

PHILIPS

HR 2821



PHILIPS

English **Page 4**

- Keep pages 3 and 30 open when reading these operating instructions.

Français **Page 6**

- Pour le mode d'emploi: dépliez les pages 3 et 30.

Deutsch **Seite 8**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seiten 3 und 30 auf.

Nederlands **Pagina 10**

- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing de pagina's 3 en 30 op.

Italiano **Pagina 12**

- Prima di usare l'apparecchio, aprite le pagine 3 e 30 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.

Español **Página 14**

- Desplegar las páginas 3 y 30 al leer las instrucciones de manejo.

Português **Página 16**

- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique as pág. 3 e 30.

Dansk **Side 18**

- Hold side 3 og 30 opslået mens De læser brugsanvisningen.

Norsk **Side 20**

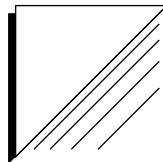
- Slå opp på side 3 og 30 før De leser videre.

Svenska **Sid 22**

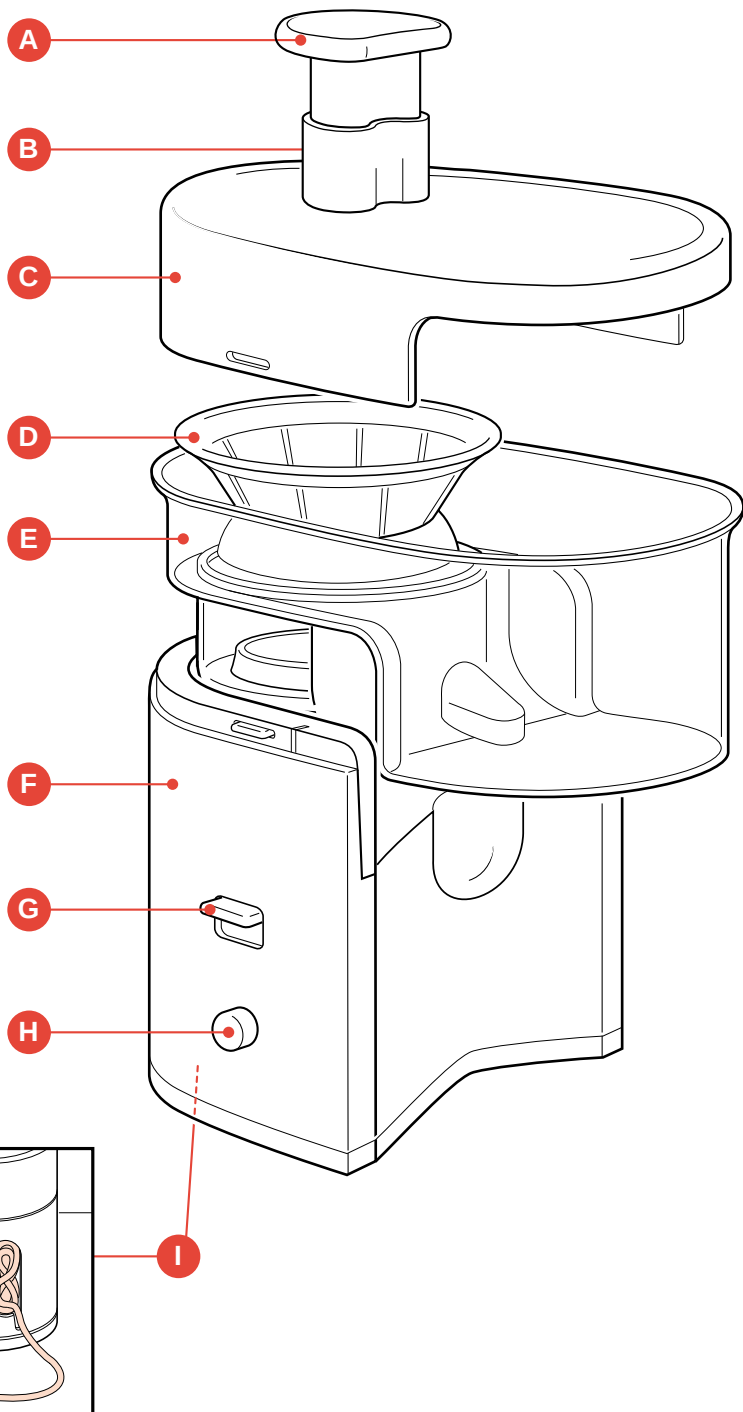
- Ha sidan 3 och 30 utvikt när ni läser bruksanvisningen.

Suomi **Sivu 24**

- Pidä sivut 3 ja 30 auki samalla kun luet käyttöohjetta.



1



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 - 230 V; 230 - 240 V).
- Do not use the appliance when the mains cord, the plug or other components are damaged. If the mains cord 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 pressing the lid release knob and opening the lid.

General description (fig. 1, page 3)

- A Pusher
- B Feeding tube
- C Lid
- D Sieve
- E Pulp container
- F Base unit
- G Lid release knob
- H On/off switch
- I Mains cord storage

Assembling

- Position the pulp container (fig. 2).
- Position the sieve (fig. 3).
- Place the lid and push it downwards until it is locked ("Click!") (fig. 4).
- Position your drinking glass carefully (i.e. against the appliance) (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 orange, lemon, 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.
- Take the glass out after the juice has stopped flowing.

