

HR2828



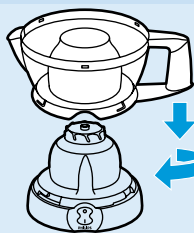
PHILIPS

ENGLISH	4
POLSKI	8
ROMÂNĂ	12
РУССКИЙ	16
ČESKY	20
MAGYAR	24
SLOVENSKY	28
УКРАЇНСЬКИЙ	32
HRVATSKI	36
EESTI	39
LATVISKI	42
LIETUVIŠKAI	46
SLOVENŠČINA	49

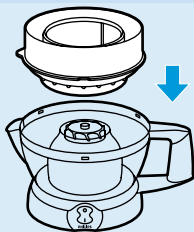
Important

- ▶ Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the mains voltage in your home before you connect the appliance.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, as special tools and/or parts are required.
- ▶ Never use accessories and/or parts made by other manufacturers or that are not specifically recommended by Philips. Your guarantee will become invalid if you use such parts or accessories.
- ▶ Check the sieve every time you want to use the appliance. If you detect any cracks or damage, do not use the appliance and contact the nearest Philips Service Centre.

Preparing the appliance for use

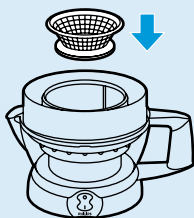


- 1** Put the jug in place and turn the handle in the direction of the arrow until the jug will not go any further.

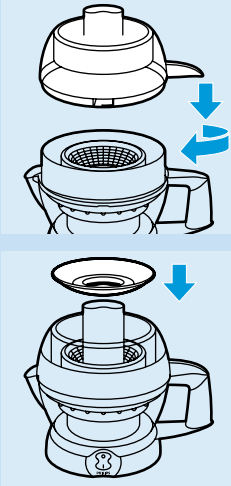


- 2** Put the pulp container on the jug.

Make sure that the recesses of the pulp container cover the projections on the jug.



- 3** Place the sieve in the middle of the pulp container.



- 4** Put the lid on the jug and turn it in the direction of the arrow until it will not go any further.

The projection of the lid is now directly above the handle of the jug.

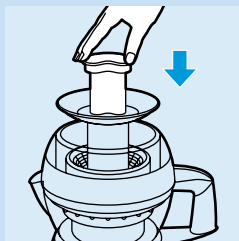
- 5** Put the chute on the lid.
6 Put the plug in the wall socket.

Ingredients and tips

- Use fresh fruit and vegetables; they contain more juice. Particularly suitable for processing in the juice extractor are pineapples, beetroots, celery stalks, apples, cucumbers, carrots, spinach, melons, tomatoes, oranges and grapes.
- You don't have to remove thin peels or skins. Only thick peels, e.g. those of oranges, pineapples, apples and uncooked beetroots need to be removed. Also remove the white pith of citrus fruits because it has a bitter taste.
- When preparing apple juice, remember that the thickness of the apple juice depends on the kind of apple you are using. Some kinds of apples are more juicy, while others produce a thicker juice. Choose a kind of apple that produces the type of juice you prefer.
- Apple juice turns brown very quickly. You can slow down this process by adding a few drops of lemon juice.
- Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juice extractor. Use a food processor, blender or bar blender to process these fruits.
- Leaves and leafstalks of e.g. lettuce can also be processed in the juice extractor.
- Drink the juice immediately after you have extracted it. If it is exposed to air for some time, the juice will lose its taste and nutritional value.

Using the appliance

- 1** Wash the fruit and/or vegetables and cut them into pieces that fit into the chute.
2 Switch the appliance on by pressing the on/off button.



The appliance will only function if the jug and the lid have been properly mounted onto the motor unit.

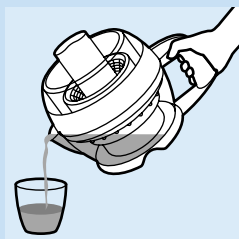
- 3** Put the pieces in the chute and press them gently down with the pusher.

Do not exert too much pressure on the pusher; this could affect the quality of the end result and it could even cause the sieve to come to a halt.

Never put your fingers or an object in the chute.

- 4** When the flow of juice into the jug has stopped, switch the appliance off and wait until the sieve has stopped rotating completely.

Do not fill the jug beyond the MAX indication to prevent juice from being spilt. If you want to extract a large quantity of juice, empty the jug at a certain point during the process.



Do not let the appliance run for more than two minutes without interruption. If you have not finished extracting juice, switch the appliance off and allow it to cool down for two minutes before you continue.

- 5** Pour out the juice.

It is not necessary to disassemble the juice extractor.

If the pulp container is full:

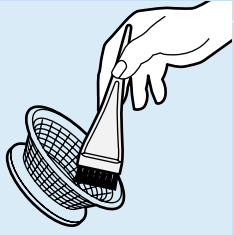
- 1** Switch the appliance off and wait until the sieve has stopped rotating completely.
- 2** Empty the pulp container.
- 3** Reassemble the juice extractor and continue.

Cleaning

- ▶ Switch the appliance off and remove the plug from the wall socket before you start cleaning the appliance.
- ▶ Do not use abrasive cleaning agents, scourers, wire wool, acetone, alcohol etc. to clean the appliance.

- 1** Remove the parts from the motor unit.
- 2** Clean the parts that have been in contact with food in warm soapy water immediately after use and rinse them with warm water.

Do not clean any of the parts in the dishwasher.



3 Clean the sieve by means of the brush supplied.

4 Clean the motor unit with a moist cloth.
If necessary, you can use some cleaning agent.

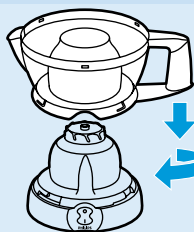
Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

If you have any questions, you can phone the Philips Helpline (see the worldwide guarantee leaflet for the telephone number).

Ważne

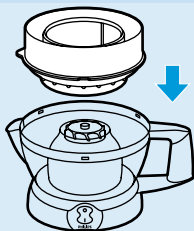
- ▶ Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem sieciowym w Twoim domu.
- ▶ Jeśli przewód urządzenia jest uszkodzony, należy wymienić go w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips, gdyż w tym celu potrzebne są specjalne narzędzia lub części zamienne.
- ▶ Nie używaj części ani akcesoriów pochodzących od innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. Używanie takich części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- ▶ Przed każdym użyciem wyciskarki sprawdź sitko. Jeśli zauważysz jakiegokolwiek pęknięcia lub uszkodzenia, nie uruchamiaj urządzenia i zgłoś się do najbliższego punktu serwisowego firmy Philips.

Przygotowanie urządzenia do użycia



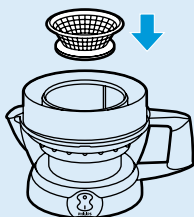
Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci i nie zostawiaj włączonej wyciskarki bez nadzoru.

- 1** Postaw dzbanek na miejsce i przekręć do oporu rączkę w kierunku wskazanym strzałką.

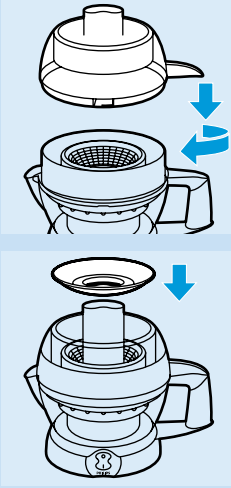


- 2** Ustaw pojemnik na odpady na dzbanku.

Upewnij się, czy wgłębienie pojemnika na odpady przykrywa część wystająca dzbanka.



- 3** Umieść sitko pośrodku pojemnika na odpady.



- 4** Załóż pokrywę na dzbanek i obróć ją aż do oporu w kierunku wskazanym strzałką.

Wybrzuszenie pokrywki znajduje się teraz bezpośrednio nad rączką dzbanka.

- 5** Załóż lej zasypowy na pokrywę.

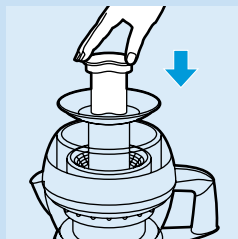
- 6** Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.

Produkty i porady

- Używaj świeżych warzyw i owoców. Zawierają one najwięcej soku. Do przetwarzania w tym urządzeniu najlepiej nadają się ananasy, buraki ćwikłowe, seler, jabłka, ogórki, marchew, szpinak, melony, pomidory, pomarańcze i winogrona.
- Nie trzeba usuwać cienkich skórek z owoców lub warzyw. Tylko gruba skóra, taka jak na ananasach, pomarańczach, jabłkach czy surowych burakach powinna być usunięta. Ze względu na jej gorzki smak należy także zdjąć białą warstwę z owoców cytrusowych.
- Podczas przygotowywania soku jabłkowego należy pamiętać, że jego gęstość zależy od gatunku używanych jabłek. Niektóre jabłka są bardziej soczyste, podczas gdy inne dają gęstszy sok. Wybierz gatunek jabłek dający rodzaj soku, który bardziej lubisz.
- Sok z jabłek bardzo szybko ciemnieje. Można spowolnić ten proces, dodając kilka kropel soku z cytryny.
- Owoce zawierające skrobię, takie jak banany, papaje, awokado, figi i mango nie nadają się do przetwarzania w wyciskarce soku. Do obróbki tych owoców użyj robota kuchennego, blendera lub miksera barowego.
- W wyciskarce mogą być także przetwarzane liście lub szypułki, np. sałaty.
- Sok należy wypić bezpośrednio po przyrządzeniu. Z czasem traci on bowiem walory smakowe i wartości odżywcze.

Użycie wyciskarki

- 1** Umyj owoce lub warzywa i potnij je na takie kawałki, by mieściły się w leju zasypowym.
- 2** Włącz urządzenie, wciskając włącznik.



Urządzenie uruchomi się pod warunkiem, że dzbanek i pokrywka zostaną prawidłowo zamontowane na części silnikowej.

3 Włóż pokrojone czątki do leja zasywowego i delikatnie przyciśnij popychaczem.

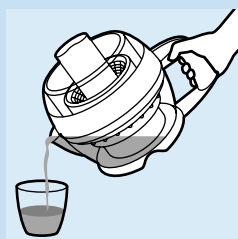
Nie przyciskaj zbyt mocno, gdyż może negatywnie wpłynąć to na efekt końcowy lub nawet spowodować zablokowanie sitka.

Nigdy nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do leja.

4 Kiedy sok przestanie cieknąć do dzbanka, wyłącz urządzenie i odczekaj, aż sitko przestanie się obracać.

Nie napełniaj dzbanka powyżej oznakowania MAX, by zapobiec rozlaniu się soku. Jeśli chcesz uzyskać dużą ilość soku, opróżniaj dzbanek w trakcie wyciskania.

Nie włączaj urządzenia na dłużej niż dwie minuty bez przerwy. Jeśli jeszcze nie skończyłeś/aś wyciskania soku, wyłącz urządzenie i zanim włączysz je ponownie, odczekaj dwie minuty, aż ostygnie.



5 Przelej sok.

Nie musisz demontować wyciskarki.

