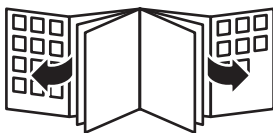


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

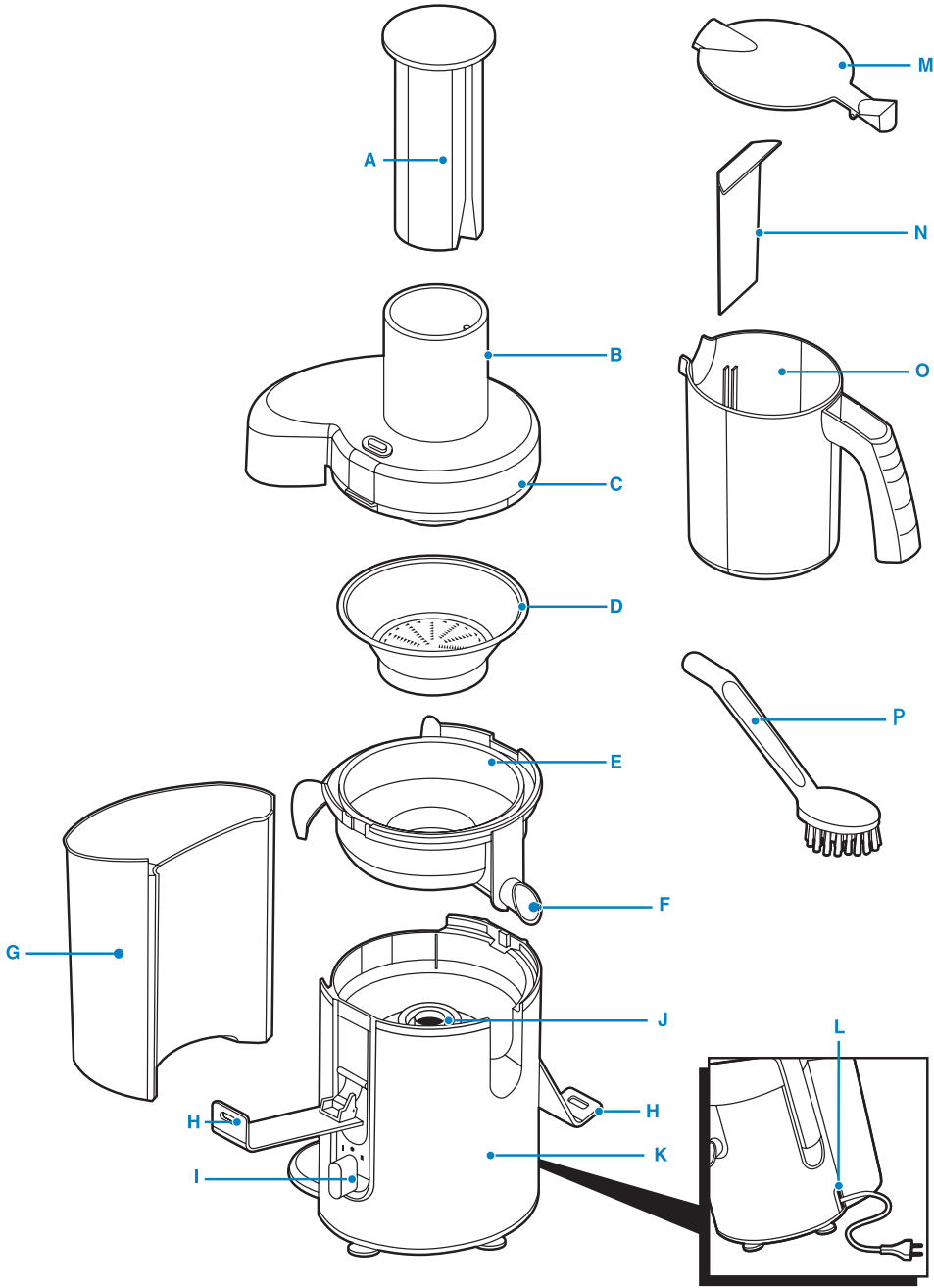
HR1866



PHILIPS



1





HR1866

ENGLISH 6

INDONESIA 13

한국어 20

BAHASA MELAYU 27

ภาษาไทย 35

TIẾNG VIỆT 41

繁體中文 48

简体中文 54

فارسی 65

العربية 71

6 ENGLISH

Introduction

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

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 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)
- 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.

8 ENGLISH

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.

Recipe

Horseradish soup

Ingredients:

- 80g butter
- 1 litre 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 4.8kg of horseradish in approx. 1 minute (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 1.2kg. 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.

Tips

Preparation

- 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.
- 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.
- The juicer is not suitable for processing very hard and/or fibrous or starchy fruits or vegetables such as sugar cane.
- Leaves and leaf stalks of e.g. lettuce can also be processed in the juicer.

- Remove stones from cherries, plums, peaches, etc. You do not have to remove cores or seeds from fruits like melons, apples and grapes.
- You do not have to remove thin peels or skins. Only remove thick peels that you would not eat, e.g. those of oranges, pineapples, kiwis, melons and uncooked beetroots.
- You can juice citrus fruits with your juicer. We advise you to peel them before juicing because the peel may be chemically treated and because the white pith contains bitter-tasting compounds that influence the taste of the juice.

Juicing

- When you prepare apple juice, keep in mind 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.
- For hard fruits/vegetables (e.g. apples, beetroot and carrots) we advise you to use speed 2 (normal speed). For soft fruit (e.g. berries, kiwi, grapes, tomatoes, cucumbers and melon) we advise you to use speed 1 (low speed).
- If you juice soft fruits, put the fruit in the feeding tube one by one to obtain an optimal juice output. Do not exert any pressure on the fruit with the pusher.
- To extract the maximum amount of juice, always press down the pusher slowly.

Serving

- If you want clear juice without a foam layer, put the foam separator in the jug. If you want cloudy juice with a foam layer, remove the foam separator from the jug.
- Apple juice turns brown very quickly. To slow down this process, add a few drops of lemon juice.
- 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.

Fruit and vegetable 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

Fruit/vegetable	Vitamins/minerals	Kilojoule/calorie count	Juicing speed
Fennel	Vitamin C and dietary fibre	300g=145kj (35 cal)	low
Grapes	Vitamin C, B6 and potassium	125g=355kj (85 cal)	low
Kiwi fruit	Vitamin C and potassium	100g=100kj (40 cal)	low
Melons	Vitamin C, folate, dietary fibre and vitamin A	200=210kj (50 cal)	low
Nectarines	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	180g=355kj (85 cal)	high
Peaches	Vitamin C, B3, potassium and dietary fibre	150g=205kj (49 cal)	high
Pears	Dietary fibre	150g=250kj (60 cal)	high
Pineapples	Vitamin C	150g=245kj (59 cal)	high
Raspberries	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125g=130kj (31 cal)	low
Tomatoes	Vitamin C, dietary fibre, vitamin E, folate and vitamin A	100g=90kj (22 cal)	low

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 and service

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

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 Consumer 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 appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.	Check if any fruit or vegetable is stuck in the sieve. If so, switch off the appliance, remove the stuck part and start juicing again. It is common for a new appliance to produce an unpleasant smell or emit a little smoke when it is first used. The phenomenon stops after you have used the appliance a few times. The appliance may also produce an unpleasant smell or emit some smoke if it has been used too long. In this case switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists, contact the Philips Consumer Care Centre in your country.
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 Philips Consumer Care Centre in your country for replacement of the filter.
Juice splashes out of the spout during juicing.	The spout is in upward position. Make sure the spout is in downward position during juicing.

Frequently asked questions

This chapter lists the questions most frequently asked about the appliance. If you cannot find the answer to your question, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
Why does the pulp feel wet?	The wetness of the pulp depends on the consistency of the fruits and vegetables and the amount of fibre they contain (fibre can block the mesh holes of the sieve so that the juice flows into the pulp container instead of the jug). To extract the maximum amount of juice from the fruits or vegetables, clean the sieve in between batches, put the items to be juiced in the feeding tube one by one and do not exert too much pressure on the pusher. Please note that, regardless of what type of juice extractor you use, pulp will always be slightly wet, even if the juicer has already extracted the maximum amount of juice from the fruits or vegetables.
Does processing fruits with a lot of pigment result in discolouration of the appliance?	Discolouration may occur when you juice fruits or vegetables with strong colours such as carrots or beetroot. Most of the stains can be easily removed by cleaning the discoloured part or parts in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid. If the stains are difficult to remove, try using some cooking oil. Put a few drops of cooking oil on a dish towel or a piece of paper kitchen towel and rub the stains. Then clean the parts again in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.
What makes this appliance so safe?	The appliance does not work unless both clamps have been snapped home properly. However, you should never reach into the feeding tube with your fingers or an object while the appliance is running, to avoid contact with the rotating sieve and its sharp blades.
Do I have to use the juice jug every time I juice?	No, you can use a glass instead of the jug if you only want to obtain a small amount of juice. However, if you want to obtain clear juice, you have to use the jug with the foam separator in it.
What do I have to do if the appliance is damaged?	If any part of the appliance is damaged, do not use the appliance anymore and contact the Philips Consumer Care Centre in your country for replacement of the damaged part.

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome. Juicer baru ini dirancang khusus, agak miring 5° ke sisi mulut penuang jus agar jus dapat keluar secara maksimal.

Gambaran umum (Gbr. 1)

- A** Pendorong
- B** Tabung pengisi
- C** Tutup
- D** Filter
- E** Pengumpul jus
- F** 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 penggunaan ini dengan saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi di masa mendatang.

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 retak pada 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 tidak berlaku.
- Pastikan semua bagian sudah dipasang dengan benar sebelum alat dijalankan.
- Gunakan alat ini hanya jika kedua jepitan sudah terkunci.
- Bukalah penjepit setelah alat dimatikan dan saringannya sudah berhenti berputar.
- Jangan lepaskan wadah ampas saat alat sedang bekerja.
- Selalu cabut steker setiap kali selesai menggunakan alat.

Medan elektromagnet (EMF)

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

Persiapan 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 diendorong 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)
- 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.

Resep

Sup Horseradish

Bahan-bahan:

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

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

Catatan: Alat ini dapat mengolah 4,8 kg horseradish (sejenis lobak) selama kurang-lebih 1 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 1,2 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 lemon dan garam untuk menambah rasa.

Tip**Pengolahan**

- 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.
- 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.
- Juicer ini tidak cocok untuk memproses buah atau sayuran yang sangat keras dan/atau berserat atau mengandung zat tepung seperti tebu.
- Daun-daunan dan tangkai daun seperti selada dapat diproses dengan juicer.
- Buang biji dari cherry, plum, persik, dll. Anda tidak perlu membuang biji dari buah-buahan seperti melon, apel dan anggur.
- Anda tidak perlu mengupas kulit tipis. Hanya kulit tebal yang tidak dapat dimakan seperti kulit jeruk, nanas, kiwi, melon dan umbi bit mentah yang perlu dikupas.
- Anda dapat menjus buah jeruk dengan juicer. Kami sarankan Anda mengupasnya sebelum menjus karena kulitnya mungkin mengandung bahan kimia dan karena lapisan tipis pada kulitnya mengandung zat yang terasa pahit, yang mempengaruhi rasa jus.

Membuat jus

- 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.
- Untuk buah/sayur yang keras (misalnya apel, umbi bit dan wortel) kami sarankan Anda menggunakan kecepatan 2 (kecepatan normal). Untuk buah yang lunak (seperti berry, kiwi, anggur, tomat, ketimun dan melon) kami sarankan Anda menggunakan kecepatan 1 (kecepatan rendah).
- Jika Anda menjus buah yang lunak, masukkan buah tersebut dalam tabung pengisi satu per satu untuk memperoleh hasil jus yang optimum. Jangan terlalu keras menekan buah dengan pendorong.
- Untuk mengekstrak jumlah jus maksimum, tekanlah selalu pendorongnya secara perlahan.

Penyajian

- Jika Anda menginginkan jus yang bening tanpa lapisan buih, pasang pemisah buih dalam tabungnya. Jika Anda menginginkan jus yang keruh dengan lapisan buih, lepaskan pemisah buih dari tabungnya.
- Jus apel cepat berubah warna menjadi coklat. Untuk memperlambat proses ini, tambahkan beberapa tetes air jeruk lemon.
- Minumlah jus segera setelah Anda memprosesnya. Jika dibiarkan terkena udara terlalu lama, jus akan kehilangan rasa dan nilai gizinya.

Fakta mengenai 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

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

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).

18 INDONESIA

- 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 kain lembab.

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 dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 13).

Garansi dan layanan

Jika Anda memerlukan servis atau informasi atau mengalami masalah, kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda (Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam pamflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Konsumen di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

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 Konsumen 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.
Alat bunyinya berisik, mengeluarkan bau menyengat, sangat panas apabila disentuh, berasap dll.	Periksa jika ada buah atau sayuran yang menempel di ayakan. Jika ada, matikan alat, lepaskan bagian yang menempel dan mulailah menjus lagi. Wajar saja bila alat baru mengeluarkan bau tak sedap atau mengeluarkan sedikit asap saat pertama digunakan. Hal ini akan berhenti setelah Anda menggunakan alat beberapa kali. Alat mungkin juga mengeluarkan bau tak sedap atau mengeluarkan sedikit asap jika terlalu lama digunakan. Dalam hal ini matikan alat dan biarkan dingin selama 60 menit. Jika masalah berlanjut, hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara 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 filter, jangan gunakan lagi alat dan hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda untuk penggantian filternya.

Masalah	Solusi
Cipratan jus keluar dari cerat sewaktu menjus.	Cerat dalam posisi ke atas. Pastikan cerat dalam posisi ke bawah sewaktu menjus.

