

HR1843, 1842, 1841, 1840



PHILIPS

English **Page 4**

- Keep pages 3 and 46 open when reading these operating instructions.

Français **Page 10**

- Pour le mode d'emploi: dépliez les pages 3 et 446.

Deutsch **Seite 16**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seiten 3 und 46 auf.

Nederlands **Pagina 22**

- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing de pagina's 3 en 46 op.

Italiano **Pagina 28**

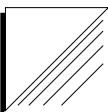
- Prima di usare l'apparecchio, aprite le pagine 3 e 46 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.

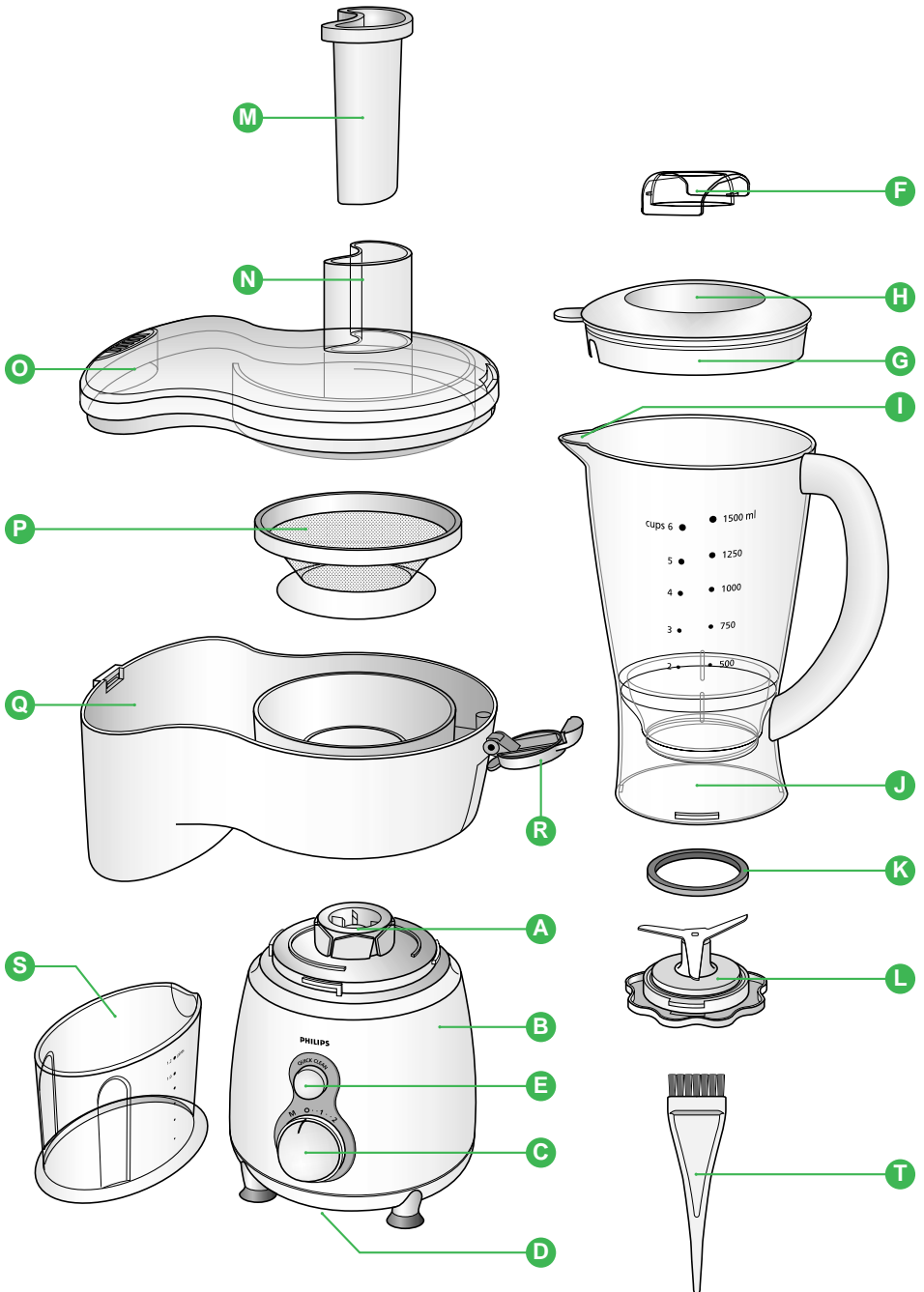
Español **Página 34**

- Desplegar las páginas 3 y 46 al leer las instrucciones de manejo.

Português **Página 40**

- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique as pág. 3 e 46.





Juice Extractor and Blender Combination: a unique combination of a blender and a juice extractor, which offers the possibilities of both in one appliance. With the blender you can prepare delicious, healthy cocktails, soups and sauces. With the juice extractor you can make fruit and vegetable juices according to your own taste, that are 100% pure.

Juice Extractor and Blender Combination is very easy to use and easy to clean, especially if you follow the instructions in this booklet.

Important

General

- **Read the instructions and look at the illustrations before you start using the appliance.**
- **To prevent damage, check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the local mains voltage before you connect the appliance.**
- **Keep the appliance out of the reach of children.**
- **Never let the appliance run unattended.**
- **Never use accessories or parts other than those specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if you use other parts or accessories.**
- **Do not clean the appliance, nor its accessories in the dishwasher.**
- **Never use the appliance if the mains cord, the plug or any other part is damaged.**
- **If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.**

Blender

- **Make sure that the knife unit has been properly attached to the base of the blender jar before you start using the appliance (follow the instructions in the section on the preparation of the blender).**
- **Never fill the jar above the maximum level indication (1.5 l). Always insert the stopper into the lid of the jar before you start using the appliance.**
- **Never fill the jar with ingredients that have a temperature of over 80°C.**
- **Never put your hand or an object in the jar when the appliance is plugged in. If necessary, use a spatula to spoon food away from the wall of the jar, but always turn the appliance off before doing so!**
- **Never detach the jar from the motor unit while the appliance is running.**

Juice extractor

- **Never put your hand and/or a kitchen utensil (e.g. fork, knife, spoon or spatula) in the feeding tube. Only the pusher that is supplied with the appliance is to be used for this purpose.**
- **Wait until the sieve has completely stopped rotating before you unfasten the clamp and open the lid.**
- **As a result of the built-in safety lock, the juice extractor will only function if the parts have all been assembled correctly. Therefore, it is important that you follow the instructions in this booklet carefully.**

General description (see fig. 1)

- A Driving shaft**
- B Motor unit**
- C Speed selector**
with two speeds and pulse setting (M)
- D Cord storage**
- E Quick Clean button**

Blender

- F Stopper**
- G Lid**
- H Opening** for adding ingredients
- I Spout**
- J Blender jar**
- K Rubber sealing ring**
- L Knife unit**

Juice extractor

- M Pusher**
- N Feeding tube**
- O Lid**
- P Sieve**
- Q Pulp container**
- R Clamp** for (un)fastening the lid
- S Juice cup**
- T Cleaning brush**

Built-in safety lock

The appliance has been equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the blender jar, the juice extractor or their lids have been assembled incorrectly or have not been assembled at all.

Please note that the blender jar, the juice extractor or their lids should never be used to switch the appliance on and off!

Blender

Preparation

- Wash all detachable parts before you use them for the first time (see section on cleaning).
- Put the rubber sealing ring (K) around the edge of the knife unit (fig. 2).
- Attach the knife unit to the blender jar (J) by turning it (fig. 3).
- Mount the blender jar with the knife unit attached to it onto the motor unit and fix it by turning it to the left (fig. 4). Be careful not to exert too much pressure on the handle of the jar.

- After you have put the ingredients in the jar, press the lid (G) into place (fig. 5).
- Place the stopper (F) in the lid and turn it until it is firmly fixed (fig. 6).
- Put the mains plug in the wall socket.
- To disassemble the blender, follow these steps in reverse order and opposite direction.

How to use the blender

- Make sure that the appliance is plugged in and that the blender jar has been properly attached before you switch the appliance on.
- Select the speed that is most suitable for the ingredients you want to process (fig. 7):
1 for light processing of mainly liquid ingredients, e.g. chocolate milk.
2 for heavy processing of mainly solid ingredients
- If you are not sure which speed to select, you can always use the highest speed (speed **2**).
- To let the appliance run for only a few moments at a time, set the switch to position **M** and release it straight away. Repeat this as often as necessary.
- To switch the motor off, set the switch to position **O**.

Tips

- Liquid ingredients (e.g. oil) can be poured into the blender jar while the appliance is running through the opening in the stopper.
- Ingredients can be added into the blender while the motor is running through the opening in the lid (fig. 8).
- The longer you let the appliance run (max. 3 minutes), the finer the blending result will usually be. However, dry ingredients must not be processed for more than one minute.
- Cut meat and other solid ingredients into small pieces before you put them in the blender.
- Solid ingredients must be processed in small amounts at a time.
- If the appliance isn't processing fast enough, switch it off and
 - set the appliance briefly to position **M** a few times or
 - switch the appliance off and stir the ingredients with a spatula or
 - pour out part of the contents of the jar.
- To grind ice cubes, drop them onto the rotating knives through the opening in the lid.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces onto the rotating knives through the opening in the lid.

Juice extractor

Preparation

- Wash all detachable parts before you use them for the first time (see section on cleaning).
- Put the pulp container (Q) on the motor unit and turn it to the left until it is firmly fixed (fig. 9).
- Insert the sieve (P) (fig. 10).
- Put the lid (O) in place and **finally fasten the clamp (R) by pushing it down (fig 11 a,b,c,d)**. Make sure that the clamp is on the right side of the motor unit. Check if the lid is properly assembled and fastened.
- Put the juice cup (S) in place (fig. 12).
- Put the plug in the socket.
- To **disassemble** the juice extractor, follow these steps in reverse order and opposite direction. So **first unfasten** the clamp, then remove the lid and the sieve and finally the white pulp container.

How to use the juice extractor

- Wash the fruits and/or vegetables and cut them into pieces that fit into the feeding tube.
- Switch the appliance on. We advise you to select speed **1** for most types of fruit. However, select speed **2** for beetroots and coconut flesh (very hard).
- Put the pieces in the feeding tube and push them down gently with the pusher (fig. 13 a,b). Don't exert too much pressure on the pusher, since this would affect the quality of the end result and it could even cause the sieve to come to a halt.

If no more juice comes out of the appliance:

- Switch the appliance off (position **O**) and wait until the sieve has completely stopped rotating.
- Remove the juice cup (fig.15).
- Drink the juice right after you have extracted it. If it is exposed to air for some time, the juice will lose its nutritional value and its taste. If you want to preserve the juice, put it in a well-sealed jug or jar and put it in the refrigerator. The juice will then keep for max. 24 hours.
- To obtain even the last drops of juice, put the juice cup back in the juice extractor and switch it on again.

If the pulp container is full:

- Switch the appliance off (position **O**) and wait until the sieve has completely stopped rotating.
- Unfasten the clamp and remove the lid (fig. 14).
- Remove the sieve (fig. 16).
- Detach the pulp container from the motor unit by turning it to the right and remove it (fig. 17).
- Empty the pulp container (fig. 18).

- Clean the sieve.
- Reassemble the juice extractor and switch it on again.

If the juice cup is full:

- Switch the appliance off (position **O**) and wait until the sieve has completely stopped rotating.
- Remove the juice cup (fig. 15) and empty it.
- The maximum content of the juice cup is 700 ml.

Tips

- Always use fresh fruits and vegetables; they contain more juice.
- Very suitable for juice extraction are pineapples, beetroots, apples, cucumbers, carrots, spinach, melons, tomatoes, oranges and grapes.
- Firm fruits that contain a lot of starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juice extractor. Use the blender to process these fruits.
- It is unnecessary to remove thin peels and skins. Only thick peels (e.g. those of oranges, pineapples or uncooked beetroots) need to be removed.
- Leafs and leaf stalks of for instance lettuce can also be processed in the juice extractor.
- If you want to extract the juice of oranges, lemons, tangerines or grapefruits, peel the fruits first and remove the white skin underneath before you start processing, as this skin has a bitter taste.
- Apple juice turns brown very quickly. You can slow down this process by adding a few drops of lemon juice.
- The pulp of carrots, beetroots, cabbage or spinach can be used as the basis for soups, sauces, jam, desserts, ice cream etc. Boil the pulp and add some herbs. Puree the pulp in the blender. You can use tomato pulp to make tomato paste.
- Just try the following combinations of juices: apple/carrot, orange/grape, pineapple/grapefruit, carrot/beetroot, carrot/melon and apple/orange.

Cleaning

General

- Do not clean the appliance or its parts in the dishwasher.
- The motor unit can be cleaned with a soft, moist cloth. Never immerse the motor unit in water! Do not use abrasives, scourers, alcohol etc.
- Clean the parts that have come into contact with food immediately after use.

Cleaning the blender

- Assemble the blender jar properly (see section on preparation of the blender). Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar. Assemble the lid and the stopper.
- Press the Quick Clean button a number of times to clean the jar quickly.
- Unplug the appliance.
- Remove the lid, the stopper, the blender jar and the knife unit and rinse them with clean, hot water.
- If you want to clean the blender more thoroughly, remove the knife unit and clean all parts separately. Be careful with the sharp edges of the knife unit!

Cleaning the juice extractor

- Switch off and remove the mains plug from the wall socket before cleaning.
- Remove the lid, the pulp container and the sieve. Rinse them immediately after use.
- You can use the brush to clean the sieve.

Recipes Juice Extractor and Blender Combination

This Juice Extractor and Blender Combination is a product with which you can experiment endlessly and try out all kinds of recipes. You can make delicious juices, shakes, soups and sauces in no time at all. To give you an idea of the possibilities, we have included a number of recipes which will certainly prove a success. We wish you lots of fun experimenting with your new Juice Extractor and Blender Combination!

Using vegetable/fruit pulp from the juice extractor:

————— Savoury cakes

Ingredients:

250 gr vegetable pulp (particularly suitable are cabbage, celery or celeriac, tomatoes, carrots, onions, peppers, leeks, spinach and fennel)

100 gr	breadcrumbs
2	eggs
2 tbsp	tomato ketchup
1 tbsp	chopped green herbs (e.g. parsley/chives)
2 tsp	sambal
50 gr	grated mature cheese
	salt
	pepper
50 gr	butter

Preparation:

Stir the tomato ketchup, chopped herbs, sambal and cheese through the pulp. Put the pulp in a bowl and mix with the breadcrumbs, the eggs and some salt and pepper. Make 4 -5 flat cakes of the mixture.

Heat the butter in a frying pan and fry the cakes over moderate heat for approx. 5 minutes on each side until they are brown and cooked.

Serve hot.

————— Apple pancakes

Ingredients:

150 gr	apple pulp
150 gr	self-raising flour
2	eggs
approx. 100 ml	milk
50 gr r	aisins
50 gr	dried apricots, cut into pieces
	butter
	sugar and cinnamon according to taste

Preparation:

Stir the self-raising flour and the eggs through the apple pulp. Add enough milk to make a fairly firm mixture. Spoon the raisins and apricots through the mixture.

Heat some butter in a frying pan. Put scoops of the mixture into the frying pan at a small distance from each other. Flatten the mixture into pancakes and fry them over a moderate heat on both sides until they are golden and cooked. Serve the pancakes hot or cold and sprinkle them with sugar and cinnamon according to taste.

