

آبمیوه گیری برویل مدل BJE 410



- توصیه های ایمنی برویل
- آشنایی با اجزای آبمیوه گیری برویل
- نصب اجزای آبمیوه گیری
- راه اندازی آبمیوه گیری شما
- جدا کردن آبمیوه گیری برویل
- مراقبت و پاکسازی
- راهنمای حل مشکل
- ایده هایی برای گرفتن آبمیوه
- اطلاعات مورد نیاز در گرفتن آبمیوه
- خرید و نگهداری میوه ها و سبزیجات
- آماده سازی میوه ها و سبزیجات
- تکنیک درست
- ایجاد یک ترکیب درست
- استفاده از تفاله
- حقایقی در باره 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

- قبل از استفاده از آبمیوه گیری برای اولین بار، کلیه برچسبها و مواد بسته بندی را با دقت از آن جدا نمایید.
- برای جلوگیری از بلعیده شدن توسط کودکان ، پوشش دوشاخه دستگاه را جدا نموده و دور بیندازید.
- دستگاه را در هنگام روشن بودن نزدیک لبه میز یا صندلی قرار ندهید. اطمینان حاصل نمایید که سطح مورد نظر ، صاف ، تمیز و فاقد هرگونه آب یا آرد و سایر مواد باشد. لرزش در حین کار کردن دستگاه ممکن است باعث حرکت دستگاه گردد.
- هرگونه نشت مایعات بر روی سطوح زیر ، اطراف و یا خود دستگاه باید قبل از ادامه کار با دستگاه ، خشک و تمیز شود.
- دستگاه را نزدیک گاز و سطوح داغ یا جایی که با حرارت در تماس باشد قرار ندهید.
- اطمینان حاصل کنید که اجزای آبمیوه گیری قبل از استفاده به درستی سوار شده باشد. چنانچه به درستی سوار نشده باشد دستگاه کار نمی کند.
- از دستگاه بر روی خروجی آب در سینک ظرفشویی استفاده ننمایید.

- دستگاه آبمیوه گیری را به حالت روشن رها نکنید.
- همواره اطمینان حاصل کنید که آب میوه گیری بوسیله کلید ON/OFF بر روی پنل کنترل به حالت خاموش باشد. سپس دستگاه را از طریق خارج ساختن دو شاخه از پریز خاموش نمایید. قبل از آزاد سازی بازوهای ایمنی و یا اقدام برای حرکت دادن دستگاه و یا وقتی که دستگاه آب میوه گیری تی ام پلاس در حال کار نیست، قبل از جدا سازی اجزا، تمیز کردن و جمع آوری آن ، اطمینان حاصل کنید که فیلتر سبدی استیل ضدزنگ آن از چرخش ایستاده و موتور به طور کامل خاموش شده باشد.
- از دستگاه برای حجم زیاد مواد و به صورت مداوم برای ۱۰ ثانیه استفاده نکنید. اجازه بدهید موتور در بین دفعات استفاده ۱ دقیقه استراحت کند.
- دستورهای غذایی دربخش دستورالعمل های کتاب شامل حجم های بالا نیست. به هر جهت میوه های سفت و سبزیجات موتور دستگاه را داغ می کند حتی اگر از دور کند استفاده شود. لطفا جهت تعیین سرعت مناسب برای آب گیری میوه ها و سبزیجات از راهنمای آب گیری در صفحه ۱۰ استفاده کنید.
- در هنگام روشن بودن دستگاه از نزدیک کردن دست، انگشتان ، مو، البسه و همچنین کفگیر و سایر لوازم به آن خودداری نمایید.
- مواد را به وسیله انگشتان و یا لوازم دیگر به درون مجرای ورودی به زور وارد ننمایید. همواره از وسیله تعبیه شده برای ورود مواد غذایی استفاده کنید. هرگز دست و یا انگشتان خود را هنگامی که مجرای ورودی به دستگاه متصل است داخل آن ننمایید.
- دقت نمایید که در هنگام جداکردن فیلتر سبدی به دلیل وجود خارهای برنده کوچک در سطح آن، بسیار خطرناک است و ممکن است به شما صدمه بزند.
- از دستگاه آبمیوه گیری تنها برای آماده سازی غذا و نوشیدنی ها استفاده کنید.
- دستگاه را تمیز نگه دارید.



- مجرای ورودی بزرگتر: دقت کنید که دست و یا هرگونه شی خارجی را در مجرای ورودی وارد نکنید. همواره از ابزار تعبیه شده برای ورود مواد استفاده کنید.

