

HR2828



PHILIPS

HR 2828

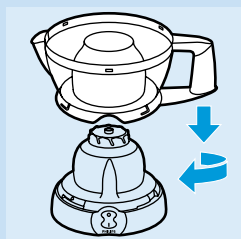
ENGLISH	4
FRANÇAIS	8
DEUTSCH	12
NEDERLANDS	16
ITALIANO	20
ESPAÑOL	24
PORTUGUÊS	28
TÜRKÇE	32

Important

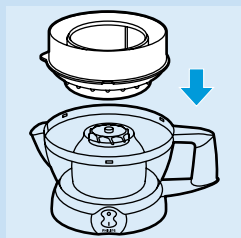
- ▶ Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the mains voltage in your home before you connect the appliance.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- ▶ 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

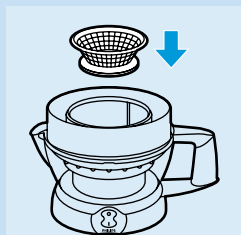
Keep the appliance out of the reach of children and do not let it run unattended.



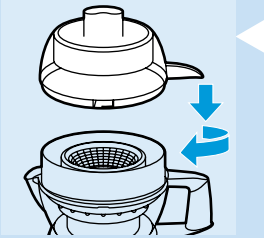
- 1** Put the jug in place and turn the handle in the direction of the arrow until the jug will not go any further.



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

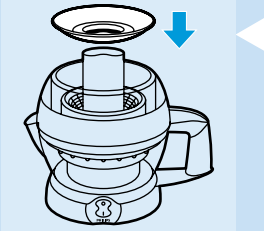


- 3** Place the sieve in the middle of the pulp container.



- 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.



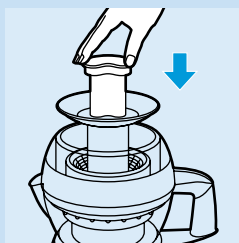
- 5** You can put the chute on the lid.

- 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.

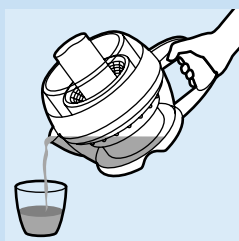
Do not exert too much pressure on the pusher; this could affect the quality of the end result and it could even cause the sieve to come to a halt.

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.

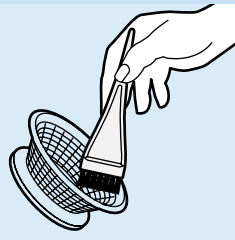
2 Clean the parts that have been in contact with food in hot soapy water immediately after use and rinse them with hot water.

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.

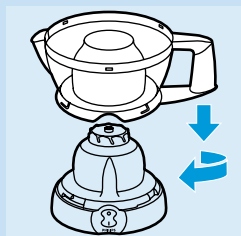


Important

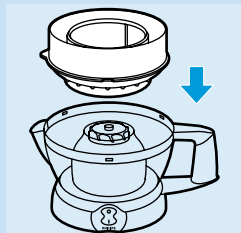
- ▶ Avant de connecter l'appareil, contrôlez si le voltage indiqué sur celui-ci correspond aux voltages principaux dans votre maison.
- ▶ Si le cordon secteur de votre appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un réparateur indépendant agréé Philips car des équipements et des composants spécifiques sont exigés.
- ▶ N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces réalisés par d'autres fabricants ou qui ne sont pas spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera plus valable si vous utilisez de tels accessoires ou pièces.
- ▶ Contrôlez le tamis chaque fois que vous désirez utiliser l'appareil. Si vous détectez la moindre fissure ou le moindre endommagement, n'utilisez pas l'appareil et prenez contact avec le centre de service Philips le plus proche.

Préparation de l'appareil à l'utilisation

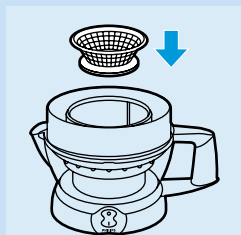
Gardez l'appareil hors de portée des enfants et ne le faites pas fonctionner sans surveillance.



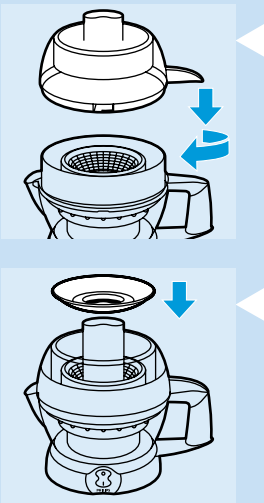
- 1** Mettez le récipient en place et tournez la poignée dans le sens de la flèche jusqu'à ce que le récipient se bloque.



- 2** Déposez le réservoir à pulpe sur le récipient. Assurez-vous que les renforcements du réservoir à pulpe couvrent les protubérances du récipient.



- 3** Placez le tamis au milieu du réservoir à pulpe.



4 Placez le couvercle sur le récipient et tournez-le dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'il se bloque.

La protubérance du couvercle couvre maintenant la poignée du récipient.

