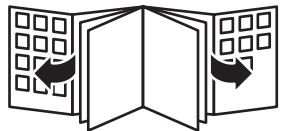


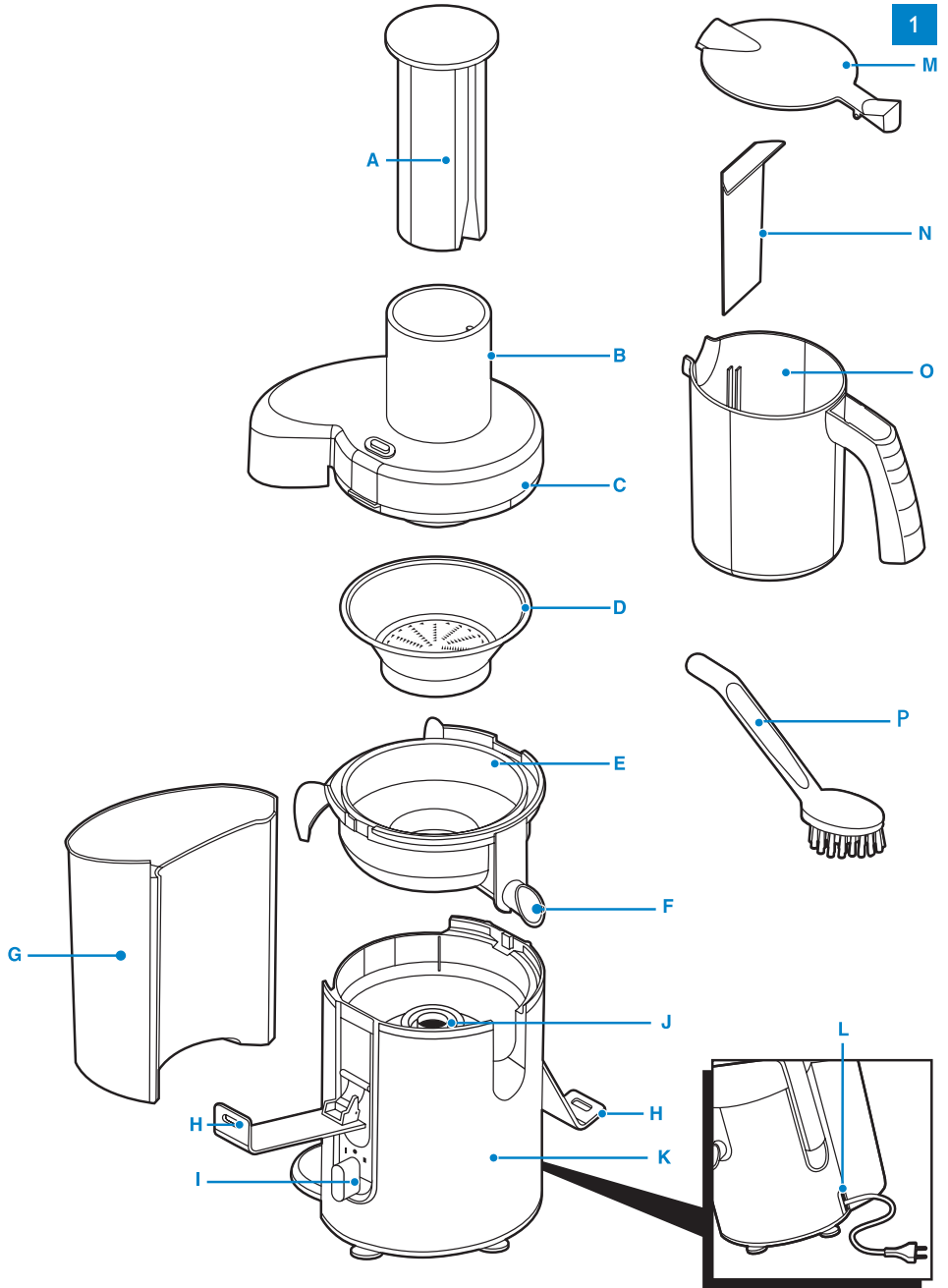
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1865



**PHILIPS**







**ENGLISH** 6  
**FRANÇAIS** 14  
**INDONESIA** 23  
**BAHASA MELAYU** 31  
ภาษาไทย 40  
**TIẾNG VIỆT** 47  
繁體中文 55  
简体中文 62  
فارسی 75  
العربية 82

## Introduction

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

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

## General description (Fig. 1)

- A** Pusher
- B** Feeding tube
- C** Lid
- D** Filter
- E** Juice collector
- F** Spout
- G** Pulp container
- H** Clamps
- I** Control knob
- J** Driving shaft
- K** Motor unit
- L** Cord storage compartment
- M** Juice jug lid
- N** Foam separator
- O** Juice jug
- P** Cleaning brush

## Important

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

### Danger

- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other components are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- If you detect cracks in the filter or if the filter is damaged in any way, do not use the appliance anymore and contact the nearest Philips service centre.
- Never reach into the feeding tube with your fingers or an object while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Do not touch the small cutting blades in the base of the filter. They are very sharp.

### Caution

- This appliance is intended for household use only.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

- Make sure all parts are correctly mounted before you switch on the appliance.
- Only use the appliance when both clamps are locked.
- Only unlock the clamps after you have switched off the appliance and the filter has stopped rotating.
- Do not operate the juicer for more than 40 seconds at a time when you juice 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 in the appliance (1). To place the pulp container, tilt 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. 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** Put the lid on the juice jug to avoid splattering. Place the juice jug under the spout (Fig. 6).
- 7** Push the spout downwards before you start juicing.

*Note: When the spout is in upward position, it functions as a drip stop when the appliance is switched off. However, if you leave the spout in upward position during juicing, juice splashes out the spout.*

### Using the appliance

The appliance only functions if all parts are assembled properly and the lid is 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 is placed under the spout and the spout is in downward position.

**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.

► The corresponding speed light goes on.

**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. 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** Push the spout upwards to prevent juice from dripping out of the spout.

**6** 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.*

*Note: If you want to store the juice in the refrigerator, make sure the lid is on the juice jug.*

### 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 juicer.
- You do not have to remove thin peels or skins. Only remove thick peels, e.g. those of oranges, pineapples and uncooked beetroots. Also remove the white pith of citrus fruits because it has a bitter taste.
- When you prepare apple juice, remember that the thickness of the apple juice depends on the kind of apple you use. The juicier the apple, the thinner the juice. Choose a kind of apple that produces the type of juice you prefer.
- 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 juicer. 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 juicer.
- Drink the juice immediately after you have extracted it. If it is exposed to air for some time, the juice loses 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 all parts except the motor unit with the cleaning brush in warm water with some washing-up liquid and rinse them under the tap (Fig. 12).

*Note: All detachable parts are dishwasher-safe. Place the detachable plastic parts on the top tray of the dishwasher. Make sure they are placed well away from the heating element.*

**5** Clean the motor unit with a damp cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

### Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 13).

### Guarantee & service

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

### Recipes

#### Energy cocktail

---

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

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

**2** Add a few ice cubes as desired and serve immediately.

#### 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.

**2** 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 juice 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 all ingredients in the juicer; mix well.

**2** Add a few ice cubes and serve immediately.

### 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.

**2** Add a few ice cubes and 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.

**2** Serve immediately.

### Surprise pineapple cake

---

- 3/4 cup pineapple pulp
- 10 tbsps butter
- 1 tbsp powdered sugar
- 2 egg yolks
- 1 cup sweetened condensed milk
- 54 sponge fingers
- 1/4 cup water
- 1 cup sugar
- 1 tin sliced pineapple.
- 6-10 maraschino cherries

**1** Use the juicer to obtain pineapple pulp. 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 pulp.

- 2 Grease a spring-release cake tin lightly with butter and build the cake by covering the bottom and sides of the mould with sponge fingers slightly moistened with the tinned 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 cake tin.
- 3 Make caramel by boiling sugar and water. Decorate the cake with pineapple slices, maraschino cherries and caramel threads.

### Carrot, apple & pineapple cake

---

- 200g carrot
- 200g pineapple
- 200g apple
- 1 cup coconut (grated)
- 3 cups flour
- 1 tbsp baking soda
- 1 tbsp 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 cake tin. Bake at 160°C for approximately 45-55 minutes.

*Note: 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 cal)	high
Apricots	High in dietary fibre, contains potassium	30g=85kj (20 cal)	low
Beetroot	Good source of folate, dietary fibre, vitamin C and potassium	160g=190kj (45 cal)	high
Blueberries	Vitamin C	125g=295kj (70 cal)	low
Brussels sprouts	Vitamin C, B, B6, E, folate and dietary fibre	100g=110kj (26 cal)	low
Cabbage	Vitamin C, folate, potassium, B6 and dietary fibre	100g=110kj (26 cal)	high
Carrots	Vitamin A, C, B6 and dietary fibre	120g=125kj (30 cal)	high
Celery	Vitamin C and potassium	80g=55kj (7 cal)	high
Cucumber	Vitamin C	280g=120kj (29 cal)	low
Fennel	Vitamin C and dietary fibre	300g=145kj (35 cal)	low
Grapes	Vitamin C, B6 and potassium	125g=355kj (85 cal)	low
Kiwi fruit	Vitamin C and potassium	100g=100kj (40 cal)	low
Melons	Vitamin C, folate, dietary fibre and vitamin A	200=210kj (50 cal)	low
Nectarines	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	180g=355kj (85 cal)	high
Peaches	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	150g=205kj (49 cal)	high
Pears	Dietary fibre	150g=250kj (60 cal)	high
Pineapples	Vitamin C	150g=245kj (59 cal)	high

Fruit/vegetable	Vitamins/minerals	Kilojoule/calorie count	Juicing speed
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 the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Customer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The appliance does not work.	The appliance is equipped with a safety system. If the parts have not been assembled properly, the appliance does not work. 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 is placed properly in the juice collector. The ribs in the bottom of the filter have to 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.
Juice splashes out of the spout during juicing.	The spout is in upward position. Make sure the spout is in downward position during juicing.

## Introduction

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

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

## Description générale (fig. 1)

- A** Poussoir
- B** Cheminée de remplissage
- C** Couvercle
- D** Filtre
- E** Récepteur de jus
- F** Bec verseur
- G** Récepteur de pulpe
- H** Brides
- I** Bouton de commande
- J** Axe d'entraînement
- K** Bloc moteur
- L** Rangement du cordon
- M** Couvercle du pichet
- N** Séparateur de mousse
- O** Pichet
- P** Brosse de nettoyage

## Important

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

### Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides, et ne le rincez pas sous le robinet.

### Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le socle correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres éléments sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, 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). Pour placer le récepteur de pulpe, inclinez-le légèrement vers l'avant (2). Introduisez d'abord la partie supérieure, puis appuyez sur la partie inférieure pour la 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).

**Vérifiez toujours le filtre avant utilisation. S'il est endommagé, n'utilisez pas la centrifugeuse. 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 couvercle sur le pichet pour éviter les éclaboussures. Placez le pichet sous le bec verseur (fig. 6).
- 7 Orientez le bec verseur vers le bas avant de commencer l'opération.

*Remarque : Lorsque le bec verseur est orienté vers le haut, il fait office de système anti-goutte lorsque l'appareil est éteint. Toutefois, si vous oubliez de l'incliner vers le bas avant de mettre en marche la centrifugeuse, cela produit des éclaboussures.*

### Utilisation de l'appareil

L'appareil fonctionne uniquement lorsque les éléments sont correctement assemblés et que le couvercle est correctement 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 pichet est placé en dessous du bec verseur et que le bec verseur est orienté vers le bas.
- 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.
- Le voyant correspondant à la vitesse s'allume.
- 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** Orientez le bec verseur vers le haut afin d'empêcher tout écoulement de jus.
- 6** 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.*

*Remarque : Si vous souhaitez conserver le jus au réfrigérateur, vérifiez que vous avez bien placé le couvercle sur le pichet.*

### 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 devront 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 pomme utilisé. 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 ménager ou un blender.
- 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 récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'alcool, de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Il est plus facile de nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation.

- 1** Éteignez l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.
- 2** Enlevez les composants sales du bloc moteur. Démontez l'appareil dans l'ordre suivant :
  - enlevez le récepteur de pulpe ;
  - enlevez le poussoir ;
  - ouvrez les brides ;
  - Retirez le couvercle.
- 3** Enlevez le récepteur de jus et le filtre (fig. 11).
- 4** Nettoyez tous les éléments à l'exception du bloc moteur à l'eau chaude savonneuse avec une brosse et rincez-les sous le robinet (fig. 12).