Jeśli pojemnik na odpady jest pełny:

1 Wyłącz urządzenie i odczekaj aż sitko zatrzyma się zupełnie.

2 Opróżnij pojemnik.

3 Załóż pojemnik z powrotem na wyciskarkę i ponów pracę.

Mycie

- ▶ Przed przystąpieniem do mycia urządzenia, wyłącz je i wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- ▶ Do mycia urządzenia nie używaj żrących preparatów, proszków do szorowania, drucianych zmywaków, acetonu, alkoholu, itp.

1 Zdejmij akcesoria z części silnikowej.

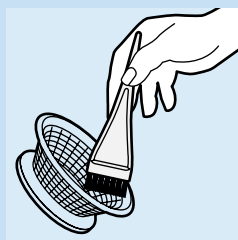
2 Bezpośrednio po użyciu umyj wszystkie elementy, które stykały się z żywnością, w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego i spłucz je ciepłą wodą.

Nie myj żadnych części w zmywarce.

3 Wyczyść sitko specjalną załączoną do urządzenia szczoteczką.

4 Wyrzyj część silnikową wilgotną szmatką.

W razie potrzeby możesz użyć nieco środka myjącego.



Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie, ani nie sflukuj pod kranem.

W razie jakichkolwiek pytań, możesz dzwonić do infolinii firmy Philips (numer telefonu znajdziesz w ulotce gwarancyjnej).

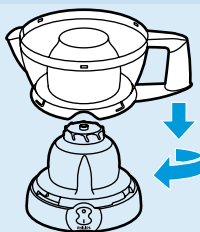
Important

- ▶ Înainte de a conecta aparatul, verificați ca tensiunea indicată pe aparat să corespundă tensiunii locale.
- ▶ În cazul în care cablul aparatului se deteriorează, el nu poate fi înlocuit decât la firma Philips sau la un centru Philips autorizat, deoarece sunt necesare unelte și/sau componente speciale.
- ▶ Nu folosiți niciodată accesorii și/sau componente ale altor producători sau care nu sunt recomandate special de Philips. Garanția dumneavoastră se anulează dacă folosiți astfel de accesorii și/sau componente.
- ▶ Verificați sита de fiecare dată când doriți să utilizați aparatul. Dacă observați vreo fisură sau alte deteriorări, nu utilizați aparatul și contactați cel mai apropiat centru service Philips.

Pregătirea aparatului pentru utilizare

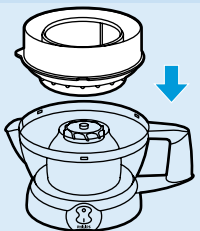
Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor și nici nu îl lăsați să funcționeze nesupravegheat.

- 1** Poziționați vasul și răsuciți mânerul în direcția săgeții până la maxim.

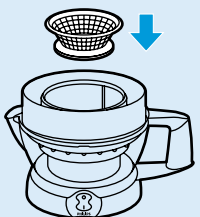


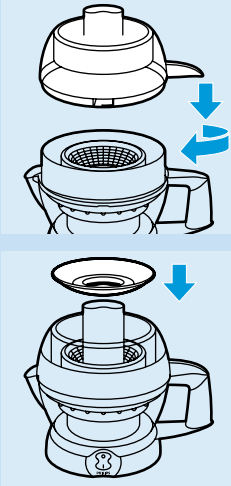
- 2** Puneți compartimentul pentru pulpă deasupra vasului.

Asigurați-vă că marginile compartimentului pentru pulpă acoperă marginile vasului.



- 3** Poziționați sита în mijlocul compartimentului pentru pulpă.





- 4** Puneți capacul deasupra vasului și răsuțiți-l în direcția săgeții până la maxim.

Mânerul capacului trebuie să fie exact deasupra mânerului vasului.

- 5** Poziționați dispozitivul de alimentare pe capac.

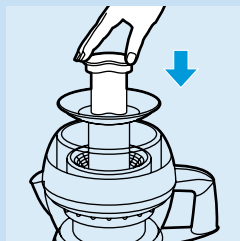
- 6** Introduceți ștecherul în priză.

Ingrediente și sugestii

- Folosiți fructe și legume proaspete; acestea conțin mai mult suc. În acest storcător de fructe puteți procesa în special ananas, sfeclă, țelină (tulpini), mere, castraveți, morcovi, spanac, pepeni, roșii, portocale și struguri.
- Nu este necesar să îndepărtați cojile subțiri. Îndepărtați cojile groase, de ex. cojile de portocală, ananas, mere și curățați sfecla necoaptă. Îndepărtați, de asemenea, fibrele albe ale portocalelor deoarece au un gust amar.
- Când preparați suc de mere, nu uitați: consistența sucului depinde de soiul de mere folosit. Unele mere sunt mai zemoase în timp ce altele produc un suc mai gros. Alegeți merele în funcție de tipul de suc dorit.
- Sucul de mere se oxidează foarte repede. Puteți încetini acest proces adăugând câteva picături de suc de lămâie.
- Fructele ce conțin amidon, precum bananele, papaya, avocado, smochinele și mango nu pot fi procesate în acest storcător de fructe. Utilizați un robot de bucătărie, un blender sau un barblender pentru a procesa aceste fructe.
- Frunzele și tulpinile, de ex. cele de salată pot fi, de asemenea, procesate în acest aparat.
- Beți imediat sucul obținut. Dacă este expus la aer o perioadă mai lungă de timp, acesta își pierde gustul și valoarea nutritivă.

Utilizarea aparatului

- 1** Spălați fructele și/sau legumele și tăiați-le în bucăți mici pentru a putea încăpea în dispozitivul de alimentare.
- 2** Porniți aparatul apăsând butonul pornire/oprire.



Aparatul va funcționa doar dacă vasul și capacul au fost poziționate corect pe unitatea motorului.

3 Introduceți bucățile în dispozitivul de alimentare și împingeți-le ușor cu dispozitivul de împingere.

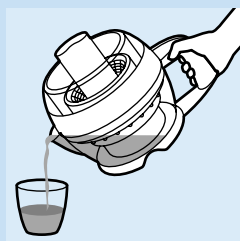
Nu exercitați o presiune prea mare asupra dispozitivului de împingere, aceasta ar putea afecta rezultatul final iar sita se poate opri.

Nu introduceți niciodată degetele sau vreun obiect în dispozitivul de alimentare.

4 Când sucul nu mai curge, opriți aparatul și așteptați până ce sita se oprește.

Nu umpleți vasul peste indicația MAX pentru ca sucul să nu dea pe-afară. Dacă doriți să obțineți o cantitate mare de suc, goliți vasul din când în când în timpul funcționării.

Nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult de două minute fără întrerupere. Dacă nu ați terminat, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească două minute înainte de a continua.



5 Goliți vasul.

Nu este necesar să demontați storcătorul de fructe.

Dacă compartimentul pentru pulpă este plin:

1 Opriți aparatul și așteptați ca sita să se oprească complet.

2 Goliți compartimentul pentru pulpă.

3 Reasamblați storcătorul de fructe și continuați procesarea.

Curățare

▶ Opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză înainte de a curăța aparatul.

▶ Nu utilizați substanțe abrazive, bureți abrazivi, bureți de sârmă, acetonă, alcool, etc. pentru a curăța aparatul.

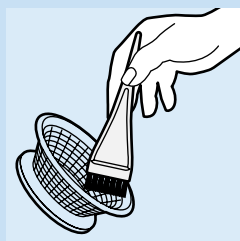
1 Scoateți componentele de pe unitatea motorului.

2 Curățați componentele ce au venit în contact cu ingredientele cu apă caldă și detergent imediat după utilizare și clătiți-le cu apă caldă.

Nu spălați componentele aparatului în mașina de spălat.

3 Curățați sita cu ajutorul periei furnizate.

4 Curățați unitatea motorului cu o cârpă umedă.



Dacă este necesar, puteți folosi un detergent special.

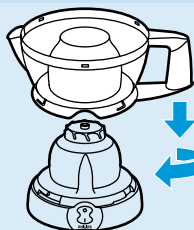
Nu introduceți și nici nu clătiți unitatea motorului cu apă.

Dacă aveți întrebări, puteți telefona la un birou de informații Philips (pentru numerele de telefon consultați fișa de garanție).

Внимание

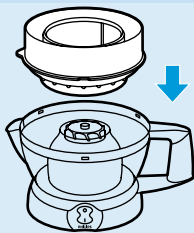
- ▶ Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на основании прибора, соответствует напряжению электросети у Вас дома.
- ▶ Поврежденный шнур питания прибора можно заменить только в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», поскольку для его замены требуются специальные инструменты и/или детали.
- ▶ Запрещается пользоваться принадлежностями и/или деталями, которые изготовлены другими фирмами или не рекомендованы компанией «Филипс». В противном случае Ваша гарантия утрачивает силу.
- ▶ Каждый раз перед работой с прибором проверяйте сито. Если Вы обнаружите на нем трещины или другие повреждения, не включайте прибор. Обратитесь в ближайший сервисный центр компании «Филипс».

Подготовка прибора к работе



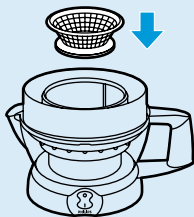
Храните прибор в местах, недоступных детям. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

- 1** Установите кувшин и поверните его за ручку до упора в направлении, указанном стрелкой.

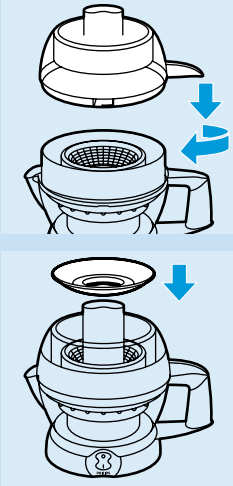


- 2** Установите бачок для выжимок на кувшин.

Убедитесь, что углубления на бачке для выжимок совпадают с выступами на кувшине.



- 3** Установите сито в центре бачка для выжимок.



- 4** Закройте кувшин крышкой и поверните ее до упора в направлении, указанном стрелкой.

Теперь выступ крышки должен находиться точно над ручкой кувшина.

- 5** Установите горловину на крышку.

- 6** Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети.

Ингредиенты и рекомендации

- Отбирайте свежие фрукты и овощи; поскольку в них содержится больше сока. Для отжима сока лучше всего подходят ананасы, свекла, стебли сельдерея, яблоки, огурцы, морковь, шпинат, дыни, помидоры, апельсины и грейпфруты.
- Не следует очищать ингредиенты от кожицы или тонкой кожуры. Следует удалять лишь сравнительно толстую кожуру, например с апельсинов, ананасов и сырой свеклы. Также удаляйте с цитрусовых подкорочные белые прослойки, поскольку они имеют горький привкус.
- При отжиге яблочного сока, помните, что его консистенция зависит от сорта обрабатываемых яблок. Некоторые яблоки более сочные, тогда как другие дают сок с большим содержанием мякоти. Выбирайте сорт яблок в зависимости от того, какой сок Вам больше по вкусу.
- Яблочный сок очень быстро приобретает коричневый цвет. Вы можете приостановить этот процесс, добавив несколько капель лимонного сока.
- В этой соковыжималке не рекомендуется перерабатывать крахмалосодержащие фрукты, такие как бананы, папайя, авокадо, инжир и манго. Для переработки таких фруктов пользуйтесь кухонным процессором или блендером.
- В этой соковыжималке можно также перерабатывать зелень, например, салат.
- Пейте сок сразу после приготовления. Оставленный на воздухе сок быстро теряет свои вкусовые свойства и питательную ценность.

