



Philips Robust Collection
juicer

ROBUST
COLLECTION

FR Manuel d'utilisation

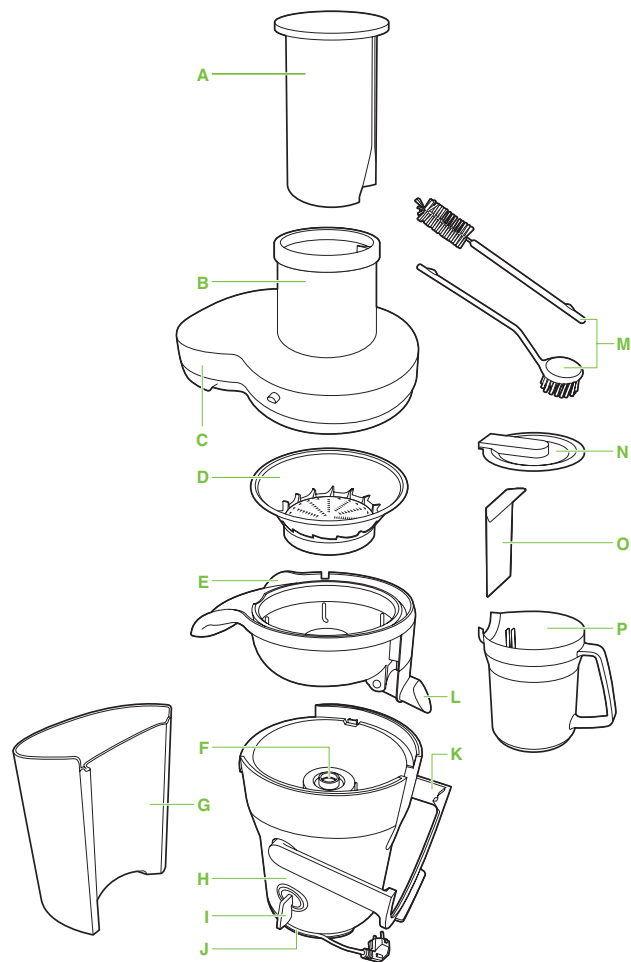
DE Gebrauchsanweisung

IT Manuale utente

User manual

PHILIPS





HR1881/10

ENGLISH	6
DEUTSCH	11
FRANÇAIS	16
ITALIANO	21

Introduction

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

This juicer is developed to confidently handle a broad variety of ingredients and recipes and delivering a long-lasting performance. Its unique micro-mesh filter with high extraction ribs squeezes every drop from your fruits and vegetables.

General description (Fig. 1)

- A** Pusher
- B** Feeding tube
- C** Lid
- D** Filter
- E** Juice collector
- F** Driving shaft
- G** Pulp container
- H** Motor unit
- I** Control switch
- J** Cord storage facility
- K** Locking arm
- L** Detachable spout with drip stop
- M** Cleaning brush
- N** Juice jug lid
- O** Foam separator
- P** Juice jug

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 intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- 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

- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- 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 the locking arm is in locked position.
- Only unlock the locking arm 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.
- Noise level: Lc = 75 dB(A)

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 Unwind the cord from the bottom of the appliance (Fig. 2).
- 3 Place the juice collector on the motor unit (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 Lift the locking arm to locked position ('click'). 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 (Fig. 5).

Make sure the locking arm is in the locked position.

- 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 locking arm.

- 1 Wash the fruit and/or vegetables and if necessary cut them into pieces that fit into the feeding tube. (Fig. 7)
- 2 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. 8)

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.

- 3 Make sure the juice jug is placed under the spout and the spout is in downward position.
- 4 Turn the control switch to setting 1 (low speed) or 2 (high speed) to switch on the appliance. (Fig. 9)
 - Speed 1 is especially suitable for soft fruits and vegetables such as watermelons, grapes, tomatoes, cucumbers and raspberries.
 - Speed 2 is suitable for all other kinds of fruits and vegetables.

- 5 Put the pieces of fruit or vegetables in the feeding tube and gently press them down towards the rotating filter with the pusher (Fig. 10).

Do not exert too much pressure on the pusher, as this could affect the amount of juice output.

Tip: The slower you press, the more juice output you get.

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.

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

- Use fresh fruit and vegetables, as they contain more juice. Pineapples, beetroots, celery stalks, apples, cucumbers, carrots, spinach, melons, tomatoes, pomegranates and grapes are particularly suitable for processing in the juicer.
- You do not have to remove thin peels or skins. Only remove peels which you would not eat, e.g. those of oranges, pineapples, kiwis, melons and uncooked beetroots.
- When you prepare apple juice, remember that the thickness of the apple juice depends on the kind of apple you use. The juicier the apple, the thinner the juice. Choose a kind of apple that produces the type of juice you prefer.
- Apple juice turns brown very quickly. To slow down this process, add a few drops of lemon juice.
- Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juicer. Use a food processor, blender or bar blender to process these fruits.
- Leaves and leaf stalks of e.g. lettuce can also be processed in the juicer.
- Drink the juice immediately after you have extracted it. If it is exposed to air for some time, the juice loses its taste and nutritional value.
- To extract the maximum amount of juice, always press the pusher down slowly.
- The juicer is not suitable for processing very hard and/or fibrous/starchy fruits or vegetables such as sugar cane.
- Citrus fruits can also be processed with the juicer; remove the white pith of citrus fruits because it has a bitter taste.

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. Disassemble the juicer in the following order:**

- Remove the pusher;
- Lower the locking arm to unlocked position;
- Remove the lid;
- Remove the pulp container.

3 Remove the juice collector together with the filter (Fig. 11).**4 Clean the detachable spout with the small side of the brush. 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.**

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.****Storage****1 Store the mains cord in the cord storage facility by winding it round the base of the motor unit.****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. 12).

