

آبمیوه گیری برویل مدل BJE 520



- توصیه های ایمنی برویل
- آشنایی با آبمیوه گیری برویل
- نصب اجزای آبمیوه گیری
- طرز کار دستگاه
- جدا کردن اجزای دستگاه
- مراقبت و نظافت
- مشکلات احتمالی
- اطلاعاتی راجع به آبمیوه گیری
- نکاتی در مورد میوه ها و سبزیجات

ما در برویل به ایمنی اهمیت زیادی می دهیم. ما محصولات مصرفی را با رویکرد ایمنی شما و آنچه مشتریان ارزشمند ما در ذهن دارند، طراحی و تولید می کنیم. به علاوه از شما در خواست می نماییم که به هنگام استفاده از دستگاههای الکترونیکی به موارد زیر توجه نمایید.

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.

قبل از استفاده با دقت همه دستورالعمل ها را بخوانید و برای استفاده های بعدی به خاطر بسپارید

- برای اولین بار قبل از استفاده تمام وسایل بسته بندی و برچسب های تبلیغاتی را جدا کنید.
- آبمیوه گیری را نزدیک لبه میز یا صندلی در حین کار قرار ندهید. مطمئن شوید که روی یک سطح صاف، تمیز و عاری از آب و آرد و مواد دیگر قرار دارد. لرزش هنگام کار ممکن است موجب حرکت دستگاه شود.
- قبل از ادامه دادن کار با دستگاه باید هر نوع نشتی در زیر، محیط اطراف یا از خود دستگاه را پاک و خشک کنید.
- آبمیوه گیری را در نزدیکی گاز، فر یا هر وسیله خوراک پزی برقی دیگری قرار ندهید.
- همیشه قبل از استفاده مطمئن شوید که دستگاه به درستی سر هم شده باشد. در غیر این صورت کار نخواهد کرد. به بخش نصب دستگاه رجوع شود.
- وقتی که در حال کار با دستگاه هستید آن را بدون مراقبت رها نکنید.

- همیشه با فشردن دکمه off روی صفحه کنترل از خاموش بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید.
- سپس کلید خاموش روی خروجی برق را فشار داده و سیم برق را از دو شاخه جدا کنید.
- قبل از آزاد سازی بازوهای ایمنی و یا اقدام برای حرکت دادن دستگاه و یا وقتی که دستگاه آب میوه گیری در حال کار نیست، قبل از جدا سازی اجزاء، تمیز کردن و جمع آوری آن ، اطمینان حاصل کنید که فیلتر سبیدی استیل ضدزنگ آن از چرخش ایستاده و موتور به طور کامل خاموش شده باشد.
- بیشتر از ۱۰ ثانیه با بار زیاد از دستگاه آبمیوه گیری استفاده نکنید. قبل از استفاده یک دقیقه به موتور دستگاه استراحت دهید. دستورهای غذایی دربخش دستورالعمل های کتاب شامل حجم های بالا نیست. اما میوه ها و سبزیجات سخت اگر با سرعت کم آبیگری شوند فشار زیادی به دستگاه وارد می کنند به صفحه ۹ مراجعه کنید تا از سرعت مناسب برای آبیگری هر نوع میوه یا سبزی مطلع شوید.
- زمانی که از صفحه Froojie استفاده می کنید و آن را وارد می کنید، همیشه سرعت ۱ را انتخاب کنید و دانه، هسته و پوست میوه را قبل از پردازش بگیرید. (دانه های آلبالو، کیوی و پشن فروت مشکلی ایجاد نمی کنند)
- زمانی که دستگاه در حال کار کردن است، دست، انگشتان، مو، لباس و همین طور کاردک و دیگر وسایل را از آن دور نگه دارید.
- هرگز مواد خوراکی را با دست یا دیگر وسایل وارد مجرای ورودی آبمیوه گیری نکنید و از گوشتکوب مخصوص این کار استفاده کنید. زمانی که مجرای ورودی غذا به دستگاه وصل است هرگز دست یا انگشتان خود را داخل آن نکنید.
- هنگام استفاده از توری فیلتر استیل ضدزنگ بسیار دقت کنید زیرا تیغه های ریز روی آن بسیار تیز هستند. استفاده نادرست منجر به جراحت می شود.
- از دستگاه آب میوه گیری تنها برای آماده سازی غذا و نوشیدنی ها استفاده کنید.
- دستگاه را تمیز نگه دارید. به قسمت مراقبت و تمیز کردن و ضمانت رجوع کنید.

- اگر توری فیلتر خراب است، از دستگاه استفاده نکنید.
 - به دندان‌های تیز و تیغه‌های وسط صفحه آبمیوه‌گیری دست نزنید.
 - به تیغه مجرای سرازیری خوراکی‌ها دست نزنید.
 - زمانی که از عصاره‌گیر فروجی استفاده می‌کنید، یخ، سبزیجات و میوه‌های سخت نظیر چغندر یا هویج را درون آبمیوه‌گیری نیندازید.
 - پوست مرکبات را قبل از آبگیری بکنید.
- احتیاط:** به منظور جلوگیری از بالا رفتن غیرعمدی دمای دستگاه در تنظیم مجدد آن، این دستگاه نباید از طریق هیچ دستگاه برقی خارجی دیگری مثل تایمر یا هر مداری که مجهز به کلید روشن/خاموش است، تغذیه شود.

هشدار: دست یا هر شی خارجی دیگری را درون مجرای غذا نکنید. همیشه از گوشتکوب مخصوص دستگاه استفاده کنید.