توصیه های ایمنی برویل برای سایر دستگاههای برقی

- سیم دستگاه را قبل از استفاده کاملاً از هم باز کنید.
- در جهت جلوگیری از برق گرفتگی ، از فرو بردن سیم ،دوشاخه و یا موتور در آب و یا هر مایع دیگر خودداری نمایید.
- از آویزان شدن سیم دستگاه از لبه میز ، صندلی و تماس با سطوح داغ و یا گره خوردگی در آن جلوگیری نمایید.
- استفاده از این دستگاه برای کودکان و افراد نا توان نیازمند نظارت یک فرد بزرگتر است.
- برای اطمینان از بازی نکردن کودکان با دستگاه باید همواره مراقبت نمود.
- توصیه می شود که به طور منظم اجزای دستگاه را بررسی کنید. چنانچه سیم برق و یا دوشاخه دستگاه آسیب دیده است از دستگاه استفاده نکنید. دستگاه و کلیه لوازم آن را به نزدیکترین مرکز خدمات معتبر برویل برای تعمیر و یا بررسی برگردانید.
- هرگونه عملیات تعمیر غیر از تمیز کردن دستگاه باید در یک مرکز خدمات معتبر برویل انجام پذیرد.
- این دستگاه تنها برای مصارف خانگی می باشد و از آن برای سایر مصارف غیر از موارد موردنظر استفاده ننمایید. از این دستگاه در وسایل حمل و نقل متحرک و یا قایق و در خارج از منزل استفاده نکنید.
- 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.

دسته مخصوص فشار دادن میوه یا سبزیجات

سیستم ورودی مرکزی مستقیم منحصر به فرد

اطمینان از حداکثر آب گیری میوه ها و سبزیجات

مجرای ورودی مواد غذایی ۸۴ میلیمتری اضافی

مناسب برای میوه های بزرگتر و سبزیجات درسته

سبد فیلتر استنلس استیل

محفظه بزرگ تفاله

دسته قفل ایمنی

شیر آبگیری قابل تنظیم



برای انتقال حجم زیادی از آب گرفته شده به صورت

مستقیم به درون لیوان بسیار مناسب است.

کاور آبمیوه گیری

کاسه دور فیلتر

پارچ یک لیتری

موتور پر قدرت ۱۲۵۰ وات

محل ذخیره سیم

کلید / STOP کلید دو سرعت LOW/HIGH

(سرعت پایین برای میوه های نرم و سرعت بالا برای میوه های سفت و سبزیجات)

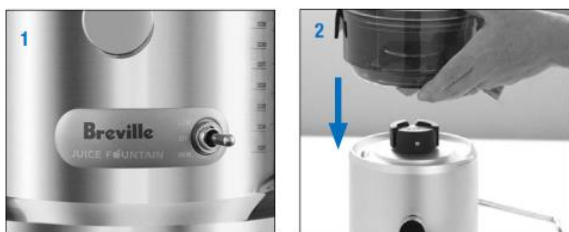


نصب اجزای آبمیوه گیری

- قبل از اینکه دستگاه آبمیوه گیری خود را برای اولین بار استفاده کنید ، کلیه برچسبها و لوازم بسته بندی را به طور کامل از آن جدا کنید.
- اطمینان حاصل کنید که کلید دستگاه خاموش بوده و دو شاخه آن از پریز بیرون است.
- کاسه دور فیلتر ، فیلتر سبدي ، در پوش آب میوه گیری، محفظه جمع آوری تفاله ، چکش هل دهنده مواد و پارچ آب میوه و درب آن را در محلول آب گرم و صابون به وسیله یک تکه پارچه نرم شسته و کاملاً خشک نمایید. موتور اصلی را می توان به وسیله یک دستمال مرطوب پاک کرده و کاملاً خشک نمود.

مرحله ۱ - بدنه اصلی را روی یک سطح صاف و خشک و عنوان مثال روی میز قرار دهید. اطمینان یابید که کلید موتور اصلی روی پنل کنترل خاموش است و کلید روی پریز هم به حالت خاموش بوده و دو

شاخه از پریز خارج است.



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

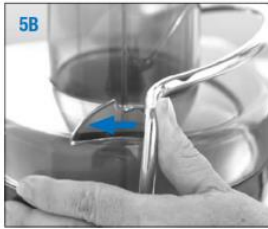


مرحله ۳ - جهت فلش روی فیلتر سبدي استیل ضد زنگ را با فلش روی موتور تنظیم کرده و سبد را روی موتور فشار دهید تا صدای کلیک به

گوش برسد. مطمئن شوید که فیلتر سبدي استیل ضد زنگ کاملاً درون کاسه دور و موتور محکم شده است.

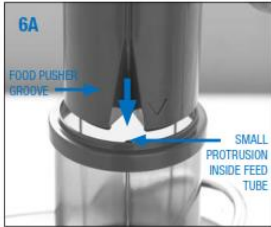
مرحله ۴ - درپوش آب میوه گیری را روی کاسه دور فیلتر قرار داده و سپس مجرای ورودی را روی فیلتر سبدي استیل ضد زنگ قرار داده و به

سمت پایین در محل قرار گرفتن خود حرکت دهید.



مرحله 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.



