

Always here to help you

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



HR1864
HR1863
HR1856
HR1855




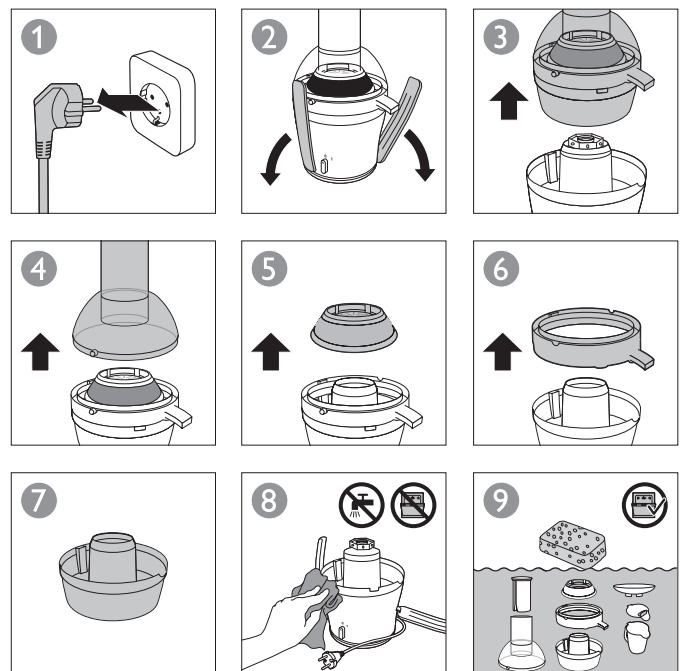
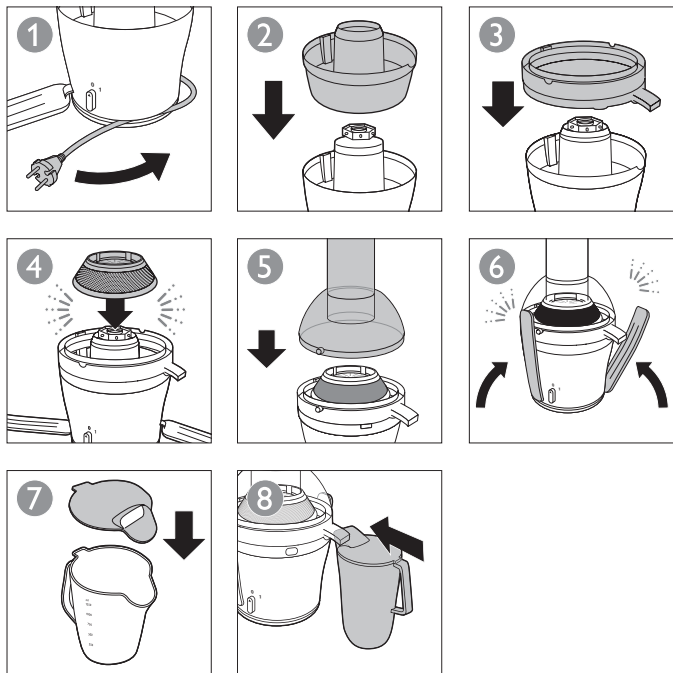
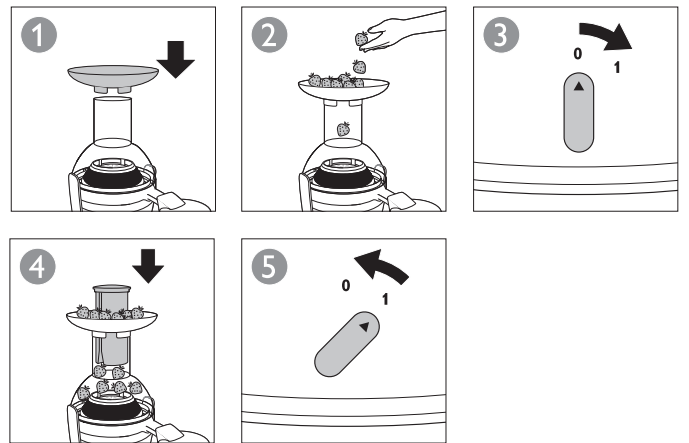
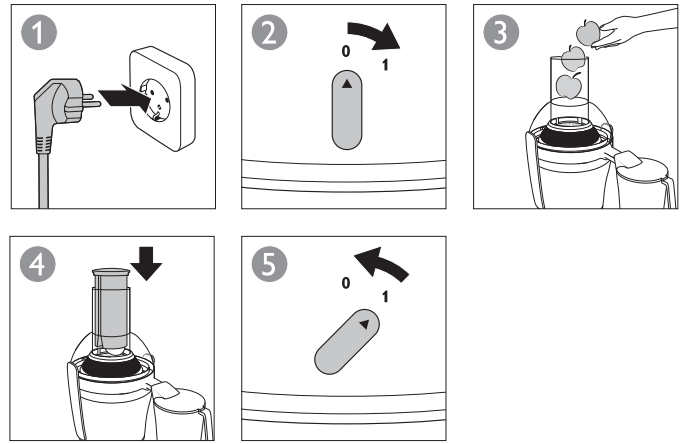
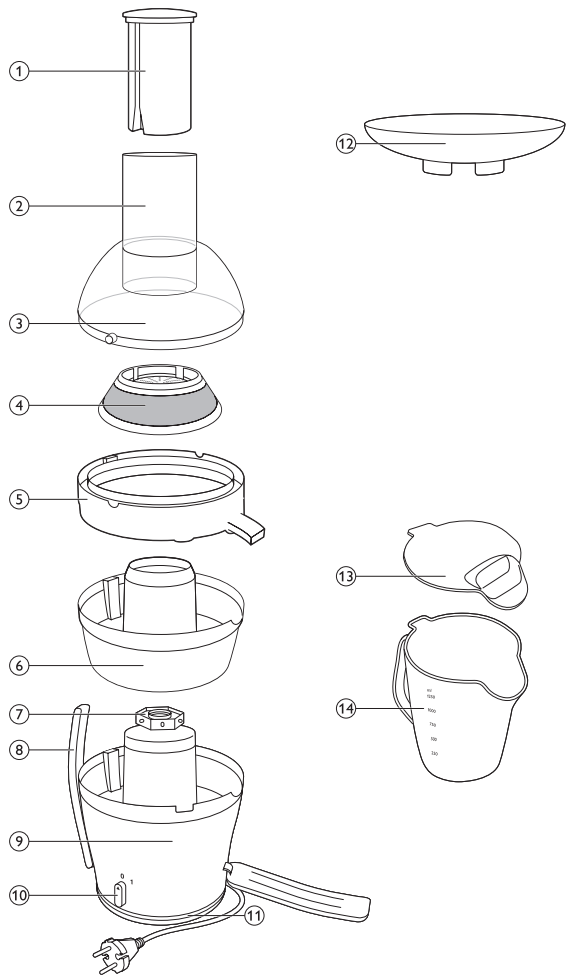
User manual

PHILIPS



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé
4203.064.5960.1



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.

This juicer has been designed to maximise the juice output while minimising the cleaning effort. It has been specifically developed to enable you to process a broad variety of ingredients and a wide range of recipes with confidence.

General description (Fig. 1)

- 1 Pusher
- 2 Feeding tube
- 3 Lid
- 4 Filter
- 5 Juice collector with spout
- 6 Integrated pulp container
- 7 Driving shaft
- 8 Locking arm
- 9 Motor unit
- 10 Control knob
- 11 Cord storage compartment
- 12 Berry funnel (HR1864,HR1856 only)
- 13 Juice jug lid with integrated foam separator
- 14 Juice jug

Important

Read this important information 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.
- Do not clean the motor unit in the dishwasher.

Warning

- Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other components are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance 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 Philips Consumer care centre for replacement.
- Never reach into the feeding tube with your fingers or an object while the appliance is operating. Only use the pusher for this purpose.
- Do not touch the small cutting blades in the base of the filter. They are very sharp.