Guarantee & service

Exceptional guarantee & service

You have bought a culinary tool for life and we want to ensure that you remain satisfied. We would like you to register your purchase, so that we can stay in contact with you and you can receive additional services and benefits from us. Register within 3 months of purchase to receive benefits including:

- 5 year product guarantee (and 15 year motor guarantee).
- Fresh ideas for recipes via e-mail
- Tips and tricks to use and maintain your Robust product
- All the latest news on Robust Collection

The only thing you need to do to register your new product is visit www.philips.com/kitchen or call your local Freephone Philips consumer care hotline (United Kingdom: 0800 331 60 15). If you have questions about your culinary tool (usage, maintenance, accessories etc) you can either consult our on line support at www.philips.com/kitchen or call your local hotline.

We have put all the maximum effort in developing, testing and designing this high quality product. However in the unfortunate case that your product needs repair, please call your local Philips consumer care hotline. They will help you with arranging any necessary repairs in a minimum time with maximum convenience - they can arrange a courier to come to your home to collect your product and bring it back when it is repaired. This way you can continue to enjoy your delicious homemade cooking.

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 motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.

This is not unusual. If the appliance continues to give off this smell after a few times, check the quantities you are processing and the processing time.

The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.

Switch off the appliance and unplug it. Go to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.

The filter is blocked.

Switch off the appliance, clean the feeding tube and the filter and process a smaller quantity.

The filter touches the feeding tube or vibrates strongly during processing.

Switch off the appliance and unplug it. Check if the filter is placed properly in the juice collector. The ribs in the bottom of the filter have to fit properly onto the driving shaft. Check if the filter is damaged. Cracks, crazes, a loose grating disc or any other irregularity may cause malfunction.

If you detect any cracks or damage in the filter, do not use the appliance anymore and contact the nearest Philips Service Centre.

Juice splashes out of the spout during juicing.

The spout is in upward position. Make sure the spout is in downward position during juicing.

Recipe**Horseradish soup**

Ingredients:

- 80g butter
- 1 liter vegetable broth
- 50ml horseradish juice (approx. 1 root)
- 250ml whipping cream
- 125ml white wine
- Lemon juice
- Salt
- 3-4 tbsps flour

1 Peel the horseradish with a knife.

2 Juice the horseradish.

Note: This appliance can process 4.2 kg of horseradish in approx. 2 minutes (not including the time required to remove the pulp). When you juice horseradish, switch off and unplug the appliance and remove the pulp from the pulp container, the lid and the sieve after you have processed 1.4kg. 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.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Mit diesem leistungsstarken Entsafter können Sie zuverlässig die verschiedensten Zutaten entsaften und zahlreiche Rezepte ausprobieren. Der mikrofeine Sieb-Filter mit ausgeprägtem Profil presst jeden Tropfen Saft aus Ihrem Obst und Gemüse heraus.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Stopfer
- B** Einfüllöffnung
- C** Deckel
- D** Filter
- E** Saftauffangschale
- F** Antriebsachse
- G** Fruchtfleischbehälter
- H** Motoreinheit
- I** Regler
- J** Kabelaufwicklung
- K** Verriegelungsarm
- L** Abnehmbarer Ausgießer mit Tropf-Stopp
- M** Reinigungsbürste
- N** Deckel der Saftkanne
- O** Schaumfilter
- P** Saftkanne

Wichtig

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

Gefahr

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

Warnhinweis

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe an der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn sich Risse oder andere Schäden am Filter bemerkbar machen, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich an das nächstgelegene Philips Service-Center.
- Greifen Sie niemals bei laufendem Motor mit den Fingern oder einem Gegenstand in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.
- Vermeiden Sie jede Berührung mit den kleinen Raspelklingen am Boden des Filters. Sie sind sehr scharf.

Achtung

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ob alle Teile korrekt montiert sind.

12 DEUTSCH

- Verwenden Sie das Gerät erst dann, wenn sich der Verriegelungsarm in gesperrter Position befindet.
- Entsperren Sie den Verriegelungsarm erst, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben und der Filter zum Stillstand gekommen ist.
- Nehmen Sie den Fruchtfleischbehälter nicht ab, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Geräuschpegel: Lc = 75 dB(A)

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1 Spülen Sie alle abnehmbaren Teile (siehe Abschnitt "Reinigung").
- 2 Wickeln Sie das Kabel von der Gerätebasis ab (Abb. 2).
- 3 Setzen Sie die Saftauffangschale in das Gerät (1). Um den Fruchtfleischbehälter einzusetzen, neigen Sie ihn leicht nach vorne (2). Setzen Sie zunächst das obere Ende ein, und drücken Sie dann das untere Ende in Position (Abb. 3).

Um den Fruchtfleischbehälter während des Entsaftens zu entleeren, schalten Sie das Gerät ab, und entnehmen Sie den Fruchtfleischbehälter vorsichtig.

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

- 4 Setzen Sie den Filter in die Saftauffangschale (1). Halten Sie den Deckel über den Filter und senken Sie ihn in Position (2) (Abb. 4). Achten Sie darauf, dass der Filter hörbar auf der Antriebsachse einrastet.

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

- 5 Schieben Sie den Verriegelungsarm in die gesperrte Position (rastet hörbar ein). Richten Sie die Rille im Stopfer an dem kleinen Vorsprung in der Einfüllöffnung aus, und schieben Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung (Abb. 5).

Stellen Sie sicher, dass sich der Verriegelungsarm in gesperrter Position befindet.

- 6 Setzen Sie den Deckel auf die Saftkanne, um Spritzer zu vermeiden. Stellen Sie die Saftkanne unter den Ausgießer (Abb. 6).
- 7 Drücken Sie den Ausgießer nach unten bevor Sie mit dem Entsaften beginnen.

