

# PHILIPS

HR 2825/26



**PHILIPS**

**English** **Page 4**

- Keep page 3 open when reading these operating instructions.

**Français** **Page 6**

- Pour le mode d'emploi: dépliez les page 3.

**Deutsch** **Seite 8**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 auf.

**Nederlands** **Pagina 11**

- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 op.

**Italiano** **Pagina 14**

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

**Español** **Página 17**

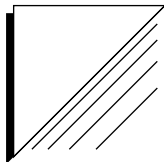
- Desplegar las página 3 al leer las instrucciones de manejo.

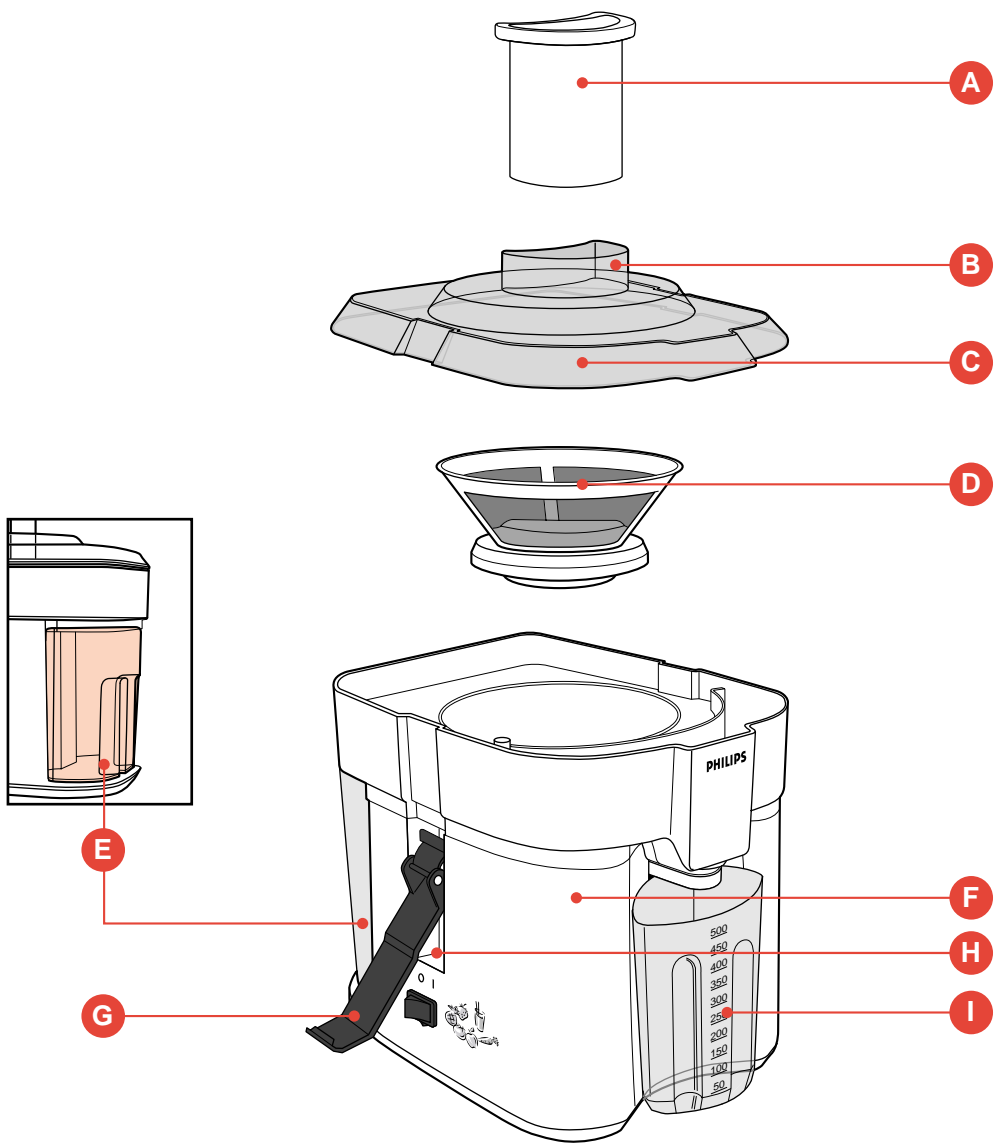
**Português** **Página 20**

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

**Ελληνικά** **Σελίδα 23**

- Ανοίξτε την σελίδα 3 για τις οδηγίες χρήσεως.





## English

With this juice extractor you can make 100% pure fruit juice and vegetable juice.

The appliance is simple to use and very easy to clean.

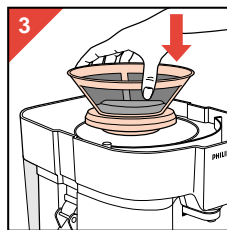
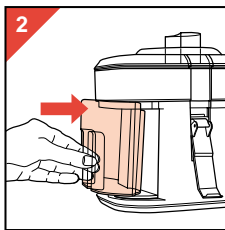
### Important

- Read the instructions in conjunction with the illustrations before using the appliance.
- Avoid damage. Before connecting please check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the mains voltage in your home (110 - 127 V; 220 - 240 V).
- 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.
- Keep the appliance away from children.
- Do not leave the appliance switched on unattended.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or which have not specifically been advised by Philips. Your guarantee is void if such accessories or parts have been used.
- Never put your fingers or cutlery into the feeding tube. Only the provided pusher is suited for this purpose.
- Let the sieve come to a complete stop before releasing the latches and opening the lid.

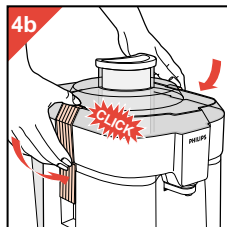
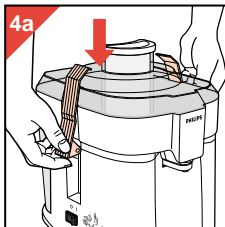
### General description (fig. 1)

- A Pusher
- B Feeding tube
- C Lid
- D Sieve
- E Pulp container
- F Base unit
- G Lid latches
- H On/off switch
- I Juice cup (type HR 2826 only)

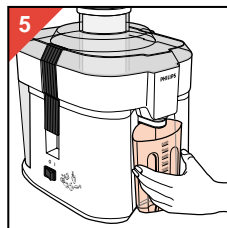
### Assembling



- Position the pulp container (fig. 2).
- Position the sieve (fig. 3).



- Place the lid so that it fits on all sides (fig. 4a). Lock the lid with the latches ("Click!") (fig. 4b). Check if the lid is positioned correctly.
- Position your juice jar or cup (fig. 5).
- Insert the mains plug into the wall socket.

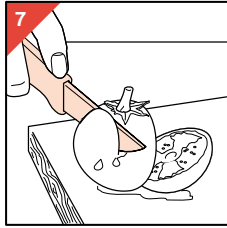
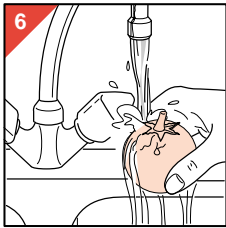


### Ingredients

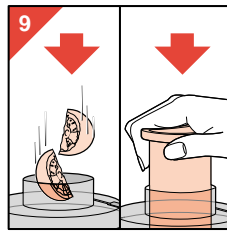
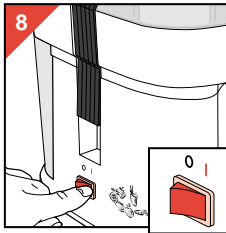
- Always use fresh fruits and vegetables, because they produce more juice.
- Especially advisable are pineapple, beetroot, apple, cucumber, carrot, spinach, melon, tomato, orange and grape.
- Starchy fruits, such as banana, paw-paw, avocado, fig and mango fruit should not be processed in this juice extractor. For these types of fruit use a food processor or a (bar) blender.
- It is not necessary to remove thin skins and peels. Only thick ones of e.g. orange, pineapple, apple, uncooked beetroot must be removed.
- Leaves and stems of e.g. lettuce can also be processed in the juice extractor.
- If you wish to make juice from oranges, lemons, mandarin or grape fruit, it is necessary to unpeel and remove the white fibres as otherwise the juice will acquire a bitter taste.
- Apple juice may quickly turn brown. A few drops of lemon juice will slow down this process.

