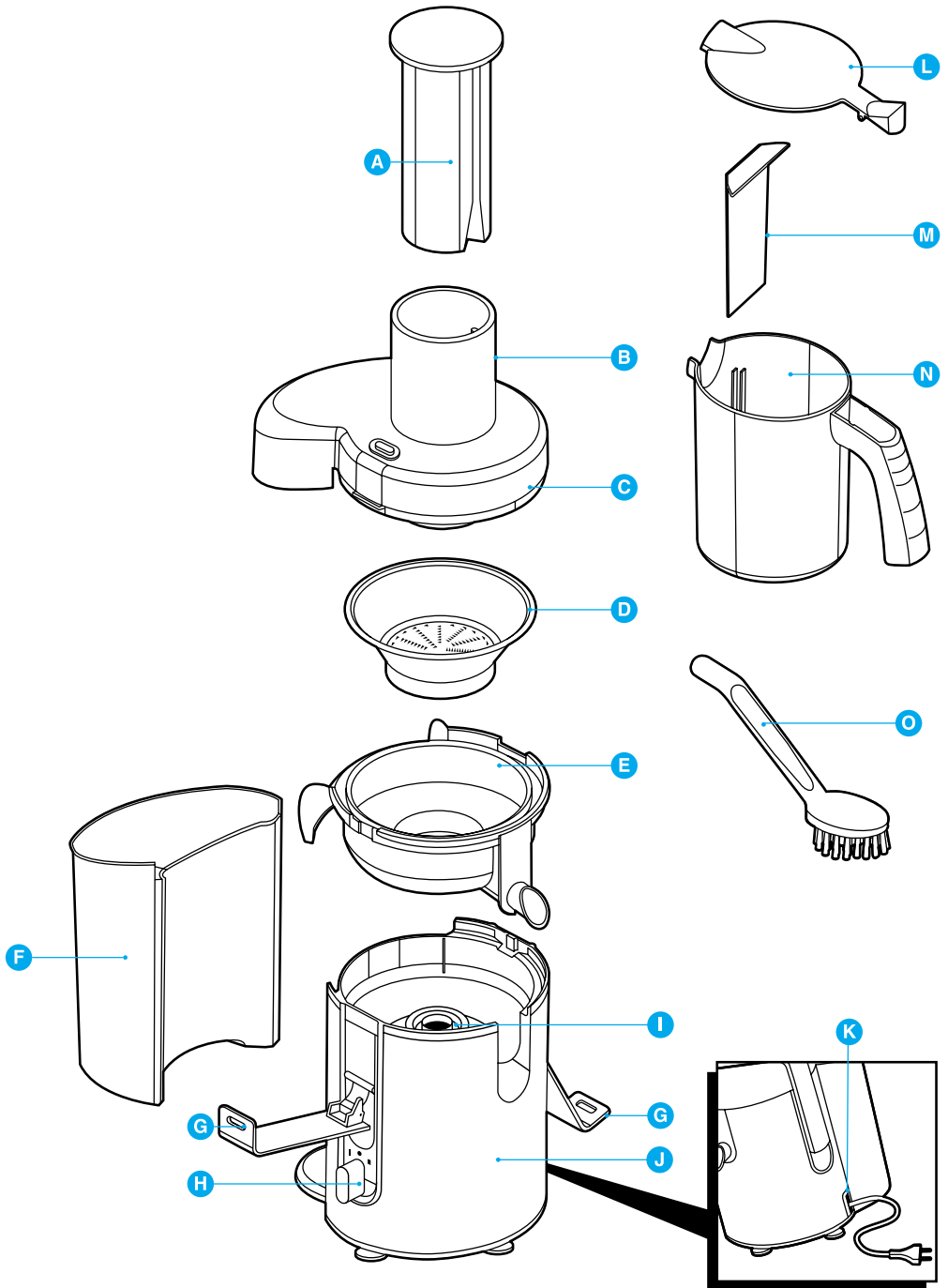


HR1861



PHILIPS



ENGLISH 6

DEUTSCH 16

FRANÇAIS 26

NEDERLANDS 36

ESPAÑOL 46

ITALIANO 56

PORTUGUÊS 66

NORSK 76

SVENSKA 85

SUOMI 95

DANSK 105

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 115

TÜRKÇE 125

Einleitung

Ihr neuer Entsafter hat eine ganz besondere, etwas "schräge" Konstruktion. Das Gerät neigt sich um 5° in Richtung Saftauslauföffnung, damit die maximale Saftausbeute erzielt werden kann.

Komponenten

- A** Stopfer
- B** Einfüllstutzen
- C** Deckel
- D** Filter
- E** Saftauffangschale
- F** Fruchtfleischbehälter
- G** Klemmen
- H** Schalter
- I** Antriebsachse
- J** Motoreinheit
- K** Kabelfach
- L** Deckel der Saftkanne
- M** Schaumfilter
- N** Saftkanne
- O** Reinigungsbürste

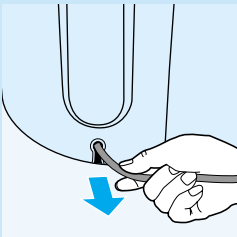
Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

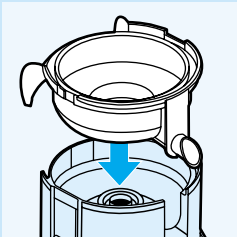
- ▶ Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe am Boden des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- ▶ Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- ▶ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Verwenden Sie keine Aufsätze oder andere Teile, die von Philips nicht ausdrücklich zum Gebrauch mit diesem Gerät empfohlen werden. Wenn Sie solche Teile verwenden, erlischt die Garantie.
- ▶ Überprüfen Sie den Filter vor jedem Gebrauch des Geräts. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es einen Sprung aufweist oder in irgendeiner Hinsicht beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein Philips Service Center in Ihrer Nähe.
- ▶ Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ob alle Teile korrekt montiert sind.

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur, wenn beide Klemmen fest verriegelt sind.
- ▶ Betreiben Sie den Entsafter bei der Verarbeitung größerer Mengen höchstens 40 Sekunden lang in einem Arbeitsgang und lassen Sie ihn anschließend genügend abkühlen. Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung beinhalten keine großen Füllmengen.
- ▶ Stecken Sie bei laufendem Gerät keinesfalls Ihre Finger oder einen Gegenstand in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie nur den Stopfer.
- ▶ Lösen Sie die beiden Klemmen erst, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben und der Filter zum Stillstand gekommen ist.
- ▶ Nehmen Sie den Fruchtfleischbehälter nicht ab, solange das Gerät läuft.
- ▶ Vermeiden Sie jede Berührung mit den kleinen Raspelklingen am Boden des Filters.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie die Motoreinheit auch nicht ab.

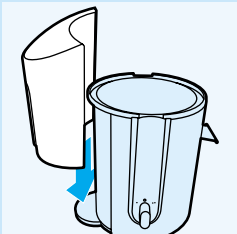
Vorbereitung zum Gebrauch



- 1** Spülen Sie alle abnehmbaren Teile (s. den Abschnitt "Reinigung").
- 2** Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach hinten am Gerät.



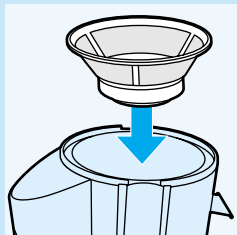
- 3** Setzen Sie die Saftauffangschale in das Gerät.



- 4** Setzen Sie den Fruchtfleischbehälter in das Gerät, indem Sie ihn leicht nach vorn neigen. Befestigen Sie den Behälter erst am oberen Ende und drücken Sie ihn dann unten fest an.