Pertanyaan yang sering diajukan

Bab ini mencantumkan sejumlah pertanyaan yang sering diajukan mengenai alat ini. Jika Anda tidak dapat menemukan jawaban atas pertanyaan Anda, hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

Masalah	Solusi
Mengapa ampasnya masih basah?	Kebasahan ampas tergantung pada keseragaman buah dan sayuran serta kadar kandungan seratnya (serat dapat menyumbat lubang jaring ayakan sehingga jus mengalir ke wadah ampas, bukannya ke tabung). Untuk memeras jumlah jus maksimum dari buah atau sayuran, bersihkan ayakan setiap kali takaran, masukkan bahan yang akan dijus dalam tabung pengisi satu per satu dan jangan terlalu keras menekan pendorongnya. Ingatlah bahwa, apa pun jenis ekstraktor jus yang Anda gunakan, ampas akan senantiasa agak basah, sekalipun juicer sudah memeras jumlah jus yang maksimum dari buah atau sayuran.
Apakah mengolah buah yang mengandung banyak pigmen akan menyebabkan perubahan warna pada alat?	Perubahan warna mungkin terjadi bila Anda menjus buah atau sayuran berwarna pekat seperti wortel atau umbi bit. Umumnya noda tersebut dapat dengan mudah dihilangkan dengan membersihkan bagian yang berubah warna di mesin cuci piring atau dalam air panas dengan sedikit cairan pembersih. Jika noda tersebut sulit dihilangkan, cobalah gunakan minyak goreng. Tuangkan beberapa tetes minyak goreng pada serbet atau selembar tisu makan dan gosoklah noda tersebut. Kemudian bersihkan bagian tersebut dalam mesin cuci piring atau dalam air panas dengan sedikit cairan pembersih.
Apa yang membuat alat ini begitu aman?	Alat ini tidak akan berfungsi jika kedua penjepitnya tidak terpasang dengan benar. Walau demikian, Anda tidak boleh memasukkan jari atau benda lain ke dalam tabung pengisi selagi alat sedang dijalankan, untuk menghindari kontak dengan ayakan yang berputar dan bilah-bilahnya yang tajam.
Haruskah saya menggunakan tabung jus setiap kali menjus?	Tidak, Anda dapat menggunakan gelas sebagai ganti tabungnya jika Anda hanya perlu sedikit jus. Walau demikian, jika Anda ingin mendapatkan jus yang bening, Anda harus menggunakan pemisah buih di dalamnya.
Apa yang harus saya lakukan jika alat ini rusak?	Jika ada bagian alat yang rusak pada alat, jangan gunakan lagi alat dan hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda untuk penggantian bagian yang rusak tersebut.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

이 새로운 주서기는 주스가 최대한 잘 나올 수 있도록 주스 배출구가 특별히 5도 기울어지게 디자인되어 있습니다.

각 부의 명칭 (그림 1)

- A** 누름봉
- B** 재료 투입구
- C** 뚜껑
- D** 필터
- E** 주스받이
- F** 주입구
- G** 과육 용기
- H** 클램프
- I** 속도 조절기
- J** 구동축
- K** 본체
- L** 코드 보관함
- M** 주스 용기 뚜껑
- N** 거품 분리기
- O** 주스 용기
- P** 청소용 브러시

주의 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 절대 본체를 물 또는 다른 액체에 담그거나 행구지 마십시오.

경고

- 제품을 벽 콘센트에 연결하기 전에 제품 하단에 표시되어 있는 전압이 사용 지역의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 플러그, 전원 코드 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정 점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 필터에 금이 갔거나 필터가 손상된 경우, 더 이상 제품을 사용하지 마시고 가까운 필립스 서비스 센터에 문의하십시오.
- 제품이 작동하는 도중에는 손가락이나 다른 물체를 재료 투입구에 넣지 마십시오. 필요한 경우에는 누름봉만 사용하십시오.
- 필터 바닥의 작은 칼날을 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다.

주의

- 본 제품은 가정용입니다.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.

- 전원을 켜기 전에 모든 부품이 올바르게 장착되어 있는지 확인하십시오.
- 양쪽 클램프가 모두 잠긴 경우에만 제품을 사용하십시오.
- 제품 전원을 끄고 필터가 더 이상 회전하지 않을 때에만 클램프를 여십시오.
- 제품이 작동 중일 때에는 과육 용기를 분리하지 마십시오.
- 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

사용 전 준비

- 1 분리 가능한 모든 부품을 세척하십시오('청소' 란 참조).
- 2 제품 뒷면에 있는 코드 보관함에서 전원 코드를 꺼내십시오 (그림 2).
- 3 주스받이를 제품에 올려 놓고(1) 본체를 약간 앞으로 기울여 과육 용기를 넣으십시오(2). 위쪽을 먼저 넣은 다음 아래쪽을 제자리에 밀어넣으십시오 (그림 3). 주스를 추출하는 도중 내용물을 비우려면 제품을 끄고 과육 용기를 조심스럽게 분리하면 됩니다.

참고: 빈 과육 용기를 제품에 다시 조립한 다음 주스 추출을 계속하십시오.

- 4 주스받이에 필터를 끼우고(1) 필터 위에 뚜껑을 들어올린 다음 내려서 맞추십시오 (2) (그림 4).

필터가 구동축에 올바르게 장착되었는지 확인하십시오('딸깍' 소리가 남).

사용하기 전에 반드시 필터를 확인하십시오. 필터에 금이 갔거나 손상된 경우에는 제품을 사용하지 말고 가까운 필립스 서비스 센터나 고객 상담실로 문의하십시오.

- 5 걸쇠 2개를 끼워 뚜껑을 잠그고('딸깍' 소리가 남)(1) 재료 투입구 안쪽의 작은 돌출부와 누름봉의 홈을 맞춰 재료 투입구로 누름봉을 밀어 넣으십시오(2) (그림 5). 클램프가 뚜껑 양쪽에서 올바르게 잠겼는지 확인하십시오.
- 6 주스가 튀는 것을 막으려면 과즙 용기의 뚜껑을 닫으십시오. 배출구 밑에 주스 용기를 놓으십시오 (그림 6).
- 7 주스를 추출하기 전에 먼저 배출구를 아래로 향하게 하십시오.

참고: 제품의 전원이 꺼져 있는 경우에는 위를 향해 있는 배출구가 누수 방지 역할을 하지만, 주스를 추출할 때 배출구가 위를 향해 있으면 주스가 제품 밖으로 튕니다.

제품 사용

제품은 모든 부품이 올바르게 장착되고 클램프를 사용하여 뚜껑이 제대로 닫혔을 경우에만 작동됩니다.

- 1 과일이나 채소는 씻어서 재료 투입구에 들어갈 정도의 크기로 자르십시오. (그림 7)
- 2 배출구 아래에 과즙 용기가 있고 배출구가 아래를 향하고 있는지 확인하십시오.
- 3 속도 조절기를 속도 1(낮은 속도) 또는 2(일반 속도)로 돌려 제품 전원을 켜십시오. (그림 8)
- 4 미리 자른 재료를 투입구에 넣고 누름봉을 이용해 회전하는 필터를 향해 누르십시오 (그림 9).

누름봉을 너무 세게 누르면 주스의 맛이 좋지 않거나 필터가 멈출 수도 있으니 주의하십시오.

재료 투입구에 손가락이나 다른 물체를 넣지 마십시오.

22 한국어

재료를 모두 갈아 더 이상 과즙이 나오지 않으면 제품을 끄고 필터가 회전을 멈출 때까지 기다리십시오.

5 배출구를 위로 향하게 하여 주스가 배출구 밖으로 튀는 것을 방지하십시오.

6 과즙 용기에 거품 분리기를 밀어 넣어 장착하고(1) 과즙 용기의 뚜껑을 닫으십시오
(2). 이렇게 하면 주스를 따를 때 거품이 용기 안에 있게 됩니다. (그림 10)

참고: 주스에 거품이 있는 것을 원하면 거품 분리기를 사용하지 마십시오.

참고: 주스를 냉장고에 보관할 때에는 과즙 용기 뚜껑을 반드시 닫으십시오.

요리법

서양 고추냉이 수프

재료:

- 버터 80g
- 야채 육수 1리터
- 서양 고추냉이 주스 50ml(약 1뿌리)
- 휘핑크림 250ml
- 화이트와인 125ml
- 레몬 주스
- 소금
- 밀가루 3-4큰 스푼

1 서양 고추냉이 껍질을 칼로 벗기십시오.

2 서양 고추냉이 주스를 만듭니다.

참고: 이 제품을 사용하여 서양 고추냉이 4.8kg을 1분 내에 만들 수 있습니다(과육 제거에 필요한 시간 제외). 서양 고추냉이 주스를 만들 때 1.2kg을 가공한 후에는 제품을 끄고 코드를 뽑은 후 과육 용기에서 과육을 제거하고 뚜껑과 거름망을 꺼냅니다. 서양 고추냉이 가공 완료 후에는 제품의 전원을 끄고 제품이 실온 온도와 비슷해질 때까지 식혀주십시오.

3 냄비에 버터를 녹이십시오.

4 밀가루를 넣어 살짝 튀깁니다.

5 육즙을 넣습니다.

6 서양 고추냉이 주스를 넣습니다.

7 휘핑크림과 화이트와인을 넣습니다.

8 레몬 주스와 소금을 넣어 간을 합니다.

도움말

준비

- 과즙이 많은 신선한 과일과 야채를 사용하십시오. 파인애플, 비트, 셀러리, 사과, 오이, 당근, 시금치, 메론, 토마토, 석류, 오렌지와 포도는 주서기를 이용해 과즙을 추출하기에 매우 적합합니다.
- 전분 함량이 많은 바나나, 파파야, 아보카도, 무화과, 망고 등은 주서기에 적합하지 않습니다. 이러한 과일은 음식 조리기, 블렌더, 핸드블렌더 등을 이용하는 것이 좋습니다.
- 본 주서기는 사탕수수과 같이 매우 딱딱하거나 섬유질 또는 전분이 많은 과일 또는 야채를 갈기에는 적합하지 않습니다.
- 상추와 같은 야채 잎과 줄기도 주서기를 이용해 과즙을 추출할 수 있습니다.

- 체리, 자두, 복숭아 등과 같은 과일의 씨를 제거하십시오. 메론, 사과 및 포도와 같은 과일의 속이나 씨앗은 제거하지 않으셔도 됩니다.
- 얇은 껍질은 제거하지 않으셔도 됩니다. 오렌지, 파인애플, 키위, 메론 및 익히지 않은 비트 등과 같이 섭취하지 않을 두꺼운 껍질만 벗기십시오.
- 감귤류도 주스로 만들 수 있습니다. 단, 감귤류의 흰색 섬유소에는 쓴 맛을 내는 성분이 함유되어 있으므로 주스 맛을 좋게 하려면 껍질이 같이 갈리지 않도록 껍질을 벗긴 후 주스를 추출하는 것이 좋습니다.

주스 추출

- 사과 주스를 만들 때 주스의 농도는 사용하는 사과에 따라 달라진다는 사실을 기억하십시오. 과즙이 많은 사과를 사용하면 묽은 주스가 추출됩니다. 취향에 맞게 사과를 선택하십시오.
- 단단한 과일/야채(예: 사과, 비트, 당근)의 경우에는 속도 2(일반 속도), 부드러운 과일의 경우(예: 딸기류, 키위, 포도, 토마토, 오이 메론)에는 속도 1(낮은 속도)로 추출하는 것이 좋습니다.
- 부드러운 과일을 추출할 때 재료 투입구에 과일을 하나씩 넣으시면 주스 맛이 가장 좋습니다. 누름봉으로 과일에 무리한 힘을 가하지 마십시오.
- 주스를 최대한 추출하려면 누름봉을 천천히 누르십시오.

마무리

- 거품 층이 없는 맑은 주스를 만들고 싶다면 용기에 거품 분리기를 삽입하고, 거품 층이 있는 주스를 만들고 싶다면 거품 분리기를 빼내십시오.
- 사과 주스는 추출 즉시 갈색으로 바뀌는 현상이 있습니다. 레몬 주스를 몇 방울 떨어뜨려 주시면 황화 현상을 지연시킬 수 있습니다.
- 주스를 만드신 후 가능한 빨리 드시는 것이 좋습니다. 시간이 경과하여 공기 중에 오래 노출되면 고유의 맛과 영양이 사라집니다.

과일과 야채의 영양소

과일/야채	비타민/미네랄	킬로줄(kJ)/칼로리	주스 추출 속도
사과	비타민 C	200그램 = 150 kJ(72칼로리)	빠른 속도
살구	식이 섬유 풍부, 칼륨 함유	30그램 = 85kJ(20칼로리)	낮은 속도
비트 뿌리	엽산, 식이섬유, 비타민 C 그리고 칼륨 함유량 높음	160그램 = 190kJ(45칼로리)	빠른 속도
블루베리	비타민 C	125그램 = 295kJ(70칼로리)	낮은 속도
싹양배추	비타민 C, B, B6, E, 엽산 및 식이 섬유	100그램 = 110kJ(26 칼로리)	낮은 속도
양배추	비타민 C, 엽산, 칼륨, B6 및 식이 섬유	100그램 = 110kJ(26칼로리)	빠른 속도
당근	비타민 A, C, B6 및 식이 섬유	120그램 = 125kJ(30칼로리)	빠른 속도
셀러리	비타민C 및 칼륨	80그램 = 55kJ(7칼로리)	빠른 속도

24 한국어

과일/야채	비타민/미네랄	킬로줄(kJ)/칼로리	주스 추출 속도
오이	비타민 C	280그램 = 120kJ(29칼로리)	낮은 속도
펜넬	비타민 C 및 식이섬유	300그램 = 145kJ(35칼로리)	낮은 속도
포도	비타민 C, B6 및 칼륨	125그램 = 355kJ(85칼로리)	낮은 속도
키위	비타민C 및 칼륨	100그램 = 100kJ(40칼로리)	낮은 속도
메론	비타민 C, 엽산, 식이 섬유 및 비타민 A	200그램 = 210kJ(50칼로리)	낮은 속도
승도 복숭아	비타민 C, B3, 칼륨 및 식이 섬유	180그램 = 355kJ(85칼로리)	빠른 속도
복숭아	비타민 C, B3, 칼륨 및 식이 섬유	150그램 = 205kJ(49칼로리)	빠른 속도
배	식이 섬유	150그램 = 250kJ(60칼로리)	빠른 속도
파인애플	비타민 C	150그램 = 245kJ(59칼로리)	빠른 속도
나무딸기	비타민 C, 철분, 칼륨 및 마그네슘	125그램 = 130kJ(31칼로리)	낮은 속도
토마토	비타민 C, 식이 섬유, 비타민 E, 엽산 및 비타민 A	100그램 = 90kJ(22칼로리)	낮은 속도

세척

제품을 세척할 때 수세미, 연마성 세제나 알콜, 휘발유, 아세톤과 같은 강력 세제를 사용하지 마십시오.

제품은 사용 후 즉시 청소하는 것이 좋습니다.

- 1 제품을 끄고 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뺀 다음 필터가 회전을 멈출 때까지 기다리십시오.
- 2 본체에서 지지분한 부품을 분리하십시오. 다음 순서로 제품을 분해하십시오.
 - 과육 용기를 분리합니다.
 - 누름봉을 분리합니다.
 - 클램프를 엽니다.
 - 뚜껑을 엽니다.
- 3 필터가 장착된 주스받이를 분리합니다 (그림 11).
- 4 본체를 제외한 모든 부품은 소량의 세제를 푼 따뜻한 물에서 청소용 브러시로 씻은 후 흐르는 수돗물로 헹구십시오 (그림 12).

참고: 분리 가능한 모든 부품은 식기 세척기로 청소할 수 있습니다. 분리 가능한 플라스틱 부품은 식기 세척기의 가장 위쪽 선반에 두십시오. 전열선으로부터 충분히 멀리 떨어져 있는지 확인하십시오.