5 Vous pouvez déposer le goulot sur le couvercle.

6 Insérez la fiche dans la prise murale.

Ingrédients et conseils

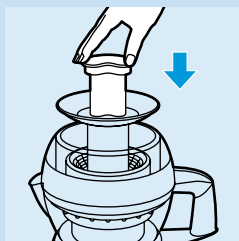
- Utilisez des fruits et légumes frais : ils contiennent davantage de jus. Les ananas, betteraves, céleris blanchis, pommes, concombres, carottes, épinards, melons, tomates, oranges et pamplemousses conviennent particulièrement bien à être traités dans l'extracteur de jus.
- Il est inutile d'enlever les fines membranes ou les peaux. Seules les peaux épaisses, comme celles des oranges, des ananas et des betteraves crues doivent être enlevées. De même, retirez la peau blanche des agrumes, qui a un goût amer.
- Quand vous préparez un jus de pommes, n'oubliez pas que la consistance du jus de pommes dépend du type et de la qualité de pommes utilisées. Certains types de pommes sont plus juteux que d'autres. Choisissez donc le type de pomme en conséquence.
- Le jus de pomme brunit très rapidement. Vous pouvez ralentir ce processus en ajoutant quelques gouttes de jus de citron.
- Les fruits qui contiennent de l'amidon, comme les bananes, les papayes, les avocats, les figues et les mangues, ne conviennent pas être traitées dans à l'extracteur de jus. Pour ces fruits, utilisez un food processor, un blender ou un bar blender.
- Les feuilles de laitue, par exemple, peuvent également être traitées dans l'extracteur de jus.
- Buvez le jus immédiatement après l'avoir extrait. S'il est exposé à l'air pendant un certain temps, le jus perdra son goût et sa valeur nutritionnelle.

Comment utiliser l'appareil

1 Lavez les fruits et/ou les légumes et coupez-les en morceaux qui entreront dans le goulot.

2 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

L'appareil ne fonctionnera que si le récipient et le couvercle ont été correctement montés sur l'unité motrice.



3 Mettez les morceaux dans le goulot et pressez-les doucement vers le bas au moyen du poussoir.

N'exercez pas une trop grande pression sur le poussoir : ceci pourrait affecter la qualité du résultat final et pourrait même obturer le tamis. Ne n'introduisez jamais un objet ou vos doigts dans le goulot.

4 Lorsque l'écoulement de jus dans le récipient s'est arrêté, coupez l'appareil et attendez que le tamis ait complètement cessé de tourner.

Ne remplissez pas le récipient au-delà de l'indication MAX afin d'empêcher le jus de se répandre. Si vous désirez extraire une grande quantité de jus, videz le récipient pendant le processus.

Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus de deux minutes. Si vous n'avez pas terminé d'extraire le jus, coupez l'appareil et laissez-le refroidir pendant deux minutes avant de continuer.



5 Versez le jus.

Il n'est pas nécessaire de démonter l'extracteur de jus.

Si le réservoir à pulpe est plein :

1 Coupez l'appareil et attendez que le tamis ait complètement cessé de tourner.

2 Videz le réservoir à pulpe.

3 Remontez l'extracteur de jus et continuez.

Nettoyage

- ▶ Coupez l'appareil et débranchez-le avant de commencer à le nettoyer.
- ▶ N'utilisez ni produits d'entretien abrasifs, ni éponge à récurer, ni laine métallique, ni acétone, alcool, etc.

1 Enlevez les pièces de l'unité motrice.

2 Nettoyez les pièces qui ont été en contact avec les aliments dans de l'eau chaude savonneuse immédiatement après usage, et rincez-les à l'eau chaude.

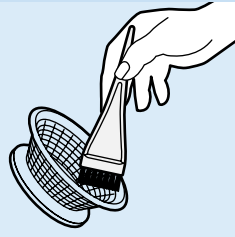
Ne mettez aucune des pièces au lave-vaisselle.

3 Pour nettoyer le tamis, utilisez la brosse souple fournie.

4 Nettoyez l'unité motrice avec un tissu humide.

Si cela est nécessaire, vous pouvez utiliser un produit d'entretien.

Ne plongez jamais l'unité motrice dans l'eau et ne la rincez jamais sous le robinet.

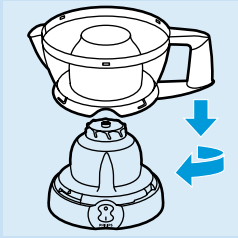


Wichtig

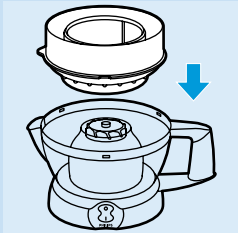
- ▶ Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder 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

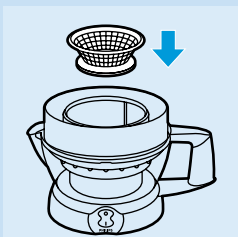
Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Betreiben Sie es auch nicht unbeaufsichtigt.



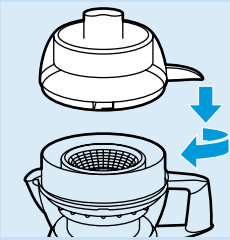
- 1** Stellen Sie die Saftkanne an ihren Platz, und drehen Sie den Griff bis zum Anschlag in Pfeilrichtung.



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

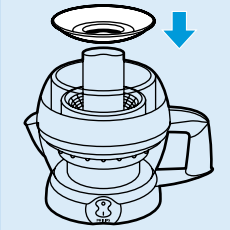


- 3** Setzen Sie das Raspelsieb mitten auf den Tresterbehälter.



- 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.



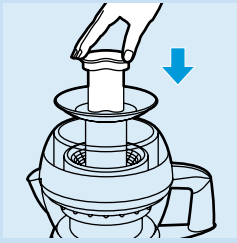
- 5** Sie können den Einfüllstutzen auf dem Deckel anbringen.

- 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.

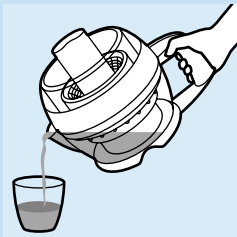
2 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät arbeitet nur, wenn die Kanne und der Deckel korrekt auf die Motoreinheit aufgesetzt sind.