- Drink the juice immediately after it has been extracted, as 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, press the release knob downwards 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 washing-up brush for cleaning the sieve. Never use pieces of cloth, sponges, steel wool, abrasive etc. for this purpose.

For U.K. only:

Fitting a different plug

This appliance is fitted with a BS 1363 13 Amp. plug.

Should you need to replace the plug, connect the wires as follows:

Brown wire to the **Live (L)** terminal of the new plug.

Blue wire to the **Neutral (N)** terminal of the new plug.

Always fit the same value of fuse as that originally supplied with your appliance.

Only use BS 1362 approved fuses.

As a guide only: Appliances under 700 W can have a 3 Amp. fuse (red) and all others should have a 13 Amp. fuse (brown).

When disposing of an old plug (particularly the moulded type which has been cut from the mains cord) always remove the fuse as the plug could be dangerous if ever inserted in a live socket.

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.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon secteur, la fiche ou d'autres composants sont endommagés. Vous devez impérativement ramener votre appareil dans un Centre Service Agréé car des équipements et 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.
- Laissez le tamis s'arrêter complètement avant de déverrouiller le couvercle.

Description générale (fig. 1, page 3)

- A Poussoir
- B Cheminée
- C Couvercle
- D Tamis
- E Séparateur
- F Bloc moteur
- G Bouton de verrouillage
- H Interrupteur marche/arrêt
- I Rangement cordon d'alimentation

Assemblage

- Positionnez le séparateur (fig. 2).
- Positionnez le tamis (fig. 3).
- Mettez en place le couvercle et poussez-le vers le bas jusqu'à ce qu'il soit verrouillé ("clac") (fig. 4).
- Placez votre verre correctement (fig. 5).
- 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, 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) afin de les introduire dans la cheminée.
- Mettez en marche l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (H) (fig. 8).
- Introduisez les morceaux dans la cheminée et **appuyez légèrement à l'aide du poussoir** (fig. 9), 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.
- Retirez le verre dès qu'il est rempli.
- Buvez le jus immédiatement, car il perd sa valeur nutritionnelle et son goût si vous le laissez à l'air libre trop longtemps.

Néanmoins, vous pourrez conserver le jus 24 heures maximum dans un récipient bien fermé au réfrigérateur.

- Quand le séparateur de pulpe est plein : arrêtez l'appareil (fig. 10), attendez que le tamis s'arrête complètement, appuyez sur le bouton de verrouillage pour retirer le couvercle (fig. 11), retirez le séparateur (fig. 12), videz-le (fig. 13). Assemblez l'appareil et continuez la préparation.

Conseils de préparation

- Vous pouvez préparer un délicieux "Bloody Mary" avec du jus de tomates.
- La pulpe de carottes, betteraves, choux, 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, orange, 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.
N'utilisez jamais de chiffon, éponge, paille de fer, abrasif, etc.

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 übereinstimmt.
- Wenn das Netzkabel oder der Stecker defekt oder beschädigt sind, müssen sie 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; drücken Sie dann erst die Deckelentriegelung und öffnen Sie den Deckel.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1, Seite 3)

- A Stopfer
- B Einfüllöffnung
- C Deckel
- D Raspelsieb
- E Tresterbehälter
- F Grundgerät
- G Deckelentriegelung
- H Ein-/Ausschalter
- I Kabelfach

Zusammensetzen des Entsafters

- Setzen Sie den Tresterbehälter ein (Abb. 2).
- Setzen Sie das Raspelsieb ein (Abb. 3).
- Setzen Sie den Deckel auf, und drücken Sie ihn hinunter, bis er ("Klick") fest sitzt (Abb. 4).
- Stellen Sie ein Trinkglas genau unter den Auslauf, eng gegen das Gerät (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.
- Stärkekhaltige Früchte, wie Bananen, Papaya, Avocado, Mango und Feigen, sollten mit diesem Gerät nicht entsaftet werden. Sie sind zu dickflüssig und würden das Gerät verstopfen. Verwenden Sie für diese Früchte 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 Zitrusfrüchte verarbeiten, sollten Sie den weißen Anteil der Schalen gründlich entfernen, weil sie sonst zu einem bitteren Beigeschmack führen.
- Apfelsaft wird schnell braun. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft hinzu, um diesen Vorgang zu verzögern.

Der Gebrauch des Entsafters

- Prüfen Sie zunächst, ob der Deckel richtig aufgesetzt ist.
- **Zur Ihrer Sicherheit kann das Gerät nur arbeiten, wenn der Deckel korrekt aufgesetzt ist.**
- Waschen Sie das Obst/Gemüse gründlich (Abb. 6). Schneiden Sie das Obst/Gemüse in Stücke (Abb. 7), die in die Einfüllöffnung passen.
- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein (Abb. 8).
- Geben Sie die Stücke in die Einfüllöffnung, und drücken Sie **langsam** mit dem Stopfer nach (Abb. 9).
- **Drücken Sie niemals stark nach.** Das führt zu einem schlechten Ergebnis und kann das Raspelsieb verstopfen.

- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände in die Einfüllöffnung.
- Nehmen Sie das Glas erst heraus, wenn kein Saft mehr aus dem Gerät fließt.
- 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 aufheben wollen, so gießen Sie ihn in ein Gefäß und bewahren Sie es festverschlossen, bis zu 24 Stunden im Kühlschrank auf.
- Ist der Tresterbehälter voll, so ...
 - schalten Sie das Gerät aus (Abb. 10), und warten Sie bis das Raspelsieb zum völligen Stillstand gekommen ist,
 - drücken Sie die Deckelentriegelung (Abb. 11), und nehmen Sie den Deckel
 - und den Tresterbehälter ab (Abb. 12);
 - leeren Sie den Tresterbehälter (Abb. 13). Setzen Sie danach das Gerät wieder zusammen. Sie können dann weiterarbeiten.
- Spülmittel zugesetzt haben.
- Spülen Sie die Teile des Geräts nicht im Geschirrspüler.
- Benutzen Sie eine weiche Spülbürste zum Säubern des Raspelsiebs. Verwenden Sie hierzu niemals Lappen, Haushaltsschwämme, Scheuermittel oder ähnliches.

Hinweise zu den Zutaten

- Mit dem Saft der Tomaten können Sie köstliche Cocktails, z.B. 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. Würzen Sie nach Belieben. Das Fruchtfleisch von Obst kann zu Marmeladen, Eiscreme oder Desserts verwendet werden.
- Versuchen Sie folgende Kombinationen: Äpfel und Möhren, Apfelsinen mit Trauben, Ananas mit Grapefruit, rote Beete mit Möhren, Möhren mit Melonen, Äpfel mit Apfelsinen.

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 Scheuermittel, Lösungsmittel wie Alkohol und Azeton und keine ätzenden Substanzen.
- Waschen Sie alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind, nach Gebrauch mit warmem Wasser ab, dem Sie etwas

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 - 230 V; 230 - 240 V).
- Gebruik het apparaat niet wanneer het snoer, de stekker of een ander onderdeel beschadigd is. Indien het snoer is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door Philips, of 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 hand in de vulbuis. Steek er ook geen keukengerei in (zoals vorken, messen, lepels, spatels e.d.). Alleen het meegeleverde aandrukulpje is hiervoor geschikt.
- Laat de zeef geheel tot stilstand komen voordat u de ontgrendelknop indrukt 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 Ontgrendelknop
- H Aan/uit schakelaar
- I Snoeropbergplaats

In elkaar zetten

- Zet de opvangbak voor pulp op zijn plaats (fig. 2).
- Zet de zeef op zijn plaats (fig. 3).
- Zet het deksel op zijn plaats en druk het omlaag ("Klik!") (fig. 4).
- Zet uw drinkglas goed op zijn plaats (d.w.z. tegen de sapcentrifuge) (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 aandrukulpje (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.
- Verwijder het drinkglas als er geen sap meer uit het apparaat stroomt.

- 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.
- Wanneer de opvangbak voor pulp vol is: schakel het apparaat uit (fig. 10), en wacht tot de zeef geheel tot stilstand is gekomen, druk de ontgrendelknop omlaag om het deksel los te maken (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 sfwassen 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 nylon borstel voor het schoonmaken van de zeef. Gebruik hiervoor geen doekjes, sponsjes, staalwol, schuurmiddel e.d.

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).
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altre parti risultino danneggiate. Nel caso risulti danneggiato il cavo di alimentazione, andrà sostituito con un cavo speciale. In questo caso dovrete rivolgervi ad un rivenditore autorizzato Philips oppure ad un Centro di Assistenza Philips del vostro paese.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciate mai l'apparecchio acceso nel caso doveste 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 mani 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 premere il pulsante sgancio coperchio ed aprire il coperchio stesso.

Descrizione generale (fig. 1, pag. 3)

- A** Pestello
- B** Apertura inserimento cibo
- C** Coperchio
- D** Setaccio
- E** Contenitore polpa
- F** Base motore
- G** Pulsante sgancio coperchio
- H** Interruttore ON/OFF (acceso/spento)
- I** Scomparto cavo di alimentazione

Come montare l'apparecchio

- Posizionate il contenitore della polpa (fig. 2)
- Inserite il setaccio (fig. 3).
- Mettete il coperchio e premetelo verso il basso fino a quando sentirete un "Click!" (fig. 4).
- Mettete il bicchiere appoggiandolo delicatamente contro l'apparecchio (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).
- 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 amaro.
- 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.** Otterreste dei risultati peggiori e si potrebbe perfino bloccare il setaccio rotante.

- Non inserite le dita e nessun tipo di oggetto nell'apertura della centrifuga.
- Togliete il bicchiere non appena il succo cessa di scorrere.
- 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), ed aspettate che il setaccio sia completamente fermo. premete il pulsante di sgancio verso il basso per togliere il coperchio (fig. 11); togliete il contenitore della polpa (fig. 12); svuotate il contenitore della polpa (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 e salse.
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.
- Assaggiare le seguenti combinazioni di succhi: mela e carota, arancia 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. Non usate assolutamente stracci, spugne, pagliette, sostanze abrasive ecc.

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 - 230 V ; 230 - 240 V).
- No usen el aparato cuando el cable de red, la clavija u otro componente estén deteriorados. Si el cable de red está deteriorado, solo debe ser reemplazado por Philips o por su Servicio autorizado, ya que son necesarias 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 cedazo esté completamente parado antes de presionar el botón de liberación de la tapa y abrirla.

