



EN	User manual	NL	Gebruiksaanwijzing
BG	Ръководство за потребителя	PL	Instrukcja obsługi
CS	Příručka pro uživatele	RO	Manual de utilizare
DE	Benutzerhandbuch	RU	Руководство пользователя
ET	Kasutusjuhend	SK	Príručka užívateľa
FR	Mode d'emploi	SL	Uporabniški priročnik
HR	Korisnički priručnik	SR	Korisnički priručnik
HU	Felhasználói kézikönyv	UK	Посібник користувача
KK	Колданушының нускасы	AR	دليل المستخدم
LT	Vartotojo vadovas	FA	راهنمای کاربر
LV	Lietotāja rokasgrāmata		

## PHILIPS



Specifications are subject to change without notice  
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.  
All rights reserved.



HR7995\_UM\_V2.0\_20120720

3140 035 31192

## English

### Tomato and fruits juicer

The tomato and fruits juicer is compatible with HR2726, HR2627, HR2728, HR2730, HR2732, HR2733, HR2734, HR2735.  
You can use the tomato and fruits juicer to juice soft fruits such as tomatoes, oranges and grapes.  
You are not recommended to juice hard fruits such as apples and pears.

#### Warning

- Be careful when you handle or clean the sieve. The cutting edges are very sharp.
- Users should be aware that the maximum recommended running time is up to 10 minutes.

#### Cautions

- Never insert your hand or another object (e.g. a fork, knife, spoon or spatula) into the feeding tube. Only use the pusher supplied with the appliance for this purpose.
- Wait until the screw in the masticating tube has stopped rotating before you take off the tool from the main unit.
- Thoroughly clean the tomato and soft fruit juicer before you use it for the first time.
- Do not press the **R** button during use of the plastic hopper.

#### Note

- Always check the screw before use. Do not use the juicer if you notice any damage like cracks, grazes or a loose grating disc.
- Before processing ingredients, remove all seeds and pips from plums, apricots, peaches and cherries, remove all tough skins from pineapples, melons etc.

#### Tip

- You can get a lot more juice if you run the pulp through a few times.

## Български

### Сокоизстискавачка за домати и плодове

Сокоизстискавачката за домати и плодове е съвместима с HR2726, HR2627, HR2728, HR2730, HR2732, HR2733, HR2734, HR2735.  
Можете да я използвате за меки плодове, като домати, портокали и грозде.  
Не е препоръчително да я използвате за твърди плодове, като ябълки и круши.

#### Предупреждение

- Бъдете внимателни, когато боравите с цеждката или я почиствате. Режешите ръбове са много остри.
- Имайте предвид, че максималното препоръчително време за работа е до 10 минути.

#### Внимание

- Никога не бъркайте с ръка или предмети (например вилица, нож, лъжица или шпатула) в улея за подаване. За тази цел използвайте само тласкача, приложен към уреда.
- Изчакайте, докато червякът в улея за смилане спре да се върти, преди да свалите приставката от основния блок.
- Почистете основно сокоизстискавачката за домати и меки плодове, преди да я използвате за пръв път.
- Не натискайте бутон **R**, когато използвате пластмасовата фуния за подаване.

#### Забележка

- Преди всяка употреба проверявайте дали сокоизстискавачката е добре завинтена. Не използвайте сокоизстискавачката, ако установите повреди като пукнатини, деформации или изваб диск.
- Преди да обработвате продуктите, изваждайте всички семки и люспи от сливи, кайсии, праскови и череши и отстранявайте твърдата кора от ананаси, пъпеши и др.