3 Stecken Sie die vorgeschnittenen 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.

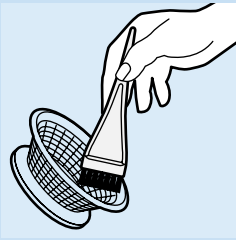
1 Nehmen Sie alle Geräteteile von der Motoreinheit ab.

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.



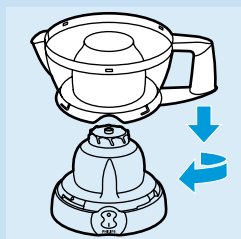
Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Belangrijk

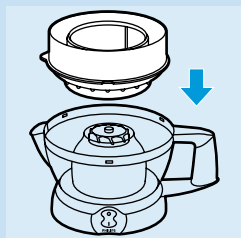
- ▶ Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het op het apparaat aangegeven voltage overeenkomt met de netspanning in uw huis.
- ▶ Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend door het originele type te worden vervangen. Wend u daartoe tot uw Philips leverancier of tot de Philips organisatie in uw land.
- ▶ Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet uitdrukkelijk door Philips worden aanbevolen. Uw garantie vervalt indien zulke accessoires of onderdelen zijn gebruikt.
- ▶ Controleer de zeef voor elk gebruik. Wanneer u scheurtjes of beschadigingen ontdekt, gebruik het apparaat dan niet en neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips Service Centre.

Klaarmaken voor gebruik

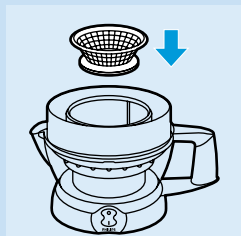
Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en laat het niet zonder toezicht werken.



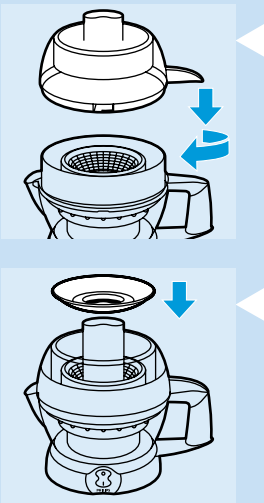
- 1** Zet de sapkan op zijn plaats en draai de handgreep in de richting van de pijl, tot de sapkan niet verder kan.



- 2** Zet de opvangbak voor pulp in de sapkan. Zorg dat de nokjes in de sapkan precies in de uitsparingen van de opvangbak vallen.



- 3** Plaats de zeef in het midden van de opvangbak.



- 4** Zet het deksel op de sapkan en draai het in de richting van de pijl tot het niet verder kan.

Het afsluitklepje van het deksel staat nu precies boven de handgreep van de kan.

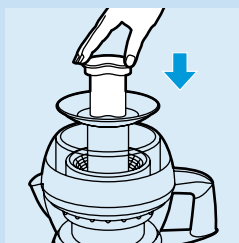
- 5** Plaats eventueel de vultrechter op het deksel.

- 6** Steek de stekker in het stopcontact.

Ingrediënten en tips

- Gebruik verse vruchten en groenten: deze geven meer sap. Vooral aan te bevelen zijn: ananas, rode biet, bleekselderij, appel, komkommer, wortel (peen), spinazie, meloen, tomaat, sinaasappel en druif.
- Het is niet nodig dunne schilletjes en vliezen te verwijderen. Alleen dikke schillen, van bijv. sinaasappel, ananas en ongekookte rode biet moeten worden verwijderd. Verwijder bij citrusvruchten ook de witte binnenschil: deze geeft een bittere nasmaak.
- Als u appelsap gaat maken, denk er dan om dat de dikte van het sap afhangt van het soort appel dat u gebruikt. Sommige appels zijn sappiger dan andere, terwijl andere een dikker sap opleveren. Kies een appelsoort die een sap oplevert dat aan uw smaak voldoet.
- Appelsap kan snel bruin worden. Een paar druppels citroensap kan dit proces vertragen.
- Vruchten die zetmeel bevatten, zoals banaan, papaja, avocado, vijg en mango zijn niet geschikt voor de sapcentrifuge. Gebruik voor deze soorten fruit een foodprocessor, mengbeker of staafmixer.
- Bladeren en bladstelen van bijv. sla kunnen ook in de sapcentrifuge worden verwerkt.
- Drink het sap meteen na het centrifugeren. Als het sap enige tijd aan de lucht wordt blootgesteld, verliest het zijn voedingswaarde en smaak.

Gebruik



1 Was de vruchten en/of groenten en snijd ze in stukjes die in de vulopening passen.

2 Schakel het apparaat in door op de aan/uit schakelaar te drukken. Het apparaat werkt alleen wanneer de sapkan en het deksel goed op het motorgedeelte zijn bevestigd.

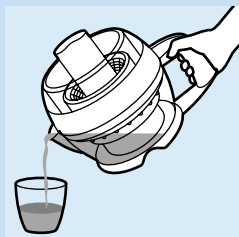
3 Doe de stukjes in de vulopening en druk ze zachtjes omlaag met de stamper.

Niet met kracht omlaag drukken. Dit leidt tot minder goede resultaten en kan zelfs de ronddraaiende zeef tot stilstand brengen. Steek nooit voorwerpen of uw vingers in de vulopening.

4 Als er geen sap meer uit het apparaat stroomt, schakel het apparaat uit en wacht tot de zeef geheel tot stilstand is gekomen.

Vul de sapkan niet hoger dan de MAX-indicatie om morsen te voorkomen. Wanneer u een grote hoeveelheid sap wilt klaarmaken, schenk de sapkan dan tussentijds leeg.

Het apparaat mag niet langer dan 2 minuten achtereen werken. Schakel het dan uit en laat het 2 minuten afkoelen.



5 Schenk de sap uit.

U hoeft hierbij de sapcentrifuge niet uit elkaar te halen.