*Remarque : Toutes les pièces amovibles sont lavables au lave-vaisselle. Placez les pièces amovibles en plastique dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous qu'elles soient placées à bonne distance de l'élément chauffant.*

- 5** Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

## Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 13).

## Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse [www.philips.com](http://www.philips.com) ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

## Recettes

### Cocktail énergétique

- 300 g de carottes coupées grossièrement
- 75 g de concombre
- 12 feuilles d'épinards
- 1 citron vert épluché
- 150 g de céleri coupé grossièrement

- 1 pomme
- 1 tomate
- 2 cuillères à soupe de miel

**1** Passez tous les ingrédients sauf le miel à la centrifugeuse. Ajoutez le miel et mélangez bien.

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

---

### **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.

**2** 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 tous les ingrédients 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.

**2** 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.

**2** Servez immédiatement.

### Gâteau surprise à l'ananas

---

- 180 ml de pulpe d'ananas
- 10 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 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 la pulpe 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 la pulpe 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 légèrement imbibés de 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.

### 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 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 cuillère 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 à pâtisserie graissé. Faites cuire au four pendant 45-55 minutes à 160 C.

*Remarque : 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

Fruit/légume	Vitamines/sels minéraux	Kilojoules/kilocalories	Vitesse de production
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
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 appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

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 que le filtre est placé correctement dans le récepteur de jus. Les nervures 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.

Problème	Solution
	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.
Des éclaboussures se produisent au niveau du bec verseur pendant la préparation du jus.	Le bec verseur est orienté vers le haut. Assurez-vous qu'il est orienté vers le bas lors de la préparation de jus.

## 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](http://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** Cerat
- G** Wadah ampas
- H** Penjepit
- I** Kenop kontrol
- J** Poros penggerak
- K** Unit motor
- L** Tempat penyimpanan kabel
- M** Tutup gelas jus
- N** Pemisah busa
- O** Tabung jus
- P** 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 saringanannya 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 dalam alat (1). Untuk memasang wadah ampas, miringkan sedikit ke depan (2). Masukkan ujung atas wadah ampas terlebih dahulu lalu tekan ujung bawahnya. (Gbr. 3)

Untuk mengosongkan wadah ampas saat Anda membuat jus, matikan alat dan 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 filter sebelum menggunakan.** Jika terlihat ada yang retak atau rusak, jangan gunakan alat. Hubungi pusat layanan 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 tutup pada tabung jus agar tidak tumpah. Pasang tabung jus di bawah cerat (Gbr. 6).
- 7** Dorong cerat ke bawah sebelum Anda mulai membuat jus.

*Catatan: Bila cerat dalam posisi ke atas, ia berfungsi sebagai penghenti tetesan bila alat telah dimatikan. Namun, jika Anda membiarkan cerat dalam posisi ke atas sewaktu menjus, cipratan jus akan keluar dari cerat.*

**Menggunakan alat**

Alat hanya berfungsi bila semua komponennya sudah dipasang dengan benar dan tutupnya 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 tabung jus sudah terpasang di bawah cerat dan cerat dalam posisi ke bawah.
- 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 hasil akhirnya. Bahkan dapat menyebabkan filter berhenti.

**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 Tekan cerat ke atas untuk mencegah jus menetes keluar dari cerat.
- 6 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.*

*Catatan: Jika Anda ingin menyimpan jus dalam kulkas, pastikan tutupnya berada pada tabung jus.*

### Tip

- Gunakan buah dan sayuran segar, karena mengandung lebih banyak air. Yang cocok diproses dalam juicer terutama adalah nanas, bit, seledri, apel, ketimun, wortel, bayam, melon, tomat, buah delima, jeruk dan anggur.
- Anda tidak perlu mengupas kulit yang tipis. Hanya kulit tebal seperti jeruk, nanas dan bit mentah yang harus dikupas. Bersihkan juga serabut putih pada jeruk karena rasanya pahit.
- Bila membuat jus apel, ingat bahwa kekentalannya 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 juicer. Gunakan food processor, blender atau bar blender untuk mengolahnya.
- Daun-daunan dan tangkai daun seperti selada dapat diproses dengan juicer.
- Minumlah jus segera setelah Anda memprosesnya. Jika dibiarkan terkena 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 semua bagiannya selain unit motor 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](http://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** Tambahkan beberapa buah es batu sesuai selera dan sajikan segera.

#### 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 Olah semua buah dalam juicer, aduk hingga rata.
- 2 Tambahkan beberapa buah es batu dan 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 Olah semua bahan dalam juicer; aduk hingga rata.
- 2 Tambahkan beberapa buah es batu dan sajikan segera.

### **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 Olah semua buah dalam juicer, aduk hingga rata.
- 2 Tambahkan beberapa buah es batu dan sajikan segera.

### **Jus nanas, persik dan pir**

---

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

- 1 Olah nanas, persik dan pir di dalam juicer.
- 2 Sajikan segera.

### **Kue surprise pineapple**

---

- 3/4 cangkir parutan nanas
- 10 sendok makan mentega
- 1 sendok makan gula halus
- 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 parutan nanas.
- 2** Lumasi loyang berkunci (spring-release) 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 loyang.
- 3** Buat karamel dengan mendidihkan gula dan air. Hiaslah kue dengan irisan nanas, buah cheri maraschino dan ulir karamel.

---

### **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 soda kue
- 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.

*Catatan: 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/sayuran	Vitamin/mineral	Kilojoule/jumlah kalori	Kecepatan membuat jus
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

Bab ini merangkum masalah-masalah paling umum yang mungkin Anda temui pada alat. Jika Anda tidak mampu mengatasi masalah dengan informasi di bawah, hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda.

Masalah	Solusi
Alat tidak mau bekerja.	Alat ini dilengkapi dengan sistim pengaman. Alat tidak akan bekerja bila ada bagian yang belum dipasang dengan benar. Periksa 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 stekernya. Periksa apakah saringan sudah dipasang dengan benar pada penampung jus. Sirip di bagian bawah saringan harus tepat berada pada poros penggerak. Periksa apakah saringan rusak. Cakram pamarut yang retak, pecah, longgar atau kerusakan 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.
Cipratan jus keluar dari cerat sewaktu menjus.	Cerat dalam posisi ke atas. Pastikan cerat dalam posisi ke bawah sewaktu menjus.

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

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

## Perihal umum (Gamb. 1)

- A** Penolak
- B** Tiub suapan
- C** Tudung
- D** Penapis
- E** Pengumpul jus
- F** Muncung
- G** Bekas pulpa
- H** Pengapit
- I** Tombol kawalan
- J** Aci pemacu
- K** Unit motor
- L** Petak simpanan kord atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- M** Tudung jag jus
- N** Pemisah busa
- O** Jag jus
- P** 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 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). Untuk meletakkan bekas pulpa, condongkannya 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 penuras setiap kali sebelum digunakan. Jika anda mengesan apa-apa keretakan 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 luncurkan penolak ke dalam tiub suapan (2) (Gamb. 5).  
Pastikan pengapit terkunci pada kedudukannya di kedua-dua sisi tudung.
  - 6** Letakkan tudung pada jag jus untuk mengelakkan daripada percikan. Letakkan jag jus di bawah muncung (Gamb. 6).
  - 7** Tolak muncung ke bawah sebelum anda mula memerah jus.

*Nota: Apabila muncung berada pada kedudukan menghala ke atas, ia berfungsi sebagai penghenti titisan apabila perkakas dimatikan. Walau bagaimanapun, jika anda membiarkan muncung pada kedudukan menghala ke atas semasa memerah jus, jus akan terpercik keluar daripada muncung.*



## Menggunakan perkakas

Perkakas ini hanya berfungsi jika semua bahagian dipasangkan dengan betul dan tudungnya dikunci dengan betul pada tempatnya 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 diletak di bawah muncung dan muncung berada dalam kedudukan menghala ke bawah.
- 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 penuras 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 Tolak muncung ke atas untuk mencegah jus daripada menitis keluar daripada muncung.
- 6 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.*

*Nota: Jika anda hendak menyimpan jus di dalam peti sejuk, pastikan tudung berada pada jag jus.*

### Petua

- Gunakan buah-buahan dan sayuran segar kerana kandungan jusnya 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 akar manis 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, buah tin 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 semua bahagian kecuali unit motor dengan berus pembersih menggunakan air yang suam dengan sedikit cecair pencuci dan bilas di bawah air paip (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](http://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 pendedar 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** Masukkan beberapa ketul ais sebagaimana yang dikehendaki dan hidang serta merta.

### 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 dalam pemerah jus; campur dengan rata.

**2** Masukkan beberapa ketul ais dan hidang 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 jus yang dihasilkan 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 semua bahan dalam pemerah jus; campur dengan rata.

**2** Masukkan beberapa ketul ais dan hidang serta merta.

### 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 dalam pemerah jus; campur dengan rata.

**2** Masukkan beberapa ketul ais dan hidang 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.

**2** Hidang serta merta.

**Kek nanas istimewa**

---

- 3/4 cawan pulpa 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 pulpa nanas. Dengan menggunakan pembancuh, pukul mentega sehingga berkrim. Tambahkan gula, kuning telur dan susu pekat cair perlahan-lahan. Terus memukul sehingga gebu kemudian tambahkan pulpa 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 selapis 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 dan air. Hiaskan kek dengan hirisan nanas, ceri maraschino dan juraian karamel.

**Kek lobak merah, epal & nanas**

---

- 200g lobak merah
- 200g nanas
- 200g epal
- 1 cawan kelapa (diparut)
- 3 cawan tepung
- 1 sudu besar soda penaik
- 1 sudu besar kulit 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** Tambahkan kelapa parut dan kacang. Tuangkan campuran ke dalam tin bakar yang disapu mentega. Bakar pada suhu 160°C selama kira-kira 45-55 minit.

*Nota: 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 3 kg 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 plug perkakas serta keluarkan isi buah dari bekas isi buah, tudung dan penapisnya selepas anda memproses 1 kg. 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 pamakanan	120g=125kj (30 kal)	tinggi
Saderi	Vitamin C dan kalium	80g=55kj (7 kal)	tinggi

Buah/sayur	Vitamin/galian	Kilojoule/kiraan kalori	Kelajuan memerah jus
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
Rasberi	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 yang paling kerap berlaku dengan perkakas ini. Jika anda tidak dapat menyelesaikannya dengan maklumat di bawah, sila hubungi Pusat Penjagaan Pelanggan di negara anda.

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.