Descripción general (fig. 1, página 3)

- A Empujador
- B Tubo de llenado
- C Tapa
- D Tamiz
- E Depósito de la pulpa
- F Unidad básica
- G Botón para liberar la tapa
- H Interruptor de paro / marcha
- I Almacenamiento del cable de red

Montaje

- Coloquen el depósito de la pulpa (fig. 2).
- Coloquen el tamiz (fig. 3).
- Coloquen la tapa y presiónenla hacia abajo hasta que quede fijada ("Click") (fig. 4).
- Coloquen cuidadosamente el vaso que vayan a utilizar (por ejemplo, contra el aparato) (fig. 5).
- Enchufen la clavija para la red en la toma de corriente.

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, mango, higo, etc, 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 dará peores resultados e, incluso, pueden llegar a bloquear el tamiz rotativo
- No pongan nunca ni sus dedos ni ningún objeto

- dentro del tubo de llenado.
 - Saquen el vaso una vez el zumo haya cesado de fluir.
 - Beban el zumo inmediatamente después de ser extraído, ya que 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 cedazo esté completamente parado,
 - Presionen el botón de liberación hacia abajo 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.

- Usen un suave cepillo limpiador para limpiar el tamiz. No usen nunca trozos de ropa, esponjas, lana de acero, abrasivos, etc. para limpiarlo.

Sugerencias culinarias

- Con el zumo de tomate pueden preparar deliciosos “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 especies. 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 de zumos: manzana con zanahoria, naranja con uva, piña con toronja, remolacha con zanahoria, zanahoria con melón, manzana con naranja.

Limpieza

- Antes de limpiarla, paren la Licuadora y desenchufen la clavija para la red de la toma de corriente.
- 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.

Português

Com esta centrífugadora 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 1ª vez.
- Evite estragos. Antes de ligar o aparelho, certifique-se que a voltagem nele indicada corresponde à voltagem da sua casa (110-127 V; 220-230 V; 230-240 V).
- Não se sirva do aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou outro qualquer componente estiver danificado. Se o cabo de alimentação estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips ou por um seu concessionário, dado haver necessidade de aplicar peças e/ou ferramentas especiais.
- 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 premir o botão para abrir a tampa.

Descrição geral (fig. 1, página 3)

- A Pressor
- B Tubo dos alimentos
- C Tampa
- D Peneira
- E Reservatório da polpa
- F Corpo da máquina
- G Botão para soltar a tampa
- H Comutador "on/off"
- I Compartimento para o cabo

Montagem

- Coloque o reservatório da polpa (fig. 2)
- Coloque a peneira (fig. 3)
- Coloque a tampa e empurre-a para baixo até fechar ("Clique!") (fig. 4)
- Coloque cuidadosamente o copo da bebida (bem encostado à máquina) (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 centrífugadora.
- Se pretender fazer sumo de laranja, limão, mandarim 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.** Os resultados poderiam não ser os desejados e o crivo poderia bloquear.
- Nunca ponha qualquer objecto ou os dedos

dentro do tubo dos alimentos.

- Quando o sumo deixar de sair, retire 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 aguarde até o crivo se imobilizar por completo. carregue no botão para baixo 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 estas combinações de sumos: maçã com cenoura, laranja com uva, 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 a peneira. Nunca utilize panos, esponjas, palha de aço, abrasivos, etc.

Dansk

Med denne saftpresser kan De fremstille 100% ren frugtjuice og grønsagssaft. Apparatet er nemt at bruge og utroligt let at rengøre.

Vigtigt

- Læs brugsanvisningen og studér illustrationerne, før apparatet tages i brug.
- Undgå beskadigelse af apparatet. Før der slutes strøm til, kontrolleres det, at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale netspænding (220-230V).
- Brug ikke apparatet, hvis ledning, stik eller andre dele er beskadigede. Hvis ledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, da der kræves specielt værktøj og/eller reservedele til udskiftningen.
- Hold børn væk fra apparatet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i gang.
- Brug ikke dele eller tilbehør af andre fabrikater, eller dele og tilbehør, som ikke er anbefalet af Philips, da garantien i så fald vil bortfalde.
- Stik aldrig fingre eller f.eks. bestik ned i tragten. Brug altid kun den medleverede nedstopper til dette formål.
- Vent altid med at trykke på udløserknappen og fjerne dækslet, til rivesien er helt stoppet af sig selv.

Generel beskrivelse (fig. 1, side 3).

- A** Nedstopper
- B** Trag
- C** Dæksel
- D** Rivesi
- E** Beholder for frugtmos
- F** Motorenhed
- G** Udløserknop til dæksel
- H** Tænd/sluk kontakt
- I** Rum til opbevaring af ledning

Sådan samles apparatet:

- Sæt frugtmos-beholderen på (fig. 2)
- Fastgør rivesien (fig. 3)
- Sæt dækslet på og tryk det ned, til det låses fast ("klik!") (fig. 4).
- Anbring Deres saftbæger korrekt (d.v.s. ind mod apparatet) (fig. 5).
- Sæt stikket i stikkontakten og tænd den.