#### Свет

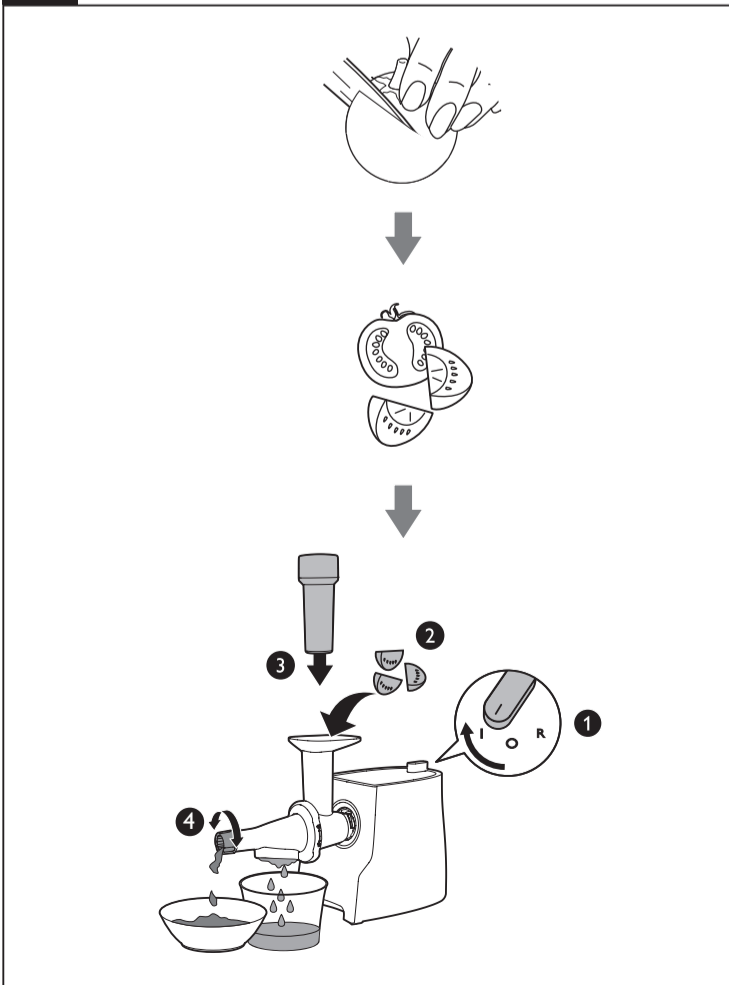
- Ще получите много повече сок, ако смелите плодвата каша няколко пъти.

## Čeština

### Odšťavňovač na rajčata a ovoce

Odšťavňovač na rajčata a ovoce je kompatibilní s modely HR2726, HR2627, HR2728, HR2730, HR2732, HR2733, HR2734, HR2735.  
Odšťavňovač na rajčata a ovoce můžete využít k přípravě šťavy z měkkého ovoce jako rajčata, pomeranče a hrozny.  
Nedoporučujeme odšťavňovat z tvrdého ovoce jako jablka a hrušky.

## 2



## Varování

- Při manipulaci se sítkem a při jeho čištění buďte velmi opatrní. Rezačí hrany jsou velmi ostré.
- Uživatelé by měli vědět, že maximální doporučená doba chodu je až 10 minut.

## ! Výstraha

- Nikdy nevládejte do pěchovací trubice prsty ani žádné předměty (například vidličku, nůž, lžici nebo vařečku). Suroviny posouvajte pouze pomocí přiloženého pěchovače.
- Před vyjmutím nástroje z hlavní jednotky vyčkejte, dokud se šnek v hnětací trubici nezastaví.
- Před prvním použitím odšťavňovač na rajčata a ovoce důkladně vyčistěte.
- Při používání plastové náspytky mílniku nemačkajte tlačítko **R**.

## ☰ Poznámka

- Před použitím vždy důkladně zkontrolujte šnek. Pokud zjistíte poškození, například praskliny, poškrábání nebo uvolněný strouhací disk, odšťavňovač nepoužívejte.
- Než začnete suroviny zpracovávat, vypeckujte ovoce (švestky, meruňky, broskve, třešně a podobně) a oloupejte tvrdou slupku (ananas, meloun a podobně).

## ✿ Tip

- Chcete-li získat více šťavy, nechte dužninu projít přístrojem vícekrát.