Caution

- This appliance is intended for household use only.
- Do not hold the appliance by the locking clamps when you carry it.
- 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.
- For a stable stand of the appliance, always keep the countertop and the bottom of the appliance clean.
- Make sure all parts are correctly assembled before you switch on the appliance.
- Only use the appliance when the locking clamps are in locked position.
- Only lower the locking clamps to unlocked position after you have switched off the appliance and the filter has stopped rotating.
- Always unplug the appliance after use.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).

Fruit and vegetable facts

Depending on the ingredients used, you can prepare up to 2 litres of juice without emptying the integrated pulp container. When you juice hard ingredients such as carrots or beetroots, the maximum amount of juice that can be extracted is up to 500ml (check the level indication on the juice jug).

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

If you overfill the integrated pulp container, the appliance becomes blocked. When this occurs, switch off the appliance and remove the pulp from the integrated pulp container.

Recipes

Energy cocktail

Ingredients:

- 2 carrots
- ½ cucumber
- 12 spinach leaves
- 1 lime, peeled
- 1 celery stick
- 1 apple
- 1 tomato
- 2 tbsp honey

1 Process all ingredients in the juicer except for the honey.

2 When you have finished processing the ingredients, add honey to the juice and mix well.

Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at www.shop.philips.com/service. If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

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. 2).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com/supprt or contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.



Use the berry funnel to juice for example Gooseberry, Red Bilberry, Viburnum berries, Sea buckthorn, Wild strawberry, Raspberry, Blackberry, Blackcurrant or Cranberry.



Preparation

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

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

If you overfill the integrated pulp container, the appliance becomes blocked. When this occurs, switch off the appliance and remove the pulp from the integrated pulp container.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!
Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.
Dieser Entsafter wurde speziell dafür entwickelt, maximale Saftausbeute bei minimalem Reinigungsaufwand zu erzielen. Mit diesem Gerät können Sie die verschiedensten Zutaten mühelos verarbeiten und zahlreiche Rezepte ausprobieren.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- 1 Stopfer
- 2 Einfüllöffnung
- 3 Deckel
- 4 Filter
- 5 Saftauffangschale mit Ausgießer
- 6 Integrierter Fruchtfleischbehälter
- 7 Antriebsachse
- 8 Verriegelungsarm
- 9 Motoreinheit
- 10 Drehschalter
- 11 Kabelfach
- 12 Beerentrichter (nur HR1864, HR1856)
- 13 Deckel der Saftkanne mit integriertem Schaumsieb
- 14 Saftkanne

Wichtig

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

Gefahr

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

Warnhinweis

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

Achtung

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Tragen Sie das Gerät nicht an den Verriegelungsklemmen.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Halten Sie die Arbeitsfläche und die Unterseite des Geräts immer sauber; damit das Gerät sicher steht.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ob alle Teile korrekt zusammengesetzt sind.
- Verwenden Sie das Gerät erst dann, wenn sich die Verriegelungsklemmen in gesperrter Position befinden.
- Entsperren Sie die Verriegelungsklemmen erst, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben und der Filter zum Stillstand gekommen ist.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder.

Wissenswertes über Obst und Gemüse

Je nach verwendeten Zutaten können Sie bis zu 2 Liter Saft zubereiten, ohne den integrierten Fruchtfleischbehälter zu entleeren. Beim Entsaften harter Zutaten wie Möhren oder Rote Bete beträgt die maximale Saftmenge, die gepresst werden kann, bis zu 500 ml (prüfen Sie die Füllstandsanzeige an der Saftkanne).

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

Wenn Sie den integrierten Fruchtfleischbehälter überfüllen, verstopft das Gerät. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall aus, und nehmen Sie das Fruchtfleisch aus dem integrierten Fruchtfleischbehälter.

Rezepte**Orangen-Möhrensaft**

Zutaten:

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

1 Schälen Sie die Orangen.**2 Verarbeiten Sie die Möhren und Orangen im Entsafter.**

Hinweis: Dieses Gerät kann 3 kg Karotten in ca. 2 Minuten verarbeiten (die Zeit zum Entfernen des Fruchtfleischs nicht mitgerechnet). Schalten Sie das Gerät nach jedem Kilogramm Karotten aus, ziehen Sie den Netzstecker, und entfernen Sie das Fruchtfleisch aus dem integrierten Fruchtfleischbehälter, dem Deckel und dem Filter. Nach der Verarbeitung der Karotten schalten Sie das Gerät aus, und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen.

3 Fügen Sie einen Esslöffel Olivenöl und ein paar Eiswürfel zum Saft hinzu.**4 Mischen Sie alles gut durch.****5 Gießen Sie den Saft in ein Glas.**

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

Zubehör bestellen

Um Zubehör für dieses Gerät zu kaufen, besuchen Sie unseren Online-Shop unter www.shop.philips.com/service. Wenn der Online-Shop in Ihrem Land nicht verfügbar ist, wenden Sie sich an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center. Sollten Sie Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Zubehör für Ihr Gerät haben, wenden Sie sich bitte an ein Philips Service-Center in Ihrem Land. Die entsprechenden Kontaktinformationen finden Sie in der beiliegenden Garantieschrift.

Umwelt

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 2).

Garantie und Kundendienst

- Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website www.philips.com/support, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung. Die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.



Verwenden Sie den Beerentrichter, um z. B. Stachelbeeren, Heidelbeeren, Schneeball, Sanddorn, Wilderdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeere oder Preiselbeere zu entsaften.

**Vorbereitung**

- Um eine hohe Saftausbeute zu erzielen, sollten Sie den Stopfer stets langsam drücken.
- Verarbeiten Sie nur frisches Obst und Gemüse, weil es saftiger ist. Ananas, rote Bete, Stangensellerie, Äpfel, Möhren, Spinat, Melonen, Tomaten, Granatäpfel, Orangen und Weintrauben eignen sich hervorragend zum Entsaften.
- Der Entsafter eignet sich nicht zum Verarbeiten von besonders hartem, faserigem und stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr).
- Blätter und Stiele (z. B. Strünke von Blattsalat) können ebenfalls in diesem Entsafter verarbeitet werden.
- Entsteinen Sie Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche usw. Aus Obst wie Melonen, Äpfeln und Trauben müssen die Kerne bzw. Samen nicht entfernt werden.
- Sie müssen dünne Schalen nicht unbedingt entfernen. Entfernen Sie nur dicke Schalen, die Sie nicht essen, z.B. Schalen von Orangen, Ananas, Kiwis, Melonen und roher Rote Bete.

- Berücksichtigen Sie bei der Zubereitung von Apfelsaft, dass die Konsistenz des Saftes von der verwendeten Apfelsorte abhängt. Je saftiger der Apfel, desto dünnflüssiger der Saft. Wählen Sie eine Apfelsorte, deren Saft Ihrem Geschmack entspricht.
- Wenn Sie Zitrusfrüchte mit dem Entsafter verarbeiten möchten, entfernen Sie die Schale sowie die weiße Haut. Die weiße Haut verleiht dem Saft einen bitteren Geschmack.
- Stärkehaltige Früchte (z. B. Bananen, Papayas, Avocados, Feigen und Mangos) sind zum Entsaften in diesem Gerät nicht geeignet. Verwenden Sie für solche Früchte eine Küchenmaschine, einen Mixer oder einen Stabmixer.