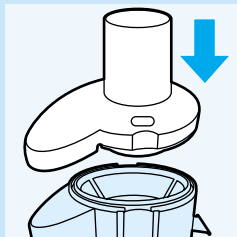
Bei der Saftzubereitung können Sie zwischendurch den Fruchtfleischbehälter entleeren: Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Behälter vorsichtig ab.

- ▶ Setzen Sie den entleerten Fruchtfleischbehälter wieder in das Gerät, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.

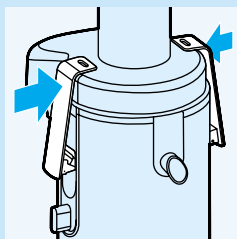


- 5** Setzen Sie den Filter in die Saftauffangschale. Achten Sie darauf, dass der Filter fest auf der Antriebsachse sitzt ("Klick").

Überprüfen Sie den Filter vor jedem Gebrauch. Verwenden Sie ihn nicht, wenn er einen Sprung aufweist oder in irgendeiner Hinsicht beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an das nächste Philips Service Center oder Ihren Philips-Händler.

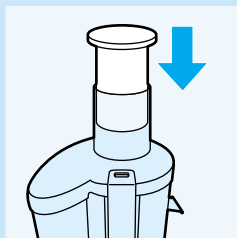


- 6** Setzen Sie den Deckel auf den Filter.

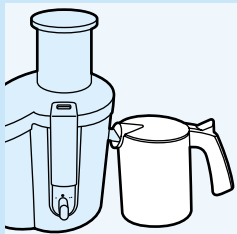


- 7** Verriegeln Sie den Deckel mit den beiden Klemmen. Sie rasten hörbar ein.

Achten Sie darauf, dass die Klemmen an beiden Seiten des Deckels fest sitzen.

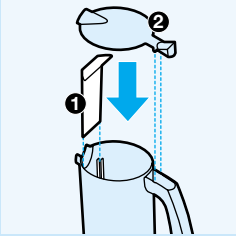


- 8** Schieben Sie den Stopfer in den Einfüllstutzen. Richten Sie dabei die Rille im Stopfer an dem kleinen Vorsprung im Einfüllstutzen aus.



- 9** Stellen Sie die Saftkanne unter die Tülle.

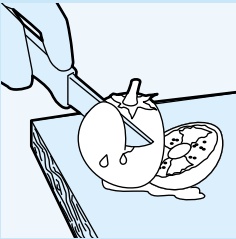
Setzen Sie den Deckel auf die Saftkanne, um Spritzer zu vermeiden, oder zur Aufbewahrung von Saft im Kühlschrank.



- Stecken Sie den Schaumfilter in die Saftkanne, damit beim Ausschütten von Saft kein Schaum in das Glas gelangt.

Hinweis: Benutzen Sie den Schaumfilter nicht, wenn Sie Ihren Saft mit einer schaumigen Oberfläche bevorzugen!

Der Gebrauch des Geräts



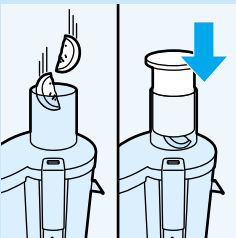
Das Gerät arbeitet nur, wenn alle Teile richtig montiert sind und der Deckel mit den Klemmen fest verriegelt ist.

- 1** Waschen Sie das Obst oder Gemüse und schneiden Sie es in Stücke, die in den Einfüllstutzen passen.
- 2** Stellen Sie die Saftkanne unter die Tülle.



- 3** Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf Stufe 1 (niedrige Geschwindigkeit) oder Stufe 2 (normale Geschwindigkeit) stellen.

- Stufe 1 eignet sich besonders für weiches Obst/Gemüse, z. B. Wassermelone, Weintrauben, Tomaten, Gurken und Himbeeren.
- Stufe 2 eignet sich für alle Obst- und Gemüsesorten.



- 4** Geben Sie die vorgeschneittenen Stücke Obst/Gemüse in den Einfüllstutzen und drücken Sie sie mit dem Stopfer in den rotierenden Filter.

Drücken Sie den Stopfer nicht zu stark; andernfalls könnten Sie das Ergebnis beeinträchtigen und sogar den Filter anhalten.

Stecken Sie keinesfalls Ihre Finger oder Gegenstände in den Einfüllstutzen.

Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie alle Zutaten verarbeitet haben und kein Saft mehr ausfließt. Warten Sie, bis der Filter zum Stillstand gekommen ist.

Hinweise

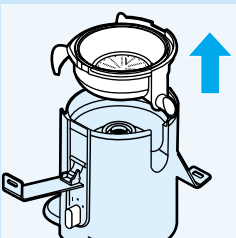
- Verarbeiten Sie nur frisches Obst und Gemüse, weil es saftiger ist. Ananas, rote Bete, Stangensellerie, Äpfel, Gurken, Möhren, Spinat, Melonen, Tomaten, Granatäpfel, Orangen und Weintrauben eignen sich hervorragend zum Entsaften.
- Sie brauchen nur Früchte mit dicken und harten Schalen zu schälen,

z. B. Ananas, Melonen, Apfelsinen, Grapefruit und rohe rote Rüben. Entfernen Sie auch die weiße Haut von Zitrusfrüchten, weil sie einen bitteren Beigeschmack hat.

- Berücksichtigen Sie bei der Zubereitung von Apfelsaft, dass die Konsistenz des Saftes von der verwendeten Apfelsorte abhängt. Je saftiger der Apfel, desto dünnflüssiger der Saft. Wählen Sie eine Apfelsorte, deren Saft Ihrem Geschmack entspricht.
- Apfelsaft wird schnell braun. Sie können diesen Vorgang verzögern, indem Sie dem Apfelsaft einige Tropfen Zitronensaft beifügen.
- Stärkehaltige Früchte - z. B. Bananen, Papayas, Avocados, Feigen und Mangos - sind zum Entsaften in diesem Gerät nicht geeignet. Verwenden Sie für solche Früchte eine Küchenmaschine, einen Mixer oder einen Stabmixer.
- Blätter und Stiele - z. B. Strünke von Blattsalat - können ebenfalls in diesem Entsafter verarbeitet werden.
- Trinken Sie den Saft sofort nach der Zubereitung. Die Säfte verlieren ihren Geschmack und ihren Nährwert, wenn sie einige Zeit an der Luft stehen.
- Um eine hohe Saftausbeute zu erzielen, sollten Sie den Stopfer stets langsam drücken.
- Der Entsafter eignet sich nicht zum Verarbeiten von besonders hartem, faserigem und stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr).

Reinigung

- ▶ Am einfachsten lässt sich das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch reinigen.
 - ▶ Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel und keine Lösungsmittel wie Azeton, Alkohol usw.
 - ▶ Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest.
- 1** Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Filter zum Stillstand gekommen ist.
 - 2** Nehmen Sie alle verschmutzten Teile in der nachstehenden Reihenfolge von der Motoreinheit:
 - Entnehmen Sie den Fruchtfleischbehälter;
 - entnehmen Sie den Stopfer;
 - lösen Sie die Klemmen;
 - nehmen Sie den Deckel ab.
 - 3** Nehmen Sie die Saftauffangschale zusammen mit dem Filter heraus.





4 Reinigen Sie diese Teile mit der Bürste in warmem Spülwasser und spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab.

5 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie die Motoreinheit auch nie unter fließendem Wasser ab.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0900 11011211). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com).

