

MARQUE: PHILIPS

REFERENCE: HR1832/50

CODIC: 4101421

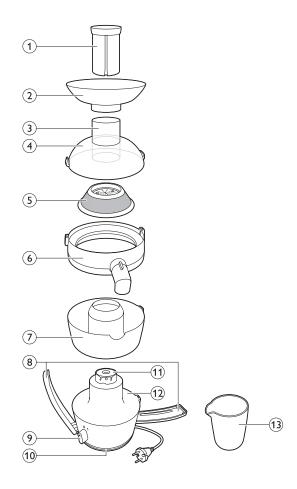
Register your product and get support at www.philips.com/welcome





HR1837 HR1836 HR1833 HR1832

User manual



PHILIPS







Cómo servirlo

- Bébase el zumo nada más hacerlo. Si queda expuesto al aire libre durante un tiempo, el zumo perderá su sabor y su valor nutritivo.
- El zumo de manzana se oxida muy rápidamente. Para retrasar este proceso, añada unas gotas de zumo de limón.
- Al servir bebidas frías, agregue cubitos de hielo.

FRANÇAIS

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 a été conçue pour extraire un maximum de jus tout et diminuer la corvée de nettoyage. Elle a été développée pour vous permettre de préparer une large gamme d'aliments et de recettes en toute sécurité.

■ Description générale (fig. 1) ■

- 1 Poussoir
- 2 Entonnoir pour baies (HR1837/HR1833 uniquement)
- 3 Cheminée de remplissage
- 4 Couverde
- 5 Filtra
- 6 Récepteur de jus avec bec verseur
- 7 Réservoir à pulpe intégré
- 8 Fixations de sécurité
- 9 Bouton de commande
- 10 Rangement du cordon
- 11 Axe d'entraînement
- 12 Bloc moteur
- 13 Pichet

-Important-

Lisez attentivement ces informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les 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.
- Ne passez pas le bloc moteur au lave-vaisselle.

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 peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- L'utilisation de cet appareil est strictement interdite aux enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent 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 Service Consommateurs Philips pour le remplacement.
- 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.
- Niveau sonore : Lc = 78 dB [A]

Attention

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne tenez pas l'appareil par les bras de verrouillage lorsque vous le transportez.
- 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.
- Pour garantir une position ferme et stable de l'appareil sur le plan de travail, veillez à ce que le fond de l'appareil et le plan de travail soient toujours propres.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que tous les éléments sont correctement assemblés.
- Mettez toujours les bras de verrouillage en position verrouillée avant d'utiliser l'appareil.
- Abaissez les bras de verrouillage pour les déverrouiller uniquement après avoir éteint l'appareil et patienté jusqu'à l'arrêt complet du filtre.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil si vous ne vous en servez pas et avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des environnements similaires tels que les fermes, les chambres d'hôte, les cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail, les clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

■ Valeur nutritionnelle des fruits et légumes

Selon les ingrédients utilisés, vous pouvez préparer jusqu'à 1,5 litre de jus sans vider le réservoir à pulpe intégré. Lorsque vous pressez des aliments durs tels que des carottes ou des betteraves, la quantité maximale de jus qui peut en être extraite dépend de la qualité des aliments que vous utilisez.

Remarque : Lorsque le réservoir à pulpe intégré est plein, la pulpe se répand dans le récepteur de jus et l'intérieur du couvercle.

Si vous remplissez le réservoir à pulpe intégré au-delà de sa capacité maximale, l'appareil ralentit. Si cela se produit, éteignez l'appareil et retirez la pulpe du réservoir à pulpe intégré.

■Recettes

Jus d'oranges, carottes et gingembre

Ingrédients

- 1 kg de carottes
- 20 g de gingembre
- 4 oranges
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse branche de menthe fraîche (facultatif)
- 1 Pelez les oranges et le gingembre.
- 2 Pressez les carottes, le gingembre et les oranges à l'aide de la centrifugeuse.

Remarque : Cet appareil peut presser du gingembre (en morceaux de 3 x 3 cm) pendant

- 3 Ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive et quelques glaçons dans le jus.
- 4 Mélangez bien.
- 5 Versez le jus dans un verre.

Conseil : Si vous le souhaitez, vous pouvez également ajouter une branche de menthe fraîche dans votre verre.

Commande d'accessoires

Pour acheter des accessoires ou des pièces détachées, visitez le site Web **www.shop.philips.com/service** ou rendez-vous chez votre revendeur Philips. Vous pouvez également contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (voir le dépliant de garantie internationale pour les coordonnées).

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. 2).

■Garantie et service■

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web **www.philips.com/support** ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur **www.philips.com/support** pour consulter les questions fréquemment posées, ou contactez le Service Consommateurs 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 et vérifiez si les pièces ont été assemblées correctement. Si le problème persiste, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
L'appareil cesse de fonctionner en cours d'utilisation.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips local ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
L'appareil ralentit en cours d'utilisation.	Le réservoir à pulpe intégré a atteint sa capacité maximale. Éteignez l'appareil et retirez la pulpe du réservoir à pulpe intégré.
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.	Il est normal qu'un nouvel appareil dégage de la fumée ou une odeur désagréable lors des premières utilisations. Ce phénomène disparaît après quelques utilisations. L'appareil peut également dégager de la fumée ou une légère odeur si vous traitez trop d'ingrédients, si vous utilisez des ingrédients très durs (par ex. des poireaux) ou si vous faites fonctionner l'appareil trop longtemps. Dans ces cas, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 60 minutes. Si le problème persiste, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
L'appareil est endommagé.	Contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
Le filtre touche la cheminée ou vibre fortement en cours de fonctionnement.	Éteignez l'appareil et débranchez-le. Vérifiez si 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. Contactez un Centre Service Agréé Philips ou le Service Consommateurs Philips de votre pays.
Le filtre est bloqué.	Éteignez l'appareil, nettoyez la cheminée et le filtre, et pressez une quantité de fruits ou légumes moins importante.