Tussentijds legen van de opvangbak voor pulp

1 Schakel het apparaat uit en wacht tot de zeef geheel tot stilstand is gekomen.

2 Maak de opvangbak voor pulp leeg.

3 Zet de sapcentrifuge weer in elkaar en ga verder met het centrifugeren.

Schoonmaken

- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- ▶ Gebruik geen krassende of schurende schoonmaakmiddelen, pannensponzen, schuurdoekjes of -sponsen, staalwol, aceton, alcohol e.d.

1 Neem de onderdelen van het apparaat.

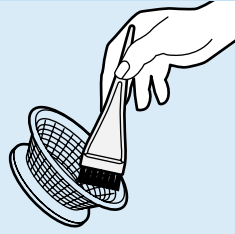
2 Maak de delen die met het voedsel in aanraking zijn gekomen meteen na gebruik schoon in warm sop en spoel ze na met heet water.

Doe geen onderdelen in de afwasmachine.

3 Gebruik het bijgeleverde borsteltje om de zeef schoon te maken.

4 Maak het motorgedeelte schoon met een vochtige doek. Desgewenst kunt u wat vloeibaar schoonmaakmiddel gebruiken.

Dompel het motorgedeelte niet in water. Spoel het ook niet af.

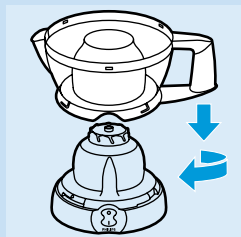


Importante

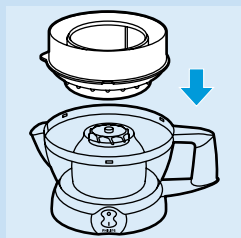
- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, verificate se la tensione indicata sull'apparecchio coincide con la tensione di rete della vostra casa.
- ▶ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Philips perchè occorrono speciali attrezzature e/o ricambi.
- ▶ Non usate mai accessori o parti costruite da altri fabbricanti non raccomandati espressamente da Philips. La garanzia decade se usate parti o accessori di altri.
- ▶ Verificate il setaccio ogni volta che volete usare l'apparecchio. Se rilevate un'incrinatura o un danno, non usate l'apparecchio ma prendete contatto con il Centro di Servizio Philips più vicino.

La preparazione dell'apparecchio

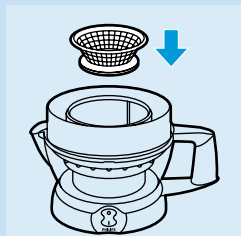
Fate in modo che l'apparecchio sia fuori della portata dei bambini, e non fatelo funzionare senza sorveglianza.



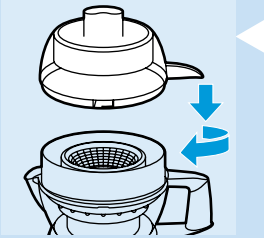
- 1** Mettete in sede la caraffa e ruotatela tramite il manico nel verso della freccia finché si arresta.



- 2** Mettete il contenitore della polpa sulla caraffa. Assicuratevi che le cavità del contenitore della polpa corrispondano alle sporgenze della caraffa.

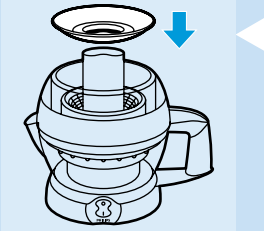


- 3** Sistemate il setaccio al centro del contenitore della polpa.



- 4** Mettete il coperchio sulla caraffa e ruotatelo nel verso della freccia finché si arresta.

La sporgenza del coperchio copre ora il manico della caraffa.



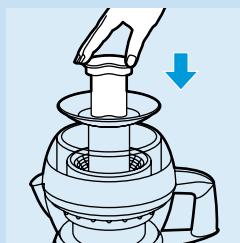
- 5** Potete ora mettere lo scivolo sul coperchio.

- 6** Inserite la spina nello zoccolo della parete.

Ingredienti e suggerimenti

- Usate frutta e verdure fresche: contengono più succo. Particolarmente adatti all'estrattore di succo sono gli ananas, le barbabietole, il sedano mondato, le mele, i cetrioli, le carote, gli spinaci, i meloni, i pomodori, le arance e l'uva.
- Non è necessario togliere bucce sottili. Si devono togliere solo bucce spesse, come ad esempio quelle delle arance, degli ananas e delle barbabietole crude. Togliete anche le parti bianche degli agrumi perché amare.
- Preparando il succo di mela, ricordate che il risultato finale dipende dal tipo di mele che utilizzate. Ci sono mele più sucose e altre dalle quali si ottiene un succo più denso. Scegliete quindi la qualità di mele che vi permettono di ottenere il succo preferito.
- Il succo di mele diventa molto rapidamente marrone. Potete rallentare il fenomeno aggiungendo qualche goccia di succo di limone.
- I frutti che contengono amido, come le banane, le papaie, gli avocado, i fichi ed i mango non sono adatti all'estrattore di succo. Usare piuttosto un apparecchio per cibi, un frullatore o simili.
- Foglie e piccioli ad esempio di lattuga possono essere trattati nell'estrattore di succhi.
- Bevete il succo immediatamente dopo averlo estratto. Se esposto all'aria per qualche tempo, perderà il sapore ed il valore nutritivo.

L'impiego dell'apparecchio



1 Lavate la frutta e/o le verdure e tagliatele in pezzi che adatti allo scivolo.

2 Accendete l'apparecchio premendo l'interruttore.
L'apparecchio funzionerà solo se la caraffa ed il coperchio sono stati montati sul blocco motore.