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

Wenn Sie den integrierten Fruchtfleischbehälter überfüllen, verstopft das Gerät. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall aus, und nehmen Sie das Fruchtfleisch aus dem integrierten Fruchtfleischbehälter.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Εισαγωγή

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

Αυτός ο αποχυμωτής έχει σχεδιαστεί για να μεγιστοποιεί την ποσότητα χυμού και να ελαχιστοποιεί παράλληλα το καθάρισμα. Κατασκευάστηκε ειδικά για να μπορείτε να επεξεργάζεστε μεγάλη ποικιλία υλικών και συνταγών με αυτοπεποίθηση.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- 1 Εξάρτημα ώθησης
- 2 Στόμιο τροφοδοσίας
- 3 Καπάκι
- 4 Φίλτρο
- 5 Δοχείο συλλογής χυμού με στόμιο
- 6 Ενσωματωμένο δοχείο πολτού
- 7 Αξονας
- 8 Βραχίονας κλειδώματος
- 9 Μοτέρ
- 10 Διακόπτης
- 11 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- 12 Χωνί για μαλακά φρούτα (μόνο HR1864, HR1856)
- 13 Καπάκι κανάτας χυμού με ενσωματωμένο διαχωριστή αφρού
- 14 Κανάτα χυμού

Σημαντικό

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην το ξεπλένετε στη βρύση.
- Μην καθαρίζετε το μοτέρ στο πλυντήριο πιάτων.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη βάση της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φις, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν φθαρεί.
- Αν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν την χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Αν εντοπίσετε ραγίσματα στο φίλτρο ή αν το φίλτρο έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά, μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips.
- Ποτέ μην βάζετε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ λειτουργεί η συσκευή. Για να στρώσετε τα υλικά στο στόμιο, χρησιμοποιήστε μόνο το εξάρτημα ώθησης.
- Μην αγγίζετε τις μικρές αιχμηρές λεπίδες στη βάση του φίλτρου. Είναι πολύ κοφτερές.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην κρατάτε τη συσκευή από το βραχίονα κλειδώματος όταν τη μεταφέρετε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που δεν συνιστώνται ρητά από τη Philips. Αν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Για μεγαλύτερη σταθερότητα, κρατάτε πάντοτε καθαρό τον πάγκο και τη βάση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι σωστά συναρμολογημένα πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν ο βραχίονας κλειδώματος βρίσκεται στη θέση κλειδώματος.
- Χαμηλώστε το βραχίονα κλειδώματος στη θέση ξεκλειδώματος μόνο αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή και το φίλτρο σταματήσει να περιστρέφεται.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF).

Πληροφορίες για τα φρούτα και τα λαχανικά

Ανάλογα με τα συστατικά που θα χρησιμοποιήσετε, μπορείτε να φτιάξετε έως και 2 λίτρα χυμό χωρίς να χρειαστεί να αδειάσετε το ενσωματωμένο δοχείο πολτού. Με τα σκληρά υλικά όπως τα καρότα και τα παντζάρια, μπορείτε να φτιάξετε έως και 500 ml χυμό (ελέγξτε την ένδειξη της ποσότητας στην κανάτα του χυμού).

Σημείωση: Αν το ενσωματωμένο δοχείο πολτού φτάσει στη μέγιστη χωρητικότητά του, ο πολτός θα χυθεί στο δοχείο συλλογής χυμού και στο καπάκι.

Αν γεμίσετε υπερβολικά το ενσωματωμένο δοχείο πολτού, η συσκευή θα μπλοκάρει. Αν συμβεί αυτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τον πολτό από το ενσωματωμένο δοχείο πολτού.

Συνταγές

Χυμός πορτοκάλι-καρότο

Υλικά:

- 1 κιλό καρότα
- 4 πορτοκάλια
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 μεγάλο κλωνάρι φρέσκια μέντα (προαιρετική γαρνιτούρα)

1 Ξεφλουδίστε τα πορτοκάλια.

2 Επεξεργαστείτε τα καρότα και τα πορτοκάλια στον αποχυμωτή.

Σημείωση: Η συσκευή μπορεί να επεξεργαστεί 3 κιλά καρότα περίπου σε 2 λεπτά (δεν συμπεριλαμβάνεται ο χρόνος που απαιτείται για να αφαιρεθεί ο πολτός). Μετά από κάθε κιλό καρότων, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφαιρέστε τον πολτό από το ενσωματωμένο δοχείο πολτού, το καπάκι και το φίλτρο. Μόλις τελειώσετε με την επεξεργασία των καρότων, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

3 Προσθέστε στο χυμό μία κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο και λίγα παγάκια.

4 Ανακατέψτε τον καλά.

5 Αδειάστε το χυμό σε ένα ποτήρι.

Συμβουλή: Προσθέστε ένα κλωνάρι φρέσκια μέντα στο ποτήρι για γαρνιτούρα (προαιρετικά).

Παραγγελία εξαρτημάτων

Για να προμηθευτείτε εξαρτήματα για αυτήν τη συσκευή, επισκεφθείτε το ηλεκτρονικό μας κατάστημα στη διεύθυνση www.shop.philips.com/service. Αν το ηλεκτρονικό κατάστημα δεν είναι διαθέσιμο για τη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή σε κάποιο κέντρο επισκευών της Philips. Αν αντιμετωπίσετε δυσκολίες στην ανεύρεση εξαρτημάτων για τη συσκευή, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 2).

Εγγύηση και επισκευή

Εάν χρειαστείτε επισκευή ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε την τοποθεσία της Philips στη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.



Χρησιμοποιήστε το χωνί για μαλακά φρούτα για να στύψετε π.χ. λαγοκέρασα, μύρτιλλα, ιπποφαές, αγριοφράουλες, σμέουρα, βατόμουρα, φραγκοστάφυλα ή κράνα.



Προετοιμασία

- Για εξαγωγή της μέγιστης ποσότητας χυμού, να πιέζετε πάντα το εξάρτημα ώθησης αργά προς τα κάτω.
- Να χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά, καθώς είναι πιο ζουμερά. Ο ανανάς, τα παντζάρια, το σέλινο, τα μήλα, τα καρότα, το σπανάκι, τα πεπόνια, οι ντομάτες, τα ρόδια, τα πορτοκάλια και τα σταφύλια είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για επεξεργασία στον αποχυμωτή.
- Ο αποχυμωτής δεν είναι κατάλληλος για επεξεργασία φρούτων ή λαχανικών που είναι πολύ σκληρά ή/και που περιέχουν χοντρές ίνες ή άμυλο, όπως τα ζαχαροκάλαμα.
- Στον αποχυμωτή μπορείτε επίσης να επεξεργαστείτε φύλλα και κοτσάνια π.χ. μαρουλιού.
- Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα κέρασια, τα δαμάσκηνα, τα ροδάκινα κ.λπ. Δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε τα κουκούτσια ή τους σπόρους από φρούτα όπως τα πεπόνια, τα μήλα και τα σταφύλια.
- Δεν είναι απαραίτητο να αποφλοιώνετε τα φρούτα και τα λαχανικά που έχουν λεπτές φλούδες. Αφαιρέστε μόνο τις χοντρές φλούδες που δεν θα τρώγατε, όπως π.χ. από ανανά, πορτοκάλια, ακτινίδια, πεπόνια και ωμά παντζάρια.
- Όταν φτιάχνετε χυμό μήλου, να έχετε υπόψη σας ότι η πυκνότητά του εξαρτάται από το είδος των μήλων που χρησιμοποιείτε. Όσο πιο ζουμερό είναι το μήλο, τόσο πιο αραιός θα είναι ο χυμός. Επιλέξτε μήλα που παράγουν το είδος χυμού που προτιμάτε.
- Αν θέλετε να επεξεργαστείτε εσπεριδοειδή με τον αποχυμωτή, αφαιρέστε τη φλούδα και τη λευκή ινώδη σάρκα. Η σάρκα δίνει στο χυμό μια πικρή γεύση.
- Τα φρούτα που περιέχουν άμυλο, όπως οι μπανάνες, η παπάγια, το αβοκάντο, τα σύκα και το μάνγκο δεν είναι κατάλληλα για επεξεργασία στον αποχυμωτή. Για αυτά τα φρούτα χρησιμοποιήστε κουζίνομηχανή, μπλέντερ ή μπλέντερ χειρός.

Σημείωση: Αν το ενσωματωμένο δοχείο πολλτού φτάσει στη μέγιστη χωρητικότητά του, ο πολλτός θα χυθεί στο δοχείο συλλογής χυμού και στο καπάκι.