Ingredienser:

- Anvend så vidt muligt kun friske frugter og grøntsager, da de er mest saftige.
- Ananas, rødbeder, æbler, agurker, gulerødder, spinat, meloner, tomater, citrusfrugter og druer er specielt velegnede.
- Frugt, der indeholder meget stivelse, f.eks. bananer, papaya, avocado, mango og figner, egner sig ikke til saftpresning. I stedet foreslås det, at anvende en foodprocessor eller (stav)blender til denne type frugt.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne tynde skræller eller hinder. Kun citrusfrugter, ananas, æbler og ukogte rødbeder skal skrælles.
- Grøntsagsblade og stilke fra f.eks. salat kan også kommes i saftpresseren.
- Hvis De vil lave saft af appelsin, citron, mandarin eller grapefrugt, skal frugterne skrælles og den hvide hinde fjernes, da denne ellers giver saften en bitter smag.
- Æblesaft bliver hurtigt brun. Denne proces kan man forsinke ved tilsætning af nogle få dråber citronsaft.

Sådan anvendes saftpresseren:

- Kontrollér, at dækslet er sat rigtigt på.
- **Af sikkerhedshensyn, kan apparatet kun køre, når dækslet er korrekt monteret på motorenheden.**
- Grøntsager og/eller frugt skylles (fig. 6) og skæres i passende stykker (fig. 7).
- Tænd for apparatet på tænd/sluk kontakten (fig. 8).
- Kom frugt/grøntsags-stykkerne i tragten og pres dem **let** ned med nedstopperen (fig. 9).
- **Brug aldrig magt.** Dette kan give et dårligt resultat, og man risikerer samtidig at blokere den roterende rivesi.
- Stik aldrig Deres fingre eller nogen form for genstande ned i tragten.
- Fjern saftbægeret, når saften stopper med at løbe.
- Drik saften straks efter presningen, da saft

hurtigt mister næringsværdi og smag, når den kommer i kontakt med luften.

Ønsker De imidlertid at opbevare saften, hældes den i en tætsluttende beholder og sættes i køleskab - dog i højst 24 timer.

- Når beholderen til frugtkød er fuld:

Sluk for apparatet (fig. 10), og vent til rivesien er helt stoppet af sig selv,

tryk udløserknappen ned og fjern dækslet (fig. 11),

løft beholderen med frugtkød af (fig. 12),

og tøm den (fig. 13).

Saml saftpresseren igen og fortsæt processen.

Kulinariske tips:

- Prøv en velsmagende "Bloody Mary" med friskpresset tomatjuice.
- Frugt/grøntsagsskød fra f.eks. gulerødder, rødbeder, kål og spinat kan bruges som basis for supper, sauce, marmelade, flødeis og desserter. Kog det først med lidt krydderier, hvorefter det blendes i en foodprocessor eller med en (stav)blender. Tomatmos anvendes til tomatpasta.
- Prøv også følgende saftblandinger: Æble med gulerod, appelsin med druer, ananas med grapefrugt, rødbede med gulerod, æble med appelsin.

Rengøring:

- Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, før rengøring.
- Adskil apparatet for rengøring som vist i fig. 11-13.
- Motorenheden kan tørres af med en fugtig klud eventuelt tilsat lidt opvaskemiddel.
- Der må ikke anvendes skurepulver, skuresvampe, slibemidler, ståluld, acetone, sprit eller lignende.
- Dele, der har været i berøring med fødevarer, vaskes i varmt sæbevand straks efter brugen - dog aldrig i opvaskemaskine.
- Brug en blød opvaskebørste til rivesien. Brug aldrig klude, svampe, ståluld, slibemidler o.l. til dette formål.

Norsk

Med denne saftsentrifugen kan De lage 100 % ren fruktjuice og grønnsakjuice. Apparatet er enkelt å bruke og lett å rengjøre.

Viktig

- Les bruksanvisningen sammen med illustrasjonene før apparatet taes i bruk.
- Unngå skade. Før apparatet tilkobles vennligst kontroller om spenningen på apparatet stemmer overens med nettspenningen i Deres hjem (110/ 127 V; 220/230 V; 230/240 V).
- Bruk ikke apparatet hvis nettleddningen, pluggen eller andre deler er skadet. Hvis nettleddningen på dette apparatet skulle bli skadet, må den kun skiftes av Philips eller Deres service representanter, da spesielt verktøy og/eller deler er nødvendig.
- La ikke barn bruke apparatet.
- Forlat ikke apparatet når det er i bruk.
- Bruk ikke utstyr eller deler fra andre fabrikanter uten at De har blitt anbefalt av Philips. Deres garanti er ikke gyldig hvis slikt utstyr eller deler er blitt brukt.
- Putt aldri fingrene eller kjøkkenredskap i påfyllingsåpningen. Bare den medfølgende stamperen er egnet til dette formål.
- La silen stoppe helt før utløserknappen til lokket trykkes ned og lokket åpnes.

Montering

- Sett fruktkjøtt oppsamleren på plass (fig. 2).
- Sett silen på plass (fig. 3).
- Legg lokket på og skyv det ned til det låses ("klikk") (fig. 4).
- Plasser et glass slik at saften vil renne rett i glasset (med andre ord mot apparatet) (fig. 5).
- Sett støpselet i stikkkontakten.