## How to use

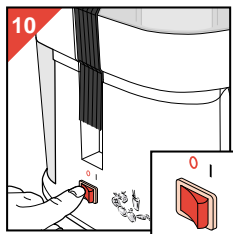
- Check if the lid is correctly placed.
- **For your safety: the appliance can only operate when the lid has been correctly mounted on to the base unit.**



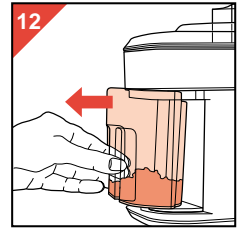
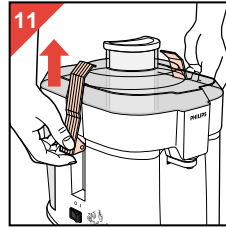
- Wash the fruits and/or vegetable(s) (fig. 6) and cut them in pieces (fig. 7) to fit into the feeding tube.



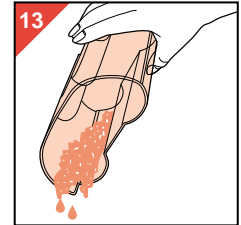
- Switch the appliance on by pressing the on/off switch (fig. 8).
- Put the pieces into the feeding tube and press them **gently** downwards with the pusher (fig. 9).
- **Do not press down with force.** This would give worse results and could even block the rotating sieve.
- Never put any objects or your fingers in the feeding tube.
- After the juice has stopped flowing: switch the appliance off (fig. 10) and wait for the sieve to come to a complete standstill before removing the juice jug or cup.
- Preferably, drink the juice immediately after it has been extracted.



Exposure to the open air for any length of time will result in the juice losing its nutritional value and its taste. However, if you wish to keep the juice, put it into the refrigerator in a well-closed container for a maximum of 24 hours.



- When the pulp container is full: switch off (fig. 10) and wait for the sieve to come to a complete standstill, release the two latches to disassemble the lid (fig. 11), remove the pulp container (fig. 12), empty the pulp container (fig. 13). Reassemble the juice extractor and continue the process.



## Culinary hints

- With tomato juice you can prepare a delicious Bloody Mary.
- Pulp of e.g. carrots, beetroots, cabbage, spinach can be used as a basis for soup, sauce, jam, ice-cream and dessert. Cook the pulp with some spices. Liquidize the cooked pulp using a food processor or a (bar) blender. Use tomato pulp to make a tomato paste.
- Try these combinations of juices: apple with carrot, orange with grape, pineapple with grapefruit, beetroot with carrot, carrot with melon, apple with orange.

## Cleaning

- Switch off and remove the mains plug from the wall socket before cleaning.
- Disassemble the appliance for washing-up as indicated in figs. 11-13.
- The base unit may be wiped with a damp cloth, some detergent may be required.
- Do not use scourers, scouring pads, abrasives, steel wool, acetone, alcohol etc.
- Wash the parts which have been in contact with food in warm soapy water immediately after use.
- Do not clean parts in a dishwasher.
- Use a soft brush for cleaning the sieve.

## Français

Cette centrifugeuse vous permet de réaliser des jus de fruits et légumes 100 % naturels. L'appareil est simple à utiliser et très facile à nettoyer.

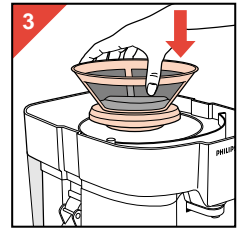
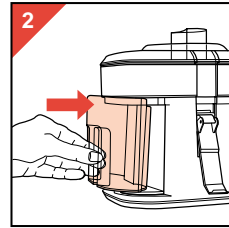
### Important

- Lisez les instructions en regardant les illustrations avant d'utiliser l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur celui-ci correspond bien à celle de votre logement ( 110-127 v ; 220 - 240 v ).
- 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.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne quittez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'éléments en provenance d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement conseillés par Philips, car votre garantie deviendrait caduque.
- N'introduisez jamais vos doigts ou un couteau dans la cheminée. Utilisez uniquement le poussoir fourni à cet effet.
- Attendez toujours l'arrêt complet du tamis avant d'appuyer sur le bouton d'ouverture du couvercle.

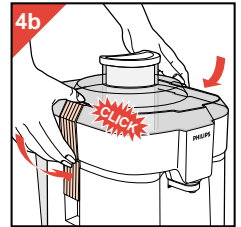
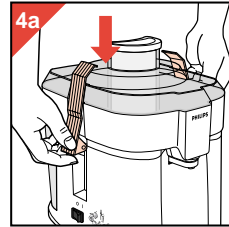
### Description générale (fig. 1)

- A Poussoir
- B Cheminée
- C Couvercle
- D Tamis
- E Réservoir à pulpe
- F Bloc moteur
- G Bouton de verrouillage
- H Interrupteur marche/arrêt
- I Récipient à jus (uniquement type HR 2826 )

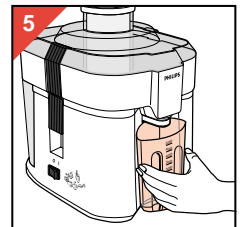
### Assemblage



- Positionnez le réservoir à pulpe (fig. 2).
- Positionnez le tamis (fig. 3).



- Mettez en place le couvercle (fig. 4a) ; poussez les 2 crochets vers le bas pour verrouiller ("clic") (fig. 4b).
- Mettez en place le récipient à jus ou un verre (fig. 5).
- Vérifiez que le bouton marche/arrêt est bien sur la position "Arrêt".
- Branchez l'appareil.



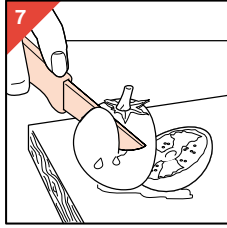
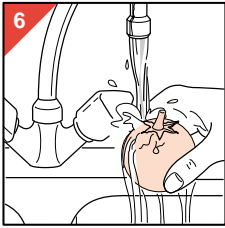
### Ingrédients

- Utilisez toujours des fruits et légumes frais qui donneront plus de jus.
- Nous vous conseillons particulièrement : ananas, betteraves, pommes, concombres, carottes, épinards, melons, tomates, oranges et raisins.
- Vous ne pouvez pas utiliser : bananes, papayes, avocats, figues et mangues, qui nécessitent un robot ou un mixer.
- Il n'est pas nécessaire de retirer les peaux et pelures, sauf sur les oranges, ananas, pommes, betteraves crues.
- Les feuilles et tiges de laitue par exemple peuvent être mis dans la centrifugeuse.
- Si vous désirez préparer des jus d'orange, citron, mandarine ou pamplemousse, il est nécessaire de les peler et de retirer les peaux blanches, qui pourraient donner un goût amer au jus.

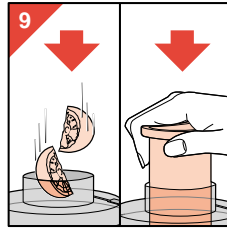
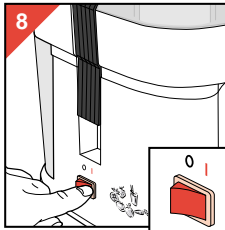
- Le jus de pomme brunit rapidement. Afin de l'éviter, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.

## Utilisation

- Vérifiez si le couvercle est correctement placé.
- **Pour votre sécurité : l'appareil ne peut être mis en marche que si le couvercle est monté correctement sur le bloc moteur.**

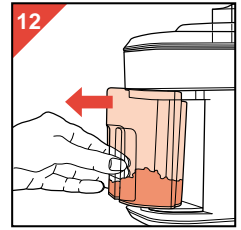
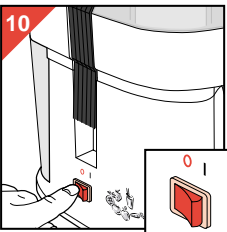


- Lavez les fruits et/ou les légumes (fig. 6) et coupez-les en morceaux (fig. 7)

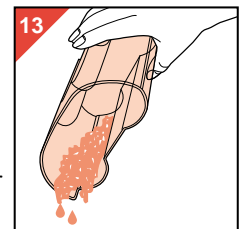


- Mettez en marche l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (H) (fig. 8).
- Ensuite seulement introduisez les morceaux dans la **cheminée** et appuyez légèrement à l'aide du poussoir (fig. 9).
- **N'appuyez pas trop fort sur le poussoir**, afin d'obtenir de meilleurs résultats et de ne pas bloquer éventuellement le tamis.
- Ne mettez jamais d'objets ni vos doigts dans la cheminée.

- Quand le jus ne coule plus : arrêtez l'appareil (fig. 10), et attendez que la pulpe ait fini de s'écouler avant de retirer le récipient à jus ou le verre.
- Buvez le jus immédiatement, car il perd sa valeur nutritionnelle et son goût si vous le laissez à l'air libre quelque temps. Néanmoins, vous pourrez conserver le jus 24 heures maximum dans un récipient bien fermé au réfrigérateur.



