 45-55 นาที
- 4 ส่วนผสมนี้สามารถทำมัมพิ่นแสนอร่อยได้ โดยเติมน้ำตาลลงในแม่พิมพ์สำหรับทำมัมพิ่น ประมาณ 3/4 ของแม่พิมพ์ ใช้เวลาอบประมาณ 40 นาที

ซูปหัวไชเท้า

ส่วนผสม:

- เนย 80 กรัม
- น้ำมัน 1 ลิตร
- น้ำมันหัวไชเท้า 50 มล. (ประมาณ 1 หัว)
- วิปปิงครีม 250 มล.
- ไข่ขาว 125 มล.
- น้ำมันขาว
- เกลือ
- แป้ง 3-4 ช้อนโต๊ะ

- 1 ปอกหัวไชเท้าด้วยมีด
- 2 สกัดน้ำมันหัวไชเท้า

หมายเหตุ: เครื่องนี้สามารถสกัดหัวไชเท้าปริมาณ 3 กก. ได้ในเวลาประมาณ 2 นาที (ไม่รวมเวลาที่ต้องนำกากออก) เมื่อคุณสกัดน้ำมันหัวไชเท้า หลังจากที่คุณสกัดหัวไชเท้าได้ปริมาณ 1 กก. ให้ปิดสวิตช์และถอดปลั๊ก แล้วนำกากออกจากภาชนะบรรจุจากฝาและตะแกรง จากนั้นเมื่อทำการสกัดน้ำมันหัวไชเท้าเสร็จสมบูรณ์ ให้ปิดสวิตช์เครื่องและปล่อยให้เครื่องเย็นเท่าอุณหภูมิห้อง

- 3 ละลายเนยในกะทะ
- 4 เติมน้ำมันเล็กน้อย
- 5 เติมน้ำมัน

- 6 เติมน้ำหัวไขเท้า
- 7 เติมน้ำมันเครื่องและวอีนขาว
- 8 เติมน้ำมันขาวและเกลือเพื่อปรุงรส

ข้อมูลทางโภชนาการของผักและผลไม้			
ผลไม้/ผัก	วิตามิน/เกลือแร่	หน่วยวัดพลังงานกิโลจูล/แคลอรี	ระดับความเร็วที่ควรใช้
ผลแอปเปิ้ล	วิตามิน C	200 กรัม = 150 kJ (72 cals)	ระดับสูง
ผลแอปพริคอต	เส้นใยอาหารเต็มไปด้วยสารโปแตสเซียม	30 กรัม = 85kJ (20 cals)	ระดับต่ำ
บ๊วย	มีสารโพลีฟีนอล, เส้นใยอาหาร, วิตามิน C และสารโปแตสเซียม	160 กรัม = 190kJ (45 cals)	ระดับสูง
บลูเบอร์รี่	วิตามิน C	125 กรัม = 295kJ (70 cals)	ระดับต่ำ
กะหล่ำปลีพันธุ์ Brussels	วิตามิน C, B, B6, E, สารโพลีฟ และเส้นใยอาหาร	100 กรัม = 110kJ (26 cals)	ระดับต่ำ
กะหล่ำปลี	วิตามิน C, สารโพลีฟ, โปแตสเซียม, วิตามิน B6 และเส้นใยอาหาร	100 กรัม = 110kJ (26 cals)	ระดับสูง
แครอท	วิตามิน A, C, B6 และเส้นใยอาหาร	120 กรัม = 125kJ (30 cals)	ระดับสูง
ต้นขึ้นฉ่าย	วิตามิน C และโปแตสเซียม	80 กรัม = 55kJ (7 cals)	ระดับสูง
แตงกวา	วิตามิน C	280 กรัม = 120kJ (29 cals)	ระดับต่ำ
ยี่ห่วย	วิตามิน C และเส้นใยอาหาร	300 กรัม = 145kJ (35 cals)	ระดับต่ำ
องุ่น	วิตามิน C, B6 และโปแตสเซียม	125 กรัม = 355kJ (85 cals)	ระดับต่ำ
ผลทิว	วิตามิน C และโปแตสเซียม	100 กรัม = 100kJ (40 cals)	ระดับต่ำ
แตงเมล่อน	วิตามิน C, สารโพลีฟ, เส้นใยอาหารและวิตามิน A	200 กรัม = 210kJ (50 cals)	ระดับต่ำ
ผลนกทารีน	วิตามิน C, B3, โปแตสเซียม และเส้นใยอาหาร	180 กรัม = 355kJ (85 cals)	ระดับสูง
ลูกพีช	วิตามิน C, B3, โปแตสเซียม และเส้นใยอาหาร	150 กรัม = 205kJ (49 cals)	ระดับสูง
ลูกแพร์	เส้นใยอาหาร	150 กรัม = 250kJ (60 cals)	ระดับสูง
ลับประด	วิตามิน C	150 กรัม = 245kJ (59 cals)	ระดับสูง
ราสเบอร์รี่	วิตามิน C, ธาตุเหล็ก, โปแตสเซียม และแมกนีเซียม	125 กรัม = 130kJ (31 cals)	ระดับต่ำ
มะเขือเทศ	วิตามิน C, เส้นใยอาหาร, วิตามิน E, สารโพลีฟ และวิตามิน A	100 กรัม = 90kJ (22 cals)	ระดับต่ำ
การแก้ปัญหา			
ในหัวข้อนี้ ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับเครื่องสัคน้ำผลไม้ซึ่งคุณอาจพบได้ โปรดอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อย่อยต่างๆ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าฟิลิปส์ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ที่อยู่ในเอกสารแนบเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากไม่มีศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ โปรดติดต่อร้านตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการฟิลิปส์ที่ใกล้ที่สุด			
ปัญหา	การแก้ปัญหา		
เครื่องไม่ทำงาน	เครื่องคั้นน้ำผลไม้ประกอบด้วยระบบความปลอดภัย ดังนั้นหากประกอบชิ้นส่วนอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง เครื่องจะไม่ทำงาน ตรวจสอบว่าประกอบชิ้นส่วนอุปกรณ์ถูกต้องเรียบร้อยแล้วหรือไม่ อย่าลืมปิดเครื่องก่อนตรวจสอบ		
มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกมาจากแท่นมอเตอร์เมื่อเริ่มใช้งานครั้งแรก	นี่คืออาการที่ผิดปกติ หากยังมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกมาเครื่องอีกหลังจากใช้งานสองสามครั้ง ให้ตรวจสอบปริมาณที่คั้นใช้สัปดาห์และระยะเวลาที่ใช้		

ปัญหา	การแก้ปัญหา
ตัวเครื่องมีเสียงดัง มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ตัวเครื่องร้อนมากเกินไป มีควันออกมาจากตัวเครื่อง ฯลฯ	ปิดเครื่อง และถอดปลั๊ก นำเครื่อง ไปยังศูนย์บริการลูกค้าฟิลิปส์ หรือร้านตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟิลิปส์ที่ใกล้ที่สุด
ที่กรองแยกกากติดขัด	ปิดสวิตช์ ทำความสะอาดช่องสำหรับใส่ผลไม้และที่กรองแยกกาก ควรใส่ผักผลไม้ในปริมาณน้อยๆ
ที่กรองแยกกากสัมผัสกับช่องใส่หรือล้นมากเกินไปขณะใช้งาน	ปิดสวิตช์แล้วดึงปลั๊กไฟออก ตรวจสอบว่าใส่ที่กรองแยกกากลงในโตรองน้ำถูกต้องหรือไม่ โดยแกนด้านล่างของที่กรองจะต้องอยู่ด้านบนของแกนหมุน ตรวจสอบว่าที่กรองแยกกากได้รับความเสียหาย, แตก, เป็นรอยร้าว, งานทำงานเสียงดัง หรืออื่นๆ ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เครื่องไม่ทำงานได้
	หากตรวจพบว่าที่กรองแยกกากแตกหรือชำรุด ควรหยุดใช้เครื่องสกัดน้ำผลไม้ทันที จากนั้นส่งเข้าศูนย์บริการฟิลิปส์ที่อยู่ใกล้บ้าน

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome. Máy ép trái cây loại mới của bạn có kiểu dáng đặc biệt, hơi nghiêng 5 \ v phía bộ phận hứng nước ép chảy ra để đảm bảo lượng nước ép thu được tối đa.

Mô tả tổng quát (Hình 1)

- A** Ống ép nguyên liệu
- B** Ống tiếp nguyên liệu
- C** Nắp
- D** Bộ lọc
- E** Ngăn hứng nước ép
- F** Ngăn chứa bã xơ trái cây
- G** Kẹp móc
- H** Núm điều chỉnh
- I** Trục truyền động
- J** Bộ phận mô-tơ
- K** Bảo quản dây dẫn
- L** Nắp ly đựng nước ép
- M** Tầm ngăn bột
- N** Ly đựng nước ép
- O** Bàn chải làm sạch

Lưu ý

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không nhúng mô-tơ vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào, hoặc rửa dưới vòi nước.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những thành phần khác bị hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiên thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không để máy hoạt động khi không có sự theo dõi.
- Nếu bạn phát hiện thấy các vết nứt trên bộ học hoặc nếu bộ bị hư vì bất cứ lý do gì, không tiếp tục sử dụng thiết bị và liên hệ với trung tâm dịch vụ gần nhất của Philips.
- Không chạm tay vào ống tiếp nguyên liệu trong khi máy đang quay. Chỉ sử dụng ống ép nguyên liệu mục đích ép trái cây.
- Không chạm vào các lưỡi cắt nhỏ của dao cắt. Chúng rất sắc.

Chú ý

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Phải bảo đảm tất cả các bộ phận được lắp đặt đúng trước khi bật máy.
- Chỉ sử dụng thiết bị khi cả hai kẹp móc đã được khóa chặt.

- Chỉ mở khóa các kẹp móc sau khi bạn đã tắt máy và dao cắt đã ngưng xoay.
- Không vận hành máy ép trái cây này lâu hơn 40 giây cho mỗi lần ép ở mức tải nặng và để cho máy nguội đi sau đó. Không có công thức chế biến nào trong những hướng dẫn sử dụng dưới đây cho ép sinh tố ở mức tải nặng.
- Không tháo ngăn đựng vỏ và xơ trái cây ra trong khi thiết bị còn đang hoạt động.
- Luôn rút phích cắm điện của máy ra sau khi sử dụng.

Từ trường điện (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Cách chuẩn bị sử dụng máy

- 1** Rửa sạch tất cả các bộ phận có thể tháo rời (xem chương 'Làm sạch thiết bị').
- 2** Rút dây điện nguồn ra khỏi ngăn chứa dây điện ở phía sau máy (Hình 2).
- 3** Lắp ngăn hứng nước ép vào máy (1). Lắp ngăn đựng bã xơ trái cây bằng cách đặt nó hơi nghiêng tới trước (2). Trước tiên ấn phần trên cùng của ngăn đựng bã xơ trái cây xuống sau đó ấn phần đáy cho ăn khớp vào thân máy (Hình 3).

Để làm sạch ngăn chứa bã xơ trái cây trong khi ép, tắt thiết bị và cẩn thận tháo ngăn chứa bã xơ trái cây ra.