Ingredienser

- Bruk alltid frisk frukt og grønnsaker, fordi de inneholder mer saft.
- Spesielt anbefales: ananas, rødbeter, eple, agurk, gulrot, spinat, melon, tomat, appelsin og grapefrukt.
- Frukt som inneholder mye stivelse slik som banan, papaya, avokado, mango, fiken, må ikke behandles i denne saftsentrifugen. For denne type frukt bruk en foodprocessor, hurtigmikser eller stavmikser.
- Det er ikke nødvendig å fjerne tynt skinn og skall. Bare de tykke skallene på f.eks. appelsin, ananas, eple, ukokte rødbeter må fjernes.
- Blader og stilker fra f.eks. salat kan også behandles i saftsentrifugen.
- Hvis De ønsker å lage juice fra appelsin, sitron, mandarin eller grapefrukt er det nødvendig å skrelle og fjerne de hvite fibrene. Disse vil ellers gi juicen en bitter smak.
- Eplejuice kan fort bli brun. Noen dråper sitronsaft vil forsinke denne prosessen.

Bruk

- Kontroller om lokket er satt riktig på plass.
- For Deres sikkerhet: apparatet kan bare brukes når lokket er riktig montert på motorenheten.
- Vask frukten/grønnsakene godt (fig. 6) og skjær dem i biter (fig. 7) slik at de passer i påfyllingsåpningen.
- Slå på apparatet ved å trykke på på/av bryteren (fig. 8).
- Ta frukten/grønnsakene opp i påfyllingsåpningen og press **forsiktig** ned ved hjelp av stamperen (fig. 9).
- **Press ikke ned med stor kraft.** Dette vil gi dårligere resultater og kan til og med blokkere den roterende silen.
- Putt aldri fingre eller andre gjenstander ned i påfyllingsåpningen.
- Ta glasset ut etter at juicen har sluttet å renne ned.
- Drikk juicen umiddelbart etter at den er laget, da kontakt med luft over tid vil føre til at juicen

Generell beskrivelse (fig. 1, side 3).

- A** Stamper
- B** Påfyllingsåpning
- C** Lokk
- D** Sil
- E** Frukt/kjøtt oppsamler
- F** Motorenhet
- G** Utløserknapp for lokket
- H** På/Av bryter
- I** Oppbevaringsplass til nettleddning

mister sin næringsverdi og smak. Men, hvis De ønsker å oppbevare juice, plasser den i kjøleskapet i en tett beholder i maksimalt 24 timer.

- Når fruktoppsamleren er full:

Slå av apparatet (fig. 10), og vent til silen har stoppet helt; trykk ned frigjøringsknappen for å frigjøre lokket (fig. 11),

Fjern fruktoppsamlingsbeholderen (fig. 12),

Tøm fruktoppsamlingsbeholderen (fig. 13),

Sett sammen saftsentrifugen igjen og fortsett prosessen.

Tips

- Med tomatjuice kan De lage en delikat Bloody Mary.
- Fruktkjøtt fra f.eks. gulerøtter, rødbeter, kål, spinat, kan brukes som basis for supper, sauser, syltetøy, is krem og desserter. Kok opp fruktkjøttet med noe krydder. Kjør det kokte fruktkjøttet i en foodprocessor, hurtigmikser eller stavmikser. Bruk tomatkjøtt til å lage tomatpure.
- Prøv disse juice-kombinasjonene: eple med gulrot, appelsin med druer, ananas med grapefrukt, rødbeter med gulrot, gulrot med melon, eple med appelsin.

Rengjøring

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring.
- Demonter apparatet for rengjøring som vist i figurene 11-13.
- Motorenheten kan tørkes med en fuktig klut. Noe vaskemiddel kan være nødvendig.
- Bruk ikke børste, skuresvamp, slipemidler, stålull, aceton, alkohol etc.
- Vask delene som har vært i kontakt med maten med varmt såpevann rett etter bruk.
- Vask ikke delene i oppvaskmaskin.
- Bruk en myk oppvaskbørste til rengjøring av silen. Bruk aldri kluter, svamper, stålull, slipemiddel etc. til dette formål.

Svenska

Läs först hela bruksanvisningen! Spara den!
Spara köpbevis och kvitto!
Med denna råsaftcentrifug kan du göra 100 % ren frukt- och grönsaksjuice.
Råsaftcentrifugen är enkel att använda och mycket lätt att göra ren.

Viktigt

- **Före användning, kontrollera att uppgiften om spänning (V = Volt) på typskylten stämmer med den spänning du har i ditt hem. Om det inte står rätt spänning på typskylten, vänd dig då till inköpsstället.**
- **Använd inte apparaten om sladden, stickproppen eller andra delar är skadade.**
- **Om sladden på denna apparat skadas måste den bytas av Philips eller av deras serviceombud, eftersom specialverktyg krävs.**
- **Låt inte barn hantera apparaten.**
- **Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är igång.**
- **Använd inga delar eller tillbehör av annat fabrikat eller som inte uttryckligen rekommenderas av Philips. Philips ansvarar inte för skador, som uppstår i samband med användning av sådana delar.**
- **Stoppa aldrig ner fingrarna i mataröppningen och använd aldrig något verktyg för att trycka ner ingredienserna. Använd endast den medföljande påmataren.**
- **Vent alltid med att trycke på udløserknappen og fjerner dækslet, til rivesien er helt stoppet af sig selv.**
- **Låt rivare/sil stanna fullständigt innan du trycker på knappen för att lossa och öppna locket.**

Råsaftcentrifugens delar

- A** Påmatare.
- B** Mataröppning.
- C** Lock.
- D** Rivare/sil.
- E** Behållare för restmassa.
- F** Motorenhet.
- G** Knapp för att lossa locket.
- H** Till/från-knapp.
- I** Förvaringsutrymme för nätsladden.