توصیه‌های ایمنی برویل برای سایر دستگاه‌های برقی

- قبل از استفاده سیم برق را کاملاً باز کنید.
- اجازه ندهید که سیم برق به لبه میز یا صندلی گیر کند و یا روی سطوح داغ قرار بگیرد تا پیچ‌خوردگی پیدا کند.
- برای جلوگیری از به وجود آمدن شوک الکتریکی سیم برق، دو شاخه برق یا وسایل جانبی را درون آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید.

- این وسیله برای استفاده بچه های بالای ۸ سال طراحی شده و افرادی که از توانایی ذهنی یا جسمی پایینی برخوردارند یا تجربه و اطلاعات کمی دارند، باید تحت مراقبت یا طبق دستورالعملهای لازم از این دستگاه استفاده کنند تا خطری شامل حال آنها نباشد. بچه ها نباید با این دستگاه بازی کنند.
- دستگاه و سیم برق را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار دهید.
- توصیه می شود که دستگاه را به طور مداوم بررسی کنید. برای جلوگیری از خطر اگر سیم برق، دو شاخه های دستگاه به هر صورتی صدمه دیده از آن استفاده نکنید. کل دستگاه را به نزدیکترین مرکز سرویس خدمات برویل برای امتحان و یا تعمیر برگردانید.
- غیر از تمیزکاری دستگاه هر نوع تعمیر دیگری باید در مرکز خدمات برویل انجام شود.
- این دستگاه به منظور مصارف خانگی طراحی شده است. از آن در خارج از خانه و یا قایق و یا برای مصارف دیگر استفاده نکنید. استفاده نادرست منجر به آسیب دیدگی آن خواهد شد.
- نصب کلید امنیتی برای حفاظت بیشتر از دستگاه الکتریکی پیشنهاد می شود. برای این کار یک کلید امنیتی با جریان برق قابل کنترل که بیشتر از 30 MA نباشد توصیه می شود. برای اطمینان با یک برق کار حرفه ای صحبت کنید.

هشدار: همیشه قبل از روشن کردن دستگاه از قرار گرفتن صحیح پوشش آن مطمئن شوید. زمانی که در حال استفاده از آبیومپ گیری هستید دسته قفل کردن در دستگاه را برندارید.



- A. دهانه ورودی : اطمینان از حداکثر آگیری میوه ها و سبزیجات
- B. مجرای ورودی ۸۴ میلی متری بزرگ غذا: مناسب برای ورود کامل میوه و سبزیجات بزرگ
- C. کاور آبمیوه گیری (قابل شستشو در طبقه بالای ماشین ظرفشویی)
- D. مخزن سه لیتری تفاله (قابل شستشو در ماشین ظرفشویی)
- E. طراحی منحصر به فرد بدنه از جنس استنلس استیل
- F. کلید ON/OFF
- G. صفحه نمایشگر سرعت
- H. ولوم کنترل سرعت الکترونیکی
- I. دسته مخصوص فشار دادن: برای فشار دادن کل میوه، سبزی به سمت پایین مجرای غذا (قابل شستشو در ماشین ظرفشویی)
- J. بازوی ایمنی قفل کننده: زمانی که درپوش در جای خود محکم نباشد عملیات آگیری را متوقف می کند.
- K. سبد فیلتر: استیل ضد آب (قابل شستشو در ماشین ظرفشویی)
- L. محل اتصال به موتور
- M. کاسه فیلتر (قابل شستشو در طبقه بالای ماشین ظرفشویی)
- N. پارچ و درپوش آبمیوه : با جداکننده کف داخلی (قابل شستشو در طبقه بالای ماشین ظرفشویی)
- O. موتور قوی



P. سر لوله آبمیوه گیری منحصر به فرد: مناسب برای ورود مستقیم آبمیوه بدون لیوان (قابل شستشو در ظرفشویی طبقه بالا)

Q. برش شستشو : قسمت انتهایی صاف کمک می کند تا پالپ را از درون مخزن پالپ زمانی که آب میوه زیادی گرفته شده جدا کنید و قسمت پلاستیکی برای تمیز کردن توری فیلتر استفاده می شود.

R. ورودی Froojie: برای آب گیری میوه های نرم نظیر موز، انبه و توت فرنگی . با استفاده از دسته آن به چپ یا راست می توانید آن را بچرخانید.

S. صفحه Froojie: برای آبگیری میوه های نرم نظیر موز، انبه و توت فرنگی

T. سبد فیلتر : به شما اجازه می دهد که فقط آب میوه را از سبزیجات یا میوه ها استخراج کنید.

U. جداکننده کف: زمانی که در لیوان می ریزید کف آبمیوه را از خود آبمیوه جدا می کند. (در صورت تمایل)

V. درب پارچ آبمیوه: اجازه می دهد که آبمیوه گیری با درپوش آن کار کند بنابراین می توانید در حین کار از پاشیده شدن آبمیوه به اطراف راحت شوید. زمانی که آبمیوه را درون یخچال قرار می دهید حتماً از درپوش پارچ استفاده کنید.

✓ **در شکل نشان داده نشده :** سیم برق از پشت آبمیوه گیری بیرون آمده و دور پایه آن پیچیده می شود.

توجه: برای حفظ کردن کف درون پارچ به سادگی قبل از ریختن آبمیوه درپوش را بردارید.

استفاده از استخراج کننده آبمیوه گیری

قبل از اولین استفاده تمام وسایل بسته بندی و برچسب های تبلیغاتی را جدا کرده. مطمئن شوید که وسیله خاموش است و سیم برق از پریز جدا شده است. کاسه فیلتر، صفحه تغذیه، درپوش آبمیوه گیری، صفحه خروجی، گوشتکوب، مخزن پالپ پارچ آبمیوه و درب آن را با آب گرم و صابون شسته و با دستمال نرم خشک کنید. پایه موتور را باید با کف دستمال مرطوب پاک شود. کاملاً آن را خشک کنید.