Как пользоваться соковыжималкой

1 Вымойте фрукты и/или овощи и порежьте их на ломтики, чтобы они проходили в горловину.

2 Включите соковыжималку, нажав кнопку сетевого выключателя.

Соковыжималка будет функционировать только в том случае, если кувшин и крышка установлены на блок электродвигателя надлежащим образом.

3 Заложите ломтики ингредиентов в горловину и мягко нажмите на них толкателем.

Не прилагайте к толкателю чрезмерных усилий, это может неблагоприятно повлиять на качество сока и даже привести к остановке сита.

Запрещается опускать в горловину пальцы или какие-либо предметы.

4 После того, как сок прекратит поступать в кувшин, выключите прибор и подождите, пока сито не перестанет вращаться.

Чтобы не разлить сок, не допускайте заполнения кувшина выше отметки MAX. Если Вы хотите приготовить большее количество сока, переливайте его из кувшина в другую емкость во время работы соковыжималки.

Не включайте соковыжималку более чем на две минуты. Если Вы еще не закончили приготовление сока, выключите соковыжималку и дайте ей остыть в течение двух минут, а затем включите снова.

5 Перелейте сок.

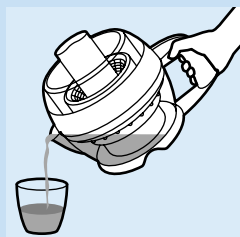
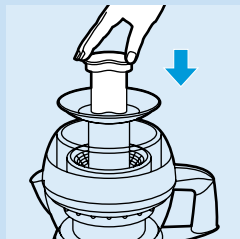
Не следует разбирать соковыжималку.

Если бачок для выжимок заполнен:

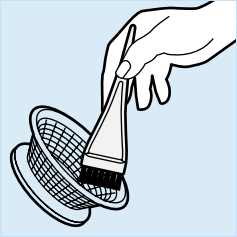
1 Выключите соковыжималку и подождите, пока сито не перестанет вращаться.

2 Опорожните бачок для выжимок.

3 Установите бачок для выжимок на место и продолжите приготовление сока.

**Очистка**

► Прежде чем приступить к очистке соковыжималки, выключите ее и выньте вилку шнура питания из розетки электросети.



▶ Не используйте для очистки соковыжималки абразивные чистящие средства, металлические щетки, проволочные мочалки, ацетон, спирт и т.п.

1 Снимите детали соковыжималки с блока электродвигателя.

2 Сразу после пользования соковыжималкой вымойте теплой водой с мылом, а затем промойте теплой водой детали, контактировавшие с ингредиентами.

Не мойте детали соковыжималки в посудомоечной машине.

3 Для очистки сита пользуйтесь щеткой, входящей в комплект поставки.

4 Протрите блок электродвигателя влажной тканью.

При необходимости Вы можете использовать некоторое количество чистящего средства.

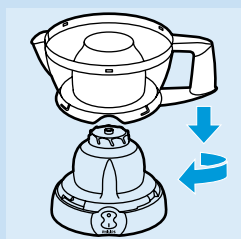
Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.

Если у Вас возникли какие-либо вопросы, Вы можете позвонить в Справочную службу компании "Филипс" (телефонный номер указан на гарантийном талоне).

Důležité

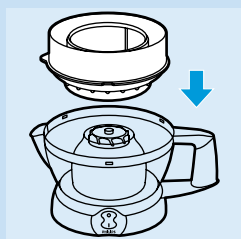
- ▶ Dříve než přístroj připojíte do sítě zkontrolujte, zda napětí, uvedené na přístroji, souhlasí s napětím ve vaší světelné síti.
- ▶ Pokud by se vám jakkoli poškodil síťový přívod, musí být jeho výměna svěřena výhradně autorizované opravě nebo přímo servisu firmy Philips, protože k výměně jsou nutné nejen speciální náhradní díly, ale i speciální nástroje.
- ▶ Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství nebo přídavné díly jiných výrobců, pokud nejsou výslovně doporučeny firmou Philips. V takovém případě byste též ztratili garanční nároky.
- ▶ Před každým použitím zkontrolujte sítko přístroje. Pokud byste zjistili, že je jakkoli poškozené, přístroj již nepoužívejte a vyhledejte nejbližší servis firmy Philips.

Příprava přístroje k použití



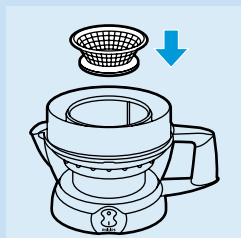
Dbejte na to, aby k přístroji neměly přístup děti a aby přístroj nepoužívaly ke hraní.

- 1** Nádobku vložte do přístroje a rukojetí otočte ve směru šipky až na doraz.

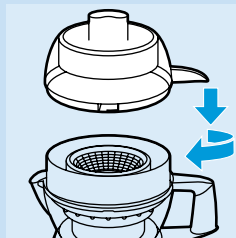


- 2** Na nádobku položte zásobník na dužinu.

Zkontrolujte, zda výstupky na zásobníku správně zapadly do výřezů na nádobce.

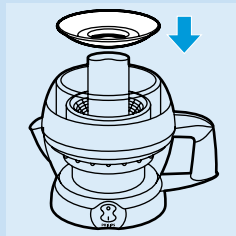


- 3** Do středu zásobníku na dužinu umístěte sítko.



- 4** Na nádobku vložte víčko a otočte jím ve směru šipky až na doraz.

Výřez ve víčku je nyní přesně nad rukojetí nádoby.



- 5** Na víčko položte násypku.

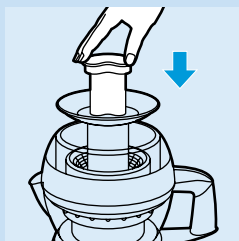
- 6** Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.

Přísady a doporučení

- Použijte čerstvé ovoce a zeleninu; obsahují nejvíce šťávy. Pro zpracování v přístroji jsou obzvláště vhodné ananas, řepa, celerové stonky, jablka, okurky, mrkev, špenát, melouny, rajská jablíčka, pomeranče nebo grepy.
- Neměli byste z ovoce odstraňovat tenkou slupku. Vhodné je odstranit pouze tlusté slupky, které mají například pomeranče, ananasy nebo neuvařená mrkev. Odstraňte rovněž slupku z citrusových plodů, protože by způsobovala nahořklou příchut'.
- Pokud vyrábíte šťávu z jablek, pamatujte na to, že hustota získané šťávy závisí na druhu jablek, které zpracováváte. Některé odrůdy jablek poskytují větší množství šťávy a jiné zase produkují šťávu hustší. Zvolte proto takový druh jablek, ze kterého získáte šťávu, jakou požadujete.
- Jablečná šťáva mění velmi brzy barvu na hnědou. Tento proces můžete zpomalit tak, že k získané jablečné šťávě přidáte několik kapek citronové šťávy.
- Ovoce, které obsahuje škrob, jako banány, avocado, fíky nebo mango, nejsou vhodné pro zpracování v tomto přístroji. Pro takové druhy ovoce použijte raději mixér nebo obdobný přístroj.
- Tento přístroj rovněž umožňuje zpracovat listy a stonky zeleniny, například hlávkového salátu.
- Doporučujeme zkonzumovat získanou šťávu co nejdříve. Pokud je šťáva delší dobu na vzduchu, ztrácí svou chuť a rovněž výživnou hodnotu.

Použití přístroje

- 1** Ovoce nebo zeleninu vždy předem umyjte a vkládejte ji do násypky nakrájenou na malé kousky.



2 Stisknutím tlačítka on/off přístroj zapněte.

Přístroj lze uvést do chodu pouze tehdy, jsou-li nádobka a její víčko řádně umístěny na motorové jednotce.

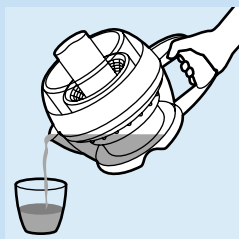
3 Jednotlivé kousky ovoce nebo zeleniny vkládejte do násypky a jemně je přitlačujte pěchovačem.

Na pěchovač příliš netlačte; to by mělo za následek zhoršení celkového výsledku a v extrémním případě by se mohlo zastavit i otáčení sítka.

No násypky nikdy nevkládějte prsty ani jiné předměty.

4 Když přestane do nádobky vytékat šťáva, přístroj vypněte a vyčkejte až se otáčející se sítko zcela zastaví.

Dbejte na to, aby se nádobka neplnila šťávou výše než je označení MAX, aby se šťáva nevylévala. Pokud byste zpracovávali větší množství ovoce nebo zeleniny, vypněte vždy po určité době přístroj a šťávu vylijte.



Přístroj nenechávejte v trvalém chodu déle než asi 2 minuty. Pokud zpracováváte větší množství ovoce nebo zeleniny, ponechte přístroj ve vypnutém stavu asi 2 minuty, aby se jeho motor ochladil, a pak jej znovu na 2 minuty zapněte.

5 Získanou šťávu vylijte.

Odšťavňovač není třeba rozebírat.

Pokud se naplní zásobník na dužinu:

- 1 Vypněte přístroj a vyčkejte až se otáčející se sítko zcela zastaví.
- 2 Vyprázdněte zásobník na dužinu.
- 3 Přístroj opět sestavte a pokračujte v práci.

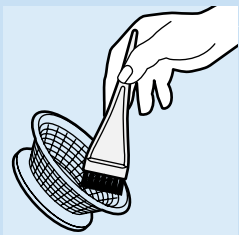
Čištění přístroje

- ▶ Před každým čištěním přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ K čištění nepoužívejte žádné abrasivní čisticí prostředky, jako jsou drátěné žínky a též nepoužívejte žádné chemikálie, jako acetón, benzín nebo líh.

1 Sejměte všechny díly z motorové jednotky.

- 2 Ihned po použití umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami, v horké mýdlové vodě. Tyto díly pak důkladně opláchněte horkou vodou.

Žádný díl přístroje nemýjte v myčce nádobí.



3 K vyčištění sítka použijte přiložený kartáček.

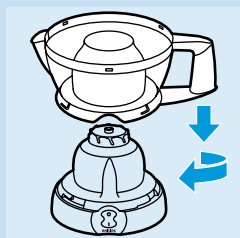
4 Povrch přístroje čistěte pouze navlhčeným hadříkem.
Pokud je to třeba, můžete použít vhodný čisticí prostředek.

Přístroj nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

Jakékoli dotazy vám ochotně zodpoví Informační středisko firmy Philips, jehož telefonní číslo najdete na letáčku s celosvětovou zárukou.

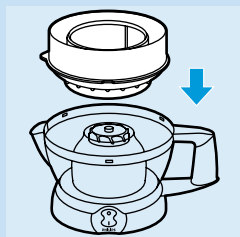
Fontos

- ▶ A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készülék alján jelzett feszültségérték megegyezik-e az otthonában lévő feszültséggel.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozó vezetéke sérült, csak a Philips Szervizközpontban cserélhető ki, mert a javításhoz speciális szerszámok és/vagy alkatrészek szükségesek.
- ▶ Soha ne használja más, illetve a Philips által nem javasolt gyártó tartozékait és/vagy alkatrészeit. Nem megfelelő alkatrészek vagy tartozékok használata esetén elveszti a garanciát.
- ▶ Minden használat előtt ellenőrizze a szitát. Ha elreped vagy megsérül, ne használja a készüléket, és lépjen érintkezésbe a Philips Szervizközponttal.

