

HR2828



**PHILIPS**

# HR 2828

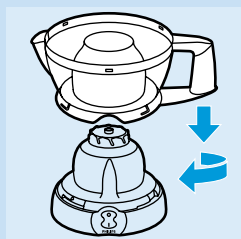
<b>ENGLISH</b>	4
<b>DEUTSCH</b>	8
<b>DANSK</b>	12
<b>NORSK</b>	16
<b>SVENSKA</b>	20
<b>SUOMI</b>	24
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	28

## Important

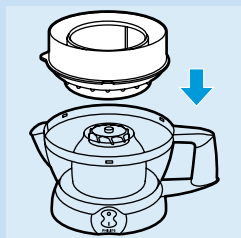
- ▶ Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the mains voltage in your home before you connect the appliance.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- ▶ Never use accessories 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

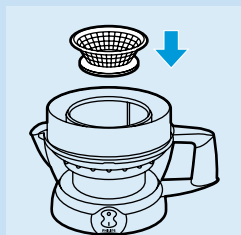
Keep the appliance out of the reach of children and do not let it run unattended.



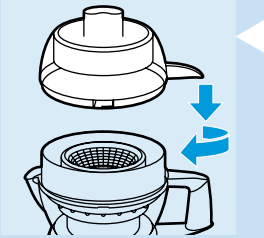
- 1** Put the jug in place and turn the handle in the direction of the arrow until the jug will not go any further.



- 2** Put the pulp container on the jug. Make sure that the recesses of the pulp container cover the projections on the jug.

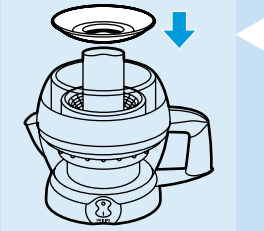


- 3** Place the sieve in the middle of the pulp container.



- 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 now covers the handle of the jug.



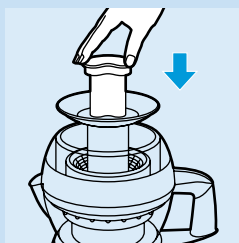
- 5** You can put the chute on the lid.

- 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 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.

## How to use 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 switch. 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.

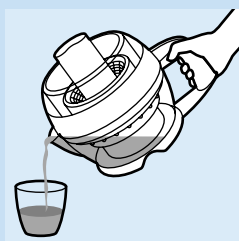
Do not exert too much pressure on the pusher; this could affect the quality of the end result and it could even cause the sieve to come to a halt.

Never put an object or your fingers 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 continuously for more than two minutes. 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.

**1** Remove the parts from the motor unit.

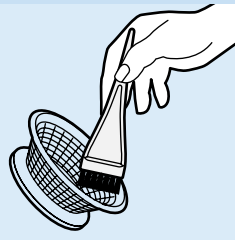
**2** Clean the parts that have been in contact with food in hot soapy water immediately after use and rinse them with hot water.

Do not put any of the parts in the dishwasher.

**3** To clean the sieve, use the soft brush supplied.

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

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

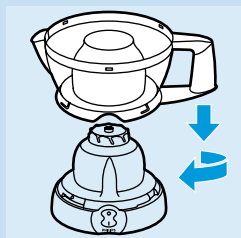


## Wichtig

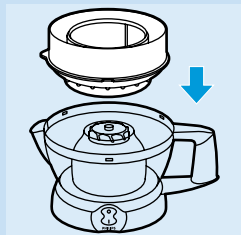
- ▶ Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.
- ▶ Verwenden Sie keine Zusatzteile oder –geräte, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen worden sind. Anderenfalls erlischt die Garantie.
- ▶ Prüfen Sie vor jedem Gebrauch das Raspelsieb. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es in irgendeiner Hinsicht beschädigt ist oder einen Sprung aufweist, sondern wenden Sie sich an das Philips Service Center in Ihrem Lande.

## Vorbereitung zum Gebrauch

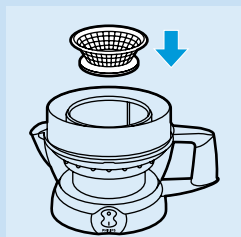
Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Betreiben Sie es auch nicht unbeaufsichtigt.



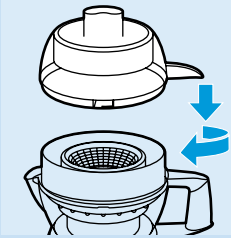
- 1** Stellen Sie die Saftkanne an ihren Platz, und drehen Sie den Griff bis zum Anschlag in Pfeilrichtung.



- 2** Setzen Sie den Tresterbehälter auf den Krug. Achten Sie darauf, daß Tresterbehälter und Saftkanne exakt ineinandergreifen.

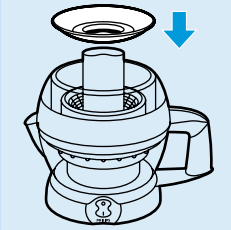


- 3** Setzen Sie das Raspelsieb mitten auf den Tresterbehälter.



- 4** Setzen Sie den Deckel auf die Saftkanne und drehen Sie ihn bis zum Anschlag in Pfeilrichtung.

Der Vorsprung auf dem Deckel befindet sich jetzt genau über dem Griff der Saftkanne.



- 5** Sie können den Einfüllstutzen auf dem Deckel anbringen.