۱- پایه موتور را روی یک سطح صاف و خشک مثل یک میز قرار دهید. مطمئن شوید که دستگاه خاموش است، سیم برق را جدا کنید.



۲- کاسه دور فیلتر را روی پایه اصلی موتور قرار دهید.

۳- جهت فلش روی سبد فیلتر را با فلش روی موتور تنظیم کرده و سبد را روی موتور فشار دهید تا صدای کلیک به گوش برسد. مطمئن شوید که سبد فیلتر کاملاً



درون کاسه دور و موتور محکم شده است.

۴- در پوش آب میوه گیری را روی کاسه دور فیلتر قرار داده و سپس مجرای ورودی را روی فیلتر سبکی استیل ضد زنگ قرار داده و به سمت پایین در محل قرار گرفتن



خود حرکت دهید.



- ۵- بازوهای ایمنی را بالا آورده و در جای خود در حفره های دو طرف درپوش آب میوه گیری محکم کنید. بازوهای ایمنی باید به حالت عمودی در جای خود محکم شده باشد.



- ۶- دسته هل دهنده مواد را چرخانده و در جهت گودی موجود بر روی آن متناسب با برجستگی روی دهانه مجرای ورودی، به داخل آن بلغزانید. دسته هل دهنده مواد را کاملاً در درون مجرای ورودی قرار دهید.



- ۷- محفظه جمع آوری تفاله را بوسیله بلند کردن گوشه بدنه اصلی دستگاه و کج کردن دستگاه به سمت راست در محل خود قرار دهید. محفظه جمع آوری تفاله را زیر درپوش آب میوه گیری در سمت چپ آن قرار دهید. اطمینان حاصل نمایید که درپوش آب میوه گیری و بدنه اصلی کاملاً در جای خود محکم است.

نکته: برای راحت تر تمیز کردن مخزن تفاله، یک عدد کیسه فریزر درون آن قرار دهید تا تفاله ها درون آن جمع شوند. می توانید از تفاله میوه ها در غذاهای دیگر یا به عنوان کود در باغ استفاده کنید یا آنها را دور بریزید.

- ۸- پارچ آبمیوه فراهم شده را زیر لوله آبمیوه گیری در سمت راست دستگاه قرار دهید. می توانید به جای پارچ آب از یک لیوان استفاده کرده و آن را زیر لوله خروجی آبمیوه قرار دهید. سر لوله آبمیوه گیری مانع از پاشیده شدن آبمیوه به اطراف می شود.

استفاده از استخراج کننده FROOJIE:



۱



۲



۳



۴

۱- کاسه فیلتر را بر روی پایه موتور قرار دهید.

۲- صفحه FROOJIE را درون کاسه فیلتر قرار دهید و بر روی تنظیم کننده سرعت موتور قرار دهید. مطمئن شوید که صفحه FROOJIE به طور کامل و ایمن درون کاسه فیلتر و بروی پایه موتور قرار گرفته باشد.

نکته: هرگز صفحه FROOJIE را بدون جاساز FROOJIE استفاده نکنید. آنها همیشه با هم استفاده می‌شوند.

۳- جاساز FROOJIE را درون کاسه فیلتر قرار دهید و مطمئن شوید که برچسب هشدار روی دسته رو به بالا قرار گرفته است.



۴- درپوش آبمیوه گیری را روی جاساز FROOJIE و کاسه فیلتر قرار دهید و به سمت پایین بکشید تا در جای خود قرار گیرد.

۵- دسته قفل ایمنی را به سمت بالا بکشید و آن را با دو شیار اطراف درپوش آبمیوه گیری قفل کنید. حالا دسته قفل ایمنی باید در

حالت عمودی قرار بگیرد و در جای خود روی درپوش آبمیوه گیری قفل شود.

۵

۶- دسته فشار دهنده آبمیوه گیری را به سمت پایین هل داده تا روی مجرای غذا قرار گیرد تا شیار دسته فشاردهنده با برآمدگی کوچک داخلی بر روی مجرای غذا در یک راستا قرار گیرند.



۶

نکته: زمانی که از استخراج کننده FROOJIE استفاده می‌کنید نیاز به استفاده از مخزن تفاله ندارید.

۷- پارچ آبمیوه موجود را زیر لوله آبمیوه گیری در سمت راست دستگاه قرار دهید. درپوش پارچ آبمیوه گیری مانع از هرگونه چکه کردن آبمیوه می‌شود.

آماده سازی میوه و سبزیجات برای FROOJIE :

- تنها از میوه های نرم در استخراج کننده FROOJIE می توان استفاده کرد.
 - هنگام استفاده از میوه هایی که پوست غیرقابل خوردن دارند نظیر انبه، آناناس یا کیوی قبل از آب گرفتن حتماً پوست را جدا کنید.
 - قبل از استفاده از میوه هایی که هسته سخت دارند نظیر آناناس، همیشه هسته را قبل از آبگیری خارج کنید.
 - تفاله میوه های کیوی پوست کنده و انواع توت ها بدون درآوردن هسته قابل استفاده اند.
- نکته:** زمانی که از استخراج کننده FROOJIE استفاده می کنید از سرعت پایین (۱ یا ۲) استفاده کنید. فقط در دستگاه روشن میوه ها را اضافه کنید.

سرعت	استخراج کننده FROOJIE	سرعت	استخراج کننده FROOJIE
۱	طالبی (پوست کنده)	۱	زردآلو (بدون هسته)
۱	گلایی (بدون پوست و هسته)	۱	موز (بدون پوست)
۱	آناناس (بدون پوست و هسته)	۱	کیوی (بدون پوست)
۱	تمشک (بدون ساقه)	۱	انبه (بدون هسته و پوست)
۱	طالبی (بدون پوست و تخمه)	۱	توت فرنگی (بدون ساقه)
		۲	از سرعت ۲ استفاده کنید تا هر نوع تفاله باقیمانده از میوه ها بر روی توری جمع شوند.