Lưu ý: Lắp ngăn đựng vỏ và xơ trái cây vào máy lại trước khi bạn tiếp tục ép sinh tố.

- 4** Lắp bộ lọc vào ngăn hứng nước ép (1). Giữ nắp máy bên trên bộ lọc và hạ xuống vào đúng vị trí (2) (Hình 4).

Đảm bảo rằng bộ lọc được lắp đúng lên trục truyền động (nghe tiếng 'click')

Luôn kiểm tra bộ lọc trước khi sử dụng. Nếu bạn phát hiện ra bất cứ vết nứt hay hư hỏng gì, không sử dụng thiết bị và liên hệ trung tâm dịch vụ Philips gần nhất hay mang thiết bị đến đại lý bán hàng cho bạn.

- 5** Gài hai kẹp móc vào nắp máy để khóa nắp lại (nghe tiếng 'click') (1). Canh cho vị trí đường rãnh trên ống ép nguyên liệu thẳng hàng với đường cạnh nhỏ lên trên ống tiếp nguyên liệu (2) (Hình 5).

Đảm bảo rằng các kẹp móc được khóa đúng vị trí ở mỗi bên của nắp máy.

- 6** Đặt ly đựng nước ép dưới vòi mà nước ép chảy ra (Hình 6).

Đậy nắp ly đựng nước ép lại để tránh bị đổ ra ngoài hoặc nếu bạn muốn bảo quản nước ép trong tủ lạnh.

Cách sử dụng máy

Máy sẽ chạy tốt nếu tất cả các bộ phận được lắp ráp đúng và nắp máy được khóa đúng vị trí bằng các kẹp móc.

- 1** Rửa sạch trái cây và hoặc rau quả và cắt chúng ra thành những miếng nhỏ để dễ cho vào ống tiếp nguyên liệu. (Hình 7)
- 2** Đảm bảo rằng ly đựng nước ép đã được đặt dưới vòi mà nước ép sẽ chảy ra.
- 3** Xoay núm điều chỉnh sang số 1 (tốc độ thấp) hay số 2 (tốc độ vừa) để bật máy. (Hình 8)
 - Tốc độ 1 đặc biệt thích hợp cho các loại trái cây mềm và rau quả như dưa hấu, nho, cà chua, dưa chuột và mâm xôi.
 - Tốc độ 2 thích hợp cho hầu hết các loại trái cây và rau quả.

4 Cho những miếng rau quả đã cắt sẵn vào ống tiếp nguyên liệu và nhẹ nhàng ấn chúng xuống bộ lọc đang xoay bằng cách dùng ống ép nguyên liệu (Hình 9).

Không ép quá mạnh lên ống tiếp nguyên liệu vì làm như vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của nước ép ra và nó có thể làm cho bộ lọc ngưng xoay.

Không cho ngón tay hay một vật gì vào trong ống tiếp nguyên liệu.

Sau khi đã chế biến tất cả các thành phần nguyên liệu và dòng nước ép ngưng chảy ra, tắt máy và chờ cho đến khi bộ lọc ngưng xoay.

5 Trượt tấm lọc bột vào ly đựng nước ép (1) và đẩy nắp ly đựng nước ép (2). Theo cách này, bột sẽ ở lại trong ly khi đổ nước ép ra ngoài. (Hình 10)

Lưu ý: Không nên sử dụng tấm ngăn bột nếu bạn muốn nước uống có một lớp bột.

Mẹo

- Sử dụng trái cây và rau quả tươi bởi vì chúng có nhiều nước hơn. Dứa, củ cải đường, cần tây, táo, dưa chuột, cà rốt, rau bina, dưa, cà chua, lựu, cam và nho đặc biệt thích hợp để chế biến bằng máy ép trái cây này.
- Bạn không cần gọt những trái cây có vỏ mỏng. Chỉ cần gọt những vỏ dày như vỏ cam, thơm và củ cải đường tươi. Bạn cũng nên bỏ phần lõi của các loại trái cây vì nó có vị đắng.
- Khi bạn làm nước ép táo, hãy nhớ rằng độ đặc/sệt của nước táo tùy thuộc vào loại táo mà bạn sử dụng. Táo có chứa nhiều nước hơn thì nước ép ra cũng loãng hơn. Nên chọn loại táo cho loại nước ép mà bạn thích.
- Nước táo sẽ bị sậm màu rất nhanh. Bạn có thể làm chậm tiến trình này bằng cách cho thêm vài giọt chanh.
- Các loại trái cây chứa tinh bột như chuối, đu đủ, lê, sung và xoài không thích hợp khi dùng máy ép trái cây. Sử dụng máy xay thực phẩm, máy xay sinh tố hoặc máy trộn để xay những loại trái cây này.
- Các loại lá rau quả, như rau diếp, cũng có thể được chế biến bằng máy ép trái cây này.
- Uống ngay sau khi ép. Nếu để ngoài không khí lâu, nước ép sẽ mất đi hương vị và bổ dưỡng.
- Để ép được nhiều nước nhất, luôn ấn ống ép nguyên liệu xuống từ từ.
- Máy ép trái cây này không thích hợp để chế biến các loại trái cây hay rau quả cứng và hoặc có nhiều chất bột/xơ như cây mía.

Vệ sinh máy

Không sử dụng miếng tẩy rửa, chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc những chất lỏng mạnh như là cồn, xăng hoặc axêton để lau chùi thiết bị.

Dễ dàng lau chùi máy hơn nếu thực hiện ngay sau khi sử dụng.

1 Tắt thiết bị. Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và chờ cho đến khi dao cắt đã ngưng xoay.

2 Tháo các bộ phận bị bẩn ra khỏi bộ phận mô-tơ. Tháo thiết bị ra theo thứ tự sau:

- Tháo ngăn đựng vỏ và xơ trái cây ra;
- Tháo ống ép nguyên liệu ra;
- Mở các kẹp móc ra;
- Tháo nắp máy ra.

3 Tháo ngăn hứng nước ép cùng với bộ lọc ra (Hình 11).

4 Rửa sạch các bộ phận này bằng bàn chải làm sạch cấp kèm theo máy, rửa bằng nước ấm với một ít nước rửa chén, rồi rửa sạch lần nữa dưới vòi nước (Hình 12).

Lưu ý: Các bộ phận tháo rời được có thể dùng với máy rửa chén. Đặt các bộ phận có thể tháo rời bằng nhựa lên khay trên cùng của máy rửa chén. Đảm bảo rằng chúng được đặt cách xa bộ phận phát nhiệt.

5 Lau mô-tơ bằng vải ẩm.

Không được nhúng motor vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.

Môi trường

- Không vứt thiết bị cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 13).

Bảo hành & dịch vụ

Nếu bạn cần biết thông tin hay gặp trục trặc, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng nào ở nước bạn, vui lòng liên hệ đại lý Philips địa phương bạn hay Phòng Dịch Vụ của Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Công thức nấu ăn**Cocktail tăng lực**

- 2 chén cà rốt, cắt nhỏ
- 1/2 chén dưa chuột
- 12 lá rau bina
- 1 trái quýt, gọt vỏ
- 1 chén cần tây, cắt nhỏ
- 1 trái táo
- 1 trái cà chua
- 2 muỗng canh mật ong

1 Chê biến tất cả các nguyên liệu thành phần trừ mật ong bằng máy ép trái cây. Sau đó thêm mật ong vào và trộn đều.

2 Dùng ngay, cho thêm vài cục đá lạnh nếu muốn.

Hỗn hợp trái cây

- 4 trái mơ cỡ vừa, bỏ hạt
- 2 chén dưa cắt nhỏ hình khối, gọt vỏ
- 1 trái táo lớn, bỏ cuống
- 1 trái cam, gọt vỏ

1 Chê biến các thành phần trái cây bằng máy ép sinh tố, trộn đều, cho thêm vài cục đá lạnh và dùng ngay.

Sinh tố Temptation

- 6 trái mơ, bỏ hạt
- 2 chén dưa, gọt vỏ
- 1/2 chén nước cam ép

1 Chê biến các thành phần trái cây bằng máy ép sinh tố. Trộn đều. Cho thêm 6 cục đá lạnh.

2 Dùng ngay, sử dụng loại ly cỡ vừa với dâu tây hay anh đào ngâm rượu và một lát cam.

Sinh tố Pink Cloud

- 1 chén dâu tây
- 1 trái cam, bỏ lõi và gọt vỏ

- 1 chén lê cắt nhỏ hình khối, bỏ cuống
- 1 củ cà rốt nhỏ, cắt ra

1 Chê biên bằng máy ép sinh tố. Trộn thật đều.

2 Dùng ngay. Cho thêm vài cục đá lạnh.

Sinh tố Miracle

- 1 chén dứa cắt nhỏ thành khối, gọt vỏ
- 1 chén táo cắt nhỏ hình khối, bỏ cuống
- 2 củ cà rốt nhỏ, cắt nhỏ
- 1 trái cam, gọt vỏ
- 2 cọng cần tây, cắt nhỏ
- 1 trái quýt, gọt vỏ

1 Chê biên các thành phần trái cây bằng máy ép sinh tố. Trộn đều. Cho thêm vài cục đá lạnh. Dùng ngay.

Sinh tố dứa, đào và lê

- 1/2 trái dứa, gọt vỏ và cắt đôi
- 2 trái đào, cắt đôi và bỏ hạt
- 2 trái lê nhỏ chín, bỏ cuống

1 Chê biên dứa, đào và lê bằng máy ép sinh tố. Dùng ngay.

Bánh dứa Surprise

- 3/4 chén nước ép dứa
- 10 muỗng canh bơ
- 1 muỗng canh đường cát
- 2 lòng đỏ trứng
- 1 chén sữa đặc
- 54 cái bánh qui xốp dài
- 1/4 chén nước
- 1 chén đường
- 1 lon dứa cắt lát
- 6-10 trái anh đào ngâm rượu

1 Dùng máy ép sinh tố để làm nước ép dứa. Dùng máy trộn để đánh bơ cho đến khi nổi kem. Từ từ cho thêm đường, lòng đỏ trứng và sữa đặc vào. Tiếp tục đánh cho đến khi thật nổi và cho nước ép dứa vào.

2 Bôi trơn một cái khuôn lò xo bằng một ít bơ và làm bánh bằng cách bao phần đáy và các cạnh của khuôn bằng các miếng bánh qui xốp dài tẩm sirô dứa đóng hộp. Sau đó cho một lớp kem rồi lại cho tiếp một lớp bánh qui xốp dài... Cuối cùng là một lớp kem. Đặt bánh trong ngăn mát tủ lạnh trong ba giờ, rồi sau đó lấy bánh ra khỏi khuôn.

3 Làm đường caramen bằng cách nấu đường và nước. Trang trí bánh bằng những lát dứa, anh đào ngâm rượu và những nét trang trí bằng đường caramen. Dùng một cái khuôn lò xo để cho kết quả tốt nhất.

