

آبمیوه گیری برویل مدل 800JE B



- توصیه های ایمنی برویل
- آشنایی با آبمیوه گیری برویل
- نصب اجزای آبمیوه گیری برویل
- طرز کار دستگاه آبمیوه گیری
- جدا کردن اجزای آبمیوه گیری
- مراقبت و تمیز کردن
- راهنمای رفع مشکلات
- نکاتی برای گرفتن آب میوه
- دستورالعمل



آبمیوه گیری برویل مدل 800JE/B دارای طراحی تجاری فوق العاده شیک و عالی ، موتور بی صدا و دارای کیفیت عالی و ظاهر بسیار زیبا می باشد

هدف ما از فراهم نمودن این دفترچه ، آشنایی و پی بردن به چندکاره بودن این دستگاه آبمیوه گیری جدید می باشد، در این دفترچه شما را با نحوه عملکرد دستگاه

از گرفتن آب میوه های مختلف تا تمیز کردن و چگونگی نگهداری از آن آشنا خواهیم کرد.

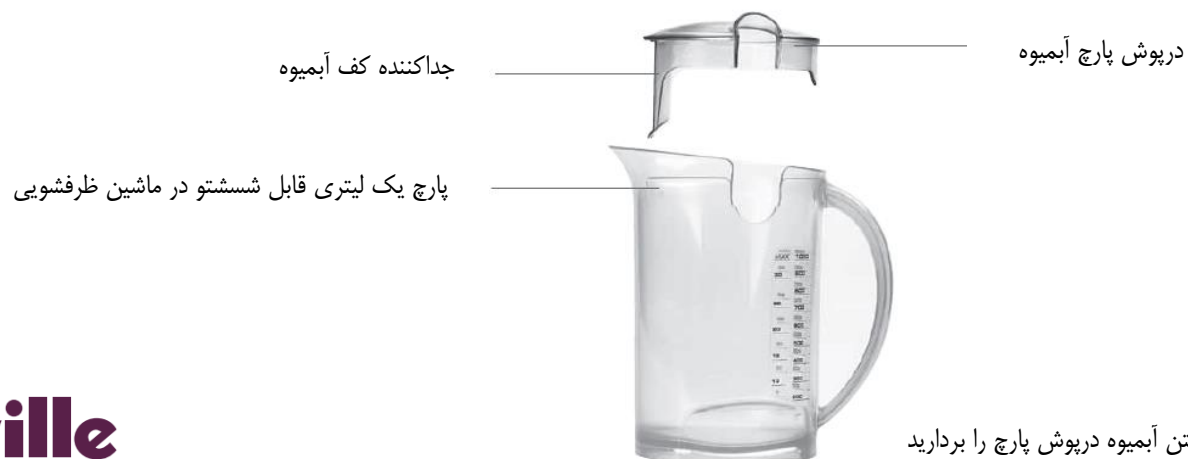
مهمترین توصیه های ایمنی برویل

- در برویل ایمنی حرف اول را میزند. ما در طراحی و ساخت محصولاتمان در درجه اول به ایمنی مشتری های با ارزشمان فکر میکنیم. به علاوه ما از شما میخواهیم که در استفاده از هر وسیله برقی احتیاط کنید و از این موارد احتیاطی پیروی کنید.
- قبل از استفاده با دقت همه دستورالعمل ها را بخوانید و برای استفاده های بعدی به خاطر بسپارید
- از فشار دادن میوه با دست در آبمیوه گیری خودداری نمائید . برای این منظور میتوانید از فشار دهنده مخصوص دستگاه استفاده نمائید
- از لمس کردن تیغه زبر و دنداندار دستگاه که در وسط سید فیلتر ضد زنگ قرار دارد خودداری نمائید.
- از دست زدن به تیغه تیز داخل لوله شوت میوه خودداری نمائید
- همیشه قبل از وصل کردن دستگاه به برق و شروع به کار اطمینان حاصل نمائید که آبمیوه گیری شما کاملاً نصب شده است. در غیر این صورت دستگاه کار نخواهد کرد.
- همیشه از سطوح خشک و صاف برای کارکردن با دستگاه استفاده نمائید
- هنگام تمام شدن کار با دستگاه، ابتدا دستگاه را خاموش نمائید و سپس از برق بکشید)