Rezepte

Fitness-Cocktail

- 2 Tassen Möhren (geputzt)
- 1/2 Tasse Gurke
- 12 Spinatblätter
- 1 Limone (geschält)
- 1 Tasse Stangensellerie (geputzt)
- 1 Apfel
- 1 Tomate
- 2 EL Honig
- ▶ *Alle Zutaten (mit Ausnahme des Honigs) im Entsafter verarbeiten. Den Honig hinzugeben und gründlich mischen.*
- ▶ *Sofort servieren; nach Wunsch einige Eiswürfel zugeben.*

Frucht-Cocktail

- 4 mittelgroße Aprikosen (entsteint)
- 2 Tassen Melonenwürfel (geschält)
- 1 großer Apfel (ohne Stiel)
- 1 Orange (geschält)
- ▶ *Das Obst im Entsafter verarbeiten, gut mischen, einige Eiswürfel zugeben und sofort servieren.*

Köstliche Versuchung

- 6 Aprikosen (entsteint)
- 2 Tassen Melonenstücke (geschält)
- 1/2 Tasse Orangensaft
- ▶ *Das Obst im Entsafter verarbeiten. Den Fruchtextrakt gut mischen. 6 Eiswürfel zugeben.*
- ▶ *Sofort in mittelgroßen Gläsern servieren. Mit Erdbeeren oder Cocktail-Kirschen und einer Orangenscheibe garnieren.*

Rosarote Wolke

- 1 Tasse Erdbeeren
- 1 Orange (geschält und entkernt)
- 1 Tasse Birnenstücke (ohne Stil)
- 1 kleine Möhre (geputzt)
- ▶ *Im Entsafter verarbeiten. Gründlich mischen.*
- ▶ *Sofort servieren. Einige Eiswürfel zugeben.*

Zauber-Extrakt

- 1 Tasse gewürfelte Ananas (geschält)
- 1 Tasse gewürfelte Äpfel (ohne Stil)
- 2 kleine Möhren (geputzt)
- 1 Orange (geschält)
- 2 Stangen Sellerie (geputzt)
- 1 Limone (geschält)
- ▶ *Das Obst im Entsafter verarbeiten. Gut mischen. Einige Eiswürfel zugeben. Sofort servieren.*

Ananas-, Pfirsich- und Birnensaft

- 1/2 Ananas (geschält und halbiert)
- 2 Pfirsiche (halbiert und entsteint)
- 2 kleine reife Birnen (ohne Stil)
- ▶ *Ananas, Pfirsich und Birne im Entsafter verarbeiten. Sofort servieren.*

Überraschungskuchen mit Ananas

- 3/4 Tasse Ananas-Extrakt
- 10 EL Butter
- 1 EL Puderzucker
- 2 Eigelb
- 1 Tasse gesüßte Kondensmilch
- 54 Löffel-Biskuits
- 1/4 Tasse Wasser
- 1 Tasse Zucker
- 1 Dose Ananasscheiben
- 6 bis 10 Cocktail-Kirschen
- ▶ *Den Ananas-Extrakt im Entsafter zubereiten. Die Butter mit einem Handmixer cremig rühren. Langsam Zucker, Eigelb und gesüßte Kondensmilch zugeben. Weiter mixen, bis die Mischung locker ist; dann den Ananas-Extrakt hinzufügen.*
- ▶ *Eine Springform leicht mit Butter einfetten. Den Boden und die Seiten der Form mit Löffel-Biskuits auslegen, die Sie leicht mit dem Saft aus der Ananasdose angefeuchtet haben. Darauf eine Schicht der sahnigen Mischung verteilen; dann wieder eine Schicht Löffel-Biskuits usw.; zuletzt wieder eine Sahneschicht. Drei Stunden im Kühlschrank kühlen lassen, dann aus der Form nehmen.*
- ▶ *Wasser und Zucker zu einer Karamelsoße einkochen. Den Kuchen mit Ananasscheiben, Cocktail-Kirschen und Karamelfäden dekorieren. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit einer Springform.*

Möhren-,Apfel- und Ananaskuchen

- 200 g Möhren
 - 200 g Ananas
 - 200 g Äpfel
 - 1 Tasse geraspelte Kokosnuss
 - 3 Tassen Mehl
 - 1 EL Backpulver
 - 1 EL Zimt
 - 1 Tasse Zucker
 - 1 Tasse Honig
 - 4 Eier
 - 1 Tasse Öl
 - 1 Päckchen Vanillin-Zucker
 - 1 Tasse gehackte Nüsse
- ▶ Die Möhren-, Ananas- und Apfelstücke zu Saft verarbeiten. Verwenden Sie das im Fruchtfleischbehälter angesammelte Fruchtfleisch.
- ▶ Das Fruchtfleisch von Möhren, Ananas und Äpfeln verrühren. Honig, Zucker, Öl und Vanillin-Zucker zugeben und gut mixen. Die trockenen Zutaten durch ein Sieb geben und unterheben.
- ▶ Kokosnuss und Nüsse einrühren. In eine gefettete Kuchenform geben. Bei 160° C 45 bis 55 Minuten backen.
- ▶ Mit dieser Kuchenmischung können Sie auch köstliche Muffins zubereiten. Die Muffin-Formen zu drei Viertel füllen und 40 Minuten lang backen.

Fakten über Obst und Gemüse

Obst/Gemüse	Vitamine/Mineralstoffe	Kilojoule/Kalorien	Geschwindigkeitsstufe zum Entsaften
Äpfel	Vitamin C	200 g=150 kJ (72 Kal.)	hoch
Aprikosen	Reich an Ballaststoffen, kaliumhaltig	30 g=85 kJ (20 Kal.)	niedrig
Rote Bete	Reich an Folsäure, Ballaststoffen, Vitamin C und Kalium	160 g=190 kJ (45 Kal.)	hoch
Blaubeeren	Vitamin C	125 g=295 kJ (70 Kal.)	niedrig
Rosenkohl	Vitamin C, B, B6, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g=110 kJ (26 Kal.)	niedrig
Kohl	Vitamin C, B6, Folsäure, Kalium und Ballaststoffe	100 g=110 kJ (26 Kal.)	hoch
Möhren	Vitamin A, C, B6 und Ballaststoffe	120 g=125 kJ (30 Kal.)	hoch
Sellerie	Vitamin C und Kalium	80 g=55 kJ (7 Kal.)	hoch
Gurke	Vitamin C	280 g=120 kJ (29 Kal.)	niedrig
Fenchel	Vitamin C und Ballaststoffe	300 g=145 kJ (35 Kal.)	niedrig
Weintrauben	Vitamin C, B6 und Kalium	125 g=355 kJ (85 Kal.)	niedrig
Kiwi	Vitamin C und Kalium	100 g=100 kJ (40 Kal.)	niedrig
Melone	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe und Vitamin A	200 g=210 kJ (50 Kal.)	niedrig
Nektarine	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	180 g=355 kJ (85 Kal.)	hoch
Pfirsich	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	150 g=205 kJ (49 Kal.)	hoch
Birnen	Ballaststoffe	150 g=250 kJ (60 Kal.)	hoch
Ananas	Vitamin C	150 g=245 kJ (59 Kal.)	hoch
Himbeeren	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125 g=130 kJ (31 Kal.)	niedrig
Tomaten	Vitamin C, Ballaststoffe, Vitamin E, Folsäure und Vitamin	100 g=90 kJ (22 Kal.)	niedrig

Problemlösungen

In diesem Abschnitt sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Entsafters auftreten können. Lesen Sie bitte die einzelnen Angaben durch. Wenn Sie hierin keine Abhilfe finden, so wenden Sie sich bitte an das Philips Service Center in Ihrem Lande. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie in der beiliegenden Garantieschrift. Befindet sich in Ihrem Lande keine solches Center, so wenden Sie sich bitte an einen örtlichen Philips Händler oder das nächstgelegene Philips Service Center.