Fresh juices

————— Vitamin drink

Ingredients for three glasses:

1	mango
1	banana
	juice of 1 apple (washed), 1 kiwi fruit and 1 orange
2 tsp	honey (or more, according to taste)
300 ml	buttermilk

Preparation:

Peel the kiwi fruit and the orange. Process them in the juice extractor together with the apple. Peel the mango and the banana and mix them in the blender together with the fruit juice, the honey and the buttermilk to create a delicious shake!

Tip: replace the buttermilk with quark or yoghurt to create a tasty and healthy dessert.

————— Ice-cold shake for a tropical day

Ingredients for two glasses:

½	pineapple
2	apples
1	pink grapefruit
	ice cubes (approx. 2 full glasses)

Preparation:

Skin the pineapple and peel the grapefruit, rinse the apples and cut everything into pieces. Process them in the juice extractor and collect the juice. Assemble the blender and put the ice cubes in the blender jar. Crunch the ice at the highest setting and add the fruit juice. You will have a delicious, ice-cold fresh fruit shake that will quench your thirst!

————— Vegetable shake

Ingredients for one large serving:

200 ml	carrot juice
½	stalk of celery, cut into pieces
1	medium-sized tomato, peeled and cut into pieces
½	small green or red pepper, cut into pieces
	small handful of fresh spinach or several sprigs of parsley
2 or 3	ice cubes
1	long, thin stalk of celery for garnishing

Preparation:

Process 6 to 8 carrots in the juice extractor. Assemble the blender accessory. Put the carrot juice, the vegetables and the spinach or the parsley in the blender and mix for 15-30 seconds at maximum speed. Add the ice cubes and blend for a few more seconds. Pour the shake into a tall glass and garnish with a long, thin stick of celery.

————— Gazpacho blanco

Ingredients for 4 servings:

500 gr	seedless white grapes
2	cucumbers (approx. 750 gr)
1	shallot, cut into pieces
1	clove garlic, chopped
¼ tsp	salt
¼ tsp	white pepper
500 ml	low-fat yoghurt
6-8	drops of Tabasco

Preparation:

Wash the grapes and remove their stalks. Process them in the juice extractor and collect the juice. Assemble the blender accessory. Put the grape juice in the blender. Peel the cucumber, halve it lengthwise and remove the seeds. Cut the cucumber into thick slices and add these slices to the grape juice in the blender. Add the shallot, the garlic, the salt and the pepper and run the machine briefly. Pour the mixture into a bowl and stir the yoghurt and Tabasco through it. Chill the soup by putting it in a covered bowl in the refrigerator for 30 minutes. Serve in large soup bowls and garnish with cucumber slices and halved grapes.

Juice Extractor and Blender Combination associe idéalement un bol mélangeur et une centrifugeuse pour vous faire bénéficier des avantages de deux appareils en un seul produit. Grâce au bol mélangeur fruits et légumes, vous pourrez préparer des cocktails, des soupes et des sauces à la fois succulents et diététiques. Grâce à la centrifugeuse, vous pourrez réaliser des jus de fruits et de légumes 100 % naturels.

Juice Extractor and Blender Combination est très facile à utiliser et à nettoyer, notamment si vous suivez les instructions du mode d'emploi.

Important

Généralités

- Lisez soigneusement les instructions en vous aidant des illustrations avant la première mise en service de l'appareil.
- Pour éviter tout incident, avant de brancher l'appareil vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond bien à celle de votre secteur.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil sous tension sans surveillance.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'éléments autres que ceux indiqués par Philips. Si vous utilisez d'autres accessoires ou éléments, la garantie risque de ne plus être assurée.
- Ne lavez pas l'appareil ni ses accessoires dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie est endommagé.
- Si le cordon secteur de votre appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un réparateur indépendant agréé Philips car des équipements et des composants spécifiques sont exigés.

Bol mélangeur fruits et légumes

- Assurez-vous que l'ensemble couteau est correctement fixé sur la base du bol mélangeur avant d'utiliser l'appareil (suivez les instructions de la partie intitulée préparation du bol mélangeur fruits et légumes).
- Ne remplissez jamais le bol au-dessus du niveau maximal indiqué (1,5l). Fixez toujours le bouchon sur le couvercle du bol avant chaque utilisation.
- Ne remplissez jamais le bol avec des ingrédients ayant une température supérieure à 80°C.
- N'introduisez jamais votre main ou un objet dans le bol lorsque l'appareil est branché. Le cas échéant, utilisez une spatule pour détacher les aliments des parois du bol mais pour ce faire, mettez toujours l'appareil hors tension.
- Ne détachez jamais le bol du bloc moteur lorsque l'appareil fonctionne.

Centrifugeuse

- N'introduisez jamais votre main et/ou un ustensile de cuisine (par exemple : une fourchette, un couteau, une cuillère, une spatule) dans la cheminée. Utilisez uniquement le poussoir fourni à cet effet.
- Attendez l'arrêt complet du tamis avant de déverrouiller et d'ouvrir le couvercle.
- Grâce au système de verrouillage de sécurité intégré, la centrifugeuse fonctionne seulement si toutes les parties sont correctement assemblées.
- Dans tous les cas suivez impérativement les instructions citées dans ce mode d'emploi.

Description générale (fig. 1)

- A Arbre moteur**
- B Bloc moteur**
- C Sélecteur de vitesse**
deux vitesses possibles et marche intermittente (M)
- D Enrouleur de cordon**
- E Bouton de nettoyage rapide**

Bol mélangeur fruits et légumes

- F Bouchon**
- G Couvercle**
- H Ouverture pour ajouter des ingrédients**
- I Bec verseur**
- J Bol mélangeur**
- K Joint d'étanchéité**
- L Ensemble couteau**

Centrifugeuse

- M Pousoir**
- N Cheminée**
- O Couvercle**
- P Colletette (2)**
- Q Cuve**
- R Fixation pour (dé)verrouiller le couvercle**
- S Récipient**
- T Brosse de nettoyage**

Verrouillage de sécurité intégré

Cet appareil est équipé d'un système de verrouillage de sécurité qui l'empêche de fonctionner si le bol mélangeur, la centrifugeuse ou leurs couvercles respectifs ne sont pas assemblés correctement.

Veillez noter que le bol mélangeur, la centrifugeuse ou leurs couvercles respectifs ne doivent jamais être utilisés pour mettre l'appareil sous tension ou hors tension.

Bol mélangeur fruits et légumes

Préparation

- Lavez tous les éléments détachables avant la première utilisation (reportez-vous à la partie intitulée nettoyage).
- Placez le joint d'étanchéité (K) autour de l'ensemble couteau (fig.2).
- Fixez l'ensemble couteau en la tournant (fig.3) sur le bol mélangeur (J).
- Installez le bol mélangeur équipé de l'ensemble couteau sur le bloc moteur et fixez-le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.4). Veillez à ne pas exercer une pression

trop forte sur la poignée du bol.

- Après avoir mis les ingrédients dans le bol, appuyez sur le couvercle (G) pour le mettre en place (fig.5).
- Fixez le bouchon (F) sur le couvercle puis tournez-le jusqu'au verrouillage complet (fig.6).
- Branchez la fiche dans la prise murale.
- Pour démonter le bol mélangeur fruits et légumes, suivez les instructions ci-dessus en sens inverse.

Utilisation du bol mélangeur fruits et légumes

- Branchez l'appareil et vérifiez que le bol mélangeur est correctement assemblé avant de mettre l'appareil sous tension.
- Sélectionnez la vitesse appropriée aux ingrédients que vous voulez utiliser (fig.7). Réglez sur :
 - 1 pour mélanger des ingrédients liquides, tels que du lait chocolaté.
 - 2 pour mixer des ingrédients solides.
- Si vous ne savez pas quelle vitesse utiliser, vous pouvez toujours sélectionner la vitesse la plus élevée (vitesse 2).
- Si vous désirez faire fonctionner l'appareil par intermittence, placez le sélectionneur de vitesse sur **M** et relâchez-le immédiatement. Recommencez cette étape aussi souvent qu'il le faut.
- Pour mettre l'appareil hors tension, placez l'interrupteur sur **O**.

Conseils d'utilisation

- Les ingrédients liquides (l'huile, par exemple) peuvent être versés dans le bol mélangeur lorsque l'appareil fonctionne par l'ouverture du bouchon.
- Des ingrédients peuvent être ajoutés dans le bol mélangeur fruits et légumes lorsque le moteur fonctionne par l'ouverture du couvercle (fig. 8).
- Plus vous laissez fonctionner l'appareil (maximum 3 minutes), plus les ingrédients sont mixés finement. Cependant, les ingrédients secs ne doivent pas être mixés plus d'une minute.
- Coupez la viande et les autres ingrédients solides en petits morceaux avant de les introduire dans le bol mélangeur fruits et légumes.
- Les ingrédients solides doivent être mixés par petites quantités.
- Si l'appareil ne fonctionne pas assez vite, vous pouvez soit :
 - régler l'appareil sur M pendant quelques instants ou
 - mettre l'appareil hors tension et mélanger les ingrédients à l'aide d'une spatule ou
 - mettre l'appareil hors tension et retirer une partie du contenu du bol.

- Pour piler de la glace, versez les cubes de glace à travers l'ouverture du couvercle sur la lame en rotation.
- Pour faire du jus de tomate, coupez les tomates en quatre et introduisez-les dans le bol à travers l'ouverture du couvercle.

Centrifugeuse

Préparation

- Lavez tous les éléments détachables avant la première utilisation (reportez-vous à la partie intitulée nettoyage).
- Fixez la cuve (Q) sur le bloc moteur en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet (fig.9).
- Placez le tamis (P) (fig.10).
- Posez le couvercle (O) et **enfin verrouillez la fixation (R) en la rabattant vers le bas (fig.11 a, b, c, d)**. Veillez à placer la fixation du côté droit du bloc moteur. Vérifiez que le couvercle est correctement placé et verrouillé.
- Placez le récipient (S) (fig.12).
- Branchez la fiche dans la prise murale.

- Pour **démonter** le bol mélangeur fruits et légumes, suivez les instructions ci-dessus en sens inverse. Par conséquent, **déverrouillez d'abord** la fixation, puis retirez le couvercle, le tamis et finalement la cuve de couleur blanche.

Utilisation de la centrifugeuse

- Lavez les fruits et/ou les légumes et coupez-les en morceaux de telle sorte qu'ils puissent entrer par la cheminée.
- Mettez l'appareil sous tension. Nous vous conseillons de choisir la vitesse 1 pour la plupart des fruits. Cependant, sélectionnez la vitesse 2 pour les betteraves et les noix de coco, ingrédients particulièrement durs.
- Introduisez les morceaux dans la cheminée et appuyez légèrement à l'aide du poussoir (fig.13 a,b). N'appuyez pas trop fort sur le poussoir car cela pourrait affecter la qualité de la préparation et le résultat final, et pourrait même entraîner l'arrêt du tamis.

Lorsque l'appareil n'extrait plus de jus :

- Mettez l'appareil hors tension (position O) et attendez l'arrêt complet du tamis.
- Retirez le récipient (fig.15).
- Buvez le jus aussitôt pour qu'il ne perde rien de son goût ni de ses qualités nutritives en restant exposé à l'air trop longtemps. Si vous désirez conserver le jus, versez-le dans une bouteille ou un pot hermétique que vous rangerez dans le

- réfrigérateur. Le jus peut se conserver ainsi pendant 24 heures au maximum.
- Pour extraire les dernières gouttes de jus, placez à nouveau le récipient sur la centrifugeuse et mettez l'appareil sous tension.

Lorsque la cuve est pleine :

- Mettez l'appareil hors tension (position O) et attendez l'arrêt complet du tamis.
- Déverrouillez la fixation et retirez le couvercle (fig.14).
- Retirez le tamis (fig.16).
- Détachez la cuve du bloc moteur en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-la (fig.17).
- Videz la cuve (fig.18).
- Nettoyez le tamis.
- Assemblez à nouveau les éléments de la centrifugeuse et mettez l'appareil sous tension.

Lorsque le récipient est plein :

- Mettez l'appareil hors tension (position O) et attendez l'arrêt complet du tamis.
- Retirez le récipient (fig.15) et videz-le.
- Le récipient a une contenance maximale de 700 ml.

Conseils d'utilisation

- Utilisez toujours des fruits et des légumes frais car ils contiennent davantage de jus.
- Les fruits et légumes suivants donnent plus particulièrement de jus : les ananas, les betteraves, les pommes, les concombres, les carottes, les épinards, les melons, les tomates, les oranges et le raisin.
- Les fruits fermes qui contiennent beaucoup d'amidon, tels que les bananes, les papayes, les avocats, les figues et les mangues ne peuvent pas être centrifugés avec succès. Il convient donc d'utiliser le bol mélangeur fruits et légumes.
- Il n'est pas nécessaire de retirer les peaux fines. Il faut peler uniquement les peaux épaisses (par exemple celle des oranges, des ananas ou des betteraves crues).
- Les queues des fruits et les feuilles de salade par exemple peuvent être centrifugées.
- Si vous désirez extraire le jus d'oranges, de citrons de mandarines ou de pamplemousses, pelez tout d'abord les fruits et retirez la peau blanche qui les recouvre avant de les centrifuger car elle a un goût amer.
- Le jus de pommes s'oxyde très rapidement. Vous pouvez ralentir cette oxydation en ajoutant quelques gouttes de citron.
- La pulpe des carottes, des betteraves, du chou ou des épinards peut servir de base à de nombreuses soupes, sauces, confitures, desserts, crèmes glacées, etc. Faites bouillir la

pulpe et ajoutez-y quelques fines herbes.
Transformez la pulpe en purée dans le bol mélangeur fruits et légumes. Vous pouvez utiliser de la pulpe de tomates pour obtenir du concentré de tomates.

- Essayez les mélanges de fruits suivants :
pomme/carotte, orange/raisin,
ananas/pamplemousse, carotte/betterave,
carotte/melon et pomme/orange.

Nettoyage

Généralités

- Ne lavez pas l'appareil ni ses accessoires dans le lave-vaisselle.
- Le bloc moteur peut se nettoyer avec un chiffon doux et humide. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau. N'utilisez pas d'abrasif, de produit à récurer, d'alcool, etc.
- Nettoyez les éléments de l'appareil qui ont été en contact avec les aliments immédiatement après usage.

Nettoyage du bol mélangeur fruits et légumes

- Assemblez le bol mélangeur correctement (voir la partie relative à la préparation du bol mélangeur fruits et légumes). Versez de l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle dans le bol mélangeur. Placez le couvercle et le bouchon.
- Appuyez sur le bouton de nettoyage rapide plusieurs fois pour nettoyer le bol mélangeur rapidement.
- Retirez la fiche de la prise murale.
- Retirez le couvercle, le bouchon, le bol mélangeur et l'ensemble couteau, puis rincez-les avec de l'eau chaude et propre.
- Si vous désirez nettoyer davantage le bol mélangeur fruits et légumes, retirez l'ensemble couteau et nettoyez tous les éléments séparément. Manipulez la lame aiguisée avec précaution.

Nettoyage de la centrifugeuse

- Avant de nettoyer l'appareil arrêtez-le et débranchez la fiche de la prise de courant
- Retirez le couvercle, le bol et le tamis. Rincez-les immédiatement après usage .
- Vous pouvez utiliser la brosse pour nettoyer le tamis.

Livre de recettes Juice Extractor and Blender Combination

Avec Juice Extractor and Blender Combination, vous allez pouvoir essayer toutes sortes de recettes. Vous pourrez réaliser rapidement des cocktails, des milk-shakes, des soupes et des sauces succulentes. Pour vous donner une idée des multiples possibilités de Juice Extractor and Blender Combination, nous vous proposons un certain nombre de recettes faciles à réaliser.

Utilisez la chair de légumes et la pulpe de fruits centrifugés.