Breville

- از میوه هایی که هسته سفت دارند استفاده نکنید. مگر اینکه هسته آن ها را در آورده باشید.
- به صورت منظم سیم برق را چک کنید که صدمه ای ندیده باشد. اگر سیم برق صدمه ای دیده بود دیگر از آن استفاده نکنید و دستگاه را برای تعمیر یا تعویض به نزدیکترین نمایندگی برویل ببرید.
- برای تمیز کردن موتور دستگاه، از آب پر فشار استفاده نکنید و همچنین سیم برق را در آب فرو نکنید
- این دستگاه برای استفاده بچه ها و افراد ناتوان مناسب نیست.
- دور از دسترس کودکان نگهداری شود
- در هنگام آبیگری میوه ها و سبزیجات سفت ، بیشتر از یک دقیقه از دستگاه استفاده نکنید.
- اجازه ندهید سیم برق از میز یا پیشخوان آویزان شود یا با سطوح داغ در تماس باشد یا گره بخورد.
- این دستگاه را نزدیک اجسام داغ یا گاز الکتریکی قرار ندهید.
- هر گونه تعمیر به جز تمیز کردن دستگاه باید در نمایندگی های برویل انجام شود
- این دستگاه فقط برای استفاده در منزل است. هیچ استفاده دیگری از آن نکنید. همچنین در وسایل نقلیه مثل قایق یا بیرون از منزل نیز استفاده نگردد.
- نصب کلید امنیتی برای حفاظت بیشتر از دستگاه های الکتریکی پیشنهاد میشود. توصیه میشود یک کلید امنیتی با جریان برق قابل کنترل که بیشتر از 30mA نباشد، وصل کنید. برای این کار با یک برق کار حرفه ای صحبت کنید .
- با دقت همه موارد مربوط به نگهداری و تمیز کردن را رعایت کنید.

تذکر : فوق العاده مراقب دهانه آبمیوه گیری باشید. دست خود یا اشیا خارجی را وارد آن نکنید. همیشه از وسیله مخصوص خود دستگاه برای فشار دادن میوه یا سبزیجات استفاده کنید.



Breville

نکته : برای داشتن کف روی آبمیوه شما میتوانید قبل از گرفتن آبمیوه درپوش پارچ را بردارید

نصب اجزا آبمیوه گیری



مرحله ۱



مرحله ۲



مرحله ۳



مرحله ۴



مرحله ۵



مرحله ۵-۱

مرحله ۴: درب قفل ایمنی را بلند کنید و در دو طرف شیار آبمیوه گیری قفل کنید. دسته باید به حالت عمودی قرار بگیرد و در بالای آبمیوه گیری قفل شود.

مرحله ۵: با تنظیم کردن شیار روی دسته مخصوص فشار دادن میوه و دهانه اش، آن را سر جایش بگذارید.

مرحله ۵-۱: دسته مخصوص فشار دادن را به سمت پایین فشار دهید.

Breville



مرحله ۶

مرحله ۷

مرحله ۶: ظرف مخصوص تفاله را سر جایش قرار دهید.

نکته: برای اینکه احتیاج شستشو کمتر داشته باشید به شما پیشنهاد میکنیم یک پلاستیک درون محفظه

پالپ بگذارید تا پالپ ها در آن جمع شود.

مرحله ۷: پارچ مخصوص آبمیوه گیری را زیر محلی که آبمیوه خارج میشود قرار دهید.

(درپوش روی آن از پاشیده شدن آبمیوه به اطراف جلوگیری میکند.)

نکته: یک لیوان هم میتوانید برای جمع کردن آبمیوه قرار دهید.

طرز کار آبمیوه گیری برویل

مرحله ۱: میوه ها یا سبزیجات را بشویید و برای آبگیری آماده کنید.

نکته: بیشتر میوه ها و سبزیجات مثل سیب، هویج و خیار احتیاج به نصف کردن ندارند چون در دهانه آبمیوه گیری جا میشوند. برای آبگیری هویج ، سر آن را بالا قرار دهید.

مرحله ۲: اطمینان حاصل کنید که همه اجزای آبمیوه گیری به درستی سر جایشان نصب شده اند و فیلتر ضد زنگ استیل قبل از استفاده تمیز شده است. (به صفحه ۱۹-۲۰) برای تمیز کردن رجوع کنید.

Breville

قبل از شروع به آبمیوه گیری مطمئن شوید که پارچ آبمیوه گیری زیر دهانه خروجی آبمیوه قرار دارد.