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Entsafter ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Wenn irgendein Teil nicht korrekt montiert ist, arbeitet der Entsafter nicht. Schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, ob die einzelnen Teile korrekt angebracht sind.
Bei den ersten Benutzungen gibt das Gerät einen unangenehmen Geruch von sich.	Das ist am Anfang nichts Ungewöhnliches. Sollte das Gerät nach einigen Anwendungen immer noch diesen Geruch abgeben, so prüfen Sie bitte, ob Sie zuviel Obst/Gemüse eingeben oder das Gerät zu lange arbeiten lassen.
Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, wird heiß, es raucht usw.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder das nächstgelegene Philips Service-Center.
Der Filter ist blockiert.	Schalten Sie das Gerät aus, reinigen Sie den Einfüllstutzen und den Filter, und verarbeiten Sie kleinere Mengen.
Der Filter berührt den Einfüllstutzen oder vibriert stark während der Verarbeitung.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Prüfen Sie, ob der Filter richtig in die Saftauffangschale eingesetzt ist. Die Rippen am Boden des Filters müssen fest auf der Antriebsachse sitzen. Prüfen Sie, ob der Filter beschädigt ist. Sprünge, Risse, eine lose Raspelscheibe oder andere Fehler können die Funktion beeinträchtigen.
	Benutzen Sie das Gerät nicht mehr, wenn sich Risse oder andere Schäden am Filter bemerkbar machen. Wenden Sie sich an das nächstgelegene Philips Service-Center.

Introduction

Votre nouvelle centrifugeuse a un design spécial, légèrement incliné de 5° vers la partie de l'orifice d'écoulement pour extraire un maximum de jus.

Description générale

- A** Poussoir
- B** Cheminée de remplissage
- C** Couvercle
- D** Filtre
- E** Collecteur de jus
- F** Sélecteur de pulpe
- G** Loquets
- H** Bouton de commande
- I** Axe d'entraînement
- J** Bloc moteur
- K** Rangement du cordon
- L** Couvercle du verre à jus
- M** Séparateur de mousse
- N** Verre à jus
- O** Brosse de nettoyage

Important

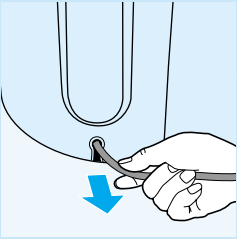
Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.

- D Avant de brancher la centrifugeuse, vérifiez que la tension indiquée à la base de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- D N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou les autres pièces sont détériorés.
- D Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips ou par un Centre Service Agréé, pour éviter tout accident.
- D Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- D Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- D Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- D N'utilisez jamais des accessoires ou des composants autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité si ce n'était pas le cas.
- D Vérifiez le filtre chaque fois que vous voulez utiliser l'appareil. N'utilisez jamais la centrifugeuse si le filtre est cassé ou endommagé. Contactez un Centre Service Agréé Philips.
- D Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez si tous les composants ont été correctement montés.
- D Utilisez l'appareil lorsque les deux loquets sont bloqués.
- D Ne laissez pas l'appareil fonctionner pendant plus de 40 secondes

sans interruption lors des opérations difficiles et laissez-le refroidir suffisamment. Aucune des recettes présentées dans ce mode d'emploi ne sont considérées comme difficiles à préparer.

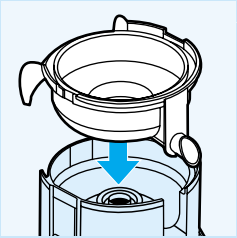
- ▶ Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée de remplissage pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez toujours le poussoir à cet effet.
- ▶ Débloquez les loquets uniquement après avoir arrêté l'appareil et après l'arrêt du filtre.
- ▶ Ne retirez pas le sélecteur de pulpe lors du fonctionnement de l'appareil.
- ▶ Ne touchez pas les petites lames à la base du filtre, vous pourriez vous couper!
- ▶ Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- ▶ N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides. Ne le rincez pas non plus.

Préparation à l'emploi

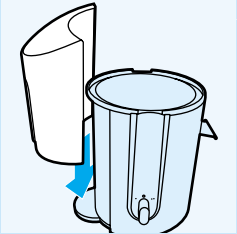


- 1** Lavez toutes les pièces amovibles (voir chapitre "Nettoyage").

- 2** Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.



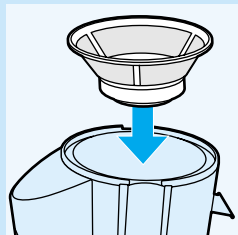
- 3** Placez le collecteur de jus dans l'appareil.



- 4** Placez le sélecteur de pulpe dans l'appareil en l'inclinant légèrement vers l'avant. Fixez d'abord la partie supérieure et ensuite poussez la partie inférieure en place.

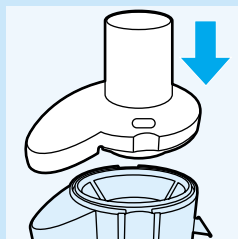
Lors de la préparation du jus, arrêtez l'appareil de temps en temps pour vider le sélecteur de pulpe.

- ▶ Remontez le sélecteur de pulpe avant de continuer.

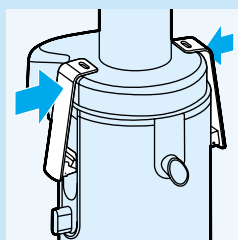


- 5** Mettez le filtre dans le sélecteur de jus. Assurez-vous que le filtre est correctement fixé sur l'arbre moteur ("clic").

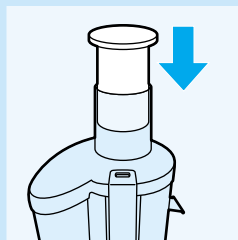
Vérifiez toujours le filtre avant utilisation. N'utilisez jamais la centrifugeuse si le filtre est cassé ou défectueux. Contactez un Centre Service Agréé Philips ou votre revendeur.



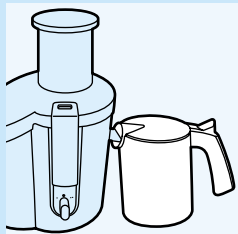
- 6** Tenez le couvercle au-dessus du filtre et fixez-le correctement.



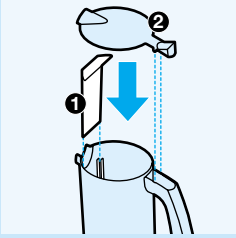
- 7** Verrouillez les deux loquets sur le couvercle (clic). Assurez-vous que les loquets sont bien verrouillés sur le couvercle.



- 8** Faites glisser le poussoir dans la cheminée de remplissage en alignant la rainure du poussoir avec la petite saillie de la cheminée de remplissage.



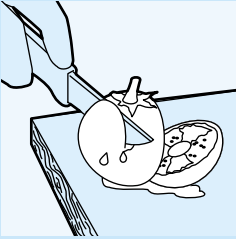
- 9** Positionnez le verre à jus sous le bec verseur. Mettez le couvercle sur le verre à jus pour éviter tout débordement ou si vous voulez ranger le jus dans le réfrigérateur.



► Pour séparer la mousse lorsque vous versez le jus dans un autre verre, fixez le séparateur de mousse sur le verre à jus.

Note: Si vous voulez que votre boisson ait une couche de mousse, n'utilisez pas le séparateur de mousse!

Utilisation



Cet appareil fonctionne seulement si tous les composants ont été correctement montés et si le couvercle a été verrouillé à l'aide des loquets.