5 본체는 젖은 천으로 닦으십시오.

본체는 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 13).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

문제 해결

이 란을 제품을 사용하면서 가장 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 발생한 문제를 아래 정보로 해결할 수 없는 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	해결책
-----	-----

제품이 작동하지 않습니다.	본 제품은 안전 장치가 내장되어 있어, 부품이 제대로 장착되어 있지 않을 경우 작동하지 않습니다. 제품의 전원을 끄고 부품이 제대로 장착되어있는지 확인하십시오.
----------------	---

제품에서 소음, 이상한 냄새가 많이 나고 뜨거워서 만질 수 없거나 연기가 납니다.	과일이나 야채가 거름망에 끼었는지 확인하십시오. 만일 그렇다면 제품의 전원을 끄고 거름망에 끼어 있는 내용물을 제거한 후 다시 주스를 추출하십시오. 새 제품에서 불쾌한 냄새가 나거나 처음 사용할 때 약간의 연기가 나는 것은 정상적인 현상이며, 제품을 몇 번 사용하고 나면 없어집니다. 제품을 너무 오래 사용해도 불쾌한 냄새나 약간의 연기가 날 수 있습니다. 이런 경우에는 제품을 끄고 60분 정도 식히십시오. 문제가 계속되면 가까운 필립스 고객 지원 센터에 문의하십시오.
---	---

필터가 움직이지 않습니다.	제품의 전원을 끄고 재료 투입구와 필터를 세척한 다음, 적은 양을 갈아주십시오.
----------------	--

필터가 재료 투입구에 스킨거나 작동 중일 때 진동이 심합니다.	제품의 전원을 끄고 플러그를 뽑으십시오. 필터가 주스받이에 올바르게 장착되었는지 확인하십시오. 필터 하단에 있는 뼈대가 구동축에 제대로 끼워져야 합니다. 필터가 손상되지는 않았는지 확인하십시오. 찢어지거나 금이 가거나 회전 디스크가 느슨하면 제품이 제대로 작동하지 않습니다.
------------------------------------	---

필터에 금이 갔거나 손상된 경우 더 이상 제품을 사용하지 말고 가까운 필립스 고객 지원 센터에 문의하여 필터를 교체하십시오.

주스 추출 도중 주스가 배출구 밖으로 튀어 나옵니다.	배출구가 위를 향해 있습니다. 주스 추출 시 배출구가 아래를 향하고 있는지 확인하십시오.
-------------------------------	---

자주 묻는 질문 (FAQ)

제품에 대해 가장 자주 묻는 질문에 대한 안내입니다. 원하는 질문에 대한 답변을 찾을 수 없는 경우 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	해결책
과육에 수분이 남아 있는 이유는 무엇입니까?	과육에 남아있는 수분은 과일과 야채의 점도 및 섬유질 양에 따라 다릅니다(섬유질은 거름망의 망사 구멍을 막아 주스가 용기 대신 과육 용기로 흐르게 합니다). 과일이나 야채에서 최대한 많은 양의 주스를 추출하려면 한 번 작동할 때마다 거름망을 청소하고, 재료 투입구에 재료를 하나씩 넣고, 누름봉에 너무 강한 압력을 가하지 마십시오. 과일이나 야채에서 주스를 최대한 추출하더라도 모든 주서기에서 나온 과육에는 어느 정도 수분이 남아 있음을 유의하십시오.
색소가 많이 함유된 과일을 넣어 작동시키면 제품이 변색됩니까?	당근이나 비트와 같이 색이 강한 재료로 주스를 추출하면 제품이 변색될 수 있습니다. 대부분은 식기세척기 또는 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에 넣어서 씻으면 변색된 부분이 제거됩니다. 만일 제거되지 않으면 조리용 기름을 사용해 보십시오. 행주나 키친 타월에 조리용 기름을 몇 방울 떨어뜨린 다음 얼룩을 문지른 후 다시 식기세척기 또는 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에 넣고 씻어 내십시오.
제품을 안전하게 다루기 위해서는 어떻게 해야 합니까?	양쪽 클램프가 제대로 끼워져 있지 않으면 제품이 작동하지 않습니다. 하지만 그렇다고 해도 제품 작동 중에는 거름망과 날카로운 칼날의 회전으로 인해 다칠 수 있으므로 절대 손가락이나 어떤 물체도 재료 투입구에 닿지 않도록 하십시오.
주스를 추출할 때마다 과즙 용기를 사용해야 합니까?	아니요, 주스를 조금만 추출하는 경우 유리 잔을 사용해도 좋습니다. 하지만 맑은 주스를 만들고 싶다면 거품 분리기를 삽입한 용기를 사용해야 합니다.
제품이 손상된 경우 어떻게 해야 합니까?	제품의 한 부분이라도 손상된다면 사용을 즉시 중단하고 가까운 필립스 고객 상담실로 문의하여 손상된 부품을 교체하십시오.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.
Pemerah jus anda yang baru mempunyai reka bentuk 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** Penuras
- E** Pengumpul jus
- F** Muncung
- G** Bekas pulpa
- H** Pengapit
- I** Tombol kawalan
- J** Aci pemacu
- K** Unit motor
- L** Petak simpanan kord
- M** Tudung jag jus
- N** Pemisah busa
- O** Jag jus
- P** Berus pembersih

Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan ia untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan tenggelamkan unit motor ke dalam air atau serbarang cecair lain, atau membilasnya di bawah air 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 kuasa rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak 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 telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jangan sekali-kali biarkan perkakas beroperasi tanpa diawasi.
- Jika anda mengesan keretakan pada penuras atau penuras rosak dengan apa cara sekalipun, 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 mata pemotong kecil di dasar penuras. Ia sangat tajam.

Awas

- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian daripada pengilang lain atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- 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 keluarkan bekas pulpa apabila perkakas sedang berjalan.
- Cabutkan plag perkakas setiap kali selepas digunakan.

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua standard berkenaan medan elektromagnet (EMF). Jika perkakas ini dikendalikan dengan betul dan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, ia selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang terdapat pada hari ini.

Bersedia untuk menggunakan

- 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 potong kepada bahagian-bahagian yang muat di dalam tiub suapan. (Gamb. 7)
- 2 Pastikan jag jus diletak di bawah muncung dan muncung berada dalam kedudukan menghalu ke bawah.
- 3 Putarkan tombol kawalan pada tetapan 1 (kelajuan rendah) atau 2 (kelajuan biasa) untuk menghidupkan perkakas. (Gamb. 8)
- 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 penuras 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.

Resipi

Sup Lobak kuda

Ramuan:

- 80g mentega
- 1 liter air rebusan sayuran
- 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 4.8kg lobak kuda dalam masa kira-kira 1 minit (tidak termasuk masa yang diperlukan untuk mengeluarkan pulpanya). Selepas anda memerah jus lobak kuda, matikan dan tanggalkan plag perkakas serta keluarkan isi buah dari bekas isi buah, tudung dan penapisnya selepas anda memproses 1.2kg. 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.

Petua**Penyediaan**

- 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.
- 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.
- Pemerah jus tidak sesuai untuk memproses buah-buahan atau sayuran yang sangat keras dan/atau yang berserat atau berkanji seperti tebu.
- Dedaun dan batang dedaun salad, contohnya, juga oleh diproses di dalam pemerah jus.
- Keluarkan biji daripada buah ceri, plum, pic, dsb. Anda tidak perlu mengeluarkan teras atau biji daripada buah-buahan seperti tembikai, epal dan anggur.
- Anda tidak perlu mengupas kulit buah yang nipis. Hanya kulit yang anda tidak akan makan, seperti kulit buah oren, nanas, kiwi, tembikai dan ubi bit yang tidak dimasak.
- Anda boleh memerah jus buah sitrus dengan pemerah jus anda. Kami nasihatkan agar anda membuang kulitnya dahulu kerana kulitnya mungkin telah dirawat dengan bahan kimia dan kerana kulit dalamnya yang putih mengandungi sebatian yang berasa pahit yang akan menjejaskan rasa jus.

Pemerahan Jus

- Semasa menyediakan buah epal untuk diperah, ingat bahawa kepekatan jus epal bergantung kepada jenis epal yang anda gunakan. Epal yang lebih berair akan menghasilkan jus yang lebih cair. Pilih jenis epal yang menghasilkan jenis jus yang anda suka.
- Bagi buah/sayur yang keras (seperti epal, ubi bit dan lobak merah), kami nasihatkan agar anda menggunakan kelajuan 2 (kelajuan normal). Bagi buah yang lembut (seperti buah beri, kiwi, anggur, tomato, timun dan tembikai), kami nasihatkan agar anda menggunakan kelajuan 1 (kelajuan rendah).
- Jika anda memerah buah yang lembut, letakkan buah di dalam tiub suapan satu demi satu untuk mendapatkan hasil jus yang optimum. Jangan tekan buah dengan penolak.
- Untuk mengeluarkan jus yang semaksimum mungkin, tekan penolak dengan perlahan setiap kali.

Hidangan

- Jika anda menghendaki jus yang jernih tanpa lapisan buih, letakkan pemisah buih di dalam jag. Jika anda menghendaki jus yang keruh, keluarkan pemisah buih dari jag.
- Jus epal berubah warna menjadi perang dengan cepat. Anda boleh melambatkan proses ini dengan menambahkan beberapa titis jus lemon.
- Minum jus serta-merta selepas diperah. Jika ia didedahkan di udara untuk beberapa lama, jus akan kehilangan rasa dan nilai pemakanannya.

Fakta buah-buahan dan sayur-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

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

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.

32 BAHASA MELAYU

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 penuras (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 dengan sampah rumah yang biasa pada akhir hayatnya, sebaliknya serahkannya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat begini, anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 13).

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan servis atau maklumat atau jika anda menghadapi masalah, sila lawati laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya dalam risalah jaminan sedunia). Jika Pusat Layanan Pelanggan tidak terdapat di negara anda, hubungi wakil pendedar Philips di tempat anda.

Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang mungkin anda hadapi dengan perkakas ini. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, hubungi Pusat Penjagaan Pelanggan Philips di negara anda.

Masalah

Penyelesaian

Perkakas tidak berfungsi.

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.

Perkakas mengeluarkan bunyi bising, bau yang tidak menyenangkan, terlalu panas apabila disentuh, mengeluarkan asap, dsb.

Periksa sama ada terdapat buah atau sayur terlekat dalam penapis. Jika demikian, matikan perkakas, keluarkan bahagian yang tersangkut, dan mulakan semula pemerahan. Biasanya perkakas baru mengeluarkan bau yang kurang menyenangkan atau sedikit asap pada kali pertama ia digunakan. Kejadian ini akan terhenti selepas anda menggunakan perkakas beberapa kali. Perkakas juga mungkin akan mengeluarkan bau yang kurang menyenangkan atau sedikit asap jika ia digunakan berterusan terlalu lama. Jika ini berlaku, matikan perkakas dan biarkan ia menyejuk selama 60 minit. Jika masalah ini berterusan, sila hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda.

Masalah	Penyelesaian
Penuras tersumbat.	Matikan perkakas, bersihkan tiub suapan dan penuras, dan proses kuantiti yang lebih kecil.
Penuras menyentuh tiub suapan atau bergetar dengan kuat semasa pemprosesan.	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. Jika anda mendapati sebarang rekahan atau kerosakan pada penapis, jangan gunakan lagi perkakas ini dan sila hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda untuk mendapatkan ganti penapis.
Jus terpercik keluar daripada muncung semasa memerah jus.	Muncung berada dalam kedudukan menghala ke atas. Pastikan muncung berada dalam kedudukan menghala ke bawah semasa memerah jus.

Soalan lazim

Bab ini menyenaraikan soalan yang lazim ditanya mengenai perkakas ini. Jika anda tidak dapat mencari jawapan bagi soalan anda, hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyelesaian
Kenapa pulpa berasa basah?	Kebasahan pulpa bergantung kepada kepekatan buah dan sayur dan jumlah serat yang terkandung di dalamnya (serat dapat menyekat lubang jaringan penapis yang menyebabkan jus mengalir ke dalam bekas pulpa dan bukan ke dalam jag). Untuk mengeluarkan jumlah jus yang maksimum daripada buah atau sayur, bersihkan penapis sebelum memerah kelompok yang baru, masukkan kepingan yang hendak diperah satu demi satu ke dalam tiub suapan dan jangan tekan penolak terlalu kuat. Sila ambil perhatian bahawa tidak kira apa jenis pemerah jus yang anda gunakan, pulpa akan selalunya sedikit basah, walaupun pemerah jus telah memerah jumlah jus yang maksimum daripada buah atau sayuran.
Adakah pemprosesan buah yang mengandungi banyak pigmen akan menyebabkan penyahwarnaan perkakas?	Penyahwarnaan mungkin berlaku apabila anda memerah jus buah atau sayur dengan warna yang cerah seperti lobak merah atau ubi bit. Kebanyakan kesan warna ini dapat dibersihkan dengan mudah dengan mencuci bahagian yang ternyahwarna di dalam mesin basuh pinggan atau dalam air panas dengan sedikit cecair pencuci. Jika kesannya susah untuk dihilangkan, cuba gunakan minyak masak. Letakkan beberapa titik minyak masak pada kain lap atau tisu dapur dan gosok kesan itu. Kemudian bersihkan bahagian itu sekali lagi di dalam mesin pencuci pinggan atau air panas dengan sedikit cecair pencuci.
Apakah yang membuatkan perkakas ini begitu selamat?	Perkakas tidak akan berfungsi kecuali kedua-dua pengapit telah berdetap dengan betul di tempatnya. Bagaimanapun, anda sepatutnya tidak memasukkan jari atau objek lain ke dalam tiub suapan semasa perkakas sedang berfungsi, untuk mengelakkan daripada tersentuh penapis dan bilah pemotongnya yang tajam yang sedang berpusing.

34 BAHASA MELAYU

Masalah	Penyelesaian
Adakah saya perlu menggunakan jag jus setiap kali saya memerah jus?	Tidak, anda boleh menggunakan gelas dan bukan jag jika anda hanya menghendaki jumlah jus yang sedikit. Bagaimanapun, jika anda menghendaki jus yang jernih, anda perlu menggunakan jag dengan memasukkan pemisah buih di dalamnya.
Apakah yang perlu saya lakukan jika perkakas rosak?	Jika sebarang bahagian perkakas telah rosak, jangan gunakan perkakas itu lagi dan hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda untuk mendapatkan ganti bahagian yang rosak.