Masalah	Penyelesaian
<p>Perkakas mengeluarkan bunyi bising, bau yang tidak menyenangkan, terlalu panas apabila disentuh, mengeluarkan asap, dsb.</p>	<p>Matikan perkakas dan buka plag. Pergi ke Pusat Servis Philips yang terdekat atau wakil penjual anda untuk mendapatkan bantuan.</p>
<p>Turas tersumbat.</p>	<p>Matikan perkakas, bersihkan tiub suapan dan penuras, dan proses kuantiti yang lebih kecil.</p>
<p>Turas menyentuh tiub suapan atau bergetar dengan kuat semasa pemprosesan.</p>	<p>Matikan perkakas dan cabutkan plagnya. Periksa sama ada penuras diletakkan dengan betul pada pengumpul jus. Rusuk di dasar penuras sepatutnya muat dengan baik pada aci pemacu. Periksa sama ada penuras rosak. Retak, retak seni, cakera parut yang longgar atau apa-apa ketidaksempurnaan yang lain boleh menyebabkan kepincangan tugas.</p>
<p>Jus terpercik keluar daripada muncung semasa memerah jus.</p>	<p>Jika anda mengesan apa-apa keretakan atau kerosakan pada turas, jangan gunakan perkakas lagi dan hubungi Pusat Servis Philips yang terdekat.</p>
<p>Jus terpercik keluar daripada muncung semasa memerah jus.</p>	<p>Muncung berada dalam kedudukan menghala ke atas. Pastikan muncung berada dalam kedudukan menghala ke bawah semasa memerah jus.</p>

## บทนำ

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

เครื่องสกัดน้ำผลไม้รุ่นใหม่ที่ออกแบบตัวเครื่องให้มีลักษณะเฉียงเล็กน้อยประมาณ 5° ทางด้านข้างของช่องที่น้ำผลไม้ไหลออก เพื่อกำลังน้ำให้ได้มากที่สุด

## ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A ที่ตั้ง
- B ช่องใส่
- C ฝาปิด
- D ฟิลเตอร์
- E โถร่อนน้ำผลไม้
- F ปากพวยกา
- G โถแยกกากผลไม้
- H ที่หนีบล็อคปิดด้านข้าง
- I ปุ่มควบคุมการทำงาน
- J แกนหมุน
- K ชุดมอเตอร์
- L ช่องเก็บสายไฟ
- M ฝาปิดเหยือกน้ำผลไม้
- N ที่แยกฟอง
- O เหยือกสำหรับใส่น้ำผลไม้
- P แปร่งสำหรับทำความสะอาด

## ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

### อันตราย

- ห้ามจุ่มแท่นมอเตอร์ลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ หรือนำไปล้างได้ก็ยกน้ำ

### คำเตือน

- ควรตรวจสอบระดับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้ด้านหลังของเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักในบ้านก่อนใช้งาน
- ไม่ควรใช้งานเครื่องสกัดน้ำผลไม้ เมื่อสายไฟ ปลั๊กไฟ หรือส่วนประกอบอื่นๆ เกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำอุปกรณ์นี้ไปเล่น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องสกัดน้ำผลไม้ทำงานโดยไม่มี การควบคุมดูแลเป็นอันตราย
- หากตรวจพบว่าที่กรองแยกกากแคะหรือหากที่กรองชำรุด ไม่ว่าจะอย่างไรก็ตาม ควรหยุดใช้เครื่องสกัดน้ำผลไม้ทันที จากนั้นส่งเข้าศูนย์บริการฟิลิปส์ที่อยู่ใกล้บ้าน
- ไม่ควรหย่อนมือหรือวัตถุใดๆ ลงในช่องใส่ผลไม้ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ควรใช้ที่ดันที่ห้มาเท่านั้น
- ไม่ควรสัมผัสใบมีดเล็กๆ ที่อยู่บนฐานของที่กรองแยกกาก เพราะมีความคมมาก

### ข้อควรระวัง

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับบริการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากผู้ใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ประระกอบชิ้นส่วนทุกชิ้นเข้าที่ให้เรียบร้อยก่อนทำการเปิดสวิตช์ใช้งาน
- เครื่องสกัดน้ำผลไม้จะทำงานต่อเมื่อที่หนีบทั้งสองข้างล็อคเรียบร้อยแล้วเท่านั้น
- ปิดสวิตช์ที่หนีบด้านข้างออกหลังจากปิดสวิตช์การทำงานและที่กรองแยกกากหยุดหมุนเรียบร้อยแล้ว
- ห้ามใช้งานเครื่องสกัดน้ำผลไม้ในนานเกิน 40 วินาทีต่อการใช้งานหนึ่งครั้ง ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนเริ่มใช้งานต่อ สูตรทำน้ำผลไม้ในคู่มือผู้ใช้นี้เป็นสูตรสำหรับสกัดน้ำผลไม้จำนวนมากเท่านั้น
- ไม่ควรถอดโถแยกกากผลไม้ไม้ออกขณะเครื่องกำลังทำงาน
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน



## Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

### การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 ล้างทำความสะอาดชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่สามารถถอดออกได้ (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')
- 2 ดึงสายไฟออกจากช่องเก็บสายไฟที่อยู่ด้านหลังของเครื่อง (รูปที่ 2)
- 3 วางโทรทัศน์น้ำผลไม้อลงในเครื่องสกด (1) วางโถแยกกากผลไม้ โดยวางเรียงไปด้านหน้าเล็กน้อย (2) ชั้นแรกให้ใส่ด้านบนของโถแยกกากผลไม้เข้าไปก่อน จากนั้นกดลงฐานด้านล่าง (รูปที่ 3)

ในการนำกากออกจากโถแยกกากผลไม้ในขณะที่คุณลบน้ำจากผลไม้ ให้ปิดเครื่อง แล้วถอดโถแยกกากผลไม้ออกอย่างระมัดระวัง

**หมายเหตุ:** เมื่อนำกากออกจากภาชนะบรรจุกากแล้ว ให้ประกอบกลับเข้าไปใหม่ เพื่อการใช้งานครั้งต่อไป

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

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าที่กรองแยกกากประกอบเข้ากับแกนหมุนเรียบร้อยแล้ว (เสียงดัง 'คลิก')

ควรตรวจสอบที่กรองแยกกากก่อนใช้งานอย่างสม่ำเสมอ หากพบชิ้นส่วนอุปกรณ์มีรอยแตกหรือชำรุด ห้ามใช้งานเครื่องสกดน้ำผลไม้ ควรส่งเข้าศูนย์บริการฟิลิปส์หรือติดต่อตัวแทนจำหน่ายที่อยู่ใกล้บ้าน

- 5 ประกอบที่หมับทั้ง 2 ข้างเข้าหาฝาปิด เพื่อทำการลือก (เสียงดัง 'คลิก') (1) ให้ร่องในที่ดันผลไม้ให้ตรงกับส่วนเล็ก ๆ ที่ยื่นออกมาที่ด้านในของช่องใส่ผลไม้ และเลื่อนที่ดันผลไม้ลงในช่องใส่ผลไม้ (2) (รูปที่ 5)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าที่หมับทั้ง 2 ข้างลึกลงไปปิดเรียบร้อยแล้ว

- 6 วางฝาปิดลงบนเหยือก เพื่อป้องกันการกระเด็น วางเหยือกไว้ด้านพวยรินน้ำ (รูปที่ 6)

- 7 ดันพวยรินน้ำลงด้านล่างก่อนเริ่มสกดน้ำผลไม้

**หมายเหตุ:** เมื่อปรับพวยรินน้ำตั้งขึ้น จะสามารถทำงานเป็นที่ป้องกันน้ำหยดเมื่อปิดเครื่องสกด อย่างไรก็ตาม หากคุณปล่อยให้พวยรินน้ำตั้งขึ้นขณะสกดน้ำผลไม้ น้ำผลไม้จะกระเด็นออกมาทุกway

### การใช้งาน

เครื่องจะทำงานก็ต่อเมื่อประกอบอุปกรณ์ทั้งหมดเข้าที่และลึกลงไปด้วยที่หมับด้านข้างเรียบร้อยแล้วเท่านั้น

- 1 ล้างผลไม้และ/หรือผักต่างๆ จากนั้นหั่นเป็นชิ้นๆ เพื่อใส่ลงในช่องใส่ (รูปที่ 7)
- 2 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางเหยือกน้ำผลไม้ได้ปากพวยรินน้ำเรียบร้อยแล้ว และพวยรินน้ำชี้ลง
- 3 หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่เลข 1 (ความเร็วระดับต่ำ) หรือเลข 2 (ความเร็วระดับปกติ) เพื่อเปิดเครื่อง (รูปที่ 8)
  - ความเร็วระดับ 1 เหมาะสำหรับผักและผลไม้ที่มีเนื้ออ่อน เช่น แดงโม, องุ่น, มะเขือเทศ, แตงกวา และราสเบอร์รี่ เป็นต้น
  - ความเร็วระดับ 2 เหมาะสำหรับผักและผลไม้ทุกชนิด
- ▶ สัญญาณไฟตอบรับการตั้งค่าระดับความเร็วสว่างขึ้น

- 4 ใส่ผลไม้ที่หั่นเรียบร้อยแล้วลงในช่องสำหรับใส่ผลไม้ จากนั้นใช้ที่ดันกดลงเบาๆ เพื่อให้ที่กรองหมุนคั่นน้ำได้ดียิ่งขึ้น (รูปที่ 9)

ไม่ควรออกแรงกดที่ดันมากเกินไป เพราะอาจคั่นน้ำได้ไม่ดีนัก หรือแม้กระทั่งอาจทำให้ที่กรองติดขัดได้

ไม่ควรหยั่งนิ้วมือหรือวัตถุใดๆ ลงไปในช่องสำหรับใส่ผลไม้

เมื่อคั่นน้ำผลไม้เสร็จเรียบร้อยแล้ว ควรปิดเครื่อง แล้วรอนกว่าที่กรองแยกกากจะหยุดหมุน

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

**หมายเหตุ:** หากต้องการคั่นน้ำผลไม้แบบมีฟอง ไม่ควรใช้แผ่นแยกฟองขณะริน

**หมายเหตุ:** หากคุณต้องการเก็บน้ำผลไม้ไว้ในตู้เย็น ให้ปิดฝาเหยือก

### ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ควรใช้ฝักและผลไม้สดที่มีปริมาณน้ำมาก เช่น สับปะรด, บัทรูด, ก้านเขเลอรี่, แอปเปิ้ล, แดงควา, แครอท, ฝักขม, เมลอน, มะเขือเทศ, ทับทิม, ส้ม และองุ่น ฝักและผลไม้เหล่านี้เหมาะสำหรับใช้กับเครื่องสกัดน้ำผลไม้
- ไม่จำเป็นต้องลอกเปลือกที่บางอยู่แล้วออก ให้ปอกเปลือกออกเฉพาะฝักผลไม้ที่เลือกเท่านั้น เช่น ส้ม สับปะรด บัทรูด และควรรักษาไว้ในช่องแช่แข็งไว้สำหรับนำมาผสมมะนาว ออกด้วยเนื่องจากมีรสขม
- โปรดจำไว้ว่าน้ำแอปเปิ้ลที่สกัดจะเข้มข้นมากน้อยเพียงใด ขึ้นอยู่กับชนิดของผลไม้ที่ใช้นั้นๆ เช่น แอปเปิ้ลที่มีปริมาณน้ำมาก แอปเปิ้ลที่มีรสอ่อน คุณจะสามารถเลือกผลไม้ได้ตามต้องการ
- น้ำแอปเปิ้ลจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว ถ้าต้องการชะลอการเปลี่ยนสีนี้ ให้เติมน้ำมะนาวลงไป 2-3 หยด
- ผลไม้ที่มีเนื้อเป็นส่วนใหญ่ประกอบ เช่น กล้วย มะละกอ อะโวคาโด มะเดื่อ และมะม่วง ไม่เหมาะนำมาคั้นน้ำด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้ หากต้องการคั้นควรใช้เครื่องเตรียมอาหารประเภทเครื่องปั่นหรือเครื่องบดแทน
- เครื่องสกัดน้ำผลไม้ไม่สามารถล้างได้ทั้งใบและก้าน เช่น ฝักกาดหอม
- ควรคั้นน้ำที่สกัดเสร็จเรียบร้อยแล้วทันที เนื่องจากน้ำผลไม้ที่สกัดจะสูญเสียรสชาติและคุณค่าทางอาหารเมื่อปล่อยทิ้งไว้
- เพื่อสกัดน้ำผลไม้ให้ได้ปริมาณมาก ควรกดที่ดันลงอย่างช้าๆ
- เครื่องคั้นน้ำผลไม้ไม่เหมาะกับการบดและหรืออาหารที่มีเส้นใย/ผลไม้หรือผักจำพวกเป็ป เช่น ต้นอ้อย

### การทำความสะอาด

ห้ามใช้แผ่นใย อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น แอลกอฮอล์ น้ำมัน หรืออะซิโตน ทำความสะอาดเครื่องเป็นอันขาด

ควรทำความสะอาดทันทีหลังเลิกใช้งาน เพื่อป้องกันการทำความสะอาดที่ยิ่งขึ้น

- 1 ปิดเครื่อง ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนังแล้วรอนจนกระทั่งที่กรองแยกกากหยุดหมุน
- 2 ถอดชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่เลอะออกจากแท่นมอเตอร์ โดยทำตามขั้นตอนดังต่อไปนี้
  - ถอดภาชนะบรรจุกากออก
  - นำที่ดันออก
  - เปิดที่หนีบล็อคปิดด้านข้างทั้ง 2 ข้าง
  - เปิดฝาปิด
- 3 ถอดโรตอร์น้ำผลไม้พร้อมที่กรองแยกกากออกจากตัวเครื่อง (รูปที่ 11)
- 4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมดยกเว้นมอเตอร์ ด้วยแปรงสำหรับทำความสะอาดในน้ำอุ่นผสมน้ำยา จากนั้นล้างน้ำยาออกให้สะอาด (รูปที่ 12)

หมายเหตุ: ชิ้นส่วนที่สามารถถอดออกได้สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจานได้ วางชิ้นส่วนพลาสติกที่ถอดแยกไว้ด้านบนสุดของเครื่องล้างจาน **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทั้งหมดไม่ได้วางอยู่ในบริเวณที่มีความร้อนสูง**