Så här sätter du ihop råsaftcentrifugen

- Sätt behållaren för restmassa (E) på plats, fig 2.
- Sätt i rivaren/silen (D), fig 3.
- Sätt på locket (C) och tryck det nedåt tills det fäster med ett "klick", fig 4.
- Ställ ett dricksglas mitt under utloppsöppningen för saften, fig 5.
- Sätt stickproppen i vägguttaget.

Ingredienser

- Använd alltid färsk frukt eller grönsaker, eftersom färska råvaror innehåller mest saft.
- Speciellt rekommenderas äpplen, morötter, gurka, tomat, apelsin, druvor, ananas, melon, spenat och rödbetor.
- Stärkelserika frukter och grönsaksfrukter som t ex bananer, papaya, avocado, mango och fikön, skall inte centrifugeras i denna råsaftcentrifug. Använd en matberedare, mixer eller mixerstav till dessa frukter.
- Det är inte nödvändigt att ta bort tunna skal och kärnor. Endast tjocka skal på t ex apelsiner, ananas, äpplen, råa rödbetor måste tas bort.
- Blad och stjälkar från t ex sallat kan centrifugeras i denna råsaftcentrifug.
- För att undvika att juice från citrusfrukter blir besk, skala och tag bort den vita hinnan på t ex apelsiner, citroner, mandariner och grapefrukt.
- Äppelsaft blir fort brunaktig. Några droppar citronsaft fördröjer denna process.

Användning

- Kontrollera att locket (C) är korrekt påsatt.
- **Av säkerhetsskäl: Råsaftcentrifugen kan startas endast när locket (C) är rätt påsatt på motorenheten (F).**
- Tvätta frukt och/eller grönsaker, fig 6, och skär dem dem i bitar som passar i (B)en, fig 7.
- Starta råsaftcentrifugen genom att trycka på Till/från-knappen (H), fig 8.
- Lägg fruktbitarna i mataröppningen och tryck ner dem **försiktigt** med påmataren (A), fig 9.
- **Använd inte för stor kraft.** Det kan ge sämre resultat och även blockera den roterande rivare/silen.
- Stoppa aldrig andra redskap eller fingrarna i mataröppningen.
- Tag bort glaset när saften har slutat att rinna.
- Drick fruktsaften omedelbart. Om den får stå så att luft kommer åt den, försämrar näringsinnehåll och smak snabbt. Om du vill spara saften, ställ in den i kylskåp i

en behållare med tättslutande lock i högst 24 timmar.

- När behållaren för restmassa är full:
Stäng av motorn, fig 10, och vänta till dess att rivare/sil har slutat rotera och stannat fullständigt.
Tryck knappen för att lossa locket (G) nedåt, för att lyfta av locket, fig 11,
Tag bort behållaren för restmassa, fig 12,
Töm behållaren för restmassa, fig 13.
Sätt ihop råsaftcentrifugen igen och fortsätt centrifugeringen.

Tips

- Av tomatjuice kan du bereda en läcker Bloody Mary.
- Restmassan av t ex morötter, rödbetor, kål och spenat kan användas som bas till soppa och sås.
Koka restmassan med kryddor och buljong.
Mixa den kokta restmassan med hjälp av en matberedare, mixer eller mixerstav.
Använd tomat-restmassa för att göra tomatpuré.
- Pröv också följande saftblandningar: Æble med gulerod, appelsin med druer, ananas med grapefrugt, rødbede med gulerod, æble med appelsin.
- Prova dessa kombinationer av juice, äpple med morot, appelsin med vindruva, ananas med grapefrukt, rödbeta med morot, morot med melon, äpple med apelsin.

Rengöring

- Stäng av motorn och drag stickproppen ur vägguttaget före rengöringen.
- Tag isär råsaftcentrifugen för rengöring, enligt fig 11 - 13.
- Doppa aldrig motorenheten (F) i vatten eller spola den. Den kan torkas av med en väl urvriden fuktig trasa. Du kan använda diskmedel om så behövs.
- Använd aldrig skurpulver, skrubbsvamp, stålull eller liknande och aldrig acetone, sprit eller andra starka lösningsmedel eller vätskor.
- De delar som varit i kontakt med frukten diskas snarast i varmt vatten med diskmedel.
- Inga delar får diskas i diskmaskin.
- Använd en mjuk diskborste för att göra ren rivaren/silen. Använd aldrig disktrasa, svamp, stålull, skurpulver etc för detta ändamål.

Suomi

Tällä mehulingolla voi valmistaa täystuoremehua hedelmistä ja kasviksista.

Laitteen käyttö ja puhdistus on helppoa.