استفاده از استخراج کننده آبمیوه یا استخراج کننده FROOJIE

۱. قطعات میوه یا سبزی را قبل از آگیری بشورید.

توجه: اغلب میوه ها نظیر خیار، سیب و هویج نیاز به خرد کردن ندارند زیرا به صورت درسته درون مجرای ورودی غذا قرار می گیرند. مطمئن شوید که سبزیجاتی نظیر چغندر، هویج یا غیره به خوبی شسته شده‌اند و لکه های برگهای آنها گرفته شده است.

۲. براساس نوع میوه یا سبزی که می خواهید آب آن را بگیرید از استخراج کننده آبمیوه یا استخراج کننده FROOJIE استفاده کنید.

هشدار: زمانیکه با استخراج کننده FROOJIE کار می کنید از میوه یا سبزیجات سخت استفاده نکنید.

۳. مطمئن شوید که دستگاه به درستی نصب شده باشد. مطمئن شوید که پارچ آبمیوه یا لیوان در زیر لوله خروجی قرار گرفته باشد و مخزن تفاله در جای خود قبل از کار کردن دستگاه نصب شده باشد.

۴. دو شاخه را به برق ۲۳۰/۲۴۰ ولت وصل کنید. دکمه برق را در خروجی برق بزنید. صفحه نمایشگر روشن خواهد شد.

نکته: صفحه نمایشگر به طور مداوم سه دقیقه روشن می ماند و سپس در حالت SLEEP قرار می گیرد، جایی که به صورت خودکار خاموش شده تا در مصرف انرژی صرفه جویی شود. صفحه نمایشگر بعد از فعال شدن کلید ON/OFF یا ولوم کنترل سرعت و یا بازوی قفل ایمنی بر می گردد.

زمانی که دسته قفل ایمنی در جای خود بالای درپوش آبمیوه گیری قفل نشده باشد صفحه نمایشگر ال سی دی شروع به روشن شدن و چشمک زدن حرف L میکند که نشانگر آن است که قفل ایمنی در جای خود قرار ندارد.

زمانی که دسته قفل ایمنی در جای خود قرار بگیرد، صفحه ال سی دی روشن شده و تنظیمات سرعت را نشان می دهد. درجه سرعت با چرخاندن ولوم کنترل سرعت تغییر خواهد کرد. به منظور داشتن سرعت سریع جهت آبمیوه گیری از راهنمای سرعت روی صفحه ال سی دی استفاده کنید. جدول انتخاب سرعت بر روی مخزن تفاله قرار دارد، می توانید از این جدول نیز استفاده کنید.

میوه ها و یا سبزیجات سخت فشار زیادی به موتور دستگاه وارد می کنند اگر با سرعت کم آبیگری شوند. لطفاً به جدول انتخاب سرعت مراجعه کنید تا از سرعت مناسب برای آبیگری میوه یا سبزیجات استفاده کنید.

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		

توجه: از جدول کنترل سرعت بر روی مخزن تفاله برای آبیگری سریع و مناسب به عنوان یک مرجع استفاده کنید.

۵. دکمه ON/OFF بر روی صفحه کنترل را روی ON بگذارید. آبمیوه گیری با سرعت انتخاب شده شروع به کار خواهد کرد در طول فرآیند آبیگری می توانید سرعت آب گرفتن با تنظیم درجه کنترل سرعت را تغییر دهید.

نکته: اگر کلید ON/OFF را بر روی دکمه ON قرار ندهید و یا درجه سرعت را انتخاب نکنید. بعد از ۳ دقیقه صفحه نمایش ال سی دی به صورت خودکار خاموش می شود.

۶. در حالی که موتور دستگاه در حال کار کردن است، غذا را درون مجرای سرازیری خوراک قرار داده و با دسته هل دهنده غذا را به آرامی به سمت پایین هل دهید. برای استخراج بالاترین میزان آبمیوه همیشه غذا را با دسته هل دهنده به آرامی به سمت پایین فشار دهید.

نکته: اگر موتور دستگاه بیشتر از ۱۰ ثانیه متوقف شود دستگاه به صورت خودکار خاموش خواهد شد. این از ویژگی های ایمنی این دستگاه است. چه غذای در حال پردازش بیش از اندازه باشد و یا قطعات غذا خیلی کوچک نباشند این اتفاق می افتد. سعی کنید در هر نوبت ریختن مواد غذایی آنها را تمیز کرده، به تکه های کوچکتر ببرید و یا هر نوبت مقدار کمی از مواد غذایی را وارد دستگاه کنید.

برای ادامه دادن آبیگری، خاموش کردن دکمه روی صفحه کنترل دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید. سپس مجرای سرازیر کردن غذا را تمیز کنید، سپس دستگاه را به برق زده و روشن کنید.

توجه: آبمیوه گیری مجهز به وسیله ایمنی است که هنگام گرم شدن بیش از حد وسیله در اثر حجم زیاد مواد غذایی به صورت خودکار دستگاه را خاموش می کند. زمانیکه حفاظت اضافه بار فعال می شود، دستگاه را به مدت ۱۵ دقیقه از برق بکشید و اجازه دهید تا خنک شود. سپس آن را به برق زده و به صورت عادی از آن استفاده کنید.