مرحله ۶ - دسته مخصوص فشار دهنده مواد را چرخانده و در جهت گودی موجود بر روی آن متناسب با برجستگی روی دهانه مجرای ورودی ،

به داخل آن بلغزانید. دسته مخصوص فشار دهنده مواد را کاملاً در درون مجرای ورودی قرار دهید.



مرحله 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 آبمیوه گیری در سمت چپ آن قرار دهید. اطمینان حاصل نمایید که بوسیله درپوش آبمیوه گیری و بدنه اصلی کاملاً در جای خود محکم است.

برای شستشوی کمتر می توانید یک کیسه در درون محفظه جمع آوری تفاله قرار داده و تفاله را جمع آوری کنید. از این تفاله ها می توانید بعداً در غذاهای دیگر و یا به صورت کود باغچه استفاده نمود.

مرحله ۸ - پارچ آب میوه را در زیر خروجی آب میوه در سمت راست آبمیوه گیری قرار دهید. درب پارچ برای جلوگیری از پاشیدن مایعات به اطراف استفاده می شود.

می توانید از شیر آبگیری بر روی خروجی آبمیوه و از یک لیوان در زیر آن استفاده کنید. شیر آبگیری هم برای جلوگیری از پاشیدن آبمیوه به اطراف و ریختن آزادانه آب میوه می باشد.

طرز کار دستگاه



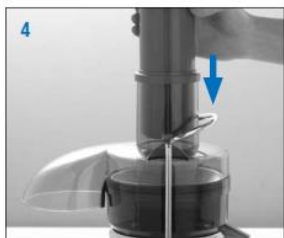
مرحله ۱- میوه ها و سبزیجات انتخابی برای آبیگری را بشویید. بیشتر میوه ها و سبزیجات مثل هویج ، سیب و خیار نیازی به خرد کردن و تقسیم به قطعات کوچکتر برای ریختن در مجرای ورودی دستگاه ندارند. اطمینان حاصل نمایید که سبزیجاتی مانند چغندر ، هویج و غیره کامل از گل و لای پاک شده باشند، شسته و برگهایشان جدا شده باشد.

مرحله ۲- اطمینان حاصل نمایید که آبمیوه گیری به درستی نصب شده باشد. اطمینان حاصل نمایید که پارچ آبیگری (و یا لیوان) در جای خود درست زیر خروجی آبمیوه و محفظه جمع آوری تفاله در مکان خود قبل از شروع به آبیگری قرار گرفته است.

مرحله ۳- دوشاخه برق دستگاه را در پریز ۲۴۰/۲۳۰ ولت وارد نمایید. کلید روشن بر روی دستگاه را به حالت ON در آورده ، سرعت مورد نظر را تنظیم نمایید. بسته به نوع میوه و سبزی که می خواهید آبیگری نمایید ، هر دو کلید سرعت را برای سرعت بالاتر به سمت پایین و برای سرعت پایین تر به سمت بالا حرکت دهید. از جدول راهنمای انتخاب سرعت برای آب گیری انواع مختلف سبزیجات و میوه ها استفاده کنید.

انتخاب سرعت دستگاه برای میوه ها و سبزیجات مختلف

سیب	بالا	هویج	بالا	انبه	پایین	آناناس	بالا
زردالو (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	راز یانه	بالا	هلو	پایین	هندوانه	پایین
کلم فندوقی	بالا	انگور بی هسته	پایین	گلابی	بالا برای سفت		
کلم	پایین	کیوی	پایین	گلابی	پایین برای نرم		



مرحله ۴- زمانی که موتور دستگاه روشن است مواد غذایی را در مجرای ورودی ریخته و بوسیله دسته مخصوص فشار دهنده مواد به آرامی آنرا به درون هدایت کنید. به منظور

آبگیری بهتر به آرامی دسته را به پایین فشار دهید.

مرحله ۵- همزمان با آبگیری سبزیجات و میوه ها ، آب آنها به درون پارچ آب میوه سرازیر شده و تفاله آن به صورت جداگانه در محفظه تفاله ریخته می شود.

نکته :

- ✓ محفظه جمع آوری تفاله در طول آبگیری می تواند خالی شود برای این کار دستگاه آبمیوه گیری را خاموش کرده و به دقت محفظه خالی شده تفاله را قبل از ادامه عملیات آبگیری در جای خود قرار دهید.
- ✓ برای شستشوی کمتر می توانید یک کیسه در درون محفظه جمع آوری تفاله قرار داده و تفاله را جمع آوری کنید. از این تفاله ها میتوانید بعداً در غذاهای دیگر و یا به صورت کود باغچه استفاده کنید.
- ✓ چنانچه تمایل دارید آب میوه شما کف دار باشد کافی است که در هنگام آب گیری در پارچ آبمیوه گیری را بردارید.
- ✓ آبمیوه گیری برویل به عنوان دستگاهی ایمن شناخته می شود که در مقابل داغ شدن موتور دستگاه در هنگام آبگیری حجم بالای مواد ایمن گشته است. اگر موتور دستگاه داغ شود، دستگاه به منظور جلوگیری از مشکلات بیشتر به صورت اتوماتیک خود را خاموش می کند. زمانی که سپر ایمنی ضد حرارت موتور فعال شود باید دستگاه را به مدت ۱۵ دقیقه از برق کشیده و اجازه بدهید تا خنک شود. سپس دوباره دو شاخه را به برق وصل کرده و با سرعت نرمال از آن استفاده کنید.