مرحله ۳: دو شاخه را به برق ۲۳۴-۲۴۰ ولت وصل کنید و بعد آبمیوه گیری را روشن کنید. کلید سرعت را نسبت به میوه انتخابی روی سرعت بالا یا پائین تنظیم نمایید دستگاه به صورت اتوماتیک شروع به کار خواهد کرد. از جدول راهنما برای گرفتن آبمیوه های مختلف استفاده کنید.

مرحله ۴: وقتی موتور شروع به کار کردن نمود میوه یا سبزی را درون دهانه آن بگذارید و میوه را به آرامی به پایین فشار دهید.

مرحله ۵: آبمیوه ، درون پارچ مخصوص جاری خواهد شد و پالپ آن در محفظه مخصوص جمع خواهد شد.

تذکر: هیچ وقت برای فشار دادن میوه یا سبزیجات به داخل دهانه آبمیوه گیری از انگشتان استفاده نکنید.

انتخاب سرعت دستگاه برای میوه ها و سبزیجات مختلف							
سیب	بالا	هویج	بالا	انبه	پایین	آناناس	بالا
زردآلو (بی هسته)	پایین	گل کلم	پایین	طالبی	پایین	آلو	پایین
شلغم	بالا	کرفس	بالا	شلیل(بی هسته)	پایین	تمشک	پایین
بلوبری	پایین	خیار	پایین	پرتقال پوست کنده	بالا یا پایین	گوجه فرنگی	پایین
بروکلی	پایین	رازیانه	بالا	هلو	پایین	هندوانه	پایین
کلم فندوقی	بالا	انگور بی هسته	پایین	گلآبی	بالا برای سفت		
کلم	ایین	کیوی	پایین	گلآبی	پایین برای نرم		



نکته: پالپ ها را میتوانید با خاموش کردن دستگاه با دقت از آن خارج کنید. قبل از این که دوباره شروع به کار کنید محفظه پالپ ها را سر جایش بگذارید.

اجازه ندهید محفظه پالپ ها زیادی پر شود چون از کار کردن درست دستگاه جلوگیری میکند.

تذکر: برای اینکه کمتر محفظه آبمیوه گیری را بشوید یک کیسه فریزر داخل آن بگذارید تا پالپ ها آنجا جمع شوند.

دکمه حفاظت در مقابل بار زیاد



آبمیوه گیری برویل مقاوم در برابر بار زیاد می باشد . اگر از دستگاه زیاد کار بکشید به صورت خودکار شروع به کار میکند و خودش هم خاموش میشود.

اگر این اتفاق افتاد دستگاه را خاموش کنید و اجازه دهید خنک شود. بعد دکمه محافظتی آن را که در انتهای موتور قرار دارد فشار دهید. قسمت حفاظتی آن تنظیم میشود و دستگاه دوباره آماده کار کردن میشود.

Breville

جدا کردن اجزا آبمیوه گیری برویل

مرحله ۱. آبمیوه گیری حرفه ای برویل را خاموش کنید و آن را از پریز بکشید .

مرحله ۲. محفظه پالپ را با نگه داشتن دسته و چرخاندن آن به دور از آبمیوه گیری جدا کنید.

مرحله ۳. هر دو دسته را در دو طرف دستگیره به سمت عقب بکشید و از سمت شیار ها به بالا بکشید.

مرحله ۴. دستگیره های قفل را پایین ببرید.

مرحله ۵. کاور آبمیوه گیری را بردارید.

مرحله ۶. برای برداشتن سبد فیلتر ضد زنگ استیل، پایه آبمیوه گیری را

نگه دارید و کاسه فیلتر را بچرخانید.