Tärkeää

- Lue käyttöohje ja katsele kuvat ennen laitteen käyttöönottoa.
- Tarkista ennen käyttöönottoa, että laitteen jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä (220-230 V).
- Tarkista liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla. Ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips-huoltoon.
- Älä anna lasten käyttää laitetta.
- Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.
- Älä käytä laitteen kanssa muiden valmistajien tarvikkeita tai osia, ellei Philips ole näin neuvonut. Takuu lakkaa olemasta voimassa, jos tällaisia osia käytetään.
- Älä työnnä sormia tai ruokailuvälineitä syöttösuppiloon. Paina aineita vain tähän tarkoitettuun syöttöpainimella.
- Älä upota laitetta veteen.
- Jos laite on pudonnut veteen, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitteen vedestä.
- Tarkistuta veteen pudonnut laite huollossa ennen käyttöönottoa.
- Anna siiviläraastimen pysähtyä kokonaan, ennen kuin painat irrotuspainiketta ja avaat kannen.

Laitteen osat (kuva 1, sivu 3)

- A** Syöttöpainin
- B** Syöttösuppilo
- C** Kansi
- D** Siiviläraastin
- E** Jäteastia
- F** Runko
- G** Irrotuskytkin
- H** Käynnistyskytkin
- I** Johtopesä

Osien kokoaminen

- Laita jäteastia paikalleen (kuva 2).
- Laita siiviläraastin paikalleen (kuva 3).
- Aseta kansi ja paina alas, niin että se lukkiutuu ("Naps!") (kuva 4).
- Laita lasi mehuaukon alle (laitetta vasten) (kuva 5).
- Työnnä pistotulppa pistorasiaan.

Raaka-aineet

- Käytä aina tuoreita vihanneksia ja kypsiä hedelmiä, koska niistä tulee enemmän mehua.
- Erityisen suositeltavia ovat ananas, punajuuri, omena, kurkku, porkkana, pinaatti, meloni, tomaatti, appelsiini ja greippi.
- Runsaasti tärkkelystä sisältäviä hedelmiä, kuten banaani, papaya, avokado, mango, viikuna, ei kannata käsitellä mehulingossa. Näille sopii monitoimikone, tehosekoitin tai sauvasekoitin.
- Ohuita kuoria ei tarvitse poistaa. Ainoastaan esim. appelsiinin, ananaksen, omenan, ra'aa punajuuren paksu kuori on poistettava.
- Esim. salaatin lehdet ja varret kannattaa kiertää nippuun ennen syöttösuppiloon työntämistä.
- Sitrushedelmistä on syytä poistaa myös kuoren valkoinen nahka, ettei mehusta tule kitkerää.
- Omenamehu tummuu nopeasti. Muutama pisara sitruunamehua hidastaa tummumista.

Käyttö

- Tarkista, että kansi on kunnolla kiinni.
- **Turvallisuuden takia laite ei käynnisty, ellei kansi ole kunnolla kiinni rungossa.**
- Pese hedelmät ja/tai kasvikset hyvin (kuva 6) ja leikkaa syöttösuppiloon sopiviksi paloiksi (kuva 7).
- Käynnistä laite painamalla käynnistyskytkintä (kuva 8).
- Aseta palat syöttösuppiloon ja paina **kevyesti** syöttöpainimella (kuva 9).
- **Älä paina kovaa.** Tulos on huonompi ja pyörivä siiviläraastin saattaa jopa juuttua paikalleen.
- Älä koskaan työnnä apuvälineitä tai sormiasi syöttösuppiloon.
- Kun mehua ei enää valu, nosta mehulasi pois.
- Juo mehu heti kun se on valmista, sillä pidempiaikainen kosketus ilman kanssa heikentää mehun ravintoarvoa ja makua. Jos haluat säilyttää mehua, laita se suljetussa astiassa heti jääkaappiin enintään 24 tunniksi.
- Kun jäteastia on täynnä: katkaise laitteen toiminta (kuva 10), että

siiviläraastin pysähtyy kokonaan, paina irrotuspainiketta ja poista kansi (kuva 11) poista jätteasia (kuva 12), tyhjennä jätteasia (kuva 13). Kokoa osat takaisin ja jatka käsittelyä.

Vihjeitä

- Tomaattimehusta voi valmistaa herkullisen Bloody Maryn.
- Jättesosetta voidaan käyttää keittojen, kastikkeiden, hillojen, jäätelön ja jälkiruokien valmistuksessa. Keitä jättesose ja hienonna monitoimikoneella, tehosekoittimella tai sauvasekoittimella. Tomaatin jättesosetta voi käyttää pastaruokiin.
- Kokeile erilaisia mehu yhdistelmiä: omenaa ja porkkanaa, appelsiinia ja viinirypäleitä, ananasta ja greippiä, punajuurta ja porkkanaa, porkkanaa ja melonia, omenaa ja appelsiinia.

Puhdistus

- Katkaise toiminta ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Pura irrotettavat osat puhdistusta varten kuvissa 11-13 näytetyllä tavalla.
- Runko puhdistetaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman pesuainetta.
- Älä käytä naarmuttavia, syövyttäviä, alkoholia tai asetonia sisältäviä puhdistusaineita.
- Pese ruoan kanssa kostetuksessa olleet osat lämpimässä pesuvedessä heti käytön jälkeen.
- Älä pese astianpesukoneessa.
- Käytä siiviläraastimen puhdistamiseen pehmeää harjaa. Älä käytä pesuliinaa, sientä, teräsvillaa yms.

Oikeus muutoksiin varataan.

