



**CAUTION: READ
OPERATOR'S MANUAL
BEFORE USE**

تحذير: اقرأ
كتيب التعليمات بعناية
قبل الاستعمال

Visit www.hamiltonbeach-me.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes and tips!

يرجى زيارة الموقع الالكتروني
للإطلاع على www.hamiltonbeach-me.com
باقي منتجات شركتنا، وعلى كتيبات طرق
الاستخدام والعناية - إضافة إلى مجموعة من
الوصفات الشهية

Hamilton Beach Brands, Inc.
Glen Allen, VA 23060 USA

840273700

9/16

Hamilton Beach®

Big Mouth Plus Juice Extractor

عصارة فواكه
واسعة الفوهة



English – Original Translation..... 2
Arabic..... 19

IMPORTANT SAFEGUARDS

Use for food or liquids only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **R**ead all instructions.
2. **T**his appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. **T**his appliance should not be used by children. **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children.
4. **C**lose supervision is necessary when any appliance is used near children. **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. **T**o protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor base in water or other liquid.
6. **A**lways disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
7. **A**void contacting moving parts. **K**eeP fingers out of feed chute.
8. **N**ever feed food by hand—always use the food pusher.
9. **A**lways make sure the juice extractor is properly and completely assembled before the motor is turned ON. **T**he unit will not turn ON unless properly assembled. **D**o not release safety locking latches while juice extractor is in operation.
10. **N**ever operate without pulp container in place.
11. **B**e sure to turn switch to OFF (O) position after each use of your juice extractor. **M**ake sure the motor stops completely before disassembling.

12. **D**o not put fingers or other objects into the juice extractor feed chute while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use food pusher to push it down. **W**hen this method is not possible, turn the motor OFF (O), unplug the cord from the outlet, and disassemble juicer to remove the remaining food.
13. **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. **C**all our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. **T**he use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
15. **D**o not use outdoors.
16. **D**o not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
17. **D**o not leave juice extractor unattended while it is operating.
18. **B**lades are sharp; handle carefully. **D**o not touch the small cutting blades in the base of the stainless steel strainer basket.
19. **K**eeP hair, clothing, and jewelry, as well as spatulas and other utensils, away from feed chute during operation to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance.
20. **D**o not use the appliance if the rotating strainer basket or the protecting cover is damaged or has visible cracks.
21. **A**lways use the juice extractor on a dry, level surface.

22. **A**ny maintenance other than cleaning should be performed by an authorized service center.
23. **T**o reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance, do not use bent, dented, or otherwise damaged strainer basket.
24. **D**o not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
25. **C**heck that the control is OFF (O) before plugging cord into outlet. **T**o disconnect, turn control to OFF (O) and then remove plug from wall outlet.
26. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
27. **Y**our plug is provided with a 13-amp fuse approved by **ASTA** to **B.S. 1362**. If you need a replacement fuse carrier, it must be replaced with the same colour-coded carrier with the same markings. **F**use covers and carriers can be obtained from approved service agents.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



Recycling the Product at the End of Its Service Life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

The appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

The electrical rating of this appliance is listed on the bottom panel of the unit.

The strainer basket is a delicate screen. If bent or damaged, do not use, as it could break into small pieces and cause personal injury and/or damage the appliance. Call our toll-free customer service number to order a new basket. Replace basket when it shows signs of wear.

If the juice cover broken or cracked, do not use, Call our toll-free customer service number to order a new juice cover.

Do not operate more than 45 seconds ON at a time.

This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.

WARNING Laceration Hazard.

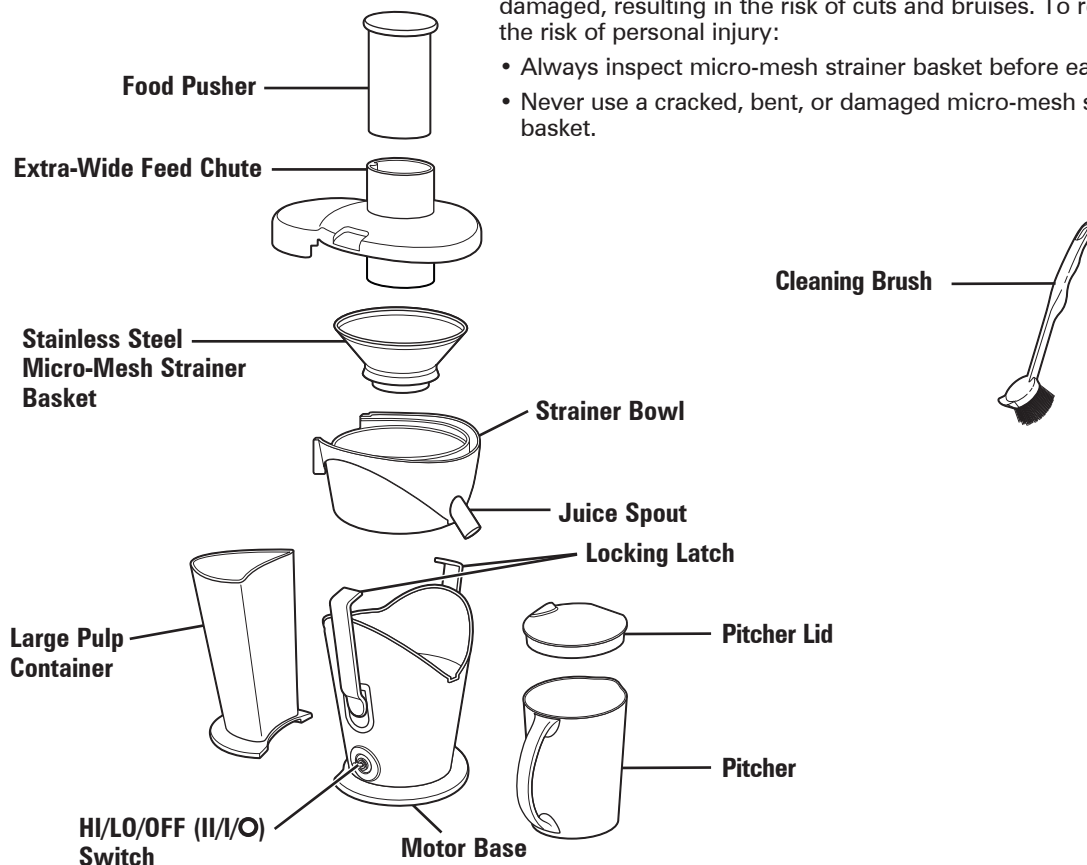
Extra-wide feed chute. Do not place hands or fingers down feed chute. Always use the food pusher.

Parts and Features

⚠ WARNING Laceration Hazard.

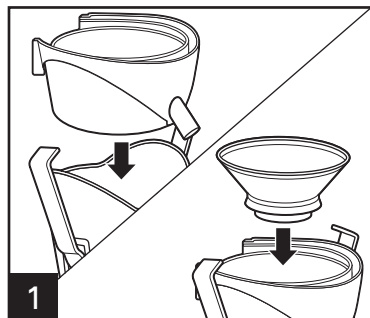
Micro-mesh strainer basket may fly apart during use if it is damaged, resulting in the risk of cuts and bruises. To reduce the risk of personal injury:

- Always inspect micro-mesh strainer basket before each use.
- Never use a cracked, bent, or damaged micro-mesh strainer basket.