مرحله ۱



مرحله ۲



مرحله ۳



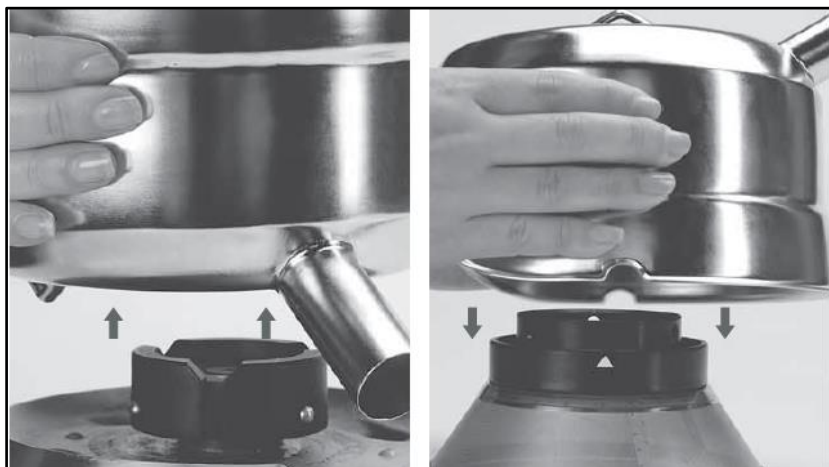
مرحله ۴



مرحله ۵



مرحله ۶



مرحله ۷

مرحله ۸

مرحله ۷. کاسه فیلتر را که هنوز سبد استیل ضد زنگ استیل در آن هست را بلند کنید.

مرحله ۸. برای برداشتن فیلتر ضد زنگ استیل، کاسه فیلتر را وارونه کرده و با دقت سبد فیلتر را جدا کنید.

(پیشنهاد میشود این کار را در سینک انجام دهید)

تذکر: سبد فیلتر استیل ضد زنگ شامل یک دیسک تیتانیومی بسیار قوی با دندانه های فوق العاده تیز میباشد. وقتی میخواهید آن را بردارید به تیغه و دندانه های آن دست نزنید.



Breville

مراقبت و تمیز کردن



- همیشه قبل از تمیز کردن ، نصب یا باز کردن اجزا دستگاه اطمینان کسب کنید که آبمیوه گیری را خاموش کرده و دوشاخه را از برق کشیده اید.
- این موارد را در تمیز کردن تمام اجزا دستگاه که با مواد غذایی در تماس هستند رعایت کنید.
- برای شستشو راحت تر بلافاصله بعد از استفاده ، بخش های جداشدنی را زیر آب گرفته تا تفاله های خیس از آن جدا شوند. بهتر است در هوای آزاد خشک گردد
- بعد از جدا کردن اجزا آبمیوه گیری (شکل ۱۵-۱۷) همه قسمت ها باید با آب گرم و صابون شسته شوند.
- کاور روی آبمیوه گیری ، کاسه فیلتر، محفظه پالپ ، سبد فیلتر استیل ضد زنگ و پارچ یک لیتری همه در ماشین ظرف شویی قابل شستشو هستند. (فقط در طبقه بالای ماشین ظرف شویی)
- موتور دستگاه را با دستمال مرطوب تمیز کنید.
- برای اینکه نتیجه مداوم و خوبی از فیلتر استیل ضد زنگ بگیرید آن را همیشه تمیز کنید. از یک برس نایلونی برای تمیز کردن آن استفاده کنید. فیلتر را زیر آب بگیرید و به سمت نور بگیرید تا مطمئن شوید سوراخ های صافی گرفته نشده اند. اگر سوراخ ها گرفته بودند فیلتر را در آب گرم بگذارید که ۱۰٪ آن آبلیمو باشد. فیلتر ضد زنگ استیل را به صورت متناوب در ماشین ظرفشویی بشویید.
- فیلتر ضد زنگ استیل را در مواد سفید کننده قرار ندهید.
- از فیلتر ضد زنگ استیل جهت جلوگیری از آسیب به خوبی مراقبت گردد
- ممکن است قسمت های پلاستیکی دستگاه به خاطر رنگ قوی بعضی میوه ها و سبزیجات تغییر رنگ بدهد. برای جلوگیری از این مساله این قسمت ها را بعد از استفاده سریع بشویید.
- اگر تغییر رنگ اتفاق افتاد، میتوانید این قسمت ها را در آب و ۱۰٪ آبلیمو خیس کنید یا میتوانید با یک ابر نرم که ساینده نباشد آن را تمیز کنید.



تذکر: وسط سبد فیلتر و دهانه آبمیوه گیری یک تیغه تیتانیومی تیز شونده و دندانانۀ فوق العاده تیز وجود دارد که برای آب گیری میوه و سبزیجات است. تیغه و دندانانۀ ها را لمس نکنید.

نکته: برای کمک به تمیز کردن فیلتر ضد زنگ، محفظه تفاله ها را در آب و صابون گرم بلافاصله بعد از آبگیری قرار دهید. خشک شدن تفاله ها باعث گرفته شدن سوراخ های ریز فیلتر شده و کارایی دستگاه را پائین خواهد آمد. برای راحتی کارتان در شستشو، یک برس نایلونی در بسته بندی آبمیوه گیری شما قرار داده شده است.