Hinweis: Wenn der Ausgießer nach oben geschoben ist, dient er als Tropf-Stopp, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Wenn Sie den Tropf-Stopp jedoch während des Entsaftens nach oben gedrückt lassen, spritzt Saft aus dem Ausgießer.

Das Gerät benutzen

Das Gerät arbeitet nur, wenn alle Teile richtig montiert sind und der Deckel mit dem Verriegelungsarm gesperrt ist.

- 1 Waschen Sie das Obst und/oder Gemüse, und schneiden Sie es bei Bedarf in Stücke, die in die Einfüllöffnung passen. (Abb. 7)
- 2 Stecken Sie den Schaumfilter in die Saftkanne (1), und verschließen Sie sie mit dem Deckel (2). So bleibt der Schaum in der Kanne, wenn Sie den Saft ausgießen. (Abb. 8)

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

Hinweis: Wenn Sie den Saft im Kühlschrank aufbewahren möchten, vergessen Sie nicht, den Deckel auf die Kanne zu setzen.

- 3 Stellen Sie die Saftkanne unter den Ausgießer, und drücken Sie den Ausgießer nach unten.
- 4 Drehen Sie den Regler auf Stufe 1 (niedrige Geschwindigkeit) oder Stufe 2 (hohe Geschwindigkeit), um das Gerät einzuschalten. (Abb. 9)

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

5 Geben Sie das Obst oder Gemüse in die Einfüllöffnung, und drücken Sie es behutsam mit dem Stopfer in den rotierenden Filter (Abb. 10).

Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus; dies könnte die Saftmenge beeinträchtigen.

Tipp: Je langsamer Sie drücken, desto mehr Saft erhalten Sie.

Stecken Sie keinesfalls Ihre Finger oder Gegenstände in die Einfüllöffnung.

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

6 Drücken Sie den Ausgießer nach oben, um zu verhindern, dass Saft aus dem Ausgießer tropft.

Tipps

- Verarbeiten Sie nur frisches Obst und Gemüse, weil es saftiger ist. Ananas, rote Bete, Stangensellerie, Äpfel, Gurken, Möhren, Spinat, Melonen, Tomaten, Granatapfel und Weintrauben eignen sich hervorragend zum Entsaften.
- Sie müssen die Schalen nicht unbedingt entfernen. Entfernen Sie nur die Schalen, die Sie nicht essen, z.B. Schalen von Orangen, Ananas, Kiwis, Melonen und roher roter Bete.
- Berücksichtigen Sie bei der Zubereitung von Apfelsaft, dass die Konsistenz des Saftes von der verwendeten Apfelsorte abhängt. Je saftiger der Apfel, desto dünnerflüssiger der Saft. Wählen Sie eine Apfelsorte, deren Saft Ihrem Geschmack entspricht.
- Apfelsaft wird schnell braun. Sie können diesen Vorgang verzögern, indem Sie dem Apfelsaft einige Tropfen Zitronensaft beifügen.
- Stärkehaltige Früchte (z. B. Bananen, Papayas, Avocados, Feigen und Mangos) sind zum Entsaften in diesem Gerät nicht geeignet. Verwenden Sie für solche Früchte eine Küchenmaschine, einen Mixer oder einen Stabmixer.

- Blätter und Stiele (z. B. Strünke von Blattsalat) können ebenfalls in diesem Entsafter verarbeitet werden.
- Trinken Sie den Saft sofort nach der Zubereitung. Die Säfte verlieren ihren Geschmack und ihren Nährwert, wenn sie einige Zeit an der Luft stehen.
- Um eine hohe Saftausbeute zu erzielen, sollten Sie den Stopfer stets langsam drücken.
- Der Entsafter eignet sich nicht zum Verarbeiten von besonders hartem, faserigem und stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr).
- Sie können mit dem Entsafter auch Zitrusfrüchte verarbeiten. Entfernen Sie hierbei die weiße Haut der Zitrusfrüchte, da sie einen bitteren Beigeschmack hat.

Reinigung

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Alkohol, Benzin oder Azeton.

Am einfachsten lässt sich das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch reinigen.

- 1 Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Filter zum Stillstand gekommen ist.**
- 2 Nehmen Sie alle verschmutzten Teile des Entsafters in der nachstehenden Reihenfolge von der Motoreinheit:**
 - entnehmen Sie den Stopfer;
 - schieben Sie den Verriegelungsarm in die entspernte Position;
 - nehmen Sie den Deckel vom Gerät;
 - entnehmen Sie den Fruchtfleischbehälter.
- 3 Nehmen Sie die Saftauffangschale zusammen mit dem Filter heraus (Abb. 11).**
- 4 Reinigen Sie den abnehmbaren Ausgießer mit der kurzborstigen Seite der Bürste. Reinigen Sie sämtliche Teile mit Ausnahme der Motoreinheit mit der Bürste in warmem Spülwasser, und spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab.**

Hinweis: Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest. Legen Sie die abnehmbaren Kunststoffteile in den oberen Korb der Spülmaschine. Sie dürfen sich nicht in der Nähe des Heizelements befinden.

5 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

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

Aufbewahrung

1 Verstauen Sie das Netzkabel, indem Sie es um die Basis der Motoreinheit wickeln.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 12).

Garantie und Kundendienst

Herausragender Service und Garantie

Sie haben sich für ein Gerät der Robust Collection entschieden und Philips möchte sicherstellen, dass Sie zufrieden sind. Bitte registrieren Sie Ihr erworbenes Gerät innerhalb von drei Monaten nach Kaufdatum, damit wir mit Ihnen in Kontakt bleiben können. Sie genießen dadurch zusätzliche Serviceleistungen und Vorzüge.