Bánh cà rốt, táo và dứa

- 200g cà rốt
- 200g dứa
- 200g táo
- 1 chén dứa (nạo)
- 3 chén bột

- 1 muỗng canh thuốc muối nấu ăn (bicacbonat natri)
- 1 muỗng canh gia vị quế
- 1 chén đường
- 1 chén mật ong
- 4 quả trứng
- 1 chén dầu ăn
- 1 gói đường vani
- 1 chén quả hạch đã tách vỏ

- 1** Ép các miếng cà rốt, dưa và táo. Dùng cả phần vỏ và xơ thu được trong ngăn đựng vỏ và xơ.
- 2** Trộn các phần vỏ và xơ của cà rốt, dưa và táo lại. Cho thêm mật ong, đường, dầu ăn và đường vani vào và trộn đều. Rây các thành phần nguyên liệu khô này cho đến khi chúng đều với nhau.
- 3** Trộn dưa và quả hạch với nhau. Rót nguyên liệu vào một khuôn nướng được bôi trơn. Nướng ở nhiệt độ 160 [C trong khoảng 45-55 phút.
- 4** Hỗn hợp này cũng có thể làm bánh nướng xốp rất ngon. Cho hỗn hợp vào khuôn làm bánh nướng xốp đầy 3/4 khuôn và nướng trong 40 phút.

Xúp cải ngựa

Nguyên liệu:

- 80g bơ
- 1 lít nước xuyết rau
- 50ml nước ép rau cải ngựa (khoảng 1 củ)
- 250ml kem đã đánh
- 125ml rượu vang trắng
- Nước ép chanh
- muối
- 3-4 thìa bột mì

- 1** Bóc vỏ cải ngựa bằng dao.
- 2** Ép cải ngựa.

Lưu ý: Thiết bị này có thể chế biến 3kg cải ngựa trong khoảng 2 phút (không kể thời gian cần thiết để gỡ vỏ và xơ). Khi ép cải ngựa, tắt thiết bị và rút phích cắm ra khỏi ổ điện và gỡ bỏ vỏ và xơ ra khỏi ngăn đựng vỏ và xơ, nắp và lưới lọc sau khi bạn chế biến 1kg cải ngựa. Khi chế biến xong, hãy tắt thiết bị và để thiết bị nguội xuống bằng với nhiệt độ phòng.

- 3** Làm tan bơ trong chảo.
- 4** Nhẹ nhàng áp chảo bột mì.
- 5** Thêm nước xuyết.
- 6** Thêm cải ngựa.
- 7** Thêm kem đã đánh và rượu vang trắng vào.
- 8** Thêm nước ép chanh và muối tùy theo khẩu vị.

Giá trị dinh dưỡng của trái cây và rau quả

Trái cây/rau quả	Vitamin/khoáng chất	Lượng calorie/ kilojoule	Tốc độ ép sinh tố
Táo	Vitamin C	200g=150kj (72 cal)	cao
Trái mơ	Hàm lượng xơ thực phẩm cao, có chứa khoáng chất kali	30g=85kj (20 cal)	thấp
Củ cải đường	Một nguồn dồi dào folic axit, xơ thực phẩm, vitamin C và kali	160g=190kj (45 cal)	cao
Trái việt quất	Vitamin C	125g=295kj (70 cal)	thấp
Cải Bru-xen	Vitamin C, B, B6, E, folic axit và xơ thực phẩm	100g=110kj (26 cal)	thấp
Cải bắp	Vitamin C, folic axit, kali, B6 và xơ thực phẩm	100g=110kj (26 cal)	cao
Cà rốt	Vitamin A, C, B6 và xơ thực phẩm	120g=125kj (30 cal)	cao
Cần tây	Vitamin C và kali	80g=55kj (7 cal)	cao
Dưa chuột	Vitamin C	280g=120kj (29 cal)	thấp
Thì là	Vitamin C và xơ thực phẩm	300g=145kj (35 cal)	thấp
Nho	Vitamin C, B6 và kali	125g=355kj (85 cal)	thấp
Trái kiwi	Vitamin C và kali	100g=100kj (40 cal)	thấp
Dưa	Vitamin C, folic axit, xơ thực phẩm và vitamin A	200=210kj (50 cal)	thấp
Trái xuân đào	Vitamin C, B3, kali và xơ thực phẩm	180g=355kj (85 cal)	cao
Trái đào	Vitamin C, B3, kali và xơ thực phẩm	150g=205kj (49 cal)	cao
Trái lê	Xơ thực phẩm	150g=250kj (60 cal)	cao
Dứa	Vitamin C	150g=245kj (59 cal)	cao
Trái mâm xôi	Vitamin C, chất sắt, kali và magiê	125g=130kj (31 cal)	thấp
Cà chua	Vitamin C, xơ thực phẩm, vitamin E, folic axit và vitamin A	100g=90kj (22 cal)	thấp

Cách khắc phục sự cố

Phần này tổng hợp những sự cố thường gặp khi sử dụng máy ép trái cây. Xin đọc những phần khác nhau để có thông tin cụ thể. Nếu bạn không thể giải quyết sự cố, hãy liên hệ Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips ở quốc gia bạn cư ngụ (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của nơi này trên tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm sóc Khách Hàng ở quốc gia bạn cư ngụ, xin liên hệ với đại lý Philips ở địa phương hoặc Trung tâm Bảo hành của Philips gần nhất.

Vấn đề	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	Máy này được trang bị một hệ thống an toàn. Nó sẽ không hoạt động nếu các bộ phận của máy được lắp ráp không đúng. Kiểm tra xem các bộ phận có được lắp ráp đúng không, nhưng bạn hãy tắt máy trước khi kiểm tra.
Bộ phận động cơ có mùi khét trong một vài lần sử dụng đầu tiên.	Hiện tượng này không phải là bất thường. Nếu thiết bị tiếp tục tạo ra mùi này sau vài lần, kiểm tra số lượng bạn chế biến và thời gian chế biến.
Máy gây nhiều tiếng ồn, toả mùi khó chịu, quá nóng, bốc khói, v.v...	Tắt máy và rút phích cắm điện ra. Liên hệ trung tâm dịch vụ Philips gần nhất hay đại lý Philips của bạn để được giúp đỡ.
Bộ lọc bị kẹt	Tắt máy, làm sạch ống tiếp nguyên liệu và dao cắt, rồi chế biến lại với một số lượng ít hơn.
Bộ lọc va chạm với ống tiếp nguyên liệu hay bị rung động mạnh khi chế biến.	Tắt máy và rút phích cắm điện ra. Kiểm tra xem bộ lọc có được lắp đúng vào ngăn hứng nước ép không. Các đường răng ở đáy của bộ lọc phải ăn khớp vào ống truyền động. Kiểm tra xem bộ lọc có bị hư hỏng không. Các vết rạn nứt, đĩa rầy bị lỏng hay bất cứ tình trạng bất thường gì cũng có thể gây ra trục trặc.
	Nếu bạn phát hiện ra bất cứ vết rạn nứt hay hư hỏng gì ở bộ lọc, không được sử dụng thiết bị nữa và liên hệ Trung Tâm Dịch Vụ Philips gần nhất.

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

您的新果菜榨汁機有個稍微傾斜的特殊設計，能朝果汁流出口傾斜 5°，以榨出最多的果汁。

一般說明 (圖 1)

- A** 推進桿
- B** 進料管
- C** 蓋子
- D** 濾網
- E** 果汁收集器
- F** 果渣槽容量
- G** 夾鉗
- H** 控制鈕
- I** 驅動軸
- J** 馬達座
- K** 電線儲藏格
- L** 果汁壺蓋
- M** 泡沫分離器
- N** 果汁壺
- O** 清潔刷

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 請勿將馬達座浸入水中或其他液體中，也不要在水龍頭下沖洗。

警示

- 插電之前請先確認該電器裝置上所標示的電壓，是否與本地所使用的電壓相符。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 如果您在濾網上發現任何刮痕或損傷，請停止使用果菜機，並馬上與最近的飛利浦服務中心連絡。
- 當果菜機在運轉時，請勿將手指或其他物品伸入進料管。此時僅可使用推進桿。
- 請勿觸碰濾網底部的小刀片，因為刀片非常銳利。

警告

- 本產品僅供家用。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。
- 請在開啟果菜機前，先確認所有零件皆已正確安裝。
- 使用果菜機前，必須將兩個扣夾鎖上。
- 請等待果菜機關閉且濾網停止旋轉之後，再鬆開扣夾。
- 當榨汁負荷量較大時，請不要連續操作榨汁機超過 40 秒。本使用說明書中所附食譜均不會造成負荷量過大。
- 果菜機在運轉時，請勿移除果渣槽。

- 用完本產品後，請務必將插頭拔掉。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

使用前準備

- 1 清洗所有可拆卸的附件 (請參閱「清潔」一章)。
 - 2 請將電線由果菜機後方的電線儲藏格內拉出。(圖 2)
 - 3 將果汁收集器放置在本產品上 (1) 然後將果渣槽稍微前傾放入本產品中。(2) 請先將收集盒頂部插入，然後再將其底部推至定位。(圖 3)
- 如果要在榨汁時清空果渣槽，請先 關閉 本產品電源，然後小心卸下殘渣收集盒。

注意：請在繼續榨果汁之前，重新裝上清空的果渣槽。

- 4 請將濾網放入果汁收集器中 (1) 將蓋子拉到濾網上方，然後向下放至定位 (2)。(圖 4) 請確定將濾網穩固地裝入驅動軸中 (要聽到「喀搭聲」)

使用前請隨時檢查濾網。如果發現有任何破裂或損壞，請停止使用本電器，並與最近的飛利浦服務中心聯繫，或將本電器送回經銷商處維修。

- 5 請讓兩個夾鉗夾住蓋子，並鎖定在正確位置 (要聽到「喀搭聲」) (1) 請將進料棒旁的溝槽對準進料管邊緣的小突緣，之後將進料棒滑入進料管 (2)。(圖 5)
- 請確定蓋子兩側的夾鉗皆已鎖定於正確位置。

- 6 請將果汁壺放在壺嘴下方。(圖 6)
- 請蓋上果汁壺蓋以免果汁噴濺，或便於將果汁放入冰箱保存。

使用此產品

僅有在所有零件皆正確組裝，且蓋子已用夾鉗鎖在正確位置時，果菜機才能運作。

- 1 請清洗水果和/或蔬菜，然後將其切成可裝入進料管的大小。(圖 7)
- 2 請確定已將果汁壺放在壺嘴下方。
- 3 將控制扭轉到設定 1 (低速) 或 2 (一般速度)，啟動本產品。(圖 8)
 - 速度 1 特別適合軟質的蔬果，例如：西瓜、葡萄、蕃茄、黃瓜及覆盆子。
 - 速度 2 適用於所有類型的蔬果。
- 4 請將事先切好的蔬果放入進料管，然後使用進料棒輕輕地將蔬果向下推入旋轉中的濾網。(圖 9)

用進料棒推送蔬果時不要過度用力，這會影響榨汁的效果，甚至可能使濾網停止轉動。

請勿將手指或其他物品放入進料管中。

處理完所有蔬果，且果汁停止流出後，請將果菜機關閉，並等濾網停止轉動。

- 5 將泡沫分離器滑入果汁壺 (1)，然後蓋上果汁壺蓋 (2)。如此一來，您倒出果汁的時候，泡沫便會留在壺中。(圖 10)