3 Mettete i pezzi sullo scivolo e premeteli leggermente con l'apposito attrezzo.

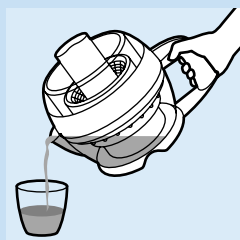
Non applicate troppa forza per non compromettere il risultato finale ed anche per non bloccare il setaccio.

Non mettete nessun oggetto o le dita nello scivolo.

4 Quando il flusso del succo nella caraffa si è arrestato, spegnete l'apparecchio ed attendete fino a che il setaccio abbia smesso completamente di ruotare.

Non riempite la caraffa oltre il segno MAX, per impedire la fuoriuscita del succo. Se volete estrarre molto succo, svuotate la caraffa ad un certo punto durante l'estrazione.

Non fate funzionare l'apparecchio continuamente per più di due minuti. Se non avete finito di estrarre il succo, spegnetelo e lasciatelo raffreddare per due minuti, prima di continuare.



5 Versate il succo.

Non è necessario smontare l'estrattore del succo.

Se il contenitore della polpa è pieno:

1 Spegnete l'apparecchio ed attendete fino a che il setaccio ha smesso completamente di ruotare.

2 Svuotate il contenitore della polpa.

3 Rimontate l'estrattore del succo e continuate.

Pulizia

- ▶ Prima di iniziare a pulire l'apparecchio, spengetelo e sfilate la spina dallo zoccolo del muro.
- ▶ Non usate detersivi abrasivi, smacchiatori, pagliette di ferro, acetone, alcool etc.

1 Togliete le parti dal blocco motore.

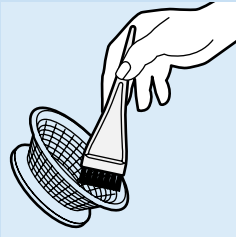
2 Pulite le parti che sono state a contatto con il cibo con acqua saponata calda immediatamente dopo l'uso e sciacquatele con acqua calda.

Non mettete nessuna parte in una lavastoviglie.

3 Per pulire il setaccio usate la morbida spazzola fornita.

4 Pulite il blocco motore con un panno umido.
Se necessario potete usare un detersivo.

Non immergete mai il blocco motore in acqua e non sciacquatelo sotto il rubinetto.

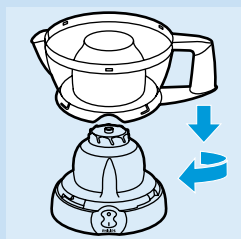


Importante

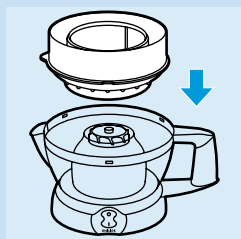
- ▶ Antes de enchufar el aparato, comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el de su hogar.
- ▶ Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.
- ▶ No usen nunca ningún accesorio o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente aconsejadas por Philips. Su garantía quedará anulada si usan tales accesorios o piezas.
- ▶ Comprueben el tamiz cada vez que vayan a usar el aparato. Si detectan cualquier rotura o deterioro, no usen el aparato y contacten con el más cercano Servicio de Asistencia Técnica de Philips.

Cómo preparar el aparato para el uso

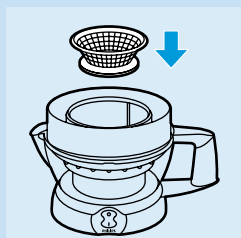
Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños y no lo dejen en marcha y sin vigilancia.



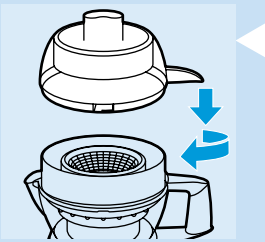
- 1 Coloquen la jarra en su lugar y giren la empuñadura en la dirección de la flecha hasta que la jarra no pueda girar más.



- 2 Coloquen el depósito de la pulpa sobre la jarra. Asegúrense de que las ranuras del depósito de la pulpa tapen las protuberancias de la jarra.

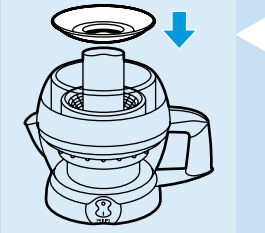


- 3 Coloquen el tamiz en el centro del depósito de la pulpa.



4 Pongan la tapa sobre la jarra y giren en la dirección de la flecha hasta que la jarra no pueda girar más.

La protuberancia de la tapa está, ahora, tapando la empuñadura de la jarra.



5 Pueden poner el tubo de llenado sobre la tapa.

6 Enchufen el aparato a la red.

Ingredientes y consejos

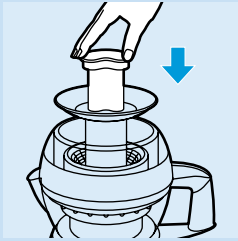
- Usen siempre frutas y vegetales frescos, ya que ellos producen más zumo. Especialmente son aconsejables para ser procesados en la Licuadora las piñas, remolachas, apio escaldado, manzanas, pepinos, zanahorias, espinacas, melones, tomates, naranjas y uvas.
- No es necesario quitar las pieles y cortezas finas. Sólo deben quitarse las gruesas de, por ejemplo, naranjas, piñas, remolachas crudas, etc. También es necesario quitar las fibras blancas de los cítricos ya que dan un sabor amargo.
- Cuando preparen zumo de manzana, recuerden que la densidad del zumo de manzana depende del tipo de manzana empleada. Algunos tipos de manzana tienen más zumo, mientras que otras producen un zumo de menos densidad. Seleccionen el tipo de manzana que produzca el tipo de zumo que prefieran.
- El zumo de manzana se torna marrón con rapidez. Unas pocas gotas de zumo de limón retardarán este proceso.
- Las frutas que tienen fécula, como plátanos, papayas, aguacates y mangos no deben ser procesados en esta Licuadora. Para ese tipo de frutas usen un procesador de alimentos o una batidora de varilla.
- Las hojas y tallos de, por ejemplo, lechuga también pueden procesarse en la Licuadora.
- Beban el zumo inmediatamente después de ser extraído. Si se expone al aire durante algún periodo de tiempo dará como resultado una pérdida de su valor nutricional y de su sabor.