----- Petits gâteaux de légumes

Ingrédients :

250 g	de chair de légumes (les légumes suivants sont particulièrement recommandés : le chou, le céleri ou céleri-rave, les tomates, les carottes, les oignons, les poivrons, les poireaux, les épinards et le fenouil).
100 g	de chapelure
2	œufs
2	cuillères à soupe de ketchup
1	cuillère à soupe de fines herbes (persil/ciboulette haché, par exemple)
50 g	de fromage râpé
	sel
	poivre
50 g	de beurre

Préparation :

Ajoutez le ketchup, les fines herbes hachées et le fromage à la chair de légumes tout en remuant. Versez le mélange dans un bol et mixez en ajoutant la chapelure, les œufs, un peu de sel et de poivre. Fabriquez 4 ou 5 galettes avec le mélange obtenu. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites frire les galettes à feu moyen, en comptant environ 5 minutes par face, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites. Servez chaud.

----- Galettes de pommes

Ingrédients :

150 g	de pulpe de pomme
150 g	de farine pour gâteaux
2	œufs
	environ 100 ml de lait
50 g	de raisins secs
50 g	d'abricots séchés et coupés en morceaux
	beurre
	sucré et cannelle, selon votre goût

Préparation :

Mélangez la farine et les œufs avec la pulpe de pommes tout en remuant. Ajoutez une quantité suffisante de lait pour réaliser un mélange relativement ferme. Ajoutez les raisins secs et les morceaux d'abricot à l'aide d'une cuillère. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle. Mettez des cuillerées du mélange dans la poêle à une courte distance les unes des autres. Fabriquez des galettes en tassant le mélange et faites frire les deux faces à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites. Servez les galettes chaudes ou froides et saupoudrez-les avec du sucre et de la cannelle selon votre goût.

Cocktails

Boissons vitaminées

Ingrédients pour trois verres :

1	mangue
1	banane
	jus d'1 pomme (lavée), 1 kiwi et 1 orange
2	cuillères à café de miel (ou plus selon votre goût)
300 ml	de babeurre

Préparation :

Epluchez le kiwi et l'orange. Passez-les dans la centrifugeuse avec la pomme. Epluchez la mangue et la banane et mixez-les avec le jus de fruits, le miel et le babeurre pour réaliser un délicieux milk-shake !

Conseil : pour obtenir un dessert à la fois savoureux et nutritif, remplacez le babeurre par du yaourt ou du quark.

Milk-shake tropical

Ingrédients pour deux verres :

½	ananas
2	pommes
1	pamplemousse rose
	cubes de glace (l'équivalent de 2 verres pleins)

Préparation :

Epluchez l'ananas et le pamplemousse, rincez les pommes et coupez tous les ingrédients en morceaux. Passez-les dans la centrifugeuse et récupérez le jus.

Montez le mixeur et mettez les cubes de glace dans le bol mixeur. Mixez les cubes de glace à la vitesse la plus élevée et ajoutez le jus de fruit. Vous obtenez un délicieux milk-shake de fruits glacé qui désaltère.

Milk-shake aux légumes

Ingrédients pour un grand verre

200 ml	de jus de carotte
½	branche de céleri, coupée en morceaux
1	tomate de taille moyenne, pelée et coupée en morceaux
½	poivron rouge ou vert, coupé en morceaux
	une petite poignée d'épinards frais ou plusieurs brins de persil
2 ou 3	cubes de glace
1	longue branche fine de céleri pour la garniture

Préparation :

Passez 6 à 8 carottes dans la centrifugeuse. Montez le mixeur. Mettez le jus de carotte, les légumes et les épinards ou le persil dans le bol mixeur et mixez pendant 15-30 secondes à la vitesse maximale. Ajoutez les cubes de glace et mélangez pendant quelques secondes encore. Versez le mélange obtenu dans un grand verre et décorez avec une longue branche fine de céleri.

Gaspacho blanco

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g	de raisins blancs sans pépins
2	concombres (750 g environ)
1	échalote coupée en morceaux
1	gousse d'ail haché
¼	de cuillère à café de sel
¼	de cuillère à café de poivre blanc
500 ml	de yaourt maigre
6-8	gouttes de Tabasco

Préparation

Lavez les raisins et enlevez leur queue. Passez-les dans la centrifugeuse et récupérez le jus. Montez le mixeur. Versez le jus de raisin dans le bol mixeur. Epluchez le concombre, coupez-le en deux dans le sens de la longueur et enlevez les pépins. Coupez le concombre en morceaux épais et ajoutez ces derniers au jus de raisin dans le mixeur. Ajoutez l'échalote, l'ail, le sel, le poivre, et faites tourner la machine pendant un court instant. Versez le mélange dans un bol et ajoutez le yaourt et le Tabasco tout en remuant. Mettez la soupe au frais pendant 30 minutes dans un récipient recouvert. Servez dans de grands bols et garnissez avec des morceaux de concombre et des raisins coupés en deux.

Juice Extractor and Blender Combination ist eine einzigartige Kombination von Mixer und Entsafter in einem einzigen Gerät. Mit dem Mixer-Aufsatz bereiten Sie köstliche und gesunde Cocktails, Suppen und Soßen. Mit dem Entsafter-Aufsatz machen Sie 100%ig reine Frucht- und Obstsaft nach eigenem Geschmack.

Juice Extractor and Blender Combination ist leicht zu verwenden und zu reinigen. Befolgen Sie nur die vorliegenden Anweisungen.

Wichtig

Allgemeines

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.**
- **Prüfen Sie vor Gebrauch, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.**
- **Achten Sie darauf, daß Kinder nicht mit dem Gerät hantieren.**
- **Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.**
- **Versuchen Sie niemals, Geräteteile anderer Hersteller zu verwenden, die nicht ausdrücklich von Philips empfohlen werden. Die Garantie wird dadurch hinfällig.**
- **Das Gerät, seine Teile und das Zubehör sind nicht für den Geschirrspüler geeignet.**
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.**
- **Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.**

Mixer-Aufsatz

- **Achten Sie darauf, daß die Messereinheit ordnungsgemäß mit dem Mixbecher verbunden ist, bevor Sie das Gerät verwenden. Vgl. den Abschnitt "Der Mixer-Aufsatz, Vorbereitung zum Gebrauch".**
- **Füllen Sie den Mixbecher niemals höher als bis zur Markierung 1,5 l. Setzen Sie stets den Sicherheitsverschluß in den Deckel, bevor Sie das Gerät einschalten.**
- **Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbecher, die heißer sind als 80° C.**
- **Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände, in den Mixbecher. Haben sich Zutaten an den Wänden des Mixbechers angesammelt, so schalten Sie das Gerät aus und schieben erst dann den Inhalt mit dem Spatel zur Mitte hin.**
- **Lassen Sie das Gerät stets zum Stillstand kommen, bevor Sie den Mixbecher abnehmen.**

Entsafter-Aufsatz

- **Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Küchengeräte wie Messer, Gabel, Löffel oder Spatel in den Einfüllstutzen. Benutzen Sie hierzu nur den mitgelieferten Stopfer.**
- **Lassen Sie das Raspelsieb stets zum völligen Stillstand kommen, bevor Sie die Verriegelung und den Deckel öffnen.**
- **Zu Ihrer Sicherheit läßt sich das Gerät nur einschalten, wenn alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind. Darum ist es wichtig, daß Sie die Hinweise in dieser Gebrauchsanweisung genau befolgen.**

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Antriebsachse
- B** Motorgehäuse
- C** Geräteschalter
Stufen 1 und 2, **M** = Momentschalter, **0** = Aus
- D** Kabelaufwicklung
- E** Schnellreinigungsschalter

Mixer-Aufsatz

- F** Sicherheitsverschluss
- G** Deckel
- H** Einfüllöffnung
- I** Ausguß
- J** Mixbecher
- K** Dichtungsring aus Gummi
- L** Messereinheit

Entsafter

- M** Stopfer
- N** Einfüllstutzen
- O** Deckel
- P** Raspelsieb
- Q** Tresterbehälter
- R** Verriegelung des Deckels
- S** Saftbehälter
- T** Reinigungsbürste

Die integrierte Sicherheitsverriegelung

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsverriegelung versehen und läßt sich nur dann einschalten, wenn der Mixbecher oder der Entsafter mit dem jeweiligen Deckel aufgesetzt sind.

Hinweis: Der Mixbecher und der Entsafter, bzw. ihre Deckel, dürfen nicht verwendet werden, um das Gerät ein- oder auszuschalten!

Der Mixer-Aufsatz

Vorbereitung zum Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle abnehmbaren Teile. Vgl. den Abschnitt "Reinigen".
- Setzen Sie den Dichtungsring (K) auf den Rand der Messereinheit (Abb. 2).
- Schrauben Sie die Messereinheit mit einer Drehung im Uhrzeigersinn auf das untere Ende des Mixbechers (J) (Abb. 3).
- Setzen Sie den Mixbecher mit der Messereinheit unter Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf das Motorgehäuse (Abb. 4). Drehen Sie nicht zu stark am Griff des Mixbechers.

- Füllen Sie die Zutaten ein, und setzen Sie den Deckel (G) auf den Mixbecher (Abb. 5).
- Setzen Sie den Sicherheitsverschluss (F) in den Deckel, und drehen Sie ihn fest (Abb. 6).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Zum Auseinandernehmen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge und Richtung.

Der Gebrauch des Mixer-Aufsatzes

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ob der Stecker in der Steckdose ist und ob der Mixer-Aufsatz korrekt aufgesetzt ist.
- Stellen Sie den Geräteschalter auf die erforderliche Position (Abb. 7):
1 für schonende Verarbeitung, vor allem von Flüssigkeiten,
2 für die Verarbeitung fester Zutaten.
- Verwenden Sie im Zweifelsfall die höhere Geschwindigkeit (**2**).
- Schalten Sie kurz auf **M**, wenn Sie das Gerät nur für einen Augenblick betreiben wollen. Sie können diese Position bei Bedarf mehrmals nacheinander verwenden.
- Schalten Sie den Motor aus, indem Sie den Geräteschalter auf Position **0** stellen.

Hinweise

- Flüssige Zutaten, z.B. Öl zur Mayonnaise, können Sie durch das Loch im Sicherheitsverschluss des Deckels zufügen.
- Durch die Öffnung im Deckel lassen sich Zutaten einfüllen, während sich die Messereinheit dreht (Abb. 8).
- Im allgemeinen erhalten Sie ein feineres Ergebnis, je länger Sie den Motor laufen lassen (max. 3 Minuten).
- Schneiden Sie trockene und feste Zutaten in kleine Stücke vor, und bearbeiten Sie sie in kleinen Portionen jeweils nicht länger als 1 Minute.
- Wenn das Gerät nicht schnell genug arbeitet, so ...
 - schalten Sie einige Male kurz auf Position **M** oder
 - schalten Sie das Gerät aus, und rühren Sie die Zutaten mit einem Spatel durch, oder
 - gießen Sie einen Teil des Inhalts ab.
- Wollen Sie Eiswürfel zerkleinern, so lassen Sie sie bei eingeschaltetem Gerät auf die rotierende Messereinheit fallen.
- Zur Zubereitung von Tomatensaft schneiden Sie die Tomaten in vier Teile und lassen diese Stücke durch die Einfüllöffnung auf die rotierenden Messer fallen.

Der Entsafter-Aufsatz

kommen noch die letzten Tropfen heraus.

Vorbereitung zum Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle abnehmbaren Teile. Vgl. den Abschnitt "Reinigen".
- Setzen Sie den Tresterbehälter (Q) mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn fest auf das Motorgehäuse (Abb. 9).
- Setzen Sie das Raspelsieb (P) ein (Abb. 10).
- Setzen Sie den Deckel (O) auf und **verriegeln Sie ihn mit der Verriegelung (R), indem Sie sie einhaken und hinunterdrücken (Abb. 11 a, b, c und d)**. Achten Sie darauf, daß die Verriegelung sich auf der rechten Seite des Motorgehäuses befindet. Prüfen Sie den richtigen Sitz des Deckels.
- Setzen Sie den Saftbehälter (S) an seinen Platz (Abb. 12).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Um den Entsafter-Aufsatz **auseinanderzunehmen**, verfahren Sie wie oben beschrieben, nur in umgekehrter Reihenfolge und Richtung. **Lösen Sie zuerst die Verriegelung**, nehmen Sie dann den Deckel ab, danach das Raspelsieb und schließlich den weißen Tresterbehälter.

Der Gebrauch des Entsafters

- Waschen Sie das Obst und/oder das Gemüse, und schneiden Sie es in Stücke, die durch die Einfüllöffnung passen.
- Schalten Sie das Gerät ein. Für das meiste Obst/Gemüse empfiehlt es sich, die Position 1 zu wählen; für härtere Zutaten, z.B. Rote Bete und das Fleisch der Kokosnuß, wählen Sie Position 2.
- Geben Sie die Stücke in den Einfüllstutzen und drücken Sie sie mit dem Stopfer leicht an (Abb. 13a und b). Drücken Sie sie nicht zu stark an, sonst leidet die Qualität des Saftes. Es könnte auch das Gerät zum Stillstand kommen.

Es kommt kein Saft mehr aus dem Gerät

- Schalten Sie das Gerät aus (Position O), und warten Sie, bis das Raspelsieb zum Stillstand gekommen ist.
- Nehmen Sie den Saftbehälter ab (Abb. 15).
- Trinken Sie den Saft möglichst sofort. Hat er eine Weile an der Luft gestanden, verliert er an Nährwert und an Geschmack. Wollen Sie den Saft aufbewahren, so füllen Sie ihn in ein gut verschlossenes Gefäß, und stellen Sie es in den Kühlschrank. Dort bleibt der Saft ca. 24 Stunden gut genießbar.
- Stellen Sie den Saftbehälter zurück in das Gerät, und schalten Sie es nochmals ein. So

Der Tresterbehälter ist voll

- Schalten Sie das Gerät aus (Position O), und warten Sie, bis das Raspelsieb zum Stillstand gekommen ist.
- Lösen Sie die Verriegelung (Abb. 14), und nehmen Sie den Deckel ab.
- Nehmen Sie das Raspelsieb ab (Abb. 16).
- Nehmen Sie den Tresterbehälter mit einer Drehung im Uhrzeigersinn ab (Abb. 17).
- Leeren Sie den Tresterbehälter (Abb. 18).
- Reinigen Sie das Raspelsieb.
- Setzen Sie den Entsafter-Aufsatz wieder zusammen, und schalten Sie das Gerät, falls gewünscht, wieder ein.

Der Saftbehälter ist voll

- Schalten Sie das Gerät aus (Position O), und warten Sie, bis das Raspelsieb zum Stillstand gekommen ist.
- Nehmen Sie den Saftbehälter ab (Abb. 15), und leeren Sie ihn.
- Der Saftbehälter faßt maximal 700 ml.

