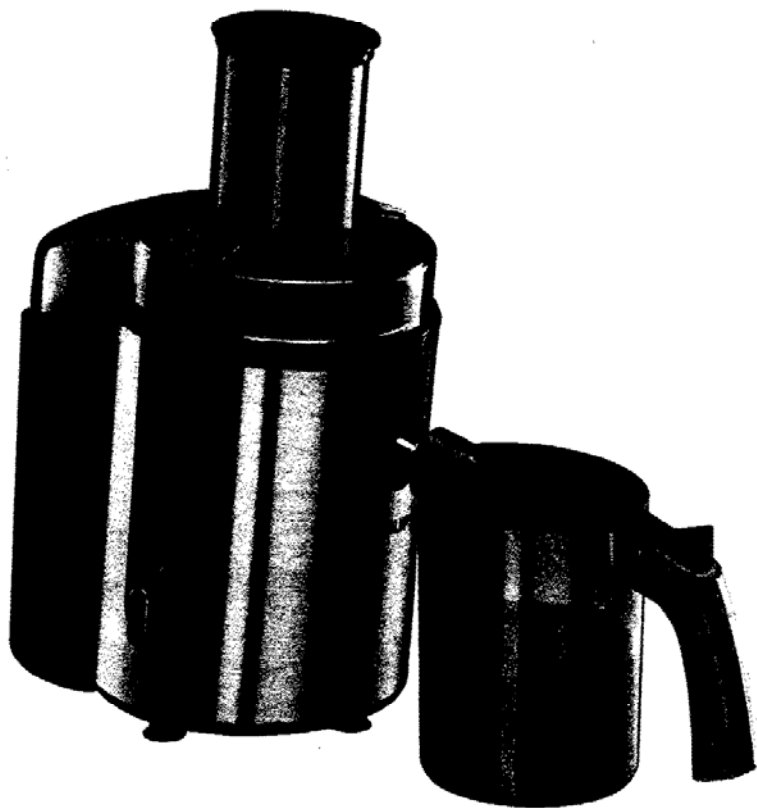


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

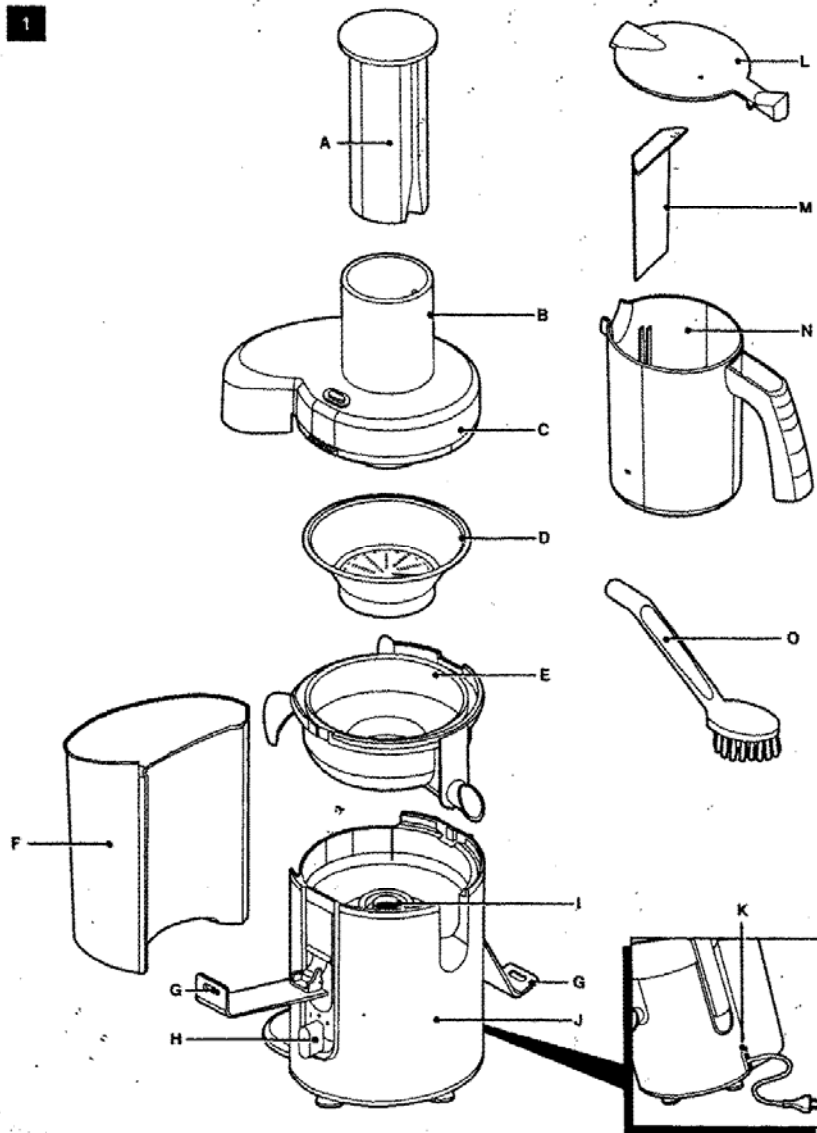
HR1861



PHILIPS

3

1



Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon. Az új gyümölcscentrifuga különleges, enyhén döntött kialakítása 5°-kal a gyümölcslékifolyó felé dől, így biztosítja a maximális gyümölcslémennyiség kinyerését.

Általános leírás (ábra 1)

- A** Betöltő
- B** Adagolócső
- C** Fedél
- D** Szűrő
- E** Légyűjtő
- F** Gyümölcshűsgyűjtő
- G** Rögzítőkapcsok
- H** Kezelőgomb
- I** Hajtótengely
- J** Motoregység
- K** Csatlakozókábel tároló
- L** Légyűjtő edény fedele
- M** Hableválasztó
- N** Légyűjtő
- O** Tisztító kefe

Fontos

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

Veszély

- Ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyó víz alatt.

Figyelmeztetés

- Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék alján lévő címkén feltüntetett hálózati feszültségérték megegyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Amennyiben a szűrő sérült, vagy repedések láthatók rajta, ne használja a készüléket, keresse fel a legközelebbi Philips szakszervizhez.
- Sose nyúljon kézzel vagy más tárggyal a működő készülék adagolócsővébe. Erre a célra csak a nyomórúd használható.