- 5 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด เช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์

ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือเปิดก๊อกน้ำล้างเป็นอันขาด

### สภาพแวดล้อม

- ห้ามตั้งเครื่องร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 13)

### การรับประกันและการบริการ

หากคุณมีปัญหาหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ [www.philips.com](http://www.philips.com) หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับกรรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของ Philips ในประเทศ หรือติดต่อแผนกบริการของ Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

### สูตรเครื่องดื่ม

#### เครื่องดื่มเพิ่มพลังงาน

- แครอทหั่นเป็นท่อน 2 ถ้วย
- แดงควา 1/2 ถ้วย
- ใบฝักขม 12 ใบ
- มะนาวปอกเปลือก 1 ลูก

- ก้านขรารีหั่นเป็นท่อน 1 ถ้วย
- ผลแอปเปิ้ล 1 ลูก
- มะเขือเทศ 1 ลูก
- น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ

**1** นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในเครื่องสกัดยกเว้นน้ำผึ้ง น้ำผึ้งใช้สำหรับเติมเพื่อเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น

**2** เติมน้ำแข็งตามต้องการแล้วเสิร์ฟทันที

### กลิ่นหอมชื่นใจ

- ผลแอปริคอตขนาดกลาง 4 ลูก
- แต่งเมล่อนปอกเปลือกแล้วเป็นชิ้น 2 ถ้วย
- ผลแอปเปิ้ลขนาดใหญ่อัดก้านออกแล้ว 1 ลูก
- ส้มปอกเปลือก 1 ลูก

**1** สกัดส่วนผสมทั้งหมดด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ผสมให้เข้ากัน

**2** เติมน้ำแข็งเล็กน้อยแล้วเสิร์ฟทันที

### น้ำผลไม้ชวนดื่ม

- ผลแอปริคอต 6 ลูก
- แต่งเมล่อนปอกเปลือก 2 ถ้วย
- น้ำส้ม 1/2 ถ้วย

**1** สกัดส่วนผสมทั้งหมดด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ผสมให้เข้ากัน เติมน้ำแข็ง 6 ก้อนโดยประมาณ

**2** เสิร์ฟด้วยแก้วขนาดกลางพร้อมตกแต่งด้วยสตรอเบอร์รี่หรือผลเชอร์รี่ในน้ำเชื่อมและส้มที่ผ่านเป็นชิ้นบางๆ

### ก่อนเมฆชมพู

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

**1** สกัดส่วนผสมทั้งหมดด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ผสมให้เข้ากัน

**2** เติมน้ำแข็งเล็กน้อยแล้วเสิร์ฟทันที

### น้ำสกัดมหัศจรรย์

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

**1** สกัดส่วนผสมทั้งหมดด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ผสมให้เข้ากัน

**2** เติมน้ำแข็งเล็กน้อยแล้วเสิร์ฟทันที

### น้ำสกัดสับประด, ลูกพีชและลูกแพร์

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

**1** สกัดสับประด, ลูกพีชและลูกแพร์ด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้

**2** เสิร์ฟได้ทันที

## ขนมเค้กสับประดหรรษา

- กากสับประด 3/4 ถ้วย
- เนย 10 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลป่น 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 ใช้กากสับประดที่ได้จากเครื่องสกัด จากนั้นใช้เครื่องตีผสมอาหารตีเนยจนกระทั่งเป็นครีม ค่อยๆ เติมน้ำตาลทราย, ไข่แดงและนมข้นหวาน ตีจนกระทั่งขึ้นฟู จากนั้นเติมกากสับประดที่สกัดแล้วลงในส่วนผสมนั้น
- 2 ทาเนยบางๆ ให้ทั่วแม่พิมพ์เค้ก จากนั้นนำ Sponge fingers ชุบน้ำเชื่อมสับประดให้ชุ่มแล้ววางเรียงเป็นฐานลงบนแม่พิมพ์และด้านข้าง จากนั้นเทครีมที่ผสมเรียบร้อยแล้วลงบน Sponge fingers ทำเป็นชั้นสลับกันต่อไปเรื่อยๆ โดยด้านบนสุดต้องเป็นครีม จากนั้นนำไปแช่ในตู้เย็นประมาณ 3 ชั่วโมง เมื่อแข็งตัวแล้วแกะออกจากพิมพ์
- 3 ทำคาราเมลโดยใส่น้ำตาลลงในน้ำเปล่า จากนั้นตั้งจนเดือด ตกลงนมเค้กด้วยสับประดที่หั่นเป็นชิ้นบางๆ, ลูกเชอร์รี่ในน้ำเชื่อมและคาราเมล

## ขนมเค้กแครอท, แอปเปิ้ลและสับประด

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

- 1 สกัดแครอท, สับประดและแอปเปิ้ลด้วยเครื่องสกัด จากนั้นนำกากที่อยู่ในโถแยกกากออกมา
- 2 ผสมกากแครอท, สับประดและแอปเปิ้ลให้เข้ากัน เติมน้ำผึ้ง, น้ำตาล, น้ำมัน และน้ำเชื่อมวานิลลาปั่นให้เข้ากัน นำส่วนผสมแห้งที่ได้อ่อนและเข้ากันดีแล้ว
- 3 คลุกมะพร้าวกับถั่วให้เข้ากัน เทลงในแม่พิมพ์เล็กที่ทาเนยแล้ว อบด้วยความร้อน 160°C ประมาณ 45-55 นาที

หมายเหตุ: ส่วนผสมนี้สามารถทำมีฟีนเนสอโรยได้ โดยเติมส่วนผสมลงในแม่พิมพ์สำหรับทำมีฟีนเนส ประมาณ 3/4 ของแม่พิมพ์ ใช้เวลาอบประมาณ 40 นาที

## ซูปหัวไชเท้า

ส่วนผสม:

- เนย 80 กรัม
- น้ำซูป 1 ลิตร
- น้ำหัวไชเท้า 50 มล. (ประมาณ 1 หัว)
- วิปปิ้งครีม 250 มล.
- ไขมันขาว 125 มล.
- น้ำมันงา
- เกลือ
- แป้ง 3-4 ช้อนโต๊ะ

1 ปอกหัวไชเท้าด้วยมีด

2 สกัคน้ำหัวไชเท้า

หมายเหตุ: เครื่องนี้สามารถสัคน้ำหัวไชเท้าปริมาณ 3 กก. ได้ในเวลาประมาณ 2 นาที (ไม่รวมเวลาที่ต้อนนำกากออก) เมื่อคุณสัคน้ำหัวไชเท้า หลังจากที่คุณสัคน้ำหัวไชเท้าได้ปริมาณ 1 กก. ให้ปิดสวิชต์และถอดปลั๊ก แล้วนำกากออกจากภาชนะบรรจุจาก ฝาและตะแกรง จากนั้นเมื่อทำการสัคน้ำหัวไชเท้าเสร็จสมบูรณ์ ให้ปิดสวิชต์เครื่องและปล่อยให้เครื่องเย็นทำอุณหภูมิห้อง

3 ละลายเนยในกะทะ

4 เติมน้ำมันเล็กน้อย

5 เติมน้ำซุปร

6 เติมน้ำหัวไชเท้า

7 เติมน้ำมันปิ้งคริมและไวน์ขาว

8 เติมน้ำมันมะนาวและเกลือเพื่อปรุงรส

### ข้อมูลทางโภชนาการของผักและผลไม้

ผลไม้/ผัก	วิตามิน/เกลือแร่	หน่วยวัดพลังงานกิโลจูล/แคลอรี	ระดับความเร็วที่ควรใช้
ผลแอปเปิ้ล	วิตามิน C	200 กรัม = 150 kJ (72 cal)	ระดับสูง
ผลแอปเปิ้ลเขียว	เส้นใยอาหารเต็มไปด้วยสารโปแตสเซียม	30 กรัม = 85 kJ (20 cal)	ระดับต่ำ
บรอกโคลี	มีสารโฟเลตมาก, เส้นใยอาหาร, วิตามิน C และสารโปแตสเซียม	160 กรัม = 190 kJ (45 cal)	ระดับสูง
บลูเบอร์รี่	วิตามิน C	125 กรัม = 295 kJ (70 cal)	ระดับต่ำ
กะหล่ำปลีพันธุ์ Brussels	วิตามิน C, B, B6, E, สารโฟเลต และเส้นใยอาหาร	100 กรัม = 110 kJ (26 cal)	ระดับต่ำ
กะหล่ำปลี	วิตามิน C, สารโฟเลต, โปแตสเซียม, วิตามิน B6 และเส้นใยอาหาร	100 กรัม = 110 kJ (26 cal)	ระดับสูง
แครอท	วิตามิน A, C, B6 และเส้นใยอาหาร	120 กรัม = 125 kJ (30 cal)	ระดับสูง
ต้นขิ้นฉ่าย	วิตามิน C และโปแตสเซียม	80 กรัม = 55 kJ (7 cal)	ระดับสูง
แตงกวา	วิตามิน C	280 กรัม = 120 kJ (29 cal)	ระดับต่ำ
ยี่ห่วย	วิตามิน C และเส้นใยอาหาร	300 กรัม = 145 kJ (35 cal)	ระดับต่ำ
องุ่น	วิตามิน C, B6 และโปแตสเซียม	125 กรัม = 355 kJ (85 cal)	ระดับต่ำ
ผลกีวี	วิตามิน C และโปแตสเซียม	100 กรัม = 100 kJ (40 cal)	ระดับต่ำ
แตงม่อน	วิตามิน C, สารโฟเลต, เส้นใยอาหารและวิตามิน A	200 กรัม = 210 kJ (50 cal)	ระดับต่ำ
ผลเนทานรีน	วิตามิน C, B3, โปแตสเซียม และเส้นใยอาหาร	180 กรัม = 355 kJ (85 cal)	ระดับสูง
ลูกพีช	วิตามิน C, B3, โปแตสเซียม และเส้นใยอาหาร	150 กรัม = 205 kJ (49 cal)	ระดับสูง
ลูกแพร์	เส้นใยอาหาร	150 กรัม = 250 kJ (60 cal)	ระดับสูง
สับปะรด	วิตามิน C	150 กรัม = 245 kJ (59 cal)	ระดับสูง
ราสเบอร์รี่	วิตามิน C, ธาตุเหล็ก, โปแตสเซียม และแมกนีเซียม	125 กรัม = 130 kJ (31 cal)	ระดับต่ำ
มะเขือเทศ	วิตามิน C, เส้นใยอาหาร, วิตามิน E, สารโฟเลต และวิตามิน A	100 กรัม = 90 kJ (22 cal)	ระดับต่ำ

**การแก้ปัญหา**

ในหัวข้อนี้ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปที่เกี่ยวกับเครื่องสกัดน้ำผลไม้ซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่างที่ให้ได้ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
เครื่องไม่ทำงาน	เครื่องคั้นน้ำผลไม้ประกอบด้วยระบบความปลอดภัย ดังนั้นหากประกอบชิ้นส่วนอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง เครื่องจะไม่ทำงาน ตรวจสอบว่าประกอบชิ้นส่วนอุปกรณ์ถูกต้องเรียบร้อยหรือไม่ อย่าลืมปิดเครื่องก่อนตรวจสอบ
มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกมาจากแท่นมอเตอร์ เมื่อเริ่มใช้งานครั้งแรก	นี่คืออาการที่ผิดปกติ หากยังมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกจากเครื่องอีกหลังจากใช้งานสองสามครั้ง ให้ตรวจสอบปริมาณที่คุณใช้สัปดาห์และระยะเวลาที่ใช้
ตัวเครื่องมีเสียงดัง มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ตัวเครื่องร้อนมากเกินไป มีควันออกมาจากตัวเครื่อง ฯลฯ	ปิดเครื่อง และถอดปลั๊ก นำเครื่องไปยังศูนย์บริการลูกค้าฟิลิปส์ หรือร้านตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟิลิปส์ที่ใกล้ที่สุด
ที่กรองแยกกากติดขัด	ปิดสวิทช์ ทำความสะอาดช่องสำหรับใส่ผลไม้และที่กรองแยกกาก ควรใส่ผักผลไม้ในปริมาณน้อยๆ
ที่กรองแยกกากสัมผัสกับช่องใส่หรือสั้นมากเกินไปขณะใช้งาน	ปิดเครื่อง แล้วดึงปลั๊กไฟออก ตรวจสอบว่าใส่ที่กรองแยกกากลงในโตรองน้ำผลไม้ถูกต้องหรือไม่ โดยแกนด้านล่างของที่กรองจะต้องอยู่ด้านบนของแกนหมุน ตรวจสอบว่าที่กรองแยกกากได้รับความเสียหาย แต่เป็นรอยร้าว งานทำงานเสียงดัง หรืออื่นๆ ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เครื่องไม่ทำงานได้
น้ำผลไม้จะกระเด็นออกนอกพวยรินน้ำ	หากตรวจพบว่าที่กรองแยกกากแตกหรือชำรุด ควรหยุดใช้เครื่องสกัดน้ำผลไม้ทันที จากนั้นส่งเข้าศูนย์บริการฟิลิปส์ที่อยู่ใกล้บ้าน
พวยรินน้ำตั้งขึ้น ให้ตันพวยรินน้ำลงขณะสกัดน้ำผลไม้	พวยรินน้ำตั้งขึ้น ให้ตันพวยรินน้ำลงขณะสกัดน้ำผลไม้