- Quand le réservoir à pulpe est plein : arrêtez l'appareil (fig. 10), attendez que la pulpe ait fini de s'écouler, libérez les crochets de verrouillage pour retirer le couvercle (fig. 11), retirez le réservoir à pulpe ou le verre (fig. 12), videz-le (fig. 13) Assemblez l'appareil de nouveau.



## Conseils de préparation

- Vous pouvez préparer un délicieux "Bloody Mary" avec du jus de tomates.
- La pulpe de carottes, betteraves, chou, épinards, peut être utilisée comme base pour les soupes, sauces, confitures, glaces et desserts. Faites cuire la pulpe avec quelques épices. Utilisez un robot ou un mixer pour la rendre liquide.
- Utilisez de la pulpe de tomates pour faire une pâte à la tomate.
- Essayez ces combinaisons de fruits : pomme et carotte, ananas et raisin, ananas et pamplemousse, betterave et carotte, carotte et melon, pomme et orange.

## Nettoyage

- Arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- Désassemblez l'appareil comme indiqué (fig. 11 à 13).
- Vous pouvez nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide, et éventuellement un peu de détergent.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, éponges métalliques, d'acétone, alcool, etc.
- Nettoyez immédiatement après utilisation les éléments qui ont été en contact avec des aliments.
- Aucun élément ne peut être mis au lave-vaisselle.
- Nettoyez le tamis à l'aide d'une brosse souple.

## Deutsch

Mit diesem Entsafter können Sie 100 % reinen Frucht- oder Gemüsesaft zubereiten. Das Gerät ist einfach zu bedienen und zu reinigen.

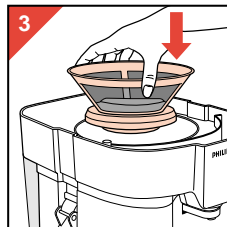
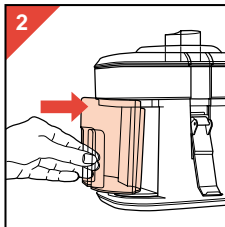
### Wichtig

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung (110-127 V; 220-240 V) 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.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine Zusatzteile oder -geräte, die nicht von Philips ausdrücklich empfohlen werden. Anderenfalls erlischt die Garantie.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder Besteckteile in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie stets nur den mitgelieferten Stopfer.
- Lassen Sie das Raspelsieb zum völligen Stillstand kommen, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen.

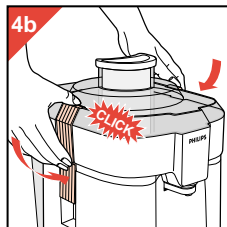
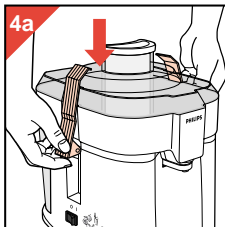
### Allgemeine Beschreibung (Abb. 1, Seite 3)

- A** Stopfer
- B** Einfüllöffnung
- C** Deckel
- D** Raspelsieb
- E** Tresterbehälter
- F** Grundgerät
- G** Deckelverriegelungen
- H** Ein-/Ausschalter
- I** Saftkanne (Nur Type HR 2826)

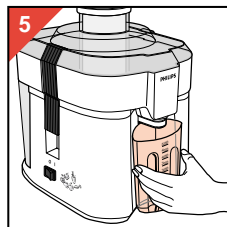
### Zusammensetzen des Entsafters



- Setzen Sie den Tresterbehälter ein (Abb. 2).
- Setzen Sie das Raspelsieb ein (Abb. 3).



- Setzen Sie den Deckel auf das Gerät (Abb. 4a). Befestigen Sie den Deckel mit dem Schnappverschluss ("Klick") (Abb. 4b). Prüfen Sie, ob der Deckel richtig sitzt und fest geschlossen ist.



- Stellen Sie die Saftkanne oder einen anderen passenden Behälter unter den Auslauf (Abb. 5).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

### Die Zutaten

- Verwenden Sie nur frisches Obst bzw. frisches Gemüse. Sie erhalten dann mehr Saft.
- Besonders zu empfehlen sind Ananas, Äpfel, Melonen, Orangen und Grapefruit bzw. Möhren, rote Rüben, Tomaten, Gurken und Spinat.
- Stärkekaltige Früchte, z.B. Bananen, Papaya, Avocado, Mango und Feigen, sollten mit diesem Gerät nicht entsaftet werden. Verwenden Sie für solche Früchte eine Küchenmaschine oder einen Stabmixer.
- Sie brauchen nur Früchte mit dicken oder harten Schalen zu schälen, wie Ananas, Äpfel, Orangen, Grapefruit und rohe rote Rüben.
- Blätter und Strünke (z.B. vom Kopfsalat) können in diesem Gerät mitverarbeitet werden.
- Wenn Sie Saft aus Zitrusfrüchten herstellen wollen, müssen Sie den weißen Anteil der

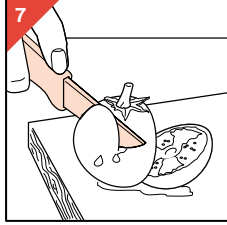
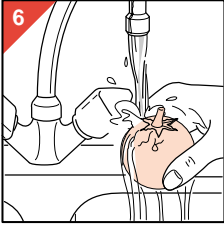


Schalen gründlich entfernen, weil sie sonst einen bitteren Beigeschmack verursachen.

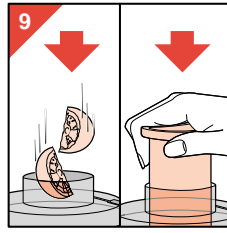
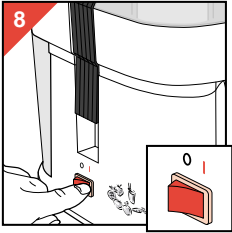
- Apfelsaft wird schnell braun. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft hinzu, um diesen Vorgang zu verzögern.

### Der Gebrauch des Entsafters

- Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt aufgesetzt ist.
- **Das Gerät kann zu Ihrer Sicherheit nur dann richtig arbeiten, wenn der Deckel korrekt auf dem Grundgerät sitzt.**

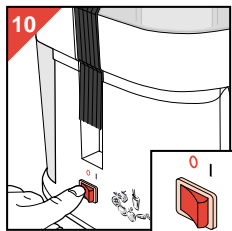


- Waschen Sie Obst und Gemüse (Abb. 6), und schneiden Sie es in Stücke, die in die Einfüllöffnung passen (Abb. 7).

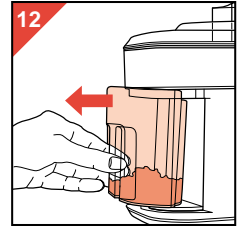
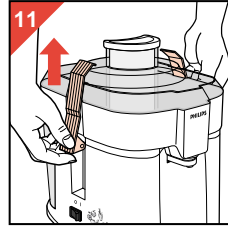


- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausmacher ein (Abb. 8).
- Geben Sie die Stücke in die Einfüllöffnung, und drücken Sie sie **langsam** mit dem Stopfer nach (Abb. 9).
- **Drücken Sie niemals stark nach.** Das führt zu einem schlechten Ergebnis und kann das Raspelsieb blockieren.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände in die Einfüllöffnung.
- Wenn kein Saft mehr herausfließt, so ...

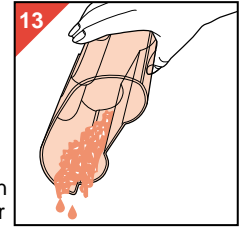
schalten Sie das Gerät aus (Abb. 10), warten, bis das Raspelsieb zum völligen Stillstand gekommen ist, und nehmen das Gefäß mit dem Saft aus dem Gerät.



- Trinken Sie den Saft möglichst sofort. Wenn er längere Zeit der Luft ausgesetzt ist, verliert er an Geschmack und an Nährwert. Wenn Sie den Saft jedoch aufbewahren wollen, so gießen Sie ihn in ein fest verschließbares Gefäß. So können Sie ihn bis zu 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
- Wenn Sie noch einen im Gerät verbliebenen Rest auffangen wollen, so stellen Sie die Saftkanne in das Gerät zurück und schalten das Gerät nochmals ein.
- Ist der Tresterbehälter voll, so ...



schalten Sie das Gerät aus (Abb. 10), und warten Sie, bis das Raspelsieb stillsteht, lösen Sie die beiden Deckelverriegelungen (Abb. 11), nehmen Sie den Deckel ab, nehmen Sie den Tresterbehälter heraus (Abb. 12), und leeren den Tresterbehälter (Abb. 13). Setzen Sie danach das Gerät wieder zusammen. Sie können dann weiterarbeiten.