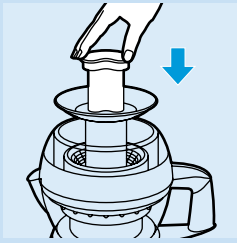
- 6** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

## Zutaten und Hinweise

- Verwenden Sie nur frisches Obst bzw. Gemüse. Besonders zu empfehlen sind Ananas, Äpfel, Melonen, Orangen und Grapefruit bzw. Möhren, rote Rüben, Tomaten, Gurken und Spinat.
- Sie brauchen nur Früchte mit dicken oder harten Schalen zu schälen, z.B. Ananas, Äpfel, Melonen, Apfelsinen, Grapefruit und rohe rote Rüben. Entfernen Sie auch die weißen Reste der Schalen von Zitrusfrüchten, denn sie verursachen sonst einen bitteren Beigeschmack.
- Wenn Sie Apfelsaft zubereiten, so denken Sie bitte daran, daß manche Äpfel einen klaren, andere einen trüben, eher dickflüssigen Saft ergeben. Wählen Sie also eine Apfelsorte, die den von Ihnen bevorzugten Saft liefert.
- Apfelsaft wird schnell braun. Sie können diesen Vorgang verzögern, indem Sie einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen.
- Stärkehaltige Früchte, z.B. Bananen, Papaya, Avocado, Mango und Feigen, sollten mit diesem Gerät nicht entsaftet werden. Verwenden Sie für solche Früchte eine Küchenmaschine, Mixer oder einen Stabmixer.
- Blätter und Strünke (z.B. von Kopfsalat) können in diesem Gerät mitverarbeitet werden.
- Trinken Sie den Saft sofort nach der Herstellung. Die Säfte verlieren an Geschmack und Nährwert, wenn sie einige Zeit an der Luft stehen.



## Der Gebrauch des Entsafters



**1** Waschen Sie das Obst/Gemüse und schneiden Sie es in Stücke, die in die Einfüllöffnung passen.

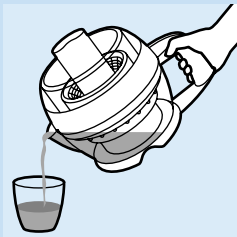
**2** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät arbeitet nur, wenn die Kanne und der Deckel korrekt auf die Motoreinheit aufgesetzt sind.

**3** Stecken Sie die vorgeschrittenen Stücke Obst/Gemüse in die Einfüllöffnung und drücken Sie mit dem Stopfer leicht nach. Drücken Sie nicht zu stark; damit könnten Sie das Ergebnis beeinträchtigen, und das Raspelsieb könnte angehalten werden. Stecken Sie niemals irgendeinen Gegenstand oder Ihre Finger in die Einfüllöffnung.

**4** Wenn kein Saft mehr herauskommt, schalten Sie das Gerät aus und warten, bis das Raspelsieb völlig zum Stillstand gekommen ist.

Füllen Sie die Saftkanne nicht höher als bis zur Markierung MAX, um Spritzer zu vermeiden. Wollen Sie größere Mengen Saft breiten, so füllen Sie den Saft in ein entsprechend großes Gefäß um.

Lassen Sie das Gerät nicht länger als zwei Minuten ohne Unterbrechung laufen. Wollen Sie es weiter benutzen, so schalten Sie das Gerät aus, und lassen Sie es zwei Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Zubereitung von Saft fortfahren.



**5** Entnehmen Sie den Saft. Es ist dazu nicht nötig, das Gerät auseinanderzunehmen.

### Wenn der Tresterbehälter voll ist:

**1** Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis das Raspelsieb zum Stillstand gekommen ist.

**2** Leeren Sie den Tresterbehälter.

**3** Setzen Sie den Tresterbehälter wieder ein, und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

## Reinigung

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel und keine Lösungsmittel wie Benzin, Aceton oder Alkohol.

**1** Nehmen Sie alle Geräteteile von der Motoreinheit ab.

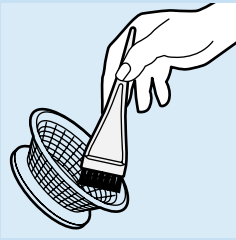
**2** Reinigen Sie alle Teile, die mit Obst/Gemüse bzw. Saft in Berührung gekommen sind, in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben, und spülen Sie sie anschließend mit frischem, heißem Wasser ab.

Die Teile sind für den Geschirrspüler nicht geeignet.

**3** Verwenden Sie zum Reinigen des Raspelsiebs die mitgelieferte weiche Bürste.

**4** Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch. Sie können bei Bedarf ein wenig Spülmittel auf das Tuch auftragen.

Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

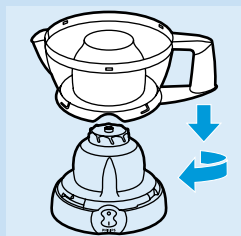


## Vigtigt

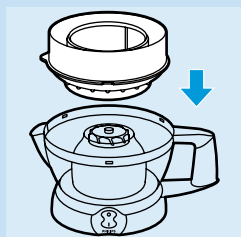
- ▶ Før der slutes strøm til, kontrolleres det, at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale netspænding.
- ▶ Hvis netledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af Philips, da der skal anvendes specialværktøj og/eller specielle dele i forbindelse med udskiftningen.
- ▶ Brug ikke dele eller tilbehør af andre fabrikater eller dele og tilbehør, som ikke er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- ▶ Kontrollér rivesien hver gang saftpresseren skal anvendes. Hvis den har revner eller andre beskadigelser, må apparatet ikke bruges. Henvend Dem venligst til Philips.

## Sådan gøres apparatet klar til brug

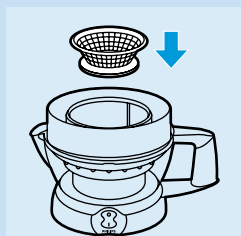
Hold børn væk fra saftpresseren og efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.