注意：注意：如果您想保留果汁泡沫，請勿使用泡沫分離器。

提示

- 請使用新鮮的蔬果，因為新鮮蔬果含有較多的汁液。鳳梨、甜菜根、芹菜莖、蘋果、黃瓜、紅蘿蔔、菠菜、瓜類、蕃茄、石榴、柳橙和葡萄都特別適合以果菜機來處理。

- 您不需要事先去皮。只有較厚的皮，例如：柳橙及鳳梨，以及沒煮過的甜菜根才需要去皮。另外，請將柑橘類的白色中果皮去掉，這樣榨出來的果汁才不會帶有苦味。
- 在榨取蘋果汁時，請記得，蘋果汁的濃度取決於您使用的蘋果。蘋果的汁液越豐富，果汁就越稀。請按照個人的果汁濃度喜好來選擇蘋果種類。
- 蘋果汁會很快的氧化成棕色。您可以在蘋果汁中加入幾滴檸檬汁，以便延緩它的氧化速度。
- 內含澱粉的水果，例如：香蕉、木瓜、鱧梨、無花果及芒果，均不適合使用果菜榨汁機處理。請改用食物調理機、果汁機或棒型攪拌器來處理這些水果。
- 葉菜類及莖梗類蔬菜 (例如：萵苣) 也可以用果菜機處理。
- 請在果汁榨出後立即飲用。果汁暴露在空氣中一段時間後，會開始喪失口感及營養價值。
- 若想榨出最多的果汁，請務必慢慢壓下進料棒。
- 果菜機不適合處理非常堅硬和/或多纖維/含澱粉的水果或蔬菜，例如：甘蔗。

清潔

切勿使用鋼絲絨、磨蝕性的清潔劑或侵蝕性的液體 (例如酒精、汽油或丙酮) 清潔本產品。

如果您在使用後馬上清潔，您就可以很輕鬆地將果菜機清乾淨。

- 1 請關閉本產品電源，將插頭由插座拔出，然後等濾網停止旋轉。
- 2 請將髒掉的零件由馬達座上卸下。請以下述方式拆卸榨汁機：
 - 取出果渣槽；
 - 取出推進桿；
 - 鬆開扣夾；
 - 卸下蓋子。
- 3 將果汁收集器連同濾網一同卸下。(圖 11)
- 4 在溫水中，以清潔刷搭配洗碗精來清洗這些零件，然後放到水龍頭底下沖洗乾淨。(圖 12)

注意：所有可拆卸的配件均可放入洗碗機清洗，並應放置在洗碗機上層。請確認這些配件遠離熱源放置。

- 5 請用濕布清潔馬達座。

請勿將馬達座浸在水中或用水龍頭沖洗。

環境保護

- 電器壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 13)

保固與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請造訪飛利浦網站 www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦客戶服務中心 (您可以在全球保證書上找到連絡電話)。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地飛利浦經銷商，或與飛利浦小家電及個人護理用品部門聯繫。

食譜

精力湯

- 2 杯胡蘿蔔 (經過處理)
- 1/2 杯黃瓜
- 12 片菠菜葉
- 1 粒酸橙，去皮

- 1 杯芹菜 (經過處理)
- 1 顆蘋果
- 1 粒蕃茄
- 2 大匙蜂蜜

1 將蜂蜜以外的所有食材放入榨汁機中處理。加入蜂蜜並攪拌均勻。

2 立即享用，並依喜好加入少許冰塊。

水果什錦

- 4 顆中等大小的杏桃 (去核)
- 2 杯切塊的甜瓜 (去皮)
- 1 顆大蘋果 (去梗)
- 1 顆柳橙 (去皮)

1 將所有水果放入榨汁機處理，混合均勻，再放入少許冰塊，並立即享用。

果香誘惑

- 6 顆杏桃 (去核)
- 2 杯甜瓜 (去皮)
- 1/2 杯柳橙汁

1 將所有水果放入榨汁機處理，再將榨出的果汁混合均勻。加入六顆冰塊。

2 倒入一個中等大小的玻璃杯，再放上草莓或黑櫻桃及一片柳橙作裝飾。

粉紅雲朵

- 1 杯草莓
- 1 顆去核的柳橙 (去皮)
- 1 杯去核的西洋梨 (去梗)
- 1 根小胡蘿蔔 (經過處理)

1 放入榨汁機處理，徹底混合均勻。

2 立即享用，加入少許冰塊。

奇蹟果汁

- 1 杯鳳梨塊 (去皮)
- 1 杯蘋果塊 (去梗)
- 2 根小胡蘿蔔 (經過處理)
- 1 顆柳橙 (去皮)
- 2 根芹菜莖 (經過處理)
- 1 粒酸橙，去皮

1 將所有水果放入榨汁機處理，混合均勻，再放入少許冰塊，並立即享用。

鳳梨、蜜桃與西洋梨果汁

- 1/2 顆鳳梨 (去皮、切半)
- 2 顆蜜桃 (切半、去核)
- 2 顆成熟的西洋梨 (去梗)

1 將鳳梨、蜜桃與西洋梨放入榨汁機中處理。立即享用。

驚喜鳳梨蛋糕

- 3/4 杯鳳梨汁
- 10 大匙牛油
- 1 大匙糖粉

- 2 個蛋黃
- 1 杯加糖煉乳
- 54 個指形小鬆糕
- 1/4 杯水
- 1 杯糖
- 1 罐鳳梨片
- 6-10 粒黑櫻桃

- 1 以榨汁機榨出鳳梨汁。用攪拌器將奶油打成乳霜狀。慢慢地加入糖、生蛋黃及加糖煉乳。繼續攪拌，直到變得鬆軟，然後加入鳳梨汁。
- 2 將蛋糕模內塗上一層薄薄的牛油，然後將稍微沾過鳳梨罐頭果汁的指形小松糕鋪在蛋糕模的下方及旁邊。加上一層奶油，然後再鋪上一層指形小松糕，之後依此類推。最後鋪上一層奶油。將蛋糕放入冰箱三個小時，然後將蛋糕移出模具。
- 3 請將糖水煮沸，製作出焦糖。以鳳梨片、黑櫻桃及焦糖來裝飾蛋糕。使用蛋糕模可得到最好的效果。

胡蘿蔔、蘋果與鳳梨蛋糕

- 200 克胡蘿蔔
- 200 克鳳梨
- 200 克蘋果
- 1 杯椰子粉
- 3 杯麵粉
- 1 大匙小蘇打
- 1 大匙肉桂
- 1 杯糖
- 1 杯蜂蜜
- 4 顆雞蛋
- 1 杯油
- 1 包香草糖
- 1 杯碎核桃仁

- 1 將胡蘿蔔、鳳梨與蘋果片榨汁。將果泥收集到殘渣收集盒中。
- 2 把胡蘿蔔、鳳梨與蘋果的果泥混合在一起。加入蜂蜜、糖、油及香草糖，然後混合均勻。加入乾食材直到剛好可均勻混合。
- 3 倒入椰子及核桃。倒入到已塗過牛油的烤模內。以 160°C 溫度烤約 45-55 分鐘。
- 4 這種混合方法也可做出很棒的鬆餅。將鬆餅烤盤裝 3/4 滿，然後烤 40 分鐘。

辣根湯

材料：

- 80 克牛油
- 1 公升蔬菜清湯
- 50 毫升辣根汁 (約 1 辣根的量)
- 250 毫升發泡奶油
- 125 毫升白酒
- 檸檬汁
- 鹽
- 3-4 大匙麵粉

- 1 用刀子將辣根去皮。
- 2 將辣根榨汁。

注意：本產品可在約 2 分鐘內處理 3 公斤的辣根 (不包含清除果渣的時間)。將辣根榨汁時，每處理 1 公斤，請關閉電源並拔下產品插頭，清除果渣槽、蓋子、濾網中的果渣。辣根處理完成後，請關閉產品電源，待其冷卻至室溫。

- 3 將牛油放入鍋中融化。
- 4 將麵粉稍作煎炒
- 5 倒入清湯。
- 6 倒入辣根汁。
- 7 倒入發泡奶油與白酒。
- 8 倒入適量檸檬汁與鹽調味。

水果與蔬菜營養表

水果/蔬菜	維他命/礦物質	千焦耳/卡路里數	榨汁速度
蘋果	維他命 C	200 克 = 150 千焦耳 (72 卡)	高
杏桃	富含膳食纖維，含鉀	30 克 = 85 千焦耳 (20 卡)	低
甜菜根	是葉酸、膳食纖維、維他命 C 及鉀的良好來源	160 克 = 190 千焦耳 (45 卡)	高
藍莓	維他命 C	125 克 = 295 千焦耳 (70 卡)	低
球芽甘藍	維他命 C、B、B6、E、葉酸及膳食纖維	100 克 = 110 千焦耳 (26 卡)	低
甘藍菜	維他命 C、葉酸、鉀、B6 及膳食纖維	100 克 = 110 千焦耳 (26 卡)	高
胡蘿蔔	維他命 A、C、B6，及膳食纖維	120 克 = 125 千焦耳 (30 卡)	高
芹菜	維他命 C 及鉀	80 克 = 55 千焦耳 (7 卡)	高
黃瓜	維他命 C	280 克 = 120 千焦耳 (29 卡)	低
茴香	維他命 C 及膳食纖維	300 克 = 145 千焦耳 (35 卡)	低
葡萄	維他命 C、B6 及鉀	125 克 = 1355 千焦耳 (85 卡)	低
奇異果	維他命 C 及鉀	100 克 = 100 千焦耳 (40 卡)	低
瓜類	維他命 C、葉酸、膳食纖維，及維他命 A	200 克 = 210 千焦耳 (50 卡)	低
油桃	維他命 C、B3、鉀，及膳食纖維	180 克 = 355 千焦耳 (85 卡)	高
桃子	維他命 C、B3、鉀，及膳食纖維	150 克 = 205 千焦耳 (49 卡)	高
西洋梨	膳食纖維	150 克 = 250 千焦耳 (60 卡)	高
鳳梨	維他命 C	150 克 = 245 千焦耳 (59 卡)	高
覆盆子	維他命 C、鐵質、鉀及鎂	125 克 = 130 千焦耳 (31 卡)	低

水果/蔬菜	維他命/礦物質	千焦耳/卡路里數	榨汁速度
蕃茄	維他命 C、膳食纖維、 維他命 C、葉酸及維他 命 A	100 克 = 90 千焦耳 (22 卡)	低

故障排除

本章歸納了您使用果菜榨汁機時最常遇到的問題。請閱讀不同小節以獲得更詳盡的資訊。如果您遇到無法解決的問題，請與您所在國家的飛利浦顧客服務中心聯繫 (您可以在全球保證書上找到連絡電話)。如果當地沒有客戶服務中心，請與當地飛利浦經銷商，或離您最近的飛利浦服務中心聯繫。