Αν γεμίσετε υπερβολικά το ενσωματωμένο δοχείο πολλτού, η συσκευή θα μπλοκάρει. Αν συμβεί αυτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τον πολλτό από το ενσωματωμένο δοχείο πολλτού.

ESPAÑOL

Introducción

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

Esta licuadora se ha diseñado para maximizar la producción de zumo y minimizar el esfuerzo de limpieza. Se ha desarrollado específicamente para permitirle procesar una amplia variedad de ingredientes y una amplia variedad de recetas con confianza.

Descripción general (fig. 1)

- 1 Empujador
- 2 Orificio de entrada
- 3 Tapa
- 4 Filtro
- 5 Colector de zumo con boquilla
- 6 Recipiente de pulpa integrado
- 7 Eje motor
- 8 Cierre de sujeción
- 9 Unidad motora
- 10 Rueda de control
- 11 Compartimento para guardar el cable
- 12 Abertura para bayas (solo modelos HR1864 y HR1856)
- 13 Tapa de la jarra para zumo con separador de espuma integrado
- 14 Jarra para zumo

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente esta información importante y consérvela por si necesitara consultarla en el futuro.

Peligro

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

Advertencia

- Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la base del mismo se corresponde con el voltaje de red local.

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

Precaución

- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No sujete el aparato por los cierres de sujeción cuando lo transporte.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Para que el aparato se mantenga estable, mantenga siempre limpias la encimera y la parte inferior del aparato.
- Antes de encender el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén bien montadas.
- Únicamente utilice el aparato cuando los cierres de sujeción estén en la posición de bloqueo.
- Coloque los cierres de sujeción en la posición de desbloqueo solo tras apagar el aparato y cuando el filtro haya dejado de girar.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM).

Datos sobre frutas y verduras

Dependiendo de los ingredientes utilizados, puede preparar hasta 2 litros de zumo sin vaciar el depósito de pulpa integrado. Al licuar ingredientes duros como las zanahorias o las remolachas, la cantidad máxima de zumo que se puede extraer es de hasta 500 ml (compruebe la indicación de nivel en la jarra para zumo).

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

Si el depósito de pulpa integrado se satura, el aparato se bloquea. Cuando esto ocurra, apague el aparato y retire la pulpa del depósito de pulpa integrado.

Recetas

Zumo de zanahoria

Ingredientes:

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

1 Pele las naranjas.

2 Procese las zanahorias y las naranjas en la licuadora.

Nota: Este aparato puede procesar 3 kg de zanahorias en aproximadamente 2 minutos (sin incluir el tiempo que se necesita para retirar la pulpa). Después de procesar cada kilogramo de zanahorias, apague y desenchufe el aparato y retire la pulpa del depósito de pulpa integrado, la tapa y el filtro. Cuando haya terminado de procesar las zanahorias, apague el aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

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

4 Mézclelo bien.

5 Vierta el zumo en un vaso.

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

Solicitud de accesorios

Si desea adquirir accesorios para este aparato, visite nuestra tienda en línea en www.shop.philips.com/service. Si la tienda en línea no está disponible en su país, diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio Philips. Si tiene cualquier dificultad para obtener accesorios para su aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Encontrará los datos de contacto en el folleto de la Garantía Mundial.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 2).

Garantía y servicio

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



Utilice la abertura para bayas para licuar; por ejemplo, grosellas espinosas, arándanos rojos, bayas viburno, bayas marítimas, fresas silvestres, frambuesas, moras, grosellas o arándanos.



Preparación

- Para conseguir la máxima cantidad de zumo, presione el empujador despacio.
- Utilice frutas y verduras frescas, ya que tienen más zumo. La piña, la remolacha, las ramas de apio, la manzana, la zanahoria, las espinacas, el melón, el tomate, la granada, la naranja o las uvas son especialmente adecuadas para procesarlas en la licuadora.
- La licuadora no es adecuada para procesar frutas muy duras, fibrosas o con fécula, como la caña de azúcar.
- Las hojas y los tallos, por ejemplo de lechuga, también se pueden procesar en la licuadora.
- Quite los huesos de las cerezas, las ciruelas, los melocotones, etc. No es necesario quitar el corazón ni las semillas de frutas como melones, manzanas y uvas.
- No es necesario quitar las pieles o cáscaras finas. Quite solamente las cáscaras gruesas que no se comen, como las de las naranjas, las piñas, los kiwis, los melones y las remolachas crudas.
- Al hacer zumo de manzana, recuerde que el espesor del zumo depende del tipo de manzana que utilice. Cuanto más jugo tenga la manzana, más líquido será el zumo. Elija el tipo de manzana que más le guste.
- Si desea procesar cítricos con la licuadora, retire la piel y la cáscara blanca. La cáscara blanca da un sabor amargo al zumo.
- Las frutas que tienen fécula, como el plátano, la papaya, el aguacate, los higos o el mango, no son adecuadas para procesarlas en la licuadora. Utilice un robot de cocina o una batidora para procesar este tipo de fruta.

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

Si el depósito de pulpa integrado se satura, el aparato se bloquea. Cuando esto ocurra, apague el aparato y retire la pulpa del depósito de pulpa integrado.

FRANÇAIS

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.

Cette centrifugeuse a été conçue pour extraire un maximum de jus tout et diminuer la corvée de nettoyage. Elle a été développée pour vous permettre de préparer une large gamme d'aliments et de recettes en toute sécurité.

Description générale (fig. 1)

- 1 Pousoir
- 2 Cheminée de remplissage
- 3 Couvercle
- 4 Filtre
- 5 Récepteur de jus avec bec verseur
- 6 Réservoir à pulpe intégré
- 7 Axe d'entraînement
- 8 Bras de verrouillage
- 9 Bloc moteur
- 10 Bouton de commande
- 11 Rangement du cordon
- 12 Entonnoir pour fruits rouges (HR1864,HR1856 uniquement)
- 13 Couvercle du pichet avec séparateur de mousse intégré
- 14 Pichet

Important

Lisez attentivement ces informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les 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.
- Ne passez pas le bloc moteur au lave-vaisselle.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le socle correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres éléments sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil 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 Service Consommateurs Philips pour le remplacement.
- 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.
- Ne tenez pas l'appareil par les bras de verrouillage lorsque vous le transportez.
- 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.
- Pour une position stable de l'appareil, assurez-vous que le plan de travail et le fond de l'appareil restent toujours propres.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que tous les éléments sont correctement assemblés.
- Mettez toujours les bras de verrouillage en position verrouillée avant d'utiliser l'appareil.
- Abaissez les bras de verrouillage pour les déverrouiller uniquement après avoir éteint l'appareil et patienté jusqu'à l'arrêt complet du filtre.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM).

Valeur nutritionnelle des fruits et légumes

Selon les ingrédients utilisés, vous pouvez préparer jusqu'à 2 litres de jus sans vider le réservoir à pulpe intégré. Lorsque vous pressez des aliments durs tels que des carottes ou des betteraves, la quantité maximale de jus qui peut en être extraite est de 500 ml (vérifiez l'indication de niveau sur le pichet).

Remarque : Lorsque le réservoir à pulpe intégré est plein, la pulpe se répand dans le récepteur de jus et le couvercle du pichet.

Si vous remplissez le réservoir à pulpe intégré au-delà de sa capacité maximale, l'appareil se bloque. Si cela se produit, éteignez l'appareil et retirez la pulpe du réservoir à pulpe intégré.

Recettes

Jus d'oranges et de carottes

Ingrédients :

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

1 Pelez les oranges.

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

Remarque : Cet appareil peut presser 3 kg de carottes en 2 minutes environ (le temps nécessaire pour retirer la pulpe n'est pas pris en compte). Après chaque kilo de carottes, éteignez et débranchez l'appareil, puis retirez la pulpe du réservoir à pulpe intégré, du couvercle et du filtre. Lorsque vous avez fini de presser les carottes, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante.