## Deutsch

### Entsafter für Tomaten und Obst

Der Entsafter für Tomaten und Obst ist kompatibel mit folgenden Produkten: HR2726, HR2627, HR2728, HR2730, HR2732, HR2733, HR2734, HR2735.  
Sie können den Entsafter für Tomaten und Obst verwenden, um weiches Obst wie zum Beispiel Tomaten, Orangen und Trauben zu entsaften.  
Die Verwendung harter Früchte wie zum Beispiel Äpfel und Birnen wird nicht empfohlen.

#### ! Warnung

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Sieb verwenden oder reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.
- Bitte beachten Sie, dass die maximale empfohlene Laufzeit bis zu 10 Minuten beträgt.

## ! Achtung

- Stecken Sie nie Ihre Hand oder einen Gegenstand (z. B. Gabel, Messer, Löffel oder Teigschaber) in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie dazu ausschließlich den mitgelieferten Stopfer.
- Warten Sie, bis die Schraube im Rohr zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Aufsatz vom Hauptgerät abnehmen.
- Reinigen Sie den Entsafter für Tomaten und Obst gründlich, bevor Sie ihn zum ersten Mal verwenden.
- Die Taste **R** darf bei Verwendung des Kunststoffbehälters nicht gedrückt werden.

## ☰ Hinweis

- Prüfen Sie die Schraube stets vor dem Gebrauch. Verwenden Sie nicht die Saftpresse, wenn Sie Schäden wie Risse, Sprünge oder eine lose Raspelscheibe bemerken.
- Entfernen Sie vor der Verarbeitung der Zutaten sämtliche Kerne aus Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen und Kirschen sowie sämtliche harten Schalen von Ananasfrüchten, Melonen usw.

## ✿ Tipp

- Sie können viel mehr Saft erhalten, wenn Sie das Fruchtfleisch einige Male durchlaufen lassen.

## Festi

### Tomati- ja puuviljapress

Tomati- ja puuviljapress sobib kokku mudelitega HR2726, HR2627, HR2728, HR2730, HR2732, HR2733, HR2734, HR2735.  
Tomati- ja puuviljapress sobib pehmetest viljadest, näiteks tomatitest, apelsinidest ja viinamarjadest mahla valmistamiseks.  
Tomati- ja puuviljapressiga ei ole soovitatav kasutada kõvasid puuvilju, näiteks õunu ja pime.

#### ! Hoiatust

- Olge sõela käsitsemisel või puhastamisel ettevaatlik. Lõikeservad on väga teravad.
- Tomati- ja puuviljapressi maksimaalne soovituslik tööaeg on 10 minutit.

## ! Ettevaatus

- Ärge kunagi pange oma kätt või mingit muud eset (nt kahvit, nuga, lusikat, spaatlit) sisestamistorusse. Kasutage üksnes seadmele selleks otstarbeks lisatud tõukurit.
- Oodake, kuni purustustorus olev kruvi on lõpetanud pöörlemise ja võtke tarvik alles siis pöhiseadme küljest ära.
- Enne esimest kasutamist puhastage tomati- ja puuviljapressi hoolikalt.
- Ärge vajutage plastist täitekolu kasutamise ajal nuppu **R**.

## ☰ Märkus

- Kontrollige keeret alati enne kasutamist. Ärge kasutage mahlapressi, kui märkate sellel kahjustusi, nagu praod või krummused, või on riivisketas lahti.
- Enne koostisainete pressimist eemaldage ploomidelt, aprikoosidelt, virsikutelt, kirssidelt jms viljadelt kiivid ja seemned ning ananassidelt, melonitelt jms kõva koorik või kest.

## ✿ Soovitus

- Saate valmistada palju rohkem mahla, kui lasete viljalha veel paar korda masinast läbi.

## Français

### Centrifugeuse à tomates et fruits

La centrifugeuse à tomates et fruits est compatible avec HR2726, HR2627, HR2728, HR2730, HR2732, HR2733, HR2734, HR2735.  
Vous pouvez utiliser la centrifugeuse à tomates et fruits pour presser des fruits tendres comme les tomates, les oranges et les raisins.  
Il n'est pas recommandé de presser des fruits durs comme les pommes et les poires.