問題	解決方法
本產品無法運作。	本產品裝有安全系統。如果零件未正確組裝，裝置將無法運作。請檢查零件是否已正確組裝。但在檢查前，請先將本產品電源關閉。
在前幾次使用時，馬達座將會散發出異味。	這是正常現象。如果果菜機在幾分鐘後仍舊持續發出這種味道，請檢查處理的食材量及處理時間。
果菜機發出很大的噪音、發出難聞的味道、燙得無法碰觸、冒煙等。	請關閉 本產品電源並拔下插頭。接著將產品送往最近的飛利浦服務中心或經銷商尋求協助。
濾網塞住。	請關閉果菜機電源，清潔進料管及濾網，然後減少處理的食材量。
濾網碰觸到進料管，或在處理時強烈震動。	請將果菜機關閉並拔下插頭。檢查是否將濾網正確地放入果汁收集器中。濾網下方的肋條應正確地安裝在驅動軸上。請檢查濾網有無受損。刮痕、裂紋、鬆脫的隔柵盤或其他異常狀態都可能造成故障。
	如果您在濾網上發現任何刮痕或損傷，請停止使用果菜機，並馬上與最近的飛利浦服務中心連絡。

میوه/سبزی	ویتامینها/مواد کانی	میزان کیلو ژول / کالری	سرعت مخلوط کردن
گلابی	فیبر رژیمی	۱۵۰ گرم = ۲۵۰ کیلوژول (۶۰ کالری)	زیاد
آناناس	ویتامین ث	۱۵۰ گرم = ۲۴۵ کیلوژول (۵۹ کالری)	زیاد
تمشک	ویتامین ث، آهن، پتاسیم و منیزیم	۱۲۵ گرم = ۱۳۰ کیلوژول (۳۱ کالری)	کم
گوچه فرنگی	ویتامین ث، فیبر رژیمی، ویتامین ای، فولیت و ویتامین آ	۱۰۰ گرم = ۹۰ کیلوژول (۲۲ کالری)	کم

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از آب میوه گیری با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. لطفاً بخشهای مختلف را برای اطلاعات بیشتر مطالعه فرمائید. اگر نتوانستید مشکل را برطرف نمایید با مرکز خدمات مراقبت از مشتری در کشور خود تماس بگیرید (می توانید این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). اگر در کشور شما مرکز حمایت مشتری وجود ندارد، به فروشنده محلی Philips یا نزدیکترین تعمیر گاه Philips مراجعه کنید.

مشکل	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	این دستگاه مجهز به يك سیستم ایمنی می باشد. هنگامی که قطعات بطرز صحیح سوار نشده باشند دستگاه کار نخواهد کرد. بررسی کنید که تمامی قطعات به روش صحیح سوار شده باشند، اما قبل از این کار دستگاه را خاموش کنید.
واحد موتور در دفعات اولیه استفاده از دستگاه بوی ناخوشایندی را ساطع می کند.	این کار غیر معمول نیست. اگر بعد از چند بار استفاده دستگاه باز هم این بو را تولید کرد، مقادیر موادی که آب آنها را می گیرید و زمان کار با دستگاه را بررسی کنید.
دستگاه سر و صدای زیادی را تولید می کند، بوی ناخوشایندی ساطع می کند، پیش از حد داغ می شود و دود می کند و ...	دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز خارج کنید. برای دریافت کمک به نزدیکترین مرکز خدمات یا فروشگاه Philips مراجعه کنید.
فیلتر مسدود شده است.	دستگاه را خاموش کنید، لوله تغذیه و فیلتر را تمیز کنید و مقدار مواد مصرفی را کاهش دهید.
فیلتر با لوله تغذیه تماس پیدا می کند یا به شدت در حین کار می لرزد.	دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز خارج کنید. صحیح قرار گرفتن فیلتر در جمع کننده آب میوه را بررسی کنید. دنده های ته فیلتر باید بطور صحیح در محور گرداننده جا خورده باشند. بررسی کنید که فیلتر آسیب ندیده باشد. ترك خوردگی، شکاف، دیسک رنده شل شده یا هر مورد دیگر می تواند باعث بروز عیب شود.
در صورتی که به هر گونه ترك خوردگی یا خرابی در فیلتر برخورد کردید، از دستگاه دیگر استفاده نکنید و با نزدیکترین مرکز خدمات Philips تماس بگیرید.	

مواد:

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

۱ پوست ترب را با کارد بکنید.

۲ آب ترب را بگیرید.

توجه: این دستگاه می تواند ۳ کیلوگرم هورس ردیش را در ۲ دقیقه آماده نماید (بدون زمان مورد نیاز برای گرفتن پوست آن). هنگامی که آب هورس ردیش را می گیرید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را از پرز بیرون بکشید و تفاله ها را بعد از انجام دادن ۱ کیلوگرم از محفظه تفاله، در و صافی بیرون بیاورید. هنگامی که عملیات به پایان رسید ، دستگاه را خاموش کنید و بگذارید تا به اندازه دمای اتاق خنک شود.

۳ کره را در ماهیتابه آب کنید.

۴ آرد را کمی تفت دهید.

۵ آب سبزیجات را اضافه کنید.

۶ آب ترب را اضافه کنید.

۷ خامه زده شده و شراب سفید را اضافه کنید.

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

اطلاعات مربوط به میوه و سبزیجات

میوه/سبزی	ویتامینها/مواد کانی	میزان کیلو ژول / کالری	سرعت مخلوط کردن
سیب	ویتامین ث	۲۰۰ گرم = ۱۵۰ کیلوژول (۷۲ کالری)	زیاد
زرد آلو	مقدار بالای فیبر رژیمی، حاوی پتاسیم	۳۰ گرم = ۸۵ کیلو ژول (۲۰ کالری)	کم
چغندر	منبع خوب فولیت فیبر رژیمی، ویتامین ث و پتاسیم	۱۶۰ گرم = ۱۹۰ کیلوژول (۴۵ کالری)	زیاد
بلو بری	ویتامین ث	۱۲۵ گرم = ۲۹۵ کیلو ژول (۷۰ کالری)	کم
کلم فرنگی	ویتامین ث، ب، ۶، ای، فولیت و فیبر رژیمی	۱۰۰ گرم = ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	کم
کلم	ویتامین ث، فولیت، پتاسیم، ۶ و فیبر رژیمی	۱۰۰ گرم = ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	زیاد
هویج	ویتامین آ، ث، ۶ و فیبر رژیمی	۱۲۰ گرم = ۱۲۵ کیلوژول (۳۰ کالری)	زیاد
کرفس	ویتامین ث و پتاسیم	۸۰ گرم = ۵۵ کیلوژول (۷ کالری)	زیاد
خیار	ویتامین ث	۲۸۰ گرم = ۱۲۰ کیلوژول (۲۹ کالری)	کم
رازیانه	ویتامین ث و فیبر رژیمی	۳۰۰ گرم = ۱۴۵ کیلوژول (۳۵ کالری)	کم
انگور	ویتامین ث، ۶ و پتاسیم	۱۲۵ گرم = ۳۵۵ کیلو ژول (۸۵ کالری)	کم
کیوی	ویتامین ث و پتاسیم	۱۰۰ گرم = ۱۰۰ کیلوژول (۴۰ کالری)	کم
خریزه	ویتامین ث، فولیت، فیبر رژیمی و ویتامین آ	۲۰۰ گرم = ۲۱۰ کیلوژول (۵۰ کالری)	کم
شلیل	ویتامین ث، ۲، پتاسیم و فیبر رژیمی	۱۸۰ گرم = ۳۵۵ کیلو ژول (۸۵ کالری)	زیاد
هلو	ویتامین ث، ۲، پتاسیم و فیبر رژیمی	۱۵۰ گرم = ۲۰۵ کیلوژول (۴۹ کالری)	زیاد

- نصف يك عدد آناناس پوست كنده شده و به دو نیم شده
- ۲ عدد هلو دو نیم شده و هسته گرفته
- ۲ دو عدد گلابی رسیده مغز درآورده

۱ قطعات آناناس، هلو و گلابی را در آب میوه گیری به عمل آورید. بلافاصله سرو کنید.

كيك آناناس سورپریز

- سه چهارم پیمانه آب آناناس
- ۱۰ قاشق غذاخوری کره
- ۱ قاشق غذاخوری خاكه قند
- ۲ عدد زده تخم مرغ
- ۱ پیمانه شیر شیرین شده غلیظ
- ۵۴ عدد بیسکویت اسفنجی
- يك چهارم پیمانه آب
- ۱ پیمانه شکر
- ۱ عدد كمپوت آناناس برش زده شده.
- ۶ تا ۱۰ عدد آلبالو

۱ با استفاده از آب میوه گیری آب آناناس تهیه کنید. با استفاده از مخلوط کن کره را آنقدر بزنید تا خامه ای شود. به آرامی شکر، زرده تخم مرغ و شیر شیرین شده غلیظ را اضافه کنید. زدن مواد را ادامه دهید تا پف کنند و سپس آب آناناس را اضافه کنید.

۲ به قالب فنی کمی کره بمالید و دور کیک را با پوشاندن کناره ها و ته آن را با بیسکویتهای اسفنجی که با شربت كمپوت آناناس نرم شده اند، ببندید. سپس يك لایه خامه و لایه ای دیگر از بیسکویتهای اسفنجی را اضافه کنید... در انتها روی كيك را با لایه ای از خامه بپوشانید. كيك را برای ۳ ساعت در یخچال بگذارید تا سرد شود و بعد آن را از قالب خارج کنید.

۳ با استفاده از آب جوش و شکر کارامل تهیه کنید. كيك را با برشهای آناناس، آلبالو و رشته هایی از کارامل تزئین کنید. استفاده از قالب فنی باعث بدست آوردن بهترین نتیجه می شود.

كيك هویج، سیب و آناناس

- ۲۰۰ گرم هویج
- ۲۰۰ گرم آناناس
- ۲۰۰ گرم سیب
- ۱ فنجان نارگیل (رنده شده)
- ۳ پیمانه آرد
- ۱ قاشق غذاخوری جوش شیرین
- ۱ قاشق غذا خوری دارچین
- ۱ پیمانه شکر
- ۱ پیمانه عسل
- ۴ عدد تخم مرغ
- ۱ پیمانه روغن
- ۱ بسته وانیل شکری
- ۱ پیمانه مغز آجیل خرد شده

۱ آب تکه های خرد شده هویج، آناناس و سیب را بگیرید. از تفاله جمع شده در محفظه تفاله استفاده کنید.

۲ تفاله هویج، آناناس و سیب را مخلوط کنید. عسل، شکر، روغن و وانیل شکری را اضافه کنید و مواد را خوب مخلوط کنید. مخلوط را با الک به مواد خشك اضافه کنید تا کاملاً مخلوط شوند.

۳ نارگیل و آجیلها را اضافه کنید و هم بزنید. مخلوط را درون يك قالب كيك چرب شده بریزید. مخلوط را تحت درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد بمدت ۴۵ الی ۵۵ دقیقه بپزید.

۴ با این مخلوط همچنین می توان کلوچه های بسیار عالی درست کرد. قالبهای کلوچه را تا میزان سه چهارم پر کنید و برای ۴۰ دقیقه بپزید.

کوکتل انرژي

- ۲ پیمانه هویچ بریده شده
- نصف پیمانه خیار
- ۱۲ برگ اسفناج
- ۱ عدد لیموی پوست کنده
- ۱ پیمانه کرفس بریده شده
- ۱ عدد سیب
- ۱ عدد گوجه فرنگی
- ۲ قاشق غذاخوری عسل

۱ تمامی مواد بجز عسل را در دستگاه فرآوری کنید. عسل را اضافه کنید و نوشیدنی را خوب هم بزنید.