- 5 Jahre Garantie und 15 Jahre für den Motor
- Neue Rezeptideen per E-Mail
- Tipps und Tricks für die Verwendung Ihres Produktes der Robust Serie
- Informationen und Neuigkeiten zur Robust Serie

Sie müssen lediglich Ihr bevorzugtes Produkt unter

www.philips.com/kitchen registrieren oder kostenlos die Hotline des Philips Kundendienstzentrums in Ihrem Land anrufen, um eine Registrierung vorzunehmen (Deutschland 0800 000 7520 (gebührenfreie Hotline), Österreich 0800 880 932, Die Schweiz 0844800544). Wenden Sie sich bei Fragen zu Ihrem kulinarischen Werkzeug (Verwendung, Wartung, Zubehör)

entweder an unseren Online-Unterstützung unter **www.philips.com/kitchen** oder rufen Sie die Hotline an. Wir haben dieses hochqualitative Produkt mit größter Sorgfalt entwickelt, getestet und gestaltet. Sollte es dennoch leider zu Beanstandungen kommen, rufen Sie bitte Ihren lokalen Philips Kundendienst an. Der Kundendienst wird Ihnen in kürzester Zeit und mit größtmöglicher Verbrauchergefreundlichkeit bei allen Fragen rund um die Reparatur behilflich sein. Ein Kurier wird das Produkt bei Ihnen Zuhause abholen und es repariert zurückliefern. Sie können anschließend wie gewohnt in Ihrer Küche alle Vorteile genießen.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem

Lösung

Das Gerät funktioniert nicht.

Ihr Entsafter ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Wenn die Teile nicht korrekt montiert sind, arbeitet der Entsafter nicht. Schalten Sie das Gerät aus, und prüfen Sie, ob die einzelnen Teile korrekt angebracht sind.

Bei den ersten Benutzungen gibt das Gerät einen unangenehmen Geruch von sich.

Das ist am Anfang nichts Ungewöhnliches. Sollte das Gerät nach einigen Anwendungen immer noch diesen Geruch abgeben, überprüfen Sie, ob Sie zuviel Obst/Gemüse auf einmal verarbeiten oder das Gerät zu lange laufen lassen.

Problem	Lösung
Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, wird heiß, es raucht usw.	Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das nächste Philips Service Center oder an einen Philips Händler.
Der Filter ist blockiert.	Schalten Sie das Gerät aus, reinigen Sie die Einfüllöffnung und den Filter und verarbeiten Sie kleinere Mengen.
Der Filter berührt die Einfüllöffnung oder vibriert stark während der Verarbeitung.	Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Prüfen Sie, ob der Filter richtig in die Saftauffangschale eingesetzt ist. Die Rippen am Boden des Filters müssen fest auf der Antriebsachse sitzen. Prüfen Sie, ob der Filter beschädigt ist. Sprünge, Risse, eine lose Raspelscheibe oder andere Fehler können die Funktion beeinträchtigen.
	Benutzen Sie das Gerät nicht mehr, wenn sich Risse oder andere Schäden am Filter bemerkbar machen. Wenden Sie sich an das nächstgelegene Philips Service-Center.
Saft spritzt beim Entsaften aus dem Ausgießer.	Der Ausgießer ist nach oben geschoben. Drücken Sie den Ausgießer beim Entsaften nach unten.

Rezept

Meerrettichsuppe

Zutaten:

- 80 g Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 50 ml Meerrettichsaft (etwa 1 Wurzel)

- 250 ml Schlagsahne
- 125 ml Weißwein
- Zitronensaft
- Salz
- 3-4 EL Mehl

1 Schälen Sie den Meerrettich mit einem Messer.

2 Entsaften Sie den Meerrettich.

Hinweis: Dieses Gerät kann 4,2 kg Meerrettich in ca. 2 Minuten verarbeiten (die Zeit zum Entfernen des Fruchtfleischs nicht mitgerechnet). Wenn Sie beim Entsaften des Meerrettichs ca. 1,4 kg verarbeitet haben, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, und entfernen Sie das Fruchtfleisch aus dem Fruchtfleischbehälter, dem Deckel und dem Sieb. Wenn Sie mit dem Entsaften des Meerrettichs fertig sind, schalten Sie das Gerät aus, und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen.

3 Lassen Sie die Butter in einer Pfanne zergehen.

4 Bräunen Sie das Mehl leicht an.

5 Geben Sie die Brühe dazu.

6 Geben Sie den Meerrettichsaft dazu.

7 Geben Sie die Schlagsahne und den Weißwein dazu.

8 Schmecken Sie alles mit Zitronensaft und Salz ab.

Introduction

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

Cette centrifugeuse permet de préparer une large gamme d'aliments et de recettes en toute sécurité et pour longtemps. Grâce à son tamis ultrafin exclusif et à ses nervures d'une très grande force d'extraction, les fruits et les légumes sont pressés jusqu'à la dernière goutte.

Description générale (fig. 1)

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

Important

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

Danger

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le socle correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres éléments sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si vous remarquez des fissures dans le filtre ou si le filtre est endommagé de quelque manière que ce soit, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir à cet effet.
- Ne touchez pas les petites lames à la base du filtre. Elles sont très coupantes.

Attention

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur mise à la terre.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.

- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que tous les composants ont été correctement montés.
- Mettez toujours le bras de verrouillage en position verrouillée avant d'utiliser l'appareil.
- Déverrouillez le bras de verrouillage uniquement après avoir éteint l'appareil et jusqu'à l'arrêt complet du filtre.
- Ne retirez pas le récepteur de pulpe lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Niveau sonore : 75 dB(A)

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant l'utilisation

- 1 Nettoyez toutes les pièces amovibles (voir le chapitre « Nettoyage »).
- 2 Déroulez le cordon autour de la base de l'appareil (fig. 2).
- 3 Placez le récepteur de jus sur le bloc moteur (1). Pour placer le récepteur de pulpe, inclinez-le légèrement vers l'avant (2). Introduisez d'abord la partie supérieure, puis appuyez sur la partie inférieure pour la mettre en place (fig. 3).