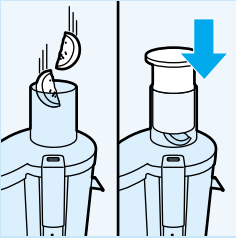
1 Lavez les fruits et/ou les légumes et coupez-les en morceaux pour pouvoir ainsi les introduire dans la cheminée de remplissage.

2 Assurez-vous d'avoir placé le verre à jus au-dessous du bec verseur.



3 Mettez l'appareil en marche en réglant le bouton de commande sur la position 1 (vitesse basse) ou 2 (vitesse normale).

- La vitesse 1 est appropriée pour les fruits et les légumes à jus tels que les melons, les raisins, les tomates, les concombres et les framboises.
- la vitesse 2 est appropriée pour tout type de fruit et légume.



4 Mettez les morceaux dans la cheminée de remplissage et pressez-les lentement avec le poussoir sur le filtre rotatif.

N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir. Vous risqueriez de ralentir le filtre d'extraction voire même de le bloquer.

Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée de remplissage.

Après avoir préparé les ingrédients et que tout le jus se soit écoulé dans le verre, arrêtez l'appareil et attendez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.

Suggestions

- Utilisez des fruits et légumes frais, car ils sont plus juteux. La centrifugeuse est appropriée surtout pour l'ananas, betteraves, céleri, pommes, concombres, carottes, épinards, melons, tomates, grenades, oranges et raisins.
- Vous ne devez pas enlever les peaux ou les pelures. Vous devez éplucher seulement les fruits ou légumes à pelures épaisses tels que

les oranges, ananas ou betteraves non cuites. Retirez la peau blanche des agrumes car elle a un goût amer.

- Quand vous préparez un jus de pommes, n'oubliez pas que la consistance du jus de pommes dépend du type de pommes utilisées. Certains types de pommes sont plus juteux que d'autres. Choisissez donc le type de pomme en conséquence.
- Le jus de pommes devient marron très rapidement. Vous pouvez ralentir ce processus en ajoutant 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 doivent pas être préparés dans la centrifugeuse. Pour préparer ces fruits, utilisez un robot ou un mixeur.
- Les feuilles de salade peuvent être traitées dans la centrifugeuse.
- Buvez le jus immédiatement après la préparation. S'il est exposé à l'air pendant quelque temps, le jus perd son goût et sa valeur nutritive.
- Pour extraire le maximum de jus, pressez toujours le poussoir lentement vers le bas.
- N'utilisez pas la centrifugeuse pour traiter des fruits trop durs, fibreux ou amylicés ou pour la canne à sucre.

Nettoyage

- ▶ Cet appareil est plus facile à nettoyer si vous le faites immédiatement après son utilisation.
- ▶ N'utilisez pas des produits abrasifs, des tampons à récurer, de l'acétone, de l'alcool, etc. pour nettoyer l'appareil.
- ▶ Toutes les pièces détachables peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

1 Arrêtez l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et attendez jusqu'à ce que le filtre soit arrêté.

2 Enlevez les composants sales du bloc moteur. Démontez-les dans l'ordre suivant:

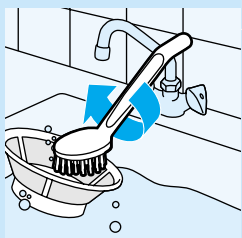
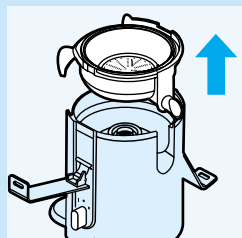
- Enlevez le sélecteur de pulpe;
- Enlevez le poussoir;
- Ouvrez les loquets;
- Retirez le couvercle.

3 Enlevez le sélecteur de pulpe avec le filtre.

4 Nettoyez ces pièces à l'aide de la brosse, à l'eau chaude savonneuse et rincez-les sous l'eau.

5 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas non plus.



Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre site Internet : www.philips.com ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recettes

Cocktail énergétique

- 2 tasses de carottes coupées en morceaux
- 1/2 concombre
- 12 feuilles d'épinards
- 1 citron vert épluché
- 1 tasse de céleri coupé
- 1 pomme
- 1 tomate
- 2 cuillerées à soupe de miel
- ▶ *Traitez tous les ingrédients sauf le miel dans la centrifugeuse. Ajoutez-y le miel et mélangez bien.*
- ▶ *Servir immédiatement, en ajoutant quelques glaçons.*

Pot-pourri de fruits

- 4 abricots de dimension moyenne, sans noyau
- 2 tasses de melon coupé en cubes, épluché
- 1 grosse pomme, épépinée
- 1 orange épluchée
- ▶ *Traitez les fruits dans la centrifugeuse, mélangez le jus, ajoutez quelques glaçons et consommez immédiatement.*

Tentation

- 6 abricots dénoyautés
- 2 tasses de melon, épluché
- 1/2 tasse de jus d'orange
- ▶ *Traitez les fruits dans la centrifugeuse. Mélangez bien le jus obtenu. Ajoutez-y 6 glaçons.*
- ▶ *Servir immédiatement en verres de dimension moyenne en décorant avec des fraises ou cerises et une tranche d'orange.*

Nuage rose

- 1 tasse de fraises
- 1 orange épluchée
- 1 tasse de poire coupée en cubes, épépinée
- 1 petite carotte coupée
- ▶ *Traitez dans la centrifugeuse. Mélangez bien.*
- ▶ *Servir immédiatement. Ajouter quelques glaçons.*

Cocktail miraculeux

- 1 tasse d'ananas coupé en cubes, épluché
- 1 tasse de pomme coupée en cubes, épépinée
- 2 petites carottes coupées
- 1 orange épluchée
- 2 céleris coupés
- 1 citron vert épluché
- ▶ *Traitez les fruits dans la centrifugeuse. Mélangez bien. Ajoutez quelques glaçons. Servir 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, épépinées
- ▶ *Extraire le jus d'ananas, des pêches et des poires à l'aide de la centrifugeuse. Consommer immédiatement.*

Gateau surprise à l'ananas

- 3/4 jus d'ananas
- 10 cuillerées à soupe de beurre
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 tasse de lait concentré sucré
- 54 biscuits à la cuiller
- 1/4 tasse d'eau
- 1 tasse de sucre
- 1 boîte d'ananas coupé en rondelles
- 6-10 cerises
- ▶ *Utilisez la centrifugeuse pour extraire le jus. Travaillez le beurre à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce qu'il devienne onctueux. Ajoutez-y lentement le sucre, les jaunes d'œufs et le lait concentré sucré. Continuez à mélanger pour obtenir une pâte homogène et ensuite ajoutez le jus d'ananas.*
- ▶ *Graissez légèrement un moule à gâteau avec du beurre et commencez à former le gâteau en tapissant le fond et les bords du moule avec des biscuits à la cuillère mouillés légèrement dans le sirop d'ananas. Ajoutez alternativement une couche de crème et une couche de biscuits à la cuillère jusqu'à ce que vous ayez fini les biscuits. Terminez par une couche de crème. Laissez refroidir le gâteau pendant trois heures au réfrigérateur avant de le démouler.*
- ▶ *Faites du caramel en mélangeant de l'eau avec du sucre. Décorez le gâteau avec des tranches d'ananas, des cerises et des fils de caramel. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez un moule à gâteau.*

Tarte aux carottes, pommes et ananas

- 200 g carottes
- 200 g ananas
- 200 g pommes
- 1 tasse de noix de coco (râpée)
- 3 tasses de farine
- 1 cuillerée à soupe de levure