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับผู้ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome
เครื่องสกัดน้ำผลไม้รุ่นใหม่ที่ออกแบบตัวเครื่องให้มีลักษณะเฉียงเล็กน้อยประมาณ 5° ทางด้านข้างของช่องที่น้ำผลไม้ไหลออก เพื่อการสกัดน้ำให้ได้มากที่สุด

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A ที่ตั้ง
- B ช่องใส่
- C ฝาปิด
- D แผ่นกรอง
- E โถรองน้ำผลไม้
- F ปากพวยกา
- G โถแยกกากผลไม้
- H ที่หนีบล็อคปิดด้านข้าง
- I ปุ่มควบคุมการทำงาน
- J แกนหมุน
- K แทมเมอร์
- L ช่องเก็บสายไฟ
- M ฝาปิดเหยือกน้ำผลไม้
- N ที่แยกฟอง
- O เหยือกสำหรับใส่น้ำผลไม้
- P แปรงทำความสะอาด

ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มแทมเมอร์ลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ

คำเตือน

- ควรตรวจสอบระดับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้ด้านหลังของเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักในบ้านก่อนใช้งาน
- ไม่ควรใช้งานเครื่องสกัดน้ำผลไม้เมื่อสายไฟ ปลั๊กไฟ หรือส่วนประกอบอื่นชำรุดเกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำเครื่องนี้ไปเล่น
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแลเป็นอันตราย
- หากตรวจพบว่าที่กรองแยกกากแตกหรือหักที่กรองชำรุดไม่ว่าจะอย่างไรก็ตาม ควรหยุดใช้เครื่องสกัดน้ำผลไม้ทันที จากนั้นส่งเข้าศูนย์บริการฟิลิปส์ที่อยู่ใกล้บ้าน
- ไม่ควรหยั่งมือหรือวัตถุใดๆ ลงในช่องใส่ผลไม้ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ควรใช้ที่ตั้งที่ใหม่เท่านั้น
- ไม่ควรสัมผัสใบมีดเล็กๆ ที่อยู่บนฐานของที่กรองแยกกาก เพราะมีความคมมาก

ข้อควรระวัง

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามใช้ช้อนปอกผลไม้ หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้ช้อนปอกผลไม้หรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ประกอบชิ้นส่วนทุกชิ้นเข้าที่ให้เรียบร้อยก่อนทำการเปิดสวิตซ์ใช้งาน
- เครื่องสกัดน้ำผลไม้จะทำงานต่อเมื่อที่หนีบทั้งสองข้างล็อคเรียบร้อยแล้ว
- ปลดล็อคที่หนีบด้านข้างออกหลังจากปิดสวิตซ์การทำงานและที่กรองแยกกากหยุดหมุนเรียบร้อยแล้ว
- ไม่ควรถอดโถแยกกากผลไม้ออกจากผลไม้ออกขณะเครื่องกำลังทำงาน
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 ล้างทำความสะอาดชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่สามารถถอดออกได้ (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')
- 2 ดึงสายไฟออกจากช่องเก็บสายไฟที่อยู่ด้านหลังของเครื่อง (รูปที่ 2)
- 3 วางโถรงน้ำผลไม้ลงในเครื่องสกัด (1) วางโถแยกกากผลไม้ โดยวางเรียงไปด้านหลังาลึกน้อย (2) ชั้นแรกให้ใส่ด้านบนของโถแยกกากผลไม้เข้าไปก่อน จากนั้นกดลงฐานด้านล่าง (รูปที่ 3)

ในการนำกากออกจากโถแยกกากผลไม้ในขณะที่คุณสกัดน้ำจากผลไม้ ให้ปิดเครื่อง แล้วถอดโถแยกกากผลไม้ออกอย่างระมัดระวัง

หมายเหตุ: เมื่อนำกากออกจากภาชนะบรรจุกากแล้ว ให้ประกอบกลับเข้าไปใหม่ เพื่อการใช้งานครั้งต่อไป

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

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าที่กรองแยกกากประกอบเข้ากับแกนหมุนเรียบร้อยแล้ว (เสียงดัง 'คลิก')

ควรตรวจสอบที่กรองแยกกากก่อนใช้งานอย่างสม่ำเสมอ หากพบชิ้นส่วนอุปกรณ์มีรอยแตกหรือชำรุด ห้ามใช้งานเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ควรส่งเข้าศูนย์บริการที่ปรึกษาหรือติดต่อตัวแทนจำหน่ายที่อยู่ใกล้บ้าน

- 5 ประกอบที่หมั่นทั้ง 2 ข้างเข้าหาฝาปิด เพื่อทำการถอด (เสียงดัง 'คลิก') (1) ให้อียงในที่ตั้งผลไม้ให้ตรงกับส่วนเล็ก ๆ ที่ยื่นออกมาที่ด้านในของช่องใส่ผลไม้ และเลือกที่ตั้งผลไม้ลงในช่องใส่ผลไม้ (2) (รูปที่ 5)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าที่หมั่นทั้ง 2 ข้างล็อคฝาปิดเรียบร้อยแล้ว

- 6 วางฝาปิดลงบนเหยือก เพื่อป้องกันการกระเด็น วางเหยือกไว้ด้านพวยรินน้ำ (รูปที่ 6)
- 7 ดันพวยรินน้ำลงด้านล่างก่อนเริ่มสกัดน้ำผลไม้

หมายเหตุ: เมื่อปรับพวยรินน้ำสูงขึ้น จะสามารถทำงานเป็นที่ป้องกันน้ำหยดเมื่อปิดเครื่องสกัด อย่างไรก็ตาม หากคุณปล่อยให้พวยรินน้ำสูงขึ้นขณะสกัดน้ำผลไม้ น้ำผลไม้จะกระเด็นออกมาจากพวย

การใช้งาน

เครื่องจะทำงานก็ต่อเมื่อประกอบอุปกรณ์ทั้งหมดเข้าที่และล็อคฝาปิดด้วยที่หมั่นด้านข้างเรียบร้อยแล้วเท่านั้น

- 1 ล้างผลไม้และ/หรือผักต่างๆ จากนั้นหั่นเป็นชิ้นๆ เพื่อใส่ลงในช่องใส่ (รูปที่ 7)
- 2 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางเหยือกน้ำผลไม้ได้ปากพวยรินน้ำเรียบร้อยแล้ว และพวยรินน้ำชี้ลง
- 3 หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่เลข 1 (ความเร็วระดับต่ำ) หรือเลข 2 (ความเร็วระดับปกติ) เพื่อเปิดเครื่อง (รูปที่ 8)
- 4 ใส่ผลไม้ที่หมั่นเรียบร้อยแล้วลงในช่องสำหรับใส่ผลไม้ จากนั้นใช้ที่ดันกดลงเบาๆ เพื่อให้ที่กรองหมุนคั้นน้ำได้ดียิ่งขึ้น (รูปที่ 9)

ไม่ควรออกแรงกดที่ดันมากเกินไป เพราะอาจคั้นน้ำได้ไม่ดีนัก หรือแม้กระทั่งอาจทำให้ที่กรองฉีกขาดได้

ไม่ควรหยั่งนิ้วมือหรือวัตถุใดๆ ลงไปในช่องสำหรับใส่ผลไม้

เมื่อคั้นน้ำผลไม้เสร็จเรียบร้อยแล้ว ควรปิดเครื่อง แล้วรอจนกว่าที่กรองแยกกากจะหยุดหมุน

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

หมายเหตุ: หากต้องการคั้นน้ำผลไม้แบบมีฟอง ไม่ควรใช้แผ่นแยกฟองขณะริน

หมายเหตุ: หากคุณต้องการเก็บน้ำผลไม้ไว้ในตู้เย็น ให้ปิดฝาเหยือก

สูตรอาหาร

ซุปหัวไชเท้า

ส่วนผสม:

- เนย 80 กรัม
- น้ำมัน 1 ลิตร
- หัวไชเท้า 50 มล. (ประมาณ 1 หัว)
- วิบีบั้งครีม 250 มล.
- ไวน์ขาว 125 มล.
- น้ำมันงา
- เกลือ
- แป้ง 3-4 ช้อนโต๊ะ

1 ปอกหัวไชเท้าด้วยมีด

2 ลักคั้นหัวไชเท้า

หมายเหตุ: เครื่องนี้สามารถลักคั้นหัวไชเท้า 4.8 กก. ได้ในเวลาประมาณ 1 นาที (ไม่รวมเวลาที่ต้องนำกากออก) เมื่อคุณลักคั้นหัวไชเท้า ปิดสวิชต์และถอดปลั๊ก หลังจากที่คุณลักคั้นหัวไชเท้าปริมาณ 1.2 กก.ให้นำกากออกจากภาชนะบรรจุจากฝาและตะแกรง เมื่อคุณลักคั้นหัวไชเท้าเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิชต์เครื่องและปล่อยให้เครื่องเย็นเท่าอุณหภูมิห้อง

3 ละลายเนยในกระทะ

4 เติมน้ำมันเล็กน้อย

5 เติมน้ำมัน

6 เติมน้ำมันหัวไชเท้า

7 เติมน้ำมันวิบีบั้งครีมและไวน์ขาว

8 เติมน้ำมันงาและเกลือเพื่อปรุงรส

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

การเตรียม

- ควรใช้ผักและผลไม้สดที่มีปริมาณน้ำมาก เช่น สับปะรด, บัทรูด, ก้านเซเลอรี่, แอปเปิ้ล, แตงกวา, แครอท, ผักขม, เมล่อน, มะเขือเทศ, ทับทิม, ส้ม และองุ่น ผักและผลไม้เหล่านี้เหมาะสำหรับใช้กับเครื่องลักคั้นน้ำผลไม้
- ผลไม้ที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบ เช่น กล้วย มะละกอ อะโวคาโด มะเดื่อ และมะม่วง ไม่เหมาะนำมาคั้นด้วยเครื่องลักคั้นน้ำผลไม้ หากต้องการคั้นควรใช้เครื่องเตรียมอาหารจนกระทั่งหรือเครื่องปั่นแทน
- เครื่องลักคั้นน้ำผลไม้ไม่เหมาะกับการบดและ/หรืออาหารที่มีเส้นใย/ผลไม้หรือผักจำพวกเบ้ง เช่น ต้นอ้อย
- เครื่องลักคั้นน้ำผลไม้สามารถคั้นได้ทั้งใบและก้าน เช่น ผักกาดหอม
- ขจัดหินออกจากขอร์รี่ พลัม ลูกพีช และอื่นๆ โดยคุณไม่จำเป็นต้องนำแกนหรือเมล็ดออกจากผลไม้จำพวก เมล่อน แอปเปิ้ล และองุ่น
- ไม่จำเป็นต้องลอกเปลือกที่บางอยู่แล้วออก ควรลอกเปลือกเฉพาะส่วนที่คุณไม่ต้องการเท่านั้น เช่น เปลือกส้ม สับปะรด ฝรั่ง เมล่อน และบัททรูด
- คุณสามารถลักคั้นน้ำส้มหรือน้ำมันงาได้ด้วยเครื่องนี้ ขอแนะนำให้คุณลอกเปลือกออกก่อนที่จะลักคั้นเนื่องจากเปลือกอาจมีสารเคมีตกค้างและอาจมีรสขมผสมในน้ำที่ลักคั้นได้

การลักคั้น

- โปรดทราบว่าน้ำแอปเปิ้ลที่สกัดจะเข้มข้นมากน้อยเพียงใด ขึ้นอยู่กับชนิดของผลแอปเปิ้ลนั้นๆ เช่น แอปเปิ้ลที่มีปริมาณน้ำมาก แอปเปิ้ลที่มีรสอ่อน คุณสามารถลดกผลแอปเปิ้ลได้ตามต้องการ
- สำหรับผัก/ผลไม้ชนิดแข็ง (เช่น แอปเปิ้ล บัทรูดและแครอท) ขอแนะนำให้ใช้ความเร็วระดับ 2 (ความเร็วปกติ) สำหรับผลไม้ชนิดอ่อน (เช่น เบอร์รี่ ฝรั่ง ฝรั่ง มะเขือเทศ แตงกวา และเมล่อน) ขอแนะนำให้ใช้ความเร็วระดับ 1 (ความเร็วต่ำ)
- หากลักคั้นน้ำผลไม้ชนิดอ่อน ให้ใส่ผลไม้ในท่อใส่ที่ละชิ้นเพื่อให้ได้น้ำผลไม้มากที่สุด อย่าออกแรงกดบนที่ตันทันผลไม้
- เพื่อลักคั้นน้ำผลไม้ให้ได้ปริมาณมาก ควรกดที่ตันทันลงอย่างช้าๆ

การเลิร์ฟ

- หากต้องการให้น้ำล้นคัตที่ได้ใส่น้ำมีฟอง ให้ใส่แผ่นแยกฟองลงในเหยือก หากต้องการนำผลไม้ปั่นขึ้น ให้ถอดแผ่นแยกฟองออกจากเหยือก
- น้ำแอปเปิ้ลจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว ถ้าต้องการชะลอการเปลี่ยนแปลงสีนี้ ให้เติมน้ำมะนาวลงไป 2-3 หยด
- ควรดื่มน้ำที่ล้นคัตเสร็จเรียบร้อยแล้วทันที เนื่องจากน้ำผลไม้ที่ล้นคัตจะสูญเสียรสชาติและคุณค่าทางอาหารเมื่อปล่อยทิ้งไว้

ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผักและผลไม้

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

การทำความสะดวก

ห้ามใช้แผ่นใย อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น แอลกอฮอล์ น้ำมัน หรืออะซิโตน ทำความสะอาดเครื่องเป็นอันตราย

ควรทำความสะอาดทันทีหลังเลิกใช้งาน เพื่อช่วยป้องกันการทำความสะอาดยิ่งขึ้น

1 ปิดเครื่อง ถอดปลั๊กไฟออกจากตัวรับบนผนังแล้วรอนกระดิ่งที่ทรงแยกกักหยุดหมุน

2 ถอดชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่เหลือออกจากแท่นมอเตอร์ โดยทำตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

- ถอดภาชนะบรรจุจากออก
- นำที่ดันออก
- เปิดที่หนีบล็อคปิดด้านข้างทั้ง 2 ข้าง
- เปิดฝาปิด

3 ถอดโรตอร์น้ำผลไม้พร้อมที่กรองแยกจากอกจากตัวเครื่อง (รูปที่ 11)

4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมดยกเว้นมอเตอร์ ด้วยแปรงสำหรับทำความสะอาดในน้ำอุ่นผสมน้ำยา จากนั้นล้างน้ำยาออกให้สะอาด (รูปที่ 12)

หมายเหตุ: ชิ้นส่วนที่สามารถถอดออกได้สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจานได้ วางชิ้นส่วนพลาสติกที่ถอดแยกได้ไว้ด้านบนสุดของเครื่องล้างจาน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทั้งหมดไม่ได้วางอยู่ในบริเวณที่มีความร้อนสูง

5 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด เช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์

ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือเปิดก๊อกน้ำล้างเป็นอันขาด

สิ่งแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับน้ำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาพสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 13)

การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับปัญหา โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

การแก้ปัญหา

ในหัวข้อนี้ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับเครื่องซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่างที่ให้ได้ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
เครื่องไม่ทำงาน	เครื่องคั้นน้ำผลไม้ประกอบด้วยระบบความปลอดภัย ดังนั้นหากประกอบชิ้นส่วนอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง เครื่องจะไม่ทำงาน ตรวจสอบว่าประกอบชิ้นส่วนอุปกรณ์ถูกต้องเรียบร้อยหรือไม่ อย่าลืมปิดเครื่องก่อนตรวจสอบ
ตัวเครื่องมีเสียงดัง มีกลิ่น ไม่ฟังประสงค์ ตัวเครื่องร้อนมากเกินไป มีควันออกมาจากตัวเครื่อง ฯลฯ	ตรวจสอบว่ามีฝักหรือผลไม้ติดอยู่ในตะแกรงหรือไม่ หากมี ให้ปิดเครื่อง แล้วนำส่วนตะแกรงออกมาแล้วจึงเริ่มสัปดาห์ต่อไป เป็นเรื่องปกติที่เครื่องที่ยังใหม่อาจมีกลิ่นเหม็นหรือมีควันเล็กน้อยในการใช้งานครั้งแรก ปรากฏการณ์ดังกล่าวจะหายไปหลังจากใช้เครื่องไปสองสามครั้ง เครื่องอาจมีกลิ่นไม่ฟังประสงค์หรือมีควันหากใช้งานมาเป็นเวลานาน ในกรณีนี้ ให้ปิดเครื่องและปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 60 นาที หากยังมีปัญหา โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ในประเทศ
ที่กรองแยกกักตุน	ปิดสวิตช์ ทำความสะอาดช่องสำหรับใส่ผลไม้และที่กรองแยกกาก ควรใส่ฝักผลไม้ในปริมาณน้อยๆ
ที่กรองแยกกักตุนสัมผัสกับช่องใส่หรือล้นน้ำมากเกินไปขณะใช้งาน	ปิดเครื่อง แล้วดึงปลั๊กไฟออก ตรวจสอบว่าใส่ที่กรองแยกกากลงในโรตอร์น้ำผลไม้ถูกต้องหรือไม่ โดยแกนด้านล่างของที่กรองจะต้องอยู่ด้านบนของแกนหมุน ตรวจสอบว่าที่กรองแยกกากได้รับความเสียหาย แฉก เป็นรอยร้าว งานทำงานเสียงดัง หรืออื่นๆ ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เครื่องไม่ทำงานได้ หากตรวจสอบพบว่าที่กรองแยกกากแตกหรือชำรุดควรหยุดใช้เครื่องสกัดน้ำผลไม้ทันที และติดต่อติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ในประเทศเพื่อเปลี่ยนที่กรองแยกกาก
น้ำผลไม้จะกระเด็นออกมาอกพวยรินน้ำ	พวยรินน้ำตั้งขึ้น ให้ดินพวยรินน้ำลงขณะสกัดน้ำผลไม้

คำถามที่พบบ่อย

ในบทนี้จะแสดงคำถามเกี่ยวกับตัวเครื่องที่พบบ่อย หากคุณไม่พบคำตอบ กรุณาติดต่อศูนย์บริการภายในประเทศของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
เหตุใดกากผักหรือผลไม้จึงเปียกขึ้น	กากของผักหรือผลไม้ที่เปียกขึ้นจะขึ้นอยู่กับความเหนียวและจำนวนไฟเบอร์ที่มีในผักหรือผลไม้ (ไฟเบอร์อาจจับลิ่มแผ่นกรองตะแกรงทำให้น้ำล้นไหลไปในภาชนะบรรจุจากแทนที่จะไหลเข้าไปในเหยือก) ในการสกัดน้ำผักหรือผลไม้ให้ได้มากที่สุด ให้ทำความสะอาดตะแกรงที่ในระหว่างการสกัด ใส่ผักหรือผลไม้ลงในช่องใส่ที่จะขึ้น และอย่าออกแรงกดลงมากเกินไป โปรดทราบว่าไม่ว่าคุณจะใช้เครื่องสกัดน้ำผักผลไม้ชนิดใดก็ตาม กากที่ได้จะเปียกขึ้น แม้ว่าเครื่องที่ใช้สามารถสกัดน้ำออกจากผักหรือผลไม้ได้จำนวนมากที่สุดก็ตาม
การสกัดน้ำผลไม้ที่มีสีล้นบ่อยครั้งจะทำให้ตัวเครื่องเปลี่ยนสีหรือไม่	เครื่องอาจเปลี่ยนสีหากสกัดน้ำผลไม้หรือผักที่มีสีเข้ม เช่น แครอท หรือบีทรูท คราบส่วนใหญ่สามารถล้างออกได้ง่ายโดยการทำความสะอาดชิ้นส่วนที่เปลี่ยนสีหรือล้างในเครื่องล้างจานหรือน้ำร้อนพร้อมใส่น้ำยาล้างจานเล็กน้อย หากคราบฝังแน่น ให้ลองใช้น้ำมันสำหรับปรุงอาหาร โดยหยดน้ำมันลงบนผ้าเช็ดจานหรือกระดาษสำหรับทำความสะอาดครัวและขัดถูบริเวณดังกล่าว จากนั้นทำความสะอาดชิ้นส่วนนั้นอีกครั้งในเครื่องล้างจานหรือน้ำร้อนพร้อมใส่น้ำยาล้างจานเล็กน้อย
เหตุใดเครื่องนี้จึงมีความปลอดภัย	เครื่องจะไม่ทำงานจนกว่าที่หมับทั้งสองข้างล็อกเข้าที่เรียบร้อยแล้ว อย่างไรก็ตาม ไม่ควรที่จะใช้นิ้วหรือวัตถุใดก็ตามดันผลไม้ลงในช่องใส่ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการล้นรั่วและประกบตะแกรงหมุนและใบมีด
ฉันจำเป็นต้องใช้เหยือกสำหรับใส่น้ำผลไม้ทุกครั้งหรือไม่	ไม่ คุณสามารถใช้แก้วทดแทนการใช้เหยือกได้หากต้องการสกัดน้ำผลไม้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น อย่างไรก็ตามหากคุณต้องการสกัดน้ำผลไม้ใส ไม่มีฟอง คุณต้องใช้เหยือกที่มีแผ่นแยกฟอง
หากเครื่องเสียหาย ฉันต้องทำอะไร	หากส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่องเสียหาย ห้ามใช้เครื่องและโปรดติดต่อติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ในประเทศของคุณเพื่อเปลี่ยนชิ้นส่วนที่เสียหาย

Giới thiệu

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

Mô tả chung (Hình 1)

- A** Ông ép nguyên liệu
- B** Ông 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 nhúng mô-tơ vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào, hoặc rửa dưới vòi nước.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những thành phần khác bị hỏng.
- Nếu dây điện nguồn 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 thần kinh suy giảm, 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 ông tiếp nguyên liệu trong khi máy đang quay. Chỉ sử dụng ông ép nguyên liệu để 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 khuyến 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.

42 TIẾNG VIỆT

- 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 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.

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến điện từ trường (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.

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 nhô 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.

Sử dụng thiết bị

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

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

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

Công thức chế biến

Xúp cải ngựa

Nguyên liệu:

- 80g bơ
- 1 lít nước xuýt 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 4,8kg cải ngựa trong khoảng 1 phút (không kể thời gian để gỡ vỏ và xọ). Khi ép cải ngựa, tắt thiết bị và rút phích cắm ra khỏi ổ điện và gỡ bỏ vỏ và xọ ra khỏi ngăn đựng vỏ và xọ, nắp và lưới lọc sau khi bạn chế biến 1,2kg 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 xuýt.

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.

Mẹo

Chế biến

- 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.
- 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.

44 TIẾNG VIỆT

- 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 hoặc xơ như cây mía.
- Các loại lá rau quả, như rau diếp, cũng có thể được chế biến bằng máy ép trái cây này.
- Lây hạt ra khỏi quả anh đào, mận, đào, v.v. Bạn không phải bỏ lõi hoặc hạt ra khỏi các loại hoa quả như dưa, táo và nho.
- Bạn không cần gọt trái cây có vỏ mỏng. Chỉ cần gọt phần vỏ dày không ăn được như vỏ cam, dưa, kiwi, dưa và củ cải đường tươi.
- Bạn có thể ép quả cam quýt bằng máy ép trái cây. Chúng tôi khuyên bạn gọt vỏ trước khi ép vì vỏ của chúng có thể bị xử lý hóa học và vì phần lõi trắng chứa các chất có vị đắng làm ảnh hưởng đến vị của nước trái cây.

Ép sinh tố

- 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.
- Với trái cây/rau cứng (như táo, củ cải đường và cà rốt) chúng tôi khuyên bạn sử dụng tốc độ 2 (tốc độ bình thường). Với trái cây mềm (như anh đào, kiwi, nho, cà chua, dưa chuột và dưa) chúng tôi khuyên bạn sử dụng tốc độ 1 (tốc độ thấp).
- Nếu bạn ép trái cây mềm, cho trái cây vào ống tiếp nguyên liệu từng miếng một để có được nước ép tốt nhất. Không ấn trái cây bằng ống ép nguyên liệu.
- Để ép được nhiều nước nhất, luôn ấn ống ép nguyên liệu xuống từ từ.

Dùng nước ép

- Nếu bạn muốn nước ép trong không có lớp bọt, đặt tấm ngăn bọt trong ly nước. Nếu bạn muốn nước ép đục có lớp bọt, bỏ tấm ngăn bọt ra khỏi ly.
- Nước táo sẽ bị sậm màu rất nhanh. Bạn có thể làm chậm tiến trình này bằng cách cho thêm vài giọt chanh.
- Uống ngay sau khi ép. Nếu để ngoài không khí lâu, nước ép sẽ mất đi hương vị và bổ dưỡng.

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 cals)	cao
Trái mơ	Hàm lượng xơ thực phẩm cao, có chứa khoáng chất kali	30g=85kj (20 cals)	thấp
Củ cải đường	Một nguồn dồi dào folic axit, xơ thực phẩm, vitamin C và kali	160g=190kj (45 cals)	cao
Trái việt quất	Vitamin C	125g=295kj (70 cals)	thấp
Cải Bru-xen	Vitamin C, B, B6, E, folic axit và xơ thực phẩm	100g=110kj (26 cals)	thấp
Cải bắp	Vitamin C, folic axit, kali, B6 và xơ thực phẩm	100g=110kj (26 cals)	cao
Cà rốt	Vitamin A, C, B6 và xơ thực phẩm	120g=125kj (30 cals)	cao
Cần tây	Vitamin C và kali	80g=55kj (7 cals)	cao

Trái cây/rau quả	Vitamin/khoáng chất	Lượng calorie/ kilojoule	Tốc độ ép sinh tố
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

Vệ sinh máy

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

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

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

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

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

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

4 Rửa sạch tất cả các bộ phận, trừ bộ phận mô-tơ, bằng bàn chải làm sạch 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 với chất thải gia đình thông thường khi chấm dứt sử dụng thiết bị. Hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 13).

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần dịch vụ, thông tin hoặc gặp sự cố, vui lòng vào trang web của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành toàn cầu). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Cách khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp 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.

Sự cố	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.
Máy gây nhiều tiếng ồn, toả mùi khó chịu, quá nóng, bốc khói, v.v...	Kiểm tra xem trái cây hoặc rau có bị kẹt trong lưới lọc không. Nếu bị kẹt, tắt thiết bị, loại bỏ nguyên liệu bị kẹt và bắt đầu ép lại. Việc thiết bị mới tạo ra mùi khó chịu hoặc bốc một ít khói trong lần sử dụng đầu tiên là điều bình thường. Hiện tượng này sẽ hết sau khi bạn sử dụng thiết bị vài lần. Thiết bị cũng có thể tạo ra mùi khó chịu hoặc bốc khói nếu được sử dụng quá lâu. Trong trường hợp này hãy tắt thiết bị và để thiết bị nguội xuống trong 60 phút. Nếu vấn đề vẫn xảy ra, hãy liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia bạn.
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. Nếu bạn phát hiện bất kỳ vết nứt hay hư hỏng nào ở bộ lọc, không sử dụng thiết bị nữa và liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn để thay bộ lọc.
Nước ép bắn ra khỏi vòi trong khi ép.	Vòi ở vị trí hướng lên. Đảm bảo vòi ở vị trí hướng xuống trong khi ép.

Các câu hỏi thường gặp

Chương này liệt kê những câu hỏi thường gặp về thiết bị này. Nếu bạn không tìm được câu trả lời cho câu hỏi của bạn ở đây, hãy liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn.

Sự cố

Giải pháp

Vì sao phần vỏ và xơ cảm thấy còn ướt?

Độ ẩm ướt của phần vỏ và xơ phụ thuộc vào độ đặc của trái cây và rau và lượng chất xơ có trong chúng (chất xơ có thể làm tắc các lỗ mắt lưới của lưới lọc, khiến cho nước ép chảy vào ngăn đựng phần vỏ và xơ thay vì vào ly nước. Để ép được lượng nước tối đa từ trái cây hoặc rau, làm sạch lưới lọc giữa các mẻ ép, cho các miếng cần ép vào ống tiếp nguyên liệu từng miếng một và không ấn quá mạnh vào ống ép nguyên liệu. Vui lòng lưu ý rằng, không phụ thuộc vào loại máy ép trái cây bạn sử dụng, phần vỏ và xơ sẽ luôn hơi ướt, ngay cả khi máy ép trái cây đã ép được lượng nước tối đa từ trái cây và rau.

Việc chế biến trái cây có nhiều sắc tố có dẫn đến sự biến màu của thiết bị không?

Sự biến màu có thể xảy ra khi bạn ép trái cây hoặc rau có các màu đậm như cà rốt hoặc củ cải đường. Hầu hết các vết biến màu có thể được loại bỏ dễ dàng bằng cách làm sạch bộ phận hoặc các bộ phận bị biến màu bằng máy rửa chén hoặc trong nước nóng với một chút nước rửa chén. Nếu vết biến màu khó loại bỏ, hãy thử dùng một chút dầu ăn. Cho vài giọt dầu ăn vào khăn lau đĩa hoặc một mảnh giấy ăn và lau vết biến màu. Sau đó làm sạch lại các bộ phận bằng máy rửa chén hoặc trong nước nóng với một chút nước rửa chén.

Điều gì khiến cho thiết bị này an toàn như vậy?

Thiết bị không hoạt động trừ khi cả hai kẹp móc đã được đưa về đúng vị trí. Tuy nhiên, bạn không được cho ngón tay hoặc các đồ vật vào ống tiếp nguyên liệu khi thiết bị đang chạy, để tránh tiếp xúc với lưới lọc đang quay và các dao sắc của thiết bị.