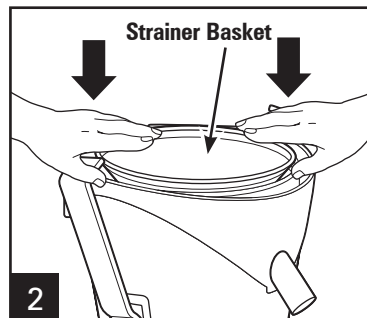


How to Assemble

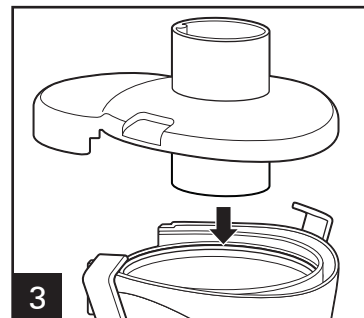
BEFORE FIRST USE: After unpacking the juice extractor, remove cardboard from filter basket and wash everything except the base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. Never immerse the base in water or other liquids; wipe it with a damp sponge.



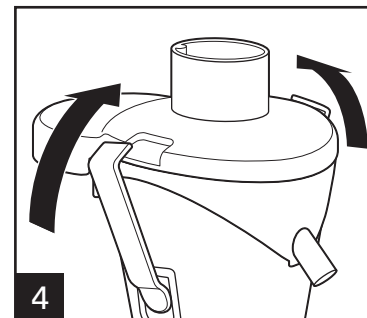
1 Place strainer bowl on top of the motor base. Then place the stainless steel strainer basket inside the strainer bowl.



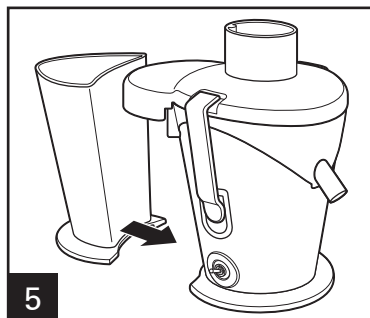
2 With hands on outer edge, press strainer basket down firmly to latch into position.



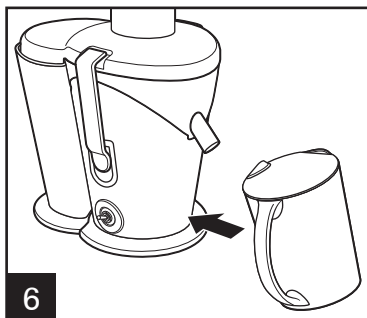
3 Place the juicer cover over the strainer bowl, positioning the feed chute over the strainer basket, and lower into position.



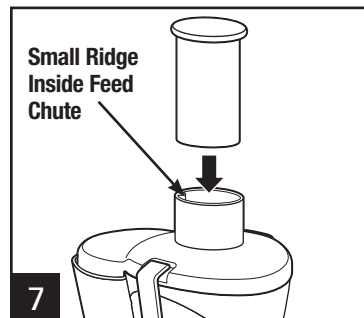
4 Raise the locking latches up to lock into place.



5 Place the pulp container into position by tilting the container slightly.



6 Place pitcher with lid under the juice spout. Slide the food pusher down the feed chute by aligning the groove in the food pusher with the small ridge on the inside of the top of the feed tube.



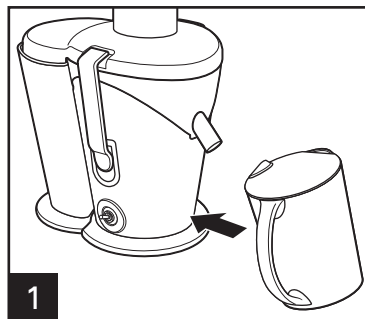
Small Ridge
Inside Feed
Chute

HINT: To minimize cleanup, place a plastic grocery bag in the pulp container to collect the pulp. (See page 8 for more information.)

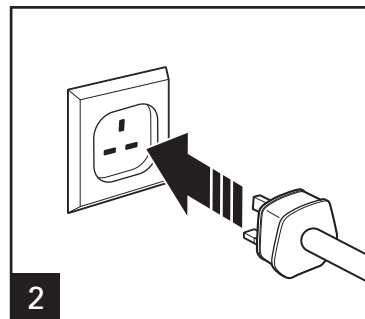
How to Use

Wash fruits and vegetables.

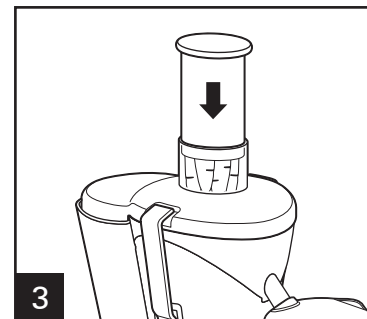
NOTE: Most fruits and vegetables such as apples, carrots, and cucumbers will not need to be cut since they will fit into feed chute whole. It is recommended that fruits or vegetables such as oranges, melons, or mangoes are peeled before placing in unit for best juice flavor.



Ensure that unit is correctly assembled (see page 7) and place pitcher with lid under spout.



Turn switch to OFF (○) position. Plug into outlet.



With the motor running, place food down the feed chute. Using food pusher, gently guide food down feed chute. **To extract the maximum amount of juice, always push food pusher down slowly.**

Juice will flow into pitcher and separated pulp will accumulate in pulp container.

NOTE: Pulp container can be emptied during juicing by turning juice extractor OFF (○) and then carefully removing pulp container. (Replace empty pulp container before continuing to juice.)

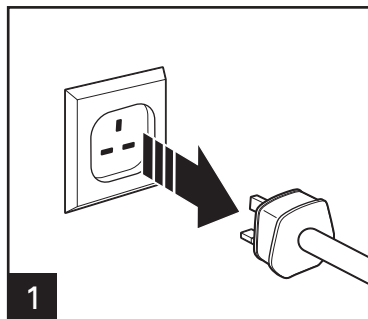
Do not operate more than 45 seconds ON at a time.



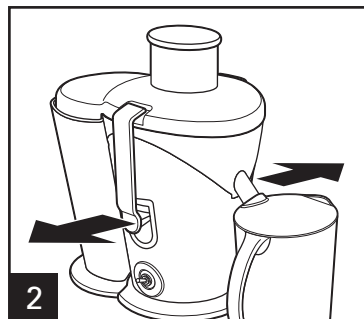
To minimize cleanup, place a plastic grocery bag in pulp container to collect pulp. When juicing is completed, simply remove grocery bag containing pulp.

NOTE: Do not allow pulp container to overfill since this may prevent correct operation or damage the unit.