Hinweise

- Verwenden Sie nur frisches Obst bzw. Gemüse. Sie erhalten dann mehr Saft.
- Besonders zu empfehlen sind Ananas, Äpfel, Melonen, Orangen und Trauben bzw. Möhren, Rote Bete, Tomaten, Gurken und Spinat.
- Stärkehaltige Früchte, z.B. Bananen, Papaya, Avocado, Mango und Feigen, sollten mit diesem Gerät nicht entsaftet werden. Verwenden Sie für diese Früchte den Mixer-Aufsatz.
- Blätter und Stünke (z.B. von Kopfsalat) können in diesem Gerät mitverarbeitet werden. Sie brauchen nur Früchte mit dicken und harten Schalen zu schälen, z.B. Orangen, Ananas und rohe rote Bete.
- Wenn Sie Saft aus Zitrusfrüchten herstellen wollen, so entfernen Sie zuerst den weißen Anteil der Schalen, weil er sonst einen bitteren Beigeschmack verursacht.
- Apfelsaft wird schnell braun. Geben Sie gleich ein paar Tropfen Zitronensaft hinzu, um diesen Vorgang zu verzögern.
- Der Trester von Möhren, roter Bete, Kohl und Spinat läßt sich als Basis für Suppen, Saucen, Desserts usw. verwenden. Kochen Sie den Trester auf, und würzen Sie ihn. Aus Tomatentrester können Sie Tomatenmark herstellen.
- Versuchen Sie die folgenden Kombinationen von Säften: Äpfel und Möhren, Orangen und Trauben, Ananas und Grapefruit, Möhren und Rote Bete, Möhren und Melone, Apfel und Orange.

Reinigen

Allgemeines

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und seine einzelnen Teile sind für den Geschirrspüler nicht geeignet.
- Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Lösungsmittel wie Alkohol und Azeton. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser!
- Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch.

Reinigen des Mixer-Aufsatzes

- Setzen Sie das Gerät so zusammen, wie im Abschnitt "Vor dem Gebrauch" beschrieben. Geben Sie lauwarmes Wasser, dem Sie ein wenig Spülmittel zugefügt haben, in den Mixbecher. Setzen Sie den Deckel mit dem Sicherheitsverschluß auf.
- Drücken Sie einige Male den Schnellreinigungsschalter (E), um den Mixbecher schnell zu säubern.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Deckel mit dem Sicherheitsverschluß, den Mixbecher und die Messereinheit zum Reinigen ab. Spülen Sie mit klarem, heißem Wasser nach.

- Wenn Sie den Mixer-Aufsatz gründlicher reinigen wollen, so nehmen Sie den Aufsatz auseinander, und reinigen Sie jedes einzelne Teil für sich. **Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Schneiden der Messereinheit!**

Reinigen des Entsafter-Aufsatzes

- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Deckel, den Tresterbehälter und das Raspelsieb ab, und reinigen Sie alles unmittelbar nach dem Gebrauch.
- Zum Reinigen des Raspelsiebs können Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden.

Rezepte zu Juice Extractor and Blender Combination.

Mit Juice Extractor and Blender Combination. können Sie endlos experimentieren und alle möglichen Rezepte ausprobieren. Im Nu haben Sie köstliche Säfte und Shakes oder Suppen und Soßen zubereitet. Nehmen Sie die folgenden Rezepte als Anregung; sie werden Ihnen bestimmt gelingen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Experimentieren mit Ihrem neuen Juice Extractor and Blender Combination.

Mit dem Mark von Gemüse/Obst aus dem Entsafter hergestellt:

----- Gemüsepuffer

Zutaten:

250 g	Gemüsemark, besonders geeignet sind: Kohl, (Knollen-) Sellerie, Tomaten, Möhren, Zwiebel, Paprika, Lauch, Spinat und Fenchel
100 g	Semmelbrösel/Paniermehl
2	Eier
2 El	Tomatenketchup
1 El	gehackte frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
2 Tl	Sambal
50 g	geriebener Käse
	Salz
	Pfeffer
50 g	Butter

Zubereitung:

Rühren Sie den Tomatenketchup, die gehackten Kräuter, den Sambal und den Käse unter das Mark. Mischen Sie diese Masse in einer Schüssel mit dem Semmelbröseln und den Eiern. Geben Sie Pfeffer und Salz hinzu. Formen Sie aus dieser Masse 4 bis 5 flache Puffer. Zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne, und backen Sie die Puffer bei mäßiger Hitze von jeder Seite ca. 5 Minuten braun. Servieren Sie die Puffer heiß.

----- Apfelpfannkuchen

Zutaten:

150 g	Apfelmark
150 g	backfertiges Mehl
2	Eier
ca. 100 ml	Milch
50 g	Rosinen
50 g	getrocknete Aprikosen, feingeschnitten
	Butter zum Braten
	Zucker und Zimt nach Belieben

Zubereitung:

Rühren Sie das Mehl und die Eier in das Apfelmark. Geben Sie soviel Milch hinzu, daß eine geschmeidige, halbfeste Masse entsteht. Rühren Sie dann die Rosinen und die gehackten Aprikosen darunter. Zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne. Geben Sie von dem Teig, jeweils einen Löffel voll, nicht zu dicht nebeneinander in die Pfanne. Streichen Sie den Teig glatt, und backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten, bis sie goldgelb geworden sind. Die Pfannkuchen können heiß oder kalt serviert werden. Streuen Sie nach Belieben Zucker und Zimt darüber.

Frische Obstsaft

Vitamintrunk

Zutaten für 3 Glas Saft:

1	Mango
1	Banane
	Saft von 1 Apfel, 1 Kiwi und 1 Orange
2 TL	Honig, nach Belieben auch mehr
300 ml	Buttermilch

Zubereitung:

Schälen Sie die Kiwi und die Orange, waschen Sie den Apfel ab, und entfernen Sie das Kerngehäuse. Geben Sie das Obst in den Entsafter. Schälen Sie die Mango und die Banane, und mischen Sie sie im Mixbecher mit dem frischen Fruchtsaft, dem Honig und der Buttermilch.

Sie können statt der Buttermilch auch Quark oder Joghurt verwenden und ein erfrischendes und gesundes Dessert zuzubereiten.

Eiskalter Fruchtsshake, eine Erfrischung an heißen Tagen

Zutaten für 2 Glas Saft:

½	Ananas
2	Äpfel
1	rosa Grapefruit
	ca. 2 Glas Eiswürfel

Zubereitung:

Schälen Sie die Ananas und die Grapefruit, waschen Sie den Apfel ab, und schneiden Sie das ganze Obst in Stücke.

Setzen Sie den Entsafter auf, und fangen Sie den Saft auf. Setzen Sie dann den Mixbecher auf, und zerkleinern Sie das Eis mit der höchsten Geschwindigkeit, und fügen Sie den Obstsaft hinzu. So erhalten Sie einen köstlichen und erfrischenden Fruchtsshake, einen unschlagbaren Durstlöcher!

Gemüseshake

Zutaten für ein großes Glas

200 ml	Möhrensaft
½	Stange Sellerie, in Stücke geschnitten
1	mittelgroße Tomate, geschält, in Stücke geschnitten
½	grüne oder rote Paprika, in Stücke geschnitten
	Ein wenig frischer Spinat oder einige Petersilienstengel
2 bis 3	Eiswürfel
1	lange, dünne Stange Sellerie als Garnitur

Zubereitung:

Verarbeiten Sie 6 bis 8 Möhren im Entsafter-Aufsatz. Setzen Sie dann den Mixer-Aufsatz auf. Geben Sie den Möhrensaft, das Gemüse, den Spinat bzw. die Petersilie hinzu, und mischen Sie alles 15 bis 30 Sekunden bei höchster Geschwindigkeit. Geben Sie dann die Eiswürfel hinzu, und mischen Sie alles ein paar Sekunden lang. Gießen Sie den Shake in ein hohes Glas, und garnieren Sie ihn mit der Stange Sellerie.

Weißer Gazpacho

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	kernlose weiße Trauben
2	Salatgurken, ca. 750 g
1	Schalotte, in Stücke geschnitten
1	Knoblauchzehe, zerkleinert
¼ TL	Salz
¼ TL	weißer Pfeffer
500 ml	Mager-Joghurt
6 bis 8	Tropfen Tabasco

Zubereitung:

Waschen Sie die Trauben, und entfernen Sie die Stengel. Bereiten Sie mit dem Entsafter-Aufsatz Traubensaft. Setzen Sie den Mixbecher-Aufsatz auf das Gerät, und gießen Sie den Traubensaft in den Mixbecher. Schälen Sie die Gurken, schneiden Sie sie der Länge nach durch, und entfernen Sie die Kerne. Schneiden Sie das Gurkenfleisch in dicke Scheiben, die Sie zu den anderen Zutaten in den Mixbecher geben. Fügen Sie die Schalotte, den Knoblauch sowie Salz und Pfeffer hinzu, und lassen Sie den Motor einen Augenblick laufen. Gießen Sie schließlich die Mischung in eine Schüssel, und rühren Sie den Joghurt und den Tabasco darunter. Kühlen Sie den fertigen Gazpacho 30 Minuten im Kühlschrank. Servieren Sie ihn in großen Suppentassen, garnieren Sie mit Gurkenscheiben und halbierten Trauben.

Juice Extractor and Blender Combination: een unieke combinatie van een mengbeker en een sapcentrifuge, die de mogelijkheden van beide producten in één apparaat biedt. Met de mengbeker bereidt u gezonde, heerlijke cocktails, soepen en sauzen. Met de sapcentrifuge maakt u 100% zuivere vruchten- en groentensappen, naar eigen recept.

Juice Extractor and Blender Combination is zeer gebruiksvriendelijk en eenvoudig schoon te maken, zeker wanneer u de aanwijzingen in dit boekje volgt.

Belangrijk

Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk alle plaatjes voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Voorkom schade. Controleer voordat u het apparaat aansluit, of de voltage-aanduiding op het apparaat overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen die niet uitdrukkelijk door Philips zijn geadviseerd. Uw garantie vervalt indien u zulke accessoires of onderdelen gebruikt.
- Reinig het apparaat en de onderdelen niet in de afwasmachine.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.

Mengbeker

- Zorg ervoor dat het messenblok stevig onderaan de mengbeker vastzit voordat u het apparaat gebruikt (volg de aanwijzingen in het hoofdstukje 'Mengbeker - Voorbereiding').
- Vul de beker nooit verder dan de hoogste niveau-aanduiding (1,5 liter). Zet het veiligheidsdeksel altijd op zijn plaats.
- Vul de beker niet met ingrediënten die warmer zijn dan 80°C.
- Steek nooit uw hand of een voorwerp in de mengbeker wanneer het apparaat aangesloten is. Gebruik zonodig een spatel om voedsel los te maken van de beker. Schakel dan altijd eerst de motor uit!
- Draai nooit de mengbeker los terwijl het apparaat werkt.

Sapcentrifuge

- Steek nooit uw hand en/of keukengerei (zoals vorken, messen, lepels, spatels e.d.) in de vulbuis. Alleen het meegeleverde aandrukhelpje is hiervoor geschikt.
- Laat de zeef geheel tot stilstand komen voordat u de ontgrendelknop losmaakt en het deksel opent.
- De ingebouwde beveiliging zorgt ervoor dat de sapcentrifuge alleen werkt indien de onderdelen op de juiste wijze zijn gemonteerd. Volg de aanwijzingen in deze handleiding daarom nauwkeurig op.

Algemene beschrijving (zie fig. 1)

- A** Aandrijfas
- B** Motorgedeelte
- C** Snelheidsregelaar met 2 snelheden en Pulse-stand (M)
- D** Snoeropbergplaats
- E** Quick Clean-knop

Mengbeker

- F** Veiligheidsdeksel
- G** Deksel
- H** Bijvulopening
- I** Tuit
- J** Mengbeker
- K** Rubber afsluitring
- L** Messenblok

Sapcentrifuge

- M** Aandrukulpje
- N** Vulbuis
- O** Deksel
- P** Zeef
- Q** Opvangbak voor pulp
- R** Ontgrendelknop
- S** Sapkan
- T** Schoonmaakborsteltje

Automatische beveiliging

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme dat de motor uitschakelt als de mengbeker of de sapcentrifuge met het deksel niet (of niet goed) zijn bevestigd.

Let op: Gebruik de mengbeker, de sapcentrifuge of het deksel nooit om het apparaat in en uit te schakelen!

Mengbeker

Vorbereiding

- Was eerst alle afneembare onderdelen af (zie "Schoonmaken").
- Leg de rubberen afsluitring (K) in de rand van het messenblok (fig. 2).
- Draai het messenblok vast aan de mengbeker (J) (fig. 3).
- Zet de gemonteerde mengbeker op het motorgedeelte door linksom te draaien, zodat ze goed aansluit (fig. 4). Pas op dat u de handgreep niet forceert.
- Nadat u de ingrediënten in de mengbeker hebt gedaan, drukt u het deksel (G) op zijn plaats (fig. 5).

- Draai het veiligheidsdeksel (F) in het deksel (fig. 6).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Het uit elkaar nemen verloopt in omgekeerde volgorde en richting.

Gebruik van de mengbeker

- Overtuig u ervan, vóórdat u het apparaat inschakelt, dat de stekker in het stopcontact is gestoken en dat de mengbeker goed is bevestigd.
- Kies de snelheid die het meest geschikt is voor de ingrediënten die u wilt verwerken (fig. 7):
 - 1** voor lichte toepassingen met vloeistoffen, zoals chocolademelk.
 - 2** voor zware toepassingen, waarbij voornamelijk vaste ingrediënten worden verwerkt.
- Als u niet zeker weet welke snelheid u moet gebruiken, kunt u altijd kiezen voor de hoogste snelheid (snelheid **2**).
- Om het apparaat een aantal keren na elkaar kort in te schakelen, zet u de schakelaar in stand **M** en laat u deze meteen weer los.
- Om de motor uit te schakelen zet u de schakelaar in stand **O**.

Tips

- Vloeistof (bijv. olie) kunt u door de kleine opening van het veiligheidsdeksel gieten terwijl de motor draait.
- De opening in het deksel kunt u gebruiken om ingrediënten toe te voegen terwijl de motor draait (fig. 8).
- Door het apparaat langer te laten werken (max. 3 minuten), wordt het resultaat gewoonlijk fijner. Bewerk droge ingrediënten echter niet langer dan 1 minuut.
- Snijd vlees of andere vaste ingrediënten in stukjes alvorens ze in de mengbeker te doen.
- Doe vaste ingrediënten in kleine porties in de beker.
- Als het apparaat niet snel genoeg werkt, schakel het dan uit en
 - schakel een paar keer kort in op stand **M**, of
 - schakel het apparaat uit en roer de ingrediënten met een spatel, of
 - giet een deel van de inhoud uit de beker.
- Om ijsblokjes te hakken laat u de blokjes via de opening in het deksel op de draaiende messen vallen.
- Voor tomatensap: snijd de tomaten in vieren en laat deze stukjes via de opening in het deksel op de draaiende messen vallen.

Sapcentrifuge

Vorbereiding

- Was voor gebruik eerst alle afneembare onderdelen af (zie alinea "Schoonmaken").
 - Plaats de opvangbak (Q) en draai deze linksom op het motorgedeelte tot de bak goed is bevestigd (fig. 9).
 - Zet dan de zeef (P) op zijn plaats (fig. 10).
 - Plaats vervolgens het deksel (O) en **druk als laatste de ontgrendelknop (R) omlaag (fig. 11 a,b,c,d)**. Zorg ervoor dat de ontgrendelknop zich aan de rechterzijde van het motorgedeelte bevindt.
- Controleer of het deksel goed bevestigd en vergrendeld is.
- Zet de sapkan (S) op zijn plaats (fig. 12).
 - Steek de stekker in het stopcontact.
- Het **uit elkaar nemen** verloopt in omgekeerde volgorde en richting: dus **eerst ontgrendelen**, dan het deksel afnemen, vervolgens de zeef verwijderen en als laatste de witte opvangbak.

Gebruik van de sapcentrifuge

- Was de vrucht(en) en/of groente(n) en snijd ze in stukjes die in de vulbuis passen.
- Schakel het apparaat in. Voor de meeste vruchten adviseren wij snelheid **1** te gebruiken. Voor rode bieten en kokosnoot (zeer hard) kiest u snelheid **2**.
- Doe de stukjes in de vulbuis en druk ze zachtjes omlaag met het aandrukulpje (fig. 13 a,b). Niet met kracht omlaag drukken. Dit leidt tot minder goede resultaten en kan de zeef zelfs tot stilstand brengen.