Pour vider le récepteur de pulpe lors de la préparation d'un jus de fruit, éteignez l'appareil et retirez le récepteur de pulpe avec précaution.

Remarque : Remplacez le récepteur de pulpe avant de reprendre la préparation du jus de fruit.

- 4 Placez le filtre dans le récepteur de jus (1). Tenez le couvercle au-dessus du filtre, puis mettez-le en place (2) (fig. 4).

Assurez-vous que le filtre est correctement fixé sur l'axe d'entraînement (clic).

Vérifiez toujours le filtre avant utilisation. S'il est endommagé, n'utilisez pas la centrifugeuse. Contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou déposez l'appareil chez votre revendeur.

- 5 Levez le bras de verrouillage pour le verrouiller (clic). Faites glisser le poussoir dans la cheminée en alignant sa rainure avec la petite saillie située à l'intérieur de la cheminée (fig. 5).

Assurez-vous que le bras de verrouillage est en position verrouillée.

- 6 Placez le couvercle sur le pichet pour éviter les éclaboussures. Placez le pichet sous le bec verseur (fig. 6).

- 7 Orientez le bec verseur vers le bas avant de commencer l'opération.

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

Utilisation de l'appareil

L'appareil fonctionne uniquement lorsque les éléments sont correctement assemblés et que le couvercle est correctement verrouillé à l'aide du bras de verrouillage.

- 1 Lavez les fruits et/ou les légumes et coupez-les en morceaux si nécessaire afin de pouvoir les introduire dans la cheminée. (fig. 7)
- 2 Faites glisser le séparateur de mousse dans le pichet (1) et placez le couvercle sur le pichet (2). De cette manière, la mousse est retenue dans le pichet lorsque vous videz le jus. (fig. 8)

Remarque : Si vous souhaitez obtenir une boisson mousseuse, n'utilisez pas le séparateur de mousse.

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

- 3 Assurez-vous que le pichet est placé en dessous du bec verseur et que le bec verseur est orienté vers le bas.

4 Réglez le bouton de commande sur la position 1 (vitesse basse) ou sur la position 2 (vitesse rapide) pour allumer l'appareil. (fig. 9)

- La vitesse 1 convient pour les fruits et les légumes tendres tels que melons, raisins, tomates, concombres et framboises.
- La vitesse 2 convient pour tous les autres types de fruits et légumes.

5 Introduisez les morceaux de fruit ou de légume dans la cheminée et pressez-les doucement vers le filtre rotatif à l'aide du poussoir (fig. 10).

N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir car cela pourrait limiter la quantité de jus extrait.

Conseil : En appuyant doucement, vous obtenez plus de jus.

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

Une fois que vous avez pressé tous les fruits/légumes et que le jus ne s'écoule plus, éteignez l'appareil et patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.

6 Orientez le bec verseur vers le haut afin d'empêcher tout écoulement de jus.

Conseils

- Utilisez des fruits et légumes frais car ils sont plus juteux. La centrifugeuse est particulièrement adaptée à l'extraction de jus d'ananas, de betteraves, de céleris, de pommes, de concombres, de carottes, d'épinards, de melons, de tomates, de grenades et de raisins.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever les peaux fines. N'épluchez que les fruits et légumes dont vous ne souhaitez pas consommer la peau, telle que les oranges, les ananas, les kiwis, les melons ou les betteraves non cuites.
- Lorsque vous préparez un jus de pommes, n'oubliez pas que la consistance du jus dépend du type de pomme utilisé. Plus la pomme est juteuse, plus le jus sera liquide. Choisissez donc le type de pomme en conséquence.
- Le jus de pommes prend une couleur marron très rapidement. Pour ralentir ce processus, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Les fruits qui contiennent de l'amidon, tels que les bananes, les papayes, les avocats, les figues et les mangues, ne conviennent pas pour une

utilisation avec la centrifugeuse. Utilisez plutôt un robot ménager ou un blender.

- Les feuilles de salade peuvent être traitées dans la centrifugeuse.
- Buvez le jus immédiatement après sa préparation. Il perd de son goût et de sa valeur nutritive lorsqu'il est exposé à l'air un certain temps.
- Pour extraire un maximum de jus, appuyez lentement sur le poussoir.
- N'utilisez pas la centrifugeuse pour la préparation de fruits ou légumes trop durs, fibreux ou amylacés tels que la canne à sucre.
- Les agrumes peuvent aussi être préparés avec la centrifugeuse. Retirez leur peau blanche car elle a un goût amer.

Nettoyage

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'alcool, de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

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

1 Éteignez l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.

2 Retirez les composants sales du bloc moteur. Pour démonter la centrifugeuse, veuillez procéder comme suit :

- enlevez le poussoir ;
- abaissez le bras de verrouillage pour le déverrouiller ;
- enlevez le couvercle ;
- enlevez le récepteur de pulpe ;

3 Enlevez le récepteur de jus et le filtre (fig. 11).

4 Nettoyez le bec verseur amovible avec le côté le plus petit de la brosse. Nettoyez tous les éléments à l'exception du bloc moteur à l'eau chaude savonneuse avec une brosse et rincez-les sous le robinet.

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

5 Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.

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

Rangement

- 1 Rangez le cordon d'alimentation dans son rangement en l'enroulant autour de la base du bloc moteur.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 12).