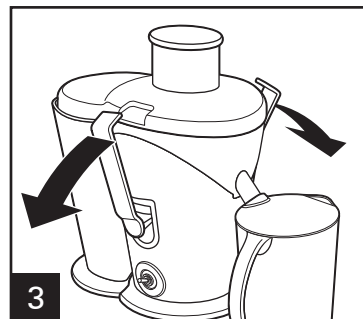
How to Disassemble



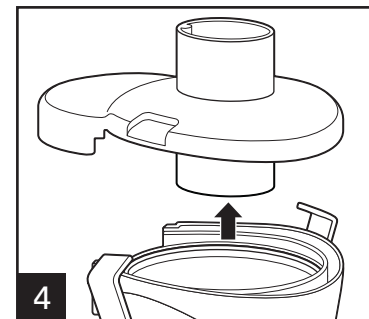
Turn juice extractor OFF (●) and unplug. Allow strainer basket to stop turning.



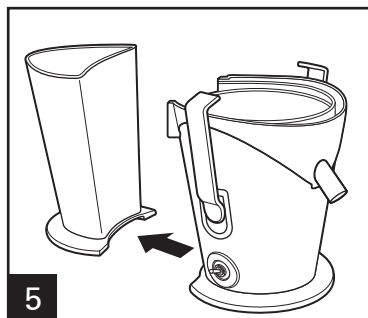
Release locking latches.



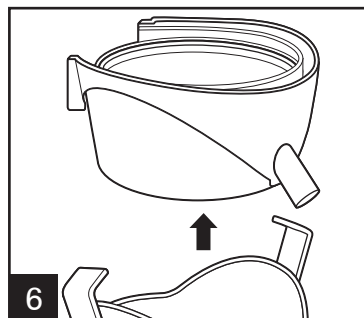
Move the locking latches down.



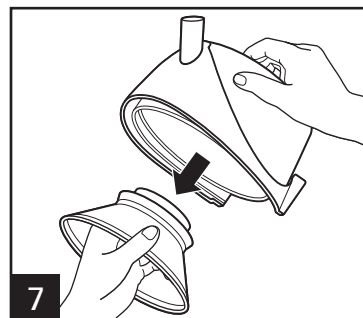
Lift off the cover.



Remove the pulp container by sliding away from motor base.



Lift off the strainer bowl with the strainer basket still in place.

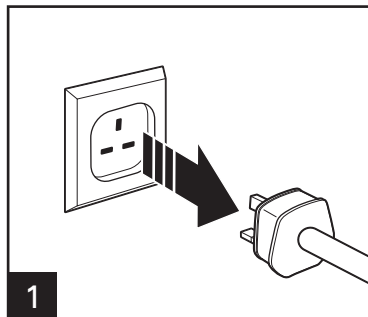


To remove the strainer basket, turn the strainer bowl upside down and carefully remove the strainer basket. (It is recommended to remove the strainer basket over a sink.)

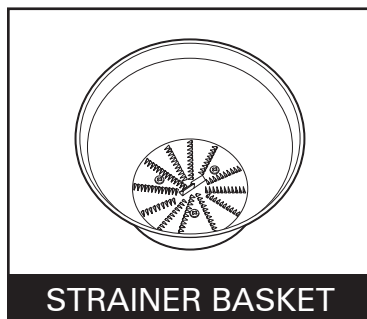
Care and Cleaning

⚠ WARNING Shock Hazard.

Do not immerse motor base in water or any other liquid.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. Do not place the motor base in the dishwasher. Some part distortion may occur if your household dishwasher's temperature is higher than normal or if the parts are placed too close to the heating element.

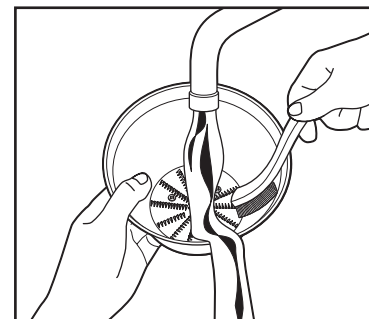


⚠ CAUTION Laceration Hazard.

The center of the strainer basket contains small, sharp blades to process fruits and vegetables during the juicing function. Do not touch blades when handling the strainer basket.

Always treat the strainer basket with care; it can be damaged easily.

To assist with cleaning, soak the strainer basket in hot, soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the basket it may clog the fine pores of the filter mesh, thereby lessening the effectiveness of the juice extractor.



The cleaning brush included with the unit is the most effective way to clean the strainer basket. Using the brush, hold the strainer basket under running water and brush inside and outside of the basket.

Juicing Tips, Techniques, and Recipes

PURCHASING AND STORING FRUITS AND VEGETABLES:

- Always wash fruits and vegetables before juicing.
- Always use fresh fruits and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruits or vegetables that are in season.
- Keep your fruits and vegetables ready for juicing by washing them before storing.
- Most fruits and hardier-type vegetables can be stored at cool room temperature. More delicate and perishable items such as berries, leafy greens, celery, cucumbers, and herbs should be stored in the refrigerator until required.

PREPARING FRUITS AND VEGETABLES:

- It is recommended that fruits or vegetables such as oranges, melons, or mangoes are peeled before placing in juice extractor for best juice flavor.
- All fruits with pits and large seeds such as nectarines, peaches, apricots, plums, and cherries MUST be pitted before juicing.

USING THE PULP:

- The remaining pulp left after juicing fruits or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the juice, contain vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. Pulp can be frozen for later use.
- There are a number of recipes that use pulp. You can also use pulp to thicken casseroles or soups.
- Pulp is great used in the garden for compost.

SOY MILK, ALMOND MILK, AND RICE MILK:

This juice extractor may be used to make soy milk, almond milk, and rice milk. Follow these steps:

1. Soak 1 cup (237 ml) of soybeans, almonds, or rice in 4 cups (946 ml) of water for 8 to 12 hours covered in the refrigerator.
2. Drain nuts and discard water. Cover nuts, beans, or rice with 1 1/2 cups (355 ml) fresh water.
3. Slowly ladle the nuts, beans, or rice with the water into the food chute.
4. Place cheesecloth in a container. Pour mixture into a tight woven cheesecloth and let stand until completely drained. Squeeze cheesecloth, if necessary. Refrigerate milk immediately.

NOTES:

- Almonds must be soaked 8 to 12 hours before juicing.
- Soy milk should be boiled to improve the flavor.
- Vanilla, honey, and sugar may be added to enhance the flavor of each milk type.

Juicing Chart

Fruit or Vegetables	Examples	Speed
Firm Fruits and Vegetables	Apples, Peeled Oranges, Carrots, Beets, Cucumbers, Ginger	HIGH
Soft Fruits and Vegetables	Strawberries, Pitted Peaches, Watermelons, Grapes, Tomatoes	LOW
Leafy Greens	Spinach, Kale, Beet Greens	LOW

Recipes

Carrot, Ginger, and Apple Juice

Ingredients:

- 6 medium carrots
- 1/4-inch-thick (0.6-cm) slice fresh ginger (about 1-inch [2.5-cm] diameter)
- 1 large Granny Smith apple

Directions:

1. Cut apple as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed.
3. Stir and serve immediately.

Serves: 2

Beet, Orange, Ginger, and Carrot Juice

Ingredients:

- 1 large beet, trimmed
- 1 medium orange, peeled
- 3 medium carrots
- 1/4-inch-thick (0.6-cm) slice fresh ginger (about 1-inch [2.5-cm] diameter)

Directions:

1. Cut beet, orange, and carrots as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed.
3. Stir and serve immediately.