#### ! Avertissement

- Soyez prudent(e) lorsque vous manipulez ou nettoyez le filtre. Les bords sont très coupants.
- Notez que la durée de fonctionnement maximale recommandée est de 10 minutes.

## ! Attention

- Ne mettez jamais votre main ou un objet (fourchette, couteau, cuillère ou spatule) dans la cheminée. Utilisez exclusivement le poussoir (fourni avec l'appareil) à cet effet.
- Patientez jusqu'à l'arrêt complet de la vis dans le tube de mastication avant de retirer l'outil de l'unité principale.
- Nettoyez soigneusement la centrifugeuse à tomates et fruits tendres avant la première utilisation.
- N'appuyez pas sur le bouton **R** lorsque vous utilisez l'entonnoir d'alimentation en plastique.

## ☰ Remarque

- Vérifiez toujours la vis avant utilisation. N'utilisez pas la centrifugeuse si vous remarquez des fissures, des éraflures ou des irrégularités.
- Avant de presser des ingrédients, enlevez tous les noyaux des prunes, des abricots, des pêches et des cerises, et épluchez les ananas, les melons, etc.

## ✿ Conseil

- Vous pouvez obtenir beaucoup plus de jus si vous pressez la pulpe quelques fois.

## Hrvatski

### Sokovnik za cijedenje rajčica i voća

Sokovnik za cijedenje rajčica i voća kompatibilan je s modelima HR2726, HR2627, HR2728, HR2730, HR2732, HR2733, HR2734, HR2735.  
Sokovnik za cijedenje rajčica i voća možete koristiti za cijedenje mekog voća kao što su rajčice, naranče i grožđe.  
Ne preporučuje se cijedenje tvrdog voća kao što su jabuke i kruške.

#### ! Upozorenje

- Budite oprezni prilikom korištenja i čišćenja sita. Rubovi rezača vrlo su oštri.
- Korisnici trebaju imati na umu da je maksimalno preporučeno vrijeme rada do 10 minuta.

#### ! Oprez

- Nikada nemojte gurati ruku ili predmete (npr. vilicu, nož, žlicu ili lopaticu) u otvor za umetanje. Koristite samo potiskivač isporučen s aparatom.
- Pričekajte da se vijak u cijevi za drobljenje prestane okretati prije nego što dodatak izvadite iz glavne jedinice.
- Prije prvog korištenja sokovnik za cijedenje rajčica i voća temeljito očistite.
- Nemojte pritiskati gumb **R** dok koristite plastičnu cijev.

#### ☰ Napomena

- Prije korištenja obavezno provjerite vijak. Nemojte koristiti sokovnik ako na njemu primijetite oštećenja poput pukotina, napuklina ili labavog diska za rezanje.
- Prije obrade sastojaka izvadite sve sjemenke i koštice iz šljiva, marelica, breskvi i trešanja te uklonite svu koru s ananasa, lubenica itd.

#### ✿ Savjet

- Dobit ćete puno više soka ako pulpu obradite nekoliko puta.

## Magyar

### Paradicsompasszírozó és gyümölcscentrifuga

A paradicsompasszírozó és gyümölcscentrifuga a HR2726, HR2627, HR2728, HR2730, HR2732, HR2733, HR2734, HR2735 típusokkal kompatibilis.  
A paradicsompasszírozó és gyümölcscentrifuga segítségével olyan puha gyümölcsökből készíthet levet, mint a paradicsom, a narancs és a szőlő.  
Kemény gyümölcsök, például alma vagy körte facsarására nem használható.

#### ! Figyelem

- A szita kezelésékor és tisztításakor legyen óvatos! A vágóélek nagyon élesek.
- A javasolt maximális működési idő legfeljebb 10 perc - ezt a felhasználóknak figyelembe kell vennie.