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

4 Mélangez-le bien.

5 Versez le jus dans un verre.

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

Commande d'accessoires

Pour acheter des accessoires pour cet appareil, rendez-vous sur notre boutique en ligne à l'adresse www.shop.philips.com/service. Si la boutique en ligne n'est pas disponible dans votre pays, contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips. Si vous rencontrez des problèmes pour vous procurer des accessoires pour votre appareil, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous en trouverez les coordonnées dans le dépliant de garantie internationale.

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. 2).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires, faire réparer l'appareil ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com/support 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.



Utilisez l'entonnoir pour fruits rouges pour presser, par exemple, des groseilles à maquereau, des myrtilles rouges, des baies de viorne, des baies d'argousier, des fraises des bois, des framboises, des mûres, du cassis ou de la canneberge.



Préparation

- Pour extraire un maximum de jus, appuyez lentement sur le poussoir.
- 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 carottes, d'épinards, de melons, de tomates, de grenades, d'oranges et de raisins.
- N'utilisez pas la centrifugeuse pour la préparation de fruits et/ou légumes trop durs, fibreux ou amylicés tels que la canne à sucre.
- Les feuilles de salade peuvent être traitées dans la centrifugeuse.
- Enlevez les noyaux des cerises, des prunes, des pêches, etc. Il n'est pas nécessaire d'enlever les trognons ni les pépins des fruits tels que les melons, les pommes et les raisins.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever les peaux fines. N'épluchez que les fruits et légumes dont vous ne souhaitez pas consommer la peau épaisse, comme les oranges, les ananas, les kiwis, les melons ou les betteraves crues.
- Lorsque vous préparez un jus de pommes, n'oubliez pas que la consistance du jus dépend du type de pomme utilisé. Plus la pomme est juteuse, plus le jus sera liquide. Choisissez donc le type de pomme en conséquence.
- Si vous voulez presser des agrumes avec la centrifugeuse, pelez-les et retirez leur peau blanche. Cette dernière donne un goût amer aux préparations.
- Les fruits qui contiennent de l'amidon, tels que les bananes, les papayes, les avocats, les figues et les mangues, ne conviennent pas pour une utilisation avec la centrifugeuse. Utilisez plutôt un robot ménager ou un blender.

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

- Si vous remplissez le réservoir à pulpe intégré au-delà de sa capacité maximale, l'appareil se bloque. Si cela se produit, éteignez l'appareil et retirez la pulpe du réservoir à pulpe intégré.

ITALIANO

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome. Questa centrifuga è stata progettata per ottimizzare la produzione di succo riducendo al minimo gli sforzi richiesti per la pulizia. È stata sviluppata appositamente per permettervi di lavorare un'ampia varietà di ingredienti e preparare facilmente una vasta gamma di ricette.

Descrizione generale (fig. 1)

- 1 Pestello
- 2 Apertura inserimento cibo
- 3 Coperchio
- 4 Filtro
- 5 Raccogli-succo con beccuccio
- 6 Contenitore polpa integrato
- 7 Albero motore
- 8 Braccio di blocco
- 9 Gruppo motore
- 10 Manopola di controllo
- 11 Vano di avvolgimento cavi
- 12 Imbuto per frutti di bosco (solo HR1864 e HR1856)
- 13 Coperchio del bicchiere per il succo con separatore della schiuma integrato
- 14 Bicchiere per il succo

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente queste informazioni importanti e conservatele per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

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

Avviso

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

Attenzione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non tenete l'apparecchio per i ganci di blocco quando lo trasportate.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Per un appoggio stabile dell'apparecchio, tenete sempre puliti il controtop e la parte inferiore dell'apparecchio.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllate che tutte le parti siano state montate correttamente.
- Utilizzate l'apparecchio solo quando i ganci di blocco risultano serrati.
- Solo dopo aver spento l'apparecchio e quando il filtro ha smesso di ruotare, sbloccate i ganci di blocco abbassandoli.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF).

Informazioni su frutta e verdura

A seconda degli ingredienti utilizzati, è possibile preparare fino a 2 litri di succo senza dover svuotare il contenitore della polpa integrato. Quando si centrifugano ingredienti duri come carote o barbabietole, la quantità massima di succo che può essere estratta è pari a 500 ml (verificate l'indicazione di livello sul bicchiere per succo).

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

Se riempite troppo il contenitore per polpa integrato, l'apparecchio si blocca. Quando questo accade, spegnete l'apparecchio e rimuovete la polpa dal contenitore per polpa integrato.

Ricette

Succo di carota e arancia

Ingredienti:

- 1 kg di carote
- 4 arance
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 rametto grande di menta fresca (per la guarnizione facoltativa)

1 Sbucciate le arance.

2 Centrifugate le carote e le arance.

Nota: Questo apparecchio può lavorare 3 kg di carote in circa 2 minuti (senza contare il tempo necessario a rimuovere la polpa). A ogni kg di carote centrifugate, spegnete e scollegate l'apparecchio, quindi rimuovete la polpa dal contenitore polpa integrato, il coperchio e il filtro. Una volta concluso il processo, spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente.

3 Aggiungete un cucchiaino di olio d'oliva e qualche cubetto di ghiaccio al succo.

4 Mescolate bene.

5 Versate il succo in un bicchiere.

Consiglio: Aggiungete un rametto di menta fresca al bicchiere come guarnizione facoltativa.

Ordinazione degli accessori

Per acquistare accessori per questo apparecchio, visitate il nostro Online Shop all'indirizzo www.shop.philips.com/service. Se l'Online Shop non è disponibile nel vostro paese, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un centro assistenza Philips. Se avete difficoltà nel reperire gli accessori per il vostro apparecchio, contattate un centro assistenza clienti Philips del vostro paese. I dettagli di contatto si trovano nel volantino della garanzia internazionale.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non gettate l'apparecchio tra i rifiuti domestici quando non viene più utilizzato, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 2).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web di Philips www.philips.com/support oppure contattate il centro assistenza clienti Philips del vostro paese. Per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel vostro paese non esiste un centro assistenza clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.



Utilizzate l'imbuto per frutti di bosco per spremere, ad esempio, uva spina, mirtili, viburno, spino merlo, fragole selvatiche, lamponi, more, ribes nero o mirtili rossi.



Preparazione

- Per estrarre la massima quantità di succo, premete il pestello lentamente.
- Utilizzate frutta e verdura fresca, che contengono una quantità maggiore di succo. Sono particolarmente indicati ananas, barbabietole, sedano, mele, carote, spinaci, meloni, pomodori, melograne, arance e uva.
- Questo apparecchio non è adatto per centrifugare frutta o verdura particolarmente dura e/o fibrosa/ricca d'amido, come la canna da zucchero.
- Con questa centrifuga è possibile utilizzare anche le foglie e i piccioli (ad esempio di lattuga).
- Rimuovete il nocciolo da ciliegie, susine, pesche, ecc. Non è necessario rimuovere le parti interne o i semi da meloni, mele e uva.
- Non è necessario rimuovere le bucce sottili. Rimuovete solo le parti spesse che non si possono ingerire, ad esempio quelle delle arance, degli ananas, dei kiwi, dei meloni e delle barbabietole crude.
- Quando preparate il succo di mela, ricordate che la densità del succo dipende dalla qualità di mele utilizzate. Più succosa sarà la mela e meno denso risulterà il succo. Scegliete il tipo di mela più adatto al succo che volete ottenere.

- Se volete estrarre il succo dagli agrumi con la centrifuga, rimuovete la buccia e le parti bianche che conferiscono alla bevanda un sapore amaro.
- Questo apparecchio non è indicato per la frutta che contiene amido, come banane, papaya, avocado, fichi e mango. Per frullare questo tipo di frutta, consigliamo di usare un robot da cucina o un frullatore, anche a immersione.