Serves: 1–2

Blueberry, Raspberry, Strawberry, and Apple Juice

Ingredients:

- 1 cup (237 ml) blueberries
- 1 cup (237 ml) raspberries
- 4 large strawberries, hulled
- 1/4 of a Granny Smith apple

Directions:

1. Juice the ingredients in the order listed.
2. Stir and serve immediately

Serves: 1–2

Go-Getter Green Juice

Ingredients:

- 4 medium kale leaves
- 2 medium carrots, trimmed
- 1/2 lemon, peeled
- 1-inch (2.5-cm) piece fresh ginger
- 1 cup (237 ml) baby spinach leaves
- 1 medium Granny Smith apple

Directions:

1. Cut carrots, apple, and lemon as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed.
3. Stir and serve immediately

Serves: 1–2

Recipes (cont.)

Veggie Cocktail

Ingredients:

8 medium tomatoes
1 small lemon, peeled
1 large rib celery
1 medium carrot
1 onion slice
1 teaspoon (5 ml) Worcestershire sauce
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt, if desired

Directions:

1. Cut tomatoes, lemon, and carrot as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed except Worcestershire sauce and salt.
3. Stir in Worcestershire sauce and salt. Serve immediately.

Serves: 2–3

Kale, Cucumber, and Cilantro Green Juice

Ingredients:

6 large leaves kale
1 large cucumber
1 rib celery with leaves
1 medium lime, peeled
2 small handfuls cilantro
1 medium Granny Smith apple

Directions:

1. Cut cucumber and apple as needed to fit through the chute of the juice extractor.
2. Juice the ingredients in the order listed.
3. Stir and serve immediately

Serves: 1–2

Pomegranate Blueberry Juice

Ingredients:

2 cups (473 ml) pomegranate seeds
1 cup (237 ml) blueberries

Directions:

1. Juice the ingredients in the order listed.
2. Stir and serve immediately.

Serves: 1–2

Test Kitchen Tip: Use just the seeds of a pomegranate for juicing since the membranes will make the juice bitter. To deseed the pomegranate, start by making a thin slice from the bottom to make it stable for cutting. Cut out the core at the top. Make shallow cuts to section into 6 wedges. Gently break the pomegranate apart and pry the seeds out with your fingers. Pomegranate juice can stain, so we suggest wearing gloves and something like an old T-shirt. Work over a bowl to catch the seeds and drips before placing in the juice extractor.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Machine will not work when switched ON.	<ul style="list-style-type: none"> • The locking latches may not be correctly engaged. Check to see if the locking latches are properly positioned in the two grooves on either side of the juice cover. Refer to page 7, Steps 3 and 4. • This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.
Motor appears to stall when juicing.	<ul style="list-style-type: none"> • The juicing action may be too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Refer to page 8, Step 3. • Wet pulp can build up under the juicer cover or pulp container. Turn unit OFF (●) and unplug. Empty the pulp bin; then clean juice cover and strainer basket.
Excess pulp building up in the micro-mesh strainer basket.	<ul style="list-style-type: none"> • Turn OFF (●) and unplug. Remove strainer basket and clean mesh walls with a fine brush. This will remove excess fiber buildup which could be inhibiting the juice flow. Refer to pages 9 and 10.
Pulp is too wet and insufficient juice is produced.	<ul style="list-style-type: none"> • Try a slower juicing action. • Turn OFF (●) and unplug. Remove strainer basket and clean mesh walls with a fine brush. This will remove excess fiber buildup which could be inhibiting the juice flow. Refer to pages 9 and 10.
Juice sprays out of spout.	<ul style="list-style-type: none"> • Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Refer to page 8, Step 3.
Juice drips out of spout immediately after juicing.	<ul style="list-style-type: none"> • With motor ON, raise and lower food pusher in feed chute several times. The action forces remaining pulp and juice out of strainer bowl.
Machine vibrates excessively.	<ul style="list-style-type: none"> • Buildup of pulp in mesh of strainer basket. Turn unit OFF (●) and unplug. Clean strainer basket. Refer to page 10. If machine vibration continues after cleaning, this could be a sign of a damaged strainer basket. Call our toll-free customer service number to order a new strainer basket.

Notes

Notes

Notes

تعليمات مهمة لسلامة الجهاز

للأطعمة والسوائل فقط. عند استعمال الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع مجموعة من الخطوات الوقائية لتقليل من خطورة حدوث الحرائق، الصدمات الكهربائية و/أو الإصابة بالجروح، وتجدها فيما يلي:

١- اقرأ كل التعليمات

٦- قم بفصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي عند عدم استخدامه وقبل الفك والتركيب أو التنظيف.

٧- تجنب لمس القطع المتحركة. ابقِ أصابعك بعيداً عن فتحة التلقيم

٨- تجنب تزويد العصارة بالأطعمة باليد - استخدم دائماً العصا الدافعة

٩- تأكد دائماً أن قطع العصارة مجمعة بشكل صحيح وكامل قبل تشغيل المحرك. الآلة لن تعمل إذا لم تكن مجمعة بالشكل الصحيح. لا تفتح أقفال الأمان أثناء تشغيل العصارة.

١٠- لا تشغل العصارة إذا لم يكن وعاء تجميع اللب في مكانه

١١- تأكد من إيقاف تشغيل العصارة (O) بعد كل عملية استخدام. تأكد من توقف المحرك بشكل نهائي قبل المباشرة في عملية فك العصارة

٢- لا يجوز استخدام، تنظيف أو صيانة هذا الجهاز من قبل أشخاص يعانون من ضعف في القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية، أو من نقص في الخبرة والمعرفة، إلا بوجود إشراف مباشر عليهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم

٣- لا يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. تأكد من وضع الجهاز وسلوكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال

٤- المراقبة ضرورية عند استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز

٥- للحماية من خطر الصدمات الكهربائية، لا تغمر علبة المحرك أو السلك الكهربائي أو المأخذ الكهربائي في الماء أو في غيره من السوائل

١٢- لا تضع أصابعك أو أي شيء آخر في فتحة التلقيم أثناء تشغيل العصارة. عند توقف الأطعمة في الفتحة، استخدم العصا الدافعة لدفعهم. عند تعذر استخدام هذه الطريقة، أوقف المحرك (O)، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي، ثم قم بتفكيك العصارة للتخلص من الأطعمة المتبقية

١٣- لا تستخدم أي جهاز في حال وجود تضرر في سلك الكهرباء أو المأخذ الكهربائي، أو بعد تعرض الجهاز لقصور ما، أو في حال سقوطه أو تضرره بأي شكل. يمكن استبدال أو صيانة السلك الكهربائي من قبل الشركة المصنعة، أو أحد وكلائها، أو من قبل شخص مؤهل، وذلك لتجنب أي خطر

١٤- إن استخدام الملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة قد يعرضكم للإصابات

١٥- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل

١٦- لا تدع السلك الكهربائي ليتدلى خارج حافة الطاولة أو ليلاصق السطح الساخن بما فيها الموقد