مشکلات احتمالی	راه حل
وقتی دستگاه روشن است ولی کار نمیکند.	دسته قفل امنیتی ممکن است کاملاً به حالت عمودی قرار نگرفته باشد. باید قفل آن کاملاً در دو شیار که در دو طرف دستگاه قرار دارند قرار بگیرد.
به نظر میرسد که موتور آفت سرعت دارد.	اگر با قدرت زیاد از دستگاه استفاده کنید ممکن است پالپ های آبدار زیر کاور جمع شوند. فشار زیادی به دستگاه وارد نکنید و دسته را به آرامی فشار دهید. کاسه فیلتر، فیلتر ضد زنگ استیل و کاور را تمیز کنید. از سرعت بالا به جای سرعت پایین استفاده کنید.
پالپ های زیادی در فیلتر جمع شده است.	کار را متوقف کنید. کاور روی آبمیوه گیری را بردارید پالپ ها را تمیز کنید. دوباره سر جایش بگذارید ، آبمیوه گیری را شروع کنید. به صورت متناوب از میوه های نرم و سفت استفاده کنید.
پالپ ها خیلی خیس هستند و میزان آبمیوه را کاهش داده اند.	از سرعت پایین دستگاه استفاده کنید. فیلتر دستگاه را در بیاورید و سوراخ های دیواره آن را با یک برس کاملاً تمیز کنید. فیلتر ضد زنگ استیل را با آب گرم آب بکشید. اگر سوراخ های فیلتر بسته بودند با آب گرم و ۱۰٪ لیمو آن را خیس کنید و بعد بشوید یا اینکه در ماشین ظرفشویی بگذارید. این کار پالپ های اضافی را که جلوی جریان آبمیوه را گرفته بر طرف میکند.
آبمیوه بین دیواره آبمیوه گیری و فیلتر استیل ضد زنگ چکه میکند.	دسته مخصوص فشار دادن مواد غذایی را به آرامی فشار دهید و از سرعت کمتر برای آبگیری استفاده کنید. میوه ها و سبزیجاتی که حاوی آب زیادی هستند (هندوانه یا گوجه فرنگی) باید با سرعت پایین آب گرفته شوند.
دستگاه روشن نمیشود.	دکمه حفاظت در مقابل بار اضافی که در زیر دستگاه قرار دارد را چک کنید. شاید به صورت خودکار فعال نشده است.

نکاتی در مورد آبمیوه گرفتن

با اینکه آبمیوه ها معمولاً طعم ، بو و ظاهر خیلی خوبی دارند اما قبل از آن خواصی که برای سلامتی دارند لذت آن را دو چندان میکند.

۹۵٪ از خواص میوه ها و سبزیجات در آب آن است. مایعاتی که از سبزیجات و میوه ها گرفته میشوند مهمترین بخش یک رژیم غذایی متعادل هستند. آب میوه و سبزیجات راحت ترین و بهترین منبع ویتامینها و مواد معدنی هستند. آبمیوه ها سریعاً جذب جریان خون میشوند بنابراین سریع ترین راه برای هضم مواد غذایی برای بدن هستند.

وقتی شما خودتان آبمیوه درست میکنید کنترل کامل روی مواد تشکیل دهنده آن دارید. خودتان مواد تشکیل دهنده آن را انتخاب میکنید و تصمیم میگیرید که به آن شکر ، نمک یا چاشنی دیگری اضافه کنید.

آبمیوه های تازه باید بلافاصله استفاده شوند چون در غیر این صورت ویتامین هایشان را از دست میدهند.

خرید و نگهداری میوه ها

- همیشه میوه ها و سبزیجات را قبل از مصرف بشویید.
- همیشه از میوه و سبزیجات تازه برای آب گیری استفاده کنید.
- برای اینکه پول بیشتری پس انداز کنید همیشه از میوه های همان فصل استفاده کنید.
- میوه و سبزیجات را بشویید و برای آب گیری آماده کنید.
- بیشتر میوه ها و سبزیجات با بافت سفت را میتوانید در محیط اتاق نگهداری کنید. میوه های ظریف و زود فاسد شدنی مثل گوجه ، توت ها ، برگ های سبز ، کلم ، خیار و گیاهان دارویی باید تا هنگام استفاده در یخچال نگهداری شوند.