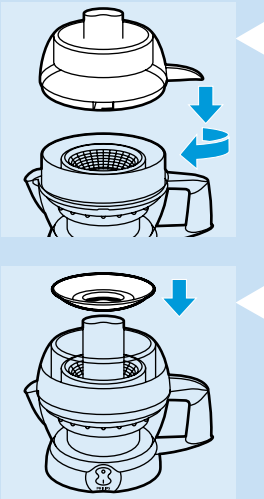
- 1 Sæt kanden på plads på motorenheden og drej håndtaget i pilens retning til det ikke kan komme længere.



- 2 Sæt frugtmos-beholderen på kanden. Sørg for at slidserne i frugtmos-beholderen sidder rigtigt ned over tappene på kanden.



- 3 Anbring rivesien i midten af frugtmos-beholderen.



- 4** Sæt dækslet på kanden og drej det i pilens retning til det ikke kan komme længere.

Tappen på dækslet dækker nu håndtaget på kanden.

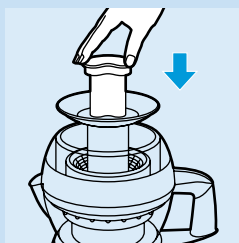
- 5** Tragten kan sættes på låget.

- 6** Sæt netstikket i en stikkontakt som tændes.

## Ingredienser og gode råd

- Anvend frisk frugt og grøntsager, da de er mest saftige. Ananas, rødbeder, blegselleri, æbler, agurker, gulerødder, spinat, meloner, tomater, citrusfrugter og druer er specielt velegnede.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne tynde skræller eller hinder. Kun citrusfrugter, ananas og ukogte rødbeder skal skrælles. Fjern også det hvide lag skræl i citrusfrugter, da dette har en bitter smag.
- Når man laver æblejuice, skal man huske, at konsistensen afhænger af de æbler, der bruges. Nogle æblesorter giver tynd saft, andre sorter en noget tykkere saft. Vælg den æblesort, som giver den konsistens, De foretrækker.
- Æblesaft bliver hurtigt brun. Denne proces kan man forsinke ved tilsætning af nogle få dråber citronsaft.
- Frugt, der indeholder meget stivelse, f.eks. bananer, papaya, avocado, figner og mango egner sig ikke til saftpresning. I stedet foreslås det at anvende en foodprocessor eller (stav)blender til denne type frugt.
- Grøntsagsblade og stilke fra f.eks. salat kan også komme i saftpresseren.
- Drik saften straks efter presningen, da saft hurtigt mister smag og næringsværdi, når den kommer i kontakt med luften.

## Sådan anvendes saftpresseren



**1** Frugt og/eller grøntsager skylles og skæres i passende stykker, så de kan komme ned i tragten.

**2** Tænd apparatet ved tryk på tænd/sluk-kontakten. Apparatet kan kun køre, hvis kande og låg sidder rigtigt på plads på motorenheden.

**3** Kom frugt/grøntsags-stykkerne i tragten og pres dem let ned med nedstopperen.

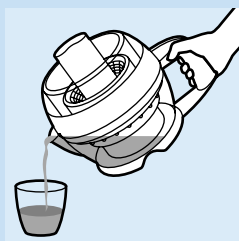
Tryk ikke for hårdt ned på nedstopperen, da dette vil have indflydelse på kvaliteten og det endelige resultat. Ved for hårdt tryk risikerer man også, at rivesien blokeres.

Stik aldrig fingrene eller genstande af nogen art ned i tragten.

**4** Når der ikke løber mere saft ned i kanden, slukkes apparatet. Vent til rivesien er holdt helt op med at dreje rundt.

For at undgå at spilde saft må kanden ikke fyldes højere op end til MAX-indikeringen. Hvis De ønsker at tilberede større mængder saft, tømmes kanden ind imellem.

Lad ikke saftpresseren køre i mere end to minutter ad gangen. Er tilberedningen ikke færdig efter to minutter, slukkes apparatet, og det afkøles i to minutter, før saftpresningen fortsættes.



**5** Tøm saftbeholderen.  
Det er ikke nødvendigt at skille apparatet ad

### Hvis frugtmos-beholderen er fuld:

**1** Sluk for apparatet og vent til rivesien er holdt helt op med at dreje rundt.

**2** Tøm frugtmos-beholderen.

**3** Saml saftpresseren igen og fortsæt.

## Rengøring

- ▶ Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- ▶ Der må ikke anvendes skrappe rengøringsmidler, slibemidler, skuresvampe, acetone, sprit etc.

**1** Tag alle løse dele af motorenheden.

**2** Dele, der har været i berøring med fødevarer, vaskes straks efter brug i varmt sæbevand.

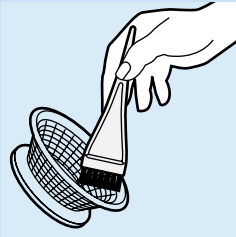
Kom aldrig nogle af delene i opvaskemaskine.

**3** Brug den medleverede bløde børste til rengøring af rivesien.

**4** Motorenheden kan tørres af med en fugtig klud.

Om nødvendigt kan der bruges lidt opvaskemiddel.

Nedsænk aldrig motorenheden i vand og skyl den aldrig af under vandhanen.