- Ne érjen a szűrő alján található vágókésekhez, mert nagyon élesek.

Figyelem

- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékokat vagy alkatrészt, vagy olyat, amelyet a Philips nem hagyott jóvá. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész helyesen van-e felszerelve.
- A készülék használatakor a rögzítőkapcsoknak megfelelően kell zárniuk.

- Csak a készülék kikapcsolása és a szűrő leállása után nyissa ki a rögzítőkapcsokat.
- A gyümölcscentrifugát nehéz töltettel ne használja folyamatosan 40 másodpercnél tovább, utána pedig hagyja lehűlni. Az itt olvasható egyik recept sem igényel nehéz töltetet.
- A készülék működése közben ne vegye ki a gyümölcshűsgyűjtőt.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Előkészítés

- 1** Mosson el minden levehető alkatrészt (lásd a „Tisztítás” c. fejezetet).
- 2** Húzza ki a tápkábelt a készülék hátulján található kábeltárolóból (ábra 2).
- 3** Helyezze a légyűjtőt a berendezésbe (1), a gyümölcshűsgyűjtőt pedig enyhén előre billentve tegye be (2). Először a gyümölcshűsgyűjtő felső végét tolja be, majd nyomja be az alját is (ábra 3).

A gyümölcshűsgyűjtő kiuntésához kapcsolja ki a készüléket, és óvatosan emelje ki a gyümölcshűsgyűjtőt.