## 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](http://www.philips.com/welcome). Máy ép trái cây loại mới của bạn có kiểu dáng đặc biệt, hơi nghiêng 5° về 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** Vòi
- G** Ngăn chứa bã xơ trái cây
- H** Kẹp móc
- I** Núm điều chỉnh
- J** Trục truyền động
- K** Bộ phận mô-tơ
- L** Ngăn bảo quản dây điện
- M** Nắp ly đựng nước ép
- N** Tấm ngăn bọt
- O** Ly đựng nước ép
- P** 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 ném những 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, 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 dao cắt trước khi sử dụng. Nếu bạn phát hiện ra bất cứ vết nứt hay hư hỏng gì, không sử dụng thiết bị. Hãy liên hệ với 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 Đậy nắp ly đựng nước ép lại để tránh bị đổ ra ngoài. Đặt ly đựng nước ép dưới vòi mà nước ép chảy ra (Hình 6).
  - 7 Ấn vòi xuống dưới trước khi bắt đầu ép.

*Lưu ý: Khi vòi ở vị trí hướng lên trên, vòi có tác dụng ngăn rỉ nước khi máy tắt. Tuy nhiên, nếu để vòi ở vị trí hướng lên trên trong khi ép, nước ép sẽ bắn ra khỏi vòi.*

### Cách sử dụng máy

Thiết bị chỉ hoạt động khi tất cả các bộ phận được lắp ráp đúng và nắp được khóa vào 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 và vòi ở vị trí hướng xuống dưới.
- 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 mầm xối.
- Tốc độ 2 thích hợp cho hầu hết các loại trái cây và rau quả.

**D** **Đèn báo tốc độ tương ứng sẽ sáng.**

**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. Nó có thể làm cho dao cắt 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** Ấn vòi lên trên để tránh không cho nước ép chảy ra từ vòi.

**6** Trượt tâm 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 tâm ngăn bột nếu bạn muốn nước uống có một lớp bọt.*

*Lưu ý: Nếu bạn muốn bảo quản nước ép trong tủ lạnh, nhớ đẩy nắp vào ly đựng nước ép.*

**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 ép nước táo, hãy nhớ rằng độ đậm đặc của nước táo tùy thuộc vào loại táo được 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 xo 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 tất cả các bộ phận, trừ bộ phận mô-tơ, 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 trực trực, vui lòng vào website của Philips tại [www.philips.com](http://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** Chế 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** Thêm vài cục đá lạnh nếu muốn và dùng ngay.

#### 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** Chế biến các thành phần trái cây bằng máy ép sinh tố, trộn đều.
- 2** 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 biên 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 tất cả nguyên liệu trong máy ép trái cây; trộn đều.
- 2 Thêm vài cục đá lạnh và dùng ngay.

**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.
- 2 Thêm vài cục đá lạnh và 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.
- 2 Dùng ngay.

**Bánh dứa Surprise**

---

- 3/4 chén bã trái dứa
- 10 muỗng canh bơ
- 1 muỗng canh đường cát
- 2 lòng đỏ trứng
- 1 chén sữa đặc
- 54 cái bánh qui xếp 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 dứa nghiền. 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 dứa nghiền vào.
- 2 Bôi trơn hộp bánh lò xo bằng một ít bơ và làm bánh bằng cách bao phần đáy và các cạnh của khuôn bằng các miếng bánh qui xếp dài tẩm sirô dứa đóng hộp. Sau đó cho một lớp kem rồi lại cho tiếp một lớp bánh qui xếp dài... Cuối cùng là một lớp kem. Đặt bánh trong ngăn mát tủ lạnh trong ba giờ, rồi sau đó lấy bánh ra khỏi hộp.
- 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.

**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 (bicacbonát 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, dứa 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, dứa 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 đều khi chúng đều với nhau.
- 3** Trộn dứa và quả hạch với nhau. Rót nguyên liệu vào một hộp nướng được bôi trơn. Nướng ở nhiệt độ 160°C trong khoảng 45-55 phút.

*Lưu ý: 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**

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, hãy liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn.

Vấn đề	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	Máy này được trang bị một hệ thống an toàn. Nếu các bộ phận của máy được lắp ráp không đúng, máy sẽ không hoạt động. Kiểm tra xem các bộ phận có được lắp 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 dao cắt có được lắp đúng vào ngăn hứng nước ép không. Các đường răng ở đáy của bộ lọc phải ăn khớp vào trục truyền động. Kiểm tra xem bộ lọc có bị hư hỏng không. Các vết rạn nứt, đĩa rây bị lỏng hay bất cứ tình trạng bất thường nào khác cũng có thể gây ra trục trặc.
Nước ép bán ra khỏi vòi trong khi ép.	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.
	Vòi ở vị trí hướng lên. Đảm bảo vòi ở vị trí hướng xuống trong khi ép.

## 簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 [www.philips.com/welcome](http://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 壺嘴
- G 果渣槽容量
- H 夾鉗
- I 控制鈕
- J 驅動軸
- K 馬達座
- L 收線槽
- M 果汁壺蓋
- N 泡沫分離器
- O 果汁壺
- P 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方 (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殘渣收集盒，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 請蓋上果汁壺蓋以免果汁噴濺。請將果汁壺放在壺嘴下方。(圖 6)
- 7 先將壺嘴向下推，再開始榨汁。

注意：壺嘴開口朝上，為產品關閉時的防漏功能設計。但是，如果您榨汁時將壺嘴開口朝上，會導致果汁噴濺。

### 使用此產品

僅在所有零件皆正確組裝，且蓋子已用扣夾鎖在正確位置時，本產品才能運作。

- 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 請確定果汁壺放置於壺嘴下方，並且壺嘴位置朝下。
- 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。

相對應的風速指示燈會亮起。
- 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 將壺嘴向上推以防止果汁滴出。
- 6 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。

注意：如果您想將果汁放入冰箱，請確定蓋上果汁壺蓋。

#### 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，請將柑橘類的白色果皮纖維去掉，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。
- 葉菜類及葉梗類蔬菜 (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** 除馬達座以外的所有零件均可在溫水中以清潔刷搭配些許清潔劑清洗，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](http://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** 依個人喜好加入少許冰塊，並立即享用。

### 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** 將水果放入果菜機，並且攪拌均勻。

**2** 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** 將所有水果放入果菜機處理，再將榨出的果汁混合均勻。加入 6 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** 將所有材料放入果菜機，並且攪拌均勻。

**2** 放入少許冰塊，並立即享用。

### 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** 將水果放入果菜機，並且攪拌均勻。

**2** 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、蜜桃與西洋梨放入果菜機中處理。

**2** 立即享用。

## 驚喜鳳梨蛋糕

---

- 3/4 杯鳳梨果泥
- 10 大匙奶油
- 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 罐鳳梨切片罐頭。
- 6-10 粒黑櫻桃

**1** 以果菜機盛裝鳳梨果泥。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，然後加入鳳梨果泥。

**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長條蛋糕鋪在蛋糕模的下方及旁邊。加上一層奶油，然後再鋪上一層長條蛋糕，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，然後將蛋糕由模具中取出。

**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。

## 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 大匙肉桂粉
- 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，然後倒入到已塗過牛油的蛋糕模內，以 160° C 溫度烤約 45-55 分鐘。

注意：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

水果/蔬菜	維他命/礦物質	千焦耳/卡路里數	榨汁速度
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
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

本單元概述您使用本產品時最常遇到的問題。如果您無法利用以下資訊解決您遇到的問題，請聯絡您所在國家/地區的顧客服務中心。

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，產品將無法運作。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。	請關閉本產品並拔下插頭。檢查是否將濾網正確地放入果汁收集器中。濾網下方的肋條必須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。
榨汁時果汁由壺嘴噴濺溢出。	壺嘴位置朝上。榨汁時，請確定壺嘴位置朝下。

## 产品简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持服务，请登陆以下网站注册您的产品，[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)。

新款榨汁机采用稍微倾斜的特殊设计，它向倒汁开口方向倾斜 5 度，能够将汁液尽量倒出。

## 一般说明 (图 1)

- A** 推杆
- B** 加料管
- C** 盖子
- D** 过滤器
- E** 汁液收集器
- F** 注水口
- G** 果渣储藏罐
- H** 夹板
- I** 控制钮
- J** 驱动轴
- K** 马达装置
- L** 电线储藏格
- M** 汁液杯盖
- N** 泡沫分离装置
- O** 果汁壶
- P** 清洁刷

## 注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

### 危险

- 不要将马达装置浸入水中，也不要来自来水龙头下冲洗。

### 警告

- 在产品连接电源之前，请检查产品底部所标电压是否与当地电源电压相符。
- 如果插头、电源线或其它组件受损，则不要使用产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦或其指定的维修部，或类似的专职人员来更换。
- 本产品不应由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 切勿让儿童在无人看管的情况下使用本产品。
- 如果发现过滤器破裂或损坏，请不要再使用本产品，应与最近的飞利浦维修中心联系。
- 榨汁机运转时，切勿将手指或其它物体伸入加料管。只有推杆可伸入加料管。
- 请勿触碰过滤器底座中的小切割刀片。它们非常锋利。

### 注意

- 本产品仅限于家用。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 打开电源开关之前，必须先确认所有部件安装正确。
- 当两个夹板都锁住之后，榨汁机才能使用。
- 只有将电源关掉，并且过滤器已经停止运转之后，才能将夹板解锁。
- 榨大量果蔬汁时，请不要操作榨汁机超过 40 秒，且每次使用后应让其充分冷却。本用户手册的食谱中没有包含榨大量的果蔬汁。

- 榨汁机正在运行时，不要将果渣储藏罐拿走。
- 使用后务必拔下产品的插头。

## 电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

## 使用准备

- 1 清洗所有可分离部件（见“清洗”一章）。
- 2 将电线从榨汁机背后的电线储藏室中拉出。（图 2）
- 3 将汁液收集器放入榨汁机 (1)。放入果肉收集盒并使其稍微朝前倾斜 (2)。先将果肉收集盒的顶部放入，然后将底部推到位。（图 3）  
要在榨汁过程中清空果肉收集盒，应先关闭产品电源并小心地将果肉收集盒取出。

注意：继续榨汁前，先将果肉收集盒重新放好。

- 4 将过滤器放入汁液收集器 (1)。手持盖子，从过滤器上向下放到位 (2)。（图 4）  
确保过滤器在驱动轴轴上卡好（听到喀嗒声）。

使用前，必须先检查过滤器。如果发现裂缝或损坏，榨汁机就不要再使用。请与最近的飞利浦服务中心取得联系，或将榨汁机拿给经销商处理。

- 5 将两个夹板扣到盖子上以将其锁定到位（听到咔嗒一声）(1)。将推杆上的凹槽与加料管内的凸缘对准，将推杆滑入加料管 (2)。（图 5）  
确保盖子两边的夹板都锁到位。

- 6 为果汁杯盖上盖子以免汁液溅出。将果汁杯放在管口下方。（图 6）

- 7 开始榨汁前，将管口向下按。

注意：当产品电源关闭时，管口朝上可以防滴漏。不过，如果您在榨汁过程中使管口朝上，则果汁会从管口中喷溅出来。

## 使用本产品

只有当所有部件均已正确组装并且盖子与夹板扣合到位时，榨汁机才能正常运行。

- 1 将水果和/或蔬菜洗净，切成能放入加料管的块。（图 7）
- 2 确保将果汁杯放在管口下方，且管口朝下。
- 3 将控制钮转动到设定 1（低速）或设定 2（常速）以打开产品电源。（图 8）
  - 速度 1 适用于软水果和蔬菜，如：西瓜，葡萄，西红柿，黄瓜和树莓。
  - 速度 2 适用于所有水果和蔬菜。