Garantie et service

Services et garanties exceptionnels

Vous venez de faire l'acquisition d'un outil culinaire pour la vie et nous voulons nous assurer que vous en serez satisfait. Enregistrez-vous dans les 3 mois suivant la date d'achat et bénéficiez de services et d'avantages complémentaires, tels que:

- extension de garantie de 5 ans pièces et main d'oeuvre et de 15 ans sur le moteur
- nouvelles idées de recettes par e-mail
- astuces et conseils pour entretenir votre appareil Robust
- informations les plus récentes sur la gamme

Il vous suffit d'enregistrer votre produit à l'adresse www.philips.com/kitchen ou de contacter gratuitement la hotline du Service Consommateurs Philips de votre pays (Belgique: 0800 84434, Les Pays-Bas: 0800 023 0076, Luxembourg: 80027861, France 0805 025 510, Suisse 0844800544). Pour toute question à propos de votre appareil culinaire (utilisation, entretien, accessoires), consultez notre assistance en ligne sur le site www.philips.com/kitchen ou contactez la hotline. Nous avons porté la plus grande attention au développement, au design et aux contrôles de ces produits de grande qualité. Cependant, au cas où, malencontreusement, votre produit devrait être réparé, vous pouvez

contacter votre revendeur ou appeler le service consommateur Philips. Ils vous aideront à organiser cette réparation, afin qu'elle soit la plus rapide possible. Vous pourrez ainsi continuer à préparer de savoureuses recettes.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui l'empêche de fonctionner si les éléments n'ont pas été montés correctement. Éteignez l'appareil avant de vous en assurer.
Une odeur désagréable se dégage du bloc moteur lors des premières utilisations.	Ce phénomène n'est pas inhabituel. Si une odeur continue à se dégager de l'appareil après quelques utilisations, vérifiez les quantités de fruits/légumes que vous utilisez ainsi que la durée de l'opération.
Un bruit émane de l'appareil et une odeur désagréable se dégage. L'appareil est très chaud au toucher; de la fumée s'échappe, etc.	Éteignez l'appareil et débranchez-le. Contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou votre revendeur local.
Le filtre est bloqué.	Éteignez l'appareil, nettoyez la cheminée et le filtre, et pressez une quantité de fruits ou légumes moins importante.

Problème	Solution
Le filtre touche la cheminée ou vibre fortement en cours de fonctionnement.	Éteignez l'appareil et débranchez-le. Vérifiez que le filtre est placé correctement dans le récepteur de jus. Les nervures situées au bas du filtre doivent être alignées sur l'axe d'entraînement. Assurez-vous que le filtre n'est pas endommagé car toute fissure, craquelure, griffe ou autre irrégularité peut entraîner le dysfonctionnement de l'appareil.
	Si vous remarquez des fissures dans le filtre ou si le filtre est endommagé de quelque manière que ce soit, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche.
Des éclaboussures se produisent au niveau du bec verseur pendant la préparation du jus.	Le bec verseur est orienté vers le haut. Assurez-vous qu'il est orienté vers le bas lors de la préparation de jus.

Recette

Soupe au raifort

Ingrédients :

- 80 g de beurre
- 1 litre de bouillon de légumes
- 50 ml de jus de raifort (1 racine environ)
- 250 ml de crème fraîche
- 125 ml de vin blanc
- Jus de citron
- Sel
- 3 à 4 cuillères à soupe de farine

- 1** Pelez le raifort à l'aide d'un couteau.
- 2** Pressez le raifort pour en extraire le jus.

Remarque : Cet appareil peut presser 4,2 kg de raifort en 2 minutes environ (le temps nécessaire pour retirer la pulpe n'est pas pris en compte). Une fois que vous avez pressé 1,4 kg de raifort, éteignez et débranchez l'appareil, puis retirez la pulpe du récepteur de pulpe, ainsi que le couvercle et le filtre. Une fois que vous avez fini de presser le raifort, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.

- 3** Faites fondre le beurre dans une casserole.
- 4** Faites-y revenir légèrement la farine.
- 5** Ajoutez le bouillon.
- 6** Ajoutez le jus de raifort.
- 7** Ajoutez la crème fraîche et le vin blanc.
- 8** Ajoutez le jus de citron et salez à votre goût.

Inleiding

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

Deze sapcentrifuge is ontwikkeld om moeiteloos een grote verscheidenheid aan ingrediënten en recepten aan te kunnen en om langdurig goed te presteren. Het unieke fijnmazige filter met speciale ribbels verwijdert het sap uit uw fruit en groenten tot op de laatste druppel.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Stamper
- B** Vultrechter
- C** Deksel
- D** Filter
- E** Sapopvangbak
- F** Aandrijfas
- G** Pulpopvangbak
- H** Motorunit
- I** Bedieningsknop
- J** Snoeropbergvoorziening
- K** Vergrendelarm
- L** Afneembare tuit met druppelstop
- M** Schoonmaakborsteltje
- N** Deksel van sapkan
- O** Schuimscheider
- P** Sapkan

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

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

Waarschuwing

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

Let op

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Zorg dat alle onderdelen op de juiste wijze zijn gemonteerd voordat u het apparaat inschakelt.

- Gebruik het apparaat alleen als de vergrendelarm in de vergrendelde stand staat.
- Ontgrendel de vergrendelarm pas nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld en het filter tot stilstand is gekomen.
- Verwijder de pulpovvangbak niet terwijl het apparaat loopt.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Geluidsniveau: Lc = 75 dB(A)

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Klaarmaken voor gebruik

- 1 Was alle afneembare onderdelen af (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
- 2 Wikkel het snoer van de onderkant van het apparaat af (fig. 2).
- 3 Plaats de sapopvangbak op de motorunit (1). Plaats vervolgens de pulpovvangbak in het apparaat door deze licht naar voren te kantelen (2). Plaats eerst de bovenkant van de pulpovvangbak en druk vervolgens de onderkant op zijn plaats (fig. 3).