■Avant de faire fonctionner l'appareil■

- L'appareil fonctionne uniquement lorsque tous les éléments sont correctement assemblés et que le bras de verrouillage est verrouillé.
- Lavez les fruits et/ou les légumes et coupez-les en morceaux si nécessaire afin de pouvoir les introduire dans la cheminée.
- Assurez-vous que le pichet est placé directement au-dessous du bec verseur.
- Tournez le bouton de commande pour allumer l'appareil.
- N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir car vous risqueriez d'altérer la qualité du résultat, voire de bloquer le filtre.
- Alignez la rainure du poussoir avec les petites saillies situées à l'intérieur de la cheminée et glissez le poussoir dans la cheminée.
- Lorsque vous avez pressé tous les ingrédients ou lorsque le réservoir à pulpe intégré est plein, éteignez l'appareil et débranchez-le. Patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre.

- Pour vider le réservoir à pulpe intégré, retirez le couvercle, le filtre et le récepteur de jus.
- Pour un goût délicieux et une fraîcheur optimale, servez le jus immédiatement après sa préparation.
- Avertissement : ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée



■Préparation

- Pour extraire un maximum de jus, appuyez lentement sur le poussoir.
- 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 carottes, d'épinards, de melons, de tomates, de grenades, d'oranges et de raisins.
- N'utilisez pas la centrifugeuse pour la préparation de fruits et/ou légumes trop durs, fibreux ou amylacés tels que la canne à sucre.
- Les feuilles de salade peuvent être traitées dans la centrifugeuse.
- Enlevez les noyaux des cerises, des prunes, des pêches, etc. Il n'est pas nécessaire d'enlever les trognons ni les pépins des fruits tels que les melons, les pommes et les 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 épaisse, comme les oranges, les ananas, les kiwis, les melons ou les betteraves crues.
- 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.
- Si vous voulez presser des agrumes avec la centrifugeuse, pelez-les et retirez leur peau blanche. Cette dernière donne un goût amer aux préparations.
- 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.

■Présentation

- 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.
- Le jus de pommes prend une couleur marron très rapidement. Pour ralentir ce processus, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Lorsque vous servez des boissons fraîches, ajoutez-y quelques glaçons.

ITALIANO

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su **www.philips.com/welcome**. Questa centrifuga è stata progettata per ottimizzare la produzione di succo riducendo al minimo gli sforzi richiesti per la pulizia. È stata sviluppata appositamente per permettervi di lavorare un'ampia varietà di ingredienti e preparare facilmente una vasta gamma di ricette.

Descrizione generale (fig. 1)

- 1 Pestello
- 2 Imbuto per frutti di bosco (solo HR1837/HR1833)
- 3 Apertura inserimento cibo
- 4 Coperchio
- 5 Filtro
- 6 Raccogli-succo con beccuccio
- 7 Contenitore polpa integrato
- 8 Ganci di sicurezza
- 9 Manopola di controllo
- 10 Vano di avvolgimento cavi
- 11 Albero motore
- 12 Gruppo motore
- 13 Bicchiere per il succo

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente queste informazioni importanti e conservatele per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete il gruppo motore nell'acqua o in altri liquidi e non risciacquatelo sotto l'acqua del rubinetto.
- Non pulite il gruppo motore in lavastoviglie.



Voorbereiding

- Om zoveel mogelijk sap te verkrijgen, moet u de stamper altijd langzaam naar beneden duwen.
- 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, wortels, spinazie, meloen, tomaten, granaatappels, sinaasappels en druiven.
- De sapcentrifuge is niet geschikt voor het verwerken van zeer harde en/of vezelrijke of zetmeelrijke vruchten en groenten, zoals suikerriet.
- Bladeren en bladstelen van bijvoorbeeld sla kunnen ook in de sapcentrifuge worden verwerkt.
- Verwijder de pit uit kersen, pruimen, perziken enz. De kernen of zaden van fruit zoals meloenen, appels en druiven hoeft u niet te verwijderen.
- U hoeft dunne schilletjes en vliesjes niet te verwijderen. Verwijder alleen de dikke schillen die u niet zou eten, bijvoorbeeld die van sinaasappels, ananas, kiwi's, meloenen en ongekookte 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 dat het soort sap oplevert waarvan u houdt.
- Als u citrusvruchten met de sapcentrifuge wilt verwerken, verwijder dan de schil en de witte binnenschil. De witte binnenschil geeft het sap een bittere smaak.
- 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.

Serveren

- Drink het sap meteen nadat u het hebt gemaakt. Als het enige tijd aan de lucht wordt blootgesteld, verliest het sap zijn smaak en zijn voedingswaarde.
- Appelsap wordt heel snel bruin. U kunt dit proces vertragen door een paar druppels citroensap toe te voegen.
- Wanneer u koude drankjes serveert, voeg dan een paar ijsblokjes toe.





