نکته:

- ✓ زمانی که آب میوه یا سبزیجات گرفته شود، آب میوه از طریق لوله به پارچ ریخته می شود و تفاله های آن درون مخزن تفاله ذخیره می شوند. در زمان استفاده از دستگاه می توانید مخزن تفاله را خالی کنید.
- برای این کار دستگاه را خاموش کرده و با دقت مخزن را درآورید. سپس آن را خالی کرده و در جای خود قرار دهید و به آبیگری ادامه دهید.
- ✓ اجازه ندهید مخزن تفاله بیش از حد پر شود زیرا روی عملکرد دستگاه تأثیرگذار خواهد بود. برای راحت تمیز کردن مخزن درون آن یک کیسه پلاستیکی قرار دهید تا تفاله ها درون کیسه جمع شوند. از تفاله های باقیمانده می توانید در دیگر غذاها و یا کود باغچه استفاده کنید در غیر این صورت آنها را دور بریزید.

استفاده از استخراج کننده FROOJIE

زمانی که از استخراج گر FROOJIE استفاده می کنید همه آبمیوه درون پارچ ریخته خواهد شد. هیچ تفاله ای درون مخزن جمع نخواهد شد.

نکته: بعضی از خروجی هایی میوه ممکن است که در جمع کننده آبمیوه جمع شوند. این میزان بستگی به رسیدگی یا کال بودن میوه دارد.

هشدار: هرگز از دست ، انگشت یا هیچ وسیله دیگری برای فشار دادن میوه یا سبزی درون مجرای ورودی غذا یا تمیز کردن آن استفاده نکنید. همیشه از دسته مخصوص هل دادن غذا استفاده کنید.

جدا کردن اجزای دستگاه



۲



۳



۴



۵

• استخراج کننده آبمیوه

۱- با زدن دکمه OFF روی صفحه کنترل از خاموش شدن دستگاه مطمئن شوید. سپس کلید برق را خاموش کرده و دو شاخه را از برق جدا کنید.

۲- محفظه جمع آوری تفاله را پس از کج کردن بدنه اصلی به سمت راست و از زیر در پوش آب میوه گیری جدا کنید.

۳- هر دودست خود را در طرفین دستگاه روی بازوهای امنیتی قرار داده و به عقب هل بدهید، سپس آنرا بالا بکشید تا از حفره های دو طرف درپوش آب میوه گیری جدا شود. بازوهای امنیتی را کاملاً پایین بیاورید.

۴- درپوش آبمیوه گیری را از روی دستگاه بردارید.

۵- کاسه فیلتر را به همراه سبد فیلتر که هنوز در جای خود قرار دارد، در بیاورید.

۶- برای خارج کردن سبد فیلتر از کاسه فیلتر، انگشتان خود را زیر شیارهای مشخص شده به نام «Lift Basket» وارد کنید و صفحات را به سمت بالا بکشید. برای راحت تر تمیز کردن، توصیه می کنیم که سبد فیلتر را درون آب قرار دهید.

هشدار: سبد فیلتر تیغه های ریز بسیار تیزی دارد که با آنها میوه و سبزیجات را خرد می کند. زمانی که از فیلتر توری استفاده می کنید به تیغه ها دست نزنید.

• استخراج کننده FROOJIE



۱



۲



۴

۱. دکمه روی صفحه کنترل دستگاه را در حالت off قرار دهید. سپس دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید.

۲. دو دست خود را در دو طرف بازوی امنیتی قرار داده و به سمت عقب هل دهید تا از شیارهای دو طرف درپوش آبمیوه گیری خارج شود.

۳. صفحه Froojie را به سمت بالا ببرید.

۴. صفحه خروجی را از روی حلقه کاسه فیلتر خارج کنید. (مراقب باشید که دندانهای تیز را لمس نکنید).

احتیاط: از فولاد ضدزنگ فوق العاده تیز برای صفحه برش و دندانهای استفاده شده است.



هشدار: صفحه برش Froojie، تیغه و دندانهای فوق العاده تیزی دارد. زمانی که از صفحه Froojie استفاده می کنید، به تیغه و دندانهای دست نزدیک.

مراقبت و تمیز کردن دستگاه

اطمینان حاصل نمایید که دستگاه توسط کلید on/off روی پنل کنترل روی off است. سپس کلید روی پرز را خاموش و دو شاخه را آن خارج نمایید.

نکته: برای آسان تر تمیز کردن

- ✓ دستگاه را تمیز کرده و اجازه ندهید تفاله های خشک در آن باقی بماند.
- ✓ بعد از هر بار استفاده قسمت های جدا شدنی را درآورده و با آب گرم بشویید تا تفاله های خیس جدا شوند. سپس بگذارید تا در مجاورت هوا خشک شوند.
- ✓ برای شستشوی کمتر، از کیسه پلاستیکی در درون محفظه جمع آوری تفاله استفاده کنید. از تفاله در غذاهای دیگر یا به عنوان کود می توانید استفاده کنید و یا آنکه آنها را دور بیندازید.

تمیز کردن پایه موتور

- ۱- پایه موتور را به وسیله یک دستمال مرطوب و نرم تمیز کرده و کاملاً خشک کنید.
 - ۲- هرگونه تکه غذای چسبیده به سیم برق را تمیز کنید.
- نکته:** از دستمال زبر برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید زیرا ممکن است سطح آن را خدشه دار کند.

تمیز کردن کاسه فیلتر، درپوش آبمیوه گیری، صفحات، دسته هل دهنده غذا، مخزن تفاله

تمام قسمت‌ها را در آب گرم و صابون بشویید. با دستمال نرم تمیز کنید و اجازه دهید خشک شوند.

نکته: کاسه فیلتر، درپوش آبمیوه گیری و مخزن تفاله را می‌توانید درون ماشین ظرفشویی قرار دهید. خروجی نصب شده را نمی‌توانید درون ماشین ظرفشویی قرار دهید. آن را با آب گرم بشویید.