Als u de pulpovvangbak tijdens het maken van sap wilt legen, schakelt u het apparaat uit en verwijdt u voorzichtig de pulpovvangbak.

Opmerking: Bevestig de lege pulpovvangbak weer aan het apparaat voordat u verder gaat met sap bereiden.

- 4 Plaats het filter in de sapopvangbak (1). Houd het deksel boven het filter en laat het op zijn plaats zakken (2) (fig. 4).

Zorg ervoor dat het filter goed op de aandrijfas bevestigd is ('klik').

Controleer het filter voor ieder gebruik. Als u barstjes of beschadigingen ontdekt, gebruik het apparaat dan niet. Neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum of breng het apparaat naar uw dealer.

- 5 Til de vergrendelarm omhoog totdat deze in de vergrendelde stand staat ('klik'). Breng de gleuf in de stamper op één lijn met het uitsteekselte aan de binnenzijde van de vultrechter en schuif de stamper in de vultrechter (fig. 5).

Zorg ervoor dat de vergrendelarm in de vergrendelde stand staat.

- 6 Plaats het deksel op de sapkan om spatten te voorkomen. Plaats de sapkan onder de tuit (fig. 6).

- 7 Druk de tuit naar beneden voordat u begint met het maken van sap.

Opmerking: Wanneer de tuit naar boven is gericht en het apparaat is uitgeschakeld, dient de tuit als druppelstop. Wanneer u echter de tuit tijdens het maken van sap naar boven gericht laat staan, spat er sap uit de tuit.

Het apparaat gebruiken

Het apparaat werkt alleen indien alle onderdelen goed bevestigd zijn en het deksel goed met de vergrendelarm vergrendeld is.

- 1 Was het fruit en/of de groenten en snijd deze indien nodig in stukken die in de vultrechter passen. (fig. 7)
- 2 Schuif de schuimscheider in de sapkan (1) en plaats het deksel op de sapkan (2). Op deze manier blijft het schuim achter in de kan tijdens het uitschenken van het sap. (fig. 8)

Opmerking: Als u een drankje met een schuimlaag wilt, moet u de schuimscheider niet gebruiken.

Opmerking: Zorg ervoor dat u het deksel op de sapkan plaatst als u het sap in de koelkast wilt bewaren.

- 3 Zorg ervoor dat de sapkan onder de tuit staat en dat de tuit naar beneden is gericht.
- 4 Draai de bedieningsknop naar stand 1 (lage snelheid) of 2 (hoge snelheid) om het apparaat in te schakelen. (fig. 9)
 - Snelheid 1 is met name geschikt voor zacht fruit en zachte groenten zoals watermeloen, druiven, tomaten, komkommer en frambozen.
 - Snelheid 2 is geschikt voor alle andere soorten fruit en groenten.

- 5** Doe de stukken fruit of groente in de vultrechter en duw deze met de stamper voorzichtig naar beneden richting het ronddraaiende filter (fig. 10).

Oefen niet te veel druk uit op de stamper, omdat dit een negatief effect kan hebben op de hoeveelheid sap.

Tip: Hoe langzamer u duwt, hoe meer sap u krijgt.

Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de vultrechter.

Verwerk alle ingrediënten en wacht totdat er geen sap meer uit de tuit stroomt. Schakel vervolgens het apparaat uit en wacht totdat het filter tot stilstand is gekomen.

- 6** Druk de tuit omhoog om te voorkomen dat er sap uit de tuit druppelt.

Tips

- Gebruik verse vruchten en groenten omdat deze meer sap bevatten. Bij uitstek geschikt om te verwerken in een sapcentrifuge zijn ananas, rode bieten, bleekselderij, appels, komkommer, wortels, spinazie, meloen, tomaten, granaatappels en druiven.
- U hoeft dunne schilletjes en vliesjes niet te verwijderen. Verwijder alleen de schillen die u niet zou eten, bijvoorbeeld die van sinaasappels, ananas, kiwi's, meloenen en ongekoekte rode bieten.
- Als u appelsap maakt, onthoud dan dat de dikte van het sap afhangt van het soort appel dat u gebruikt. Hoe sappiger de appel, hoe dunner het sap wordt. Kies een appelsoort die het soort sap oplevert waarvan u houdt.
- Appelsap wordt heel snel bruin. U kunt dit proces vertragen door een paar druppels citroensap toe te voegen.
- Vruchten die zetmeel bevatten, zoals bananen, papaja's, avocado's, vijgen en mango's, zijn niet geschikt om in de sapcentrifuge te verwerken. Gebruik een keukenmachine, een blender of een staafmixer om deze vruchten te verwerken.
- Bladeren en bladstelen van bijvoorbeeld sla kunnen ook in de sapcentrifuge worden verwerkt.

- Drink het sap meteen nadat u het hebt gemaakt. Als het enige tijd aan lucht wordt blootgesteld, verliest het sap zijn smaak en voedingswaarde.
- Om zoveel mogelijk sap te verkrijgen, moet u de stamper altijd langzaam naar beneden duwen.
- De sapcentrifuge is niet geschikt voor het verwerken van zeer harde en/of vezelrijke of zetmeelrijke vruchten en groenten, zoals suikerriet.
- Citrusvruchten kunnen ook met de sapcentrifuge worden verwerkt. Verwijder de witte binnenschil van citrusvruchten omdat die een bittere smaak heeft.

Schoonmaken

Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

Het apparaat is gemakkelijker schoon te maken als u dat direct na gebruik doet.