Cómo usar la Licuadora

1 Laven las frutas y / o vegetales y córtelos a trozos para ponerlos en el tubo de llenado.

2 Presionando el interruptor Paro / Marcha (Off/On), pongan en marcha el aparato.

El aparato solo funcionará si la jarra y la tapa han sido correctamente montadas sobre la unidad motora.



3 Pongan los trozos en el tubo de llenado y, con el empujador, presiónenlos suavemente hacia abajo.

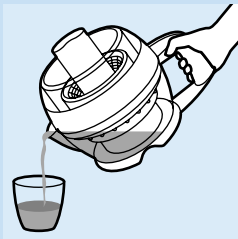
No ejerzan demasiada presión con el empujador ya que ello produciría peores resultados e incluso, podría bloquear el tamiz.

No pongan nunca ni sus dedos ni ningún objeto dentro del tubo de llenado.

4 Una vez que el chorro de zumo haya cesado de fluir a la jarra, paren la Licuadora y esperen a que el tamiz esté completamente parado.

Para evitar derrames de zumo, no llenen la jarra por encima de la indicación MAX. Si desean extraer una gran cantidad de zumo. Vacíen la jarra en un momento del proceso.

No dejen que el aparato funcione continuamente durante más de 2 minutos. Si no han acabado de extraer zumo, paren el aparato y dejen que se enfríe durante 2 minutos antes de seguir.



5 Vacíen el zumo.

No es necesario desmontar la Licuadora.

Si depósito de la pulpa está lleno :

1 Paren la Licuadora y esperen a que el tamiz haya parado completamente de girar.

2 Vacíen el depósito de la pulpa.

3 Vuelvan a montar la Licuadora y sigan.

Limpieza

- ▶ Antes de empezar a limpiarla, paren la Licuadora y desenchúfenla de la red.
- ▶ No usen agentes limpiadores agresivos, desengrasadores, almohadillas metálicas, acetona, alcohol, etc.

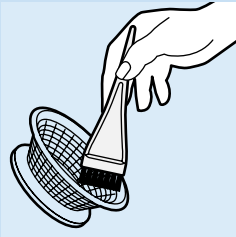
1 Quiten las piezas de la unidad motora.

2 Las piezas que hayan estado en contacto con alimentos, lávenlas con agua jabonosa caliente inmediatamente después del uso y enjuágenlas con agua caliente.

No pongan ninguna de las piezas en un lavavajillas.

3 Para limpiar el tamiz, usen el cepillo suave que se suministra.

4 Limpie la unidad motora con un paño húmedo. Si es necesario, pueden usar un poco de un agente limpiador.



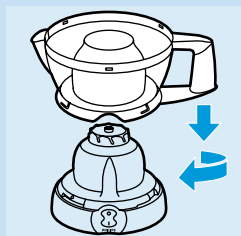
No sumerjan nunca la unidad motora en agua ni la enjuaguen bajo el grifo.

Importante

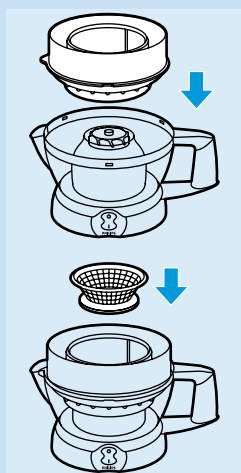
- ▶ Antes de ligar o aparelho, certifique-se que a voltagem nele indicada corresponde à voltagem da sua casa.
- ▶ Se o cabo eléctrico deste aparelho estiver danificado, apenas deverá ser substituído pela Philips ou pelos seus serviços de assistência, uma vez que serão necessárias ferramentas especiais e/ou peças.
- ▶ Nunca utilize acessórios ou peças doutros fabricantes ou que não tenham sido recomendados expressamente pela Philips. A sua garantia cessará se aplicar acessórios ou peças doutras origens.
- ▶ Verifique o estado do crivo sempre que for utilizar o aparelho. Se detectar qualquer fenda ou dano, não se sirva dele e contacte o Concessionário Philips mais próximo.

Preparação para utilização

Mantenha fora do alcance das crianças e não deixe a trabalhar sem vigilância.

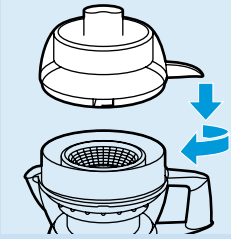


- 1 Coloque o jarro em posição e rode a pega na direcção da seta até não avançar mais.

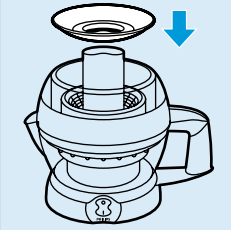


- 2 Coloque o reservatório da polpa sobre o jarro. As reentrâncias do reservatório devem tapar as saliências do jarro.

- 3 Coloque o crivo no centro do reservatório da polpa.



- 4** Ponha a tampa no jarro e rode-a na direcção da seta até parar. A parte saída da tampa ficará sobre a pega do jarro.



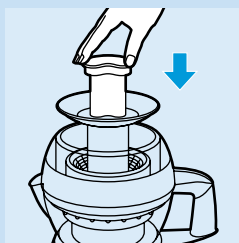
- 5** Coloque o tubo sobre a tampa.