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

Se riempite troppo il contenitore polpa integrato, l'apparecchio si blocca. Quando questo accade, spegnete l'apparecchio e rimuovete la polpa dal contenitore polpa integrato.

NEDERLANDS

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Deze sapcentrifuge is ontworpen om de sapopbrengst te maximaliseren en de schoonmaakinspanning te minimaliseren. De sapcentrifuge is speciaal ontwikkeld zodat u met vertrouwen een grote verscheidenheid aan ingrediënten en een groot aantal recepten kunt verwerken.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- 1 Stamper
- 2 Vultrechter
- 3 Deksel
- 4 Filter
- 5 Sapopvangbak met tuit
- 6 Ingebouwde pulpopvangbak
- 7 Aandrijfas
- 8 Vergrendelarm
- 9 Motorunit
- 10 Bedieningsknop
- 11 Snoeropbergruimte
- 12 Bessentrechter (alleen HR1864, HR1856)
- 13 Deksel van sapkan met ingebouwde schuimscheider
- 14 Sapkan

Belangrijk

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

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

Waarschuwing

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

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Houd het apparaat niet vast aan de vergrendelklemmen wanneer u het verplaatst.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Houd voor een stabiele plaatsing van het apparaat altijd de ondergrond en de onderkant van het apparaat schoon.

- Zorg dat alle onderdelen op de juiste wijze zijn bevestigd voordat u het apparaat inschakelt.
- Gebruik het apparaat alleen als de vergrendelklemmen in de vergrendelde stand staan.
- Duw de vergrendelklemmen pas omlaag naar de ontgrendelde stand nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld en het filter tot stilstand is gekomen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

Feiten over groenten en fruit

Afhankelijk van de gebruikte ingrediënten kunt u tot 2 liter sap maken zonder de ingebouwde pulpovvangbak te legen. Wanneer u sap van harde ingrediënten zoals wortels of rode bieten wilt maken, kunt u maximaal 500 ml sap maken (controleer de niveauaanduiding op de sapkan).

Opmerking: Wanneer de ingebouwde pulpovvangbak zijn maximale capaciteit heeft bereikt, komt de pulp in de sapovvangbak en het deksel terecht.

Als de ingebouwde pulpovvangbak te vol wordt, raakt het apparaat verstopt. Wanneer dit het geval is, dient u het apparaat uit te schakelen en de pulp uit de ingebouwde pulpovvangbak te verwijderen.

Recepten

Sinaasappel-wortelsap

Ingrediënten:

- 1 kg wortels
- 4 sinaasappels
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 groot vers munttakje (optionele garnering)

1 Schil de sinaasappels.

2 Verwerk de wortels en sinaasappels in de sapcentrifuge.

Opmerking: Dit apparaat kan 3 kg wortels verwerken in ongeveer 2 minuten (de tijd voor het verwijderen van de pulp wordt hier niet bij gerekend). Wanneer u één kilo wortels hebt verwerkt, schakel dan het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de pulp uit de ingebouwde pulpovvangbak, het deksel en het filter. Wanneer u de wortels hebt verwerkt, schakel dan het apparaat uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

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

4 Meng het geheel goed.

5 Giet het sap in een glas.

Tip: Voeg eventueel als optionele garnering een vers munttakje toe aan uw glas.

Accessoires bestellen

Ga naar onze Online Shop op www.shop.philips.com/service om accessoires voor dit apparaat te kopen. Ga naar uw Philips-dealer of een Philips-servicecentrum als de Online Shop niet beschikbaar is in uw land. Als u problemen hebt met het vinden van accessoires voor uw apparaat, neem dan contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land. U vindt de contactgegevens in het 'worldwide garantie'-vouwblad.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 2).

Garantie en service

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



Gebruik de bessentrechter voor sap van bijvoorbeeld kruisbessen, rode bosbessen, viburnumbessen, duindoornbessen, wilde aardbeien, frambozen, bramen, zwarte bessen of cranberry's.



Vorbereitung

- Om zoveel mogelijk sap te verkrijgen, moet u de stamper altijd langzaam naar beneden duwen.
- Gebruik verse vruchten en groenten omdat deze meer sap bevatten. Bij uitstek geschikt om te verwerken in een sapcentrifuge zijn ananas, rode bieten, bleekselderij, appels, wortels, spinazie, meloen, tomaten, granaatappels, sinaasappels en druiven.
- De sapcentrifuge is niet geschikt voor het verwerken van zeer harde en/of vezelrijke of zetmeelrijke vruchten en groenten, zoals suikerriet.
- Bladeren en bladstelen van bijvoorbeeld sla kunnen ook in de sapcentrifuge worden verwerkt.
- Verwijder de pit uit kersen, pruimen, perziken enz. De kernen of zaden van fruit zoals meloenen, appels en druiven hoeft u niet te verwijderen.
- U hoeft dunne schilletjes en vliesjes niet te verwijderen. Verwijder alleen de dikke schillen die u niet zou eten, bijvoorbeeld die van sinaasappels, ananas, kiwi's, meloenen en ongekookte rode bieten.
- Als u appelsap maakt, onthoud dan dat de dikte van het sap afhangt van het soort appel dat u gebruikt. Hoe sappiger de appel, hoe dunner het sap wordt. Kies een appelsoort dat het soort sap oplevert waarvan u houdt.
- Als u citrusvruchten met de sapcentrifuge wilt verwerken, verwijder dan de schil en de witte binnenschil. De witte binnenschil geeft het sap een bittere smaak.
- Vruchten die zetmeel bevatten, zoals bananen, papaja's, avocado's, vijgen en mango's, zijn niet geschikt om in de sapcentrifuge te verwerken. Gebruik een keukenmachine, een blender of een staafmixer om deze vruchten te verwerken.

Opmerking: Wanneer de ingebouwde pulpovvangbak zijn maximale capaciteit heeft bereikt, komt de pulp in de sapovvangbak, het deksel en het sap terecht.

Als de ingebouwde pulpovvangbak te vol wordt, raakt het apparaat verstopt. Wanneer dit het geval is, moet u het apparaat uitschakelen en de pulp uit de ingebouwde pulpovvangbak verwijderen.

PORTUGUÊS

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome. Esta centrifugadora foi concebida para aumentar ao máximo a extração do sumo enquanto reduz o esforço de limpeza ao mínimo. Foi desenvolvida especificamente para lhe permitir processar uma grande variedade de ingredientes e preparar um vasto leque de receitas com confiança.

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Pressor
- 2 Tubo dos alimentos
- 3 Tampa
- 4 Filtro
- 5 Colector de sumo com bico
- 6 Recipiente para a polpa integrado
- 7 Veio do motor
- 8 Bloqueio
- 9 Motor
- 10 Botão de controlo
- 11 Compartimento para arrumação do fio
- 12 Abertura para frutos silvestres (apenas HR1864,HR1856)
- 13 Tampa do jarro de sumo com separador de espuma integrado
- 14 Jarro do sumo

Importante

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água ou outro líquido, nem o enxague à torneira.
- Não lave o motor na máquina de lavar loiça.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outros componentes estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Se detectar fissuras no filtro ou se este estiver danificado de alguma forma, não volte a utilizar o aparelho e contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips para substituir o artigo.
- Nunca introduza os dedos nem objectos no tubo dos alimentos com o aparelho em funcionamento. Utilize apenas o pressor para esta finalidade.
- Não toque nas lâminas pequenas na base do filtro, uma vez que são muito afiadas.

Cuidado

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não segure o aparelho pelos grampos de fixação enquanto o transporta.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Para um suporte estável do aparelho, mantenha sempre a bancada e a parte inferior do aparelho limpos.
- Certifique-se de que todas as peças estão correctamente montadas antes de ligar o aparelho.
- Utilize o aparelho apenas quando os grampos de fixação estiverem na posição bloqueada.
- Desça os grampos de fixação para a posição desbloqueada apenas depois de desligar o aparelho e quando o filtro parar de rodar.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM).