### Hinweise zu den Zutaten

- Mit dem Saft der Tomaten können Sie köstliche Bloody Mary zubereiten.
- Das Fruchtfleisch von Möhren, roten Rüben, Kohl und Spinat kann als Basis für Suppen und Saucen dienen. Pürieren Sie das gekochte Fruchtfleisch in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer. Mit dem Fruchtfleisch von Tomaten können Sie Tomatenmark herstellen.
- Probieren Sie folgende Kombinationen: Apfel mit Möhrensaft, Orangen- mit Grapefruitsaft, Ananas- mit Grapefruitsaft, Möhren- mit Melonensaft, Orangen- mit Apfelsaft, rote Rüben mit Möhren.

## Reinigung

- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie das Gerät zum Abwaschen auseinander, wie in den Abb. 11 bis 13 gezeigt.
- Sie können das Grundgerät mit einem feuchten Tuch abwischen, auf das Sie bei Bedarf etwas Spülmittel aufgetragen haben.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Substanzen und keine Lösungsmittel wie Alkohol und Azeton.
- Waschen Sie alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind, nach Gebrauch mit warmem Wasser ab, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben.
- Spülen Sie keine Teile dieses Geräts im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Raspelsieb mit einer weichen Bürste.

## Nederlands

Met deze sapcentrifuge kunt u 100% zuivere vruchtesappen en groentesappen bereiden. Het apparaat is gemakkelijk te gebruiken en heel eenvoudig schoon te maken.

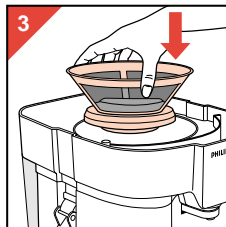
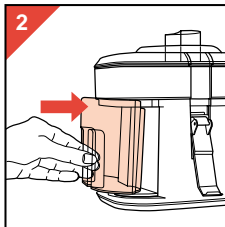
### Belangrijk

- **Bekijk de tekeningen en lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt.**
- **Voorkom schade. Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het op het apparaat aangegeven voltage overeenkomt met de netspanning in uw huis (110 - 127 V; 220 - 240 V).**
- **Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.**
- **Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.**
- **Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.**
- **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.**
- **Steek nooit uw vingers of bijvoorbeeld vorken, messen, lepels, e.d. in de vulbuis. Alleen het meegeleverde aandrukulpje is hiervoor geschikt.**
- **Laat de zeef geheel tot stilstand komen voordat u de dekselklemmen losmaakt en het deksel opent.**

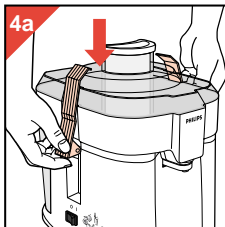
### Algemene beschrijving (fig. 1, bladzij 3)

- A** Aandrukulpje
- B** Vulbuis
- C** Deksel
- D** Zeef
- E** Opvangbak voor pulp
- F** Motorgedeelte
- G** Dekselklemmen
- H** Aan/uit schakelaar
- I** Sapbeker (alleen bij type HR 2826)

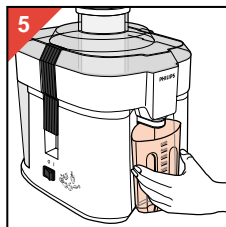
### In elkaar zetten



- Zet de opvangbak voor pulp op zijn plaats (fig. 2).
- Zet de zeef op zijn plaats (fig. 3).



- Zet het deksel zo op zijn plaats dat het aan alle zijden past (fig. 4a). Bevestig het deksel met de klemmen ("Klik") (fig. 4b). Controleer of het deksel goed op zijn plaats zit.



- Zet uw sapkan of -beker op zijn plaats (fig. 5).
- Steek de stekker in het stopcontact.

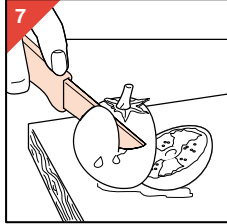
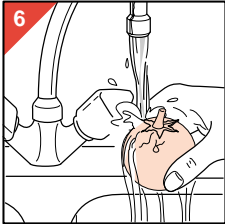
### Ingrediënten

- Gebruik altijd verse vruchten en groenten: deze geven meer sap.
- Vooral aan te bevelen zijn: ananas, rode biet, appel, komkommer, wortel (peen), spinazie, meloen, tomaat, sinaasappel en druif.
- 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.
- Het is niet nodig dunne schilletjes en vliezen te verwijderen. Alleen dikke schillen, van bijv. sinaasappel, ananas, appel, ongekookte rode biet, moeten worden verwijderd.
- Bladeren en bladstelen van bijv. sla kunnen ook in de sapcentrifuge worden verwerkt.
- Als u sap van sinaasappel, citroen, mandarijn of grapefruit wenst, schil de vruchten dan eerst en verwijder de witte binnenschil: deze geeft een bittere nasmaak.

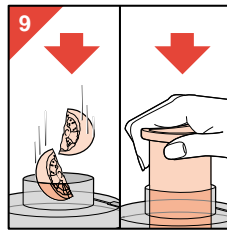
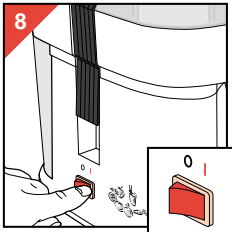
- Appelsap kan snel bruin worden. Een paar druppels citroensap kan dit proces vertragen.

## Gebruik

- Controleer of het deksel goed is geplaatst.
- **Voor uw veiligheid: het apparaat kan alleen werken indien het deksel goed op het motorgedeelte is bevestigd.**

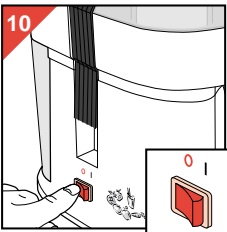


- Was de vruchten en/of groente(n) (fig. 6) en snijd ze in stukjes (fig. 7) die in de vulbuis passen.

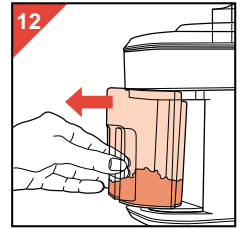
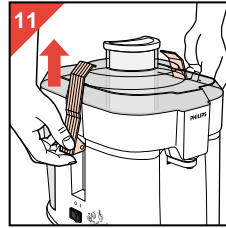


- Schakel het apparaat in door op de aan/uit schakelaar te drukken (fig. 8).
- Doe de stukjes in de vulbuis en druk ze **zachtjes** omlaag met het aandrukhelpje (fig. 9).

- **Niet met kracht omlaag drukken.** Dit zou tot minder goede resultaten leiden en kan zelfs de ronddraaiende zeef tot stilstand brengen.
- Steek nooit voorwerpen of uw vingers in de vulbuis.
- Als er geen sap meer uit het apparaat stroomt:



- schakel het apparaat uit (fig. 10), wacht tot de zeef geheel tot stilstand is gekomen en verwijder de sapkan of -beker.
- Drink het sap meteen na het centrifugeren. Als het enige tijd aan de lucht wordt blootgesteld, verliest het sap zijn voedingswaarde en smaak. Als u het sap echter wilt bewaren, doe het dan



in een goed afgesloten kan of pot en zet deze voor max. 24 uur in de koelkast.

- Indien u het laatste sap nog in de sapkan wilt opvangen, kunt u de kan in het apparaat terugzetten en het apparaat inschakelen.
- Wanneer de opvangbak voor pulp vol is: schakel het apparaat uit (fig. 10), en wacht tot de zeef geheel tot stilstand is gekomen, maak de dekseleklemmen los om het deksel te verwijderen (fig. 11), verwijder de opvangbak voor pulp (fig. 12), maak de opvangbak leeg (fig. 13). Zet de sapcentrifuge weer in elkaar en ga verder met het centrifugeren.

## Culinaire tips

- Met tomatensap kunt u een heerlijke Bloody Mary maken.
- Pulp van bijv. wortelen, rode bieten, kool of spinazie kan worden gebruikt als basis voor soep, saus, jam, dessert, ijs, enz. Kook de pulp met wat kruiden. Pureer de gekookte pulp met behulp van een foodprocessor, mengbeker of staafmixer. Gebruik de pulp van tomaat om tomatenpasta te maken.
- Probeer eens deze combinaties van sappen uit: appel met wortel, sinaasappel met druif, ananas met grapefruit, rode biet met wortel, wortel met meloen, appel met sinaasappel.