١٧- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله

١٨- الشفرات حادة، تعامل معها بحذر. لا تلمس الشفرات الصغيرة في قاعدة شبكة التصفية الفولاذية

١٩- أبق الشعر، الملابس، المجوهرات، الملاعق وغيرها من أدوات بعيداً عن فتحة التلقيم أثناء التشغيل لتجنب حدوث الإصابات أو تعطل الجهاز

٢٠- لا تستخدم الجهاز في حال تعطل المصفاة أو غطاء الحماية، أو ظهور كسور عليها

٢١- استخدم العصارة دائماً على سطح جاف ومستوي



على وضعية الإيقاف (O) قبل سحب السلك الكهربائي من المقبس

٢٦- **تحذير:** لتجنب الخطر الناتج عن الاختلاف في شدة التيار الكهربائي، لا يجوز وصل هذا الجهاز بأي نوع من أجهزة التحويل الخارجية، مثل المؤقت، أو وصله بدارة كهربائية تفتح وتغلق بشكل منتظم من قبل المؤسسة

٢٧- المقبس مزود بصمام كهربائي ١٣ أمبير موافق عليه من قبل ASTA to B.S ١٣٦٢ عند الحاجة لاستبدال الصمام الكهربائي يجب استخدام صمام يحمل نفس لون العلامة ونفس المواصفات. يمكن الحصول على الصمام الكهربائي من وكيل خدمات معتمد

٢٢- أي عملية صيانة عدا التنظيف يجب أن تتم من قبل مركز صيانة مجاز

٢٣- للتخفيف من حدوث الإصابات أو تعطل الجهاز، لا تستخدمه عند وجود انحناء، ثقب أو أي عطل آخر في شبكة المصفاة

٢٤- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة أو داخل الفرن الساخن

٢٥- تأكد أن مفتاح التشغيل على الوضعية (O) قبل وصل الجهاز بالتيار الكهربائي. عند فصل الجهاز، أدر المفتاح

حافظ على هذا الكتيب!

إعادة تدوير المنتج عند انتهاء مدة استخدامه
إن علامة سلة المهملات الموجودة على هذا الجهاز تدل على وجوب استخدام أحد أنظمة تجميع المواد الموافق عليها من دائرة WEEE حتى يتم إعادة تدويره أو تفكيكه بالشكل الذي يتناسب مع حماية البيئة. المستخدم مسؤول عن إعادة المنتج إلى منشآت التجميع المناسبة المعينة من قبل إدارتك المحلية. للمزيد من المعلومات حول القوانين المحلية، نرجو التواصل مع منشأة التجميع و/أو الموزع المحلي.



معلومات أخرى عن سلامة المستهلك

هذا الجهاز مصمم للعمل داخل المنزل أو في أماكن مشابهة:

- أماكن استراحة الموظفين في المحلات، المكاتب، وغيرها من أماكن عمل المنازل الريفية
- لنزلاء الفنادق وغيرها من أماكن الإقامة
- أماكن المنامة والإفطار

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدامات التجارية، المهنية أو الصناعية

تم تصميم طول السلك الكهربائي لهذا الجهاز بشكل يقلل من مخاطر أن يتشابك أو أن يتعثر به. إذا كان من الضروري استخدام سلك كهربائي أطول، يمكن استخدام وصلة موافق عليها. القدرة الكهربائية لهذه الوصلة يجب أن تكون مساوية أو أكبر من القدرة الكهربائية لهذا الجهاز. يجب توخي الحذر عند استخدام الوصلة، والتأكد من عدم تدليها عن الطاولة حيث أنه قد يقوم طفل بسحبها، أو قد يتعثر بها. قائمة القدرات الكهربائية لهذا الجهاز موجودة في أسفل الوحدة

المصفاة الشبكية جزء حساس. عند انحنائها أو تعطلها فلا تقم باستخدام العصارة، قد تتسبب بتكسر المصفاة إلى قطع صغيرة وبالتالي حدوث إصابات جسدية و/أو تعطل الجهاز. اتصل بقسم خدمة الزبائن لدينا لاستبدالها بوحدة جديدة. استبدل المصفاة عند ظهور علامات التلف عند انكسار أو تصدع غطاء العصير. اتصل بقسم خدمة الزبائن لدينا لاستبداله بواحد جديد

لا تشغل الجهاز لأكثر من ٤٥ ثانية في المرة الواحدة

هذه الآلة مجهزة بحماية للحمل الزائد على المحرك. في حال توقف المحرك عن العمل بسبب ارتفاع درجة حرارته، قم بفصل الآلة عن التيار الكهربائي، واتركها لتبرد مدة ١٥ دقيقة. أعد وصل الآلة لمتابعة العملية

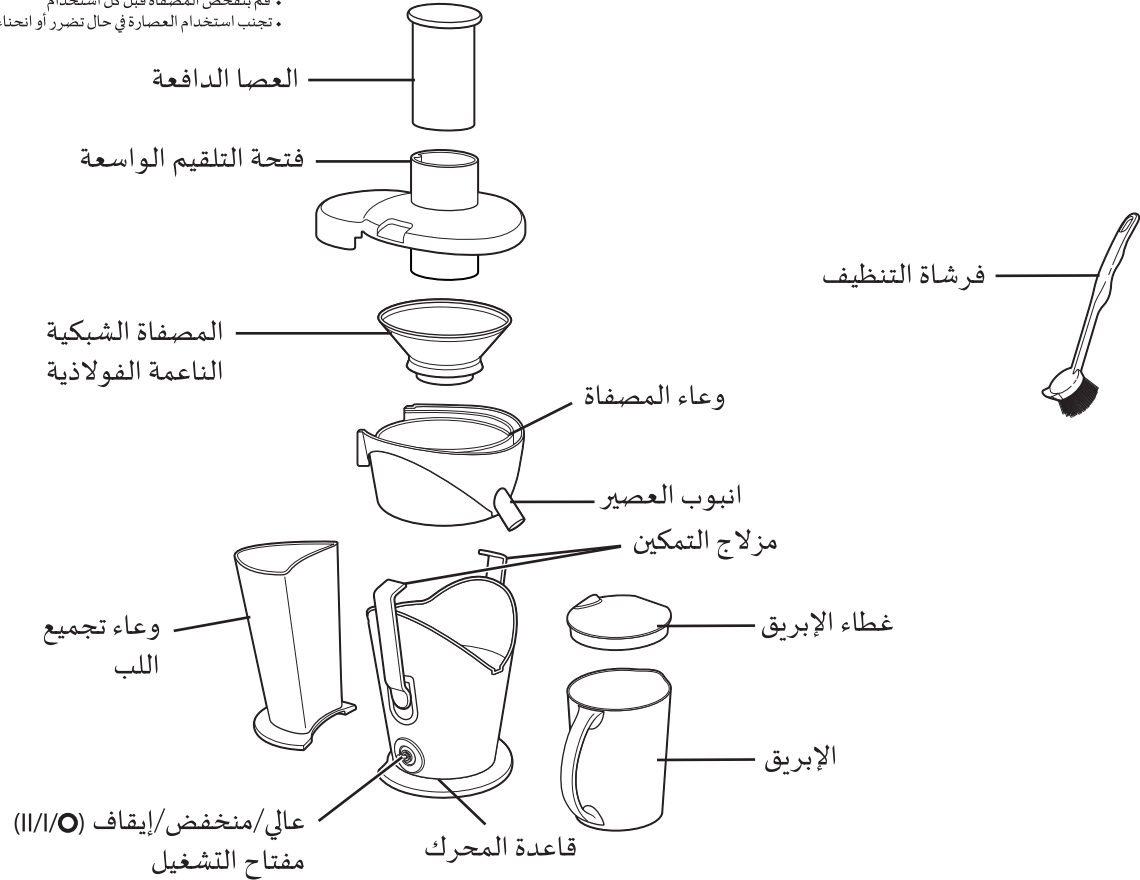
تحذير خطر جروح

فتحة التلقيم واسعة. لا تضع يدك أو أصابعك فيها. استخدم دائماً العصا الدافعة.