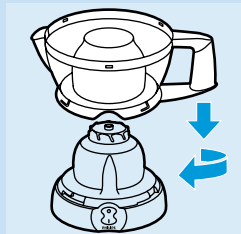
Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

## Viktig

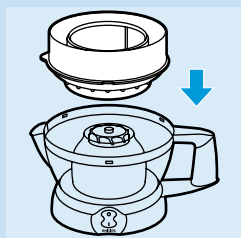
- ▶ Før apparatet tilkobles vennligst kontroller om spenningen på apparatet stemmer overens med nettspenningen i Deres hjem.
- ▶ Hvis nettleddningen til apparatet er ødelagt, må den bare erstattes av Philips eller autorisert service-representant, da spesielle deler og verktøy er nødvendig.
- ▶ Bruk ikke utstyr eller deler fra andre fabrikanter uten at De har blitt anbefalt av Philips. Deres garanti er ikke gyldig hvis slikt utstyr eller deler er blitt brukt.
- ▶ Sjekk alltid silen før bruk. Hvis du oppdager skader eller sprekker skal ikke apparatet brukes, men ta kontakt med nærmeste Philips Service senter.

## Montering

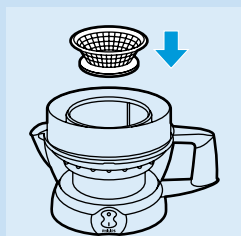
La ikke barn bruke apparatet og ikke forlat apparatet når det er i bruk.



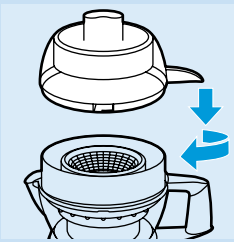
- 1** Sett kannen på plass og vri håndtaket i pilens retning til kannen ikke vil gå lenger.



- 2** Sett fruktkjøtt opsamlere på kannen. Forsikre deg at forsenkningen i opsamlere dekker fremspringet på kannen.

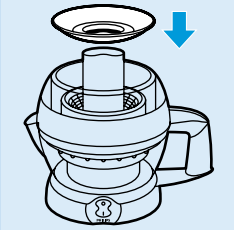


- 3** Sett silen på plass.



- 4** Legg lokket på kannen og vri det i pilens retning til det ikke går lenger.

Fremspringet på kannen dekker nå håndtaket på kannen.



- 5** Rennet kan settes på lokket.

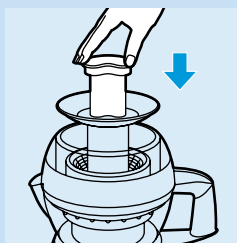
- 6** Sett støpselet i stikkkontakten.

## Ingredienser og tips

- Bruk alltid frisk frukt og grønnsaker, fordi disse inneholder mer saft.
- Spesielt anbefales: ananas, rødbeter, epler, agurk, gulrot, spinat, melon, tomat, appelsin og druer.
- Ved forberedning av eplejuice, husk at tykkelsen på eplejuicen avhenger av hvilke typer epler De bruker. Noen typer epler er saftigere, mens andre gir en tykkere juice. Velg den type epler som gir den type juice De foretrekker.
- Det er ikke nødvendig å fjerne tynt skinn og skall. Bare de tykke skallene på f.eks. appelsin,
- ananas, epler, ukokte rødbeter må fjernes.
- Eplejuice kan fort bli brun. Noen dråper sitronsaft vil forsinke denne prosessen.
- Frukt som inneholder mye stivelse slik som banan, papaya, avocado, mango og fiken, må ikke behandles i denne saftsentrifugen. For denne type frukt bruk en foodprocessor, hurtigmikser eller stavmikser.
- Blader og stilk fra f.eks. salat kan også behandles i saftsentrifugen.
- Drikk juicen umiddelbart etter at den er laget, da kontakt med luft over tid vil føre til at juicen mister sin næringsverdi og smak..



## Bruk



**1** Vask frukten/grønnsakene godt og skjær dem i biter slik at de passer i påfyllingsåpningen.

**2** Slå på apparatet ved å trykke på På/av-bryteren. Apparatet kan bare brukes når kannen og lokket er riktig monter t på motorenheten.

**3** Legg bitene i påfyllingsåpningen og press forsiktig ned ved hjelp av stamperen .

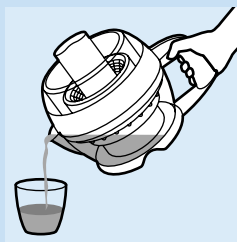
Press ikke ned med stor kraft. Dette vil gi dårligere resultater og kan til og med blokkere den roterende silen.

Putt aldri fingre eller andre gjenstander ned i påfyllingsåpningen.

**4** Etter at juicen har sluttet å renne, slå av apparatet og vent til silen har stoppet helt og fjern juicebegetet.

Ikke fyll kannen over MAX merket for å unngå å søle med juicen. Hvis du vil lage ekstra store mengder med juice, tøm kannen på et bestemt punkt under prosessen.

Ikke la apparatet gå i mer enn 2 minutter. Hvis du ikke har avsluttet å lage juice, slå av apparatet og la det avkjøles i 2 minutter før du fortsetter.



**5** Hell ut juicen.

Det er ikke nødvendig å demontere saftsentrifugen.

### Når fruktoppsamleren er full:

**1** Slå av apparatet og vent til silen har stoppet helt.

**2** Tøm fruktoppsamlingsbeholderen .

**3** Sett sammen saftsentrifugen igjen og fortsett prosessen.

## Rengjøring

- ▶ Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring.
- ▶ Bruk ikke børste, skuresvamp, slipemidler, stålull, aceton, alkohol etc.

**1** Demonter apparatet.

**2** Vask delene som har vært i kontakt med maten i varmt såpevann rett etter bruk og skyl dem i varmt vann.

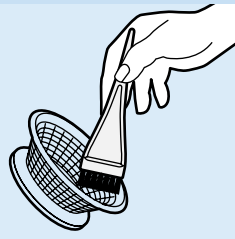
Vask ikke delene i oppvaskmaskin.