- 1 cuillerée à soupe de cannelle
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de miel
- 4 oeufs
- 1 tasse d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 tasse de noix hachées
- ▶ *Utilisez la centrifugeuse pour extraire le jus de carotte, ananas et pomme. Utilisez la pulpe obtenue dans le sélecteur de pulpe.*
- ▶ *Mélangez la pulpe de la carotte, de l'ananas et de la pomme. Ajoutez le miel, le sucre, l'huile et le sucre vanillé et homogénéisez le tout. Ajoutez-y les ingrédients secs.*
- ▶ *Incorporez la noix de coco et les noix. Versez la pâte dans un moule graissé. Faites cuire au four pendant 45-55 minutes à 160°C.*
- ▶ *Avec ce mélange vous pouvez préparer des muffins délicieux. Remplissez les moules à muffins aux trois quarts et faites cuire au four pendant 40 minutes.*

Faits d'alimentation: fruits et légumes

Fruit/légume	Vitamines/minérales	Kilojoules/calories	Vitesse
Pommes	Vitamine C	200g = 150kj (72 cal)	maximum
Abricots	Riches en fibres, contiennent du potassium	30g = 85kj (20 cal)	minimum
Betterave	Une bonne source d'acide folique, fibres alimentaires, vitamine C et potassium	160g = 190kj (45 cal)	maximum
Myrtille	Vitamine C	125g = 295kj (70 cal)	minimum
Chou de Bruxelles	Vitamine C, B, B6, E, acide folique et fibres	100g = 110kj (26 cal)	minimum
Chou	Vitamine C, acide folique, potassium, B6 et fibres	100g = 110kj (26 cal)	maximum
Carottes	Vitamine A, C, B6 et fibres	120g = 125kj (30 cal)	maximum
Céleri	Vitamine C et potassium	80g = 55kj (7 cal)	maximum
Concombre	Vitamine C	280g = 120kj (29 cal)	minimum
Fenouil	Vitamine C et fibres	300g = 145kj (35 cal)	minimum
Raisins	Vitamine C, B6 et potassium	125g = 355kj (85 cal)	minimum
Kiwi	Vitamine C et potassium	100g = 100kj (40 cal)	minimum
Melons	Vitamine C, acide folique, fibres et vitamine A	200 = 210kj (50 cal)	minimum
Nectarines	Vitamine C, B3, potassium et fibres	180g = 355kj (85 cal)	maximum
Pêches	Vitamine C, B3, potassium et fibres	150g = 205kj (49 cal)	maximum
Poires	Fibres	150g = 250kj (60 cal)	maximum
Ananas	Vitamine C	150g = 245kj (59 cal)	maximum
Framboises	Vitamine C, fer, potassium and magnésium	125g = 130kj (31 cal)	minimum
Tomates	Vitamine C, fibres, vitamine E, acide folique et vitamine A	100g = 90kj (22 cal)	minimum

Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus communs que vous pouvez rencontrer avec votre centrifugeuse. Veuillez lire tous les chapitres pour plus de détails. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du petit guide, adressez-vous au Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou un Centre Service Agréé Philips.

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est doté d'un système de sécurité. Il ne fonctionne pas si les composants n'ont pas été correctement attachés. Avant de vérifier s'ils sont correctement attachés, arrêtez l'appareil.
Du bloc moteur émane une mauvaise odeur lors des premières utilisations.	C'est tout à fait normal. Si l'odeur persiste après plusieurs utilisations, vérifiez les quantités préparées et les durées de préparation.
L'appareil fait du bruit, émane une odeur désagréable, il est très chaud au toucher; émane de la fumée, etc.	Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Contactez un Centre Service Agréé Philips ou votre fournisseur pour vérifications.
Le filtre est bloqué.	Arrêtez l'appareil, nettoyez la cheminée de remplissage et préparez une quantité plus petite.
Le filtre touche la cheminée de remplissage ou vibre fortement pendant le fonctionnement.	Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Vérifiez si vous avez placé correctement le filtre dans le sélecteur de pulpe. Les nervures au fond du filtre doivent être correctement fixées sur l'arbre moteur. Vérifiez si le filtre n'est pas endommagé. L'appareil peut mal fonctionner s'il y a des craquelures, fêlures, un disque à râper oublié ou toute autre anomalie.
	Si le filtre est cassé ou endommagé, n'utilisez plus l'appareil. Contactez un Centre Service Agréé Philips.

Introduzione

La vostra nuova centrifuga presenta uno speciale design, leggermente inclinato 5° verso il lato dell'apertura di erogazione succo, per versare più facilmente il succo.

Descrizione generale

- A** Pestello
- B** Apertura inserimento cibo
- C** Coperchio
- D** Setaccio
- E** Raccogli-succo
- F** Recipiente polpa
- G** Ganci
- H** Manopola di controllo
- I** Albero motore
- J** Gruppo motore
- K** Scomparto cavo
- L** Coperchio brocca succo
- M** Separatore di schiuma
- N** Brocca succo
- O** Spazzola pulizia

Importante

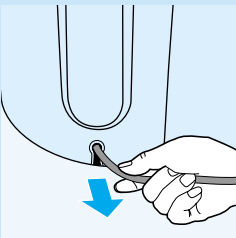
Prima di usare l'apparecchio leggete con attenzione le istruzioni e conservatele per futuri riferimenti.

- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- ▶ Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altri componenti fossero danneggiati.
- ▶ Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un centro autorizzato Philips o da personale autorizzato, per evitare l'insorgere di situazioni pericolose.
- ▶ Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico.
- ▶ Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- ▶ Non usate mai accessori o parti realizzati da altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati accessori o parti non originali.
- ▶ Controllate il setaccio ogni volta che volete usare l'apparecchio. Nel caso di rotture o incrinature, non usate l'apparecchio e contattate il Centro Assistenza Philips più vicino.
- ▶ Prima di accendere l'apparecchio, controllate che tutte le parti siano state montate correttamente.
- ▶ Quando usate l'apparecchio, controllate che entrambi i ganci siano bloccati.

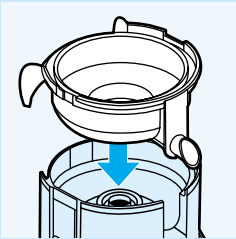
- ▶ Non fate funzionare l'apparecchio per più di 40 secondi senza interruzioni nel caso di carichi particolarmente pesanti, e lasciatelo raffreddare a sufficienza. Nessuna delle ricette contenute in questo libretto rappresenta un carico pesante.
- ▶ Non infilate mai le dita o altri oggetti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente l'apposito pestello.
- ▶ Sbloccate i ganci solo dopo aver spento l'apparecchio e quando il setaccio ha smesso di ruotare.
- ▶ Non togliete il recipiente per la polpa mentre l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Non toccate le piccole lame poste alla base del setaccio: sono molto affilate.
- ▶ Togliete sempre la spina dalla presa dopo l'uso.
- ▶ Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua o in altri liquidi. Non risciacquatelo neppure sotto l'acqua corrente.

Come preparare l'apparecchio per l'uso

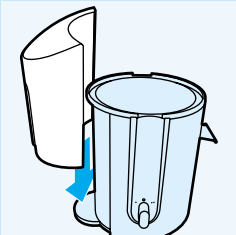
1 Lavate tutte le parti asportabili (vedere il capitolo "Pulizia")



2 Togliete il cavo dall'apposito scomparto posto nella parte posteriore dell'apparecchio.



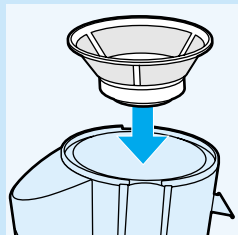
3 Inserite il raccogli-succo sull'apparecchio.