الأجزاء والموادصفات

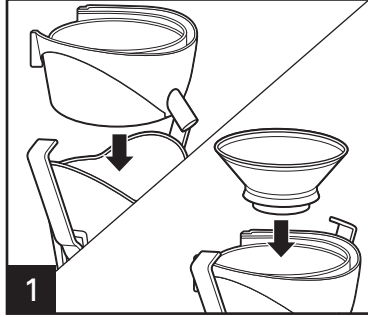
تحذير خطر جروح

قد تنكسر المصفاة الشبكية الناعمة إلى قطع صغيرة أثناء التشغيل في حال تضررها، ما قد يسبب الجروح أو الخدوش. للتخفيف من خطر حدوث الإصابات:
 • قم بتفحص المصفاة قبل كل استخدام
 • تجنب استخدام العصارة في حال تضرر أو انحناء أو تصدع المصفاة الشبكية الناعمة

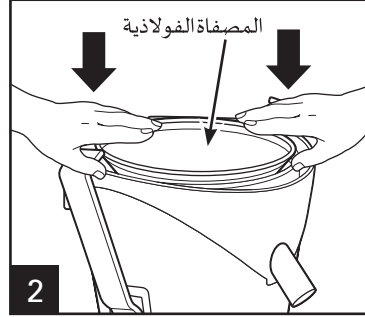


طريقة التركيب

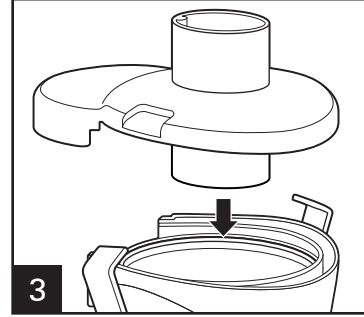
قبل أول استخدام: بعد إخراج العصارة من علبة التغليف، قم بإزالة الورق المقوى من المصفاة، واغسل كل قطعة ما عدا القاعدة بالماء الدافئ والصابون. نشف وجفف القطع فوراً. لا تغمر القاعدة أبداً بالماء أو غيره من السوائل. لتنظيفها استخدم اسفنجة مبللة.



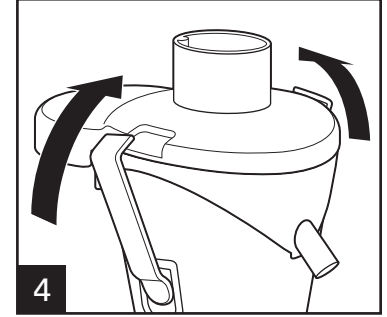
1 ضع وعاء المصفاة فوق قاعدة المحرك. ثم ضع المصفاة الفولاذية داخل الوعاء.



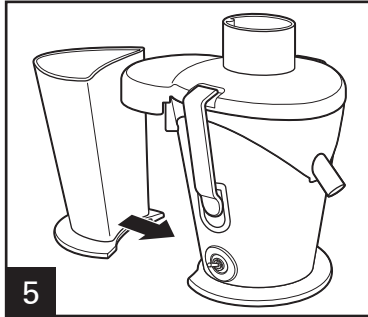
2 باستخدام اليدين على الحواف الخارجية، قم بالضغط برفق على المصفاة لتثبيتها في مكانها.



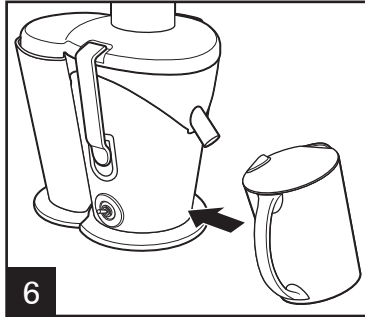
3 ضع غطاء العصير فوق وعاء المصفاة، على أن تكون فتحة التلقيم فوق المصفاة الفولاذية. أنزلها إلى مكانها.



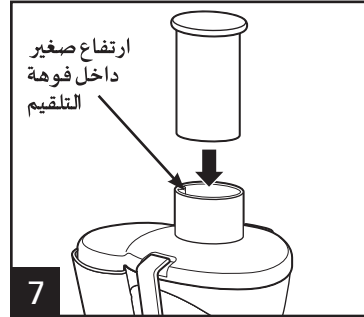
4 قم برفع مزلاجي التمكن لتثبيتهما في مكانهما.



5 ضع وعاء تجميع اللب في مكانه بدفعه برفق



6 ضع الإبريق تحت انبوب العصير. باستخدام العصا الدافعة، قم بإنزال الأطعمة داخل فوهة التلقيم والضغط عليها



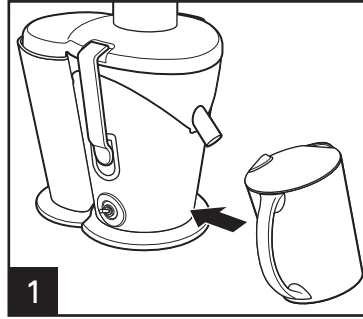
7 تلميح: لسهولة أكثر في التنظيف، ضع كيس بقالة داخل وعاء تجميع اللب. (انظر الصفحة 8 لمزيد من المعلومات)

طريقة الاستخدام

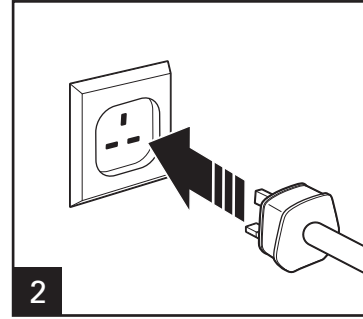
تحذير خطر جروح

تجنب استخدام الاصابع لدفع أو سحب الأطعمة من فوهة التلقيم. استخدم دائماً العصا الدافعة.

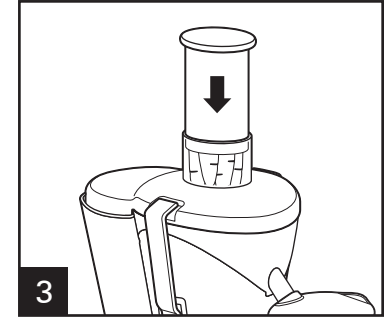
اغسل الفواكه والخضار
ملاحظة: معظم الفواكه والخضار كالتفاح
والجزر والخيار ليسوا بحاجة للتقطيع نظراً
أن فوهة التلقيم واسعة وقادرة على استيعاب
حجمهم. ينصح بتقشير الفواكه والخضار
كالبرتقال والبطيخ والمانجو قبل وضعهم في
العصارة وذلك للحصول على عصير ذو
نكهة أفضل.