#### ! Vigyázat

- Sose nyúljon kézzel vagy más tárggyal (pl. villával, késsel, kanállal vagy spatulával) az adagolócsőbe. Kizárólag a mellékelt nyomórudat használja erre a célra.
- Mielőtt a főegységől leveszi az eszközt, várjon, hogy a passzírozócsőben található csavar felhagyjon a forgással.
- Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a paradicsompasszírozót és gyümölcscentrifugát.
- A műanyag vágóház használata közben ne nyomja meg az **R** gombot.

#### ☰ Megjegyzés

- Használat előtt mindig ellenőrizze a csavart. Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha bármilyen sérülést, repedést, karcosodást, észlel, vagy ha a darálótárcsa kilazult.
- A hozzávalók feldolgozása előtt távolítsa el a magot a szilvából, barackból, cseresznyéből, távolítsa el a gyümölcsök szárait, és hámossa meg az ananászt, sárgadinnyét stb.

#### ✿ Tanács

- Ha többször feldolgozza a gyümölcshúst, sokkal több gyümölcslevet fog kapni.

## Қазақша

### Қызанақ пен жеміс шырынын сыққыш

Қызанақ пен жеміс шырынын сыққыш HR2726, HR2627, HR2728, HR2730, HR2732, HR2733, HR2734, HR2735 үлгілерімен үйлесімді.  
Сіз қызанақ, апельсин және жүзім сияқты шырынды жемістердің шырынын алу үшін қызанақ пен жеміс шырынын сыққышты пайдалана аласыз.  
Алма мен алмұрт сияқты қатты жемістердің шырынын алу үшін пайдаланбағаныңыз жөн.

#### ! Абайлаңыз

- Be careful when you handle or clean the sieve. The cutting edges are very sharp.
- Users should be aware that the maximum recommended running time is up to 10 minutes.

#### ! Ескерту

- Never insert your hand or another object (e.g. a fork, knife, spoon or spatula) into the feeding tube. Only use the pusher supplied with the appliance for this purpose.
- Wait until the screw in the masticating tube has stopped rotating before you take off the tool from the main unit.
- Thoroughly clean the tomato and soft fruit juicer before you use it for the first time.
- Do not press the **R** button during use of the plastic hopper.

#### ☰ Ескертпе

- Always check the screw before use. Do not use the juicer if you notice any damage like cracks, grazes or a loose grating disc.
- Before processing ingredients, remove all seeds and pips from plums, apricots, peaches and cherries, remove all tough skins from pineapples, melons etc.

#### ✿ Кеңес

- You can get a lot more juice if you run the pulp through a few times.

## Lietuviškai

### Pomidorų ir vaisių sulčiaspaudė

Pomidorų ir vaisių sulčiaspaudė suderinama su HR2726, HR2627, HR2728, HR2730, HR2732, HR2733, HR2734, HR2735.  
Pomidorų ir vaisių sulčiaspaudė galite naudoti minkštų daržovių ir vaisių, pavyzdžiui, pomidorų, apelsinų ir vynuogių, sultims spausti.  
Nerekomenduojama spausti kietų vaisių, pavyzdžiui, obuolių ir kriaušių, sulčių.

#### ! Įspėjimas

- Būkite atsargūs imdami ar valydami sietelį. Ašmenys yra labai aštrūs.
- Nepamirškite, kad maksimalus rekomenduojamas veikimo laikas yra iki 10 minučių.

#### ! Atsargiai

- Niekada nekiskite rankos ar kito daikto (pvz., šakutės, peilio, šaukšto ar mentelės) į tiekimo vamzді. Naudokite tik stūmikį, esantį prietaiso rinkinyje.
- Palaukite, kol tvyrėle spaudžiančio priedo sraigtas nuvokti, prieš nuimdami jį nuo pagrindinio įrenginio.
- Prieš naudodami pomidorų ir vaisių sulčiaspaudę pirmą kartą, kruopščiai ją išplaukite.
- Naudodami plastmasinį piltuvą nespaukite mygtuko **R**.