- 1** Schakel het apparaat uit. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het filter tot stilstand is gekomen.
- 2** Verwijder de vuile onderdelen van de motorunit. Ga als volgt te werk:
 - Verwijder de stamper;
 - Duw de vergrendelarm omlaag totdat deze niet meer in de vergrendelde stand staat;
 - Verwijder het deksel;
 - Verwijder de pulpopvangbak;
- 3** Verwijder de sapopvangbak samen met het filter (fig. 11).
- 4** Maak de afneembare tuit schoon met de borstel. Maak alle onderdelen behalve de motorunit in warm water met wat afwasmiddel schoon met de schoonmaakborstel en spoel de onderdelen onder de kraan af.

Opmerking: Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. Plaats de afneembare kunststofdelen in het bovenste rek van de vaatwasmachine. Controleer of deze niet te dicht bij het verwarmingselement zijn geplaatst.

5 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.

Opbergen

- 1** Berg het netsnoer op in de snoeropbergvoorziening door het om de voet van de motorunit te winden.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 12).

Garantie & service**Uitzonderlijke garantie en service**

U hebt een "Robust" keukenhulpmiddel aangeschaft en wij willen ervoor zorgen dat u tevreden blijft. Wij vragen u uw product te registreren, zodat u eventueel kunt profiteren van extra services en voordelen. Registreer uw product binnen 3 maanden na aanschaf om van onder meer de volgende voordelen te profiteren:

- 5-jaar productgarantie en 15 jaar garantie op de motor
- Nieuwe receptideeën via e-mail
- Tips en trucs voor het gebruik en onderhoud van uw Robust-product
- De laatste nieuwtjes over de Robust-collectie

Om uw product te registreren, hoeft u alleen maar naar

www.philips.com/kitchen te gaan of met het gratis nummer van de Philips-consumentenservice te bellen in uw land (België: 0800 84434, Nederland: 0800 023 0076, Luxemburg: 80027861). Als u vragen hebt over uw keukenapparaat (gebruik, onderhoud, accessoires, enz.) kunt u de pagina Contact en ondersteuning raadplegen op **www.philips.com/kitchen** of bellen met de lokale consumentenservice. Wij hebben ons maximaal ingespannen om dit hoogwaardige product te ontwikkelen, testen en ontwerpen.

Mocht uw product onverhoopt gerepareerd moeten worden, neem dan contact op met de Philips-consumentenservice in uw land of met uw verkoper. Zij staan klaar om uw product zo snel als mogelijk en met zo min mogelijk ongemak te repareren. Op deze manier kunt u blijven genieten van heerlijke zelfbereide gerechten.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem**Oplossing**

Het apparaat werkt niet.

Het apparaat is uitgerust met een beveiligingssysteem. Het werkt niet als de onderdelen niet op de juiste wijze zijn geplaatst. Controleer of de onderdelen op de juiste manier zijn geplaatst. Schakel het apparaat uit voordat u dit controleert.

De eerste paar keer dat het apparaat wordt gebruikt, produceert de motor een onaangename geur.

Dit is niet ongebruikelijk. Als het apparaat deze geur blijft afgeven nadat u het een paar keer hebt gebruikt, controleer dan de hoeveelheden die u verwerkt en de verwerkingstijd.

Probleem	Oplossing
Het apparaat maakt veel lawaai, geeft een onaangename geur af, is te heet om aan te raken, produceert rook enz.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum of uw dealer.
Het filter is geblokkeerd.	Schakel het apparaat uit, maak de vultrechter en het filter schoon en verwerk een kleinere hoeveelheid.
Het filter raakt de vultrechter of trilt sterk tijdens het verwerken van groente of fruit.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Controleer of het filter op de juiste manier in de sapopvangbak is geplaatst. De ribben aan de onderkant van het filter moeten precies op de aandrijfas vallen. Controleer of het filter is beschadigd. Barstjes, haarscheurtjes, een losse raspschijf of andere afwijkingen kunnen een storing veroorzaken.
	Als u barstjes of andere schade ontdekt, gebruik het apparaat dan niet meer en neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum.
Tijdens het maken van sap spat er sap uit de tuit.	De tuit is naar boven gericht. Zorg ervoor dat de tuit tijdens het maken van sap naar beneden is gericht.

Recept

Mierikswortelsoep

Ingrediënten:

- 80 g boter
- 1 liter groentebouillon
- 50 ml mierikswortelsap (ongeveer 1 wortel)
- 250 ml ongeklopte slagroom

- 125 ml witte wijn
- Citroensap
- Zout
- 3-4 theelepels bloem

1 Schil de mierikswortel met een mes.

2 Verwerk de mierikswortel tot sap.

Opmerking: Dit apparaat kan 4,2 kg mierikswortel verwerken in ongeveer 2 minuten (de tijd voor het verwijderen van de pulp wordt hier niet bij gerekend). Als u mierikswortelsap maakt, moet u het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en de pulp uit de pulpopvangbak, het deksel en de zeef verwijderen nadat u 1,4 kg hebt verwerkt. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur als u klaar bent met het verwerken van de mierikswortel.

3 Smelt de boter in een pan.

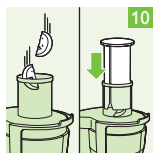
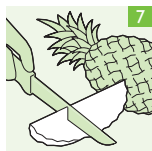
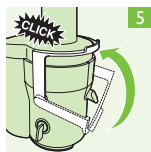
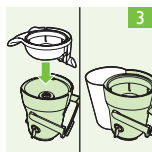
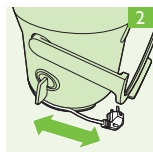
4 Sauteer de bloem kort.

5 Voeg de bouillon toe.

6 Voeg het mierikswortelsap toe.

7 Voeg de slagroom en de witte wijn toe.

8 Voeg naar smaak citroensap en zout toe.





www.philips.com/kitchen

4203.064.5632.3