Megjegyzés: Mielőtt folytatná a gyümölcslék-készítést, tegye vissza az üres gyümölcshűsgyűjtőt.

- 4** Tegye be a szűrőt a légyűjtőbe (1), tartsa a fedelét a szűrő fölé, majd súlytse a helyére (2) (ábra 4).
- Ellenőrizze, hogy a szűrő biztonságosan van-e a hajtótengelyre pattintva.

Használat előtt mindig ellenőrizze a szűrőt. Ha repedéseket vagy sérülést észlel, ne használja a készüléket, hanem vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi Philips márkaszervizzel, vagy vigye vissza a készüléket az értékesítőnek.

- 5** Pattintsa a két rögzítőt a helyére kattanásig (1). Csúsztassa a betöltőt az adagolócsőbe úgy, hogy a betöltő furata illeszkedjen az adagolócső belsejében található kiszögellésbe (2) (ábra 5).
- Győződjön meg róla, hogy a rögzítőkapcsok a fedél mindkét oldalán szorosan a helyükön legyenek.
- 6** Helyezze a légyűjtőt a kifolyócső alá (ábra 6).
- Tegye a fedelet a légyűjtőre; ez megakadályozza a lé kilöttyenését, és a hűtőben való tároláshoz is hasznos.

A készülék használata

A készülék csak akkor működik, ha minden alkatrészét jól összeszerelték, és a fedelet szorosan tartják a rögzítőkapcsok.

- 1** Mossa meg a gyümölcsöt és/vagy zöldséget, és darabolja fel akkorára, hogy beférjen az adagolócsőbe. (ábra 7)
 - 2** Ügyeljen, hogy a légyűjtő a kifolyó alatt álljon.
 - 3** A készülék bekapcsolásához fordítsa a kezelőgombot 1 (alacsony sebesség) vagy 2 (normál sebesség) állásba. (ábra 8)
- Az 1. beállítás különösen alkalmas puha húsú gyümölcs és zöldség, például görögdinnye, szőlő, paradicsom, uborka és málna kezelésére.
 - A 2. beállítás minden zöldséghez és gyümölcshöz alkalmas.

4 A felaprított darabokat tegye az adagolócsőbe, majd a betöltővel finoman nyomja le őket a forgósűrű irányába (ábra 9)

Ne fejtse ki túl nagy nyomást, mert ez ronthatja a végeredményt, sőt a szűrő leállítását is okozhatja.

Sose nyúljon be kézzel vagy más tárggyal az adagolócsőbe.

Az összes hozzávaló feldolgozása és az összes lé kifolyása után kapcsolja ki a készüléket, és várja meg a szűrő forgásának leállítását.

5 Csúsztassa be a hableválasztót a légyűjtőbe (1), majd tegye a fedelet a légyűjtőre (2). Így a gyümölcslé kiöntésekor megakadályozza a hab kifolyását. (ábra 10)

Megjegyzés: Ha hobbjal együtt kívánja elfogyasztani a gyümölcslét, ne használja a hableválasztót.

Tipppek:

- Friss gyümölcsöt és zöldséget használjon, mert ezeknek dúsabb a leve. Az ananász, cékla, zeller, alma, uborka, répa, spenót, a dinnyefélék, paradicsom, gránátalma, narancs és szőlő különösen alkalmas a gyümölcscentrifugában történő feldolgozásra.
- A vékony héjat nem kell lehámozni, de a vastag héjú gyümölcsöket, zöldségeket (pl. narancs, ananász és nyers cékla) meg kell hámozni. A citromfélék belső, fehér héját is távolítsa el, mert keserű lehet.
- Almalé készítésekor ügyeljen arra, hogy a lé sűrűsége az alma fajtájától függően változhat. Minél lédúsabb az alma, annál sűrűbb lesz a leve. A kívánt sűrűségnek megfelelő almafajtát válasszon.
- Az almale nagyon hamar megbarnul. Néhány csepp citromlé hozzáadásával lassíthatja a folyamatot.
- A keményítőtartalmú gyümölcs, például banán, papaja, avokádó, füge és mangó nem alkalmas a gyümölcscentrifugában történő feldolgozásra. Ezekhez használjon konyhai robotgépet vagy turmixgépet.
- A zöldséglevél (pl. saláta) is kezelhető a gyümölcscentrifugában.
- A centrifugálás után rögtön igya meg a gyümölcslét. Ha egy ideig levegőn tartja, a gyümölcslé elveszti ízét és tápanyagtartalmát.
- Maximális gyümölcslé kinyeréséhez mindig lassan nyomja le a betöltőt.
- A gyümölcscentrifuga nem alkalmas a kemény vagy rostos, illetve keményítőes gyümölcs vagy zöldség, például cukornád feldolgozására.

Tisztítás

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot, súrolószert vagy maró hatású tisztítószert (pl. alkoholt, benzint vagy acetont).

A készülék használat után közvetlenül könnyebben tisztítható.

1 Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és várjon, amíg a szűrő forgása leáll.

2 Távolítsa el a motoregység piszkos alkatrészeit. A következő sorrendben szerelje szét a készüléket:

- Távolítsa el a gyümölcshűsgyűjtőt;
- Vegye ki a betöltőt;
- Nyissa ki a rögzítőket;
- Vegye le a fedelet.

3 A légyűjtőt a szűrővel együtt vegye ki (ábra 11).

4 Az alkatrészeket kefével, mosogatószeres meleg vízben tisztítsa meg, majd öblítse le a csap alatt (ábra 12).

Megjegyzés: Minden levehető alkatrész mosogatógépben tisztítható. A kivehető műanyag alkatrészeket a mosogatógép felső tálcájára helyezze. Ügyeljen arra, hogy elég távol legyenek a fűtőelemtől.

5 A motoregységet nedves ruhával tisztítsa meg.

Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le csapvíz alatt sem.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 13).

Jótállás és szerviz

Ha információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

Receptek

Energiakoktél

- 2 csésze felszeletelt sárgarépa
- 1/2 csésze uborka
- 12 spenótlevel
- 1 hámozott zöldcitrom
- 1 csésze szeletelt zeller
- 1 alma
- 1 paradicsom
- 2 evőkanál méz
- ▶ Centrifugálja ki minden hozzávalót (a mézet kivéve) a gyümölcscentrifugában. Adja hozzá a mézet, és keverje jól össze.
- ▶ Azonnal tálalja. Jégkockát is tehet bele.

Gyümölcscegyveg

- 4 közepes méretű, kimagozott sárgabarack
- 2 csésze fekokkázott dinnye, héj nélkül
- 1 nagy alma, magház nélkül
- 1 hámozott narancs
- ▶ Centrifugálja ki a gyümölcsöket a gyümölcscentrifugában, keverje jól össze, adjon hozzá néhány jégkockát, és azonnal tálalja.

Kisértés

- 6 kimagozott sárgabarack
- 2 csésze dinnye, héj nélkül
- 1/2 csésze narancslé
- ▶ Centrifugálja ki a gyümölcsöket a gyümölcscentrifugában, keverje jól össze, majd adjon hozzá 6 jégkockát.
- ▶ Tálalja azonnal, eperrel vagy koktélcseresznyével és narancsszelettel díszített, közepes méretű pohárban.

Rózsaszín felhő

- 1 csésze eper

- 1 hámozott és szeletekre vágott narancs
- 1 csésze kockára vágott körte, magház nélkül
- 1 kis felszeletelt sárgarépa
- ▶ Centrifugálja ki a hozzávalókat a gyümölcscentrifugában, és keverje jól össze.
- ▶ Azonnal tálalja. Jégkockát is tehet bele.