تمیز کردن صفحه آبمیوه گیری

به منظور نتیجه گیری بهتر از آبمیوه گیری همیشه صفحه آبمیوه را کاملاً تمیز کنید و از برس نظافت برای شستن آن استفاده کنید.

۱- زمانی که کار آبمیوه گیری تمام شد، فوراً به مدت ۱۰ دقیقه صفحه آبمیوه گیری را درون آب و صابون قرار دهید. اگر تفاله درون فیلتر خشک شده و باقی بماند، باعث بسته شدن شبکه های فیلتر شده در

نتیجه کارایی آبمیوه گیری را کاهش می‌دهد.

۲- از برس نظافت استفاده کنید، صفحه آبمیوه گیری را زیر آب نگه دارید و با برس داخل توری و لبه بیرونی آن را تمیز کنید. مواظب باشید که دستتان با تیغه های ریز روی صفحه تماس پیدا نکند. بعد از تمیز

کردن صفحه آن را زیر نور بالا بگیرید تا مطمئن شوید شبکه های ریز آن مسدود نباشند. اگر سوراخ ها مسدود شده اند، صفحه آبمیوه گیری را در آب گرم خیس کنید و ۱۰ درصد آبلیمو به آن اضافه کنید تا

سوراخ های بسته شده را باز کند. متناوباً صفحه آبمیوه گیری را درون ماشین ظرفشویی قرار دهید.



نکته:

- ✓ صفحه آبمیوه گیری را می توانید درون ظرفشویی قرار دهید . (فقط طبقه اول)
- ✓ صفحه آبمیوه گیری را درون سفیدکننده یا هر ماده شوینده ساینده ای قرار ندهید.
- ✓ همیشه با احتیاط از این صفحه استفاده کنید زیرا به راحتی آسیب می بینند.

تمیز کردن پارچ آبمیوه

۱- پارچ آبمیوه را و درپوش آن را به همراه وسایل جانبی زیر آب بشویید.

۲- هر دو قسمت را در آب صابون بشویید و کاملاً خشک کنید.

نکته: پارچ و درپوش آن را می توانید درون ماشین ظرفشویی قرار دهید.

از بین بردن لکه و بوی به جا مانده از غذاهای سفت و غلیظ

میوه یا سبزیجات رنگی باعث از بین رفتن رنگ قسمت پلاستیکی می شوند. برای جلوگیری از این اتفاق هر قسمت را پس از استفاده به سرعت بشویید. اگر لکه به جا مانده از رنگ غذا یا میوه ها از بین نرفت قسمت های پلاستیکی را درون آب و آب لیمو قرار دهید و با یک شوینده غیرساینده آنها را تمیز کنید.

هشدار: پایه موتور را درون آب یا هر نوع مایع دیگری قرار ندهید. قسمت وسط صفحه آبمیوه گیری و مجرای غذا دارای تیغه های تیز بسیار ریز هستند. هنگام کار با آنها مراقب دست های خود باشید.

مشکلات احتمالی	راه حل
زمانی که کلید دستگاه در حالت روشن (ON) است ولی دستگاه کار نمی کند.	• بازوهای نگهدارنده ایمنی در محل خود به صورت عمودی، در حفره های دو طرف در پوش آب گیری قرار نگرفته اند.
به نظر می رسد موتور زمان آبمیوه گیری از حرکت باز می ایستد.	• اگر عملیات آبگیری خیلی شدید باشد، تفاله های خیس می توانند زیر درپوش آبمیوه گیری جمع شوند. سعی کنید با سرعت کمتری آبگیری را ادامه دهید و دسته هل دهنده غذا را به آرامی به سمت پایین فشار دهید. دستورالعمل های باز کردن، تمیز کردن و شستشوی کاسه دور فیلتر، فیلتر سبدي استیل ضد زنگ و در پوش آب میوه گیری را دنبال کنید. • چنانچه موتور به مدت ۱۰ ثانیه خلاص بچرخد، دستگاه آب میوه گیری به صورت اتوماتیک خاموش می شود. در این حالت مواد ریخته شده در دستگاه زیاد است و یا اینکه قطعات مواد غذایی بزرگ است. سعی کنید میوه ها را پوست کنده و یا به قطعات کوچکتری ببرید و یا اینکه حجم مواد ریخته شده در هر مرتبه را کاهش دهید. برای ادامه آب گیری باید دستگاه آب میوه گیری را بوسیله زدن کلید on/off روی پنل کنترل ابتدا خاموش (off) و سپس روشن (on) کنید. • میوه های سفت اگر با سرعت کم آبگیری شوند فشار بیشتری به موتور دستگاه وارد می شود. • به راهنمای سرعت صحیح آبگیری مراجعه کنید.
تفاله های زیادی روی سبد فیلتر استیل ضدزنگ جمع شده است.	• عملیات آب گیری را متوقف کرده و طبق دستورالعمل دستگاه را باز کنید. در پوش آب میوه گیری را برداشته و تفاله های را پاک کنید. دوباره اجزای دستگاه را سوار کرده و آب گیری را ادامه دهید. سعی کنید از ترکیبات مختلفی از سبزیجات و میوه ها (از لحاظ سفتی و نرمی) در هر مرحله از آبگیری استفاده نمایید.
تفاله ها بسیار آبدار شده اند و میزان آبگیری کاهش یافته است.	• از دور آهسته تر آب گیری استفاده کنید. فیلتر سبدي استیل ضد زنگ را برداشته و کلیه دیواره های آن را بوسیله برس شستشو دهید. فیلتر سبدي را زیر آب داغ بشویید. چنانچه سواخهای آن بسته شده است. سبد را در مخلوطی از آب داغ . ۱۰٪ آب لیمو قرار دهید تا سوراخهای آن باز شود و یا آن را در ماشین ظرفشویی بشویید. این عمل کلیه فیبرهای (میوه ها و سبزیجات) که مانع جریان یافتن مایع می شود را از بین می برد.
آب میوه از لبه اطراف درپوش نشت می کند.	• سرعت آبمیوه گیری را کم کرده و با فشار کمتری میوه ها را به سمت پایین هل دهید.