Tôi có phải sử dụng ly đựng nước ép mỗi lần ép trái cây không?

Không, bạn có thể sử dụng một cái cốc khác thay vì ly nếu bạn muốn có một lượng nước ép ít. Tuy nhiên, nếu bạn muốn có được nước ép trong, bạn phải dùng ly nước ép có tâm ngăn bọt bên trong.

Tôi phải làm gì nếu thiết bị bị hư hỏng?

Nếu bất kỳ bộ phận nào của thiết bị bị hư hỏng, không sử dụng thiết bị nữa và liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn để thay bộ phận bị hỏng.

簡介

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

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

一般說明 (圖 1)

- A** 進料棒
- B** 進料管
- C** 蓋子
- D** 濾芯
- E** 果汁收集器
- F** 壺嘴
- G** 果渣槽
- H** 扣夾
- 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，並保留使用手冊以供日後參考。

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將本產品當成玩具。
- 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。
- 當本產品在運轉時，請勿將手指或其他物品伸入進料管。此時僅可使用進料棒。
- 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。
- 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)
- 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。

50 繁體中文

食譜

辣根湯

食材：

- 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 1 分鐘內處理 4.8 公斤的辣根 (不包含清除果渣的時間)。將辣根榨汁時，每處理 1.2 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。

提示

準備工作

- 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。
- 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。
- 果菜機不適合處理非常堅硬和/或多纖維或含澱粉的水果或蔬菜，例如：甘蔗。
- 葉菜類及葉梗類蔬菜 (例如：萵苣) 也可以用果菜機處理。
- 櫻桃、梅子、桃子等水果請先去核，如為西瓜、蘋果、葡萄這類的水果，則不必去除果核或渣籽。
- 您不需要事先去皮。只需去除無法食用的厚果皮，例如柳橙、鳳梨、奇異果、西瓜，以及沒煮過的甜菜根。
- 柑橘類水果可以用榨汁機來榨汁。建議在榨汁前去皮，因為果皮可能經過化學方法處理，同時，白色果皮纖維含有味道苦澀的成份，會影響果汁的味道。

榨汁

- 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。
- 硬質蔬果類 (例如蘋果、甜菜根和胡蘿蔔) 建議使用速度 2 (正常速度)。軟質蔬果類 (例如莓果、奇異果、葡萄、蕃茄、小黃瓜和西瓜) 建議使用速度 1 (低速)。
- 如果您要榨汁的是軟質水果，請逐一地把水果放在進料管中，以獲得理想的榨汁結果。請勿以進料棒壓擠水果。
- 若想榨出最多的果汁，請務必慢慢壓下進料棒。

裝杯

- 如果您不想讓果汁有泡沫，請把泡沫分離器放在壺中。如果您想讓果汁有泡沫，請從壺中取出泡沫分離器。
- 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。
- 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。

蔬果營養表

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

52 繁體中文

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

- 本產品使用壽命結束時，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將本產品送至政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 13)

保固與服務

如需相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或聯絡當地的飛利浦客戶服務中心 (電話號碼可參閱全球保證書)。若您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

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/地區的客戶服務中心。

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。

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。

檢查是否有任何蔬果卡在篩網中。如果有，請關閉產品電源，除去卡住的部分，再開始榨汁。新產品首次使用時可能會產生異味或略為冒煙。此現象在您使用過產品幾次之後便不會發生。如果產品使用時間過久，也可能產生異味或略為冒煙。如遇此情形，請關閉產品電源，等待機器冷卻 60 分鐘。如果問題持續發生，請洽詢當地飛利浦客戶服務中心。

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。

問題	解決方法
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，請停止使用產品，並與當地飛利浦客戶服務中心聯絡，以更換濾網。

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。
---------------	-----------------------

常見問題集

本章列出本產品的常見問題。如仍有疑問，請與您所在國家/地區的客戶服務中心聯繫。

問題	解決方法
果渣為何感覺起來仍含有許多汁液？	果渣的汁液含量取決於蔬果的密實度和包含的纖維量(纖維可能會阻塞住篩網的孔洞，導致果汁流入果渣儲存盒，而非果汁壺中)。為獲得最多的蔬果榨汁量，請在每次使用之間清理篩網，並將食材逐一放入進料管，避免重壓進料棒。請注意，無論您使用的是什麼類型的果菜機，即使榨汁機已經從蔬果中榨取了最大量的汁液，果渣仍一定會略微含有汁液。
富含色素的水果在處理時是否會造成產品變色？	色素含量高的蔬果，例如胡蘿蔔或甜菜根，在榨汁時可能導致產品變色。只要以洗碗機或熱水加清潔劑來清洗變色的部分，就能簡單地去除大部分染色的污漬。如果染色的污漬很難去除，嘗試使用一些食用油。在抹布或紙毛巾上滴幾滴食用油，然後擦拭染色的污漬。接下來，再次以洗碗機或熱水加清潔劑來清洗變色的部分。
這項產品的安全機制是什麼？	產品在兩個夾鉗都已固定至定位前，是不會啟動的。但是，切勿在產品運作時將手指或物體伸入進料管中，以免觸碰到旋轉中的篩網和鋒利的刀片。
榨汁時是否一定要使用果汁壺？	不用，如果是少量的果汁，您也可以用玻璃杯來代替果汁壺。但是，如果您想讓果汁清澈，則必須使用果汁壺並搭配泡沫分離器。
產品損壞時該怎麼辦？	如果產品的任何部分發生損壞情形，請立刻停止使用產品，並與當地飛利浦客戶服務中心聯絡，更換損壞的部分。

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，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

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** 果汁收集器
- F** 出汁口
- G** 果渣储藏罐
- H** 夹板
- I** 控制钮
- J** 驱动轴
- K** 马达组件
- L** 电线储藏格
- M** 果汁杯盖
- N** 泡沫分离装置
- O** 果汁壶
- P** 清洁刷

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 不要将马达组件浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

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。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、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，确保他们不玩耍本产品。
- 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“清洁”一章）。
- 2 将电线从榨汁机背后的电线储藏室中拉出。（图 2）
- 3 将果汁收集器放入榨汁机 (1)。放入果渣储存罐并使其稍微朝前倾斜 (2)。先将果渣储存罐的顶部放入，然后将底部推到位。（图 3）
要在榨汁过程中清空果渣储存罐，应先关闭产品电源并小心地将果渣储存罐取出。
注意：继续榨汁前，先将果渣储藏罐重新放好。

- 4 将过滤器放入果汁收集器 (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，将出汁口向下按。

注意：当产品电源关闭时，出汁口朝上可以防滴漏。不过，如果您在榨汁过程中使出汁口朝上，则汁液会从出汁口中喷溅出来。

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 确保将果汁杯放在出汁口下方，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）
- 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，因为这会影响榨汁的质量，并可能使过滤器停转。

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 将出汁口向上推，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果汁，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。

食谱

辣根汤

原料:

- 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 1 分钟的时间里 (不含去渣的时间) 加工 4.8 千克的辣根。将辣根榨汁时, 每加工 1.2 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。

提示

准备

- 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。
- 含淀粉的水果, 如香蕉、木瓜、鳄梨、无花果和芒果等, 不适合用榨汁机榨汁。这些水果可用食品加工机、搅拌机或手持式搅拌机加工。
- 榨汁机不适合榨特别硬的和 (或) 多纤维或者富含淀粉的水果或蔬菜, 如甘蔗。
- 蔬菜的叶子和茎也能榨汁, 如莴笋就可以用榨汁机榨汁。
- 去除樱桃、李和桃等水果的果核。至于瓜类、苹果和葡萄, 则不必去籽。
- 无需去掉薄皮。仅需去掉不可食用的厚果皮即可, 例如橘子皮、菠萝皮、猕猴桃皮、瓜皮以及生甜菜根。
- 本榨汁机可以用于榨柑橘类水果。我们建议您在榨汁之前先将皮剥掉, 因为一方面, 果皮可作药用, 另一方面, 水果的青皮含有苦味, 这会影响果汁的口感。

榨汁

- 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。
- 对于较硬的水果/蔬菜 (例如苹果、甜菜根和胡萝卜), 建议您使用速度 2 (正常速度)。对于软质水果 (例如浆果、奇异果、葡萄、番茄、黄瓜和甜瓜), 建议您使用速度 1 (低速)。
- 如果要榨软质水果, 请将水果一个个放进加料管, 以便榨出更多的果汁。不要用推杆对水果施加任何压力
- 为了能榨出更多的汁, 应慢慢地压下推杆。

处理

- 如果不带泡沫层的清果汁，请将泡沫分离装置放进果汁壶内。如果需要带泡沫层的稠果汁，请将泡沫分离装置从果汁壶取出。
- 苹果汁会很快变黄，若要减缓变黄时间，可滴几滴柠檬汁。
- 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。

水果和蔬菜资料摘要

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 千焦耳 (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
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

水果/蔬菜	维生素/矿物质	大卡/卡	榨汁速度
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

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 从马达组件上拆下脏部件。按下列顺序拆卸榨汁机：

- 取下果渣储藏罐；
- 取下推杆；
- 打开夹板；
- 取下盖子。

3 连同过滤器一起取下果汁收集器。（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 可用湿布擦洗马达组件。

切勿将马达组件浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

环保

- 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

如果您需要服务或更多信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦客户服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦客户服务中心，可与当地的飞利浦经销商联系。

故障种类和处理方法

本章归纳了使用本产品时最可能遇到的问题。如果您无法根据下面的信息解决问题，请联系您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心。

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。

问题	解决方法
榨汁机噪音很大，发出难闻的气味，烫得不能摸，冒烟等等。	检查滤网内是否粘有水果或蔬菜残渣。如果有，请关闭设备，清理残留物并重新开始榨汁。新产品在首次使用时产生难闻气味或发出少量烟雾属正常现象。多次使用之后这些现象就会消失。产品在使用较长时间后也可能产生难闻的气味或散发出少量烟雾。如发生这种情况，您应关闭本产品，让其冷却 60 分钟。如果问题仍未解决，请联系您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心。
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。 如果发现过滤器有裂缝或损坏，就不要再使用产品。请与您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心取得联系，要求更换过滤器。
榨汁过程中，果汁从出汁口溅出。	出汁口方向朝上。榨汁过程中，应确保管口朝下。

常见问题

本章列出了关于本产品的最常见问题。如果您无法找到所需答案，请联系您所在国家/地区的客户服务中心。

问题	解决方法
为什么果渣会感觉湿湿的？	果渣的干湿程度取决于水果和蔬菜的质地以及它们所含的纤维量（纤维可能会堵塞滤网的网孔，以致果汁流进果渣储藏罐，而非果汁壶）。为了能从水果或蔬菜榨出更多的汁，请每榨一次就清洁滤网一次，将要榨的果蔬一个个放进加料管，切勿向推杆施加过大的压力。请注意，不管使用什么类型的榨汁机，即使榨汁机已将水果和蔬菜榨得干干净净，果渣还是会稍微有点湿。
加工含有大量色素的水果是否会导致产品变色？	在榨胡萝卜或甜菜根等颜色较深的水果或蔬菜时可能会发生变色。大多数污渍可通过在洗碗机或用少许洗涤剂清洗变色部件来轻松消除。如果污渍难以消除，请尝试使用少许食用油。涂几滴食用油到洗碗布或厨房用纸上，再擦拭污渍。然后再在洗碗机或用温水加洗涤剂清洗部件。
本产品有何安全保障？	只有当两个夹板都已夹入到位时，产品才会运行。然而，当产品运行时，决不可将手指或任何物体伸入加料管，以免触及旋转滤网及其锋利的刀片。
每次榨汁时均必须使用果汁壶？	不用，如果您只要少量果汁，则可以使用玻璃杯代替果汁壶。但是，如果您要获得清果汁，则必须使用果汁壶并在里面放置泡沫分离装置。
如果产品损坏，我该怎么办？	如果产品任何部件损坏，请不要再使用产品，并与您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心联系，要求更换损坏的部件。

مشکل	راه حل
دستگاه سرو صدای زیادی را تولید می کند، بوی ناخوشایندی ساطع می کند، بیش از حد داغ می شود و دود می کند و ...	بررسی کنید که میوه یا سبزی در صافی گیرنکرده باشد. در این صورت، دستگاه را خاموش کنید، تکه ای که گیر کرده است را بیرون بیاورید و گرفتن آب میوه را مجدداً آغاز کنید. برای یک دستگاه جدید، تولید دود و بوی نامطبوع هنگامی که برای اولین بار مورد استفاده قرار می گیرد، عادی می باشد. این مورد بعد از چند بار استفاده از دستگاه متوقف می شود. اگر دستگاه برای مدت طولانی مورد استفاده قرار گیرد، دستگاه ممکن است از خود بوی نامطبوع یا دود متصاعد کند. در این حالت، دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای ۶۰ دقیقه خنک شود. اگر مشکل باز هم برطرف نشد، با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید.
فیلتر مسدود شده است.	دستگاه را خاموش کنید، لوله تغذیه و فیلتر را تمیز کنید و مقدار مواد مصرفی را کاهش دهید.
فیلتر با لوله تغذیه تماس پیدا می کند یا به شدت در حین کار می لرزد.	دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز خارج کنید. 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. بررسی کنید که فیلتر آسیب ندیده باشد. ترک خوردگی، شکاف، دیسک رنده شل شده یا هر مورد دیگری می تواند باعث بروز عیب شود.
	اگر فیلتر ترک برداشته بود یا صدمه دیده بود، دیگر از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز مراقبت مشتری Philips در کشور خود برای تعویض فیلتر 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.