Als er geen sap meer uit het apparaat stroomt:

- schakel het apparaat uit (stand **O**) en wacht tot de zeef geheel tot stilstand is gekomen.
- Verwijder de sapkan (fig. 15).
- Drink het sap meteen na het centrifugeren. Als het enige tijd aan de lucht wordt blootgesteld, verliest het sap zijn voedingswaarde en smaak. Wilt u het sap bewaren, doe het dan in een goed afgesloten kan of pot en zet het in de koelkast. Het sap is dan max. 24 uur houdbaar.
- Om ook het laatste sap nog in de sapkan op te vangen, kunt u de kan onder de sapcentrifuge terugzetten en het apparaat inschakelen.

Wanneer de opvangbak voor pulp vol is:

- schakel het apparaat uit (stand **O**) en wacht tot de zeef geheel tot stilstand is gekomen.
- Maak de ontgrendelknop los en verwijder het deksel (fig. 14).
- Verwijder de zeef (fig. 16).

- Verwijder de opvangbak door deze rechtsom van het motorgedeelte af te draaien (fig. 17).
- Maak de opvangbak leeg (fig. 18).
- Maak de zeef schoon.
- Zet de sapcentrifuge weer in elkaar en ga verder met het centrifugeren.

Als de sapkan vol is:

- schakel het apparaat uit (stand **O**) en wacht tot de zeef geheel tot stilstand is gekomen.
- Verwijder de sapkan (fig. 15) en maak deze leeg.
- De maximale inhoud van de sapkan is 700 ml.

Tips

- Gebruik altijd verse vruchten en groenten: deze geven meer sap.
- Vooral aan te bevelen zijn: ananas, rode biet, appel, komkommer, wortel (peen), spinazie, meloen, tomaat, sinaasappel en druif.
- Stevige vruchten die veel zetmeel bevatten, zoals banaan, papaja, avocado, vijg en mango, zijn niet geschikt voor de sapcentrifuge. Gebruik voor deze soorten de mengbeker.
- Het is niet nodig dunne schilletjes en vliezen te verwijderen. Alleen dikke schillen (bijv. van sinaasappel, ananas en ongekookte rode biet) moet u verwijderen.
- Bladeren en bladstelen van bijv. sla kunnen ook in de sapcentrifuge worden verwerkt.
- Als u sap van sinaasappel, citroen, mandarijn of grapefruit wilt, schil de vruchten dan eerst en verwijder de witte binnenschil: deze geeft een bittere nasmaak.
- Appelsap wordt snel bruin. Een paar druppels citroensap kan dit proces vertragen.
- Pulp van bijv. wortelen, rode bieten, kool of spinazie kan worden gebruikt als basis voor soep, saus, jam, dessert, ijs, enz. Kook de pulp met wat kruiden. Pureer de gekookte pulp met behulp van de mengbeker. Gebruik de pulp van tomaat om tomatenpasta te maken.
- Probeer deze combinaties van sappen eens uit: appel met wortel, sinaasappel met druif, ananas met grapefruit, rode biet met wortel, wortel met meloen, appel met sinaasappel.

Schoonmaken

Algemeen

- U kunt het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek.
Dompel het motorgedeelte nooit in water!
Gebruik geen schuurmiddelen, pannensponzen, alcohol, enz.
- Reinig het apparaat en de onderdelen niet in de afwasmachine.
- Maak de delen die met voedsel in aanraking zijn gekomen meteen na gebruik schoon.

Reinigen van de mengbeker:

- Plaats de mengbeker (zie "Mengbeker - voorbereiding"). Giet lauwwarm water met wat afwasmiddel in de mengbeker. Plaats het deksel en het veiligheidsdeksel.
- Druk een aantal malen op de Quick Clean-knop om snel te reinigen.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel, het veiligheidsdeksel, de mengbeker en het messenblok. Spoel ze na met schoon, heet water.
- Voor een meer grondige reiniging kunt u het mes verwijderen en alle onderdelen apart schoonmaken.
Wees voorzichtig met de scherpe randen van het messenblok!

Reinigen van de sapcentrifuge:

- Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Verwijder het deksel, de opvangbak en de zeef. Spoel ze direct na gebruik schoon.
- U kunt het borsteltje gebruiken om de zeef schoon te maken.

Recepten Juice Extractor and Blender Combination

Met Juice Extractor and Blender Combination heeft u een product in huis gehaald waarmee u onbeperkt kunt experimenteren met allerlei recepten. In een handomdraai maakt u met dit product de heerlijkste sappen, shakes, soepen en sauzen. Om u een idee te geven van de mogelijkheden presenteren we hierbij een aantal recepten waarmee u zeker succes zult hebben. Veel kookplezier!

Gebruik van groente-/vruchtenpulp uit de juice extractor:

----- Hartige koekjes

Benodigdheden:

250 gr	groentepulp (bijzonder bruikbaar zijn pulp van kool, bleek- of knolselderij, tomaten, wortel, ui, paprika, prei, spinazie en venkel)
100 gr	paneermeel
2	eieren
2	eetlepels tomatenketchup
1	eetlepel fijngehakte groene kruiden (peterselie/bieslook e.d.)
2	theelepels sambal
50 gr	geraspte oude kaas
	zout
	peper
50 gr	boter

Bereidingswijze:

Roer de tomatenketchup, kruiden, sambal en kaas door het pulpmengsel. Vermeng de pulp in een kom met het paneermeel, de eieren en wat zout en peper. Vorm van het mengsel 4-5 platte koekjes.

Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de groentekoekjes op middelhoog vuur gedurende ca. 5 minuten per kant tot ze mooi bruin en gaar zijn. Warm serveren.

----- Appelkoekjes

Benodigdheden:

150 gr	appelpulp
150 gr	zelfrijzend bakmeel
2	eieren
ca. 1 dl	melk
50 gr	rozijnen
50 gr	gedroogde abrikozen (in stukjes)
	boter
	suiker en kaneel naar smaak

Bereidingswijze:

Roer het zelfrijzend bakmeel en de eieren door de appelpulp. Voeg zoveel melk toe dat een vrij stevig beslag ontstaat. Roer de rozijnen en de abrikozen door het beslag.

Verhit wat boter in een koekenpan. Schep met een sauslepel bergjes beslag in de pan op enige afstand van elkaar. Druk het beslag een beetje plat en bak de koekjes aan beide kanten op matig vuur lichtbruin en gaar. Serveer de koekjes warm of koud en bestrooi ze naar smaak met wat kaneel en suiker.

Verse sappen:

----- Vitamedrank

Benodigdheden voor drie personen:

1	mango
1	banaan
2	sap van 1 appel (gewassen), 1 kiwi en 1 sinaasappel
2	theelepels honing (of meer, naar smaak)
300 ml	karnemelk

Bereidingswijze:

Schil de kiwi en de sinaasappel. Verwerk deze in de sapcentrifuge samen met de appel. Schil de mango en de banaan en meng deze in de blender samen met het vruchtensap, de honing en de karnemelk tot een verrukkelijke shake!

Tip: vervang de karnemelk door kwark of yoghurt voor een heerlijk en gezond dessert.

----- IJskoude shake voor tropische dagen

Benodigdheden voor twee glazen:

½	ananas
2	appels
1	rode grapefruit
	ijsblokjes (ca. twee glazen vol)

Bereidingswijze:

Maak de ananas en de grapefruit schoon, spoel de appels af en snij alles in stukken. Haal het sap er uit met behulp van de sapcentrifuge. Installeer de blender en doe de ijsblokjes er in. Vermaal het ijs op de hoogste stand en voeg het vruchtensap toe voor een ijskoude verse vruchtendrank. Heerlijk dorstlessend!!

----- Groenteshake

Benodigdheden voor een groot glas:

200 ml	wortelsap
½	stengel bleekselderij
1	middelgrote ontvelde tomaat, in stukken gesneden
½	kleine rode of groene paprika, in stukken gesneden
	klein handje verse spinazie of enkele takjes peterselie
2 à 3	ijsblokjes
1	lange, dunne stengel bleekselderij voor garnering

Bereidingswijze:

Verwerk 6-8 wortels in de sapcentrifuge. Installeer de blender. Doe het wortelsap, de groenten en de spinazie of peterselie in de blender en mix 15-30 seconden op de hoogste snelheid. Voeg de ijsblokjes toe en laat het apparaat nog enkele seconden draaien. Giet de groentendrank in een groot glas en zet er een lange stengel bleekselderij in ter garnering.

----- Gazpacho blanco (4 personen)

Benodigdheden:

500 gr	pitloze witte druiven
2	komkommers (ca. 750 gr)
1	sjalot, in stukken gesneden
1 teen	knoflook, fijngehakt
¼	theelepel zout
¼	theelepel witte peper
500 ml	magere yoghurt
6-8	druppels tabasco

Bereidingswijze:

Was de druiven en verwijder de steeltjes. Haal het sap er uit met behulp van de sapcentrifuge. Installeer de blender. Doe het druivensap in de blender. Schil de komkommer, halveer hem in de lengte en verwijder de zaadjes. Snij hem in dikke plakken en voeg deze toe aan het druivensap in de blender. Voeg de sjalot, de knoflook, het zout en de peper toe en laat de blender kort draaien. Giet het mengsel in een kom en roer de yoghurt en de tabasco er doorheen. Laat de soep ongeveer 30 minuten in de koelkast afkoelen. Dien de soep op in grote kommen gegarneerd met komkommerschijfjes en gehalveerde druiven.

Juice Extractor and Blender Combination.: un apparecchio rivoluzionario che riunisce frullatore e centrifuga, assicurando i vantaggi di entrambi. Con il frullatore, potrete preparare ottimi cocktail, zuppe e salse. Con la centrifuga è possibile ottenere succhi di frutta e di verdura puri al 100%, in base ai propri gusti personali.

Juice Extractor and Blender Combination. è facilissimo da usare e da pulire, soprattutto se seguirete le istruzioni riportate in questo libretto.

IMPORTANTE

In generale

- **Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e osservate le illustrazioni.**
- **Per evitare eventuali danni, prima di collegare l'apparecchio verificate che il voltaggio indicato corrisponda a quello di rete.**
- **Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.**
- **Non allontanatevi mentre l'apparecchio è in funzione.**
- **Non usate accessori o parti di ricambio diversi da quelli appositamente raccomandati dalla Philips. La garanzia verrà invalidata nel caso vengano utilizzati altri accessori o pezzi di ricambio.**
- **L'apparecchio e gli accessori non possono essere lavati in lavastoviglie.**
- **Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Philips perchè occorrono speciali attrezzature e/o ricambi.**

Frullatore

- **Controllate che la lama sia stata inserita correttamente sulla base dell'apparecchio prima di metterlo in funzione (vedere le istruzioni fornite nella sezione dedicata alla preparazione del frullatore).**
- **Quando riempite il vaso, non superate mai l'indicazione del livello massimo (1,5 l.). Ricordate di inserire il pestello nel coperchio del vaso prima di accendere l'apparecchio.**
- **Non utilizzate ingredienti con temperatura superiore agli 80°C.**
- **Non infilate mai la mano o altri oggetti nel vaso del frullatore mentre l'apparecchio è in funzione. Se necessario, utilizzate una spatola per togliere il cibo dalla pareti del vaso, dopo aver spento l'apparecchio.**
- **Non togliete il vaso dal blocco motore mentre l'apparecchio è in funzione.**

Centrifuga

- **Non infilate mai la mano o altri utensili da cucina (forchetta, coltello, cucchiaino o spatola) nell'apertura per inserimento cibo. A tale proposito, utilizzate esclusivamente l'apposito pestello fornito in dotazione.**
- **Aspettate che il setaccio sia completamente fermo prima di togliere la sicura e aprire il coperchio.**
- **Grazie al dispositivo di sicurezza incorporato, la centrifuga funziona soltanto se tutti i pezzi sono stati montati in modo corretto. È quindi della massima importanza seguire attentamente le istruzioni riportate in questo libretto.**

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Albero motore
- B** Blocco motore
- C** Selettore velocità
con due velocità e pulsante "M" -
funzionamento ad intermittenza
- D** Scomparto cavo
- E** Pulsante Pulizia Rapida

Frullatore

- F** Pestello
- G** Coperchio
- H** Apertura per inserimento cibo
- I** Beccuccio
- J** Vaso
- K** Anello di tenuta
- L** Lama

Centrifuga

- M** Pestello
- N** Apertura per inserimento cibo
- O** Coperchio
- P** Setaccio
- Q** Contenitore polpa
- R** Gancio per bloccare/sbloccare il
coperchio
- S** Recipiente succo
- T** Spazzola

Dispositivo di sicurezza incorporato

L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di sicurezza incorporato che impedisce il funzionamento nel caso in cui il frullatore, la centrifuga o i rispettivi coperchi non siano stati montati in modo corretto o non siano stati neppure posizionati.

Avvertenza: non utilizzate mai il frullatore, la centrifuga o i rispettivi coperchi per accendere e spegnere l'apparecchio!

Frullatore

Preparazione

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate tutte le parti asportabili (vedere la sezione sulla pulizia).
- Mettete l'anello di tenuta (K) attorno al bordo della lama (fig. 2).
- Montate la lama sul vaso del frullatore (J) ruotando leggermente (fig. 3).
- Montate il vaso del frullatore sul blocco motore e bloccatelo ruotando verso sinistra (fig. 4).

Fate attenzione a non esercitare una pressione eccessiva sul manico del vaso.

- Dopo aver inserito gli ingredienti nel vaso, mettetelo a posto il coperchio (G) (fig. 5).
- Posizionate il pestello (F) nel coperchio e ruotatelo per fissarlo (fig. 6).
- Inserite la spina nella presa di corrente.
- Per smontare il frullatore, seguite queste istruzioni in ordine inverso.

Come usare il frullatore

- Prima di accendere l'apparecchio, controllate che la spina sia stata inserita nella presa di corrente e che il vaso sia stato montato correttamente.
- Selezionate la velocità più adatta al tipo di ingredienti che volete frullare (fig. 7):
1 per frullare soprattutto ingredienti liquidi (es. frappé al cacao)
2 per frullare soprattutto ingredienti solidi
- In caso di dubbio sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre quella superiore (numero 2).
- Per far funzionare l'apparecchio ad intermittenza, mettetelo in posizione **M** e lasciate andare il pulsante. Ripetete questa operazione ogni volta che volete.
- Per spegnere il motore, mettetelo in posizione **O**.

Consigli

- Gli ingredienti liquidi (ad es. l'olio) possono essere versati nel vaso attraverso l'apposita apertura nel pestello anche con l'apparecchio in funzione.
- Potete anche aggiungere gli ingredienti nel frullatore attraverso l'apertura nel coperchio (fig. 8), con il motore in funzione.
- Più a lungo l'apparecchio rimarrà in funzione (massimo 3 minuti) e più fine sarà il risultato ottenuto. Per quanto riguarda gli ingredienti secchi, tuttavia, si consiglia di non frullarli per più di un minuto.
- Tagliate a piccoli pezzi la carne e gli altri ingredienti solidi prima di introdurli nel vaso del frullatore.
- Gli ingredienti solidi devono essere frullati in piccoli quantitativi.
- Se l'apparecchio non funziona alla velocità desiderata, spenetelo e:
 - utilizzate l'apparecchio per alcune volte in posizione M, oppure
 - spegnete l'apparecchio e mescolate gli ingredienti con una spatola, oppure
 - svuotate parzialmente il vaso.
- Per tritare i cubetti di ghiaccio, fateli cadere direttamente sulle lame rotanti in funzione attraverso l'apertura posta sul coperchio.