جدا کردن اجزای دستگاه آبمیوه گیری



مرحله ۱ - اطمینان حاصل کنید که دستگاه آبمیوه گیری توسط کلید ON/OFF در وضعیت OFF باشد.



سپس دستگاه را خاموش کرده و دو شاخه را بکشید.

مرحله ۲- محفظه جمع آوری تفاله را پس از کج کردن بدنه اصلی به سمت راست و از زیر درپوش آبمیوه گیری جدا کنید.



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

مرحله ۴- درپوش آبمیوه گیری را بردارید.

مرحله ۵- برای جدا سازی کاسه دور فیلتر به همراه سبد فیلتر استنلس استیل که هنوز سرچایشان هستند، بدنه اصلی را نگه داشته و توسط مجرای خروجی آب میوه، کاسه دور فیلتر را بچرخانید.

مرحله ۶- کاسه دور فیلتر را به همراه فیلتر سیدی استیل ضد زنگ با هم بلند کنید.

مرحله ۷- برای جدا سازی سبد فیلتر از کاسه دور فیلتر، انگشت خود را زیر نشانگر lift basket وارد کنید و سبد فیلتر را بالا بکشید. برای راحتی در شستشو توصیه می شود که عمل جداسازی سبد فیلتر روی سینک ظرفشویی انجام شود.

هشدار: سبد فیلتر استنلس استیل دارای خارهای کوچک بسیار تیزی است که برای بریدن و انجام سایر عملیات بر روی میوه ها و سبزیجات استفاده می شود. در هنگام کار با آن از دست زدن به تیغه ها خودداری کنید.

تمیز کردن و نگهداری

اطمینان حاصل نمایید که دستگاه توسط کلید ON/OFF روی پل کنترل روی OFF است. سپس کلید روی پرز را خاموش و دو شاخه را آن خارج نمایید.

اطمینان حاصل فرمایید که دستگاه به درستی از هم باز شده است.



- برای شستشوی راحت تر

✓ پس از هر بار استفاده از آن را تمیز کنید و از خشک شدن آب میوه و تفاله بر روی دستگاه اجتناب کنید.

✓ بلافاصله پس از هر بار استفاده، قسمت‌های قابل جدا شدن را در آب گرم شستشو داده و تفاله‌های خیس را پاک کنید. اجازه بدهید قطعات دستگاه کاملاً خشک شود.

برای شستشوی کمتر از کیسه پلاستیکی در درون محفظه جمع‌آوری تفاله استفاده کنید. این تفاله‌ها می‌توانند در غذاهای دیگر و یا به عنوان کود در باغچه استفاده شود و یا حتی دور ریخته شود.

- تمیز کردن بدنه اصلی

✓ بدنه اصلی را بوسیله یک دستمال نرم و مرطوب تمیز کرده و سپس آن را کاملاً خشک نمایید.

✓ هرگونه مواد غذایی باقیمانده را از روی سیم برق پاک کنید.

نکته: از اسکاچ‌های زبر و یا مواد پاک‌کننده برای تمیز کردن قسمت‌های بدنه موتور استفاده نکنید زیرا ممکن است سطح آنرا خراشیده کند.

- شستشوی کاسه دور فیلتر ، در پوش آب میوه گیری ، چکش هل دهنده مواد و محفظه جمع آوری تفاله

✓ تمامی قسمتها را در محلول آب گرم و صابون بوسیله یک پارچه نرم بشویید و کاملاً آنرا خشک نمایید.

✓ کاسه دور فیلتر ، پارچ و در ب آن ، چکش هل دهنده مواد و محفظه جمع آوری تفاله را می توانید در ماشین ظرفشویی بشویید. (فقط در طبقه بالای ماشین ظرفشویی)

✓ درپوش آبمیوه گیری قابل شستشو در ماشین ظرفشویی نیست.

- شستشوی سبد فیلتر

✓ در جهت داشتن تداوم در کیفیت مطلوب در آبیگری همواره مراقب باشید تا سبد فیلتر دستگاه بوسیله برس شستشو کاملاً تمیز و پاکیزه شود.

✓ سبد فیلتر را بلافاصله پس از انجام عملیات آبیگری ، در محلول آب گرم و صابون برای حدود ۱۰ دقیقه قرار دهید. چنانچه تفاله بر روی آن خشک شود ممکن

است سوراخهای ظریف آنرا مسدود کرده و در نتیجه کارایی فیلتر را پایین می آورد.