**3** Bruk den vedpakkete myke oppvaskbørste til rengjøring av silen.

**4** Motorenheten kan tørkes med en fuktig klut.

Noe vaskemiddel kan brukes om nødvendig.

Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.

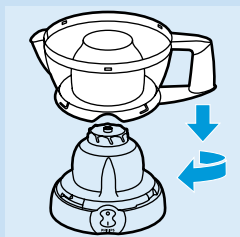


## Viktigt

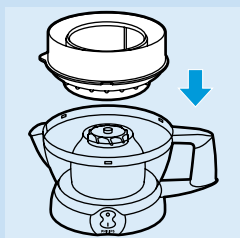
- ▶ Läs först hela bruksanvisningen och studera samtidigt illustrationerna innan du börjar använda apparaten! Spara bruksanvisningen! Spara köpbevis och kvitto!
- ▶ Innan du ansluter till ett eluttag skall du kontrollera att uppgiften om spänning ( $V = \text{volt}$ ) på typskylten stämmer med den aktuella nätspänningen. Om så inte är fallet, vänd dig till inköpsstället.
- ▶ Om sladden på denna apparat skadas måste den bytas av Philips eller av deras serviceombud, eftersom specialverktyg eller särskilda delar krävs.
- ▶ Använd inga delar eller tillbehör av annat fabrikat, om det inte uttryckligen rekommenderas av Philips. Philips ansvarar inte för skador, som uppstår i samband med användning av sådana delar eller tillbehör.
- ▶ Kontrollera rivaren/silen varje gång du tänker använda råsaftcentrifugen! Använd inte apparaten om du upptäcker sprickor eller skador. Tag i stället kontakt med någon av Philips auktoriserade serviceverkstäder.

## Innan du använder råsaftcentrifugen

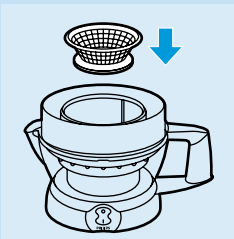
Låt inte barn hantera apparaten och lämna aldrig råsaftcentrifugen utan uppsikt när den är igång.



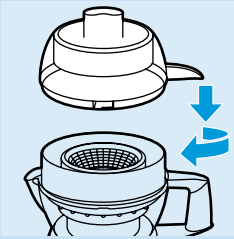
- 1 Sätt saftbägaren på plats över motordelen och vrid handtaget i pilens riktning så långt det går.



- 2 Sätt behållaren för restmassa i saftbägaren. Se till att behållarens urtag passar mot saftbägarens klackar.

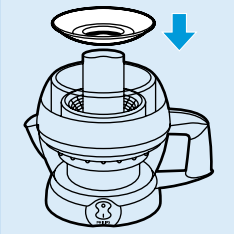


**3** Sätt ned rivaren/silen i mitten av behållaren för restmassa.



**4** Sätt locket över saftbägaren och vrid det så långt det går i pilens riktning.

Lockets klack täcker nu saftbägarens handtag.



**5** Sätt matningsbrickan på locket.

**6** Sätt stickproppen i ett vägguttag.

## Ingredienser och tips

- Använd alltid färsk frukt eller grönsaker, eftersom färska råvaror innehåller mest saft. Speciellt rekommenderas äpplen, morötter, gurka, tomat, apelsin, druvor, ananas, melon, blekselleri, spenat och rödbetor.
- Det är inte nödvändigt att ta bort tunna skal och kärnor. Endast tjocka skal på t ex apelsiner, ananas och råa rödbetor måste tas bort. För att undvika att juice från citrusfrukter blir besk bör du skala och ta bort den vita hinnan på t ex apelsiner, citroner, mandariner och grapefrukt.
- När du tillreder äppeljuice, kom ihåg att konsistensen på äppeljuicen beror på vilken typ av äpplen du använder. Vissa äppelsorter innehåller mer tunn saft medan andra ger en fylligare/tjockare juice. Välj en äppelsort som ger den typ av juice du föredrar.
- Äppelsaft blir fort brunaktig. Några droppar citronsaft fördröjer denna process.
- Stärkelserika frukter såsom t ex bananer, papaya, avocado, fikon och mango skall inte centrifugeras i denna råsaftcentrifug. Använd en matberedare, mixer eller mixerstav till dessa frukter.

- Blad och stjälkar från t ex sallat kan centrifugeras i den här råsaftcentrifugen.
- Drick helst fruktsaften omedelbart. Om den får stå så att luft kommer åt den, försämras näringsinnehåll och smak snabbt.

## Så här använder du råsaftcentrifugen



**1** Tvätta frukten och/eller grönsakerna och skär dem i bitar som passar i mataröppningen.

**2** Starta råsaftcentrifugen genom att trycka på till/från-knappen. Råsaftcentrifugen kan endast startas då saftbägaren och locket sitter rätt på motorenheten.

**3** Lägg bitarna i mataröppningen och tryck försiktigt ned dem med påmataren.

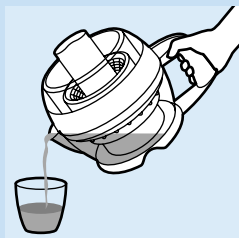
Använd inte för stor kraft. Det kan ge sämre resultat och även blockera rivaren/silen.

Stoppa aldrig in fingrarna eller några redskap i mataröppningen.

**4** När saften slutat rinna ned i saftbägaren, stäng av motorn och vänta tills rivaren/silen har stannat fullständigt.

Undvik spill genom att inte fylla saftbägaren över MAX-indikeringen. Vill du köra stora mängder är det bättre att göra en paus, tömma ut saften och sedan fortsätta.

Kör inte råsaftcentrifugen kontinuerligt mer än två minuter åt gången. Är du inte färdig stänger du av apparaten och låter den svalna ett par minuter innan du fortsätter.