۲ با افزودن چند قطعه یخ به میزان دلخواه نوشیدنی را بلافاصله سرو کنید.

مخلوط میوه

- ۴ چهار عدد زردآلوی متوسط هسته گرفته
- ۲ پیمانه خربزه پوست گرفته و بریده شده بصورت چهار گوش
- ۱ عدد سیب بزرگ که مغز آن درآورده شده باشد
- ۱ عدد پرتقال پوست کنده

۱ میوه ها را با آب میوه گیری آماده کنید و مخلوط را خوب هم بزنید. چند قطعه یخ در آن بریزید و بلافاصله سرو کنید.

وسوسه

- ۶ عدد زردآلوی بدون هسته
- ۲ پیمانه خربزه پوست گرفته شده
- نصف پیمانه آب پرتقال

۱ میوه ها را با آب میوه گیری عمل آورید. آب میوه بدست آمده را خوب مخلوط کنید. ۶ تکه یخ به آن اضافه کنید.

۲ نوشیدنی را بلافاصله در لیوانهای متوسط با آرایش توت فرنگی، آلبالو و یک برش پرتقال سرو کنید.

ابر صورتی

- ۱ پیمانه توت فرنگی
- ۱ عدد پرتقال پوست کنده که هسته های آن درآورده شده باشند.
- ۱ پیمانه هلوی قطعه قطعه شده که هسته آن درآورده شده باشد
- ۱ عدد هویچ کوچک بریده شده

۱ مواد را در آب میوه گیری عمل آورید. آب میوه بدست آمده را کاملاً مخلوط کنید.

۲ بلافاصله سرو کنید. چند تکه یخ به آن اضافه کنید.

عصاره معجزه

- ۱ پیمانه آناناس بریده شده، پوست کنده
- ۱ پیمانه سیب قطعه قطعه شده که مغز آن درآورده شده باشد
- ۲ عدد هویچ کوچک بریده شده
- ۱ عدد پرتقال پوست کنده
- ۲ عدد مغز ساقه کرفس بریده شده
- ۱ عدد لیموی پوست کنده

۱ میوه ها را با آب میوه گیری عمل آورید. بخوبی مخلوط کنید. چند تکه یخ به آن اضافه کنید. بلافاصله سرو کنید.

- از میوه و سبزی تازه استفاده کنید چون دارای آب بیشتری می باشند. آناناس، چغندر، ساقه کرفس، سیب، خیار، هویج، اسفناج، خربزه، گوجه، انار، پرتغال و انگور برای آب گرفتن در دستگاه بسیار مناسب می باشند.
- لزومی ندارد که پوستهای نازک را جدا کنید. فقط پوستهای ضخیم مانند پرتغال، آناناس، چغندر پخته نشده را باید جدا کرد. همچنین مغز سفید مرکبات را باید جدا کنید چون دارای طعمی تلخ می باشند.
- هنگامی که آب سیب می گیرید، بیاد داشته باشید که غلظت آب سیب به نوع سببی که استفاده می کنید بستگی دارد. هر چه سیب آب دار تر باشد، آب میوه رقیقتر خواهد شد. نوعی از سیب را انتخاب کنید که آب میوه دلخواهتان را برایتان فراهم می کند.
- آب سیب بسرعت قهوه ای می شود. با چکاندن چند قطره آب لیمو این فرآیند را کندتر کنید.
- میوه جاتی که دارای نشاسته می باشند مانند موز، پاپایا، آواکادو، انجیر و مانگو برای آب میوه گیری مناسب نمی باشند. از یک دستگاه غذایی، مخلوط کن یا مخلوط کن میله ای برای فرآوری این نوع میوه جات استفاده کنید.
- سبزیجاتی مانند کاهو که ساق برگ یا ساقه دارند را نیز می توان با دستگاه آب میوه گیری فرآوری نمود.
- بعد از گرفتن آب میوه، سریعاً آب میوه را بنوشید. اگر آب میوه برای مدتی در معرض هوا قرار گیرد، آب میوه مزه و ارزش غذایی خود را از دست خواهد داد.
- برای گرفتن حداکثر مقدار آب میوه، همیشه فشار دهنده را به آرامی به طرف پائین فشار دهید.
- آب میوه گیری برای میوه جات و سبزیجاتی که بسیار سخت یا فیبری یا نشاسته ای باشند مانند نیشکر مناسب نمی باشد.

تمیز کردن

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

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

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

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

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

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

۴ با برس تمیز کننده این قطعات را در آب گرم و با استفاده از مقداری مایع شوینده تمیز کنید و آنها را زیر شیرآب تمیز کنید (شکل ۱۲).

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

۵ واحد موتور را با یک پارچه نمدار تمیز کنید.

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

محیط زیست

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

ضمانت و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (شما می توانید این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips یا حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

- هنگامی که مقادیر زیادی را در آب میوه گیری قرار می دهید، با دستگاه بیشتر از ۴۰ ثانیه کار نکنید و بگذارید دستگاه بعد از این مدت به اندازه کافی خنک شود. هیچکدام از دستورهای موجود در دستورالعملهای نحوه استفاده از دستگاه، آب میوه گیری سنگین بشمار نمی آیند.
- زمانی که دستگاه کار می کند محفظه تفاله را جدا نکنید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ تمامی قطعاتی که جدا می شوند را بشویند (به فصل تمیز کردن مراجعه کنید).
 - ۲ سیم برق را از قسمت ذخیره سیم در پشت دستگاه بیرون بکشید (شکل ۲).
 - ۳ جمع کننده آب میوه را در دستگاه قرار دهید (۱) محفظه تفاله را با اندکی خم کردن به جلو در دستگاه قرار دهید (۲). اول بخش بالای محفظه تفاله دستگاه را جا بزنید و سپس قسمت پایین را جا بزنید (شکل ۳).
برای خالی کردن محفظه تفاله در حالیکه مشغول گرفتن آب میوه می باشید. دستگاه را خاموش کنید و با دقت محفظه تفاله را جدا کنید.
توجه: قبل از شروع دوباره گرفتن آب میوه محفظه خالی شده تفاله را در جای خود قرار دهید.
 - ۴ فیلتر را در جمع کننده آب میوه قرار دهید (۱). در را روی فیلتر قرار داده و آن را در محل خود پایین بیاورید (۲) (شکل ۴). مطمئن شوید که فیلتر محکم روی محور گرداننده جا خورده است ("صدای کلیک").
- قبل از استفاده همیشه فیلتر را بازبینی کنید. در صورتی که به هر گونه ترک خوردگی یا خرابی برخورد کردید، از دستگاه استفاده نکنید و با نزدیکترین مرکز خدمات Philips تماس بگیرید یا دستگاه را نزد فروشنده ببرید.
- ۵ دو عدد بست موجود را روی در جفت کنید و در را ببندید ("کلیک" ۱). فشار دهنده را با میزان کردن شیار در برآمدگی کوچکی که در داخل لوله تغذیه وجود دارد در لوله تغذیه قرار دهید و فشار دهنده را در لوله تغذیه وارد کنید (۲) (شکل ۵). مطمئن شوید که بستها در محل خود در هر دو طرف دستگاه قفل شده اند.
 - ۶ پارچ آب میوه را زیر لوله قرار دهید (شکل ۶).
برای جلوگیری از پاشیده شدن آب میوه یا ذخیره آن در یخچال درب را روی پارچ قرار دهید.

استفاده از دستگاه

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

- ۱ میوه یا سبزیجات را بشویند و آنها را به اندازه ایی خرد کنید که در لوله تغذیه جا بگیرند. (شکل ۷)
 - ۲ مطمئن شوید که پارچ آب میوه زیر لوله دستگاه قرار داده شده است.
 - ۳ دکمه کنترل را روی حالت ۱ (سرعت کم) یا ۲ (سرعت عادی) قرار دهید تا دستگاه را روشن کنید. (شکل ۸)
 - سرعت ۱ مخصوص میوه های نرم و سبزیجات مانند هندوانه، انگور، گوجه فرنگی، خیار و توت می باشد.
 - سرعت ۲ برای همه نوع میوه و سبزیجات مناسب می باشد.
 - ۴ قطعات از پیش بریده شده را در لوله تغذیه قرار دهید و به نرمی آنها را بطرف فیلتر با استفاده از فشار دهنده به پایین فشار داده دهید (شکل ۹).
فشار بیش از حد روی فشار دهنده وارد نکنید چون این کار روی نتیجه نهایی تاثیر می گذارد و ممکن است باعث متوقف شدن فیلتر شود.
هرگز انگشتان یا شینی را در لوله تغذیه وارد نکنید.
- بعد از اینکه تمامی مواد فراوری شد و جریان آب میوه و متوقف گردید دستگاه را خاموش کنید و تا متوقف شدن فیلتر صبر کنید.
- ۵ جدا کننده کف را در پارچ آب میوه جا بزنید (۱) و در را روی پارچ آب میوه قرار دهید (۲). به این روش کف هنگام ریختن آب میوه در پارچ باقی خواهد ماند. (شکل ۱۰)

توجه: اگر می خواهید آب میوه شما دارای لایه ای از کف باشد، از جدا کننده کف استفاده نکنید!

بخط این خرید به شما تبریک می گویم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

آب میوه گیری جدید شما دارای طراحی ویژه و قدری خمیده است و این خمیدگی به میزان ۵ درجه به سمت محل خروج جریان آب میوه است تا باعث حداکثر مقدار خروجی آب میوه گردد.

شرح کلی (شکل ۱)

- A فشار دهنده
- B لوله تغذیه
- C در
- D فیلتر
- E جمع کننده تفاله
- F محفظه تفاله
- G بست
- H دکمه کنترل
- I محور گرداننده
- J واحد موتور
- K در پارچ آب میوه
- L جدا کننده کف
- M پارچ آب میوه

مهم

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

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

احتیاط

- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- قبل از روشن کردن دستگاه مطمئن شوید که تمامی قطعات درست نصب شده اند.
- از دستگاه فقط در زمانی که هر دو بست چفت شده اند استفاده کنید.
- بستها را فقط بعد از خاموش کردن دستگاه و متوقف شدن چرخش فیلتر باز کنید.
- هنگامی که مقادیر زیادی را در آب میوه گیری قرار می دهید، با دستگاه بیشتر از ۴۰ ثانیه کار نکنید و بگذارید دستگاه بعد از این مدت به اندازه کافی خنک شود. هیچکدام از دستورهای موجود در دستورالعملهای نحوه استفاده از دستگاه، آب میوه گیری سنگین بشمار نمی آیند.

الفاكهة/الخضروات	الفيتامينات/المعادن	كيلوجول/ عدد السعرات الحرارية	سرعة العصارة
التوت	فيتامين ج وحديد و البوتاسيوم و المغنيسيوم	١٢٥ جرام = ١٣٠ كيلوجول (٣١ سعر حراري)	منخفضة
الطماطم	فيتامين ج و ألياف الحمية الغذائية و فيتامين ه و فيتامين أ	١٠٠ جرام = ٩٠ كيلوجول (٢٢ سعر حراري)	منخفضة

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها عند استخدام العصارة. يرجى قراءة الأقسام المختلفة للتعرف على المزيد من التفاصيل. إذا لم يمكنك حل هذه المشكلة، يرجى الاتصال بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). في حالة عدم وجود مركزاً لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو إلى أقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips.