مشکلات احتمالی	راه حل
آبمیوه از لوله آبمیوه گیری به بیرون پاشیده می‌شود.	- از پارچ و درپوش ارائه شده استفاده کنید. یا اگر از لیوان استفاده می‌کنید آن را زیر لوله آب طراحی شده قرار دهید. - سعی کنید از میوه هایی که میزان آب بیشتری دارند استفاده کنید تا کمک به بیرون ریختن با فشار آبمیوه آنها شود. علاوه بر آن سعی کنید در هر نوبت از حجم کمتری از میوه استفاده کنید و دسته هل دهنده غذا را به آرامی به سمت پایین هل دهید.
زمانی که از استخراج کننده Froojie استفاده می‌کنید، کاسه فیلتر پر شده و لوله آن مسدود می‌شود.	سعی کنید از میوه های ابدارتر استفاده کنید. علاوه بر آن در هر نوبت از حجم کمتری از میوه استفاده کرده و آنها را به آرامی توسط دسته هل دهنده به پایین هل دهید.
گرم شدن بسیار زیاد دستگاه در حجم آب گیری بالا	آب میوه گیری به ابزار محافظتی در مقابل گرم شدن به علت حجم بار زیاد آب گیری مجهز شده است. چنانچه دستگاه بسیار گرم شود بصورت اتوماتیک ابزار محافظتی حجم بالای آن فعال شده و دستگاه خود به خود خاموش می‌شود. زمانی که این محافظ فعال شد، دو شاخه را از پریز خارج نموده و برای ۱۵ دقیقه بگذارید تا خنک شود. سپس دوباره آنرا به برق زده و بصورت عادی از آن استفاده کنید.

راهنمای آبمیوه گیری

اگرچه آبمیوه ها در این کتابچه راهنما با طعم، بافت و بوی خوششان حائز اهمیت هستند اما فواید سلامتی آنها به تجربه طعمی دلخواه را فراهم می کند.

۷۰ درصد بافت میوه و سبزیجات را آب تشکیل می دهد. آبمیوه گرفته شده از سبزیجات و میوه های تازه یکی از مهمترین قسمت های یک رژیم غذایی سالم اند. آب میوه و سبزیجات تازه یک منبع آسان برای

تأمین ویتامین ها و املاح معدنی هستند. آب میوه ها به سرعت جذب جریان خون شده بنابراین سریعترین راه برای هضم مواد مغذی در بدن هستند. زمانیکه خود شما آبمیوه را تهیه می کنید، کنترل کاملی بر

روی مواد تشکیل دهنده آن دارید. مواد غذایی را انتخاب کنید و تصمیم بگیرید که آیا نیاز به شکر، نمک یا دیگر طعم دهنده ها دارد یا نه. آبمیوه تازه استخراج شده باید به سرعت مصرف شود تا ویتامین های

خود را از دست ندهد.

خرید و نگهداری میوه ها و سبزیجات

- همیشه آنها را قبل از آگیری بشوید.
- همیشه از میوه و سبزیجات تازه برای آگیری استفاده کنید.
- برای صرفه جویی و داشتن آبمیوه ای تازه تر همیشه از میوه های فصل استفاده کنید.
- میوه ها را قبل از نگهداری به خوبی بشوید
- اغلب میوه ها و سبزیجات سفت تر را می توانید در دمای اتاق نگه دارید. اما میوه های قرمز نظیر گوجه فرنگی، توت ها، سبزیجات برگدار، جعفری، خیار و سبزیجات را باید تا زمان موردنیاز در یخچال قرار دهید.

آماده سازی میوه ها و سبزیجات برای آبمیوه گیری

- میوه هایی که پوست سفت دارند مانند انبه، مرکبات و طالبی را حتماً پوست گیری کنید.
 - بعضی از سبزیجات که پوست نرم دارند مانند خیار را می توانید با پوست آن استفاده کنید.
 - تمام میوه هایی که هسته یا دانه دارند مثل هلوی شیرین، زردآلو، انبه، آلبالو را باید قبل از آگیری خالی کنید.
 - مطمئن شوید که قبل از استفاده از سبزیجاتی نظیر چغندر، هویج و ... به خوبی شسته شده و پوست آنها تمیز شده باشند.
 - مطمئن شوید که میوه هایی نظیر توت فرنگی از ساقه آنها قبل از استفاده جدا شده باشند.
 - با اضافه کردن کمی آبلیمو به آب سیب باعث می شوید که تغییر رنگ کمتری بدهد.
- نکته:** آبمیوه گیری شما آب پرتقال تقویت شده و پر از کف به شما می دهد. به سادگی پوست آن را به همراه هسته های آن را در آورده و آب بگیرید. بهتر است که قبل از آگیری پرتقال را درون یخچال قرار دهید.

--	--	--	--	--

آماده سازی میوه ها و سبزیجات برای استخراج کننده Froojie:

- تنها از میوه های نرم می توانید در استخراج کننده Froojie استفاده کنید.
- زمانی که از میوه هایی که پوست آنها غیرقابل خوردن است مثل انبه، آناناس یا کیوی استفاده می کنید، حتماً پوست آنها را بگیرید.
- زمانی که از میوه هایی که هسته دارند نظیر آناناس استفاده می شد، قبل از مصرف هسته یا دانه را در آورید.
- تمام میوه هایی که دانه و هسته سفت دارند نظیر زردآلو، هلو، انبه باید قبل از مصرف خالی شوند.
- میوه هایی نظیر کیوی یا توت ها را می توانید با دانه های آنها آبگیری کنید.