A készülék előkészítése a használatra.

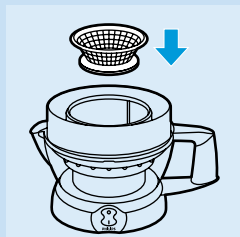
Tartsa távol a készüléket gyermekektől és felügyelet nélkül ne működtesse.

- 1** Tegye a kancsót a helyére és forgassa kézzel a nyíllal jelzett irányba, amíg a kancsó a helyére nem kerül.

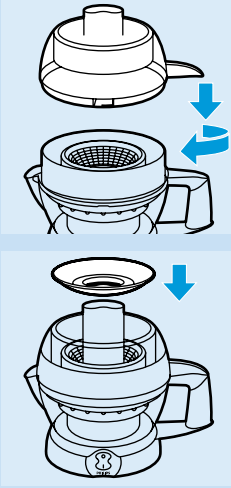


- 2** Tegye a gyümölcshús tartályt a kancsóra.

Győződjön meg róla, hogy a gyümölcshús tartály fedelének mélyedéseibe a kancsó kiemelkedései beleilleszkedjenek.



- 3** Tegye a szitát a gyümölcshús tartály közepébe.



- 4** Tegye a fedőt a kancsóra és forgassa a nyíllal jelzett irányba, míg a helyére nem kerül.

A fedő kiemelkedései most közvetlenül a kancsó fogantyúja fölött vannak.

- 5** Tegye az ételadagolót a fedőre.

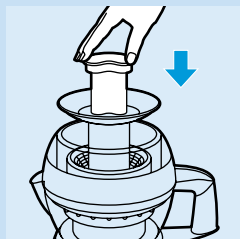
- 6** Dugja a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba.

Hozzávalók és tanácsok

- Friss gyümölcsöt és zöldséget használjon, amelyek sok levet tartalmaznak. A gyümölcscentrifugáláshoz ananászt, céklát, zellerlevelet, almát, uborkát, répát, spenótot, dinnyét, paradicsomot, narancsot és szőlőt használhat fel.
- Ne húzza le a vékony gyümölchéjat vagy bőrt. Csak a vastag héjú (pl. narancs, ananász, alma és nyers cékla) gyümölcsöket hámozza meg. Ugyancsak távolítsa el a citrusfélék fehér magját, mert keserű ízt kölcsönöznek az italnak.
- Ha almalevet készít, ne felejtse el, hogy az almale sűrűsége függ a feldolgozott alma fajtájától is. Néhány almaféleből több, míg másokból kevesebb levet nyerhet. Attól függően válasszon almafajtát, hogy milyen sűrű levet akar.
- Az almale nagyon gyorsan megbarnul. Hogy lelassítsa a barnulást, adjon az almalehez pár csepp citromlevet.
- A keményítőt tartalmazó gyümölcsök (banán, papaja, avokádó, füge és mangó) nem alkalmasak a gyümölcscentrifugáláshoz. Ezeket a gyümölcsöket robotgéppel, turmixgéppel vagy rúdmixerrel dolgozza fel.
- A leveleket és levélszárakat (pl. fejes saláta) ugyancsak feldolgozhatja a gyümölcscentrifugában.
- Amint kész van, rögtön igya meg a gyümölcslevet. Ha hosszabb ideig levegő éri, elveszti az ízét és a tápértékét.

A készülék használata

- 1** Mossa meg a gyümölcsöt és/vagy a zöldséget, és vágja akkora darabokra, hogy beleférjen az ételadagolóba.
- 2** Kapcsolja be a készüléket a be/kikapcsoló gomb megnyomásával.



A készülék csak akkor működik, ha a kancsót és a fedőt megfelelően helyezte fel a motoregységre.

3 Tegye az ételdarabokat az ételadagolóba, és a nyomórúddal gyengén nyomja lefelé.

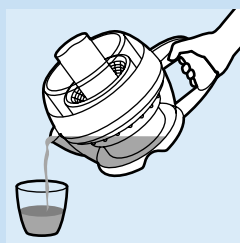
Ne fejtse ki nagy nyomást a nyomórúddal; ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét és a szita leállítását okozhatja.

Soha ne rakja az ujjait vagy idegen tárgyat az ételadagolóba.

4 Ha nem folyik több lé a kancsóba, kapcsolja ki a készüléket és várjon, míg a szita forgása teljesen megáll.

Ne töltsé a kancsót a MAX jelzés fölé, hogy megelőzze a lé kifröccsenését. Ha nagy mennyiségű levet akar készíteni, időnként ürítse ki a kancsót.

Ne működtesse a készüléket két percnél tovább megszakítás nélkül. Ha még nem fejezte be a gyümölcslé készítést, kapcsolja ki a készüléket, és hagyja 2 percig lehűlni, mielőtt folytatná a lékészítést.



5 Öntse ki a levet.

Ehhez nem szükséges szétszerelni a gyümölcscentrifugát.

Ha a gyümölcshús tartályt megtelt:

1 Kapcsolja ki a készüléket és várjon, míg a szita forgása teljesen megáll.

2 Ürítse ki a gyümölcshús tartályt.

3 Szerelje össze a gyümölcscentrifugát és folytassa a munkát.

Tisztítás

► Kapcsolja ki a készüléket, és a készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.

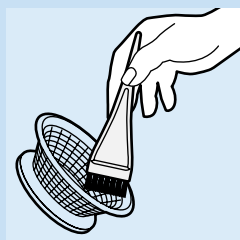
► A készülék tisztításához ne használjon súrolószereket, acélgyapjút, acetont, alkoholt stb.

1 Vegye le a motoregységről az alkatrészeket.

2 Használat után rögtön tisztítsa meg meleg mosogatószeres vízben azokat az alkatrészeket, amelyek az étellel érintkeztek, majd meleg vízben öblítse le őket.

Semmilyen alkatrészt ne tisztítson mosogatógépben.

3 A szitát a készülékkel együtt szállított kefe segítségével tisztítsa meg.



4 A motoregységet nedves ruhával tisztítsa meg.

Ha szükséges, használhat kevés tisztítószert is.

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

Figyelem!

A meghibásodott készüléket - beleértve a hálózati csatlakozóvezetékét is - csak szakember javíthatja.

A készülék csak háztartási célokra használható.

Garancia

A forgalomba hozó vállalat a termékre 12 hónap garanciát vállal.

Érintésvédelmi osztály II.,

Feszültség 220/230,

Teljesítmény 250 W

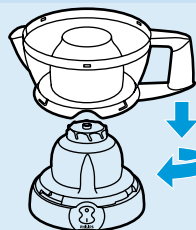
A Philips Helpdesk telefonszámát lásd a világméretű garancialevélen.

Probléma esetén hívja a Philips Segélyvonalat (a telefonszámot lásd a világméretű garancialevélen).

Dôležité upozornenie

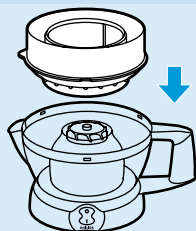
- ▶ Pred zapojením prístroja skontrolujte, či napätie uvedené na prístroji súhlasí s napätím vo Vašej el. sieti.
- ▶ Ak sa Vám poškodil prívodný kábel prístroja, musí byť vždy vymenený prostredníctvom Philips, alebo ich autorizovanej servisnej organizácii, nakoľko sú k tomu zapotreby špeciálne náradia a/alebo časti.
- ▶ Nikdy nepoužívajte príslušenstvo a/alebo časti vyrobené iným výrobcom, ani také, ktoré nie sú špecificky doporučené spoločnosťou Philips. Vaša záruka by použitím takýchto častí alebo príslušenstva stratila platnosť.
- ▶ Pred každým použitím prístroja skontrolujte sitko. Ak zbadáte akúkoľvek závalu či poškodenie, prístroj nepoužívajte a skontaktujte sa s najbližším servisným centrom Philips.

Príprava prístroja na použitie



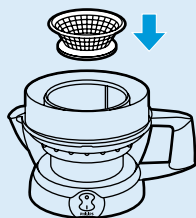
Prístroj majte mimo dosahu detí a nenechajte ho v chode bez dozoru.

- 1** Džbán položte na svoje miesto a otáčajte rukoväťou v smere šípky až na doraz.

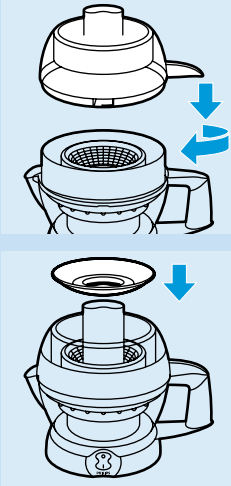


- 2** Zásobník dužiny dajte na džbán.

Dbajte, aby osadenie zásobníka dužiny prekryvalo výčnelok džbánu.



- 3** Sitko umiestnite do stredu zásobníka dužiny.



- 4** Džbán zakryte vekom a otáčajte ho v smere šípky, až na doraz.

Výčnelok veka sa bude nachádzať presne nad rúčkou džbánu.

- 5** Trubicu dajte na veko.

- 6** Siet'ovú zástrčku vložte do zásuvky el. siete.

Suroviny a rady

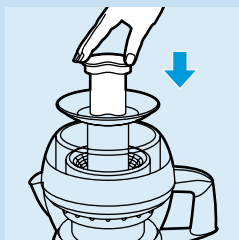
- Používajte čerstvé ovocie a zeleninu; obsahujú viac šťavy. Vhodnými na spracovanie v odšťavovači sú najmä ananás, cvikla, stonky celera, jablká, uhorky, mrkva, špenát, melón, rajčiny, pomaranče a hrozno.
- Tenkú šupku nemusíte olúpať. Ošúpať treba len hrubú šupu na pomarančoch, ananášoch, jablkách a surovej cvikle. Z citrusového ovocia odstráňte bielu dužinu, pretože má horkú chuť.
- Pri príprave jablkového džusu majte na pamäti, že hustota jablkového džusu závisí od použitého druhu jablka. Niektoré sorty jablka sú šťavnatejšie, kým iné vytvárajú hustejšiu šťavu. Zvoľte si takú sortu jablka, ktorá obsahuje vami požadovaný druh šťavy.
- Jablková šťava veľmi rýchlo zhnedne. Tento proces môžete spomaliť pridaním niekoľkých kvapiek citrónovej šťavy.
- Ovocie, ktoré obsahuje škrob, ako banány, papája, avokádo, figy a mango nie je vhodné na spracovanie v odšťavovači. Na spracovanie takýchto potravín používajte kuchynský robot, mixér alebo ponorný mixér.
- Listy a lodyhy napr. šalát môžete takisto odšťavovať v odšťavovači.
- Šťavu vypite ihneď po odšťavení. Jej vystavovanie na otvorenom vzduchu spôsobuje stratu chuti a nutričných hodnôt.

Použitie prístroja

- 1** Umyte ovocie a/alebo zeleninu a nakrájajte ju na kúsky, ktoré sa zmestia do naplňacieho otvoru.