- Per preparare la salsa di pomodoro, tagliate i pomodori in quattro e fate cadere i pezzi direttamente sulle lame rotanti in funzione attraverso l'apertura posta sul coperchio.

Centrifuga

Preparazione

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate tutte le parti asportabili (vedere la sezione sulla pulizia).
- Montate il contenitore della polpa (Q) sul blocco motore e ruotatelo verso sinistra fino a quando si blocca (fig. 9).
- Inserite il setaccio (P) (fig. 10).
- Montate il coperchio (O) e **fissate il gancio (R) premendolo a fondo** (fig. 11, a, b, c, d). Controllate che il gancio si trovi sul lato destro del blocco motore. Controllate che il coperchio sia posizionato e fissato correttamente.
- Posizionate il recipiente per il succo (fig. 12).
- Inserite la spina nella presa di corrente.
- **Per smontare** la centrifuga, seguite queste istruzioni in senso inverso. **Sbloccate per prima cosa il gancio**, quindi togliete il coperchio e il setaccio e per ultimo il contenitore della polpa.

Come usare la centrifuga

- Lavate la frutta e/o la verdura e tagliatela a pezzi che possano essere introdotti nell'apertura di inserimento cibo.
- Accendete l'apparecchio. Vi consigliamo di selezionare la velocità 1 per la maggior parte della frutta. Nel caso della polpa di nocce di cocco e delle carote (molto dure), selezionate la velocità 2.
- Introdurrete i pezzetti di frutta e/o verdura nell'apposita apertura e premeteli delicatamente con il pestello (fig. 13, a, b). Non esercitate una pressione eccessiva sul pestello per non pregiudicare il risultato finale e per evitare di bloccare il setaccio.

Dalla centrifuga non esce più il succo:

- Spegnete l'apparecchio (posizione O) e aspettate fino a quando il setaccio è completamente fermo.
- Togliete il recipiente del succo (fig. 15).
- Bevete il succo subito dopo averlo estratto. Se esposto all'aria, il succo perde infatti parte del suo valore nutritivo e del suo sapore. Se volete conservare il succo, mettetelo in una brocca o in vaso a tenuta e riponetelo in frigorifero. Il succo si può conservare per massimo 24 ore.
- Per estrarre anche le ultime gocce di succo, rimettete a posto il recipiente nella centrifuga e

accendete nuovamente l'apparecchio.

Il contenitore della polpa è pieno:

- Spegnete l'apparecchio (posizione O) e aspettate fino a quando il setaccio è completamente fermo.
- Sbloccate il gancio e togliete il coperchio (fig. 14).
- Togliete il setaccio (fig. 16).
- Togliete il contenitore della polpa dal blocco motore ruotandolo verso destra (fig. 17).
- Svuotate il contenitore della polpa.
- Pulite il setaccio.
- Rimontate la centrifuga e accendete nuovamente l'apparecchio.

Il recipiente del succo è pieno:

- Spegnete l'apparecchio (posizione O) e aspettate fino a quando il setaccio è completamente fermo.
- Togliete il recipiente del succo (fig. 15) e svuotatelo.
- Il contenitore ha una capacità massima di 700 ml.

Consigli

- Utilizzate sempre frutta e verdura freschissime: contengono più succo!
- Fra la frutta e la verdura più indicate: ananas, barbabietole, mele, cetrioli, carote, spinaci, meloni, pomodori, arance, uva.
- La frutta che contiene una grande quantità di amido - banane, papaia, avocado, fichi e mango - non è adatta per la centrifuga. Con questi tipi di frutta, si consiglia quindi l'uso del frullatore.
- Non è necessario sbucciare la frutta o la verdura, tranne nel caso di bucce particolarmente grosse (agrumi, ananas o barbabietole crude).
- È possibile utilizzare anche le foglie di alcune verdure (ad esempio la lattuga).
- Se volete estrarre il succo di arance, limoni, mandarini o pompelmi, pelateli e togliete la pellicina bianca leggermente amarognola prima di introdurre la frutta nella centrifuga.
- Il succo di mela tende ad annerire rapidamente. Per rallentare questo processo, ricordate di aggiungere qualche goccia di limone.
- La polpa di carote, barbabietole, cavoli o spinaci può essere usata come base per zuppe, salse, marmellate, creme, gelati ecc. Fate bollire la polpa e aggiungete alcune erbe aromatiche, poi riducete il tutto in purea. Potete utilizzare la polpa di pomodoro per preparare della salsa.
- Provate le seguenti combinazioni di frutta e verdura: mele/carote, arance/uva, ananas/pompelmo, carote/barbabietole, carote/meloni e mele/arance.

Pulizia

In generale

- L'apparecchio e gli accessori non possono essere lavati in lavastoviglie.
- Il blocco motore può essere pulito con un panno umido. Non immergete né risciacquate mai il motore nell'acqua. Non usate sostanze abrasive, paglietta, alcool ecc.
- Lavate i pezzi che sono venuti a contatto con il cibo con acqua saponata subito dopo averli utilizzati.

Come pulire il frullatore

- Montate correttamente il vaso del frullatore (vedere la sezione relativa alla preparazione del frullatore). Versate dell'acqua tiepida saponata nel vaso del frullatore, poi mettete il coperchio e il pestello.
- Premete alcune volte il Pulsante di Pulizia Rapida per pulire velocemente il vaso.
- Togliete la spina dalla presa.
- Togliete il coperchio, il pestello, il vaso del frullatore e la lama e risciacquateli con acqua calda.
- Per una pulizia più accurata, togliete la lama e pulite tutte le parti separatamente. **Fate attenzione ai bordi della lama: sono molto taglienti!**

Come pulire la centrifuga

- Spegner l'apparecchio e togliere la spina dalla presa prima di procedere alla pulizia.
- Togliere il coperchio, il recipiente della polpa e il setaccio. Risciacquate immediatamente dopo l'uso.
- Utilizzate la spazzolina per pulire il setaccio.

Ricette Juice Extractor and Blender Combination.

Grazie al vostro nuovo Juice Extractor and Blender Combination, potrete lanciarsi in mille esperimenti culinari e provare qualsiasi tipo di ricetta. In pochissimo tempo potrete preparare deliziosi succhi di frutta, frullati, zuppe e creme! Per darvi anche solo un'idea delle infinite possibilità offerte da questo apparecchio, abbiamo pensato di includere alcune ricette che si riveleranno un autentico successo. Buon divertimento e buon appetito, con il vostro nuovo Juice Extractor and Blender Combination.

Usando la polpa di frutta e verdura ottenuta dalla centrifuga:

----- Tortine saporite

Ingredienti:

250 gr	di polpa di verdura (fra le verdure più adatte: cavoli, sedano, sedano rapa, pomodori, carote, cipolle, peperoni, porri, spinaci e finocchi)
100 gr	di pane grattugiato
2	uova
2	cucchiari di ketchup
1	cucchiaino di erbe tritate (ad es. prezzemolo, erba cipollina)
2	cucchiaini di sambal (salsa speziata orientale)
50 gr	di formaggio grattugiato
	sale
	pepe
50 gr	di burro

Preparazione:

Mescolate la ketchup, le erbe, il sambal e il formaggio alla polpa. Mettete il composto in una ciotola e aggiungete il pane grattugiato, le uova, sale e pepe. Preparate 4-5 tortine piatte. Scaldate il burro in una padella e friggetele le tortine a fuoco moderato per circa 5 minuti per ciascun lato, fino a quando risulteranno ben dorate. Servite calde.

----- Frittelle di mele

Ingredienti:

150 gr	di polpa di mele
150 gr	di farina (con lievito)
2	uova
circa 100 ml	di latte
50 gr	di uva passa
50 gr	di albicocche secche, tagliate a pezzettini
	burro
	zucchero e cannella

Preparazione:

Mescolate la farina con le uova e la polpa di mele. Aggiungete il latte fino ad ottenere un composto piuttosto denso. Aggiungete l'uva passa e le albicocche secche. Scaldate il burro in una padella e versatevi il composto a cucchiare, mantenendo una certa distanza fra una e l'altra. Appiattite le frittelle e friggetele a fuoco moderato su entrambi i lati, fino a quando risultano ben dorate. Servite le frittelle calde o fredde, cosparse di zucchero e cannella a piacimento.

----- Succhi di frutta fresca

Ingredienti per tre bicchieri:

1	mango
1	banana
il succo di una mela (lavata), 1 kiwi e 1 arancia	
2	cucchiaini di miele (o più)
300 ml	di latticello

Preparazione:

Sbucciate il kiwi e l'arancia, quindi passateli nella centrifuga insieme alla mela. Sbucciate il mango e la banana e frullateli insieme al succo di frutta, al miele e al latticello per ottenere una deliziosa bevanda!

Consigli: sostituendo il latticello con del formaggio quark o dello yogurt, otterrete bevande gustose e nutrienti.

----- Frappé ghiacciato per giornate tropicali

Ingredienti per due bicchieri:

½	ananas
2	mela
1	pompelmo rosa
cubetti	di ghiaccio (circa 2 bicchieri pieni)

Preparazione:

Sbucciate l'ananas e il pompelmo, lavate la mela e tagliate tutto a pezzetti. Estraiete il succo utilizzando la centrifuga; mettete il succo nel vaso. Montate il frullatore e mettete i cubetti nel vaso. Frullate il ghiaccio alla velocità massima e aggiungete il succo di frutta. Otterrete in questo modo un frappé ghiacciato e dissetante, per calmare la sete nelle torride giornate estive!

----- Frullato di verdura

Ingredienti per una dose (abbondante):

200 ml	di succo di carote
½	gambo di sedano a pezzetti
1	pomodoro, pelato e tagliato a pezzi
½	peperone rosso o verde (piccolo), tagliato a pezzi
una manciata di spinaci o abbondante prezzemolo	
2 o 3	cubetti di ghiaccio
1	lungo gambo di sedano per guarnire

Preparazione:

Estraete il succo di 6-8 carote utilizzando la centrifuga.

Montate il frullatore e introducete nel vaso il succo di carote, le verdure e gli spinaci o il prezzemolo. Frullate per circa 15-30 secondi alla massima velocità, poi aggiungete i cubetti di ghiaccio e frullate ancora per qualche secondo. Versate il bicchiere alto e guarnite con un gambo di sedano.

----- Gazpacho bianco

Ingredienti per 4 persone

500 gr	di uva bianca senza semi
2	cetrioli (circa 750 gr)
1	scalogno a pezzetti
1	spicchio d'aglio tritato
¼	di cucchiaino di sale
¼	di cucchiaino di pepe bianco
500 ml	di yogurt magro
6-8	gocce di Tabasco

Preparazione:

Lavate l'uva, togliete i piccioli e estraiete il succo utilizzando la centrifuga. Montate il frullatore e mettete il succo d'uva nel vaso. Sbucciate un cetriolo, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza e togliete i semi. Tagliate il cetriolo a fette spesse e aggiungetele al succo d'uva nel frullatore. Aggiungete lo scalogno, l'aglio, sale e pepe e mettete in funzione l'apparecchio per alcuni secondi. Versate il composto in una ciotola e aggiungete lo yogurt e il Tabasco. Coprite la ciotola del gazpacho e mettetela in frigorifero per circa 30 minuti a raffreddare. Servite in larghe ciotole e guarnite con fettine di cetriolo e chicchi d'uva tagliati a metà.

La Juice Extractor and Blender Combination : Una combinación única de Batidora de Vaso y Licuadora, que les ofrece las posibilidades de ambas en una sola. Con la Batidora de Vaso pueden preparar deliciosos y saludables cocteles, sopas y salsas. Con la Licuadora pueden obtener zumos de frutas y de vegetales 100 % puros y de acuerdo a su propio gusto.

La Juice Extractor and Blender Combination es muy fácil de usar y de limpiar, especialmente, si siguen las instrucciones de este folleto.

Importante

General

- Antes de usar el aparato, lean las instrucciones y miren las ilustraciones.
- Para evitar deterioros, antes de conectar el aparato comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de su hogar.
- Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- No dejen nunca el aparato en marcha y sin vigilancia.
- No usen nunca accesorios o piezas que no sean los específicamente recomendados por Philips. Su garantía quedará invalidada si se han usado otros accesorios o piezas.
- No limpien ni el aparato ni sus accesorios en un lavavajillas.
- No usen nunca el aparato si el cable de red, la clavija o cualquier otra pieza está deteriorados.
- Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.

Batidora de Vaso

- Antes de empezar a usar el aparato, asegúrense de que la unidad de cuchillas ha sido adecuadamente fijada a la base de la jarra batidora (Sigan las instrucciones de la sección sobre preparación de la Batidora de Vaso).
- No llenen nunca la jarra por encima de la indicación de nivel máximo (1'5 litros). Antes de empezar a usar el aparato, coloquen siempre el obturador en la tapa de la jarra.
- No llenen nunca la jarra con ingredientes que tengan una temperatura superior a los 80 °C.
- ¡ No pongan nunca su mano o cualquier objeto en la jarra cuando el aparato esté enchufado. Si es necesario, usen una espátula para quitar los alimentos de la pared de la jarra, pero siempre paren el aparato antes de hacerlo !
- No quiten nunca la jarra de la unidad motora mientras el aparato esté en marcha.

Licuadora

- No pongan nunca su mano y / o un utensilio de cocina (Por ejemplo, tenedor, cuchillo, cuchara o espátula) en el tubo de llenado. Para este propósito solo deben usar el empujador que se suministra con el aparato.
- Antes de aflojar la brida y abrir la tapa, esperen hasta que el cedazo haya cesado totalmente de girar.
- Debido al incorporado cierre de seguridad, la Licuadora solo funcionará si las piezas han sido correctamente montadas. Por ello, es importante que sigan cuidadosamente las instrucciones de este folleto.

Descripción general (fig. 1)

- A Eje conductor**
- B Unidad motora**
- C Selector de velocidad** con dos velocidades y velocidad "Turbo" (M)
- D Almacenamiento del cable de red**
- E Botón de limpieza rápida**

Batidora de Vaso

- F Obturador**
- G Tapa**
- H Abertura para añadir ingredientes**
- I Pico para verter**
- J Jarra batidora**
- K Anillo de goma para sellado**
- L Unidad de cuchillas**

Licuadaora

- M Empujador**
- N Tubo de llenado**
- O Tapa**
- P Cedazo**
- Q Depósito de la pulpa**
- R Brida para fijar (Soltar) la tapa**
- S Depósito para el zumo**
- S Cepillo para limpiar**

Incorporado cierre de seguridad

El aparato ha sido equipado con un cierre de seguridad que asegura que el aparato no pueda funcionar si la jarra batidora, la Licuadaora o sus tapas han sido incorrectamente montadas o no han sido montadas completamente

Nota : ¡ La jarra batidora, la Licuadaora o sus tapas nunca deben ser usadas para poner en marcha o parar el aparato !

Batidora de Vaso

Preparación

- Laven todas las piezas desmontables antes de usarlas por vez primera (Consulten la sección sobre limpieza).
- Pongan el anillo de goma para sellado (K) sobre el borde de la unidad de cuchillas (fig. 2).
- Girándola, fijen la unidad de cuchillas en la jarra batidora (fig. 3).
- Monten la jarra batidora (Con la unidad de cuchillas montada) sobre la unidad motora y háganla girar a la izquierda (fig. 4). Tengan cuidado de no aplicar demasiada presión sobre el mango de la jarra.