Csodaital

- 1 csésze hámozott, kockára vágott ananász
- 1 csésze kockára vágott alma, magház nélkül
- 2 kis felszeletelt sárgarépa
- 1 hámozott narancs
- 2 felszeletelt zellerzöldje
- 1 hámozott zöldcitrom
- ▶ Centrifugálja ki a hozzávalókat a gyümölcscentrifugában, keverje jól össze, adjon hozzá néhány jégkockát, és azonnal tálalja.

Ananász-, alma- és körteital

- 1/2 hámozott és darabolt ananász
- 2 kimagozott, felezett barack
- 2 kis érett körte, magház nélkül
- ▶ Centrifugálja ki az ananászt, a barackokat és a körtéket a gyümölcscentrifugában. Azonnal tálalja.

Meglepetés ananásztorta

- 3/4 csésze ananászpép
- 10 evőkanál vaj
- 1 evőkanál porcukor
- 2 tojássárgája
- 1 csésze édes sűrített tej
- 54 babapiskóta
- 1/4 csésze víz
- 1 csésze cukor
- 1 felszeletelt ananászkonzerv
- 6-10 koktélcseresznye
- ▶ A gyümölcscentrifugával készítse el az ananászpépet. A mixerrel habosítsa fel a vajat. Lassan adjon hozzá a cukrot, a tojássárgáját és az édes sűrített tejet. Verje habosra, majd adjon hozzá az ananászpépet.
- ▶ Kenjen ki egy sütőformát kissé vajjal, majd helyezze a forma aljára és oldalára az ananászkonzerv levével enyhén megnedvesített babapiskótákat. Adjon hozzá egy réteg krémet, majd egy réteg babapiskótát, és így tovább. A tetejére krémet tegyen. A kész süteményt helyezze hűtőbe 3 órára, majd vegye ki a formából.
- ▶ Cukorból és felforralt vízből készítsen karamellt. A tortát ananászszeletekkel, koktélcseresznyével és karamelldarabokkal díszítheti. Célserű tortaformát használni.

Répa, alma és ananász ital

- 20 dkg sárgarépa
- 20 dkg ananász
- 20 dkg alma
- 1 csésze kókuszreszelék
- 3 csésze liszt
- 1 evőkanál szódadikarbóna
- 1 evőkanál fahéj
- 1 csésze cukor

- 1 csésze méz
- 4 tojás
- 1 csésze olaj
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 csésze felszeletelt dió
- ▶ Centrifugálja ki a felszeletelt sárgarépát, ananászt és almát. A gyümölcshűsgyűjtőben összegyűlt gyümölcshúst használja majd a továbbiakban.
- ▶ Keverje össze a sárgarépából, az ananászból és az almából készült pépet. Adjon hozzá mézet, cukrot, olajat, vaníliás cukrot, majd keverje jól össze. Tegye bele a száraz alapanyagokat, és nagyjából keverje össze az egészet.
- ▶ Adja hozzá a kókuszreszeléket és a diót. Tegye az egészet kivajazott sütőformába. Süsse 160 °C-on kb. 45-55 percig.
- ▶ Ebből a keverékből kiváló muffint is készíthet. Töltse meg a muffinformákat 3/4-ig, és süsse 40 percig.