Alguns factos sobre a fruta e os legumes

Dependendo dos ingredientes utilizados, pode preparar até 2 litros de sumo sem esvaziar o recipiente de polpa integrado. Quando preparar sumo com ingredientes duros, como cenouras ou beterrabas, a quantidade máxima de sumo que pode ser extraído é de até 500 ml (verifique a indicação de nível no jarro do sumo).

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

Se encher demasiado o recipiente de polpa integrado, o aparelho bloqueia. Se isto ocorrer, desligue o aparelho e retire a polpa do recipiente de polpa integrado.

Receitas

Sumo de laranja e cenoura

Ingredientes:

- 1 kg de cenouras
- 4 laranjas
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 ramo grande de rebentos de hortelã (decoração opcional)

1 Descasque as laranjas.

2 Processe as cenouras e as laranjas na centrifugadora.

Nota: Este aparelho tem capacidade para processar 3 kg de cenouras em cerca de 2 minutos (não incluindo o tempo necessário para remover a polpa). Depois de cada kg de cenouras, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, remova a polpa do recipiente de polpa integrado, da tampa e do filtro. Quando terminar o processamento das cenouras, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente.

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

4 Misture bem.

5 Verta o sumo para um copo.

Sugestão: Adicione um rebento de hortelã fresca ao seu copo como decoração opcional.

Encomendar acessórios

Para comprar acessórios para este aparelho, visite a nossa loja online em www.shop.philips.com/service. Se não tiver uma loja online disponível no seu país, dirija-se ao seu distribuidor Philips ou a um centro de assistência Philips. Se tiver dificuldades em obter acessórios para o seu aparelho, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Pode encontrar os detalhes de contacto no folheto de garantia mundial.

Meio ambiente

- No final da vida útil do aparelho, não o elimine com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 2).

Garantia e assistência

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



Utilize a abertura para frutos silvestres para extrair sumo, por exemplo, de groselhas, arandos, bagas comestíveis da espécie Viburnum, bagas de espinheiro marítimo, morangos silvestres, framboesas, amoras, cassis ou airelas.



Preparação

- Para extrair o máximo de sumo, deve empurrar o pressor lentamente.
- Utilize fruta e legumes frescos pois estes contêm mais sumo. Ananás, beterraba, aipo, maçã, cenoura, espinafres, melão, tomates, romã, laranjas e uvas são particularmente indicados para processar nesta centrifugadora.
- A centrifugadora não é própria para preparar frutos ou legumes muito duros e/ou fibrosos ou com muito amido, como é o caso da cana-de-açúcar.
- As folhas e os talos, por exemplo no caso da erva-doce, também podem ser processados na centrifugadora.
- Retire os caroços das cerejas, pêssegos, etc. Não tem de retirar os caroços ou as sementes de frutas como melões, maçãs e uvas.
- Não é preciso tirar as cascas se forem finas. Só é preciso retirar as cascas não comestíveis, por exemplo, a casca das laranjas, do ananás, do quivi, do melão e da beterraba crua.
- Quando preparar sumo de maçã, tenha em consideração que a espessura do sumo depende da qualidade da maçã utilizada. Quanto mais sumarenta for a maçã, menos espesso será o sumo. Escolha um tipo de maçã que produza o sumo de que mais gosta.
- Se quiser processar citrinos na centrifugadora, retire a casca assim como a parte branca. A parte branca dá um sabor amargo ao sumo.
- Os frutos que contenham amido, como as bananas, as papaias, os abacates, os figos e as mangas não são próprios para esta centrifugadora. Use um robot de cozinha, uma liquidificadora ou uma varinha mágica para processar este tipo de frutos.

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

Se encher demasiado o recipiente de polpa integrado, o aparelho bloqueia. Se isto ocorrer, desligue o aparelho e retire a polpa do recipiente de polpa integrado.

SVENSKA

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome. Den här juicemaskinen har utformats för att maximera mängden juice och samtidigt minimera disken. Den har särskilt utvecklats för att du ska kunna använda många olika ingredienser och ett stort urval recept.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- 1 Presskloss
- 2 Matningsrör
- 3 Lock
- 4 Filter
- 5 Juicetratt med pip
- 6 Inbyggd fruktköttsbehållare
- 7 Drivaxel
- 8 Låsarm
- 9 Motorenhet
- 10 Kontrollvred
- 11 Sladdförvaringsutrymme
- 12 Bärtratt (endast HR1864, HR1856)
- 13 Lock till juicekanna med inbyggd skumseparator
- 14 Juicekanna

Viktigt

Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.

Fara

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

Varning

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

Varning!

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Håll inte apparaten i låsklämmorna när du bär den.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Se till att apparaten alltid står stadigt genom att hålla rent bänken och apparatens undersida.
- Kontrollera att alla delar sitter rätt innan du startar apparaten.
- Använd bara apparaten när låsklämmorna är i låst läge.
- Sänk inte låsklämmorna till olåst läge förrän du har stängt av apparaten och filtret har slutat rotera.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF).

Fakta om frukt och grönsaker

Beroende på vilka ingredienser som används kan du tillreda upp till 2 liter juice utan att tömma den inbyggda fruktköttshållaren. Maximal mängd frukt och grönsaker som kan pressas på en gång anges i tabellen ovan. När du pressar hårda ingredienser som till exempel morötter eller rödbetor är maximal mängd juice som kan utvinnas upp till 500 ml (kontrollera nivåindikeringen på juicekannan).

Obs! När den inbyggda fruktköttshållaren har nått sin fulla kapacitet hamnar fruktköttet i juicetratten och på locket.

Om du överfyller den inbyggda fruktköttshållaren, blir apparaten blockerad. När det händer stänger du av apparaten och tar bort fruktköttet ur den inbyggda fruktköttshållaren.

Recept

Orange morotsjuice

Ingredienser:

- 1 kg morötter
- 4 apelsiner
- 1 msk olivolja
- 1 stor kvist färsk mynta (valfri garnering)

1 Skala apelsinerna.

2 Pressa morötterna och apelsinerna i juicemaskinen.

Obs! Den här apparaten kan pressa 3 kg morötter på cirka 2 minuter (tiden som behövs för att ta bort fruktköttet är inte inräknad). Efter varje kg morötter stänger du av apparaten, drar ut sladden och tar bort fruktköttet från den inbyggda fruktköttshållaren, locket och filtret. När du har pressat morötterna klart stänger du av apparaten och låter den svalna till rumstemperatur.

3 Tillsätt en matsked olivolja och några isbitar i juicen.

4 Blanda ordentligt.

5 Håll upp juicen i ett glas.

Tips: Lägg eventuellt en kvist färsk mynta i glaset som garnering.

Beställa tillbehör

Om du vill köpa tillbehör till den här apparaten kan du gå till vår onlinebutik på www.shop.philips.com/service. Om onlinebutiken inte är tillgänglig i ditt land söker du upp en Philips-återförsäljare eller ett av Philips serviceombud. Om du har svårigheter att hitta tillbehör till apparaten kan du kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Kontaktuppgifter finns i garantibroschyren.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 2).

Garanti och service

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



Använd bärtratten till att pressa exempelvis krusbär; lingon, olvon, havtorn, smultron, hallon, björnbär; svarta vinbär eller tranbär.