**5** Töm ut saften.

Det är inte nödvändigt att plocka isär råsaftcentrifugen.

## När behållaren för restmassa är full:

**1** Stäng av motorn och vänta tills rivaren/silen har stannat fullständigt.

**2** Töm behållaren för restmassa.

**3** Sätt ihop råsaftcentrifugen igen och fortsatt centrifugeringen.

## Rengöring

- ▶ Stäng av motorn och drag stickproppen ur vägguttaget före rengöringen.
- ▶ Använd aldrig skurpulver, skrubbsvamp, stålull eller liknande och aldrig aceton, sprit eller andra starka lösningsmedel eller vätskor.

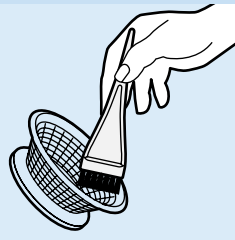
**1** Tag bort delarna från motorenheten.

**2** De delar som varit i kontakt med frukten eller grönsakerna skall snarast diskas i varmt vatten med diskmedel. Skölj i varmt vatten. Inga av delarna får diskas i diskmaskin.

**3** Använd den medlevererade mjuka borsten för att göra ren rivaren/silen.

**4** Motorenheten kan torkas av med en väl urvriden fuktig trasa. Du kan använda lite diskmedel om det behövs.

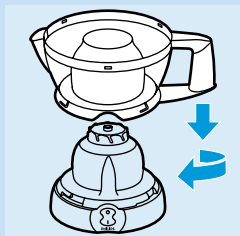
Spola eller doppa aldrig motorenheten i vatten.



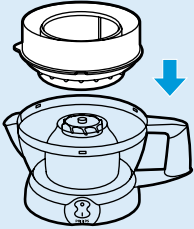
## Tärkeää

- ▶ Tarkasta ennen käyttöönottoa, että laitteen jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä (220-230 V).
- ▶ Tarkista liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla. Ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips-huoltoon.
- ▶ Älä käytä laitteen kanssa muiden valmistajien tarvikkeita tai osia, ellei Philips ole näin neuvonut. Takuu lakkaa olemasta voimassa, jos tällaisia osia käytetään.
- ▶ Tarkasta siiviläraastin aina ennen käyttöä. Jos huomaat vaurioita tai säröjä, älä käytä laitetta. Ota yhteys lähimpään Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoon.
- ▶ Pistotulppaa ei saa irrottaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- ▶ Varo taivuttamasta liitosjohtoa tiukalle mutkalle.
- ▶ Jos laitteen käyttökytkin on viallinen, älä käytä laitetta.
- ▶ Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen hoito ja puhdistustoimenpiteitä.
- ▶ Varo ylikuormittamasta laitetta.
- ▶ Varo työntämästä sormia tai ruokailuvälineitä syöttösuppiloon. Paina aineita vain tähän tarkoitettulla syöttöpainimella.
- ▶ Jos laite on pudonnut veteen, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitteen vedestä.
- ▶ Tarkastuta veteen pudonnut laite huollossa ennen käyttöönottoa.
- ▶ Pidä huoli, etteivät terävät kulmat, kuumuus tai kemikaalit pääse vahingoittamaan liitosjohtoa.
- ▶ Pidä laite poissa lasten ulottuvilta äläkä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.

## Laitteen käyttöönotto

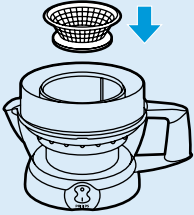


- 1 Nosta mehuastia paikalleen ja kierrä kahvaa nuolen suuntaan, kunnes mehuastia ei enää mene pidemmälle.

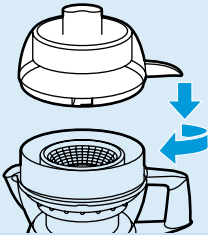


**2** Laita jäteastia mehuastian päälle.

Varmista että jäteastian kolot osuvat mehuastian kielekkeiden kohdalle.

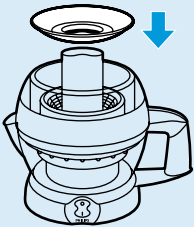


**3** Aseta siiviläraastin jäteastian keskelle.



**4** Laita kansi mehuastian päälle ja kierrä sitä nuolen suuntaan niin pitkälle kuin se menee.

Kannen lipa peittää nyt mehuastian kahvan.



**5** Voit laittaa syöttösuppilon kannen päälle.

**6** Työnnä pistotulppa pistorasiaan.

## Raaka-aineet ja vinkit

- Käytä aina tuoreita vihanneksia ja kypsiä hedelmiä, koska niistä tulee enemmän mehua. Erityisen suositeltavia ovat ananas, punajuuri, omena, kurkku, porkkana, pinaatti, meloni, tomaatti, appelsiini ja greippi.
- Ohuita kuoria ei tarvitse poistaa. Ainoastaan esim. appelsiinin, ananaksen, omenan, raa'an punajuuren paksu kuori on poistettava. Sitruhedelmistä on syytä poistaa myös kuoren valkoinen nahka, ettei mehusta tule kitkerää.



- Omenatuoremehua valmistettaessa on muistettava, että omenamehun paksuus riippuu käytetyistä omenista. Toiset omenat ovat mehukkaampia, kun taas toisista tulee paksua mehua. Valitse omenat sen mukaan minkälaista tuoremehua haluat.
- Omenamehu tummuu nopeasti. Muutama pisara sitruunamehua hidastaa tummumista.
- Runsaasti tärkkelystä sisältäviä hedelmiä, kuten banaani, papaya, avokado, viikuna ja mango, ei kannata käsitellä mehulingossa. Näille sopii monitoimikone, tehosekoitin tai sauvasekoitin.
- Esim. salaatin lehdet ja varret voit käsitellä mehulingossa.
- Juo mehu heti kun se on valmista, sillä pidempiaikainen kosketus ilman kanssa heikentää mehun ravintoarvoa ja makua.