- 4 将切好的块从加料管送入，并用推杆柔和地向下压到旋转过滤器。（图 9）  
不要用太大的力量压推杆，因为这会影响压汁的质量。这可能使过滤器停转。

切勿将手指或其他物体伸入加料管。

加工完所有物料，且不再有汁液流出时，切断榨汁机电源，等待过滤器完全停止转动。

- 5 将管口向上推，防止汁液从管口中滴出。
- 6 将泡沫分离装置滑入果汁杯 (1) 并将盖子放在果汁杯上 (2)。如此一来，在倒出果汁时，泡沫将保留在果汁杯底部。（图 10）

注意：如果想饮用带泡沫的汁液，就不要使用泡沫分离装置。

注意：如果打算将榨好的果蔬汁放入冰箱，请先盖上果汁杯盖。

#### 提示

- 应使用新鲜水果和蔬菜，因为新鲜水果和蔬菜含有更多的汁液。菠萝、甜菜、芹菜茎、苹果、黄瓜、胡萝卜、菠菜、各种瓜、西红柿、石榴、柑橘和葡萄特别适用榨汁机榨汁。
- 没有必要事先去掉薄皮或壳。只需去掉厚皮，如：柑橘、菠萝和生甜菜的皮。柑橘类水果的白丝需要去掉，否则会有苦味。
- 榨苹果汁时，果汁的稀稠取决于苹果的品种。苹果含的果汁越多，榨出的果汁越稀。请根据您的喜好选择苹果的品种。
- 苹果汁会很快变黄，若要减缓变黄时间，可滴几滴柠檬汁。
- 含淀粉的水果，如香蕉、木瓜、鳄梨、无花果和芒果等，不适用榨汁机榨汁。这些水果可用食品加工机、搅拌机或手持式搅拌机加工。
- 蔬菜的叶子和茎也能榨汁，如莴笋就可以用榨汁机榨汁。
- 榨汁后应立刻饮用。如果汁液在空气中暴露一段时间，就会变味并失去营养价值。
- 为了榨出更多的汁，应慢慢地压推杆。
- 榨汁机不适合榨特别硬的和/或多纤维的/富含淀粉的水果或蔬菜，如甘蔗。

## 清洁

切勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如酒精、汽油或丙酮）来清洁产品。

如果使用后立即清洁产品，则更容易清洁。

- 1** 将榨汁机断电。从插座上拔下插头，等待过滤器完全停止转动。
- 2** 从电动机组件上拆下脏部件。按下列顺序拆卸榨汁机：
  - 取下果肉收集盒；
  - 取下推杆；
  - 打开夹板；
  - 取下盖子。
- 3** 连同过滤器一起取下汁液收集器。（图 11）
- 4** 在加有洗涤剂的温水中用清洁刷清除马达以外的所有部件，并用自来水冲洗。（图 12）

注意：所有可拆卸的部件都可用洗碗机洗。将可拆卸塑料部件放在洗碗机的顶部托盘上。确保它们的摆放位置远离加热元件。

- 5** 可用湿布擦电动机组件。

切勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

## 环境

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。（图 13）

## 保修与服务

如果您需要了解详细信息或有任何问题，请浏览飞利浦网站，网址为 [www.philips.com](http://www.philips.com)。您也可以与您所在的国家/地区的飞利浦客户服务中心联系（您可以从全球保修卡中找到电话号码）。如果您所在的国家/地区没有飞利浦客户服务中心，请与当地的飞利浦经销商或与飞利浦家庭小电器的维修中心联系。



## 食谱

### 超级蔬菜

- 2 杯胡萝卜末
- 半杯黄瓜
- 12 片菠菜叶
- 1 个酸橙，去皮
- 1 杯芹菜末
- 1 个苹果
- 1 个西红柿
- 2 汤匙蜂蜜

**1** 用榨汁机加工除蜂蜜外的所有物料。加蜂蜜拌匀。

**2** 可加入适量冰块，立刻食用。

### 水果拼

- 4 个中等大小的杏，去核
- 2 杯甜瓜块，去皮
- 1 个大苹果，去茎
- 1 个柑橘，去皮

**1** 用榨汁机加工这些水果。拌匀。

**2** 加入一些冰块，立刻食用。

### 水果的诱惑

- 6 杯杏，去核
- 2 杯甜瓜，去皮
- 半杯柑橘汁

**1** 用榨汁机加工这些水果。将果汁拌匀。加 6 个冰块。

**2** 用中号玻璃杯装，用草莓或酒浸樱桃和一片柑橘装饰，立刻食用。

### 彩云

- 1 杯草莓
- 1 杯去核柑橘，去皮
- 1 杯梨块，去茎
- 1 杯小胡萝卜末

**1** 用榨汁机加工所有物料。拌匀。

**2** 加入一些冰块，立刻食用。

### 神奇果汁

- 1 杯菠萝块，去皮
- 1 杯苹果块，去茎
- 2 个小胡萝卜末
- 1 个柑橘，去皮
- 2 个芹菜茎末
- 1 个酸橙，去皮

**1** 用榨汁机加工这些水果。拌匀。

**2** 加入一些冰块，立刻食用。

### 菠萝，桃和梨汁

---

- 半个菠萝，去皮，切成两半
- 2 个桃，切成两半，去核
- 2 个小的成熟的梨，去茎

**1** 用榨汁机加工菠萝、桃和梨。

**2** 立刻食用。

### 神奇菠萝糕

---

- 3/4 杯菠萝汁
- 10 汤匙黄油
- 1 汤匙糖粉
- 2 个蛋黄
- 1 杯甜炼乳
- 54 个饼干棒
- 1/4 杯水
- 1 杯糖
- 1 听菠萝片。
- 6-10 个酒浸樱桃

**1** 用榨汁机加工菠萝片。用搅拌机将黄油打成糊状。慢慢地加糖、蛋黄和甜炼乳。继续搅拌，直到打成蓉，然后加菠萝汁。

**2** 用少许黄油涂抹弹簧式蛋糕罐的内表面；将饼干棒用罐装菠萝的糖汁沾湿，然后将其覆盖在点心模的底部和周围；铺一层奶油，再铺一层饼干棒，继续这一过程，直到铺完为止；最后以一层奶油结束。将放在冰箱内 3 个小时，然后从蛋糕罐中取出。

**3** 将糖加水烧开，制作焦糖。用菠萝片、酒浸樱桃和焦糖丝装饰糕点。

### 胡萝卜，苹果和菠萝糕

---

- 200 克胡萝卜
- 200 克菠萝
- 200 克苹果
- 1 杯椰肉（切碎）
- 3 杯面粉
- 1 汤匙发酵粉
- 1 汤匙肉桂
- 1 杯糖
- 1 杯蜂蜜
- 4 个鸡蛋
- 1 杯油
- 1 小袋香草糖
- 1 杯砸碎的果仁

**1** 用榨汁机粉碎胡萝卜，菠萝和苹果块。使用果肉收集盒收集果肉。

**2** 将胡萝卜，菠萝和苹果的果肉收集起来。加蜂蜜，糖，油和香草糖，并拌匀。均匀地放在干物料中，拌匀为止。

**3** 慢慢拌入椰肉和干果。倒入涂好油的蛋糕罐。用 160° C 的温度烤大约 45-55 分钟。

注意：这种物料也可做大松饼。将物料倒入松饼罐 3/4 高度，烤 40 分钟。

### 辣根汤

---

物料：

- 80 克黄油

- 1 升蔬菜汤
- 50 毫升辣根汁（约 1 根）
- 250 毫升搅拌奶油
- 125 毫升白酒
- 柠檬汁
- 盐
- 3-4 汤匙面粉

**1** 用小刀将辣根去皮。

**2** 将辣根榨汁。

注意：本产品可在约 2 分钟的时间里（不含去渣的时间）加工 3 千克的辣根。将辣根榨汁时，每加工 1 千克，即应关闭产品电源并拔下插头，清除果渣储藏罐、盖子和滤网上的渣滓。完成辣根的加工后，关闭产品电源并让其冷却至室温。

**3** 将黄油融化在平底锅中。

**4** 轻度煎炒面粉。

**5** 加入蔬菜汤。

**6** 加入辣根汁。

**7** 加入搅拌奶油和白酒。

**8** 加入柠檬汁并加盐调味。

## 水果和蔬菜的成分

水果/蔬菜	维生素/矿物质	大卡/卡	榨汁速度
苹果	维生素 C	200 克=150 千焦尔 (72 卡)	高
杏	富含膳食纤维, 含钾	30 克=85 千焦耳 (20 卡)	低
甜菜	叶酸, 膳食纤维, 维生素 C 和钾的良好来源	160 克=190 千焦耳 (45 卡)	高
蓝莓	维生素 C	125 克=295 千焦耳 (70 卡)	低
孢子甘蓝	维生素C、B、B6、E、叶酸和膳食纤维	100 克=110 千焦耳 (26 卡)	低
圆白菜	维生素 C, 叶酸, 钾, B6 和膳食纤维	100 克=110 千焦耳 (26 卡)	高
胡萝卜	维生素 A、C、B6 和膳食纤维	120 克=125 千焦耳 (30 卡)	高
芹菜	维生素 C 和钾	80 克=55 千焦耳 (7 卡)	高
黄瓜	维生素 C	280 克=120 千焦耳 (29 卡)	低
茴香	维生素 C 和膳食纤维	300 克=145 千焦耳 (35 卡)	低
葡萄	维生素 C、B6 和钾	125 克=355 千焦耳 (85 卡)	低

水果/蔬菜	维生素/矿物质	大卡/卡	榨汁速度
猕猴桃	维生素 C 和钾	100 克=100 千焦耳 (40 卡)	低
甜瓜	维生素 C、叶酸、膳食纤维和维生素 A	200 克=210 千焦耳 (50 卡)	低
油桃	维生素 C、B3、钾和膳食纤维	180 克=355 千焦耳 (85 卡)	高
桃	维生素 C、B3、钾和膳食纤维	150 克=205 千焦耳 (49 卡)	高
梨	膳食纤维	150 克=250 千焦耳 (60 卡)	高
菠萝	维生素 C	150 克=245 千焦耳 (59 卡)	高
树莓	维生素 C、铁、钾和镁	125 克=130 千焦耳 (31 卡)	低
西红柿	维生素 C、膳食纤维、维生素 E、叶酸和维生素 A	100 克=90 千焦耳 (22 卡)	低

## 故障种类和处理方法

本章归纳了本产品在使用时最常遇到的问题。如果您无法用下面的信息解决问题，请与贵国（地区）的飞利浦客户服务中心联系。

问题	解决方法
产品不能工作。	产品配备了安全启动系统。如果部件没有安装妥当，产品就不会工作。请检查部件是否组装正确，但在此之前应先切断产品的电源。
最开始几次使用设备时，马达装置发出难闻的气味。	这并非异常现象。如果多次使用后，产品仍会发出此气味，则检查其加工量和加工时间。
榨汁机噪音很大，发出难闻的气味，烫得不能摸，冒烟等等。	请关闭产品并拔下电源。前往最近的飞利浦服务中心或经销商那里寻求帮助。
过滤器堵塞。	关掉榨汁机电源，清理加料管和过滤器，少加一点物料。
加工时，过滤器碰到加料管或强烈震动。	切断榨汁机电源，拔下电源插头。检查过滤器在果汁收集器内是否安装正确。过滤器底的轴必须正确地安装到驱动器上。检查过滤器是否损坏。破裂、裂纹、过滤栅松动或任何其它异常都可能引起故障。
	如果发现过滤器破裂或损坏，就不要再使用榨汁机，应与最近的飞利浦服务中心联系。
榨汁过程中，汁液从管口溅出。	管口方向朝上。榨汁过程中，应确保管口朝下。