سؤالات معمول

در این بخش سؤالات معمول در مورد دستگاه را مطرح شده است. اگر شما پاسخ پرسش خود را پیدا ننمودید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

مشکل	راه حل
چرا تفاله خیس است؟	مرطوب بودن تفاله به تراکم میوه و سبزی و مقدار فیبری که دارند بستگی دارد (فیبری می تواند سوراخهای توری را مسدود کند و آب میوه به جای رفتن به پارچ وارد محفظه تفاله شود). برای کسب حد اکثر آب میوه از میوه و سبزی، صافی را در خلال کار تمیز کنید، موادی که باید آب آنان گرفته شود را یک به یک در لوله قرار دهید و با فشار دهنده فشار بیش از حد روی آنان وارد نکنید. لطفاً دقت داشته باشید که بدون در نظر گرفتن نوع آب میوه گیری که استفاده می کنید، حتی اگر دستگاه آب میوه گیری حداکثر مقدار آب را از میوه یا سبزیجات گرفته باشد، تفاله همیشه کمی خیس خواهد بود.
آیا گرفتن آب میوه هایی که حاوی مقدار زیادی رنگدانه می باشند باعث از بین رفتن رنگ دستگاه خواهد شد؟	هنگامی که میوه ها یا سبزیجاتی که دارای رنگ قوی می باشند مانند هویج یا چغندر را در دستگاه قرار می دهید، ممکن است رنگ دستگاه تغییر کند. اکثر این لکه ها را می توان به سادگی با تمیز کردن قطعه یا قطعاتی که رنگشان تغییر کرده است در ماشین ظرف شویی یا با آب داغ و قدری مایع ظرف شویی، پاک کرد. اگر پاک کردن لکه ها سخت باشد، از اندکی روغن خوراکی پزی استفاده کنید. چند قطره روغن خوراکی پزی را روی حوله ظرف خشک کردن یا دستمال آشپزخانه قرار دهید و روی لکه بمالید. سپس قطعات را مجدداً با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسيله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.
چه چیزی باعث می شود که این دستگاه خیلی ایمن باشد؟	دستگاه کار نخواهد کرد مگر هر دو بست آن به طرز صحیح بسته شده باشند. با این وجود، هرگز انگشتان یا شینی را در حین کار دستگاه، وارد لوله تغذیه دستگاه نکنید، تا از تماس دست با صافی در حال چرخش دستگاه و تیغه های تیز آن جلوگیری بعمل آید.
آیا هر بار که می خواهیم آب میوه بگیریم باید از پارچ آب میوه گیری استفاده کنم؟	خیر، اگر بخواهید مقدار کمی آب میوه بگیرید، به جای پارچه می توانید از یک لیوان شیشه ای استفاده کنید. با این حال اگر بخواهید آب میوه بدون تفاله و کف باشد، باید از پارچ همراه با جدا کننده کف استفاده کنید.
اگر دستگاه آسیب دیده باشد، چه کاری باید انجام دهم؟	اگر قطعه ای از دستگاه صدمه دیده باشد، دیگر از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود برای تعویض قطعه تماس بگیرید.

میوه/سبزی	ویتامینها/مواد کانی	میزان کیلو ژول / کالری	سرعت مخلوط کردن
گوجه فرنگی	ویتامین ث، فیبر رژیمی، ویتامین این، فولیت و ویتامین آ	۱۰۰ گرم = ۹۰ کیلوژول (۲۲ کالری)	کم

تمیز کردن

هرگز از صفحات ساییده، مواد پاک کننده ساییده 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 کتیف 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 شیرآب تمیز کنید (شکل ۱۲).

توجه: همه قطعاتی که جدا می شوند را می توان در ماشین ظرف شویی شست. قطعات جدا نشدنی 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 نمبار تمیز کنید.

هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیرآب نشوئید.

محیط زیست

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

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

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 از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

مشکل	راه حل
------	--------

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.

گرفتن آب میوه

- هنگامی که آب سیب می گیرید، بیاد داشته باشید که غلظت آب سیب به نوع سیبی که استفاده می کنید بستگی دارد. هر چه سیب آب دارتر باشد، آب میوه رقیقتر خواهد شد. نوعی از سیب را انتخاب کنید که آب میوه دلخواهتان را برایتان فراهم می کند.
- برای میوه ها/ سبزیجات سفت (مانند چغندر و هویج) توصیه می کنیم که از سرعت ۲ (سرعت عادی) استفاده کنید. برای میوه های نرم (مانند انواع توتها، کیوی، انگور، گوجه، خیار و هندوانه) توصیه می کنیم که از سرعت ۱ (سرعت کم) استفاده کنید.
- اگر آب میوه های نرم را می گیرید، قطعات میوه را یک به یک در لوله قرار دهید تا آب میوه ای که از دستگاه خارج می شود خوب شود. با فشار دهنده هیچ نوع فشار روی میوه وارد نکنید.
- برای گرفتن حداکثر مقدار آب میوه، همیشه فشار دهنده را به آرامی به طرف پائین فشار دهید.

سرو کردن

- اگر بخواهید روی آب میوه لایه کف تشکیل نشود، جدا کننده کف را در پارچ قرار دهید. اگر بخواهید یک آب میوه پراز کف داشته باشد، جدا کننده کف را از پارچ بیرون آورید.
- آب سیب بسرعت قهوه ای می شود. با چکاندن چند قطره آب لیمو این فرآیند را کندتر کنید.
- 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.

اطلاعات مربوط به میوه و سبزیجات

سرعت مخلوط کردن	میزان کیلو ژول / کالری	ویتامینها/ مواد گانی	میوه/سبزی
زیاد	۲۰۰ گرم = ۱۵۰ کیلوژول (۷۲ کالری)	ویتامین ث	سیب
کم	۲۰ گرم = ۸۵ کیلو ژول (۲۰ کالری)	مقدار بالای فیبر رژیمی، حاوی پتاسیم	زرد آلو
زیاد	۱۶۰ گرم = ۱۹۰ کیلوژول (۴۵ کالری)	منبع خوب فولیت فیبر رژیمی، ویتامین ث و پتاسیم	چغندر
کم	۱۲۵ گرم = ۲۹۵ کیلو ژول (۷۰ کالری)	ویتامین ث	بلو بری
کم	۱۰۰ گرم = ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	ویتامین ث، ب، ۶، ای، فولیت و فیبر رژیمی	کلم فرنگی
زیاد	۱۰۰ گرم = ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	ویتامین ث، فولیت، پتاسیم، ب ۶ و فیبر رژیمی	کلم
زیاد	۱۲۰ گرم = ۱۲۵ کیلوژول (۳۰ کالری)	ویتامین آ، ث، ۶ و فیبر رژیمی	هویج
زیاد	۸۰ گرم = ۵۵ کیلوژول (۷ کالری)	ویتامین ث و پتاسیم	کرفس
کم	۲۸۰ گرم = ۱۲۰ کیلوژول (۲۹ کالری)	ویتامین ث	خیار
کم	۳۰۰ گرم = ۱۲۵ کیلوژول (۲۵ کالری)	ویتامین ث و فیبر رژیمی	رازیانه
کم	۱۲۵ گرم = ۲۵۵ کیلو ژول (۸۵ کالری)	ویتامین ث، ۶ و پتاسیم	انگور
کم	۱۰۰ گرم = ۱۰۰ کیلوژول (۴۰ کالری)	ویتامین ث و پتاسیم	کیوی
کم	۲۰۰ گرم = ۲۱۰ کیلوژول (۵۰ کالری)	ویتامین ث، فولیت، فیبر رژیمی و ویتامین آ	خریزنه
زیاد	۱۸۰ گرم = ۲۵۵ کیلو ژول (۸۵ کالری)	ویتامین ث، ۲، پتاسیم و فیبر رژیمی	نشلیل
زیاد	۱۵۰ گرم = ۲۰۵ کیلوژول (۲۹ کالری)	ویتامین ث، ۲، پتاسیم و فیبر رژیمی	هلو
زیاد	۱۵۰ گرم = ۲۵۰ کیلوژول (۶۰ کالری)	فیبر رژیمی	گلادی
زیاد	۱۵۰ گرم = ۲۲۵ کیلوژول (۵۹ کالری)	ویتامین ث	آناناس
کم	۱۲۵ گرم = ۱۲۰ کیلوژول (۳۱ کالری)	ویتامین ث، آهن، پتاسیم و منیزیم	تمشک

۶ جدا کننده کف را در پارچ آب میوه جا بزنید (۱) و در را روی پارچ آب میوه قرار دهید (۲). به این روش کف هنگام ریختن آب میوه در پارچ باقی خواهد ماند (شکل ۱۰).

توجه: اگر می خواهید آب میوه شما دارای لایه ای از کف باشد، از جدا کننده کف استفاده نکنید!
توجه: اگر بخواهید آب میوه را در یخچال نگهداری کنید، مطمئن شوید که در را روی پارچ قرار داده اید.

دستور العمل پخت

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 ۴/۸ کیلوگرم هورس ردیش را در حدود ۱ دقیقه آماده نماید (بدون زمان مورد نیاز برای گرفتن پوست آن). هنگامی که آب هورس ردیش را می گیرید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را از پرز بیرون بکشید و تفاله ها را بعد از انجام دادن ۱/۲ 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.

نکات

آماده سازی

- 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.
- 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.
- آب میوه گیری برای میوه جات و سبزیجاتی که بسیار سخت یا فیبری یا نشاسته ای باشند مانند نیشکر مناسب نمی باشد. سبزیجاتی مانند کاهو که ساق برگ یا ساقه دارند را نیز می توان با دستگاه آب میوه گیری فرآوری نمود.
- هسته گیلاس، آلو، هلو و سایر مورد مشابه را جدا کنید. لازم نیست که هسته یا دانه های میوه های مانند هندوانه، سیب و انگور را جدا کنید.
- لزومی ندارد که پوستهای نازک را جدا کنید. فقط پوستهای ضخیمی که خورده نمی شوند مانند پرتغال، آناناس، کیوی، هندوانه و چغندر پخته نشده را جدا کنید.
- می توانید آب مرکبات را با آب میوه گیری بگیرید. توصیه می کنیم که قبل از آب گرفتن پوست این میوه ها را جدا کنید چون پوست این میوه ها ممکن است آغشته به مواد شیمیایی باشند و پوست سفید آنان حاوی مواد تلخی است که روی طعم آب میوه تاثیر می گذارد.

- بستها را فقط بعد از خاموش کردن دستگاه و متوقف شدن چرخش فیلتر باز کنید.
- زمانی که دستگاه کار می کند محفظه تفاله را جدا نکنید.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد از استفاده از برق خارج کنید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ تمامی قطعاتی که جدا می شوند را بشوئید (به فصل "تمیز کردن مراجعه کنید").
- ۲ سیم برق را از قسمت نخیره 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 پائین 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 یازبینی کنید. اگر شکاف یا صدمه ای مشاهده نمودید، از دستگاه استفاده نکنید. با نزدیکترین مرکز خدمات Philips تماسی گرفته یا دستگاه خود را نزد فروشنده ببرید.
- ۵ دو عدد بست موجود را روی درجفت کنید و در را ببندید ("کلیک") (۱). فشار دهنده را با میزان کردن شیر در برآمدگی کوچکی که در داخل لوله تغذیه وجود دارد در لوله تغذیه قرار دهید و فشار دهنده را در لوله تغذیه وارد کنید (۲) (شکل ۵).
مطمئن شوید که بستها در محل خود در هر دو طرف دستگاه قفل شده اند.
- ۶ 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 ای 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)
 - 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 پائین فشار داده دهید (شکل ۹).
- روی فشار دهنده بیش از حد فشار نیاورید چون اینکار روی کیفیت محصول تاثیر می گذارد. این کار حتی ممکن است باعث توقف فیلتر گردد.

هرگز انگشتان یا شیئی را در لوله تغذیه وارد نکنید.

- 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.

مقدمه

بخاطر خرید این دستگاه 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 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 توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- 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 شینی 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.

المشكلة	الحل
يتطاير العصير من فتحة الصب خلال عملية العصر.	إذا اكتشفت وجود أي تشققات أو تلف في الفلتر، لا تستخدم الجهاز واتصلي بمركز رعاية مستهلك Philips في بلدك لاستبدال الفلتر.
فتحة الصب مرفوعة لأعلى. تأكدي من خفض فتحة الصب أثناء العصر.	

الأسئلة المتكررة دائماً

يضم هذا الفصل الأسئلة المتكررة دائماً بشأن هذا الجهاز. وإذا لم تجدي الإجابة على سؤالك في هذه القائمة، اتصلي بمركز رعاية المستهلك في بلدك.

المشكلة	الحل
لماذا يكون اللب رطباً؟	تتوقف رطوبة اللب على قوام الفواكه والخضروات ومقدار ما تحتوي عليه من الألياف (يمكن أن تسد الألياف فتحات المصفاة وهكذا يتدفق العصير في وعاء اللب بدلاً من وعاء العصارة). وللحصول على أقصى كمية ممكنة من العصير من الفواكه والخضروات، نظفي المصفاة بعد كل عملية عصر، وضعي المواد المراد عصرها في أنبوب التغذية قطعة بقطعة ولا تضغطي بقوة زائدة على الضاغطة. يرجى ملاحظة أنه بغض النظر عن نوع العصارة التي تستخدمينها، دائماً ما يكون اللب رطباً قليلاً، حتى إذا كانت العصارة قد استخلصت أقصى كمية عصير من الفواكه والخضروات.
هل يؤدي تحضير فواكه تحتوي على مواد لونية غزيرة يؤدي إلى تشوه لون الجهاز؟	يمكن أن يحدث التشنه عند عصر فواكه أو خضروات ذات ألوان قوية مثل الجزر أو الشمندر. ومعظم البقع يمكن إزالتها بسهولة عن طريق تنظيف الجزء المشوه أو الأجزاء المشوهة في غسالة الأطباق أو في الماء الساخن باستخدام بعض من سائل التنظيف. وإذا كانت البقع يصعب إزالتها، حاولي أن تستخدمي بعض من زيت الطعام. ضعي بضع قطرات من زيت الطهي على فوطة أطباق أو قطعة من فوطة مطبخ ورقية وافركي البقع بها. بعدئذ قومي بتنظيف الأجزاء مرة أخرى في غسالة الأطباق في الماء الساخن باستخدام بعض من سائل التنظيف.
ما الذي يجعل هذا الجهاز آمناً؟	لن يعمل الجهاز إلا إذا كان كلا المشبكين مغلقين بالشكل الملائم. ومع ذلك، لا يجب عليك الوصول إلى أنبوب التغذية بأصابعك أو باستخدام أي أداة أثناء عمل الجهاز، وذلك لتفادي ملامسة المصفاة الدوارة والشفرات الحادة.
هل يجب علي استخدام وعاء العصير في كل مرة أقوم بتحضير العصير؟	كلا، يمكنك استخدام زجاجة بدلاً من الوعاء إذا كنت ترغبين فقط في الحصول على كمية صغيرة من العصير. ومع ذلك، إذا كنت ترغبين في الحصول على عصير صافي، يجب عليك استخدام الوعاء مع تركيب فرازة الرغوة به.
ماذا يجب علي أن أفعل في حالة تلف الجهاز؟	في حال تلف أي جزء من الجهاز، لا تستخدمي الجهاز واتصلي بمركز رعاية مستهلك Philips في بلدك لاستبدال الجزء التالف.

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.

1 أوقف تشغيل الجهاز. انزع القابض من مقبض الحائط وانتظري حتى تتوقف المصفاة عن الدوران.

2 فكي القطع المتسخة من وحدة الموتور. فكي الجهاز باتباع الترتيب التالي:

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

3 قومي بفك مجمع العصير والمصفاة معًا (شكل 11).

4 نظفي جميع الأجزاء باستثناء وحدة الموتور باستخدام فرشاة تنظيف في الماء الفاتر مع القليل من سائل التنظيف ثم اشطفيها تحت الصنبور (شكل 12).