✓ سبد فیلتر را زیر جریان آب نکه داشته و با استفاده از برس قسمت داخل به سمت بیرون آن را بشوید. از لمس کردن خارهای تیز کوچک در مرکز سبد فیلتر بپرهیزید. پس از تمیز کردن سبد فیلتر آن

را درمقابل نور نگه دارید تا یقین حاصل کنید که سوراخهای ریز آن مسدود نشده است. چنانچه سوراخها مسدود است سبد فیلتر را در آب گرم به همراه مقداری آب لیمو قرار دهید تا سوراخهای آن باز

شود. علاوه برآن می توانید سبد فیلتر را در ماشین ظرفشویی بشویید.

✓ سبد فیلتر را در محلول سفید کننده قرار ندهید. همواره با دقت با سبد فیلتر کار کنید زیرا به راحتی ممکن است صدمه ببینید.

✓ سبد فیلتر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشد. (فقط در طبقه بالای ماشین ظرفشویی)



- شستشوی پارچ آب میوه

✓ پارچ آب میوه و درب آن را در زیر شیر آب بشویید.

✓ هر دو قسمت را در آب گرم و صابون بوسیله یک پارچه نرم شستشو کنید و کاملاً خشک نمایید.

✓ پارچ آب میوه و درب آن قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشد. (در طبقه بالای ماشین ظرفشویی)

- از بین بردن لکه های مقاوم

✓ بخشهای پلاستیکی دستگاه ممکن است به دلیل استفاده از میوه ها و سبزیجات رنگین رنگ بگیرد. برای جلوگیری از رنگ گرفتن ، قسمت های مختلف دستگاه را بلافاصله پس از استفاده بشویید .

چنانچه قسمت های پلاستیکی دستگاه رنگ گرفتند، آنها را در محلول آب گرم و صابون و مقداری آب لیمو قرار دهید و یا بوسیله مایع ظرفشویی بدون مواد سفید کننده آن را شستشو دهید.

✓ بدنه اصلی موتور را در آب و یا هر نوع مایع دیگر فرو نبرید. در قسمت مرکزی فیلتر سبزی و مجرای ورودی خارهای تیز کوچکی قرار دارند که برای خرد کردن سبزیجات و میوه ها در حین عملیات

آب گیری استفاده می شود. از لمس خارها هنگام جابجایی فیلتر سبزی و مجرای ورودی بپرهیزید.

راه حل	مشکلات احتمالی
دسته قفل ایمنی در محل خود به صورت عمودی، در حفرة های دو طرف در پوش آب گیری قرار نگرفته اند.	زمانی که کلید دستگاه در حالت روشن (ON) است ولی دستگاه کار نمی کند
<p>- در صورتی که حجم بسیار زیادی را در هر بار آبیاری می نمایید، تفاله در زیر درپوش آبمیوه گیری پر شده است. سرعت عملیات آبیاری را بوسیله حرکت آرامتر دسته مخصوص هل دهنده مواد به درون دستگاه ، پایین بیاورید. دستورالعمل های باز کردن ، تمیز کردن و شستشوی کاسه دور فیلتر ، سبد فیلتر و درپوش آبمیوه گیری را دنبال کنید.</p> <p>- چنانچه موتور به مدت ۱۰ ثانیه خلاص بچرخد ، دستگاه آبمیوه 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 آبیاری باید دستگاه آبمیوه گیری را بوسیله زدن کلید ON/OFF روی پنل کنترل ابتدا خاموش (OFF) و سپس روشن (ON) کنید.</p> <p>- میوه ها و سبزیجات سفت در صورت انتخاب سرعت آرامتر موتور فشار بیشتری را به دستگاه وارد می کنند. لطفا به راهنمای آبیاری برای تعیین سرعت متناسب برای هر نوع میوه و سبزیجات مراجعه نمایید.</p>	به نظر می رسد که موتور در هنگام آبیاری گاهی خلاص می گردد
عملیات آبیاری را متوقف کرده و طبق دستورالعمل دستگاه را باز کنید. درپوش آب میوه گیری را برداشته و تفاله های را پاک کنید. دوباره اجزای دستگاه را نصب کرده و آبیاری را ادامه دهید. سعی کنید از ترکیبات مختلفی از سبزیجات و میوه ها (از لحاظ سفتی و نرمی) در هر مرحله از آب گیری استفاده نمایید.	تفاله زیادی در سبد فیلتر جمع شده است.
از دور آهسته تر آبیاری استفاده کنید. سبد فیلتر را برداشته و کلیه دیواره های آن را بوسیله برس شستشو دهید. سبد فیلتر 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 فیبرهایی (میوه ها و سبزیجات) که مانع جریان یافتن مایع می شود را از بین می برد.	تفاله ها بسیار آبدار هستند و میزان آبیاری کاهش یافته است.
از سرعت پایین تر آبیاری و از فشار کمتر دسته مخصوص هل دهنده مواد استفاده نمایید.	آب میوه از لبه های آبمیوه گیری و از درپوش آبمیوه گیری چکه می کند.
آبیاری با سرعت بسیار بالایی انجام می شود. از سرعت پایین تر آبیاری و از فشار کمتر دسته مخصوص هل دهنده مواد استفاده نمایید.	آبمیوه از خروجی دستگاه می پاشد.
آبمیوه گیری به ابزار محافظتی در مقابل گرم شدن به علت حجم بار زیاد آبیاری مجهز شده است. چنانچه دستگاه بسیار گرم شود بصورت اتوماتیک ابزار محافظتی حجم بالای آن فعال شده و دستگاه خود به خود خاموش می شود. زمانی که این محافظ فعال شد ، دو شاخه را از پریز خارج نموده و برای ۱۵ دقیقه بگذارید تا خنک شود. سپس دوباره آن را به برق زده و بصورت عادی از آن استفاده کنید.	گرم شدن بسیار زیاد دستگاه در حجم آبیاری بالا