1 تأكد من تجميع الآلة بالشكل الصحيح (انظر الصفحة 7)،
وضع الإبريق تحت انبوب العصير



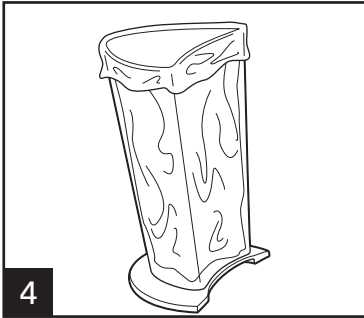
2 ضع مفتاح التشغيل على الوضعية (●)
أوصل الآلة إلى التيار الكهربائي



3 أثناء تشغيل المحرك، ضع الأطعمة داخل فوهة التلقيم.
مستخدماً للعصا الدافعة، اضغط الأطعمة برفق أسفل
الفوهة. للحصول على أكبر كمية من العصير، دائماً قم
بالضغط على الأطعمة ببطء

سيتدفق العصير إلى الإبريق، بينما سيتجمع اللب داخل
وعاء تجميع اللب

ملاحظة: يمكن إفراغ وعاء تجميع اللب أثناء عصر
الفواكه، ما عليك إلا أن توقف تشغيل المحرك (●).
ثم وبحذر قم بسحب الوعاء. (أعد الوعاء إلى مكانه قبل
المباشرة في عصر الفواكه). لا تقم بتشغيل العصارة لأكثر
من 45 ثانية

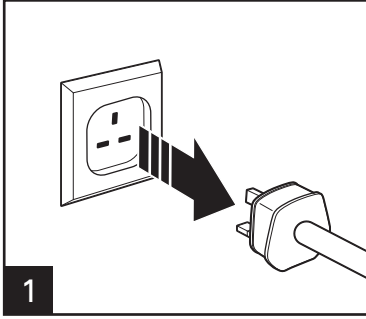


4

لسهولة أكثر في التنظيف، ضع كيس
بقالة داخل وعاء تجميع اللب. عند
الانتهاء من عصر الفواكه، ببساطة أزل
كيس البقالة من وعاء تجميع اللب

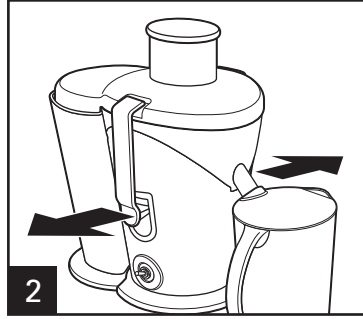
ملاحظة: لا تترك وعاء تجميع اللب حتى
يمتلئ كلياً. قد يؤثر ذلك على جودة عمل
الآلة أو قد يسبب بتعطيلها

طريقة الفك



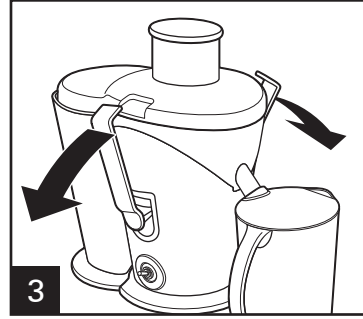
1

ضع مفتاح التشغيل على الوضعية (●)
افصل الآلة عن التيار الكهربائي. انتظر
حتى تتوقف المصفاة عن الدوران



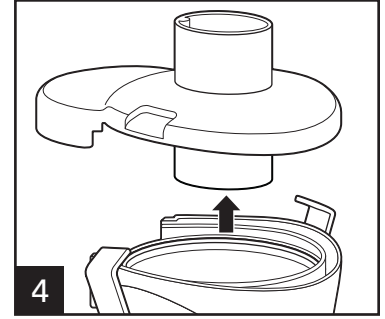
2

حرر مزلاجي التمكنين



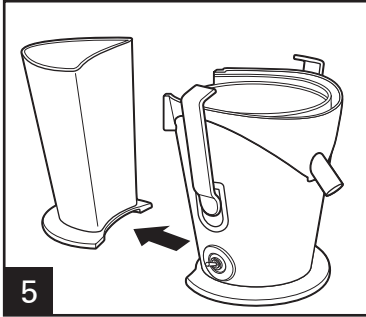
3

أنزل مزلاجي التمكنين إلى الأسفل



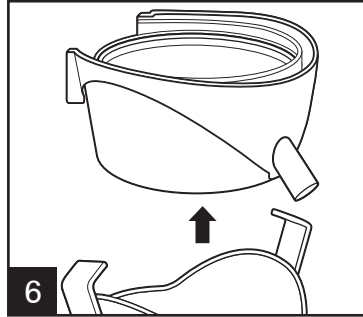
4

ارفع الغطاء



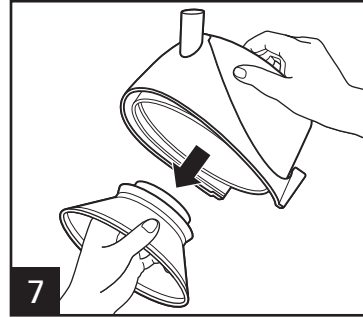
5

اسحب وعاء تجميع اللب



6

ارفع وعاء المصفاة بينما المصفاة ما تزال داخله



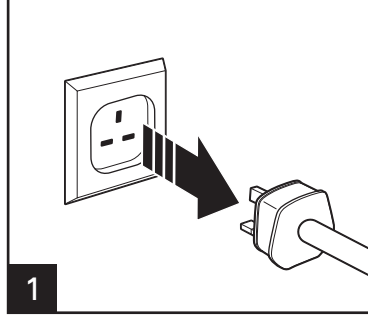
7

لإزالة المصفاة، اقلب الوعاء إلى الأسفل ثم اخرج المصفاة منه بحذر.
(من الأفضل إزالة المصفاة فوق المغسلة)

العناية والتنظيف

تحذير خطر صدمة كهربائية

لا تغمر قاعدة المحرك في الماء أو غيره من سوائل



1



2



ملامنة لغسالات الأواني الأوتوماتيكية

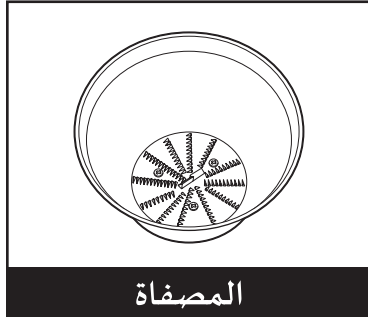
لا تستخدم إعدادات التعقيم بدرجات الحرارة العالية عند غسل الآلة في غسالات الأواني الأوتوماتيكية. الحرارة العالية قد تؤدي إلى تلف المنتج

لا تضع المحرك في غسالة الأواني الأوتوماتيكية. قد يحدث تشوه لبعض القطع إذا كانت حرارة الغسالة أكبر من العادي، أو في حال كانت القطعة بالقرب من مصدر الحرارة