میزان کالری / کالری	ویتامینها/مواد کانی	سرعت مخلوط کردن
۲۸۰ گرم = ۱۲۰ کیلوژول (۲۹ کالری)	ویتامین ث	کم
۳۰۰ گرم = ۱۴۵ کیلوژول (۳۵ کالری)	ویتامین ث و فیبر رژیمی	کم
۱۲۵ گرم = ۳۵۵ کیلوژول (۸۵ کالری)	ویتامین ث، ۶ و پتاسیم	کم
۱۰۰ گرم = ۱۰۰ کیلوژول (۴۰ کالری)	ویتامین ث و پتاسیم	کم
۲۰۰ گرم = ۲۱۰ کیلوژول (۵۰ کالری)	ویتامین ث، فولیت، فیبر رژیمی و ویتامین آ	کم
۱۸۰ گرم = ۳۵۵ کیلوژول (۸۵ کالری)	ویتامین ث، ۲، پتاسیم و فیبر رژیمی	زیاد
۱۵۰ گرم = ۲۰۵ کیلوژول (۴۹ کالری)	ویتامین ث، ۲، پتاسیم و فیبر رژیمی	زیاد
۱۵۰ گرم = ۲۵۰ کیلوژول (۶۰ کالری)	فیبر رژیمی	زیاد
۱۵۰ گرم = ۲۴۵ کیلوژول (۵۹ کالری)	ویتامین ث	زیاد
۱۲۵ گرم = ۱۳۰ کیلوژول (۳۱ کالری)	ویتامین ث، آهن، پتاسیم و منیزیم	کم
۱۰۰ گرم = ۹۰ کیلوژول (۲۲ کالری)	ویتامین ث، فیبر رژیمی، ویتامین ای، فولیت و ویتامین آ	کم

### عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت مشتریان در کشور خود تماس بگیرید.

### راه حل

### مشکل

دستگاه کار نمی کند. این دستگاه مجهز به یک 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، بیش 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. فیلتر با لوله تغذیه تماس پیدا می کند. بررسی کنید که فیلتر بطور صحیح در جمع کننده آب میوه قرار گرفته است. دنده های ته فیلتر باید بطرز صحیح در محور گرداننده جا خورده باشند. برس 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.

در هنگام آب گیری، آب میوه از لوله به بیرون پاشیده می شود. لوله در وضعیت رو به پایین است. مطمئن شوید که در هنگام آب گیری، لوله در وضعیت رو به پایین قرار گرفته است.

- 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 خشک اضافه کنید تا کاملاً مخلوط شوند.
  - ۳ نارگیل و آجیلها را اضافه کنید و هم بزنید. مخلوط را درون یک قالب کیک چرب شده بریزید. مخلوط را تحت درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد بمدت ۴۵ الی ۵۵ دقیقه بپزید.
- توجه: 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.

سوپ ترب

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 پرین 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
بلوبری	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

- ۱ پیمانه سیب قطعه قطعه شده که مغز آن درآورده شده باشد
- ۲ عدد هویج 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؛ مخلوط را خوب هم بزنید.

**۲** چند قطعه یخ به میزان دلخواه اضافه کنید و نوشیدنی را بلافاصله سرو کنید.

#### آب آناناس، هلو و گلابی

- نصف يك عدد آناناس پوست کنده 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.

**۲** بلافاصله سرو کنید.

#### كيك آناناس سورپریز

- سه چهارم پیمانه آناناس
- ۱۰ قاشق غذاخوری کره
- ۱ قاشق غذاخوری خاکه 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 کمپوت 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 آناناس را اضافه کنید.

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

**۳** با استفاده از آب جوش و شکر کارامل تهیه کنید. کیک را با برشهای آناناس، آلبالو و رشته هایی از کارامل تزئین کنید.

#### کیک 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 چایخوری دارچین
- ۱ پیمانه شکر
- ۱ پیمانه عسل
- ۴ عدد تخم مرغ
- ۱ پیمانه روغن
- ۱ بسته وانیل شکری
- ۱ پیمانه مغز آجیل خرد شده

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی [www.philips.com](http://www.philips.com) بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (شما می‌توانید 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 بی‌تماس بگیرید.

دستورالعمل پخت مواد

کوکتل انرژی

- ۲ پیمانه هویج 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 غذا خوری 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 چهارگوش
- ۱ عدد سیب بزرگ که مغز آن درآورده شده باشد
- ۱ عدد پرتقال پوست کنده

۱ میوه‌ها را با آب میوه‌گیری عمل آورید: مخلوط را خوب هم بزنید.

۲ چند قطعه یخ به میزان دلخواه اضافه کنید و نوشیدنی را بلافاصله سرو کنید.

وسوسه

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

۱ میوه‌ها را با آب میوه‌گیری 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 هسته‌های آن درآورده شده باشند.
- ۱ پیمانه هلوی قطعه قطعه شده که هسته آن درآورده شده باشد
- ۱ عدد هویج کوچک بریده شده

۱ میوه‌ها را با آب میوه‌گیری عمل آورید: مخلوط را خوب هم بزنید.

۲ چند قطعه یخ به میزان دلخواه اضافه کنید و نوشیدنی را بلافاصله سرو کنید.

عصاره معجزه

- ۱ پیمانه آناناس بریده شده، پوست کنده



بعد از اینکه تمامی مواد فرآوری شد و جریان آب میوه و متوقف گردید دستگاه را خاموش کنید و تا متوقف شدن فیلتر صبر کنید.

**۵** لوله را به طرف پایین فشار دهید تا از چکیدن آب میوه از لوله جلوگیری بعمل آید.

**۶** جدا کننده کف را در پارچ آب میوه جا بزنید (۱) و در 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!

توجه: اگر بخواهید آب میوه را در یخچال نگهداری کنید، مطمئن شوید که در روی پارچ قرار داده اید.

#### نکات

- از میوه و سبزی تازه استفاده کنید چون دارای آب بیشتری می باشند. آناناس، چغندر، ساقه کرفس، سیب، خیار، هویج، اسفناج، خربزه، گوجه فرنگی، انار، پرتغال و انگور برای آب گیری در دستگاه بسیار مناسب می باشند.
- لزومی ندارد که پوستهای نازک را جدا کنید. فقط پوستهای ضخیم مانند پرتغال، آناناس، چغندر پخته نشده را جدا کنید. 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، آوآکادو، 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 کلیه قطعات به جز موتور را در آب گرم و با استفاده از مقداری مایع شوینده تمیز کنید و آنها را زیر شیر آب تمیز کنید (شکل ۱۲).

توجه: همه قطعاتی که جدا می شوند را می توان در ماشین ظرف شویی نشست. قطعات جدا شدنی 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).

- 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 دستوراتالعملهای 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.
- میزان نویز:  $Lc = 74.2 \text{ dB [A]}$

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستوراتالعمل 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 بشوئید (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) برای جا زدن محفظه تفاله آن را اندکی به جلو خم کنید (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 هنگام گرفتن آب میوه، دستگاه را خاموش کرده 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 بازمینی کنید. اگر شکاف یا صدمه ای مشاهده نمودید، از دستگاه استفاده نکنید.  
با نزدیکترین مرکز خدمات Philips تماس گرفته یا دستگاه خود 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.  
در را روی پارچ آب میوه گیری قرار دهید تا از پاشیده شدن محتویات جلوگیری به عمل آید. پارچ آب میوه را زیر لوله قرار دهید (شکل ۶).
- ۷ قبل از شروع به گرفتن آب میوه لوله را به طرف پایین فشار دهید.

توجه: وقتی که دستگاه خاموش باشد و لوله به طرف بالا قرار گرفته باشد، لوله مانند متوقف کننده چکه عمل می کند.  
با این وجود، اگر لوله را در هنگام آب گیری در وضعیت رو به بالا رها کنید، آب میوه از لوله به بیرون پاشیده خواهد شد.

استفاده از دستگاه

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

- ۱ میوه یا سبزیجات را بشوئید و آنها را به اندازه ایی خرد کنید که در لوله تغذیه جا بگیرند. (شکل ۷)
  - ۲ مطمئن شوید که پارچ آب میوه گیری زیر لوله قرار داده شده و لوله در وضعیت رو به پایین قرار گرفته 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.
  - چراغ سرعت مربوطه روشن می شود.
  - 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).
- روی فشار دهنده بیش از حد فشار نیاورید چون اینکار روی کیفیت محصول تأثیر می گذارد. این کار حتی ممکن است باعث توقف فیلتر گردد.

هرگز انگشتان یا شینی را در لوله تغذیه وارد نکنید.

بخاطر این خرید به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در [www.philips.com/welcome](http://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	لوله
G	محفظه تفاله
H	بستها
I	دکمه کنترل
J	محور گرداننده
K	واحد موتور
L	محل ذخیره سیم
M	در پارچ آب میوه
N	چدا کننده کف
O	پارچ آب میوه گیری
P	برس تمیز کردن

## 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.

سرعة العصاره	كيلوجول/ عدد السرعات الحرارية	الفيتامينات/المعادن	الفاكهة/الخضروات
منخفضة	١٢٥ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	فيتامين ج و ب٦ و البوتاسيوم	الخوخ
منخفضة	١٠٠ جرام = ١٠٠ كيلوجول (٤٠ سعر حراري)	فيتامين ج و البوتاسيوم	الكُمثرى
منخفضة	٢٠٠ جرام = ٢١٠ كيلوجول (٥٠ سعر حراري)	فيتامين ج وحمض الفوليك وألياف الحمية الغذائية وفيتامين أ	الأناناس
عالية	١٨٠ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	فيتامين ج و ب٣ و البوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	التوت
عالية	١٥٠ جرام = ٢٠٥ كيلوجول (٤٩ سعر حراري)	فيتامين ج و ب٣ و البوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	الطماطم
عالية	١٥٠ جرام = ٢٥٠ كيلوجول (٦٠ سعر حراري)	ألياف الحمية الغذائية	العنب
منخفضة	١٥٠ جرام = ٢٤٥ كيلوجول (٥٩ سعر حراري)	فيتامين ج	الكويوي
منخفضة	١٢٥ جرام = ١٣٠ كيلوجول (٣١ سعر حراري)	فيتامين ج و حديد و البوتاسيوم و المغنيسيوم	الشمام
منخفضة	١٠٠ جرام = ٩٠ كيلوجول (٢٢ سعر حراري)	فيتامين ج و ألياف الحمية الغذائية و فيتامين ه و فيتامين أ	الدراق

#### دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهها مع استخدام الجهاز. في حالة تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء في بلدك.

الحل	المشكلة
هذا الجهاز مزود بنظام أمان. فالجهاز لا يعمل إلا في حالة عدم تركيب الأجزاء بالشكل الملائم. تأكد من تركيب القطع بشكل صحيح ولكن عليك أن توقف تشغيل الجهاز قبل البدء في ذلك.	الجهاز لا يعمل.
يُعد ذلك أمراً طبيعياً. إذا استمر الجهاز في إصدار هذه الراتحة بعد عدة مرات قليلة، تحقق من كميات المواد التي تقومين بتحضيرها وأوقات التحضير.	تنبعث رائحة كريهة من وحدة الموتور في المرات القليلة الأولى من استخدام الجهاز.
أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الكهرباء. توجهي إلى أقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips أو إلى الموزع الخاص بك لطلب المساعدة.	يُصدر الجهاز ضجيجاً مزعجاً وتنبعث منه رائحة كريهة ويسخن بشدة بحيث لا يمكن لمسه وينبعث منه الدخان...الخ.
أوقف تشغيل الجهاز ثم نظفي أنبوب التغذية و المصفاة و قومي بعصر كمية أقل.	يوجد ما يعيق دوران المصفاة.
أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الكهرباء. تأكد من تركيب المصفاة بشكل ملائم في مجمع العصار. يجب تركيب الأضلاع الموجودة في قاع المصفاة بالشكل الملائم على عمود التدوير. تأكد 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.	تلامس المصفاة أنبوب التغذية أو أنها تهتز بشدة أثناء التشغيل.
لا تستخدم الجهاز واتصلي بأقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips في حالة اكتشافك لأي كسر أو تلف في الجهاز.	
فتحة الصب مرفوعة لأعلى. تأكد من خفض فتحة الصب أثناء العصر.	يتطاير العصير من فتحة الصب خلال عملية العصر.

المكونات:

- ٨٠ جرام زبدة
- ١ لتر مرقعة خضار
- ٥٠ مللي عصير فجل حار (جزر واحد تقريبا)
- 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.