- 2** Prístroj zapnite stlačením spínača/vypínača.

Prístroj bude fungovať len ak boli džbán a veko správne namontované na motorovú jednotku.



- 3** Kúsky vložte do naplniaceho otvoru a jemne ich zatlačte zatláčadlom.

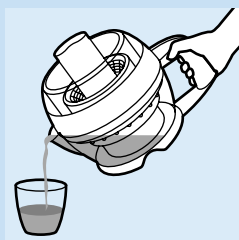
Nevyvíjajte príliš veľký tlak na zatláčadlo, mohlo by sa to odraziť na kvalite a konečnom výsledku a dokonca by ste tým mohli spôsobiť aj zastavenie sitka.

Nikdy nekladajte prsty ani žiadne predmety do naplniaceho otvoru.

- 4** Keď prestane tiecť šťava do džbánu, prístroj vypnite a počkajte, kým sitko prestane úplne rotovať.

Džbán nenapĺňajte nad značku "MAX", aby Vám šťava nevytiekla. Ak chcete odšťaviť väčšie množstvo šťavy, vyprázdnite džbán v konkrétnom bode počas procesu.

Prístroj nenechajte ísť dlhšie ako dve minúty bez prestávky. Ak ste ešte neskončili s odšťavovaním, prístroj vypnite a nechajte ho dve minúty pred ďalším použitím chladieť.



- 5** Vyliatie šťavy.

Nie je potrebné rozložiť odšťavovač.

Ak je zásobník dužiny plný:

- 1** Prístroj vypnite a počkajte, kým sitko prestane úplne rotovať.
- 2** Vyprázdňte zásobník vody.
- 3** Zložte naspäť zásobník vody a pokračujte.

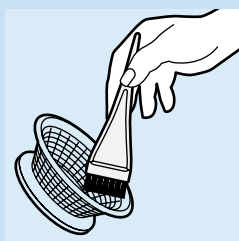
Čistenie

- ▶ Pred čistením prístroja vypnite a vyťahnite zástrčku zo zásuvky el. siete.
- ▶ Na čistenie prístroja nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, acetón, alkohol atď.

- 1** Dajte dole z motorovej jednotky jednotlivé časti.
- 2** Časti, ktoré prišli do styku s potravinami umyte v saponátovej vode ihneď po použití a opláchnite ich teplou vodou. Žiadne časti neumývajte v umývačke riadu.

- 3** Sitko vyčistite pomocou priloženej kefy.

- 4** Motorovú jednotku vyčistite vlhkou handričkou. Ak je to potrebné, môžete použiť aj čistiaci prostriedok.



Motorovú jednotku nikdy neponárajte do vody, ani ju neoplachujte pod vodou.

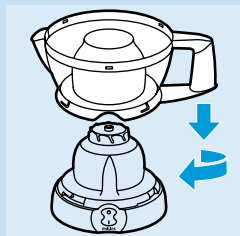
Ak máte akékoľvek otázky, môžete zavolať linku zákazníkov Philips (telefónne čísla nájdete na letáku celosvetovej záruky).

Увага!

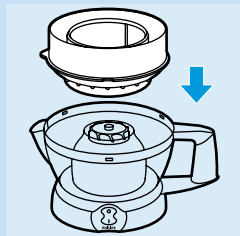
- ▶ Перед тим, як вмикати прилад, перевірте, щоб напруга, зазначена на підставці приладу, відповідала напрузі у мережі живлення вашого будинку.
- ▶ Якщо шнур живлення пошкоджений, то його можна замінити тільки в уповноваженому нею сервісному центрі, тому що для такого ремонту потрібні спеціальні інструменти і / або запасні частини.
- ▶ Ні у якому разі не використовуйте аксесуари і / або запасні частини інших виробників, якщо їх спеціально не рекомендувала компанія Philips. Якщо ви все ж використовуєте такі аксесуари або запасні частини, то ваш прилад втратить гарантію.
- ▶ Перевіряйте стан сітчастого фільтра кожного разу, коли збираєтесь використовувати прилад. Якщо ви виявите будь-які тріщини або пошкодження, не вмикайте прилад і зверніться до найближчого сервісного центру Philips.

Підготовка приладу до використання

Зберігайте прилад у місцях, недоступних для дітей і не залишайте працюючий прилад без нагляду.

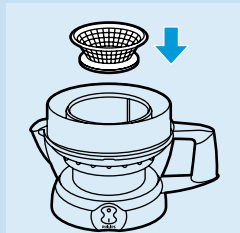


- 1** Поставте чашу на місце і крутіть ручку у напрямку стрілки до тих пір, коли чаша зафіксується.

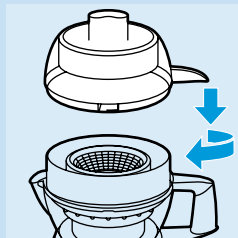


- 2** Поставте на чашу контейнер для м'якоти від плодів.

Перевірте, щоб пази на контейнері для м'якоти накрили виступи на чаші.

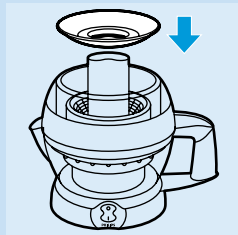


- 3** Поставте сітчастий фільтр посередині у контейнері для м'якоти плодів.



- 4** Накрийте чашу кришкою і прокрутіть її до упору у напрямку стрілки.

Тепер паз на кришці повинен знаходитися якраз над ручкою чаши.



- 5** Поставте на кришку жолоб.

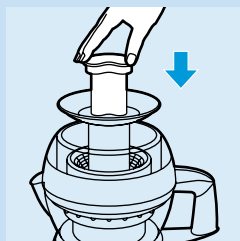
- 6** Ввімкніть вилку у розетку.

Інгредієнти і корисні поради.

- Використовуйте свіжі фрукти і овочі: в них більше соку. У цій соковижималці особливо рекомендується виробляти сік з ананасів, буряків, стеблин селери, яблук, огірків, моркви, шпинату, динь, томатів, апельсинів винограду.
- Вам не треба буде попередньо знімати шкірку з фруктів та овочей. Знімайте тільки товсту шкіру, яка є, наприклад, на апельсинах, ананасах, яблуках і не варених буряках. Видаляйте також внутрішню білу м'яку тканину з цитрусових, тому що вона надає соку гіркуватий присмак.
- При приготування яблучного соку пам'ятайте, що консистенція яблучного соку залежить від вибраного сорту яблук. Деякі сорти дають чистий сік, тоді як інші дають більший вміст м'якоті. Підберіть сорт яблук, сік з яких вам найбільше подобається.
- Сік з яблук дуже швидко стає коричневим. Цей процес можна уповільнити додаванням декількох крапель лимонного соку.
- Фрукти, що вміщують крохмаль, такі як банани, папайя, авокадо, інжир і манго, не годяться для обробки у цій соковижималці. Для видавлювання соку з цих фруктів скористайтеся кухонним комбайном або міксером.
- У соковижималці можна переробляти також листя і черешки, наприклад, салата-латука.
- Сік слід пити відразу ж після його приготування. Якщо його на деякий час залишити на повітрі, то в результаті смак соку і його споживні характеристики погіршаться.

Використання приладу

- 1** Помийте фрукти і овочі і поріжте так, щоб фрукти проходили через жолоб.



2 Натиснувши на кнопку "on/off", ввімкніть прилад.

Прилад ввімкнеться тільки якщо чаша і кришка поставлені на блоці з двигуном належним чином.

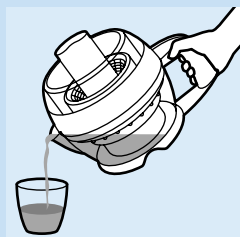
3 Кладіть порізані фрукти у жолоб і м'яко натискайте на них штовхачем.

Не тисніть на штовхач занадто сильно, тому що це може вплинути на якість видавлювання соку, або навіть пошкодити сітчастий фільтр.

Ні у якому разі не вставляйте у жолоб пальці або будь-які сторонні предмети.

4 Коли потік соку у чашу зупиниться, вимкніть прилад і почекайте, поки зовсім припинеться обертання сітчастого фільтру.

Щоб не допустити розливання соку, слідкуйте, щоб його рівень у чаші не перевищував позначки "MAX". Якщо у вас є намір приготувати велику кількість соку, виливайте його з чаші у певні моменти у процесі видавлювання соку.



Прилад не повинен безперервно працювати на протязі більше, ніж дві хвилини. Якщо ви не закінчили видавлювання соку, вимкніть прилад і перед наступним вмиканням дайте йому дві хвилини на охолодження.

5 Вилийте сік з чаші.

Соковижималка зроблена так, що немає необхідності її розбирати.

Якщо контейнер з м'якоттю від фруктів повний:

1 Вимкніть прилад і почекайте, поки зовсім припинеться обертання сітчастого фільтру.

2 Видаліть м'якоть з контейнера.

3 Знову зберіть соковижималку, і можете продовжувати.

Чистка приладу

- ▶ Перед тим, як почати миття соковижималки, вимкніть її кнопкою і витягніть вилку з розетки.
- ▶ Для чистки соковижималки забороняється використовувати абразивні чистячі засоби, металічні мочалки, дротяні мочалки, ацетон, етиловий спирт і т.і.

1 Зніміть приладдя з блоку двигуна.

- 2** Відразу ж після використання помийте приладдя, яке було у контакті з продуктами, у теплій воді з милом, і сполосніть чистою теплою водою.

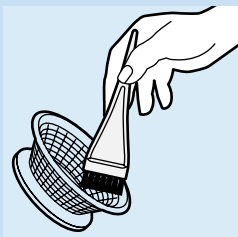
Будь-яке приладдя з соковижималки не можна мити у посудомийній машині.

- 3** За допомогою щітки, яка входить до комплекту соковижималки, почистіть сітчастий фільтр.

- 4** Протріть відсік з двигуном вологою тканиною. Якщо потрібно, можете скористатися деякими чистячими засобами.

Ні у якому разі не занурюйте відсік з двигуном у воду і не мийте його під краном.

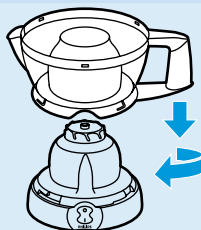
Якщо у вас виникнуть будь-які запитання, можете зателефонувати за довідковим телефоном (перелік номерів довідкових телефонів наведений у гарантійному талоні).



Važno

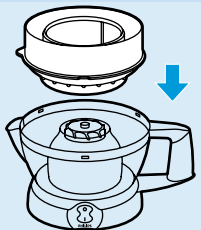
- ▶ Prije spajanja provjerite da li napon označen na podnožju aparata odgovara naponu Vaše mreže.
- ▶ Ako se mrežni kabel ovog aparata ošteti, mora se zamijeniti isključivo u Philips ovlaštenom servisu jer su za to potrebni posebni alati i/ili dijelovi.
- ▶ Nikada ne koristite pribor i/ili dijelove drugih proizvođača koji nisu posebno preporučeni od Philips-a, jer tako Vaše jamstvo može postati nevažeće.
- ▶ Prije svake uporabe provjerite cjediljku. Uočite li oštećenja, nemojte koristiti aparat i obratite se najbližem Philips ovlaštenom servisu.