آماده سازی میوه ها و سبزیجات

- اگر از میوه هایی استفاده میکنید که پوست سفت و غیر قابل خوردن دارند مثل انبه ، گواوا ، طالبی یا آناناس همیشه قبل از مصرف پوست آن ها را بگیرید.
 - مرکبات پوست کنده را میتوانید در این دستگاه به راحتی آب گیری نمائید
 - همه میوه ها با هسته یا دانه های سفت مثل شلیل، هلو ، انبه، زردالو، آلو و گیلان با آلبالو باید قبل از آب گیری هسته گیری شوند.
 - مقدار کمی آبلیمو به آب سیب میتوانید اضافه کنید تا از قهوه ای شدن آن جلوگیری کند.
- نکته :** در این مدل آبمیوه گیری شما میتوانید آب پرتقال کف دار به طور حرفه ای درست نمائید. به راحتی پرتقال ها را پوست بکنید و آب بگیرید. بهتر است قبل از آب گیری پرتقال ها را در یخچال خنک کنید.

نکات تکنیکی

- وقتی میوه های مختلف با بافت های مختلف را آب میگیرید با نرم ترین میوه و سرعت پایین شروع کنید. بعد سرعت را برای بافت های سفت تر افزایش دهید.
- اگر از گیاهان دارویی، جوانه ها یا برگ های سبز استفاده میکنید آنها را محکم به هم بپیچید تا به شکل گرد در بیاید یا اینکه وسط مخلوطی از مواد مختلف با سرعت پایین قرار داده و آبگیری نمائید تا نتیجه بهتری دهد.

توجه : اگر گیاهان دارویی یا برگ های سبز را آب میگیرید آبی که از آن به دست میاید کم خواهد بود. به شما توصیه میشود همراه با مخلوطی از میوه ها یا سبزیجات آب آن ها را بگیرید

- تمام میوه ها و سبزیجات مقدار آب متفاوتی تولید میکنند. این مورد حتی در میوه های مشابه هم میتواند متفاوت باشد. یک دسته گوجه فرنگی ممکن است آب بیشتری نسبت به دسته دیگر تولید کند. بنابراین دستورالعمل های درست کردن آبمیوه دقیق نیستند. مقدار دقیق هر میوه برای رسیدن به آبمیوه دلخواه مهم نیست.

توجه : برای اینکه مقدار بیشتری آبمیوه داشته باشید دسته مخصوص فشار دادن میوه را آرام به سمت پایین فشار دهید.

طرز استفاده صحیح از مخلوط کردن

درست کردن یک آبمیوه خوشمزه خیلی راحت است. اگر خودتان آبمیوه درست کنید متوجه میشوید که چقدر آسان است که یک مخلوط جدید درست کنید. مزه ، رنگ و ظاهر آبمیوه به سلیقه شخصی شما بستگی دارد. فقط به میوه های مورد علاقه خود فکر کنید. آیا با همدیگر خوشمزه میشوند یا نه. بعضی طعم های شدید باعث میشوند مزه های دیگر را حس نکنید. ایده خوبی است که میوه هایی که بافت نشاسته مانند دارند را با آن هایی که آب بیشتری دارند مخلوط کنید.

Breville

استفاده از پالپ ها

- پالپ های باقی مانده بعد از آب گیری میوه ها یا سبزیجات شامل فیبر و سلولز زیادی هستند که شامل مواد غذایی مفید و لازم در رژیم غذایی شما هستند که میتوان از راههای مختلف از آن استفاده کرد. اما پالپ ها هم باید مثل آبمیوه فوراً استفاده شوند تا ویتامین هایشان را از دست ندهند.
 - یکی از استفاده هایی که میتوانید از پالپ ها بکنید این است که با آن ریسول (نوعی غذا است مخلوط تکه های کوچک گوشت و سیب زمینی است) درست کنید. یا میتوانید با پالپ ها کاسرول (نوعی غذا در پیرکس) یا انواع سوپ ها را درست کنید. یک نوع کیک میوه ای به نام میرنگ هم میتوانید به عنوان دسر درست کنید.
 - به جز استفاده خوراکی از آن ، پالپ ها به عنوان کود باغچه بسیار مفید هستند.
- نکته:** وقتی از پالپ ها در تهیه غذا استفاده میکنید ممکن است قسمت هایی از میوه به صورت کامل در آن مانده باشند. آن قسمت ها را جدا کنید.