- Después de haber puesto los ingredientes en la jarra, coloquen la tapa (G) (Presionándo) en su lugar (fig. 5).
- Coloquen el obturador (F) en la tapa y háganlo girar hasta que esté firmemente fijado (fig. 6).
- Enchufen el aparato a la red.
- Para desmontar la Batidora de Vaso, sigan los pasos en orden inverso y en dirección opuesta.

Cómo usar la Batidora de Vaso

- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrense primero de que esté enchufado a la red y de que la jarra batidora esté correctamente fijada.
- Seleccionen la velocidad más adecuada para los ingredientes que deseen procesar (fig. 7) :
1 para aplicaciones ligeras con ingredientes principalmente líquidos como, por ejemplo, leche con chocolate.
2 para procesos más duros de, principalmente, ingredientes sólidos.
- Si no están seguros de que velocidad seleccionar, siempre pueden usar la velocidad más alta (Velocidad 2).
- Para hacer que el aparato funcione solo un momento cada vez, ajusten el interruptor a la posición M, presiónenlo y suéltelo enseguida. Repítanlo tantas veces como sea necesario.
- Para parar el motor, lleven el interruptor a la posición O.

Consejos

- Los ingredientes líquidos (por ejemplo, el aceite) pueden verterse en la jarra batidora a través de la abertura del obturador mientras el motor esté girando.
- A través de la abertura de la tapa, pueden añadir ingredientes a la Batidora de Vaso mientras el motor esté girando (fig. 8).
- Normalmente, el resultado será más fino cuanto más dejen que el aparato funcione (Máximo 3 minutos). Sin embargo, los ingredientes secos no deben ser procesados durante más de 1 minuto.
- Corten la carne u otros ingredientes sólidos a trozos pequeños antes de ponerlos en la Batidora de Vaso.
- Los ingredientes sólidos deben ser procesados en pequeñas cantidades cada vez.
- Si el aparato no está llevando a cabo el proceso con la suficiente rapidez, párenlo y :
 - Hagan funcionar el aparato brevemente a la posición M unas pocas veces o
 - Paren el aparato y remuevan los ingredientes con una espátula o
 - Reduzcan el contenido de la jarra.
- Para triturar cubitos de hielo, déjenlos caer en

las cuchillas giratorias a través de la abertura de la tapa.

- Para hacer zumo de tomate, corten los tomates en cuatro trozos y déjenlos caer en las cuchillas giratorias a través de la abertura de la tapa.

Licuidora

Preparación

- Laven todas las piezas desmontables antes de usarlas por vez primera (Consulten la sección sobre limpieza).
- Coloquen el depósito de la pulpa (Q) sobre la unidad motora y gírenlo a la izquierda hasta que quede firmemente fijado (fig. 9).
- Coloquen el tamiz (P) (fig. 10).
- Coloquen la tapa (O) en su lugar y, finalmente, **fijen la brida (R) empujándola hacia abajo** (fig. 11 a, b, c y d). Comprueben que la brida esté sobre el lado correcto de la unidad motora. Comprueben que la tapa esté adecuadamente montada y asegurada.
- Coloquen el depósito para el zumo (S) en su lugar (fig. 12).
- Enchufen el aparato a la red.
- Para desmontar la Licuidora, sigan los pasos en orden inverso y en dirección opuesta, es decir, primero aflojen la brida, después quiten la tapa y el tamiz y, finalmente, el blanco depósito de la pulpa.

Cómo usar la Licuidora

- Laven las frutas y / o vegetales y córtelos a trozos adecuados para introducirlos en el tubo de llenado.
- Pongan en marcha el aparato. Les aconsejamos seleccionar la velocidad 1 para la mayoría de tipos de fruta. Sin embargo, seleccionen la velocidad 2 para las remolachas y la pulpa de coco (Muy dura)
- Pongan los trozos en el tubo de llenado y, con el empujador, presiónenlos suavemente hacia abajo (fig. 13 a y b). No apliquen demasiada fuerza sobre el empujador, ya que ello afectaría la calidad del producto final e, incluso, podría bloquear el tamiz.

Una vez que el zumo haya cesado de fluir del aparato :

- Paren la Licuidora (Posición O) y esperen a que el tamiz haya terminado totalmente de girar.
- Saquen el depósito para el zumo (fig. 15).
- Beban el zumo inmediatamente después de ser extraído. La exposición al aire libre durante algún período de tiempo dará como resultado una pérdida de su valor nutricional y de su

sabor. Si desean guardar el zumo, pónganlo en el frigorífico en un frasco o jarra bien cerrados. El zumo se conservará durante un máximo de 24 horas

- Para obtener incluso las últimas gotas de zumo, vuelvan a colocar el depósito del zumo en la Licuidora y vuelvanla a poner en marcha.

Si el depósito de la pulpa está lleno :

- Paren la Licuidora (Posición O) y esperen a que el tamiz haya terminado totalmente de girar.
- Aflojen la brida y quiten la tapa (fig. 14).
- Saquen el tamiz (fig. 16).
- Girando hacia la derecha, desmonten el depósito de la pulpa de la unidad motora y sáquenlo (fig. 17).
- Vacíen el depósito de la pulpa (fig. 18).
- Limpíen el tamiz.
- Vuelvan a montar la Licuidora y pónganla, de nuevo, en marcha.

Si el depósito del zumo está lleno :

- Paren la Licuidora (Posición O) y esperen a que el tamiz haya terminado totalmente de girar.
- Quiten el depósito del zumo (fig. 15) y vacíenlo.
- El contenido máximo del depósito del zumo es 700 ml.

Consejos

- Usen siempre frutas y vegetales frescos, ya que ellos contienen más zumo.
- Para la extracción de zumo son especialmente aconsejables : Piña, remolacha, manzana, pepino, zanahoria, espinacas, melón, tomate, naranja y uva.
- Las frutas que tienen mucha fécula, como plátanos, papayas, aguacates, higos y mangos no son adecuados para ser procesados en la Licuidora. Usen la Batidora de Vaso para procesar esas frutas.
- No es necesario quitar las pieles y cortezas finas. Solo es necesario quitar las gruesas de, por ejemplo, naranjas, piñas o remolachas crudas, etc.
- Las hojas y tallos de, por ejemplo, lechuga también pueden procesarse en la Licuidora.
- Si desean hacer zumo de naranjas, limones, mandarinas o toronjas, primero es necesario mondarlas y quitarles las fibras blancas antes de empezar el proceso ya que esas fibras tienen un sabor amargo.
- El zumo de manzana puede volverse marrón con rapidez. Unas pocas gotas de zumo de limón retardarán este proceso.
- La pulpa de zanahorias, remolachas, coles o espinacas, puede usarse como base para

- sopas, salsas, mermeladas, helados, postres, etc.. Hiervan la pulpa y añadan algunas hierbas. Usando la Batidora de Vaso, hagan puré con la pulpa. Pueden usar la pulpa de tomate para hacer pasta de tomate.
- Prueben las siguientes combinaciones de zumos : Manzana con zanahoria, piña con uva, piña con toronja, remolacha con zanahoria, zanahoria con melón y manzana con naranja.

Limpieza

General

- No limpien el aparato o sus piezas en un lavavajillas.
- Pueden limpiar la unidad motora con un paño suave y húmedo. ¡ No sumerjan nunca la unidad motora en agua en agua !
No usen abrasivos, desengrasadores, alcohol, etc.
- Las piezas que entren en contacto con los alimentos, límpienlas inmediatamente después del uso.

Limpieza de la Batidora de Vaso

- Monten adecuadamente la jarra batidora (Ver la sección sobre la preparación de la Batidora de Vaso). Viertan agua tibia con un poco de detergente en la jarra batidora. Monten la tapa y el obturador.
- Para limpiar rápidamente la jarra, presionen el botón de limpieza rápida un número de veces.
- Desenchufen el aparato de la red.
- Quiten la tapa, el obturador, la jarra batidora y la unidad de cuchillas y aclárenlas con agua caliente y limpia.
- Si desean limpiar la Batidora de Vaso más a fondo, quiten la unidad de cuchillas y limpien las piezas separadamente. ¡ Tengan cuidado con los filos cortantes de la unidad de cuchillas!

Limpieza de la Licuadora

- Antes de limpiarlo, paren y desenchufen el aparato de la red.
- Quiten la tapa, el depósito de la pulpa y el tamiz. Lávenlos inmediatamente después del uso.
- Pueden usar el cepillo para limpiar el tamiz.

Recetario para la Juice Extractor and Blender Combination

Esta Juice Extractor and Blender Combination es un producto con el cual pueden experimentar interminablemente y probar todo tipo de recetas. Pueden hacer deliciosos zumos, batidos, sopas y salsas en un momento. Para darles una idea de las posibilidades, hemos incluido un número de recetas que, con toda seguridad, podrán probar con éxito.

¡ Les deseamos una gran cantidad de divertidos experimentos con su nueva Juice Extractor and Blender Combination !

Usando pulpa de fruta / vegetales de la Licuadora :

■ Sabrosos pasteles

Ingredientes :

250 g	de pulpa vegetal (Son particularmente adecuadas las pulpas de col, apio o arracacha, tomates, zanahorias cebollas, pimientos, puerros, espinacas e hinojo).
100 g	de pan rallado
2	huevos
2	cucharadas soperas de salsa de tomate
1	cucharada soperas de hierbas verdes picadas (Por ejemplo, perejil / cebollinos)
2	cucharitas de café de Sambal (Condimento picante indonesio)
50 g	de queso seco rallado
	Sal
	Pimienta
50 g	de mantequilla

Preparación :

Batan la salsa de tomate, las hierbas picadas, el Sambal y el queso con la pulpa.

Pongan la pulpa en un recipiente y mézclenla con el pan rallado, los huevos y un poco de sal y de pimienta.

Hagan 4 ó 5 pasteles planos con la mezcla.

Calienten la mantequilla en una sartén y frían los pasteles con fuego moderado durante unos 5 minutos por cada lado hasta que estén dorados y cocidos.

Sirvanlos calientes.

■ Tartas de manzana

Ingredientes :

150 g	de pulpa de manzana
150 g	de harina autofermentable
2	huevos
100 ml	de leche (Aproximadamente)
50 g	de pasas
50 g	de albaricoques secos, cortados a trozos
	Mantequilla
	Azúcar y canela al gusto

Preparación :

Batan la harina autofermentable y los huevos con la pulpa de manzana.

Añadan suficiente leche para lograr una mezcla bastante firme.

Usando una cuchara pongan las pasas y los albaricoques en la mezcla.

Calienten la mantequilla en una sartén.

Pongan cucharadas de la mezcla en la sartén dejando una pequeña distancia entre ellas.

Aplanen la mezcla para hacer tartas y fríanlas a fuego moderado por cada lado hasta que estén doradas y cocidas.

Sirvan las tartas calientes o frías y espolvoréenlas con azúcar y canela al gusto.

Zumos frescos

----- Bebida vitamínica

Ingredientes para 3 vasos :

1	mango
1	plátano
	El zumo de 1 manzana (Lavada), 1 kiwi y 1 naranja
2	cucharaditas de café de miel (O más, según su gusto)
300 ml	de suero de leche

Preparación :

Monden el kiwi y la naranja y pásenlos por la Licuadora junto con la manzana.

Monden el mango y el plátano y mézclenlos en la Batidora de Vaso junto con el zumo de fruta, la miel y el suero de leche para lograr un delicioso batido.

Consejo : Sustituyan el suero de leche por requesón o yogurt para lograr un postre sabroso y saludable.

----- Batido helado para un día tropical

Ingredientes para dos vasos :

½	piña
2	manzanas
1	toronja rosada
	Cubitos de hielo (Aproximadamente, 2 vasos llenos)

Preparación :

Quiten la cáscara de la piña y monden la toronja, laven las manzanas y córtelo todo a trozos.

Procésenlos en la Licuadora y recojan el zumo. Monten la Batidora de Vaso y pongan los cubitos de hielo en la jarra batidora. Casquen el hielo usando la posición más alta y añadan el zumo de fruta.

Tendrán un delicioso batido helado de fruta fresca que apagará su sed.

----- Batido vegetal

Ingredientes para una ración grande :

200 ml	de zumo de zanahoria
½	tallo de apio, cortado a trozos
1	tomate de tamaño medio, pelado y cortado a trozos
½	pimiento pequeño, verde o rojo, cortado a trozos
1	puñado pequeño de espinacas frescas o algunas ramitas de perejil
2 ó 3	cubitos de hielo
1	tallo de apio, largo y fino, para decorar.

Preparación :

Pasen de 6 a 8 zanahorias en la Licuadora Monten el accesorio batidor. Pongan el zumo de zanahoria , los vegetales y las espinacas o el perejil en la Batidora de Vaso y mézclenlos entre 15 y 30 segundos a la velocidad máxima.

Añadan los cubitos de hielo y batan durante algunos segundos más.

Viertan el batido en un vaso alto y decórenlo con un tallo de apio, largo y fino.

----- Gazpacho blanco

Ingredientes para 4 personas :

500 g	de uva blanca sin semillas
2	pepinos (750 g, aproximadamente)
1	ascalonia, cortada a trozos
1	diente de ajo, picado
¼	de cucharadita de café de sal
¼	de cucharadita de café de pimienta blanca
500 ml	de yogurt bajo en grasa
6-8	gotas de Tabasco

Preparación :

Laven la uva y quiten los tallos.

Procésenla en la Licuadora y recojan el zumo.

Monten el accesorio batidor.

Pongan el zumo de uva en la Batidora de Vaso.

Pelen los pepinos, pártanlos a lo largo por la mitad y quítenles las pepitas.

Corten los pepinos a rodajas finas y añadan esas rebanadas al zumo de uva en la Batidora de Vaso.

Añadan la ascalonia, el ajo, la sal y la pimienta y hagan funcionar brevemente el aparato.

Viertan la mezcla en un recipiente y remuévanla junto con el yogurt y el Tabasco.

Enfríen la sopa poniéndola, en un recipiente tapado, en el refrigerador durante 30 minutos.

Sirvan en recipientes grandes para sopa y adornado con rebanadas de pepino y uvas partidas por la mitad.

'Juice Extractor and Blender Combination': uma combinação única de centrifugadora e liquidificadora que oferece todas as potencialidades das duas máquinas num único aparelho. Com a centrifugadora poderá preparar deliciosas e saudáveis bebidas, sopas e molhos. Com a liquidificadora poderá fazer sumos de fruta e de legumes, ao seu gosto e 100% puros.

'Juice Extractor and Blender Combination' é muito simples de usar e muito fácil de limpar. Basta seguir as instruções deste modo de emprego.

Importante

Geral

- Antes de se servir do aparelho, leia cuidadosamente as instruções e observe as ilustrações.
- Evite estragos. Antes de ligar, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à corrente local.
- Mantenha fora do alcance das crianças.
- Nunca deixe a máquina a trabalhar sozinha.
- Nunca utilize acessórios ou peças que não sejam especificamente aconselhados pela Philips. Se o fizer, a garantia perderá a validade.
- Não lave a máquina nem os seus acessórios na máquina da loiça.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou qualquer outro componente estiverem danificados.
- Se o cabo eléctrico deste aparelho estiver danificado, apenas deverá ser substituído pela Philips ou pelos seus serviços de assistência, uma vez que serão necessárias ferramentas especiais e/ou peças.