Priprema aparata za uporabu



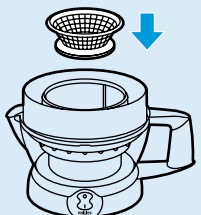
Držite aparat dalje od dohvata djece i ne ostavljajte ga da radi bez nadzora.

- 1** Stavite posudu na mjesto i zakrenite ručku u smjeru strelice dok se posuda ne učvrsti.

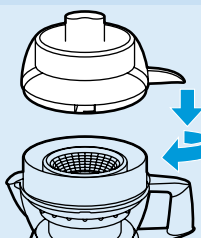


- 2** Stavite spremnik za kašu na posudu.

Utori spremnika za kašu moraju prekrivati dijelove koji strše na posudi.

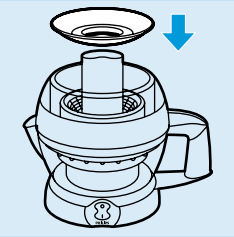


- 3** Stavite cjediljku u sredinu spremnika za ostatke.



- 4** Stavite pokrov na posudu i zakrenite ga u smjeru strelice dok se ne učvrsti.

Izbočeni dio pokrova je sada izravno iznad ručke posude.



- 5** Stavite žlijeb na pokrov.
- 6** Utaknite mrežni kabel u zidnu utičnicu.

Sastojci i savjeti

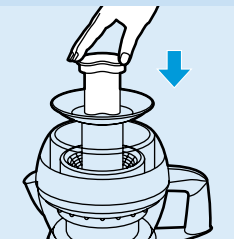
- Koristite svježije voće i povrće; ono sadrži više soka. Posebno pogodne namirnice za obradu u ovom sokovniku su ananas, cikla, stabljike celera, jabuke, krastavci, mrkva, špinat, dinje, rajčica, naranče i grejp.
- Nije potrebno uklanjati tanku kožu s namirnica. Ogulite samo naranče, ananas, jabuke i sirovu ciklu. Također uklonite bijelu jezgru s agruma jer je ona gorka.
- Kod pripreme soka od jabuke, upamtite da njegova gustoća ovisi o vrsti jabuka. Neke vrste jabuka su sočnije, dok od drugih možete načiniti gušći sok. Odaberite vrstu jabuka u skladu sa sokom koji želite.
- Sok od jabuke brzo poprima smeću boju. Taj proces možete usporiti dodavanjem nekoliko kapi limunova soka.
- Voće koje sadrži škrob, poput banane, papaje, avokada, smokve i manga nije pogodno za obradu u ovom sokovniku. Za obradu toga voća koristite kuhinjski stroj, mješalicu ili štapičastu mješalicu.
- U ovom sokovniku možete obraditi lišće i stabljike.
- Popijte sok odmah nakon obrade. Ako neko vrijeme ostane izložen zraku, izgubit će okus i nutritivnu vrijednost.

Uporaba aparata

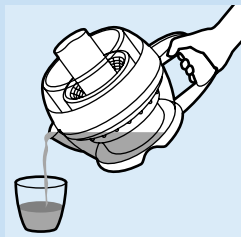
- 1** Operite voće i/ili povrće i narežite ih na komadiće tako da stanu u žlijeb.
- 2** Uključite aparat pritiskom na tipku on/off.
Aparat će raditi samo ako su posuda i pokrov ispravno stavljene na motornu jedinicu.
- 3** Stavite sastojke u žlijeb i nježno ih potisnite potiskivačem. Nemojte previše pritiskati potiskivač; to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata i također prouzročiti zaglavljenje žlijeba.

Nikada ne stavljajte prste ili predmete u žlijeb.

- 4** Kad sok prestane istjecati u posudu, isključite aparat i pričekajte dok se cjedilo u potpunosti ne zaustavi.



Ne punite posudu iznad oznake MAX kako ne bi došlo do prskanja soka. Želite li iscijediti mnogo soka, tijekom procesa ispraznite posudu.



Ne ostavljajte aparat raditi neprekidno dulje od dvije minute. Ako niste završili izradu soka, isključite aparat i prije nastavka rada ga ostavite hladiti dvije minute.

5 Izlijte sok.

Nije potrebno rastavljati sokovnik.

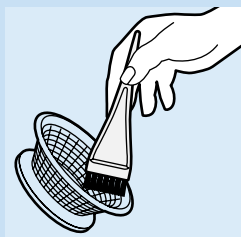
Ako je spremnik za kašu pun.

- 1** Isključite aparat i pričekajte dok se cjedilo u potpunosti ne zaustavi.
- 2** Ispraznite spremnik za kašu.
- 3** Ponovo sastavite aparat i nastavite s radom.

Čišćenje

- ▶ Prije čišćenja isključite aparat i izvucite mrežni kabel iz zidne utičnice.
- ▶ Ne koristite abrazivna ili zrnata sredstva za čišćenje, žičanu četku, aceton, alkohol, itd.

- 1** Skinite dijelove s motorne jedinice.
- 2** Djelove koji su bili u dodiru s hranom odmah nakon uporabe operite u toploj vodi i sapunici i isperite. Ne perite nijedan dio u perilici posuđa.



- 3** Očistite cjediljku isporučenom četkom.
- 4** Motornu jedinicu obrišite vlažnom krpom. Ako je potrebno, možete koristiti malo sredstva za čišćenje.

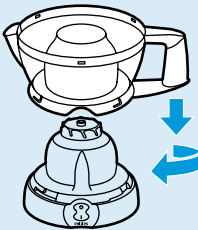
Nikada ne uranjajte motornu jedinicu u vodu i ne perite je pod mlazom vode.

Imate li pitanja, obratite se Philips predstavništvu u Zagrebu, Budakova 1d, tel. 2300-967.

Tähtis

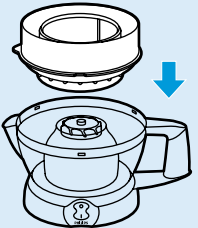
- ▶ Enne vooluvõrku ühendamist kontrollige, kas seadme põhjale märgitud pinge vastab kohalikule võrgupingele.
- ▶ Vigastatud toitejuhtme väljavahetamiseks pöörduge Philipsi toodete müüja või Philipsi volitatud hooldustöökotta, kuna selleks on vaja spetsiaalseid tööriistu ja/või varuosi.
- ▶ Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt valmistatud lisaseadmeid ega osi, mida Philips ei ole spetsiaalselt soovitanud. Selliste lisaseadmete või osade kasutamise korral garantii katkeb.
- ▶ Iga kord enne seadme kasutamist kontrollige riivsõela. Kui märkate riivsõelas pragu või muljutud kohti, ärge mahlatsentrifuugi kasutage ja võtke ühendust lähima Philipsi volitatud parandustöökojaga.

Seadme kasutuselevõtt



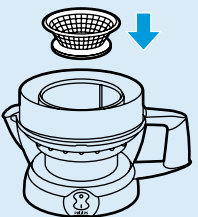
Hoidke seade väljaspool laste käeulatus, ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

- 1** Pange kann kohale ning keerake sangast noole suunas lõpuni kinni.

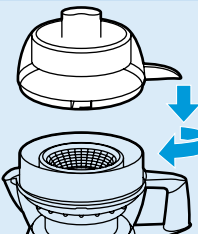


- 2** Pange jäätmenõu kannu.

Kontrollige, kas jäätmenõu õnarused on kohakuti kannu eenditega.

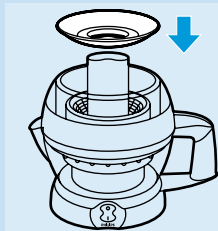


- 3** Pange riivsõel jäätmenõu keskele.



- 4** Pange kannule kaas ning keerake see noole suunas lõpuni kinni.

Kaane keel on kannu sanga peal.



5 Pange etteandetoru kaane peale.

6 Pange pistik pistikupessa.

Toiduained ja soovitused

- Kasutage värskeid puu- ja köögivilju, kuna neist saab rohkem mahla. Eriti sobivad mahlatsentrifuugis kasutamiseks ananassid, punapeedid, sellerivarred, õunad, kurgid, porgandid, spinat, melonid, tomatid, apelsinid ja viinamarjad.
- Õhukesekoorelisi vilju ei ole vaja koorida. Ainult paks koor (nt apelsin, ananass, õun, toores punapeet) tuleb eemaldada. Eemaldage ka tsitrusviljade valge säsi, kuna see annab mahlale mõrkja kõrvalmaitse.
- Õunamahla valmistamisel pidage meeles, et viljaliha kogus mahlale sõltub kasutatavast õunasordist. Osad õunasordid on mahlakamad, mõnest sordist eraldub mahla rohkem viljaliha. Valige mahla valmistamiseks õunasort vastavalt soovitud valmismahlale.
- Õunamahl läheb kiiresti pruuniks. Kui lisate mahlale paar tilka sidrunimahla, toimub valmismahla pruunistumine aeglasemalt.
- Tärkliserikaste puuviljade, nagu banaanide, papaiade, avokaadode, mangode ja viigimarjade töötlemiseks see seade hästi ei sobi. Nende puuviljade töötlemiseks kasutage köögikombaini, kann- või saumikserit.
- Mahlatsentrifuugiga saab töödelda ka köögivilja lehti ja varsi (nt salatiroheline).
- Tarvitage mahl kohe pärast valmistamist, kuna õhu käes seismisel kaotab mahl toiteväärtust ja maitseomadusi.

Seadme kasutamine

1 Peske puu- ja/või köögivilju puhtaks ning lõigake etteandetorusse mahtuvateks tükkideks.

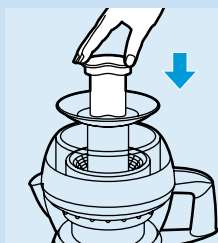
2 Käivitage seade, vajutades lülile.

Seade käivitub vaid siis, kui kann ja kaas on korralikult mootoriosa peal.

3 Pange tükid etteandetorusse ja suruge neid lükkuriga õrnalt allapoole.

Ärge suruge lükkurit jõudu kasutades. See võib mõjutada pressitava mahla kvaliteeti ja põhjustada riivsõela ummistumist.

Ärge kunagi pistke etteandetorusse abivahendeid ega sõrmi.



- 4** Kui mahla voolamine kannu on lakanud, lülitage seade välja ja oodake, kuni riivsõel täielikult seiskub.

Jälgige, et mahla tase ei ületaks kannu MAX-märgistust, muidu võib mahl kannust välja pritsida. Kui soovite valmistada suuremat kogust mahla, tühjendage kannu vahepeal valmistamise käigus.

Ärge laske seadme mootoril töötada pidevalt kauem kui kaks minutit. Kui Te ei ole kahe minutiga mahla tsentrifuugimist lõpetanud, lülitage seade välja ning laske mootoril kaks minutit jahtuda, enne kui lülitate selle uuesti sisse.

- 5** Kallake mahl kannust välja.

Mahltsentrifuugi ei ole vaja lahti võtta.

Kui jäätmenõu on täis:

- 1** Lülitage seade välja ning oodake, kuni riivsõel on täielikult peatunud.
- 2** Tühjendage jäätmenõu.
- 3** Pange mahltsentrifuug kokku ning jätkake mahla tsentrifuugimist.