## Schoonmaken

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Haal het apparaat voor het afwassen uit elkaar zoals aangegeven in fig. 11 -13.
- U kunt het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek, desgewenst met wat vloeibaar schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen krassende of schurende schoonmaakmiddelen, pannesponsen, schuurdoekjes of -sponsen, staalwol, aceton, alcohol e.d.
- Maak de delen die met het voedsel in aanraking zijn gekomen meteen na gebruik schoon in warm sop en spoel ze af met heet water.
- Doe geen onderdelen in de afwasmachine.
- Gebruik een zachte borstel om de zeef schoon te maken.

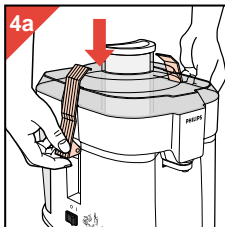
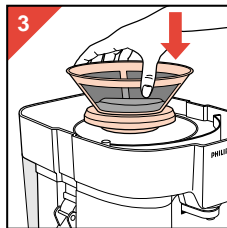
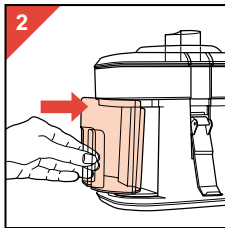
## Italiano

Con questa centrifuga è possibile estrarre purissimo succo di frutta e di verdura. L'apparecchio è facile da usare e veloce da pulire.

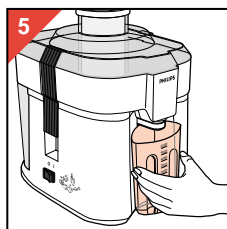
### IMPORTANTE

- Leggere attentamente le istruzioni e osservare le illustrazioni prima di usare l'apparecchio.
- Per evitare eventuali danni, controllate che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete locale (110-127 V o 220-240 V).
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Philips perché occorrono speciali attrezzature e/o ricambi.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciate mai l'apparecchio acceso nel caso dovreste allontanarvi anche solo per un attimo.
- Non usate mai accessori o parti che non siano originali Philips o comunque non specificamente autorizzati dalla Philips. In questo caso, infatti, la garanzia non sarebbe valida.
- Non mettete mai le dita o altri oggetti nell'apertura per l'inserimento di frutta o verdura. A tale scopo, utilizzate l'apposito pestello.
- Aspettate che il setaccio sia completamente fermo prima di sganciare e aprire il coperchio.

### Come montare l'apparecchio



- Mettete il coperchio e bloccatelo premendo verso il basso (fig. 4a) fino a quando sentirete un "Click!" (fig. 4b). Controllate che il coperchio sia posizionato in modo corretto.



- Posizionate la caraffa del succo (fig. 5).
- Inserite la spina nella presa di alimentazione.

### Ingredienti

- Usate sempre frutta e verdura fresca per ottenere una maggiore quantità di succo.
- Vi consigliamo soprattutto: ananas, barbabietole, mele, cetrioli, carote, spinaci, meloni, pomodori, arance e uva.
- I frutti ricchi di amido come le banane, gli avocado, i manghi e i fichi non sono adatti per l'uso con la centrifuga.
- Per questi tipi di frutta vi consigliamo di utilizzare un robot da cucina o un frullatore a immersione.
- Non è necessario sbucciare la frutta o la verdura, tranne nel caso di bucce molto dure o spesse, come quelle delle arance, dell'ananas, delle mele e delle barbabietole crude.
- Con la centrifuga è possibile utilizzare anche le foglie della verdura (ad es. quelle di lattuga).

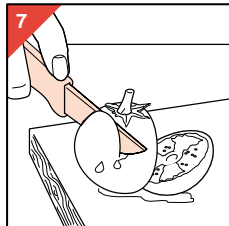
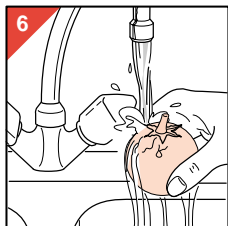
Descrizione generale (fig. 1, pag. 3)

- A Pestello
- B Apertura inserimento cibo
- C Coperchio
- D Setaccio
- E Contenitore polpa
- F Base motore
- G Sgancio coperchio
- H Interruttore ON/OFF (acceso/spento)
- I Caraffa succo (solo modello HR 2826)

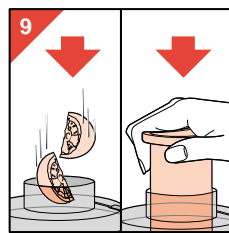
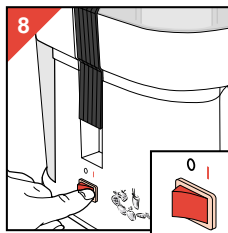
- Se volete estrarre il succo da arance, limoni, mandarini o uva, vi consigliamo di sbucciare la frutta e togliere la pellicina bianca affinché il succo non assuma un sapore amarognolo.
- Il succo di mela diventa scuro molto rapidamente. Basterà aggiungere qualche goccia di limone per ritardare il fenomeno.

## Come usare l'apparecchio

- Controllate che il coperchio sia stato posizionato in modo corretto.
- Per una maggior sicurezza, l'apparecchio funziona soltanto con il coperchio posizionato in modo corretto sulla base del motore.



- Lavate la frutta e/o la verdura (fig. 6) e tagliatela a pezzi (fig. 7) in modo che possano passare facilmente attraverso l'apposita apertura.

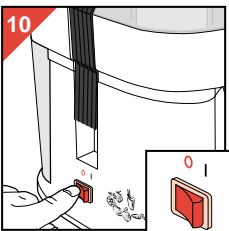


- Accendete l'apparecchio premendo l'interruttore ON/OFF (fig. 8).
- Inserite i pezzi nell'apposita apertura e premete **delicatamente** verso il basso con il pestello (fig. 9).

- **Non premete con forza!** I risultati non cambierebbero e rischiereste addirittura di danneggiare il setaccio rotante.

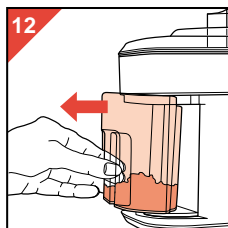
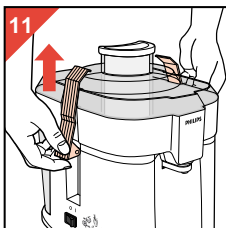
- Non inserite le dita e nessun tipo di oggetto nell'apertura della centrifuga.

- Non appena il succo cessa di scorrere: spegnete l'apparecchio (fig. 10) e aspettate che il

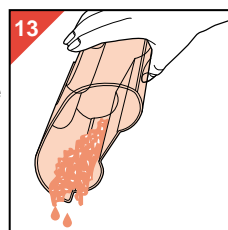


setaccio sia completamente fermo prima di togliere la caraffa.

- Se possibile, bevete immediatamente il succo in quanto l'esposizione all'aria riduce il valore nutritivo e rende meno intenso il gusto. Nel caso tuttavia decideste di conservare il succo estratto, mettetelo in frigorifero, in un contenitore ben chiuso, per un massimo di 24 ore.



- Quando il contenitore della polpa è pieno: spegnete l'apparecchio (fig. 10) e aspettate che il setaccio sia completamente fermo, sbloccate i ganci per togliere il coperchio (fig. 11), togliete il contenitore della polpa (fig. 12) e svuotatelo (fig. 13).



Rimettete a posto l'apparecchio e continuate a centrifugare.

## Consigli culinari

- Con il succo di pomodoro potrete preparare un delizioso Bloody Mary.
- La polpa di carote, barbabietole, cavolo e spinaci può essere utilizzata come base per zuppe, salse, marmellate, gelati e dessert. Fate cuocere la polpa insaporendola con alcune spezie. Riducetela poi in purea più o meno liquida utilizzando un frullatore a immersione o un robot da cucina. Usate la polpa di pomodoro per preparare la pasta.
- Assaggiate le seguenti combinazioni di succhi: mela e carota, ananas e uva, ananas e pompelmo, barbabietola e carota, carota e melone, mela e arancia.

## Pulizia

- Togliete la spina dalla presa di corrente prima di procedere alle operazioni di pulizia.
- Smontate l'apparecchio come indicato nelle figure 11-13.
- La base motore può essere pulita con uno straccio umido ed eventualmente un po' di detersivo.
- Non usate sostanze abrasive, paglietta, acetone, alcool ecc.
- Lavate le parti che sono venute a contatto con il cibo in acqua tiepida saponata subito dopo l'uso.
- Non lavate le parti in lavastoviglie.
- Usate una spazzolina morbida per pulire il setaccio.