4 Inserite il recipiente per la polpa sull'apparecchio, inclinandolo leggermente in avanti. Inserite per prima cosa la parte superiore e poi bloccate la parte inferiore.

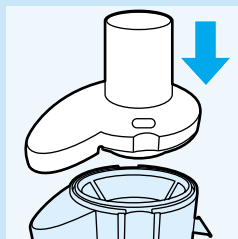
Mentre preparate il succo, potrete togliere e svuotare il recipiente per la polpa dopo aver spento l'apparecchio, prestando la massima attenzione.

- ▶ Dopo averlo svuotato, rimontate il recipiente per la polpa prima di continuare a estrarre il succo.

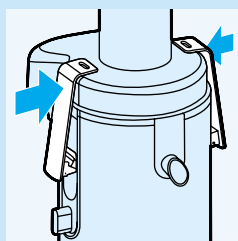


- 5** Inserite il setaccio sul raccogli-succo. Controllate che il setaccio sia montato correttamente sull'albero motore ("click").

Controllate sempre il setaccio prima dell'uso. Nel caso di rotture o incrinature, non usate l'apparecchio e contattate il Centro Assistenza Philips più vicino oppure portate l'apparecchio presso un rivenditore autorizzato.

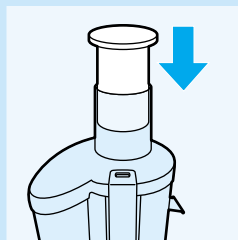


- 6** Mettete il coperchio sopra il setaccio e abbassatelo nella posizione corretta.

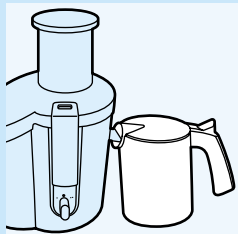


- 7** Agganciate i due ganci sul coperchio, per fissarlo al suo posto ("click").

Controllate che i ganci siano ben fissati su entrambi i lati del coperchio.

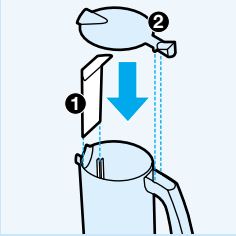


- 8** Infilate il pestello nell'apertura di inserimento cibo, allineando la scanalatura del pestello con la piccola protuberanza posta all'interno dell'apertura di inserimento cibo.



- 9** Mettete la brocca del succo sotto il beccuccio.

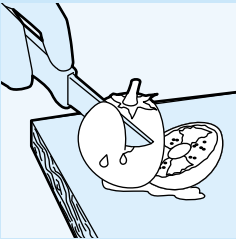
Mettete il coperchio sulla brocca del succo, per evitare schizzi o per riporre il succo in frigorifero.



- Per separare la schiuma dal succo mentre versate quest'ultimo nel bicchiere, inserite l'apposito separatore di schiuma sulla brocca del succo.

Nota: se invece volete anche un po' di schiuma, non inserite il separatore di schiuma!

Come usare l'apparecchio



L'apparecchio funziona solo se tutte le parti sono state montate correttamente e se il coperchio è stato debitamente bloccato con gli appositi ganci.

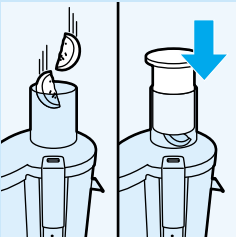
- 1** Lavate la frutta e/o la verdura e tagliatela eventualmente a pezzi per inserirla nell'apertura di inserimento cibo.

- 2** Controllate di aver messo la brocca del succo sotto il beccuccio.



- 3** Accendete l'apparecchio ruotando la manopola di controllo sull'impostazione 1 (bassa velocità) o 2 (alta velocità).

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



- 4** Infilate gli ingredienti a pezzettini nell'apertura di inserimento cibo e premeteli delicatamente verso il setaccio rotante, usando l'apposito pestello.

Non esercitate una pressione eccessiva con il pestello per evitare di compromettere il risultato finale e per non bloccare il setaccio.

Non inserite mai le dita o altri oggetti nell'apertura di inserimento cibo.

Dopo aver centrifugato tutti gli ingredienti e quando il flusso di succo si interrompe, spegnete l'apparecchio e aspettate fino a quando il setaccio smette di ruotare.

Consigli

- Utilizzate frutta e verdura fresca, che contengono una quantità maggiore di succo. Sono particolarmente indicati ananas, barbabietole, sedano, mele, cetrioli, carote, spinai, meloni, pomodori, arance e uva.
- Non è necessario sbucciare la frutta e la verdura, tranne nel caso di buccia particolarmente spessa (arance, ananas e barbabietole crude).

Ricordate di togliere anche la pellicina bianca degli agrumi, che è particolarmente amara.

- Quando preparate il succo di mela, ricordate che la densità del succo dipende dalla qualità delle mele. Più succosa sarà la mela e meno denso risulterà il succo. Scegliete il tipo di mela più adatto per il succo che volete ottenere.
- Il succo di mela annerisce rapidamente: per rallentare questo processo, aggiungete alcune gocce di limone.
- La frutta che contiene amido come banane, papaya, avocado, fichi e mango, non è indicata per questo apparecchio. Per frullare questo tipo di frutta, vi consigliamo di usare un robot da cucina o un frullatore, anche a immersione.
- Con questo apparecchio è possibile utilizzare anche le foglie e i piccioli (ad es. la lattuga).
- Bevete il succo immediatamente dopo averlo spremuto. Se esposto all'aria, il succo perde gran parte del suo sapore e del valore nutritivo.
- Per estrarre la massima quantità di succo, premete sempre lentamente il pestello.
- Questo apparecchio non è adatto per centrifugare frutta o verdura particolarmente dura e/o fibrosa/ricca d'amido, come la canna da zucchero.

Pulizia

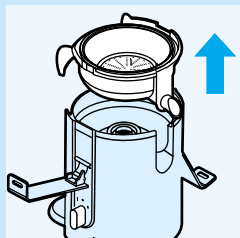
- ▶ Per pulire più facilmente l'apparecchio, procedete subito dopo l'uso.
- ▶ Per pulire l'apparecchio, non usate prodotti o detergenti abrasivi, pagliette, acetone, alcool ecc.
- ▶ Tutte le parti asportabili possono essere lavate in lavastoviglie.

1 Spegnete l'apparecchio, togliete la spina dalla presa e aspettate che il setaccio smetta di ruotare.

2 Togliete le parti sporche dal gruppo motore. Smontate l'apparecchio nell'ordine seguente:

- Togliete il recipiente della polpa;
- Togliete il pestello;
- Aprite i ganci;
- Togliete il coperchio.

3 Togliete il raccogli-succo insieme con il setaccio.





- 4** Lavate questi pezzi con la spazzola fornita, utilizzando acqua calda con l'aggiunta di un po' di detergente liquido, poi risciacquateli sotto l'acqua corrente.
- 5** Pulite il gruppo motore con un panno umido.

Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua del rubinetto.