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

5 نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا تغمري وحدة الموتور أبدًا في الماء ولا تشطفيها تحت الصنبور أيضًا.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل 13).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

دليل حل المشكلات

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

المشكلة الحل

الجهاز لا يعمل. هذا الجهاز مزود بنظام أمان. فالجهاز لا يعمل إلا في حالة عدم تركيب الأجزاء بالشكل الملائم. تأكدي من تركيب القطع بشكل صحيح ولكن عليك أن توقفي تشغيل الجهاز قبل البدء في ذلك.

يُصدر الجهاز ضجيجًا مزعجًا وتنبعث منه رائحة كريهة ويسخن بشدة بحيث لا يمكن لمسه وينبعث منه الدخان... الخ.

تحقق من عدم وجود أي فاكهة أو خضروات ملتصقة بالمصفاة. وفي حال حدوث ذلك، أوقف تشغيل الجهاز وقومي بإزالة الجزء الملصق وابدئي في العصر مرة أخرى. من الطبيعي أن تصدر رائحة كريهة أو ينبعث بعض الدخان من الجهاز الجديد عند استخدامه لأول مرة. تختفي هذه الظاهرة بعد استخدامك للجهاز لعدة مرات قليلة. قد تنبعث من الجهاز رائحة كريهة أيضًا أو ينبعث منه بعض الدخان عند استخدامه لفترة طويلة. في هذه الحالة، أوقف تشغيل الجهاز واتركيه لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد. وإذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز رعاية مستهلك Philips في بلدك.

يوجد ما يعيق دوران المصفاة. أوقف تشغيل الجهاز ثم نظفي أنبوب التغذية والمصفاة وقومي بعصر كمية أقل.

تلامس المصفاة أنبوب التغذية أو أنها تهتز بشدة أثناء التشغيل.

أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الكهرباء. تأكدي من تركيب المصفاة بشكل ملائم في مجمع العصير. يجب تركيب الأضلاع الموجودة في قاع المصفاة بالشكل الملائم على عمود التدوير. تأكدي من عدم تلف المصفاة. حيث أن وجود أي كسور أو تشققات أو عدم إحكام ربط القرص المحزور أو أي أوضاع غير صحيحة أخرى قد تؤدي إلى قصور الأداء.

- وبالنسبة للفواكه/الخضروات الصلبة (مثل التفاح وجذور الشمندر والجزر)، ننصحك باستخدام مستوى السرعة ٣ (السرعة العادية). وبالنسبة للفواكه اللينة (مثل الكرز والكيوي والعنب والطماطم والخيار والشمام)، ننصحك باستخدام مستوى السرعة ١ (السرعة المنخفضة).
- إذا كنت تقومين بعصر فواكه لينة، ضعي الفاكهة في أنبوب التغذية قطعة بقطعة للحصول على كمية العصير المثالية. لا تضغطي بقوة على الفاكهة باستخدام الضاغطة.
- احرصي دائماً على الضغط على الضاغطة إلى أسفل برفق للحصول أكبر قدر من العصير.

التقديم

- إذا كنت ترغبين في الحصول على عصير صافي بدون طبقة رغوة، ركيبي فرازة الرغوة في الوعاء. وإذا كنت ترغبين في الحصول على عصير برغوة، فكي فرازة الرغوة من الوعاء.
- يتحول عصير التفاح إلى اللون البني بسرعة كبيرة جداً. لكن يمكنك الإبطاء من هذه العملية بإضافة بعض قطرات عصير الليمون.
- تناولي العصير بعد تحضيره على الفور. حيث يفقد العصير مذاقه وقيمته الغذائية في حالة تعرضه للهواء لبعض الوقت.

حقائق عن الفاكهة والخضراوات

فاكهة/ خضراوات	فيتامينات/معادن	كيلوجول/ عدد السعرات الحرارية	سرعة العصر
التفاح	فيتامين ج	٢٠٠ جرام = ١٥٠ كيلوجول (٧٢ سعر حراري)	عالية
المشمش	غني بألياف الحمية الغذائية ويحتوي على البوتاسيوم	٣٠ جرام = ٨٥ كيلوجول (٢٠ سعر حراري)	منخفضة
الشمندر	مصدر جيد لحمض الفوليك وألياف الحمية الغذائية وفيتامين ج والبوتاسيوم	١٦٠ جرام = ١٩٠ كيلوجول (٤٥ سعر حراري)	عالية
التوت	فيتامين ج	١٢٥ جرام = ٢٩٥ كيلوجول (٧٠ سعر حراري)	منخفضة
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) والبوتاسيوم و(ب) وألياف الحمية الغذائية	١٠٠ جرام = ١١٠ كيلوجول (٢٦ سعر حراري)	عالية
الجزر	فيتامين (أ) و(ج) و(ب) وألياف الحمية الغذائية	١٢٠ جرام = ١٣٥ كيلوجول (٣٠ سعر حراري)	عالية
كرفس	فيتامين (ج) والبوتاسيوم	٨٠ جرام = ٥٥ كيلوجول (٧ سعر حراري)	عالية
الخيار	فيتامين ج	٢٨٠ جرام = ١٢٠ كيلوجول (٢٩ سعر حراري)	منخفضة
شمار	فيتامين (ج) وألياف الحمية الغذائية	٣٠٠ جرام = ١٤٥ كيلوجول (٣٥ سعر حراري)	منخفضة
العنب	فيتامين (ج) و(ب) والبوتاسيوم	١٢٥ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	منخفضة
الكيوي	فيتامين (ج) والبوتاسيوم	١٠٠ جرام = ١٠٠ كيلوجول (٤٠ سعر حراري)	منخفضة
الشمام	فيتامين (ج) وحمض الفوليك وألياف الحمية الغذائية وفيتامين (ب)	٢٠٠ جرام = ٢١٠ كيلوجول (٥٠ سعر حراري)	منخفضة
الدراق	فيتامين (ج) و(ب) والبوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	١٨٠ جرام = ٣٥٥ كيلوجول (٨٥ سعر حراري)	عالية
الخوخ	فيتامين (ج) و(ب) والبوتاسيوم وألياف الحمية الغذائية	١٥٠ جرام = ٢٠٥ كيلوجول (٤٩ سعر حراري)	عالية
الكمثرى	ألياف الحمية الغذائية	١٥٠ جرام = ٢٥٠ كيلوجول (٦٠ سعر حراري)	عالية
الأناناس	فيتامين ج	١٥٠ جرام = ٢٤٥ كيلوجول (٥٩ سعر حراري)	عالية
التوت	فيتامين (ج) وحديد وبوتاسيوم ومغنيسيوم	١٢٥ جرام = ١٢٠ كيلوجول (٣١ سعر حراري)	منخفضة
الطماطم	فيتامين (ج) وألياف الحمية الغذائية وفيتامين (هـ) وفيتامين (ب)	١٠٠ جرام = ٩٠ كيلوجول (٢٢ سعر حراري)	منخفضة

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

الوصفة

شربة الفجل الحار

المكونات:

- ٨٠ جرام زبدة
- ١ لتر مرقة خضار
- ٥٠ مللي عصير فجل حار (جذر واحد تقريبا)
- ٢٥٠ مللي كريمه 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 ٤,٨ كجم من الفجل الحار في دقيقة واحدة تقريبا (لا يشمل ذلك الوقت المطلوب لإزالة اللب). عند عصر الفجل الحار، أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي وقومي بإزالة اللب من وعاء اللب والغطاء والمصفاة بعد تحضير ١,٢ كجم. وبعد الانتهاء من تحضير الفجل الحار، أوقفي تشغيل الجهاز واتركيه حتى يبرد على درجة حرارة الغرفة.

٣ قومي بإذابة الزبدة في مقلاة.

٤ حمري الدقيق قليلا.

٥ أضيفي المرقة.

٦ أضيفي عصير الفجل الحار.

٧ أضيفي الكريمه المخفوقة والنبيذ الأبيض.

٨ أضيفي عصير الليمون والملح لإعطاء نكهة.

نصائح

التحضير

- استخدمي الفاكهة والخضراوات الطازجة لأنها تحتوي على كميات أكبر من العصير. يمكن استخدام هذه العصارة بالشكل الأمثل لعصر الأناناس، والشمندر، وأعواد الكرفس، والتفاح، والخيار، والجزر، والسبانخ، والشمام، والطماطم والبرنقال والعنب على وجه الخصوص.
- الجهاز غير مناسب للاستخدام مع ثمار الفاكهة النشوية مثل ثمار الموز والبابايا والأفوكادو والتين والمانجو. استخدمي جهاز معالجة الطعام أو الخلاط أو الخلاط القضي لتحضير هذه الفاكهة.
- العصارة غير مناسبة للاستخدام مع أنواع الفاكهة أو الخضراوات الصلبة / أو كثيرة الألياف / النشوية مثل قصب السكر.
- يمكن أيضا استخدام هذه العصارة في عصر الخضراوات ذات العروق والأوراق مثل الخس.
- قومي بإزالة النوى من الكرز والبرقوق والخوخ وغيرها من الفواكه المشابهة. لن تحتاجين إلى إزالة اللب أو البذرة من فواكه مثل الشمام والتفاح والعنب.
- لن تحتاجين إلى تقشير الفاكهة أو الخضراوات. فقط عليك أن تقومي بإزالة القشر السميك الذي لن يتم أكله مثل قشور البرتقال والأناناس والكبوي والشمام والشمندر غير المطهي.
- يمكنك استخدام العصارة في عصر الفاكهة الحمضية. ننصحك بتقشيرها قبل العصر لأنه يمكن معالجة القشر كيميائيا ولأن اللب الأبيض يحتوي على مركبات ذات مذاق لاذع تؤثر على مذاق العصير.

العصير

- 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 تماسكا. اختاري نوع التفاح الذي ينتج عنه نوع العصير المفضل بالنسبة لك.

- افتحى المشارك فقط بعد إيقاف تشغيل الجهاز وتوقف المصفاة عن الدوران.
- لا تفكّي وعاء اللب أثناء تشغيل الجهاز.
- احرصي دومًا على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). بعد استخدام هذا الجهاز آمنًا 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 الكهربى من حجرة التخزين الخاصة به في الجزء الخلفى من الجهاز (شكل ٢).
 - ٣ ضعي مجمع العصير في الجهاز (١). لتربك وعاء اللب، قومي بإمالةه إلى الأمام قليلاً (٢). أدخلي الطرف العلوي من وعاء اللب أولاً ثم تبني الطرف السفلي في مكانه المخصص (شكل ٣). لتفريغ وعاء اللب أثناء تحضير العصير، أوقفي تشغيل الجهاز وقومي بفق وعاء اللب بحرص. ملاحظة: أعيدي تركيب وعاء اللب الفارغ قبل مواصلة عملية العصر.
 - ٤ ركبى الفلتر في وعاء الخلاط (١). ثبتي الغطاء على المصفاة وأخفضيه للتركيب في مكانه المخصص (٢) (شكل ٤). تأكدي من تركيب المصفاة بالشكل الصحيح فوق عمود التدوير ("نقرة").
 - احرصي دومًا على فحص المصفاة قبل الاستعمال. لا تستخدمى 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 الصغىر الموجود في الجزء الداخلى من أنبوب التغذية وأدخلي الضاغطة في أنبوب التغذية (٢) (شكل ٥). تأكدي 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 فإنها تركت فتحة الصب مرفوعة لأعلى خلال العصير، يتطاير العصير خارج فتحة الصب.

استخدام الجهاز

- يعمل الجهاز فقط مع تركيب كل الأجزاء بالشكل الملائم وإحكام غلق الغطاء باستخدام المشارك.
- ١ اغسلي الفاكهة و/ أو الخضراوات ثم قطعها إلى قطع صغير 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).
 - ٤ ضعي القطع مسبقة التقطع 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 أبدًا 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.
 - ٦ أدخلي فزازة الرعاوي في وعاء الصغىرة (١) وركبى 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 تستخدمى فزازة الرعاوي!

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتجك على www.philips.com/welcome. تتميز عصارتك الجديدة بالتصميم الفريد الذي ينحدر بانسيابية بمقداره درجات نحو الجانب الذي توجد به فتحة تدفق العصير، وذلك لضمان حصولك على أكبر كمية ممكنة من العصير.

الوصف العام (شكل 1)

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

هام

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

خطر

- لا تقمري وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفيها تحت ماء الصنبور الجاري.

تحذير

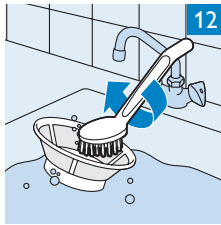
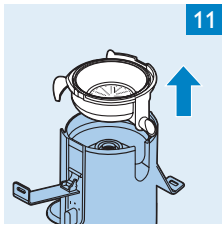
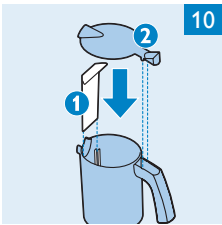
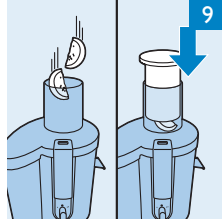
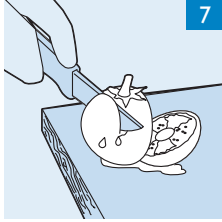
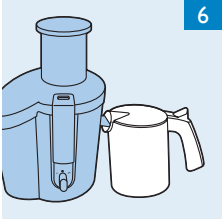
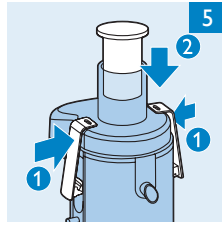
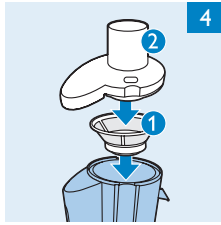
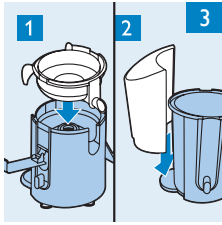
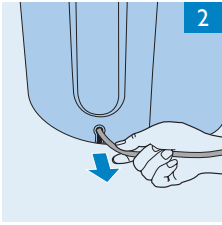
- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية المشار إليه على قاعدة الجهاز لمستوى فولتية التيار الكهربائي المحلي في بلدك قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدمي الجهاز في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابض أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها 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 تفقدهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولًا 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 تستخدمي 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 استخدمي الضاغطة في هذا الغرض.
- لا تلمسي الشفرات القاطعة الصغيرة الموجودة في قاع المصفاة. فهي حادة للغاية.

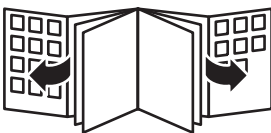
تنبيه

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًا.
- تأكدي من تركيب جميع القطع بإحكام قبل تشغيل الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط عندما يكون كلاك المشبكين مقفلين.











www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0076.3