ملاحظة: يمكن لهذا الجهاز تحضير ٣ كجم من الفجل الحار في دقيقتين تقريبا (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 والنبيذ 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
الثوت	فيتامين ج	١٢٥ جرام = ٢٩٥ كيلوجول (٧٠ سعر حراري)	منخفضة
الكرنب المسوق	فيتامين ج و ب و ٦ و هـ وحامض الفوليك وألياف الحمية الغذائية	١٠٠ جرام = ١١٠ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	منخفضة
الكرنب	فيتامين ج و البوتاسيوم و ٦ وألياف الحمية الغذائية	١٠٠ جرام = ١١٠ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	عالية
الجزر	فيتامين أ و ج و ب٦ 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

٢ أضيفي القليل من مكعبات الثلج وقدمي المشروب مباشرة.

### 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.

٢ قدميها على الفور.

### كعكة الأناناس المفاجأة

- ثلاثة أرباع كوب لب الأناناس
- ١٠ ملاعق كبيرة زبدة
- ملعقة كبيرة سكر بودرة
- صفار ٢ بيضات
- كوب حليب مركز مُحلى
- ٥٤ إصبع بسكويت اسفنجي
- ربع كوب ماء
- كوب سكر
- علية شرائح أناناس.
- ٦ - ١٠ حبات كرز

١ استخدمي العصارة في الحصول على لب الأناناس. وباستخدام خلاط، قومي بخفق الزبدة للحصول على كريمة. قومي ببطء بإضافة السكر، وصفار البيض والحليب المركز المحلى. استمري في الخفق حتى تصبح هشّة ثم أضيفي لب الأناناس.

٢ ادهني قالب الكعك المزود بزئبرك للفاك بالزبدة قليلا وقومي بعمل الكعكة عن طريق تغطية قاع وجوانب القالب بالأصابع الإسفنجية المرطبة قليلاً بشراب الأناناس المعلب. بعدئذ قومي بإضافة طبقة من الكريمة وطبقة أخرى من الأصابع الإسفنجية وهكذا. انتهى بطبقة الكريمة. قومي بتبريد الكعكة في الثلاجة لمدة ثلاث ساعات ثم أزيلها من قالب الكعك.

٣ اصنعي الكراميل عن طريق غلي السكر والماء. قومي بتزيين الكعكة بشرائح الأناناس والكريز والكراميل.

### كعكة الجزر و التفاح و الأناناس

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

٢ قومي بعصر قطع الجزر والأناناس والتفاح. استخدمي اللب المجمع في وعاء اللب.

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

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

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

## كوكتيل الطاقة

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

- ١ قومي بتحضير جميع المكونات، باستثناء العسل، في العصارة. أضيفي العسل وقومي بالخلط جيداً
- ٢ أضيفي القليل من مكعبات الثلج، حسب الحاجة، وقدمي المشروب مباشرة.

## خليط الفاكهة

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

- ١ قومي بتحضير الفاكهة في العصارة، واخبطي جيداً.
- ٢ أضيفي القليل من مكعبات الثلج وقدمي المشروب مباشرة.

## مغريات

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

- ١ قومي بتحضير الفاكهة في العصارة. قومي بخلط العصير 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 بتحضير جميع المكونات في العصارة، واخبطي جيداً.
- ٢ أضيفي القليل من مكعبات الثلج وقدمي المشروب مباشرة.

## الخلاصة المعجزة

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

- ١ قومي بتحضير الفاكهة في العصارة، واخبطي جيداً.

٦ أدخل في فزانة الرعاوي في وعاء العصيرة (١) وربكي الغطاء على وعاء العصير (٢). وبهذه الطريقة تبقى الرعاوي معزولة في الوعاء عندما تقومين بصب العصير. (شكل ١٠).

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في وجود طبقة رغوية في مشروبك، لا تستخدم في فزانة الرعاوي!

ملاحظة: إذا كنت تريد تخزين العصير في التلاجة، تأكدي من وضع الغطاء على وعاء العصير.

#### نصائح

- استخدم الفاكهة والخضراوات الطازجة لأنها تحتوي على كميات أكبر من العصير. يمكن استخدام هذه العصارة بالشكل الأمثل لعصر الأناناس، وجذور البنجر، وأعواد الكرفس، والتفاح، والخيار، والجزر، والسبانخ، والشمام، والطماطم والرمان والبرتقال والعنب على وجه الخصوص.
- لن تحتاجين إلى تقشير الفاكهة أو الخضراوات. فقط عليك أن تقومي بإزالة القشور السمكية مثل قشور البرتقال والأناناس وجذور البنجر غير المطهية. 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 ثمار التفاح التي تستخدمينها. 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. استخدم في جهاز معالجة الطعام أو الخلاط أو الخلاط القضيبي لتحضير هذه الفاكهة.
- يمكن أيضاً استخدام هذه العصارة في عصر الخضروات ذات العروق والأوراق مثل الخس.
- تناولي العصير بعد تحضيره على الفور. حيث يفقد العصير مذاقه وقيمته الغذائية في حالة تعرضه للهواء لبعض الوقت.
- لاستخراج أقصى كمية عصير، اضغطي دوماً على الضاغطة إلى الأسفل برفق.
- العصارة غير مناسبة لعصر الفواكه والخضراوات الجامدة والملينة بالألياف والنشا مثل قصب السكر.

#### التنظيف

لا تستخدم 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 أوقف تشغيل الجهاز. انزع القابس من مقبس الحائط وانتظري حتى تتوقف المصفاة عن الدوران.

٢ فكي القطع المتسخة من وحدة الموتور. فكي الجهاز بالترتيب التالي:

- فكي وعاء اللب.
- انزعي الضاغطة.
- افتحي المشابك.
- انزعي الغطاء.

٣ قومي بكف مجمع العصير والمصفاة معاً (شكل ١١).

٤ نظفي جميع الأجزاء باستثناء وحدة الموتور باستخدام فرشاة تنظيف في الماء الفاتر مع القليل من سائل التنظيف ثم اشطفيها تحت الصنبور (شكل ١٢).

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

٥ نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا تغمر وحدة الموتور أبداً في الماء ولا تشطفيها تحت الصنبور أيضاً.

#### البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي 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 واجهت أي مشكلة، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني الخاص بشركة Philips على [www.philips.com](http://www.philips.com) أو اتصلي 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 اتصلي بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلية أو الرعاية الشخصية BV.



- 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.
- لا تفكي وعاء اللب أثناء تشغيل الجهاز.
- احرصى دوماً على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.
- مستوى الضجيج:  $Lc = 74,2$  ديسبل (أمبير)

#### 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 على 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). لتريكب وعاء اللب، قومي بإمالاته إلى الأمام قليلاً (٢). أدخلي الطرف العلوي من وعاء اللب أولاً ثم ثبتي الطرف السفلي في مكانه المخصص (شكل ٣).
  - لتفريغ وعاء اللب أثناء تحضير العصير، أوقفي تشغيل الجهاز وقومي بفك وعاء اللب بحرص.
  - ملاحظة: أعيدي تركيب وعاء اللب الفارغ قبل مواصلة عملية العصر.
  - ٤ ركيب الفنر في وعاء الخلاط (١). ثبتي الغطاء على المصفاة وأخفضيه للتركيب في مكانه المخصص (٢) (شكل ٤).
  - تأكدتي من تركيب المصفاة بالشكل الصحيح فوق عمود التدوير ("نقرة").
  - احرصي دوماً على فحص المصفاة قبل الاستعمال. لا تستخدمي الجهاز إذا اكتشفت وجود أي شقوق أو تلف به.
  - اتصلي بأقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips أو توجهي بالجهاز إلى الموزع الخاص بك.
  - ٥ 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).
  - تأكدتي من إحكام قفل المشبكين على كلا جانبي الغطاء.
  - ٦ ضعي الغطاء على وعاء العصير لتجنب التطاير. ضعي وعاء العصير تحت فتحة الصب (شكل ٦).
  - ٧ اضغطي على فتحة الصب لأسفل قبل البدء في عملية العصر.
  - ملاحظة: إذا كانت فتحة الصب مرفوعة لأعلى فهي تعمل كأداة لإيقاف التقطير عند إيقاف تشغيل الجهاز. ومع ذلك فإذا تركت فتحة الصب مرفوعة لأعلى خلال العصر، يتطاير العصير خارج فتحة الصب.
- #### استخدام الجهاز
- يعمل الجهاز فقط مع تركيب كل الأجزاء بالشكل الملائم وإحكام غلق الغطاء باستخدام المشابك.
- ١ اغسلي الفاكهة و/ أو الخضراوات ثم قطعيها إلى قطع صغيرة ملائمة لأنبوب التغذية. (شكل ٧).
  - ٢ تأكدي من وضع وعاء العصير تحت فتحة الصب وضبط فتحة الصب في وضع الإنزال لأسفل.
  - 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.
  - يتلاءم إعداد السرعة (٢) مع جميع أنواع الفاكهة والخضراوات.
  - سوف نضيء لمبة السرعة ذات الصلة.
  - ٤ ضعي القطع مسبقة التقطيع في أنبوب التغذية واضغطي عليها برفق إلى أسفل في المصفاة الدوارة باستخدام الضاغطة (شكل ٩).
  - لا تضغطي بشدة على الضاغطة لأن ذلك يمكن أن يؤثر على النتيجة النهائية للعصير. كما يمكن أن يؤدي ذلك حتى إلى توقف المصفاة.
  - لا تقدمي أبداً على إدخال إصبعك 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.
- ٥ اضغطي على فتحة الصب لأعلى لمنع تقطير العصير من فتحة الصب.

مبروك على شركائك الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

تتميز عصارته 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)

<b>A</b>	الضاغطة
<b>B</b>	أنبوب إدخال المأكولات
<b>C</b>	الغطاء
<b>D</b>	المصفاة
<b>E</b>	مجمع العصير
<b>F</b>	فتحة الصب
<b>G</b>	وعاء اللب
<b>H</b>	المشابك
<b>I</b>	مفتاح التحكم
<b>J</b>	عمود التدوير
<b>K</b>	وحدة الموتور
<b>L</b>	حجيرة تخزين السلك الكهربائي
<b>M</b>	غطاء وعاء العصير
<b>N</b>	فرازة الرغاوي
<b>O</b>	وعاء العصير
<b>P</b>	فرشاة التنظيف

### هام

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

- خطر
- لا تلمس 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 نقصهم 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 تعرض المصفاة 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.

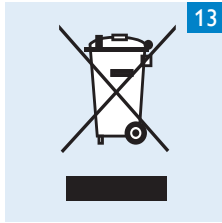
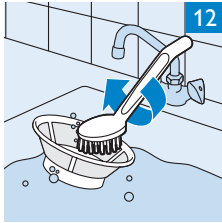
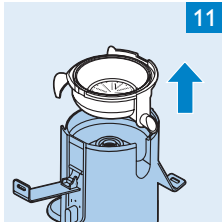
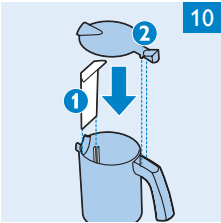
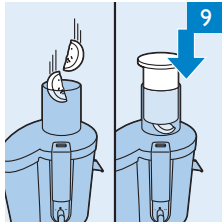
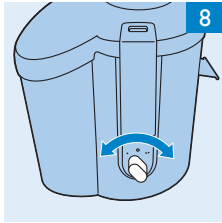
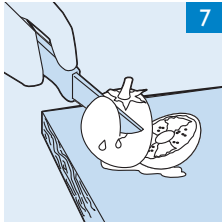
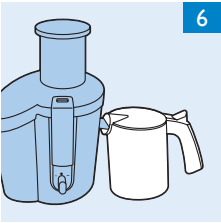
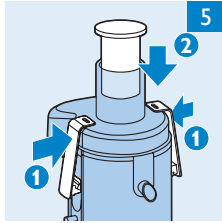
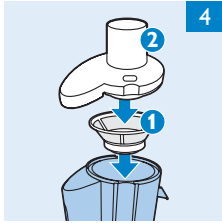
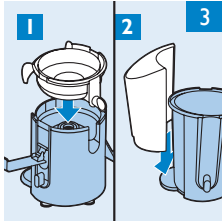
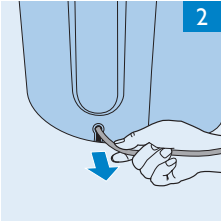
### تنبيه

- 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.
- استخدم الجهاز فقط عندما يكون كلا المشبكين مقفلين.
- افتحي المشابك فقط بعد إيقاف تشغيل الجهاز وتوقف المصفاة عن الدوران.














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

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.002.7059.2