المشكلة	الحل
الجهاز لا يعمل.	هذا الجهاز مزود بنظام أمان. فلن يعمل في حالة عدم تركيب القطع بشكل صحيح. تأكدي من تركيب القطع بشكل صحيح ولكن عليك أن توقفي تشغيل الجهاز قبل البدء في ذلك.
تنبعث رائحة كريهة من وحدة الموتور في المرات القليلة الأولى من استخدام الجهاز.	يُعد ذلك أمراً طبيعياً. إذا استمر الجهاز في إصدار هذه الرائحة بعد عدة مرات قليلة، تحققي من كميات المواد التي تقومين بتحضيرها وأوقات التحضير.
يُصدر الجهاز ضجيجاً مزعجاً وتنبعث منه رائحة كريهة ويسخن بشدة بحيث لا يمكن لمسه وينبعث منه الدخان...الخ.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن الكهرباء. توجهي إلى أقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips أو إلى الموزع الخاص بك لطلب المساعدة.
يوجد ما يعيق دوران المصفاة.	أوقفي تشغيل الجهاز ثم نظفي أنبوب التغذية و المصفاة و قومي بعصر كمية أقل.
تلامس المصفاة أنبوب التغذية أو أنها تهتز بشدة أثناء التشغيل.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن الكهرباء. تأكد من تركيب المصفاة بشكل ملائم في أداة تجميع العصور. يجب تركيب الأضلاع الموجودة في قاع المصفاة بالشكل الملائم على عمود التدوير. تأكدي من عدم تلف المصفاة. حيث أن وجود أي كسور أو تشققات أو عدم إحكام ربط القرص المحزوز أو أي أوضاع غير صحيحة أخرى قد تؤدي إلى قصور الأداء.
لا تستخدمي الجهاز واتصلي بأقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips في حالة اكتشافك لأي كسر أو تلف في الجهاز.	

ملاحظة: يمكن لهذا الجهاز تحضير ٣ كجم من الفجل الحار في دقيقتين تقريباً (لا يشمل ذلك الوقت المطلوب لإزالة اللب). عند عصر الفجل الحار، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي وقومي بإزالة اللب من وعاء اللب والغطاء والمصفاة بعد تحضير ١ كجم. وبعد الانتهاء من تحضير الفجل الحار، أوقف تشغيل الجهاز واتركه حتى يبرد على درجة حرارة الغرفة.

٣ قومي بإذابة الزبدة في مقلاة.

٤ حمري الدقيق قليلاً.

٥ أضيفي المرقعة.

٦ أضيفي عصير الفجل الحار.

٧ أضيفي الكريمة المخفوقة والنبيد الأبيض.

٨ أضيفي عصير الليمون والملح لإعطاء نكهة.

حقائق عن الفاكهة والخضراوات

الفاكهة/الخضراوات	الفيتامينات/المعادن	كيلوجول/ عدد السعرات الحرارية	سرعة العصارة
التفاح	فيتامين ج	٢٠٠ جرام = ١٥٠ كيلوجول (٧٢ سعر حراري)	عالية
المشمش	غني بألياف الحمية الغذائية ويحتوي على البوتاسيوم	٣٠ جرام = ٨٥ كيلوجول (٢٠ سعر حراري)	منخفضة
الشمندر	مصدر جيد لحمض الفوليك وألياف الحمية الغذائية وفيتامين ج والبوتاسيوم.	١٦٠ جرام = ١٩٠ كيلوجول (٤٥ سعر حراري)	عالية
التوت	فيتامين ج	١٢٥ جرام = ٢٩٥ كيلوجول (٧٠ سعر حراري)	منخفضة
الكربن المسوق	فيتامين ج و ب و ب ٦ و هـ وخامض الفوليك وألياف الحمية الغذائية	١٠٠ جرام = ١١٠ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	منخفضة
الكربن	فيتامين ج و البوتاسيوم و ب ٦ وألياف الحمية الغذائية	١٠٠ جرام = ١١٠ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	عالية
الجزر	فيتامين أ و ج و ب ٦ وألياف الحمية الغذائية	١٢٠ جرام = ١٢٥ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	عالية
كرفس	فيتامين ج و البوتاسيوم	٨٠ جرام = ٥٥ كيلوجول (٧ سعر حراري)	عالية
الخيار	فيتامين ج	٢٨٠ جرام = ١٢٠ كيلوجول (٢٩ سعر حراري)	منخفضة
الشمار	فيتامين ج و ألياف الحمية الغذائية	٣٠٠ جرام = ١٤٥ كيلوجول (٣٥ سعر حراري)	منخفضة
العنب	فيتامين ج و ب ٦ و البوتاسيوم	١٢٥ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	منخفضة
الكوي	فيتامين ج و البوتاسيوم	١٠٠ جرام = ١٠٠ كيلوجول (٤٠ سعر حراري)	منخفضة
الشمام	فيتامين ج و حمض الفوليك وألياف الحمية الغذائية وفيتامين أ	٢٠٠ جرام = ٢١٠ كيلوجول (٥٠ سعر حراري)	منخفضة
الدراق	فيتامين ج و ب ٦ و البوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	١٨٠ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	عالية
الخوخ	فيتامين ج و ب ٦ و البوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	١٥٠ جرام = ٢٠٥ كيلوجول (٤٩ سعر حراري)	عالية
الكمثرى	ألياف الحمية الغذائية	١٥٠ جرام = ٢٥٠ كيلوجول (٦٠ سعر حراري)	عالية
الأناناس	فيتامين ج	١٥٠ جرام = ٢٤٥ كيلوجول (٥٩ سعر حراري)	عالية

- ٥٤ أصبع بسكويت اسفنجي
- ربع كوب ماء
- كوب سكر
- علبة شرائح أناناس.
- من ٦ إلى ١٠ ثمار كرز

١ استخدم العصاره للحصول على عصير الأناناس وباستخدام خلاط، قومي بخفق الزبدة للحصول على كريمة. قومي ببطء بإضافة السكر، وصغار البيض والحليب المركز المحلى. استمري في الخفق حتى تصبح هشّة ثم أضيفي عصير الأناناس.

٢ ادھني قالب منبثق قليلاً بالزبدة واصنعي الكعكة عن طريق تغطية قاع وجوانب القالب بالأصابع الإسفنجية المرطبة قليلاً بشراب الأناناس المعب. بعدئذ قومي بإضافة طبقة من الكريمة وطبقة أخرى من الأصابع الإسفنجية وهكذا. انتهي بطبقة الكريمة. قومي بتبريد الكعكة في الثلاجة لمدة ثلاث ساعات ثم أزيلها من القالب.

٣ اصنعي الكراميل عن طريق غلي السكر والماء. قومي بتزيين الكعكة بشرائح الأناناس والكريز والكراميل. يساعد استخدام قالب منبثق في الحصول على أفضل النتائج.

كعكة الجرز و التفاح و الأناناس

- ٢٠٠ جرام جزر
- ٢٠٠ جرام أناناس
- ٢٠٠ جرام تفاح
- كوب جوز الهند (مبشور)
- ٣ أكواب دقيق
- ملعقة كبيرة باكينج صودا
- ملعقة كبيرة قرفة
- كوب سكر
- كوب عسل
- ٤ بيضات
- كوب زيت
- علبة سكر الفانيليا
- كوب مكسرات مقطعة

١ قومي بعصر قطع الجزر والأناناس والتفاح. استخدمي اللب المُجمّع في وعاء اللب.

٢ اخلطي لب الجزر والأناناس والتفاح. أضيفي العسل والسكر والزيت وسكر الفانيليا وقومي بالخلط جيّداً. انخلي المكونات الجافة حتى يتم خلطها.

٣ قلبي مع إضافة جوز الهند والمكسرات. صبيه في صاج خبز بعد تزييته. قومي بالخبز على درجة حرارة ١٦٠ درجة مئوية تقريباً لمدة من ٤٥ إلى ٥٥ دقيقة.

٤ يستخدم الخليط أيضاً في صنع الفطائر الكبيرة. املئي صيجان الفطير بمقدار ٣/٤ سعتها وقومي بالخبز لمدة ٤٠ دقيقة.

شربة الفجل الحار

المكونات:

- ٨٠ جرام زبدة
- ١ لتر مرقة خضار
- ٥٠ مللي عصير فجل حار (جزر واحد تقريباً)
- ٢٥٠ مللي كريمة مخفوقة
- ١٢٥ مللي نبيذ أبيض
- عصير ليمون
- ملح
- ٣ إلى ٤ ملعقة صغيرة دقيق

١ قشري الفجل الحار باستخدام سكين.

٢ أعصري الفجل الحار.

١ قومي بتحضير جميع المكونات، باستثناء العسل، في العصارة. أضيفي العسل وقومي بالخلط جيداً

٢ قدمي الشراب فوراً مع اضافة بعض مكعبات الثلج وفقاً للحاجة.

خليط الفاكهة

- ٤ ثمرات مشمش متوسطة الحجم، منزوعة البذور
- كوبين شمام مقطع الى مكعبات و مقشر
- تفاحة كبيرة مقشرة
- برتقالة واحدة، مقشرة

١ اعصري الفاكهة في العصارة و اخلطي جيداً و أضيفي مكعبات الثلج و قدمي العصير على الفور.

مغريات

- ٦ ثمار مشمش، بدون بذور
- كوبين شمام، مقشر
- ٢/١ كوب عصير برتقال

١ قم بتحضير الفاكهة في العصير. قومي بخلط الخلاصة الناتجة جيداً. أضيفي ٦ مكعبات ثلج.

٢ قدمي العصير مباشرة في أكواب متوسطة الحجم مزينة بالفراولة أو الكرز أو شرائح البرتقال.

السحاب الوردي

- كوب فراولة.
- برتقالة مقشرة
- كوب من مكعبات الكمثرى المقشرة
- جزرة صغيرة مقشرة

١ قومي بالتحضير في العصارة. اخلطي جيداً.

٢ قدميها على الفور. أضيفي القليل من مكعبات الثلج.

خلاصة المعجزة

- كوب مكعبات الأناناس المقشر
- كوب مكعبات التفاح منزوعة البذور
- ثمرتين جز صغيرتين مقشرتين
- برتقالة واحدة، مقشرة
- ثمرتين كرفس مقشرتين
- ليمونة مقشرة

١ قومي بتحضير الفاكهة في العصارة. قومي بالخلط جيداً. أضيفي القليل من مكعبات الثلج. قدميها على الفور.

عصير الأناناس و الخوخ و الكمثرى

- نصف ثمرة أناناس مقشرة و مقسمة الى قسمين.
- ثمرتين خوخ مقسمتين ومنزوعة البذور
- ثمرتين كمثرى مستويتين منزوعة البذور

١ قومي بتحضير ثمار الأناناس والوخ و الكمثرى في العصارة. قدميها على الفور.