نکاتی در مورد آبگیری

- اگر چه طعم ، بو و بافت نوشیدنی های این کتابچه در درجه اول اهمیت قرار دارد، اما به خواص و مزه آن هم توجه شده است.
- ۹۵٪ محتوای مغذی میوه ها و سبزیجات در آب آنها یافت می شود. عصاره میوه ها و سبزیجات تازه نقش مهمی را در تندرستی دارد. آب میوه ها و سبزیجات تازه منابع خوبی از ویتامین ها و مواد معدنی هستند. آب میوه ها به سرعت جذب جریان خون شده و در نتیجه در سریعترین زمان بدن ما می تواند از مواد غذایی آنها استفاده کند.
- زمانی که شما آب میوه ها و سبزیجات را شخصا تهیه می کنید به طور کامل بر محتویات آنها نظارت کامل دارید. مواد اولیه را انتخاب کنید و تصمیم بگیرید که آیا نیاز دارد که بعد از آب گیری به آن نمک، شکر و یا هر نوع طعم دهنده دیگری اضافه کنید. آب میوه تازه باید بلافاصله پس از گرفتن مصرف شود تا ویتامینهای خود را از دست ندهد.

خرید و نگهداری میوه ها و سبزیجات

- همواره میوه ها و سبزیجات را قبل از آب گیری بشویید.
- همیشه از سبزیجات و میوه های تازه برای آب گیری استفاده کنید.
- برای صرفه جویی در هزینه و تهیه یک نوشیدنی تازه ، میوه ها و سبزیجات همان فصل را خریداری کنید. رجوع شود به جدول میوه ها و سبزیجات
- در جهت آماده بودن سبزیجات و میوه ها برای آب گیری آنها را قبل از ذخیره سازی شسته و خشک کنید.
- بسیاری از میوه ها و انواع سبزیجات سفت تر می توانند در دمای اتاق نگهداری شوند. انواع حساس تر و سریع فاسد شدنی مثل گوجه فرنگی ، آلوها ، سبزی برگها، کرفس ، خیار ، و گیاهان را باید تا زمان مصرف در یخچال نگهداری کرد.

آماده سازی میوه ها و سبزیجات

- در صورت استفاده از میوه های سفت و یا دارای پوستهای غیر قابل خوردن مانند انبه، گواوا ، طالبی و یا آناناس آنها را قبل از آب گیری پوست بکنید.
 - بعضی از سبزیجات مانند خیار را بسته به نرمی و لطافت پوست و مقدار عصاره مورد نیاز می توان با پوست هم استفاده کرد.
 - کلیه میوه هایی که هسته های بزرگ ، هسته های سفت و یا کلا هسته دار هستند مانند: شلیل ، هلو، انبه، آلو و گیللاس را باید قبل از آبگیری هسته گیری نمود.
 - اطمینان حاصل نمایید که سبزیجاتی مانند چغندر ، هویج و غیره قبل از آبگیری به طور کامل از گل و لای شسته و پوست گرفته و برگهایشان جدا شده باشد.
 - اطمینان حاصل نمایید که میوه هایی نظیر توت فرنگی قبل از آبگیری کلاهک سبزشان گرفته شده و ساقه آنها جدا شده باشد.
 - مرکبات هم می توانند در صورتی که پوست و هسته هایش گرفته شده باشد توسط آب میوه گیری آبگیری شوند.
 - اضافه کردن مقدار کمی آب لیمو به آب سیب می تواند از تغییر رنگ آن جلوگیری کند.
- نکته :** می توانید از آبمیوه گیری خود برای تهیه آب پرتقال تازه و نیرو بخش استفاده کنید. بسیار ساده قبل از آب گیری پوست پرتقال ها را گرفته و هسته هایشان را خارج نمایید. بهتر است قبل از آب گیری پرتقالها را برای مدتی در یخچال نگهداری کنید.