# Español

Con esta Licuadora pueden hacer un zumo de frutas y de vegetales 100 % puro. El aparato tiene un uso simple y es muy fácil de limpiar.

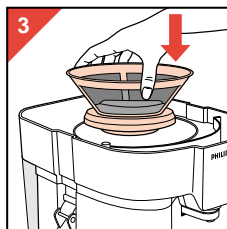
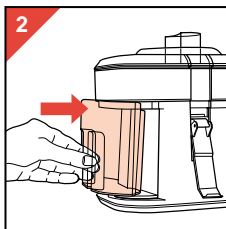
## Importante

- Antes de usar el aparato, lean las instrucciones junto con las ilustraciones.
- Eviten los deterioros. Antes de enchufarlo, comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el de su hogar (110 - 127 V ; 220 - 240 V).
- 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.
- Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- No dejen el aparato en marcha y sin vigilancia.
- No usen nunca ningún accesorio o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente aconsejadas por Philips. Su garantía quedará anulada si se han usado tales accesorios o piezas.
- No pongan nunca sus dedos o cuchillería dentro del tubo de llenado. Para ello, solo es adecuado el empujador que se suministra.
- Esperen a que el tamiz se pare completamente antes de aflojar las bridas y abrir la tapa.

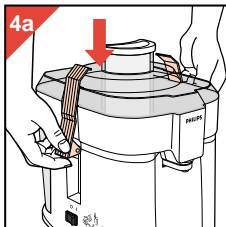
## Descripción general (fig. 1)

- A Empujador
- B Tubo de llenado
- C Tapa
- D Tamiz
- E Depósito de la pulpa
- F Unidad básica
- G Bridas para fijar la tapa
- H Interruptor Paro / Marcha
- I Jarra o copa para el zumo (Solo en el tipo HR 2826)

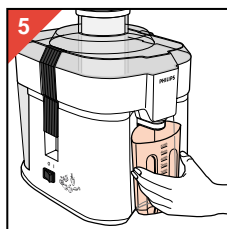
## Montaje



- Coloquen el depósito de la pulpa (fig. 2).
- Coloquen el tamiz (fig. 3).



- Coloquen la tapa de modo que quede totalmente ajustada (fig. 4a). Fijen la tapa mediante las bridas ("Click") (fig. 4b). Comprueben si la tapa está correctamente posicionada.



- Coloquen su jarra o la copa para el zumo (fig. 5).
- Enchufen el aparato a la red.

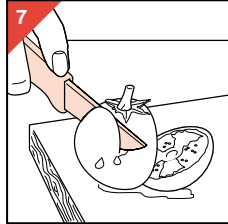
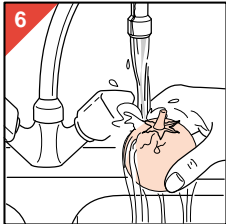
## Ingredientes

- Usen siempre frutas y vegetales frescos, ya que ellos producen más zumo.
- Especialmente aconsejables son : Piña, remolacha, manzana, pepino, zanahoria, espinacas, melón, tomate, naranja y uva.
- Las frutas que tienen fécula, como plátano, papaya, aguacate, higo y mango no deberán ser procesados en esta Licuadora. Para ese tipo de frutas usen un procesador de alimentos o una batidora (de varilla).
- No es necesario quitar las pieles y cortezas finas. Solo deben quitarse las gruesas de, por ejemplo, naranja, piña, manzana, remolacha cruda, etc.
- Las hojas y tallos de, por ejemplo, lechuga también pueden procesarse en la Licuadora.

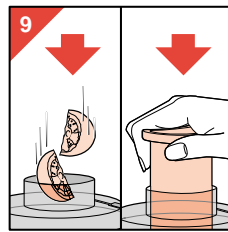
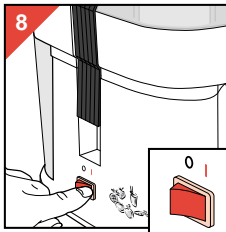
- Si desean hacer zumo de naranja, limón, mandarina o toronja, es necesario mondarlas y quitar las fibras blancas ya que, de otro modo, el zumo adquirirá un sabor amargo.
- El zumo de manzana puede volverse marrón con rapidez. Unas pocas gotas de zumo de limón retardarán este proceso.

### Cómo usar la Licuadora

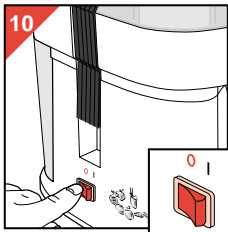
- Comprueben que la tapa esté correctamente colocada.
- **Para su seguridad : El aparato solo puede funcionar cuando la tapa ha sido correctamente montada sobre la unidad básica.**



- Laven las frutas y / o vegetales (fig. 6) y córtelos a trozos (fig. 7) para ponerlos en el tubo de llenado.

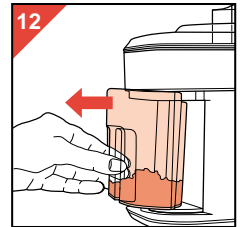
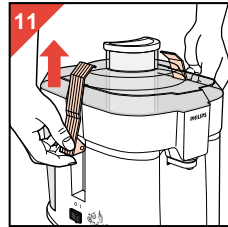


- Presionando el interruptor Paro / Marcha (fig. 8), pongan en marcha el aparato.
- Pongan los trozos en el tubo de llenado y, con el empujador, presiónenlos **suavemente** hacia abajo (fig. 9).
- **No presionen con fuerza.** Ello daría peores resultados e, incluso, podría bloquear el tamiz rotativo.
- No pongan nunca ni sus dedos ni ningún objeto dentro del tubo de llenado.
- Una vez que el zumo haya cesado de fluir : Paren la Licuadora (fig. 10).

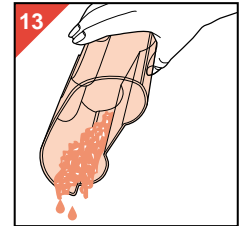


Esperen a que el tamiz esté completamente parado antes de sacar la jarra o la copa para el zumo.

- Preferiblemente, beban el zumo inmediatamente después de ser extraído. La exposición al aire libre durante algún período de tiempo dará como resultado una pérdida de su valor nutricional y de su sabor. Sin embargo, si desean guardar el zumo, pónganlo en el frigorífico en un frasco bien cerrado y durante un máximo de 24 horas.



- Cuando el depósito de la pulpa esté lleno : Paren la Licuadora (fig. 10) y esperen a que el tamiz esté completamente parado, Aflojen las dos bridas para desmontar la tapa (fig. 11), Saquen el depósito de la pulpa (fig. 12), Vacíen el depósito de la pulpa (fig. 13). Vuelvan a montar la Licuadora y sigan el proceso.



### Sugerencias culinarias

- Con el zumo de tomate pueden preparar un delicioso "Bloody Mary".
- La pulpa de, por ejemplo, zanahorias, remolachas, coles, espinacas, puede usarse como base para sopas, salsas, mermeladas, helados y postres. Cuezan la pulpa con algunas especias. Hagan líquida la pulpa cocida, usando un procesador de alimentos o una batidora ( de varilla ). Usen la pulpa de tomate para hacer pasta de tomate.
- Prueben estas combinaciones : Manzana con zanahoria, piña con uva, piña con toronja, remolacha con zanahoria, zanahoria con melón, manzana con naranja.

## Limpieza

- Antes de limpiarla, paren la Licuadora y desenchúfela de la red.
- Para lavarlo, desmonten el aparato tal como se indica en las figs. 11 - 13.
- La unidad básica puede ser limpiada frotando con un paño húmedo y un poco de detergente, si es necesario.
- No usen desengrasadores, almohadillas fregadoras, abrasivos, lana de acero, acetona, alcohol, etc.
- Las piezas que hayan estado en contacto con alimentos, lávenlas con agua jabonosa caliente inmediatamente después del uso.
- No limpien las piezas en un lavavajillas.
- Para limpiar el tamiz, usen un cepillo suave.

## Português

Com esta centrifugadora poderá fazer sumos de fruta ou de vegetais 100% puros. O aparelho é simples de utilizar e limpa-se com muita facilidade.