Puhastamine

- ▶ Enne puhastamist lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast.
- ▶ Ärge kasutage abrasiivseid, sööbivaid, alkoholi või atsetooni sisaldavaid puhastusvahendeid ega traatnuustikut.

- 1** Eemaldage seadme osad mootoriosalt.

- 2** Peske toiduainetega kokkupuutunud osi kohe pärast kasutamist sooja nõudepesuvahendilahusega ning loputage sooja veega.

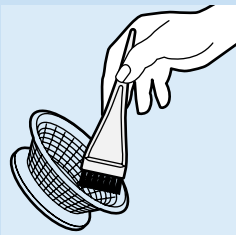
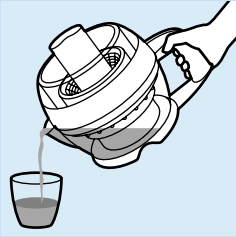
Ärge peske seadme osi nõudepesumasinas.

- 3** Puhastage riivsõela kaasasoleva harjaga.

- 4** Puhastage mootoriosa niiske lapiga.

Vajadusel võite puhastamiseks kasutada veidi puhastusvahendit.

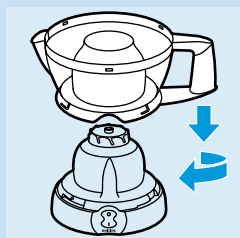
Ärge kunagi asetage mootoriosa vette ega loputage seda voolava vee all.



Svarīgi

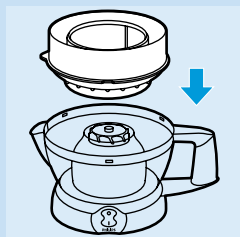
- ▶ Pirms ierīces pieslēgšanas elektrības tīklam pārlicinieties, vai uz tās pamatnes norādītais spriegums atbilst vietējam elektrotīkla spriegumam.
- ▶ Bojātu elektrības vadu iespējams apmainīt tikai Philips servisa centrā vai pilnvarotā remontdarbnīcā, jo tam nepieciešami īpaši darbarīki un/vai detaļas.
- ▶ Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus un/vai detaļas, ja vien Philips to īpaši neiesaka. Pretējā gadījumā ierīces garantija nebūs derīga.
- ▶ Pirms katras lietošanas rūpīgi pārbaudiet sulu spiednes sietu. Ja ievērojat jebkādas plaisas vai bojājumus, nekādā gadījumā neizmantojiet ierīci un sazinieties ar tuvāko Philips servisa centru.

Ierīces sagatavošana lietošanai



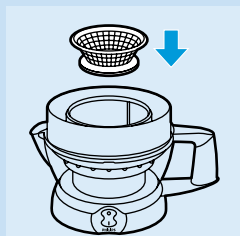
Glabājiet sulu spiedni vietā, kur tai nevar piekļūt bērni, un nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

- 1** Novietojiet trauku uz motora bloka un cik tālu iespējams pagrieziet to bultiņas norādītajā virzienā.

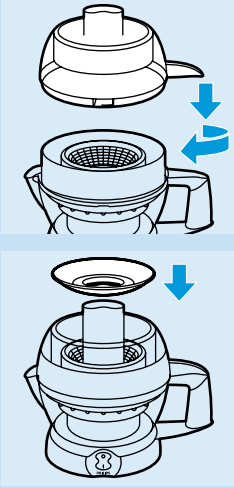


- 2** Novietojiet biezumtu tvertni uz trauka.

Raugieties, lai trauka izvirkājumi precīzi ietilptu padziļinājumos, kas atrodas biezumtu tvertnes lejasdaļā.



- 3** Novietojiet sietu biezumtu tvertnes vidū.



- 4** Lieciet vāku uz trauka un cik tālu iespējams pagrieziet to bultiņas norādītājā virzienā.

Izvirzījumam uz vāka jāatrodas tieši virs trauka roktura.

- 5** Pievienojiet vākam piltuvi.

- 6** Iespraudiet kontaktdakšu elektroīkla sienas kontaktligzdā.

Produkti un padomi

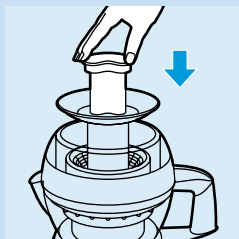
- Izmantojiet svaigus augļus un dārzeņus, jo no tiem var iegūt vairāk sulas. Apstrādei ar sulas spiedi īpaši piemēroti ir ananāsi, bietes, āboli, gurķi, burkāni, spināti, melones, tomāti, apelsīni un vīnogas.
- Augļus un dārzeņus ar plānu mizu pirms apstrādes mizot nav nepieciešams. Jāmizo tikai augļi ar īpaši biezu mizu, piemēram, apelsīni, ananāsi, āboli un nevārītas bietes. Spiežot sulu no citrusaugļiem, iepriekš ieteicams nolobīt balto šķiedru, kas atrodas zem mizas, citādi sulai būs rūgta piegarša.
- Gatavojot ābolu sulu, iegaumējiet, ka iegūtās sulas biežums būs atkarīgs no ābolu šķirnes. Dažas ābolu šķirnes ir sulīgākas par citām, no kurām iegūta sula ir biezāka. Izvēlieties vēlamajam sulas biežumam atbilstošu ābolu šķirni.
- Ābolu sula ātri sabrūnē. Lai sula ilgāk paliktu dzidra, pievienojiet tai dažus pilienus citronu esences.
- Augļus, kas satur daudz cietais, piemēram, banānus, papajjas, avokado, vīģes un mango, ar šo sulas spiedi apstrādāt nav ieteicams. Lai iegūtu sulu no šādiem augļiem, izmantojiet virtuves kombainu, parasto vai nūjveida mikseri.
- Ar ierīci var apstrādāt arī, piemēram, salātu lapas un stublājus.
- Sulu ieteicams baudīt uzreiz pēc tās ieguves. Ilgstošā saskarē ar gaisu bojājas sulas garša un zūd tās barojošā vērtība.

Lietošana

- 1** Nomazgājiet augļus un/vai dārzeņus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst piltuves atverē.

- 2** Ieslēdziet ierīci, piespiežot slēdzi.

Ierīci iespējams ieslēgt tikai tad, ja trauks un tā vāks ir pareizi pievienoti motora blokam.



- 3** Lieciet augļu vai dārzeņu gabaliņus piltuvē un viegli spiediet tos lejup ar bīdni.

Nespiediet produktus ar spēku. Tas nekādi neuzlabos galarezultātu un var izraisīt rotējošā sieta apstāšanos.

Nekad nebāziet piltuvē citus priekšmetus vai pirkstus.

- 4** Kad sula ir satecējusi traukā, izslēdziet ierīci un pagaidiet, līdz siets būs pilnībā apstājies.

Raugieties, lai sulas daudzums traukā nepārsniegtu maksimālā tilpuma atzīmi MAX, citādi trauks var pārplūst. Ja vēlaties pagatavot lielu daudzumu sulas, nepieciešamajā brīdī izslēdziet ierīci un iztukšojiet trauku.

Nelietojiet ierīci ilgāk par divām minūtēm bez pārtraukuma. Ja vēlaties turpināt sulas spiešanu, izslēdziet ierīci. Ļaujiet tai divas minūtes atdzist un tad turpiniet.

- 5** Izlejiet iegūto sulu.

Lai izlietu sulu, nav nepieciešams izjaukt ierīci.

Kad biezumtu tvertne ir pilna:

- 1** Izslēdziet ierīci un pagaidiet, līdz siets ir pilnībā apstājies.

- 2** Iztukšojiet biezumtu tvertni.

- 3** No jauna salieciet ierīci un turpiniet darbu.

Tīrīšana

- ▶ Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un izvelciet kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas.
- ▶ Tīrīšanai neizmantojiet asas birstes, skrāpjus, abrazīvus materiālus, stiepļu sūkļus, acetonu, spirtu u. tml. līdzekļus.

- 1** Noņemiet ierīces daļas no motora bloka.

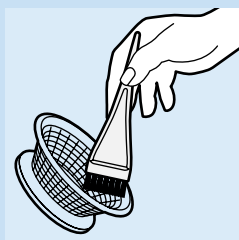
- 2** Daļas, kas bijušas saskarē ar produktiem, nomazgājiet siltā ziepjūdenī un noskalojiet tūlīt pēc ierīces lietošanas.

Neizmantojiet trauku mazgājamo mašīnu ierīces daļu tīrīšanai.

- 3** Notīriet sietu ar komplektā ietilpstošo birstīti.

- 4** Noslaukiet spiednes korpusu ar samitrinātu drānu.

Ja nepieciešams, izmantojiet kādu tīrīšanas līdzekli.



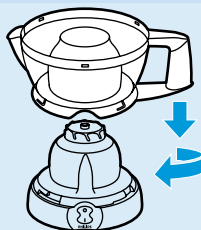
Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku ūdenī un neskalojiet to zem krāna ūdens.

Jautājumu vai neskaidrību gadījumā zvaniet Philips informācijas centram (telefona numuru atradīsiet pievienotajā pasaules garantijas talonā).

Svarbu žinoti

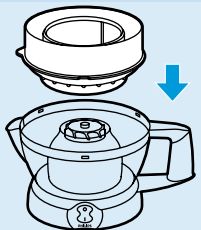
- ▶ Prieš įjungdami aparatą patikrinkite ar įtampa, nurodyta ant aparato pagrindo sutampa su įtampa jūsų namuose.
- ▶ Jei aparato laidas pažeistas, jį visuomet privalo pakeisti "Philips" arba autorizuotas "Philips" aptarnavimo centras, kadangi reikalingi specialūs įrankiai ir / arba dalys.
- ▶ Niekada nenaudokite priedų ir / arba dalių, pagamintų kitose įmonėse arba nerekomenduotų "Philips" kompanijoje. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, jūsų garantija nebegalios.
- ▶ Kiekvieną kartą naudodami aparatą patikrinkite sietelį. Jei aptikote plyšelių ar pažeidimų, nenaudokite aparato ir kreipkitės į artimiausią "Philips" aptarnavimo centrą.

Aparato paruošimas naudojimui



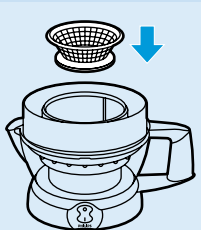
Neleiskite aparatą imti vaikams ir nepalikite įjungto aparato be priežiūros.

- 1** Įstatykite ąsočį į vietą ir sukite rankeną strėlytės kryptimi, kol ąsotis nebejudės.

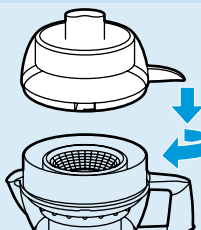


- 2** Minkštimo rezervuarą uždėkite ant ąsočio.

Įsitikinkite ar minkštimo rezervuaro kišenės uždengia ąsočio angas.

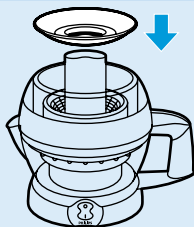


- 3** Sietelį įstatykite į minkštimo rezervuaro vidurį.



- 4** Ant ąsočio uždėkite dangtelį ir sukite jį strėlytės kryptimi, kol nebejudės.