## Laitteen käyttö

**1** Pese hedelmät ja/tai kasvikset hyvin ja leikkaa syöttösuppiloon sopiviksi paloiksi.

**2** Käynnistä laite painamalla käynnistyskytkintä. Laite käynnistyy vain jos mehuastia ja kansi on asetettu oikein rungon päälle.

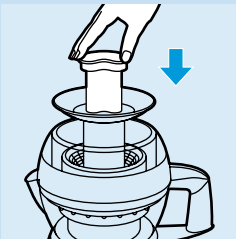
**3** Pudota palat syöttösuppiloon ja paina kevyesti syöttöpainimella. Älä paina syöttöpaininta liian kovaa. Tulos on huonompi ja pyörivä siiviläraastin saattaa jopa juuttua paikalleen. Älä koskaan työnnä apuvälineitä tai sormiasi syöttösuppiloon.

**4** Kun mehua ei enää valu mehuastiaan, katkaise laitteen toiminta ja odota, että siiviläraastin pysähtyy kokonaan.

Täytä mehuastia enintään MAX-merkkiin asti, ettei mehua roisku ympäri. Jos valmistat mehua kerralla paljon, tyhjennä mehuastia välillä.

Käytä laitetta yhtäjaksoisesti enintään kaksi minuuttia. Jos et ole vielä valmistanut riittävästi mehua, katkaise virta ja anna laitteen jäähtyä pari minuuttia, ennen kuin jatkat.

**5** Kaada mehu pois. Mehulinkoa ei tarvitse avata.



## Kun jäteastia on täynnä:

- 1 Katkaise laitteen toiminta ja anna siiviläraastimen pysähtyä kokonaan.
- 2 Tyhjennä jäteastia.
- 3 Kokoa mehulinko ja jatka.

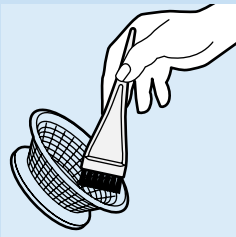
## Puhdistus

- Katkaise toiminta ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Älä käytä naarmuttavia, syövyttäviä, alkoholia tai asetonia sisältäviä puhdistusaineita.

- 1 Irrota osat rungosta.
- 2 Pese ruoan kanssa kostetuksessa olleet osat lämpimässä pesuvedessä heti käytön jälkeen.  
Älä pese osia astianpesukoneessa.
- 3 Käytä siiviläraastimen puhdistamiseen pehmeää harjaa.
- 4 Runko puhdistetaan pyyhkimällä kostealla liinalla.  
Käytä tarvittaessa hieman pesuainetta.

Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanalla.

Oikeus muutoksiin varataan.

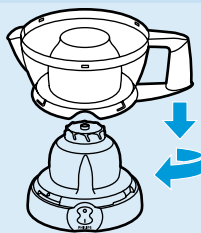


## Σημαντικό

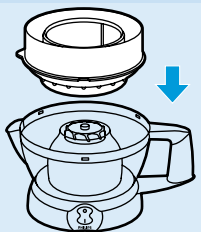
- ▶ Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί με την τάση του σπιτιού σας.
- ▶ Άν το καλώδιο τάσεως της συσκευής αυτής υποστεί βλάβη, πρέπει να αποκατασταθεί αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο επισκευαστή της Philips, διότι για την επισκευή απαιτούνται ειδικά εργαλεία και εξαρτήματα.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα από άλλον κατασκευαστή ή εξαρτήματα που δεν συστήνονται από την Philips. Η εγγύησή σας δε θα ισχύει εάν χρησιμοποιήσετε τέτοιου είδους εξαρτήματα.
- ▶ Ελέγχετε το σουρωτήρι κάθε φορά που θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Εάν παρατηρήσετε τυχόν ρωγμές ή βλάβη, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με τον κοντινότερο κατάστημα Σέρβις της Philips.

## Πώς να προετοιμάσετε τη συσκευή για χρήση

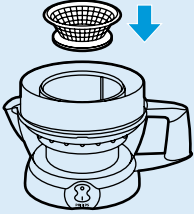
Τοποθετήστε τη συσκευή σε μέρος που να μη μπορούν να τη φτάσουν τα παιδιά και μη την αφήνετε να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.



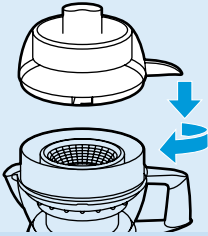
- 1** Τοποθετήστε την κανάτα και γυρίστε τη λαβή στην κατεύθυνση που δείχνει το βέλος μέχρι η κανάτα να μη μπορεί να προχωρήσει περισσότερο.



- 2** Βάλτε το δοχείο για τον πολτό πάνω στην κανάτα. Βεβαιωθείτε ότι οι εσοχές του δοχείου για τον πολτό εφαρμόζουν στις προεξοχές της κανάτας.

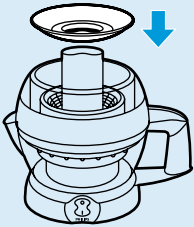


- 3** Τοποθετήστε το σουρωτήρι στη μέση του δοχείου για τον πολτό.



- 4** Βάλτε το καπάκι πάνω στην κανάτα και γυρίστε το προς την κατεύθυνση που δείχνει το βέλος μέχρι να μη μπορεί να προχωρήσει περισσότερο.