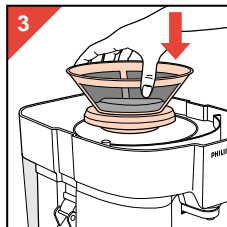
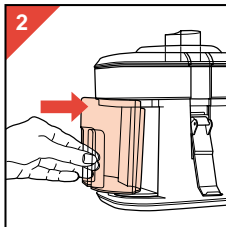
### Importante

- Leia cuidadosamente as instruções e observe as ilustrações antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Evite estragos. Antes de ligar o aparelho, certifique-se que a voltagem nele indicada corresponde à voltagem da sua casa (110-127 V; 220-240 V).
- 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.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Não deixe o aparelho ligado ou a trabalhar sozinho.
- 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.
- Nunca ponha a mão ou qualquer objecto dentro do tubo dos alimentos. Só deverá ser utilizado o pressor indicado para o efeito.
- Deixe o crivo parar por completo antes de soltar as molas e de abrir a tampa.

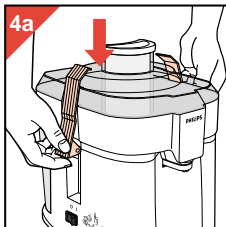
### Descrição geral (fig. 1)

- A Pressor
- B Tubo dos alimentos
- C Tampa
- D Crivo
- E Reservatório da polpa
- F Corpo da máquina
- G Molas para soltar a tampa
- H Comutador "on/off"
- I Jarro (apenas no mod. HR 2826)

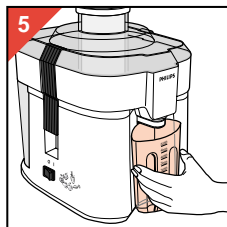
### Montagem



- Coloque o reservatório da polpa (fig. 2)
- Coloque o crivo (fig. 3)



- Coloque a tampa e encaixe-a bem de todos os lados (fig. 4a). Feche a tampa com as molas ("Clique!") (fig. 4b). Verifique se a tampa está bem colocada.
- Coloque o jarro ou o copo (fig. 5)
- Introduza a ficha na tomada de parede.



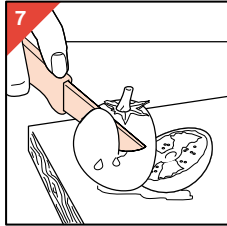
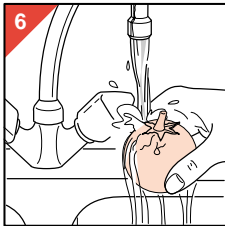
### Ingredientes

- Utilize sempre fruta e legumes frescos porque produzem mais sumo.
- Recomenda-se sobretudo: ananás, beterraba, maçã, pepino, cenoura, espinafres, melão, tomate, laranja e uvas.
- 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 ou uma liquidificadora.
- Não se torna necessário retirar a pele ou a casca fina. Só no caso de uma casca mais grossa, como a laranja, o ananás, a maçã, a beterraba crua se deverá tirar primeiro a pele.
- As folhas e as sementes, por exemplo da alface, também podem ser tratadas nesta centrifugadora.

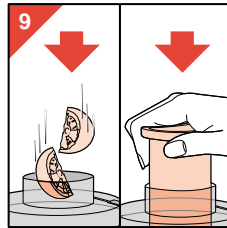
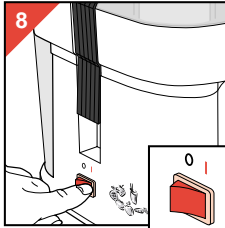
- Se pretender fazer sumo de laranja, limão, mandarin ou uva, deverá primeiro tirar-lhes a pele e as fibras brancas. Caso contrário, o sumo ficará com um gosto amargo.
- O sumo de maçã escurece muito rapidamente. Se lhe deitar algumas gotas de sumo de limão aguentar-se-á mais tempo.

### Como utilizar

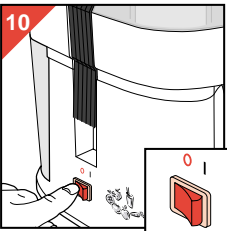
- Certifique-se que a tampa está correctamente colocada.
- **Para sua própria segurança: o aparelho só poderá funcionar se a tampa estiver devidamente colocada sobre o corpo da máquina.**



- Lave as frutas e/ou o(s) legume(s) (fig. 6) e corte-os em pedaços (fig. 7) por forma a caberem no tubo dos alimentos.

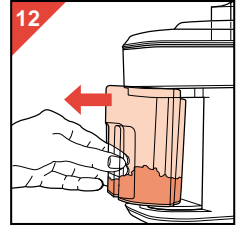
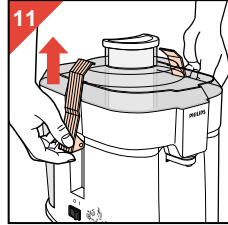


- Ligue a máquina, carregando no botão "on/off" (fig. 8).
- Coloque os pedaços no tubo de alimentação e empurre-os **cuidadosamente** para baixo com o auxílio do pressor (fig. 9).
- **Não faça força a empurrar os alimentos.** Os resultados poderão não ser os melhores e o crivo poderá ficar bloqueado.
- Nunca ponha qualquer objecto ou os dedos dentro do tubo dos alimentos.
- Quando o sumo parar de sair: desligue a máquina (fig. 10) e espere que

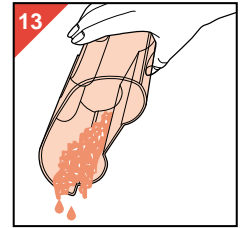


o crivo se imobilize por completo antes de retirar o jarro ou o copo.

- Beba o sumo imediatamente após ter sido feito, porque se ficar exposto ao ar durante algum tempo perderá o seu valor nutritivo e o sabor natural.
- Contudo, se quiser conservar o sumo, poderá colocá-lo no frigorífico num recipiente bem fechado, por um período máximo de 24 horas.



- Quando o reservatório da polpa estiver cheio: desligue a máquina (fig. 10) e espere até o crivo se imobilizar por completo, solte as duas molas para soltar a tampa (fig. 11), retire o depósito da polpa (fig. 12), esvazie o depósito (fig. 13). Volte a colocar tudo na máquina e continue o trabalho.



### Sugestões culinárias

- Com sumo de tomate poderá preparar um delicioso "Bloody Mary".
- A polpa de, por exemplo, cenouras, beterrabas, couves, espinafres, poderá ser aproveitada como base para sopas, molhos, compotas, gelados e sobremesas.
- Cozinhe a polpa com alguns condimentos. Liquefaça a polpa cozida com um robot de cozinha ou um liquidificador.
- Utilize polpa de tomate para fazer pasta de tomate.
- Experimente as seguintes combinações: maçã com cenoura, laranja com uvas, ananás com toranja, beterraba com cenoura, cenoura com melão, maçã com laranja.

## Limpeza

- Antes de limpar, desligue a máquina e retire a ficha da tomada de corrente.
- Desmonte o aparelho para a lavagem conforme indicado nas figs. 11-13.
- O corpo da máquina pode ser limpo com um pano húmido e, se necessário, com um pouco de detergente.
- Não utilize desgordurantes, esfregões, abrasivos, palha de aço, acetona, álcool, etc.
- Lave as peças que estiveram em contacto com os alimentos numa sabonária de água quente, imediatamente após a utilização.
- Não lave nada na máquina da loiça.
- Sirva-se duma escova macia para limpar o crivo.

## Ελληνικά

Με τον αποχυμωτή σας μπορείτε να έχετε 100% γνήσιο φρουτοχυμό και χυμό από λαχανικά.

Η συσκευή είναι ευκολόχρηστη κι απλή.

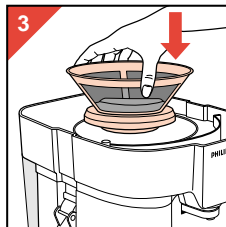
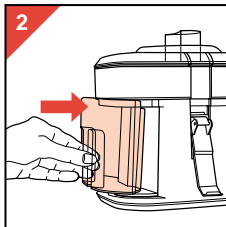
### Σημαντικό

- Διαβάστε τις οδηγίες σε συνδυασμό με τις εικόνες πριν την χρησιμοποιήσετε.
- Προσέχετε μην την καταστρέψετε. Πριν την συνδέσετε στην τάση ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στην ταμπέλα επάνω στη συσκευή είναι ίδια με την τάση της περιοχής σας (220-240V).
- 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.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς παρακολούθηση.
- Μη χρησιμοποιείτε αξεσουάρ ή μέρη της συσκευής από άλλους κατασκευαστές ή από κατασκευαστές που δεν έχουν εξουσιοδότηση από τη Φίλιπς. Θα ακυρωθεί η εγγύησή σας αν χρησιμοποιήσετε αυτό το εξάρτημα.
- Μην βάζετε τα δάκτυλά σας ή μαχαιροπήρουνα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Μόνο το παρεχόμενο εξάρτημα ώθησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- Αφήστε τον κόφτη να σταματήσει εντελώς πριν ελευθερώσετε τις ασφάλειες και ανοίξετε το καπάκι.