Dangtelio anga dabar yra tiksliai virš ąsočio rankenos.



- 5** Ant dangtelio uždėkite lataką.
- 6** Įjunkite laidą į elektros lizdą.

Sudėtinės dalys ir patarimai

- Naudokite šviežius vaisius ir daržoves; juose yra daugiau sulčių. Geriausiai sulčiaspaude apdorosite ananasus, runkelius, salierus, obuolius, agurkus, morkas, špinatus, melionus, pomidorus, apelsinus ir vynuoges.
- Nereikia pašalinti plonų žievelių. Tik storas, t. y., apelsinų, ananasų, obuolių ir nevirtų runkelių žievelės būtina nuimti. Taip pat pašalinkite šerdinį citrusinių vaisių žievės sluoksnį, kadangi jis suteikia kartumo.
- Ruošdami obuolių sultis atminkite, kad sulčių tirštumas priklauso nuo obuolių rūšies. Vienos rūšys yra sultingesnės, kitų sultys yra tirštesnės. Pasirinkite obuolius, kurių sultys jums patinka.
- Obuolių sultys greit paruduoja. Procesą galite sulėtinti, įvarvinę keletą lašų citrinos sulčių.
- Vaisių, turinčių krakmolo (bananai, papajos, avokadai, figos ir mango) negalima apdoroti sulčiaspaudėje. Šių vaisių apdorojimui naudokite virtuvės kombainą, plaktuvą ar stalo plaktuvą.
- Lapus ar kotelius (salotų) taip pat galite apdoroti sulčiaspaude.
- Gerkite ką tik išspausťas sultis. Kiek pastovėjusios sultys praras skonį ir maistingas savybes.

Aparato naudojimas

- 1** Nuplaukite vaisius ir / arba daržoves ir supjaustykite gabalėliais, kurie tilptų į lataką.
- 2** Aparatą įjunkite, paspausdami jungiklį.

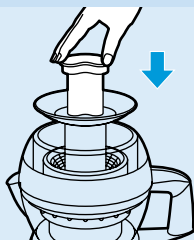
Aparatas veiks tik tada, kai ąsotis ir dangtelis bus tinkamai uždėti ant variklio.

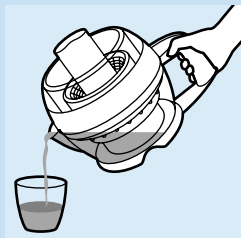
- 3** Sudėkite gabalėlius į lataką ir švelniai paspauskite stumtuvu. Nespauskite per stipriai, kadangi galite sugadinti gaminamas sultis ra netgi užkišti sietelį.

Niekada į lataką nekiškite savo pirštų.

- 4** Kai sultys nustoja tekėjusios į soťį, išjunkite aparatą ir palaukite, kol sietelis nustos suktsis.

Neužpildykite ąsočio virš MAX atžymos, kad sultys neišsitaškytų. Jei norite išspausti daug sulčių, laikas nuo laiko nupilkite jau išspausťas sultis.





Aparatas negali veikti ilgiau, nei dvi minutes be pertraukos. Jei nebaigėte spausti sulčių, išjunkite aparatą ir leiskite jam porą minučių atvėsti, tada vėl įjunkite.

- 5** Išpilkite sultis.
Sulčiaspaudės išardyti nebūtina.

Jei minkštimo rezervuaras pilnas :

- 1** Išjunkite aparatą ir palaukite, kol sietelis nustos sukstis.
- 2** ištuštinkite minkštimo rezervuarą.
- 3** Vėl sudėkite sulčiaspaudę ir tęskite darbą.

Valymas

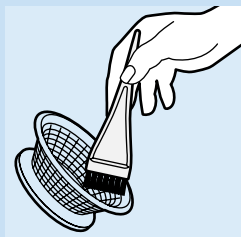
- ▶ Prieš pradėdami valyti išjunkite aparatą ir ištraukite kyštuką iš elektros lizdo.
- ▶ Valydami nenaudokite šlifuojančių valymo medžiagų, šveitiklių, vielinių kempinių, acetono, alkoholio ir pan.

- 1** Nuimkite dalis nuo variklio.
- 2** Dalis, kurios lietsi su maistu, išplaukite šiltu muiluotu vandeniu iškart po panaudojimo ir praskalaukite jas šiltu vandeniu. Jokių aparato dalių neplaukite pamuilėse.

- 3** Sietelį išvalykite rinkinyje esančiu šepetėliu.

- 4** Variklį nuvalykite drėgna skepetėle.
Jei reikia, panaudokite indų ploviklį.

Niekada neįmerkite variklio į vandenį ir neskalaukite po tekančiu vandeniu.

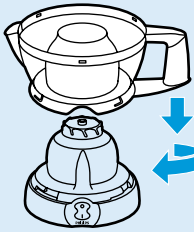


Jei turite klausimų, galite kreiptis į "Philips" informacinę tarnybą, kurios telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke.

Pomembno

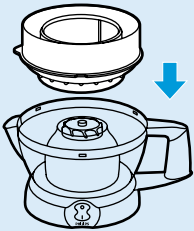
- ▶ Preden aparat priključite, preverite ali napetost označena na podstavku aparata, ustreza napetosti v vašem lokalnem električnem omrežju.
- ▶ Če je poškodovan napajalni kabel tega aparata, ga sme zamenjati le Philipsov pooblaščen servis, ker so za to potrebna posebna orodja oz. deli.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte delov ali dodatnega pribora drugih proizvajalcev, razen če jih Philips izjemoma priporoča. Vaša garancija v primeru uporabe neoroginalnih delov oz. pribora propade.
- ▶ Pred vsako uporabo aparata preverite sito. Če opazite kakršnokoli razpoko ali poškodbo, aparata ne uporabljajte in se posvetujte z najbližjim Philipsovim servisnim centrom.

Priprava aparata za uporabo



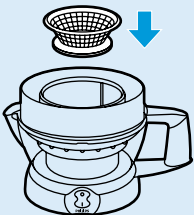
Aparat hranite stran od dosega otrok in ga ne puščajte delovati brez nadzora.

- 1** Namestite vrč na svoje mesto in zavrtite ročaj v smeri puščice, dokler vrč ne more več naprej.

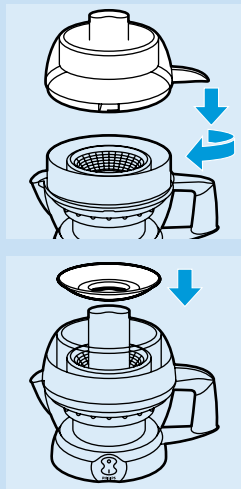


- 2** Namestite zbiralnik sadne kaše na vrč.

Pazite, da bodo vdolbine na zbiralniku kaše prekrile izbokline na vrču.



- 3** Sito namestite na sredino zbiralnika kaše.



- 4** Na vrč namestite pokrov in ga zavrtite v smeri puščice, dokler ne more več naprej.

Izboklina na pokrovu je sedaj natanko nad ročajem vrča.

- 5** Na pokrov namestite pladenj za dodajanje sestavin.

- 6** Vstavite vtičak v omrežno vtičnico.

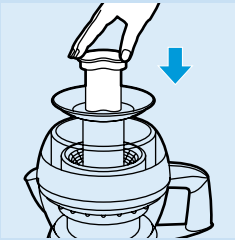
Sestavine in nasveti

- Uporabljajte sveže sadje in zelenjavo; je bolj sočno. Posebej primerni za obdelavo v sokovniku so ananas, pesa, stebela zelene, jabolka, kumarice, korenje, špinača, melone, paradižnik, pomaranče in grenivke.
- Tankih lupin ali kož vam ni potrebno odstranjevati. Odstraniti morate le debele lupine, npr. tiste od pomaranč, ananasa, jabolk in nekuhane pese. Odstranite tudi beli stržen pri citrusih, ker daje grenak okus.
- Ko pripravljate jabolčni sok, ne pozabite, da gostota soka zavisi od vrste jabolk, ki jih uporabljate. Nekatere vrste jabolk so bolj sočne, medtem ko so dajo druge gostejši sok. Izberite vrsto jabolk, ki daje tak sok kot si ga želite.
- Jabolčni sok zelo hitro porjavi. Ta proces lahko upočasnite, tako da mu dodate nekaj kapljic limoninega soka.
- Sadje, ki vsebuje škrob, kot npr. banane, papaja, avokado, fige in mango, ni primerno za obdelavo v sokovniku. Za obdelavo tega sadja uporabite kuhinjski strojček ali mešalnik.
- Liste in listnata stebela npr. od solate lahko prav tako obdelate v sokovniku.
- Spijte sok takoj, ko ste ga naredili. Če ga pustite nekaj časa na zraku izgubi okus in hranljivo vrednost.

Uporaba aparata

- 1** Operite sadje in/ali zelenjavo in ga/jo narežite na koščke, ki gredo v korito.

- 2** S pritiskom na gumb za vklop/izklop vklopite aparat. Aparat bo deloval le v primeru, da sta vrč in pokrov pravilno nameščena na pogonsko enoto.



- 3** Vstavite koščke živil v korito in jih nežno pritisnite navzdol s pomočjo mašila.

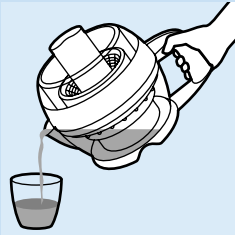
Ne pritiskejte preveč na mašilo; To lahko vpliva na kvaliteto končnega izdelka in celo zamaši sito.

V korito nikoli ne segajte s prsti ali drugimi predmeti.

- 4** Ko sok preneha teči v vrč, izklopite aparat in počakajte, da se sito popolnoma neha vrteti.

Ne nalivajte v vrč preko oznake MAX, da se sok ne bo razlival. Če želite narediti večjo količino soka, v določenem trenutku med obdelavo spraznite vrč.

Aparata ne puščajte delovati neprekinjeno več kot dve minuti. Če še niste končali z obdelavo, aparat izklopite in počakajte dve minuti, da se ohladi, preden ga ponovno zaženete.



- 5** Izlijte sok iz vrča.

Sokovnika vam ni potrebno razstavljati.

Če je zbiralnik kaše poln:

- 1** Izklopite aparat in počakajte, da se sito popolnoma zaustavi.
- 2** Spraznite zbiralnik kaše.
- 3** Ponovno sesatvite sokovnik in nadaljujte.

Čiščenje

- ▶ Preden začnete s čiščenjem aparata, ga izklopite in izvlecite vtičak iz omrežne vtičnice.
- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev, žičnate volne, acetona, alkohola, itd.

- 1** Odstranite posamezne dele s pogonske enote.
- 2** Vse dele, ki so prišli v stik s hrano takoj po uporabi operite v vroči, milnati vodi in jih nato sperite z vročo vodo. Ne perite ničesar v pomivalnem stroju.

- 3** Sito očistite s priloženo krtačko.

- 4** Motorno enoto očistite z vlažno krpo. Če je potrebno, uporabite malo čistilnega sredstva.

Nikoli ne potaplajte motorne enote v vodo in je tudi nikoli ne spirajte z vodo.

V primeru vprašanj smo vam na voljo na Philipsovi telefonski številki za pomoč (glej garancijski list).