Förberedelser

- Tryck alltid ned pressklossen sakta så får du ut så mycket juice som möjligt.
- Använd färsk frukt och grönsaker; eftersom de är saftigare. Ananas, rödbetor, selleri, äpplen, morötter; spenat, meloner; tomater; granatäpplen, apelsiner och druvor är särskilt lämpliga att köra i juicemaskinen.
- Juicemaskinen är inte lämplig för att pressa mycket hårda och/eller trädiga eller stärkelsrika frukter eller grönsaker; t.ex. sockerrör.
- Blad och bladskaff av t.ex. sallad kan också köras i juicemaskinen.
- Ta bort kärnor från körsbär; plommon, persikor osv. Du behöver inte ta bort kärnor eller frön från frukter som meloner; äpplen och druvor.
- De flesta frukter och grönsaker behöver inte skalas. Skala bara sådana med skal som du inte skulle äta, t.ex. apelsiner; ananas, kiwifrukt; meloner och råa rödbetor.
- När du gör äppeljuice blir juicens konsistens olika tjock beroende på vilken sorts äpple du använder. Ju saftigare äpplet är desto tunnare blir juicens konsistens. Välj en äppelsort som ger sådan juice du vill ha.
- Om du vill pressa citrusfrukter i juicemaskinen, tar du bort skalet och det vita innanför skalet. Det vita ger juicen en bitter smak.
- Stärkelsrika frukter som banan, papaya, avokado, fikon och mango lämpar sig inte för juicemaskinen. Använd istället matberedare, mixer eller mixerstav om du vill göra juice av sådana frukter.

Obs! När den inbyggda fruktköttshållaren har nått sin fulla kapacitet, hamnar fruktköttet i juicetratten, på locket och i juicen.

Om du överfyller den inbyggda fruktköttshållaren, blir apparaten blockerad. När det händer stänger du av apparaten och tar bort fruktköttet ur den inbyggda fruktköttshållaren.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin:

www.philips.com/welcome.

Bu katı meyve sıkacağı, maksimum meyve suyunu elde ederken temizliği en kolay hale getirecek şekilde tasarlanmıştır. Farklı malzemelerle farklı tarifler yaratmanızı sağlayacak şekilde özel olarak geliştirilmiştir.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- İtme borusu
- Besleme tüpü
- Kapak
- Filtre
- Musluklu meyve suyu toplayıcı
- Entegre posa haznesi
- Döner mil
- Kilitleme kolu
- Motor ünitesi
- Kontrol düğmesi
- Kablo saklama bölmesi
- Meyve hunisi (sadece HR1864, HR1856)
- Entegre köpük ayırıcı meyve suyu sürahisi kapağı
- Meyve suyu sürahisi

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

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

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajı ile uygun olduğundan emin olun.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.
- Filtrede çatlaklar görürseniz veya filtre bir şekilde zarar görmüşse, cihazı kullanmayı bırakın ve yedek parça temini için Philips Müşteri Destek Merkezi ile iletişim kurun.
- Cihaz çalışırken besleme tüpüne parmaklarınızı ya da başka bir cismi sokmayın. Bunun için sadece itme borusunu kullanın.
- Filtrenin tabanında bulunan küçük kesme bıçaklarına dokunmayın. Son derece keskindirler.

Dikkat

- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihazı taşıırken kilitleme kısıklardan tutmayın.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Cihazın sabit durması için tezgahı ve cihazın altını her zaman temiz tutun.
- Cihazı çalıştırmadan önce tüm parçaların cihaza doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Cihazı yalnızca kilitleme kısıkları kilitli konumdayken kullanın.
- Kilitleme kısıkları yalnızca cihazı kapattıktan ve filtrenin dönmesi durduktan sonra açın.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlar (EMF) hakkındaki tüm standartlara uygundur.

Meyve ve sebze değerleri

Kullanılan malzemelere göre, entegre posa haznesini boşaltmadan 2 litreye kadar meyve suyu elde edebilirsiniz. Havuç veya pancar gibi sert malzemeler sıkıldığında elde edilebilecek maksimum meyve suyu miktarı 500 mililitredir (meyve suyu sürahisindeki seviye göstergesini kontrol edin).

Dikkat: Entegre posa haznesi maksimum kapasitesine ulaştığında, meyve suyu toplayıcıya ve meyve suyu kapağına posa karışabilir.

Entegre posa haznesini kapasitesinden fazla doldurursanız cihaz tıkanır. Böyle bir durumda cihazı kapatın ve posa haznesini boşaltın.

Tarifler**Portakallı havuç suyu**

Malzemeler:

- 1 kg havuç
- 4 portakal
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 taze nane dalı (isteğe bağlı)

1 Portakalları soyun.**2 Havuçları ve portakalları katı meyve sıkacağına sıkın.**

Dikkat: Bu cihaz 3 kg havucu yaklaşık 2 dakikada sıkabilir (posayı atmak için gereken süre dahil değildir). Her bir kg havuçtan sonra cihazı kapatıp fişini prizden çıkarın ve entegre posa haznesini, kapağı ve filtredeki posayı temizleyin. Havuçları sıkma işlemi tamamlandıktan sonra cihazı kapatın ve oda sıcaklığına ulaşınca kadar soğumaya bırakın.

3 Meyve suyuna bir yemek kaşığı zeytinyağı ve birkaç buz parçası ilave edin.**4 İyice karıştırın.****5 Meyve suyunu bardağa boşaltın.**

İpucu: Bardağınızı taze bir nane dalıyla süsleyebilirsiniz.

Aksesuarların sipariş edilmesi

Bu cihazın aksesuarlarını satın almak için lütfen www.shop.philips.com/service adresindeki çevrimiçi mağazamızı ziyaret edin. Ülkenizde çevrimiçi mağaza bulunmuyorsa, Philips bayinize veya bir Philips servis merkezine gidin. Cihazın aksesuarlarını satın alma konusunda sorun yaşıyorsanız, lütfen ülkenizdeki Philips Müşteri Destek Merkezi'ne başvurun. İletişim bilgilerinizi garanti kitapçığınızda bulabilirsiniz.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 2).

Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorununla karşılaşırsanız, www.philips.com/support adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Destek Merkezi ile iletişim kurun. Telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz. Ülkenizde bir Müşteri Destek Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.



Meyve hunisini örneğin şu meyvelerin suyunu sıkma için kullanın: Bektazi üzümü, Kırmızı yaban mersini, Gilaburu meyvesi, Deniz iğdesi, Yaban çileği, Frambuaz, Böğürtlen, Frenk üzümü ya da Yaban mersini.

**Hazırlık**

- Maksimum miktarda meyve su elde etmek için itme borusunu mümkün olduğunca yavaş bastırın.
- Daha çok su içerdiklerinden taze meyve ve sebze kullanın. Meyve suyu sıkacağına daha çok ananas, pancar, kereviz sapı, elma, havuç, ispanak, kavun, domates, nar, portakal, ve üzüm gibi meyve ve sebzelerin sulanması sıkılabilirsiniz.
- Şeker kamışı gibi çok sert ve/veya lifli ya da nişastalı meyve ve sebzeler katı meyve sıkacağına sıkılmaya uygun değildir.
- Bu katı meyve sıkacağı marul gibi yapraklı sebzeler için de kullanılabilir.
- Vişne, erik, şeftali vb. meyvelerin çekirdeklerini çıkarın. Karpuz, elma ve üzüm gibi meyvelerin içini veya çekirdeklerini çıkarmanız gerekmez.
- İnce kabuklu soymanıza gerek yoktur. Sadece portakal, ananas ve pişmemiş pancar gibi yemek istemediğiniz kabuklu soyun.
- Kullandığınız elmanın cinsinin hazırladığınız elma suyunun kıvamını etkileyeceğini unutmayın. Elma ne kadar sulu olursa, çıkan su o kadar bol olur. İsteddiğiniz miktarda su içeren bir elma türü seçin.
- Katı meyve sıkacağına narenciye sıkacağınız zaman, meyvenin kabuğunu ve beyaz liflerini soyun. Beyaz lifler meyve suyuna acımsı bir tat verir.
- Muz, papaya, avokado, incir ve mango gibi meyveler nişasta içerdiklerinden meyve suyu sıkacağına işlem görmeye uygun değildir. Bu meyvelerin suyunu sıkma için mutfak robotu, blender veya çubuk blender kullanın.

Dikkat: Entegre posa haznesi maksimum kapasitesine ulaştığında meyve suyu toplayıcı, kapak ve meyve suyuna posa karışabilir.

Entegre posa haznesini kapasitesinden fazla doldurursanız cihaz tıkanır. Böyle bir durumda cihazı kapatın ve posa haznesini boşaltın.