Centrifugadora

- A unidade de corte deverá ficar bem fixa à base do copo misturador. Esta operação deve ser efectuada antes de se servir da máquina (siga as instruções dadas no capítulo sobre a preparação da centrifugadora).
- Nunca encha o copo acima da indicação de nível máximo (1.5 litros). Coloque sempre o tampão na tampa do copo antes de pôr a máquina a trabalhar.
- Nunca encha o copo com ingredientes que estejam a uma temperatura superior a 80°C.
- Quando a máquina estiver ligada à corrente, nunca ponha a mão ou qualquer objecto dentro do copo misturador. Se for necessário, sirva-se de uma espátula para retirar os alimentos que se agarrarem às paredes do copo, mas nunca o faça sem antes desligar o aparelho!
- Nunca retire o copo da unidade do motor com a máquina em funcionamento.

Liquidificadora

- Nunca coloque a mão e/ou qualquer utensílio de cozinha (um garfo, uma faca, uma colher ou uma espátula) dentro do tubo dos alimentos. Utilize unicamente o pressor fornecido com o aparelho.
- Não abra a mola nem a tampa do crivo antes deste parar completamente de girar.
- Devido ao dispositivo de segurança incorporado, a liquidificadora só funciona se todas as peças tiverem sido montadas correctamente. Por isso, é importante que siga atentamente todas as instruções deste manual.

Descrição geral (ver fig. 1)

- A** Eixo motor
- B** Unidade do motor
- C** Selector de velocidade com duas velocidades e botão de batimento (M)
- D** Compartimento para o fio
- E** Botão de Limpeza Rápida

Centrifugadora

- F** Tampão
- G** Tampa
- H** Abertura para adicionar os alimentos
- I** Bico
- J** Copo misturador
- K** Anel vedante de borracha
- L** Unidade de corte

Liquidificadora

- M** Pressor
- N** Tubo dos alimentos
- O** Tampa
- P** Crivo
- Q** Contentor para a polpa
- R** Mola para des(apertar) a tampa
- S** Medida
- T** Escova para limpar o crivo

Dispositivo de segurança incorporado

A máquina está equipada com um dispositivo de segurança que impede o funcionamento se a centrifugadora, a liquidificadora ou as respectivas tampas não tiverem sido colocadas correctamente ou não estiverem nos seus lugares.

A centrifugadora, a liquidificadora ou as respectivas tampas nunca devem ser usadas para ligar ou desligar a máquina!

Centrifugadora

Preparação para utilização

- Lave todas as peças desmontáveis antes de se servir delas pela primeira vez (ver capítulo sobre Limpeza).
- Coloque o anel vedante de borracha (K) ao redor da unidade de corte (fig. 2).
- Coloque a unidade de corte no copo misturador (J), rodando (fig. 3).
- Coloque o copo misturador com a unidade de corte acoplada sobre a unidade do motor e fixe-o, rodando para a esquerda (fig. 4). Não faça demasiada pressão na pega do copo.
- Depois de colocar os ingredientes no copo, ponha a tampa (G) em posição (fig. 5).

- Coloque o tampão (F) na tampa e rode até ficar bem preso (fig. 6).
- Ligue a ficha à tomada de corrente.
- Para desmontar, siga as instruções anteriores mas na ordem inversa e na direcção contrária.

Como utilizar a centrifugadora

- Antes de pôr em funcionamento, certifique-se que a máquina está ligada e que o copo misturador está montado na posição correcta.
- Seleccione a velocidade mais adequada aos ingredientes que vai trabalhar (fig. 7):
 - 1** para trabalhar ligeiramente, especialmente ingredientes líquidos, como leite de chocolate.
 - 2** para um processamento mais forte, principalmente de ingredientes sólidos
- Se não estiver certa da velocidade a seleccionar, use sempre a velocidade mais alta (velocidade **2**).
- Para fazer a máquina trabalhar apenas durante alguns momentos de cada vez, coloque na posição **M** e solte de imediato. Repita esta operação as vezes que forem necessárias.
- Para desligar o motor, mude o interruptor para a posição **O**.

Sugestões

- Os ingredientes líquidos (como o óleo) podem ser deitados no copo misturador com a máquina em funcionamento, através da abertura do tampão.
- Os ingredientes podem ser adicionados com o motor em funcionamento, através da abertura da tampa (fig. 8).
- Quanto mais tempo se deixar a máquina trabalhar (num máximo de 3 minutos), mais finos ficarão os alimentos. Contudo, os ingredientes sólidos não deverão ser trabalhados durante mais de um minuto.
- Corte a carne e os outros ingredientes sólidos em pequenos pedaços antes de os colocar no copo misturador.
- Os ingredientes sólidos devem ser trabalhados em pequenas quantidades de cada vez.
- Se a máquina não estiver a dar o rendimento esperado, desligue-a e
 - coloque-a na posição **M** por breves instantes, repetidas vezes ou
 - desligue a máquina e mexa os alimentos com uma espátula ou
 - retire uma parte dos ingredientes para fora do copo misturador.
- Para picar cubos de gelo, deite-os sobre as lâminas em movimento através da abertura da tampa.
- Para fazer sumo de tomate, corte o tomate em quartos e deite os pedaços sobre as lâminas em movimento através da abertura da tampa.

Liquidificadora

Preparação

- Lave todas as peças desmontáveis antes de se servir delas pela primeira vez (ver capítulo sobre Limpeza).
 - Coloque o contentor da polpa (Q) sobre a unidade do motor e rode para a esquerda até ficar bem fixo (fig. 9).
 - Introduza o crivo (P) (fig. 10).
 - Coloque a tampa (O) em posição e **aperte a mola (R), fazendo pressão para baixo (fig. 11 a, b, c, d)**. Certifique-se que a mola está colocada no lado certo da unidade do motor. Verifique se a tampa está bem posicionada e apertada.
 - Coloque a medida (S) em posição (fig. 12).
 - Ligue a ficha à corrente.
- Para **desmontar** a liquidificadora, siga os passos descritos anteriormente, mas pela ordem inversa e na direcção oposta. Assim, **comece por desapertar** a mola, retire a tampa e o crivo e, finalmente, o contentor branco da polpa.

Como utilizar a liquidificadora

- Lave as frutas e/ou os legumes e corte em pedaços que caibam no tubo dos alimentos.
- Ligue a máquina. Aconselha-se a velocidade 1 para a grande maioria dos frutos. Porém, para beterrabas e cocos frescos (muito duros), aconselhamos a velocidade 2.
- Coloque os pedaços no tubo dos alimentos e empurre-os suavemente com o pressor (fig. 13 a, b). Não faça demasiada força sobre o pressor, pois poderá afectar a qualidade dos resultados e até provocar a paragem do crivo.

Se não sair mais sumo da máquina:

- Desligue a máquina (posição **O**) e aguarde até o crivo parar de rodar por completo.
- Retire a medida (fig. 15).
- Beba o sumo logo que acabar de o fazer. Se o sumo ficar exposto ao ar durante algum tempo, perderá grande parte do seu valor nutritivo e do seu sabor. Se quiser guardar o sumo, coloque-o num copo ou num jarro bem tapados e ponha no frigorífico. Desta forma, o sumo poderá ser conservado durante 24 horas.
- Para aproveitar os alimentos até à última gota, volte a colocar a medida na máquina e a ligá-la.

Se o contentor da polpa estiver cheio:

- Desligue a máquina (posição **O**) e aguarde até o crivo parar de girar por completo.
- Desaperte a mola e retire a tampa (fig. 14).

- Retire o crivo (fig. 16).
- Retire o contentor da polpa da unidade do motor, fazendo-o rodar para a direita (fig. 17).
- Esvazie o contentor (fig. 18).
- Limpe o crivo.
- Volte a montar a liquidificadora e ligue.

Se a medida estiver cheia:

- Desligue a máquina (posição **O**) e aguarde até o crivo parar de girar por completo.
- Retire a medida (fig. 15) e esvazie-a.
- A capacidade máxima da medida é de 7 dl.

Sugestões

- Use sempre frutas e legumes frescos porque contêm mais sumo.
- Os alimentos mais próprios para sumos são: ananás, beterraba, maçãs, pepinos, cenouras, espinafres, melão, tomate, laranjas e uvas.
- Os frutos mais duros e gomosos, como as bananas, as papaias, os abacates, os figos e as mangas não são muito próprios para a liquidificadora. Estes alimentos devem ser processados na centrifugadora.
- Se a pele ou a casca forem finas, não é necessário retirá-las previamente. Isso só deverá ser feito para os alimentos com a casca ou a pele mais grossa (como as laranjas, o ananás ou as beterrabas cruas).
- As folhas ou os talos dos legumes (da alface, por exemplo) também podem ser processados na liquidificadora.
- Se quiser fazer sumo de laranja, de limão, de tangerina ou de toranja, descasque primeiro a fruta e retire-lhe a pele branca por baixo da casca antes de colocar na máquina. A pele branca confere um sabor amargo ao sumo.
- O sumo de maçã oxida muito rapidamente. Se lhe juntar umas gotas de sumo de limão, retardará o processo de oxidação.
- A polpa das cenouras, das beterrabas, da couve ou dos espinafres pode servir como base de preparação de sopas, molhos, compotas, sobremesas, gelados, etc. Ferva a polpa e junte algumas ervas aromáticas. Reduza a puré na máquina. Também poderá fazer polpa de tomate.
- Experimente algumas das seguintes combinações: maçã/cenoura, laranja/uva, ananás/toranja, cenoura/beterraba, cenoura/melão e maçã/laranja.

Limpeza

Geral

- Não lave a máquina nem as suas peças na máquina da loiça.
- A unidade do motor pode ser limpa com um pano macio e húmido. Nunca mergulhe o motor dentro de água! Não utilize produtos de limpeza abrasivos, desengordurantes, álcool, etc.
- As peças que estiveram em contacto com os alimentos devem ser lavadas logo após a sua utilização.

Limpeza da centrifugadora

- Coloque o copo misturador em posição correcta (ver o capítulo sobre Preparação da Centrifugadora). Deite água tépida e um pouco de detergente líquido no copo misturador. Coloque a tampa e o tampão.
- Prima o botão de Limpeza Rápida uma série de vezes para proceder à limpeza rápida do copo.
- Desligue a máquina.
- Retire a tampa, o tampão, o copo misturador e a unidade de corte e enxague bem com água quente limpa.
- Se quiser fazer uma limpeza mais cuidada, retire a unidade de corte e lave todas as peças separadamente. Tenha muita atenção ao manusear as lâminas!

Limpeza da liquidificadora

- Desligue e retire a ficha da tomada antes de limpar.
- Retire a tampa, o contentor da polpa e a peneira. Passe-os por água imediatamente a seguir a utilizá-los.
- Pode utilizar a escova para limpar a peneira.

'Juice Extractor and Blender Combination' - Receitas

Com a sua 'Juice Extractor and Blender Combination' pode fazer um sem número de experiências e toda a espécie de receitas. Pode preparar deliciosos sumos, batidos, sopas e molhos, num abrir e fechar de olhos. Só para lhe dar uma pequena ideia das inúmeras possibilidades, apresentamos-lhe algumas receitas que, estamos certos, irá experimentar com sucesso. Esperamos que se divirta com a sua nova 'Juice Extractor and Blender Combination'!

Na liquidificadora: aproveitamento da polpa da fruta ou dos legumes:

***** Saborosos pastelinhos

Ingredientes:

250 g	de polpa de legumes (os mais indicados são: couve, aipo ou aipo-rábano, tomate, cenoura, cebola, pimentos, alho-porro, espinafres e funcho)
100 g	de miolo de pão
2	ovos
2	colheres de sopa de molho de tomate ('ketchup')
1 colher	de sopa de ervas aromáticas picadas (salsa ou cebolinho)
50 g	de queijo ralado
	sal
	pimenta
50 g	de manteiga

Preparação:

Misture o molho de tomate, as ervas picadas e o queijo com a polpa. Coloque numa tigela e adicione o miolo de pão, os ovos, o sal e a pimenta. Molde 4 a 5 pastelinhos com esta mistura.

Aqueça a manteiga numa frigideira e frite os pastéis em fogo moderado, durante cerca de 5 minutos de cada lado, até ficarem douradinhos e fritos.

Sirva quente.

***** Panquecas de maçã

Ingredientes:

150 g	de polpa de maçã
150 g	de farinha com fermento
2	ovos
	cerca de 1 dl de leite
50 g	de passas de uva
50 g	de damascos secos, cortados em pedaços
	manteiga
	açúcar e canela a gosto

Preparação:

Misture a farinha com os ovos e adicione à polpa. Junte leite suficiente para obter um polme consistente. Deite as passas e os damascos na massa obtida.

Aqueça um pouco de manteiga numa frigideira. Deite colheradas de polme na frigideira, a alguma distância umas das outras. Espalme a massa em forma de panquecas e frite de ambos os lados, em fogo moderado, até ficarem douradas e fritas. Sirva as panquecas quentes ou frias, polvilhadas com açúcar e canela a gosto.

Sumos frescos

----- Bebida vitaminada

Ingredientes para três copos:

1	manga
1	banana
	sumo de 1 maçã (lavada), 1 kiwi e 1 laranja
2	colheres de chá de mel (ou mais, conforme o gosto)
3 dl	de natas

Preparação:

Descasque o kiwi e a laranja. Processe na liquidificadora, juntamente com a maçã. Descasque a manga e a banana e bata-as na centrifugadora juntamente com os sumos, o mel e as natas. Obterá um delicioso batido!

Sugestão: substitua as natas por coalho ou iogurte e fará uma saborosa e saudável sobremesa.

----- Batido gelado para um dia quente

Ingredientes para dois copos:

½	ananas
2	maçãs
1	toranja
	cubos de gelo (cerca de 2 copos cheios)

Preparação:

Descasque o ananás e a toranja, lave as maçãs e corte tudo em pedaços. Deite na liquidificadora e extraia o sumo.

Prepare a centrifugadora e deite os cubos de gelo no copo misturador. Pique o gelo na velocidade mais alta e adicione-lhe o sumo de fruta. Obterá um delicioso batido de fruta gelado que saciará a sua sede!

----- Batido de legumes

Ingredientes para uma boa porção:

2 dl	de sumo de cenoura
½ pé	de aipo, cortado em pedaços
1	tomate médio, pelado e cortado em pedaços
½	pimento verde ou vermelho, cortado em pedaços
	uma mão de espinafres frescos ou um pouco de salsa
2 ou 3	cubos de gelo
1 pé	de aipo, longo e fino, para guarnecer

Preparação:

Processe 6 a 8 cenouras na liquidificadora. Monte a centrifugadora. Deite o sumo de cenoura, os legumes e os espinafres ou a salsa e bata durante 15 a 30 segundos, na velocidade máxima. Junte os cubos de gelo e bata durante mais alguns segundos. Deite o batido num copo alto e guarneça com um pé de aipo fino e comprido.

----- Gaspacho branco

Ingredientes para 4 porções:

500 g	de uvas brancas sem grainhas
2	pepinos (cerca de 750 g)
1	chalota, cortada em pedaços
1	dente de alho, picado
¼	de colher de chá de sal
¼	de colher de chá de pimenta branca
5 dl	de iogurte magro
6-8 gotas	de Tabasco

Preparação:

Lave as uvas e retire-lhes o pé e as grainhas. Deite na liquidificadora e extraia o sumo. Prepare a centrifugadora. Deite o sumo de uva na máquina. Descasque os pepinos, corte-os ao meio no sentido do comprimento e retire as sementes. Corte em fatias grossas e junte-as ao sumo de uva na centrifugadora. Adicione a chalota, o alho, o sal e a pimenta e ponha a máquina a trabalhar por breves instantes. Deite a mistura numa tigela e adicione o iogurte misturado com o Tabasco.

Arrefeça a sopa, colocando-a no frigorífico num recipiente tapado, durante 30 minutos. Sirva em tigelas largas e guarneça com fatias de pepino e uvas cortadas ao meio.