Garanzia & Assistenza

Se avete bisogno di ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia.) Qualora nel vostro Paese non ci sia un Centro Assistenza Clienti, contattate il vostro rivenditore di fiducia oppure il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Ricette

Cocktail energetico

- 2 tazze di carote, a pezzetti
- 1/2 tazza di cetriolo
- 12 foglie di spinaci
- 1 lime, sbucciato
- 1 tazza di sedano, a pezzetti
- 1 mela
- 1 pomodoro
- 2 cucchiaini di miele
- ▶ *Centrifugate tutti gli ingredienti, ad eccezione del miele. Aggiungete il miele e mescolate con cura.*
- ▶ *Servite immediatamente, aggiungendo eventualmente qualche cubetto di ghiaccio.*

Potpourri di frutta

- 1 albicocche snocciolate
- 2 tazze di melone a cubetti
- 1 mela, privata del torsolo
- 1 arancia sbucciata.
- ▶ *Centrifugate tutta la frutta, mescolate con cura, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio e servite immediatamente.*

Temptation

- 6 albicocche snocciolate
- 2 tazze di melone, sbucciato
- 1/2 tazza di succo d'arancia
- ▶ *Centrifugate tutta la frutta. Mescolate con cura e aggiungete 6 cubetti di ghiaccio-*

- ▶ *Servite immediatamente in bicchieri piuttosto grandi, guarnendo con fragole o ciliegie al maraschino e una fettina d'arancia.*

Nuvola rosa

- 1 tazza di fragole
- 1 arancia sbucciata
- 1 tazza di cubetti di pera
- 1 piccola carota a pezzetti
- ▶ *Centrifugate tutti gli ingredienti. Mescolate con cura.*
- ▶ *Servite immediatamente, aggiungendo qualche cubetto di ghiaccio.*

Succo miracoloso

- 1 tazza di ananas a cubetti
- 1 mela a cubetti
- 2 piccole carote a pezzetti
- 1 arancia sbucciata.
- 2 gambi di sedano a pezzetti
- 1 lime, sbucciato
- ▶ *Centrifugate tutti gli ingredienti. Mescolate con cura. Aggiungete alcuni cubetti di ghiaccio e servite immediatamente.*

Succo di ananas, pesca e pera

- 1/2 ananas, sbucciato e tagliato a metà
- 2 pesche snocciolate
- 2 piccole pere mature
- ▶ *Centrifugate tutti gli ingredienti e servite immediatamente.*

Torta a sorpresa di ananas

- 3/4 tazza di succo di ananas
- 10 cucchiaini di burro
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 2 tuorli
- 1 tazza di latte condensato zuccherato
- 54 di savoiardi
- 1/4 tazza di acqua
- 1 tazza di zucchero
- 1 scatola di ananas sciroppato a fette
- 6-10 ciliegie al maraschino
- ▶ *Usate la centrifuga per ottenere il succo d'ananas. Sbattete il burro con un mixer, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete lo zucchero, i tuorli e il latte condensato. Continuate a sbattere fino a ottenere un composto soffice, poi aggiungete il succo di ananas.*
- ▶ *Imburrate leggermente uno stampo apribile e preparate la torta, coprendo la base e i lati con i savoiardi leggermente imbevuti nello sciroppo dell'ananas in scatola. Coprite con uno strato di crema e continuate con altri strati di savoiardi, terminando con uno strato di crema. Lasciate raffreddare in frigorifero per tre ore prima di togliere dallo stampo.*

- ▶ *Preparate del caramello facendo bollire l'acqua e lo zucchero. Decorate la torta con fette di ananas, ciliegine al maraschino e fili di caramello. Usate uno stampo apribile per ottenere un miglior risultato.*

Torta di carote, mele e ananas

- 200 g di carote
- 200 g di ananas
- 200 g di mele
- 1 tazza di cocco grattugiato
- 3 tazze di farina
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza di miele
- 4 uova
- 1 tazza d'olio
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 tazza di nocciole tritate
- ▶ *Estraete il succo da carote, ananas e mele. Conservate la polpa rimasta nel recipiente per la polpa.*
- ▶ *Mescolate la polpa di carote, ananas e mele. Aggiungete il miele, lo zucchero, l'olio e lo zucchero vanigliato e mescolate bene, fino a ottenere un composto omogeneo.*
- ▶ *Aggiungete la noce di cocco e le nocciole. Versate il composto in uno stampo imburrato e fate cuocere a 160°C per circa 45-55 minuti.*
- ▶ *Questo composto va benissimo anche per preparare dei muffin. Riempite gli appositi stampini e fate cuocere per circa 40 minuti.*

Dati su frutta e verdura

Frutta/Verdura	Vitamine/Minerali	Kilojoule/calorie	Velocità centrifuga
Mele	Vitamina C	200 g = 150kj (72 calorie)	alta
Albicocche	Elevato contenuto di fibre, contiene potassio	30 g = 85kj (20calorie)	bassa
Barbabietola	Buona fonte di acido folico, fibre, vitamina C e potassio	160 g = 190kj (45 calorie)	alta
Mirtilli	Vitamina C	125 g = 295kj (70 calorie)	bassa
Cavolini di Bruxelles	Vitamina C, B B6, E, acido folico e fibre	100 g = 110kj (26 calorie)	bassa
Cavoli	Vitamina C, acido folico, potassio, vitamina B& e fibre	100 g = 110kj (26 calorie)	alta
Carote	Vitamina A, C, B6 e fibre	120 g = 125kj (30 calorie)	alta
Sedano	Vitamina C e potassio	80 g = 55kj (7 calorie)	alta
Cetriolo	Vitamina C	280 g = 120kj (29 calorie)	bassa
Finocchio	Vitamina C e fibre	300 g = 145kj (35 calorie)	bassa
Uva	Vitamina C, B6 e potassio	125 g = 355kj (85 calorie)	bassa
Kiwi	Vitamina C e potassio	100 g = 100kj (40 calorie)	bassa
Meloni	Vitamina C, acido folico, fibre e vitamina A	200 g = 210kj (50 calorie)	bassa
Pesca noce	Vitamina C, B3, potassio e fibre	180 g = 355kj (85 calorie)	alta
Pesche	Vitamina C, B3, potassio e fibre	150 g = 205kj (49 calorie)	alta
Pere	Fibre	150 g = 250kj (60 calorie)	alta
Ananas	Vitamina C	150 g = 245kj (59 calorie)	alta
Lamponi	Vitamina C, ferro, potassio e magnesio	125 g = 130kj (31 calorie)	bassa
Pomodori	Vitamina C, fibre, vitamina E, acido folico e vitamina A	100 g = 90kj (22 calorie)	bassa

Localizzazione guasti

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

Problema	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di sicurezza e funziona soltanto se tutte le parti sono state montate correttamente. Controllate di aver montato tutte le parti in modo corretto, ma ricordate di spegnere l'apparecchio prima del controllo.
Le prime volte che viene usato l'apparecchio, dal gruppo motore fuoriesce un odore sgradevole.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Nel caso il problema persista dopo un po' di volte, controllate le quantità dei cibi che utilizzate e i tempi di preparazione.
L'apparecchio produce un sacco di rumore, emette strani odori, è bollente al tatto, fuma ecc.	Spegnete l'apparecchio e togliete la spina. Rivolgetevi a un Centro Assistenza Philips o al vostro rivenditore di fiducia.
Il setaccio è bloccato.	Spegnete l'apparecchio, pulite l'apertura di inserimento cibo e centrifugate quantità più piccole di frutta e verdura.
Il setaccio tocca l'apertura di riempimento cibo oppure vibra fortemente durante il funzionamento.	Spegnete l'apparecchio e togliete la spina dalla presa. Controllate che il setaccio sia stato inserito correttamente sul raccogli-succo. Le nervature nella parte inferiore del setaccio dovrebbero incastrarsi perfettamente sull'albero motore. Controllate che il setaccio non sia roviato. Eventuali incrinature e crepe come pure un disco allentato o qualsiasi altra irregolarità potrebbero determinare un cattivo funzionamento dell'apparecchio.
	Nel caso di incrinature o altri danni al setaccio, non usate l'apparecchio e rivolgetevi al Centro Assistenza Philips più vicino.