Η προεξοχή του καπακιού καλύπτει τώρα τη λαβή της κανάτας.



- 5** Μπορείτε να βάλετε το στόμιο τροφοδοσίας πάνω στο καπάκι.

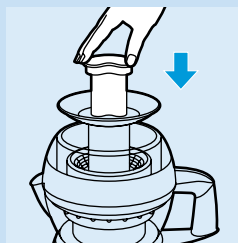
- 6** Βάλτε το φιν στην πρίζα.

## Υλικά και υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα φρούτα και λαχανικά. Περιέχουν περισσότερο χυμό. Κατάλληλα για επεξεργασία στον αποχυμωτή είναι ο ανανάς, τα παντζάρια, το σέλινο, τα μήλα, αγγούρια, καρότα, σπανάκι, πεπόνια, ντομάτες, πορτοκάλια και σταφύλια.
- Δε χρειάζεται να τα ξεφλουδίσετε. Ξεφλουδίστε μόνο τα χοντρά φλούδια, π.χ του πορτοκαλιού, του ανανά και στα ωμά παντζάρια. Αφαιρέστε επίσης το λευκό περίβλημα (ψίχα) από τα εσπεριδοειδή επειδή έχουν πικρή γεύση.
- Όταν ετοιμάζετε χυμό μήλου, να θυμάστε ότι η πυκνότητα του χυμού εξαρτάται από το είδος των μήλων που χρησιμοποιείτε. Μερικά είδη μήλων είναι πιο ζουμερά, ενώ άλλα παράγουν πυκνότερο χυμό. Διαλέξτε τα είδη των μήλων που παράγουν το είδος του χυμού που προτιμάτε.
- Ο χυμός μήλου σκουραίνει πολύ γρήγορα. Αυτό μπορείτε να το επιβραδύνετε προσθέτοντας λίγες σταγόνες λεμονιού.
- Τα φρούτα που περιέχουν άμυλο όπως οι μπανάνες, παπάγια, αβοκάντο, τα σύκα και το μάνγκο δεν είναι κατάλληλα για να τα επεξεργάζεστε στον αποχυμωτή. Χρησιμοποιήστε έναν επεξεργαστή τροφών, μπλέντερ για να επεξεργαστείτε αυτά τα φρούτα.

- Επίσης, μπορείτε να επεξεργαστείτε φύλλα, όπως μαρούλι στον αποχυμωτή.
- Πιείτε το χυμό αμέσως μετά την επεξεργασία. Εάν αφήσετε το χυμό για αρκετή ώρα θα χάσει τη γεύση του και τα θρεπτικά συστατικά του.

## Πώς να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

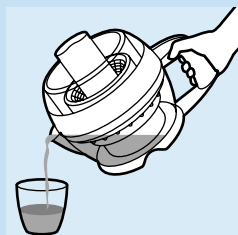


- 1** Πλύντε τα φρούτα και/ή τα λαχανικά και κόψτε τα σε κομμάτια που να μπαίνουν από το στόμιο τροφοδοσίας.
- 2** Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία πιέζοντας το διακόπτη on/off. Η συσκευή θα λειτουργήσει μόνο εάν η κανάτα και το καπάκι έχουν τοποθετηθεί σωστά πάνω στο μοτέρ.
- 3** Βάλτε τα κομμάτια στο στόμιο τροφοδοσίας και σπρώξτε τα ελαφρά προς τα κάτω με τον ωθητή. Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στον ωθητή. Μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του τελικού αποτελέσματος και επίσης να σταματήσει το σουρωτήρι. Ποτέ μη βάζετε ένα αντικείμενο ή τα δάχτυλά σας μέσα στο στόμιο.

- 4** Όταν σταματήσει να ρέει ο χυμός μέσα στην κανάτα, σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι το σουρωτήρι σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.

Μη γεμίζετε την κανάτα πέρα από την ένδειξη MAX για να μη χυθεί ο χυμός. Εάν θελήσετε να φτιάξετε μεγάλη ποσότητα χυμού, αδειάστε την κανάτα μέχρι ενός σημείου κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί συνέχεια περισσότερο από δύο λεπτά. Εάν δεν έχετε τελειώσει την επεξεργασία, σβήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για δύο λεπτά.



- 5** Πώς να πάρετε το χυμό  
Δεν είναι απαραίτητο να αποσυνδέσετε τον αποχυμωτή

## Εάν το δοχείο για τον πολτό είναι γεμάτο:

- 1** Σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να το σουρωτήρι σταματήσει να περιστρέφεται εντελώς.

- 2 Αδειάστε το δοχείο με τον πολτό.
- 3 Επανασυναρμολογήστε τον αποχυμωτή και συνεχίστε.

## Καθαρισμός

- ▮ Σβήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φιν από την πρίζα πριν ξεκινήσετε να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▮ Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά, συρμάτινα σφουγγαράκια, ασετόν, οινόπνευμα κτλ.

1 Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τη μονάδα του μοτέρ.

2 Καθαρίστε τα εξαρτήματα που έχουν έρθει σε επαφή με τη τροφή με ζεστό νερό με σαπουνάδα αμέσως μετά τη χρήση και ξεπλύνετε τα με ζεστό νερό.

Μη βάλετε κανένα εξάρτημα στο πλυντήριο των πιάτων.

3 Για να καθαρίσετε το σουρωτήρι, χρησιμοποιήστε το μαλακό βουρτσάκι που παρέχεται.

4 Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λίγο υγρό πιάτων.

Μη βυθίζετε ποτέ το μοτέρ στο νερό ούτε να το ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