Tudnivalók gyümölcsökről és zöldségekről

Gyümölcs/ zöldség	Vitaminok/ásványi anyagok	Kilojoule/kalóriatartalom	Centrifugálási sebesség
Alma	C-vitamin	200 g = 150 kJ (72 kalória)	gyors
Sárgabarack	Étkezési rostokban gazdag, káliumtartalmú	30 g = 85 kJ (20 kalória)	lassú
Cékla	Foliát-, étkezési rost, C-vitamin és káliumtartalom	160 g = 190 kJ (45 kalória)	gyors
Feketeribizli	C-vitamin	125 g = 295 kJ (70 kalória)	lassú
Kelbimbó	C-, B-, B6, E-vitamin, foliát- és étkezési rosttartalom	100 g = 110 kJ (26 kalória)	lassú
Káposzta	C-vitamin, foliát-, kálium-, B6 és étkezési rosttartalom	100 g = 110 kJ (26 kalória)	gyors
Sárgarépa	A-, C-, B6-vitamin és étkezési rost	120 g = 125 kJ (30 kalória)	gyors
Zeller	C-vitamin és kálium	80 g = 55 kJ (7 kalória)	gyors
Uborka	C-vitamin	280 g = 120 kJ (29 kalória)	lassú
Édeskömény	C-vitamin és étkezési rost	300 g = 145 kJ (35 kalória)	lassú
Szőlő	C-, B6 vitamin és kálium	125 g = 355 kJ (85 kalória)	lassú
Kivi	C-vitamin és kálium	100 g = 100 kJ (40 kalória)	lassú
Dinnyefélék	C-vitamin, foliát, étkezési rost és A-vitamin	200 g = 210 kJ (50 kalória)	lassú
Nektarin	C-, B3-vitamin, kálium és étkezési rost	180 g = 355 kJ (85 kalória)	gyors
Őszi barack	C-, B3-vitamin, kálium és étkezési rost	150 g = 205 kJ (49 kalória)	gyors
Körte	Étkezési rost	150 g = 250 kJ (60 kalória)	gyors
Ananász	C-vitamin	150 g = 245 kJ (59 kalória)	gyors

Gyümölcs/ zöldség	Vitaminok/ásványi anyagok	Kilojoule/kalóriatartalom	Centrifugálási sebesség
Málna	C-vitamin, vas, kálium és magnézium	125 g = 130 kJ (31 kalória)	lassú
Paradicsom	C-vitamin, étkezési rost, E-vitamin, foliát és A-vitamin	100 g = 90 kJ (22 kalória)	lassú

Hibaelhárítás

Ez a fejezet összegzi a gyümölcscentrifugával kapcsolatban leggyakrabban előforduló problémákat. A részleteket a különböző alfejezetekben találja. Ha nem tudja megoldani a problémát, forduljon a helyi Philips vevőszolgálathoz (a telefonszám a világszerte érvényes garancialevélen található). Ha az országban nem működik Philips vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a legközelebbi Philips márkaszervizhez.

Probléma	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék biztonsági rendszerrel van felszerelve. Ha az alkatrészek nincsenek megfelelően helyükön, a készülék nem működik. Ellenőrizze az alkatrészek megfelelő elhelyezkedését, de előtte kapcsolja ki a készüléket.
A motoregység első használatkor kellemetlen szagot bocsát ki.	Ez normális. Ha a készülék néhány alkalom után kellemetlen szagot áraszt. Ellenőrizze a betöltött mennyiséget és a feldolgozási időt.
A készülék nagyon zajos, furcsa szagot áraszt, felforrósodik, füstöl stb.	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból. Forduljon segítségért a legközelebbi Philips márkaszervizhez vagy a márkakereskedőhöz.
A szűrő eltömődött.	Kapcsolja ki a készüléket, tisztítsa meg az adagolócsövet és a szűrőt, majd töltsön be kisebb mennyiséget.
A szűrő hozzáér az adagolócsőhöz, vagy működés közben erősen rezeg.	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót. Ellenőrizze, hogy a szűrő helyesen van-e betéve a légyűjtőbe. A szűrő alján található bordák szorosan illeszkedjenek a hajtótengelyhez. Ellenőrizze, hogy a szűrő nem sérült-e. A repedések, karcok, a laza darálótárcsa vagy egyéb sérülés a készülék meghibásodását okozhatja.
	Ha a szűrő sérült, vagy repedések láthatók rajta, ne használja a készüléket, hanem forduljon a legközelebbi Philips szakszervizhez.