تکنیک های درست

- زمانی که انواعی از مواد با بافتهای متفاوت را در اختیار دارید بهتر آن است که با مواد نرم تر و با سرعت پایین تر شروع کرده و سپس به تدریج سرعت را برای مواد سفت تر بالا ببرید.
- اگر در حال آب گیری برگها، جوانه ها و سایر سبزیجات سبز برگ دار هستید، یا آنها را لوله کنید و یا در لابه لای آبگیری مواد دیگر با سرعت پایین آبگیری نمایید تا نتیجه بهتری بگیرید.
- چنانچه گیاهان و یا سبزیجات برگ دار سبز را به تنهایی آبگیری می نمایید. آب حاصله به علت طبیعت آب گیری دورانی می تواند اندک باشد. توصیه می شود آنها را به صورت ترکیب با سبزیجات دیگر با سبزیجات آب گیری نمایید.
- تمامی میوه ها و سبزیجات حجم متفاوتی از عصاره تولید کنند. این مقدار در بین انواع مختلف از یک نوع هم متفاوت است به عنوان مثال گوجه فرنگی به نسبت دسته دیگر حجم متفاوتی از آب را تولید خواهد کرد. از آنجا که دستور تهیه آب میوه ها دقیق نیستند، مقدار دقیق هر آب میوه برای تولید یک ترکیب خاص ضروری نیست.
- برای حداکثر آبگیری همواره چکش هل دهنده مواد را به آرامی در مجرای ورودی دستگاه به سمت پایین حرکت دهید.

بدست آوردن ترکیب درست

تهیه یک آبمیوه با مزه عالی آسان است. اگر شما در گذشته آب میوه و سبزیجات را خودتان تهیه می کردید می دانید که ترکیب کردن آنها برای ایجاد یک مزه جدید چقدر آسان است. الویت بندی مزه، رنگ، بافت و مواد اولیه سلیقه ای است. به غذاها و مزه ها فکر کنید. آیا مزه های آنها هماهنگی دارد و یا متفاوت است. بعضی از طعم های قوی می تواند بر روی بقیه طعم ها اثر بگذارد. به هر جهت یک قانون خوب می گوید که میوه ها و سبزیجات پالپ دار و نشاسته دار را با انواع آبدارشان ترکیب کنید.

استفاده از تفاله

- تفاله های باقیمانده بعد از آبیگری میوه ها و سبزیجات بیشتر فیبر و سلولز هستند. همانند مواد مغذی دیگر، عصاره ها برای رژیم غذایی روزانه لازم بوده و می توانند به روشهای مختلف مورد استفاده قرار بگیرند. به هر جهت ، تفاله ها درست مانند عصاره ها برای جلوگیری از کمبود ویتامین روزانه مورد استفاده قرار می گیرند.
- تفاله ها می توانند برای ایجاد غلظت در ترکیبات ، کوفته ها، کاسرولها و یا سوپها و یا به همراه پالپ میوه و یا در یک قالب پوشیده با یک لایه خمیر کیک و پختن آن در فر به عنوان دسر مورد استفاده قرار گیرند.
- جدا از استفاده خوراکی ، تفاله ها به عنوان کود برای باغچه بسیار مناسب هستند.
- زمانی که از تفاله ها استفاده می کنید، ممکن است تکه های از میوه ها و سبزیجات در آن باقی مانده باشد. باید قبل از استفاده از تفاله ها در دستورهایی غذایی آنها را جدا کرد.

مقدار کالری و انرژی	ارزش غذایی	روش نگهداری	بهترین فصل خرید	میوه ها و سبزیجات
۲۰۰ گرم سیب = ۳۰۰ کیلوژول (۷۲ کالری)	فیبر بالا برای رژیم و ویتامین C	در یک کیسه پلاستیکی منفذ دار در یخچال نگهداری شود	پاییز و زمستان	سیب
۳۰ گرم زرد آلو = ۸۵ کیلوژول (۲۰ کالری)	فیبر بالا در رژیم غذایی و دارای پتاسیم	بدون پوشش در قسمت نمگیر یخچال نگهداری شود	تابستان	زرد آلو
۱۰۰ گرم چغندر = ۱۹۰ کیلوژول (۴۵ کالری)	منبع خوبی برای آهن، فیبر، ویتامین C و پتاسیم	قسمت بالای آن بریده شود. بدون پوشش در یخچال نگهداری شود.	زمستان	چغندر
۱۲۵ گرم بلو بری = ۲۹۵ کیلوژول (۷۰ کالری)	ویتامین C	پوشیده در یخچال نگهداری شود.	تابستان	بلو بری
۱۰۰ گرم بروکلی = ۱۹۵ کیلوژول (۲۲ کالری)	ویتامین C - آهن - ویتامینهای B _۶ - B _۵ - B _۲ و فیبر خوراکی	در کیسه پلاستیکی و در یخچال نگهداری شود.	پاییز و زمستان	بروکلی
۱۰۰ گرم بروکسل = ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	ویتامینهای E - B _۶ - B _۲ - C و آهن	بدون پوشش در قسمت نمگیر یخچال نگهداری شود	پاییز و زمستان	جوانه بروکسل
۱۰۰ گرم کلم = ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	ویتامین C - آهن - پتاسیم - B _۶ - و فیبر خوراکی	بسته بندی شده و برگ گرفته در یخچال نگهداری شود	زمستان	کلم
۱۲۰ گرم = ۱۲۵ کیلوژول (۳۰ کالری)	ویتامین A و فیبر خوراکی	بدون پوشش در قسمت نمگیر یخچال نگهداری شود	زمستان	هویج