- 6** Ligue à corrente.

Ingredientes e Sugestões

- Utilize sempre fruta e legumes frescos porque produzem mais sumo. Recomenda-se sobretudo: ananás, beterraba, aipo, maçã, pepino, cenoura, espinafres, melão, tomate, laranja e uvas.
- Não se torna necessário retirar a pele ou a casca fina. Só no caso de uma casca mais grossa, como a laranja, o ananás e a beterraba crua se deverá tirar primeiro a pele. A casca branca dos citrinos também deve ser retirada porque dá um sabor amargo.
- Ao preparar sumo de maçã, não se esqueça que a espessura do sumo depende do tipo de maçã que estiver a usar. Algumas qualidades de maçã são mais sumarentas, enquanto que outras produzem menos sumo. Escolha um tipo de maçã que produza o sumo que pretende.
- O sumo de maçã escurece muito rapidamente. Se lhe deitar algumas gotas de sumo de limão aguentar-se-á mais tempo.
- Frutos com amido, como a banana, a papaia, o abacate, a manga, o figo, não deverão ser processados nesta máquina. Para esse tipo de frutos utilize um robot de cozinha, uma batedeira ou uma liquidificadora.
- As folhas e as sementes, por exemplo da alface, também podem ser tratadas nesta centrifugadora.
- Beba o sumo imediatamente após ter sido preparado. Se ficar exposto ao ar durante algum tempo perderá o seu valor nutritivo e o sabor natural da fruta.

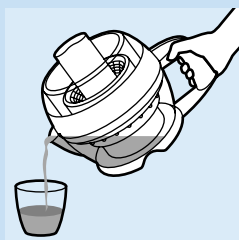
Como utilizar



- 1** Lave as frutas e/ou o(s) legume(s) e corte-os em pedaços por forma a caberem no tubo dos alimentos.
- 2** Ligue a máquina, carregando no botão "on/off".
A máquina só funciona se o jarro e a tampa estiverem bem colocados sobre a unidade do motor.
- 3** Coloque os pedaços no tubo de alimentação e empurre-os cuidadosamente para baixo com o auxílio do pressor.
Não faça força a empurrar os alimentos. Os resultados poderão não ser os melhores e o crivo poderá ficar bloqueado.
Nunca ponha qualquer objecto ou os dedos dentro do tubo dos alimentos.
- 4** Quando o sumo parar de sair para o jarro, desligue a máquina e aguarde que o crivo se imobilize por completo.

Não encha o jarro acima da indicação MAX para evitar que o sumo saia para fora. Se quiser uma quantidade maior de sumo, esvazie o jarro a meio do processamento.

Não deixe a máquina a trabalhar continuamente durante mais de dois minutos. Se ainda não tiver terminado de fazer o sumo, desligue a máquina e deixe-a arrefecer por dois minutos antes de prosseguir.



- 5** Sirva o sumo.
Não precisa de desmontar a máquina.

Se o reservatório da polpa estiver cheio:

- 1** Desligue a máquina e espere até o crivo se imobilizar por completo.
- 2** Esvazie o reservatório da polpa.
- 3** Volte a colocar tudo na máquina e continue o trabalho.

Limpeza

- ▶ Antes de limpar, desligue a máquina e retire a ficha da tomada de corrente.
- ▶ Não use agentes de limpeza abrasivos, desgordurantes, esfregões de arame, palha de aço, acetona, álcool, etc.

1 Desmonte a máquina.

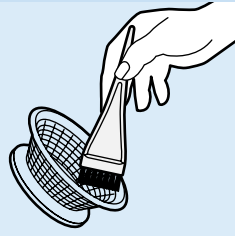
2 Lave as peças que estiveram em contacto com os alimentos numa sabonária de água quente, imediatamente após a utilização, e enxague com água quente.

Não lave nada na máquina da loiça.

3 Sirva-se duma escova macia para limpar o crivo.

4 Limpe a unidade do motor com um pano húmido. Se necessário, poderá usar um pouco de detergente.

Nunca mergulhe a unidade do motor em água nem enxague à torneira.

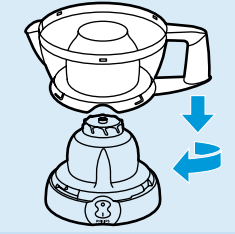


Önemli

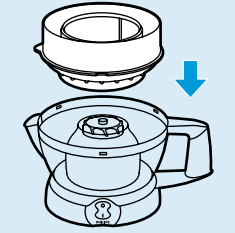
- ▶ Cihazı akıma bağlamadan önce, cihazda belirtilen voltajın evinizdeki voltaja uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- ▶ Eğer bu cihazın kablosu zarar görmüşse, bu ancak Philips tarafından yetkili bir tamir servisi aracılığı ile değiştirilecektir. Çünkü tamir için özel araç-araç veya yedek parça gerekir.
- ▶ Hiç bir zaman başka bir imalat veya Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen aksesuar veya yedek parça kullanmayınız. Bu tür parça veya aksesuarları kullandığınızda garantiniz geçersiz olur.
- ▶ Cihazı kullanmak istediğiniz an eleği kontrol ediniz. Herhangi bir çatlak yada hasar görmeniz halinde cihazı kullanmayınız ve en yakın Philips Servis Merkeziyle kontak kurunuz.

Cihazı kullanıma hazırlanma

Cihazı çocukların ulaşamayacakları yerde saklayınız ve gözetiminiz olmadan çalıştırmayınız.

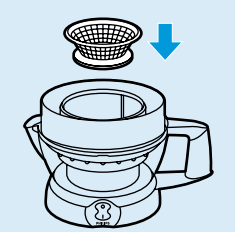


- 1 Kabı yerine koyunuz ve tutanağı, kap artık dönmeyecek şekilde ok yönüne çeviriniz.