توجه: زمانی که از استخراج کننده Froojie استفاده می کنید از سرعت پایین (۱ یا ۲) استفاده کنید. همیشه از کار کردن موتور قبل از اضافه کردن میوه یا سبزی به مجرای ورودی مطمئن شوید.

میوه ها و سبزیجات	بهترین فصل خریداری	نگهداری	ارزش غذایی	میزان کالری
سیب	پاییز و زمستان	کیسه های پلاستیکی بادی	میزان زیاد فیبر و ویتامین C	۱۶۶ گرم سیب = ۸۰ کالری
زردآلو	تابستان	بدون پوشش در یخچال	میزان زیاد فیبر و پتاسیم	۵۵ گرم زردآلو = ۸۰ کالری
موز	پاییز و بهار	دمای اتاق	ویتامین C - پتاسیم - مقدار زیاد فیبر	۱۰۰ گرم موز = ۲۷۸ کالری
چغندر	زمستان	سر آن را بکنید بدون پوشش در یخچال قرار دهید	منبع غنی آهن، فیبر، ویتامین C و پتاسیم	۱۶۰ گرم چغندر = ۷۹ کالری
آلبالو	تابستان	در ظرف درب دار درون یخچال	ویتامین C	۱۰۰ گرم آلبالو = ۵۲ کالری
بروکلی	پاییز و زمستان	کیسه پلاستیکی بادی در یخچال	ویتامین C - آهن - فیبر زیاد	۱۰۰ گرم بروکلی = ۳۱ کالری
کلم بروسل	پاییز و زمستان	بسته بندی در یخچال	ویتامین C - آهن - مقدار زیاد فیبر	۱۰۰ گرم کلم = ۲۲ کالری
کلم	زمستان	بدون پوشش در یخچال	ویتامین C - پتاسیم - ویتامین B۶ و مقدار زیاد فیبر	۱۰۰ گرم کلم = ۱۴۰ کالری
هویج	زمستان	بدون پوشش در یخچال	ویتامین C - ویتامین B۵ - ویتامین B۶ - آهن - پتاسیم	۱۰۰ گرم هویج = ۲۴۵ کالری
گل کلم	زمستان و پاییز	برگ های خارجی آن را کنده و در کیسه پلاستیکی در یخچال قرار دهید.	ویتامین C - ویتامین B۵ - ویتامین B۶ - آهن - پتاسیم	۱۰۰ گرم گل کلم = ۲۴/۵ کالری
جعفری	زمستان و پاییز	کیسه پلاستیکی در یخچال	ویتامین C و پتاسیم	۱۰۰ گرم جعفری = ۶۴ کالری
خیار	تابستان	یخچال	ویتامین C	۱۰۰ گرم خیار = ۵۰ کالری
رازیانه	زمستان تا بهار	یخچال	ویتامین C	۱۰۰ گرم رازیانه = ۸۰ کالری
گریپ فروت	تمام فصول	دمای اتاق	ویتامین C - فیبر - آهن	۱۰۰ گرم گریپ فروت = ۳۴۳ کالری

میوه ها و سبزیجات	بهترین فصل خریداری	نگهداری	ارزش غذایی	میزان کالری
انگور	تابستان	کیسه پلاستیکی در یخچال	ویتامین C - ویتامین B ₆ - پتاسیم	۱۰۰ گرم انگور = ۸۳ کالری
کیوی	زمستان و بهار	یخچال	ویتامین C - پتاسیم	۱۰۰ گرم کیوی = ۵۲ کالری
انبه	تابستان	پوشیده در یخچال	ویتامین A - C - B ₁ - B ₆ - پتاسیم	۲۰۰ گرم انبه = ۵۰ کالری
طالبی و هندوانه	تابستان و پاییز	یخچال	ویتامین C - آهن - فیبر - ویتامین A	۲۰۰ گرم طالبی و هندوانه = ۵۰ کالری
هلو	تابستان	یخچال	ویتامین C - B ₃ - پتاسیم و فیبر	۱۵۱ گرم هلو = ۶۶ کالری
پرتقال	زمستان - پاییز - بهار	در جای سرد و خنک برای یک هفته زمان طولانی تر در یخچال	ویتامین C	۱۳۱ گرم پرتقال = ۵۴ کالری
شفتالو	تابستان	دمای اتاق سپس یخچال	ویتامین C - پتاسیم - فیبر - بتاکارتن	۱۶۱ گرم شفتالو = ۹۳ کالری
گلابی	زمستان و پاییز	دمای اتاق سپس یخچال	ویتامین C و E - فیبر	۱۰۰ گرم گلابی = ۴۳ کالری
آناناس	بهار و تابستان	مکان سرد	ویتامین C و E - فیبر	۱۰۰ گرم آناناس = ۴۳ کالری
اسفناج	تمام فصول	یخچال	ویتامین B ₆ - C - E - بتاکارتن - منیزیم - پتاسیم - فیبر	۱۰۰ گرم اسفناج = ۱۵ کالری
سیب زمینی شیرین	تمام فصول	مکان سرد	ویتامین C - E - بتاکارتن - فیبر	۱۰۰ گرم = ۲۷۵ کالری
گوجه فرنگی	آخر زمستان تا اوایل تابستان	دمای اتاق سپس یخچال	لیکوپن - ویتامین C - E - آهن - فیبر	۱۰۰ گرم = ۱۷-۱۵ کالری