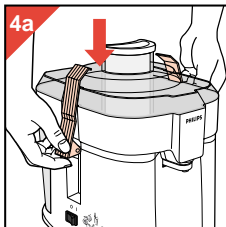
### Τεχνική περιγραφή (εικ. 1)

- A Εξάρτημα ώθησης
- B Σωλήνας τροφοδοσίας
- C Καπάκι
- D Κόφτης
- E Δοχείο συγκέντρωσης πολτού
- F Κύρια μονάδα
- G Ασφάλειες για το καπάκι
- H Διακόπτης λειτουργίας
- I Δοχείο χυμού (για τον τύπο HR 2826)

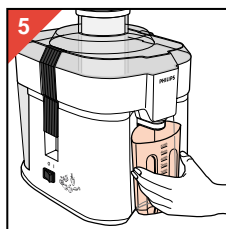
### Συναρμολόγησης



- Τοποθετήστε το δοχείο πολτού (εικ. 2)
- Τοποθετήστε τον κόφτη (εικ. 3)



- Τοποθετήστε το καπάκι, έτσι ώστε να εφαρμόζει απ' όλες τις πλευρές (εικ. 4a). Κλειδώστε το καπάκι με τις ασφάλειες (κλικ) (εικ. 4b). Ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση στο καπάκι



- Τοποθετήστε το δοχείο χυμού ή μία κούπα (εικ. 5)
- Βάλτε το φινιρίσκιο στην πρίζα

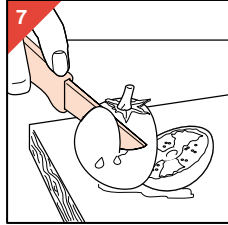
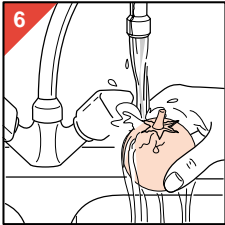
### Υλικά

- Πάντα να χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά γιατί παράγουν περισσότερο χυμό.
- Ιδιαίτερα σας συνιστούμε ανανά, παντζάρια, μήλο, αγγούρι, καρότα, σπανάκι, πεπόνι, ντομάτες, πορτοκάλια και γκρέιπ.
- Τα αμυλώδη φρούτα όπως μπανάνα, παπάγια, αβοκάντο, σύκα και μάγκο δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σ' αυτόν τον αποχυμωτή.
- Γ'ι' αυτό το είδος των φρούτων χρησιμοποιήστε μία κουζίνομηχανή ή ένα μπλέντερ.
- Δεν χρειάζεται να βγάσετε τις λεπτές φλούδες και τα σπόρια. Μόνο οι λεπτές φλούδες από τα π.χ. πορτοκάλια, ανανάδες, μήλα, άβραστα παντζάρια πρέπει να βγαίνουν.

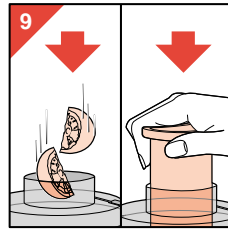
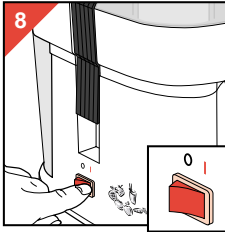
- Το μαρούλι μπορεί να αποχυμωθεί με τη συσκευή αυτή.
- Αν θελήσετε να βγάλετε το χυμό από πορτοκάλια, λεμόνια, μανιτάρια ή γκρέιπς είναι αναγκαίο να τα ξεφλουδίσετε και να απομακρύνετε την άσπρη ψίχα (ίνες) διαφορετικά ο χυμός θα έχει μία πικρή γεύση.
- Ο χυμός του μήλου πέρνει καφετί χρώμα γρήγορα. Λίγες σταγόνες λεμονιού θα επιβραδύνουν τη διαδικασία αυτή.

### Πώς θα τον χρησιμοποιήσετε

- Ελέγξτε αν το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά.
- **Για την ασφάλεια σας: Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο αν το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά πάνω στη βάση της συσκευής.**

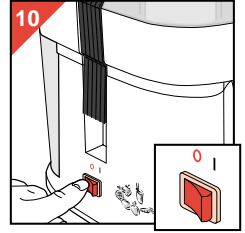


- Πλύνετε τα φρούτα και/ή τα λαχανικά (εικ. 6) και κόψτε τα σε κομμάτια (εικ. 7) για να χωράνε στο σωλήνα τροφοδοσίας.

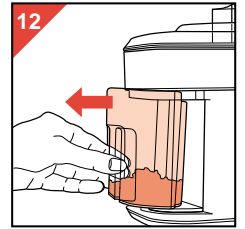
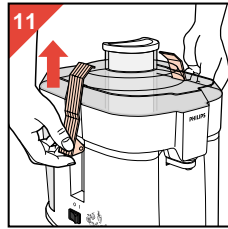


- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή με τον διακόπτη (H) (εικ. 8).
- Τοποθετήστε τα κομμάτια μέσα στο σωλήνα και πιέστε τα απαλά προς τα κάτω με το εξάρτημα πίεσης (εικ. 9).
- **Μην τα πιέζετε με δύναμη. Αυτό θα δώσει χειρότερα αποτελέσματα και μπορεί να εμποδίσει την κίνηση του τρίφτη.**
- Μη βάζετε αντικείμενα ή τα δάκτυλά σας μέσα στον σωλήνα που μπαίνουν υλικά.
- Όταν ο αποχυμωτής σταματήσει να βγάζει χυμό:

Σβύστε τη συσκευή (εικ. 10) και περιμένετε να σταματήσει ο τρίφτης εντελώς πριν πάρετε το δοχείο χυμών ή την κουπα.



- Προτιμάτε να πίνετε το χυμό αμέσως μετά το στίψιμο. Η έκθεση του χυμού στον αέρα για αρκετό διάστημα έχει σαν αποτέλεσμα να χάσει ο χυμός την θρεπτική του αξία και την γεύση του.
- Αν όμως θέλετε να διατηρήσετε τον χυμό βάλτε τον στο ψυγείο σ' ένα πολύ καλά κλειστό δοχείο το πολύ μέχρι 24 ώρες.



- Όταν γεμίσει το δοχείο του πολτού: Σβύστε τη συσκευή (εικ. 10) και περιμένετε να σταματήσει ο στίφτης εντελώς, ελευθερώστε τις δύο ασφάλειες για να βγάλετε το καπάκι (εικ. 11), πάρτε το δοχείο πολτού (εικ. 12), αδειάστε το δοχείο (εικ. 13).
- Επανασυναρμολογήστε τον αποχυμωτή και συνεχίστε το στίψιμο.



### Συμβουλές μαγειρικής

- Με τον χυμό της ντομάτας μπορείτε να ετοιμάσετε εύγεστο Μπλάντυ Μαίρη.
- Ο πολτός π.χ. του καρότου, του παντζαριού, του λάχανου, από το σπανάκι μπορεί να χρησιμοποιηθεί σα βάση για σούπες, σάλτες, μαρμελάδες, παγωτό και επιδόρπια. Μαγειρέψτε τον πολτό με καρυκεύμενα. Λιώστε τον μαγειρεμένο πολτό με μπλέντερ ή κουζίνομηχανή. Χρησιμοποιήστε τον πολτό ντομάτας για να κάνετε πελτέ.



- Κάνετε τους παρακάτω συνδυασμούς με τους χυμούς: μήλα με καρότο, πορτοκάλι με γκρέιπ, ανανάς με γκρέιπ, παντζάρια με καρότα, καρότα με πεπόνι, μήλο με πορτοκάλι.

### **Καθαρισμός**

- Σβύστε τη συσκευή και βγάλτε την πρίζα από τον τοίχο πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή για να την πλύνετε όπως δείχνουν οι εικόνες 11-13.
- Η βάση της συσκευής μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό ύφασμα ίσως χρειαστεί ελαφρό απορρυπαντικό.
- Μη χρησιμοποιείτε ξίστρες, αποξεστικά, σύρμα κουζίνας, ασετόν, οινόπνευμα κ.λπ.
- Πλύντε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με την τροφή με ζεστή σαπουνάδα αμέσως μετά τη χρήση.
- Μη βάζετε τα εξαρτήματα του αποχυμωτή σε πλυντήριο πιάτων.
- Χρησιμοποιείστε την μαλακή βούρτσα για να καθαρίσετε τον τρίφτη.