كعكة الأناناس المفاجأة

- ثلاثة أرباع كوب عصير أناناس
- ١٠ ملاعق كبيرة زبدة
- ملعقة كبيرة سكر بودرة
- صفار بيضتين
- كوب حليب مركز محلى

- لن تحتاجين إلى تقشير الفاكهة أو الخضراوات. ستحتاجين فقط لإزالة القشور السميكة مثل قشور الموالح والأناس وقشور جذور البنجر النيئة. ستحتاجين أيضاً لإزالة البذور البيضاء من ثمار الموالح لما لها من مذاق مر.
- عند تحضير عصير التفاح، تذكري أن قوام عصير التفاح يتوقف على نوع التفاح الذي تستخدمينه. كلما كانت ثمرة التفاح تحتوي على كمية عصير أكبر، كلما كان قوام العصير أكثر تماسكاً. اختاري نوع التفاح الذي ينتج عنه نوع العصير المفضل بالنسبة لك.
- يتحول عصير التفاح إلى اللون البني بسرعة كبيرة جداً. لكن يمكنك الإبطاء من هذه العملية بإضافة بعض قطرات عصير الليمون.
- الجهاز غير مناسب للاستخدام مع ثمار الفاكهة النشوية مثل ثمار الموز والبابايا والأفوكادو والتين والمانجو. استخدمى جهاز تحضير الطعام أو الخلاط أو الخلاط اليدوي لعصر هذه الفاكهة.
- يمكن أيضاً استخدام هذه العصارة في عصر الخضروات ذات العروق والأوراق مثل الخس.
- تناولي العصير بعد تحضيره على الفور. حيث سيفقد العصير مذاقه وقيمته الغذائية في حالة تعرضه للهواء لبعض الوقت.
- لاستخراج أقصى كمية عصير، اضغطي دوماً على أداة الضغط إلى الأسفل بخفة.
- العصارة غير مناسبة لعصر الفواكه والخضروات الجامدة والملينة بالألياف والنشا مثل قصب السكر.

التنظيف

لا تستخدمى أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

يسهل تنظيف الجهاز إذا قمتي بذلك بعد الاستخدام مباشرة.

١ أوقفى تشغيل الجهاز. انزعى القابس من مقبس الحائط وانتظري حتى تتوقف المصفاة عن الدوران.

٢ فكى الأجزاء المتسخة من وحدة الموتور. فكى الجهاز باتباع الترتيب التالي:

- فكى وعاء اللب.
- انزعى الضاغطة.
- افتحي المشابك.
- انزعى الغطاء.

٣ قومى بفك مجمع العصير والمصفاة معاً (شكل ١١).

٤ نظفى هذه الأجزاء باستخدام فرشاة تنظيف في الماء الفاتر مع استخدام القليل من سائل التنظيف ثم اشطفيها تحت الصنبور (شكل ١٢).

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

• نظفى وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا تغمرى وحدة الموتور أبداً في الماء و لا تشطفيها تحت الصنبور أيضاً.

البيئة

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

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني الخاص بشركة Philips على www.philips.com، أو اتصلى بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). في حالة عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو اتصلى بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلية أو الرعاية الشخصية، BV.

الوصفات

كوكتيل الطاقة

- كوبان من الجزر، مقشر
- نصف كوب خيار
- ١٢ ورقة سبانخ
- ليمونة مقشرة
- كوب كرفس مقشر
- تفاحة واحدة
- ثمرة طماطم واحدة

- لا تفكي وعاء اللب أثناء تشغيل الجهاز.
- احرصي دوماً على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

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

التجهيز للاستخدام

- ١ اغسلي جميع الأجزاء القابلة للفق (انظري فصل "التنظيف").
- ٢ أخرجي السلك الكهربائي من حجرة التخزين الخاصة به في الجزء الخلفي من الجهاز (شكل ٢).
- ٣ ضعي مجمع العصير في الجهاز (١). ركبي وعاء اللب عن طريق إمالته إلى الأمام قليلاً (٢). أدخلي الطرف العلوي من وعاء اللب أولاً ثم ثبتي الطرف السفلي في مكانه المخصص (شكل ٣).
- لتفريغ وعاء اللب أثناء العصر. أوقفي تشغيل وقومي بحرص بإزالة اللب من الوعاء.
- ملاحظة: أعدي تركيب وعاء اللب الفارغ قبل مواصلة عملية العصر.
- ٤ ركبي الفنر في وعاء الخلاط (١). ثبتي الغطاء على المصفاة وأخفضيه للتركيب في مكانه المخصص (٢) (شكل ٤).
- تأكدي من تركيب المصفاة بالشكل الصحيح فوق عمود التدوير ("نقرة").
- احرصي دوماً على فحص المصفاة قبل الاستعمال. إذا وجدت أي شقوق أو تلف، لا تستعملي الجهاز واتصلي بأقرب مركز خدمة تابع لشركة Philips أو بالموزع.

- ثبتي المشبكين على الغطاء لتثبيتته ("نقرة") (١). قومي بمحاذاة الفتحات الطولية الموجودة في الضاغطة مع النتوء الصغير الموجود في الجزء الداخلي من أنبوب التغذية وأدخلي الضاغطة في أنبوب التغذية (٢) (شكل ٥).
- تأكدي من إحكام قفل المشبكين على كلا جانبي الغطاء.
- ٦ ضعي وعاء العصير تحت فتحة الصب (شكل ٦).
- ضعي الغطاء على وعاء العصير لتجنب انسكاب العصير أو تخزينه في الخلاطة.

استخدام الجهاز

سيعمل الجهاز فقط إذا تم تركيب جميع القطع بشكل ملائم وقفل الغطاء في مكانه بإحكام مع استخدام المشابك.

- ١ اغسلي الفاكهة و/ أو الخضراوات ثم قطعيها إلى قطع صغيرة ملائمة لأنبوب التغذية. (شكل ٧)
- ٢ تأكدي من وضع وعاء العصير أسفل فتحة الصب.
- ٣ شغلي الجهاز عن طريق ضبط مفتاح التحكم على الإعداد ١ (السرعة المنخفضة) أو ٢ (السرعة العادية). (شكل ٨)
- إعداد السرعة (١) ملائم بشكل مثالي للفاكهة والخضراوات اللينة مثل البطيخ والعنب والطماطم والخيار والتوت.
- يتلائم إعداد السرعة (٢) مع جميع أنواع الفاكهة والخضراوات.
- ٤ ضعي القطع مسبقاً التقطيع في أنبوب التغذية واضغطي عليها برفق إلى أسفل في المصفاة الدوارة باستخدام الضاغطة (شكل ٩).
- لا تضغطي كثيراً على الضاغطة لأن ذلك يؤثر على النتيجة النهائية للعصير وقد يتسبب في توقف المصفاة عن الدوران أحياناً.
- لا تقدمي أبداً على إدخال أصبعك أو أي أداة أخرى في أنبوب التغذية.
- بعد إتمام عصر جميع المحتويات وتوقف العصير عن التدفق، أوقفي تشغيل الجهاز وانتظري حتى تتوقف المصفاة عن الدوران.
- أدخلي فرازة الرغاوي في وعاء العصيرة (١) وركبي الغطاء على وعاء العصير (٢). وبهذه الطريقة تبقى الرغاوي معزولة في الوعاء عندما تقومين بصب العصير. (شكل ١٠)
- ملاحظة: إذا كنت ترغبين في وجود طبقة رغوية في مشروبك، لا تستخدمِي فِرازة الرغاوي!

نصائح

- استخدمِي الفاكهة والخضراوات الطازجة لأنها تحتوي على كميات أكبر من العصير. يكون استخدام هذه العصارة مثاليّاً على وجه الخصوص مع أصناف مثل الأناناس وجذور البنجر وأعواد الكرفس والتفاح والخيار والجزر والسبانخ والشمام والطماطم والفراولة والبرتقال والعنب.

مبروك على شرائك الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

تتميز عصارتك الجديدة بالتصميم الفريد الذي ينحدر بانسيابية بمقدار ٥ درجات نحو الجانب الذي توجد به فتحة تدفق العصير، وذلك لضمان حصولك على أكبر كمية ممكنة من العصير.

الوصف العام (شكل ١)

A	الضاغطة
B	أنبوب إدخال المأكولات
C	الغطاء
D	الفلتر
E	مجمع العصير
F	فتحة الصب
G	وعاء اللب
H	المشاكب
I	مفتاح التحكم
J	عمود التدوير
K	وحدة الموتور
L	مخزن السلك الكهربائي
M	غطاء وعاء العصير
N	فرازة الرغاوي
O	وعاء العصير

هام

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

خطر

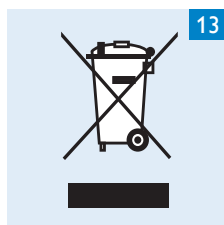
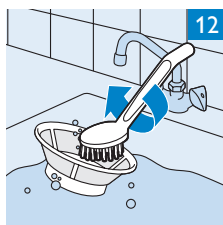
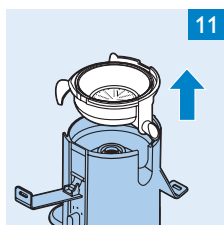
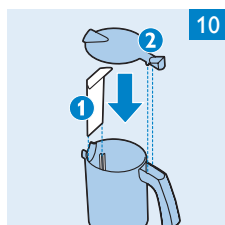
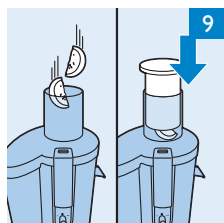
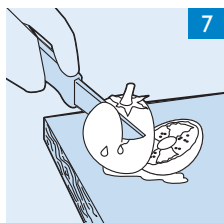
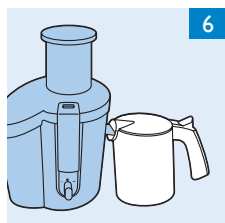
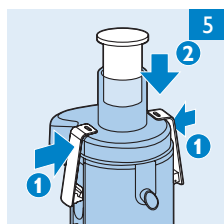
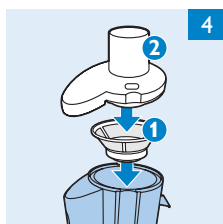
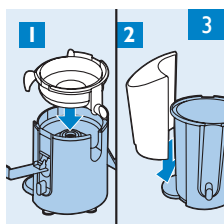
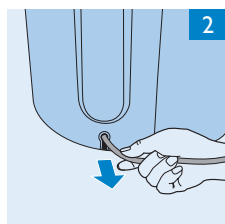
لا تغمر وحدة الموتور أبداً في الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفها تحت ماء الصنبور الجاري.

تحذير

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

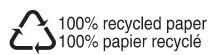
تنبيه

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تقدمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips، فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغياً.
- تأكد من تركيب جميع القطع بإحكام قبل تشغيل الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط عندما يكون كلا المشبكين مقفلين.
- افتحي المشاكب فقط بعد إيقاف تشغيل الجهاز وتوقف المصفاة عن الدوران.
- لا تشغلي العصارة لأكثر من ٤٠ ثانية في المرة الواحدة عند عصر الكميات الكبيرة ثم اتركها بعد ذلك لتبرد بما فيه الكفاية. لا تشمل الوصفات الواردة في دليل المستخدم هذا أي كميات كبيرة.





www.philips.com



4222.002.6048.4