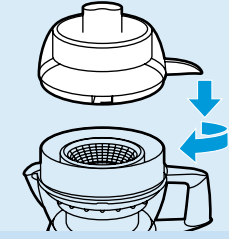


- 2 Posa haznesini kaba yerleştiriniz.

Posa haznesinin oyuk yerlerinin kabin çıkıntılarını kapatmasına dikkat ediniz.

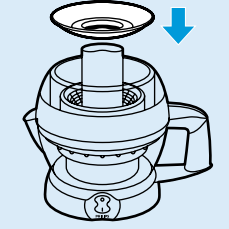


- 3 Eleği posa haznesinin ortasına yerleştiriniz.



4 Kapağı kapakla kapatınız ve artık dönemeyecek şekilde ok yönünü çeviriniz.

Kapağın çıkıntısı kabın tutanağı kapatacaktır.



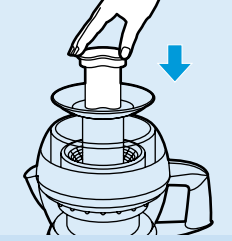
5 Oluğu kapağa yerleştirebilirsiniz.

6 Fişi prize sokunuz.

Malzemeler ve tavsiyeler

- Sıkma işleminde taze meyva ve sebze kullanınız. Bunlarda daha fazla su bulunmaktadır. Bu sıklıkta ananas, pancar, az haşlanmış sap kereviz, elma, salatalık, havuç, ıspanak, karpuz-kavun, domates, portakal ve üzüm kullanmak çok elverişlidir.
- Bunların ince kabuklarını soymanız gerekmez. Sadece portakal, ananas ve haşlanmamış pancar gibi kalın kabukların soyulması gerekir. Ayrıca turuncgillerin kabuklarındaki beyaz özün acı tadı nedeniyle, bunları da soyunuz.
- Unutmayın, elma suyu hazırlarken elma suyunun kıvamı elmanın cinsine bağlı olarak değişebilir. Bazı elma cinsleri daha fazla su içerirler. Tercih ettiğiniz elma suyunu hazırlarken, uygun elma cinsini seçiniz.
- Elma suyu kısa bir müddet içinde kahverengiye dönüşür. Bu işlemi, içine birkaç damla limon suyu ekleyerek yavaşlatabilirsiniz.
- Muz, papaya, perse meyvası (avokado), incir ve mango gibi nişasta içeren meyvalar; sıklıkta işlenmek için uygun değildir. Bu meyvaları işlemek için mutfak robotu, çırpıcı veya el blenderi kullanınız.
- Örneğin salatanın yaprak ve sapları da sıklıkta işlenebilir.
- Sıkıldıktan hemen sonra suyu içiniz. Sıkılan meyva veya sebze suyu bir müddet havayla temas ettiğinde, hem tadı hem de besleyici değeri kaybolur.

Cihaz nasıl kullanılır



1 Meyva ve/veya sebzeyi yıkayınız ve oluğa girecek şekilde uygun parçalar halinde kesiniz.

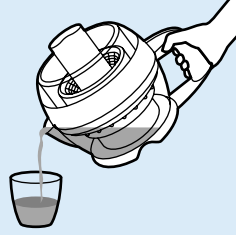
2 Açma/kapama düğmesine basarak cihazı çalıştırınız. Cihaz ancak kap ve kapağı motor ünitesine doğru olarak yerleştirildiğinde çalışır.

3 Parçaları oluğa koyunuz ve iticiyle yavaşça aşağıya itiniz. İticiye fazla baskı yapmayınız. Bu hem sonucu etkileyebilir hem de de eleğin durmasına neden olabilir. Hiç bir zaman başka bir nesneyi veya parmaklarınızı oluğa koymayınız.

4 Sıkılan suyun akması durduğunda, cihazı kapatınız ve eleğin dönmesinin tamamen durmasını bekleyiniz.

Suyun dökülmesine engellemek için kabı MAX seviyesinden fazla doldurmayınız. Çok fazla miktar su sıkmak istediğinizde işlem sırasında belli bir anda kabı boşaltınız.

Cihazı iki dakikadan fazla uzun bir müddet aralıksız çalıştırmayınız. Sıkma işini henüz bitirmemişseniz cihazı kapatınız ve tekrar sıkmaya devam etmeden önce bunu iki dakika soğumaya bırakınız.



5 Suyu dökünüz. Sıkıcının parçalarını sökmeniz gerekmez.

Posa haznesi dolu olduğunda

1 Cihazı kapatınız ve eleğin dönmesini tamamen durmasını bekleyiniz.

2 Posa haznesi boşaltınız.

3 Sıkıcıyı yeniden monte ediniz ve işleme devam ediniz.

Temizlik

- ▶ Cihazı temizlemeye başlamadan önce kapatınız ve fişini prizden çıkartınız.
- ▶ Aşındırıcı ilaç, temizlik süngeri, tel, aseton, alkol v.s. kullanmayınız.

1 Parçaları motor ünitesinden ayırınız.

2 Kullanımdan hemen sonra yemekle kontak halinde olan parçaları sıcak sabunlu suda yıkayınız ve sıcak suyla durulayınız. Parçalardan hiç birisini bulaşık makinasına koymayınız.

3 Eleği temizlemek için temin edilen yumuşak fırçayı kullanınız.

4 Motor ünitesini ıslak bezle temizleyiniz. Gerekliğinde biraz bulaşık ilacı kullanabilirsiniz.

Motor ünitesini hiç bir zaman suya batırmayınız yada musluk altında durulamayınız.