مقدار کالری و انرژی	ارزش غذایی	روش نگهداری	بهترین فصل خرید	میوه ها و سبزیجات
۱۰۰ گرم گل کلم = ۵۵ کیلوژول (۱۳ کالری)	ویتامین C - B۶ - B۵ - ۵ و آهن و پتاسیم	برگهای خارجی را جدا کنید و در یک کیسه پلاستیکی در یخچال نگهداری کنید.	پاییز و زمستان	گل کلم
۸۰ گرم ساقه = ۵۵ کیلوژول (۷ کالری)	ویتامین C - و پتاسیم	در کیسه پلاستیکی و در یخچال نگهداری شود.	پاییز و زمستان	کرفس
۲۸۰ گرم خیار = ۱۲۰ کیلوژول (۲۹ کالری)	ویتامین C	در قسمت نمگیر یخچال نگهداری شود	تابستان	خیار
۳۰۰ گرم رازیانه = ۱۴۵ کیلوژول (۳۵ کالری)	ویتامین C و فیبر خوراکی	در قسمت نمگیر یخچال نگهداری شود	زمستان و بهار	رازیانه
۱۲۵ گرم انگور = ۳۵۵ کیلوژول (۸۵ کالری)	ویتامین C - پتاسیم و فیبر خوراکی	در کیسه پلاستیکی و در یخچال نگهداری شود.	تابستان	انگور بی دانه
۱۰۰ گرم کیوی = ۱۰۰ کیلوژول (۴۰ کالری)	ویتامین C - پتاسیم	در قسمت نمگیر یخچال نگهداری شود	زمستان و بهار	کیوی
۲۴۰ گرم انبه = ۲۰۰ کیلوژول (۱۰۲ کالری)	ویتامین B۶ - B۱ - C - A - پتاسیم	بسته بندی شده در یخچال نگهداری شود	تابستان	انبه
۲۰۰ گرم هندوانه = ۲۱۰ کیلوژول (۵۰ کالری)	ویتامین C - آهن - فیبر خوراکی - ویتامین A	در قسمت نمگیر یخچال نگهداری شود	تابستان و پاییز	هندوانه و طالبی

مقدار کالری و انرژی	ارزش غذایی	روش نگهداری	بهترین فصل خرید	میوه ها و سبزیجات
۱۸۰ گرم شلیل = ۳۵۵ کیلوژول (۸۵ کالری)	ویتامینهای C- B۳ - پتاسیم و فیبر خوراکی	در قسمت نمگیر یخچال نگهداری شود	تابستان	شلیل
۱۵۰ گرم پرتقال = ۱۶۰ کیلو ژول	ویتامین C - ۳۵ میلی گرم در هر ۱۰۰ گرم	به مدت ۱ هفته در جای خنک و خشک نگهداری کنید. سپس آنرا به یخچال منتقل کرده و برای مدت طولانی نگهداری کنید.	زمستان ، پاییز و بهار	پرتقال
۱۵۰ گرم هلو = ۲۰۵ کیلوژول (۴۹ کالری)	ویتامینهای C- B۳ - پتاسیم و فیبر خوراکی	بدون پوشش در یخچال نگهداری شود	تابستان	هلو
۱۵۰ گرم گلابی = ۲۵۰ کیلوژول (۶۰ کالری)	فیبر خوراکی	بدون پوشش در یخچال نگهداری شود	پاییز	گلابی
۲۵۰ گرم آناناس = ۲۴۵ کیلوژول (۵۹ کالری)	ویتامین C	بدون پوشش در یخچال نگهداری شود	تابستان	آناناس
۷۰ آلو = ۱۱۰ کیلوژول (۲۶ کالری)	فیبر خوراکی	بدون پوشش در یخچال نگهداری شود	تابستان	آلو
۱۲۵ تمشک = ۱۳۰ کیلوژول (۳۱ کالری)	ویتامین C - آهن - پتاسیم - منیزیم	بسته بندی شده در یخچال نگهداری شود	تابستان	تمشک
۱۰۰ گوجه فرنگی = ۹۰ کیلوژول (۲۲ کالری)	ویتامین C - آهن - ویتامین E - ویتامین A - فیبر خوراکی	بدون پوشش در یخچال نگهداری شود	تابستان	گوجه فرنگی