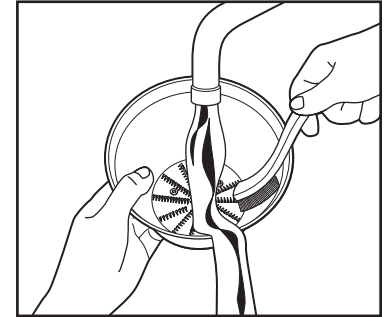
قد يحدث تغير في لون البلاستيك بسبب بعض الفاكهة والخضار. لتجنب ذلك، نظف العصارة فوراً بعد كل استخدام

تحذير خطر جروح

يحتوي مركز المصفاة على شفرات صغيرة وحادة لاستخراج العصير من الفواكه والخضار. لا تلمس الشفرات أثناء حمل المصفاة. تعامل دائماً مع المصفاة بحذر، فيمكن أن تتضرر بسهولة. لتنظيف سهل، انقع المصفاة في ماء ساخن مع الصابون لمدة 10 دقائق مباشرة بعد الانتهاء من استعمالها. إذا ترك اللب ليحفظ على المصفاة فيمكن أن يقوم بإغلاق مسام المصفاة، وبالتالي سيؤثر على جودة العصارة



المصفاة



إن فرشاة التنظيف الملحقة بالعصارة هي أفضل وسيلة لتنظيف المصفاة. مستخدماً الفرشاة، ضع المصفاة تحت مياه جارئة وحرك الفرشاة داخل وخارج المصفاة

أفكار، تقنيات ووصفات للعصير

شراء وتخزين الفواكه والخضار:

- دائماً اغسل الفاكهة والخضار قبل العصير
- دائماً استخدم فاكهة وخضار طازجة للعصير
- لتوفير المال والحصول على بضاعة طازجة، اشترى الفاكهة والخضار موسمياً
- لتكون الفواكه والخضار جاهزة للعصير، اغسلها دائماً قبل تخزينها
- معظم الفاكهة والخضار القاسية يمكن تخزينها في حرارة الغرفة. أما الفاكهة ذات القوام الهش والقابلة لأن تفسد كالتوت، الأوراق الخضراء، الكرفس الخيار والأعشاب فيجب تخزينها في البراد لحين إرادة استخدامها

تجهيز الفواكه والخضروات:

- ينصح بتقشير الفواكه والخضار كالبرتقال والبطيخ والمانجو قبل وضعهم في العصارة وذلك للحصول على عصير ذو نكهة أفضل
- كل الفواكه ذات البذور الكبيرة كالدرّاق والخوخ والمشمش والكرز يجب إزالة البذور منها قبل وضعها في العصارة

استخدام اللب:

- ما يتبقى من لب الفواكه والخضار بعد العصير في معظمه ألياف وسكريات، وهي كالعصير، تحوي العديد من العناصر الغذائية اللازمة للحمية، ويمكن استخدامها بعدة طرق. كما يمكن تجميد اللب لاستخدامه لاحقاً
- يوجد العديد من الصفات لاستخدام اللب، كما يمكن استعماله لزيادة كثافة الكسرولة أو الحساء
- يمكن الاستفادة من اللب كسماد في الحدائق

حليب الصويا، حليب اللوز، وحليب الأرز:

يمكن استعمال هذه العصارة في صناعة حليب الصويا، حليب اللوز، وحليب الأرز. اتبع الخطوات التالية:

- ١- انقع كوب واحد (٢٣٧ مل) من فول الصويا، اللوز أو الأرز في ٤ أكواب (٩٤٦ مل) من الماء لمدة تتراوح بين ٨ إلى ١٢ ساعة، مغطاة في البراد
- ٢- أفرغ الماء وجفف الحبوب. اغمر الحبوب بكوب ونصف (٣٥٥ مل) من الماء العذب
- ٣- أفرغ الحبوب والماء ببطء في فوهة التلقيم
- ٤- ضع قماش رقيق داخل وعاء. قم بصب الخليط فوق القماش واتركه ليرتشح كلياً. عند الضرورة، اعصر قطعة القماش. ضع الحليب في البراد فوراً

ملاحظات:

- يجب نقع اللوز من ٨ إلى ١٢ ساعة قبل العصير
- يجب غلي حليب الصويا لتحسين النكهة
- يمكن إضافة الفانيللا، العسل والسكر لأي نوع من الحليب لتحسين النكهة

جدول العصير

الفاكهة والخضار	أمثلة	السرعة
الفاكهة والخضار الصلبة	التفاح، البرتقال المقشور، الجزر، الشوندر، الخيار، الزنجبيل	عالية
الفاكهة والخضار الهشة	التوتيات، الخوخيات منزوعة البذرة، البطيخ الأحمر، العنب، البندورة	منخفضة
الأوراق الخضراء	السبانخ، الكرنب، أوراق الشوندر	منخفضة

وصفات

عصير الجزر، الزنجبيل، والتفاح المكونات:

- ٦ حبات جزر متوسطة
- شريحة بسمكة ٤١ إنش (٦, سم) من الزنجبيل
- حبة واحدة من تفاح غراني سميث
- طريقة التحضير:

- ١- قطع التفاحة بالشكل الذي يسمح لها بالدخول في فوهة التلقيم
- ٢- اعصر المكونات بالترتيب السابق
- ٣- يحرك المزيج ويقدم على الفور
- ٢-١ شخص

عصير العنب، توت العليق، الفريز، والتفاح المكونات:

- كوب واحد من العنب (٢٣٧ مل)
- كوب واحد من توت العليق (٢٣٧ مل)
- ٤ حبات فريز كبيرة
- ٤١ حبة من تفاح غراني سميث
- طريقة التحضير:

- ١- اعصر المكونات بالترتيب السابق
- ٢- يحرك المزيج ويقدم على الفور
- ٢-١ شخص

عصير الشوندر، البرتقال، الزنجبيل، والجزر المكونات:

- حبة شوندر واحدة كبيرة ومقطعة
- حبة برتقال واحدة متوسطة ومقشرة
- ٣ حبات جزر متوسطة
- شريحة بسمكة ٤١ إنش (٦, سم) من الزنجبيل
- طريقة التحضير:

- ١- قطع الشوندر والبرتقال والجزر بالشكل الذي يسمح لها بالدخول في فوهة التلقيم
- ٢- اعصر المكونات بالترتيب السابق
- ٣- يحرك المزيج ويقدم على الفور
- ٢-١ شخص

عصير غوغر الأخضر المكونات:

- ٤ أوراق كرنب متوسطة
- ٢ حبة جزر متوسطة ومقطعة
- ٢١ ليمونة، مقشرة
- شريحة بسمكة ١ إنش (٥, سم) من الزنجبيل
- كوب واحد (٢٣٧ مل) من أوراق السبانخ الفتية
- حبة واحدة من تفاح غراني سميث
- طريقة التحضير:

- ١- قطع الجزر، التفاح والليمون بالشكل الذي يسمح لها بالدخول في فوهة التلقيم
- ٢- اعصر المكونات بالترتيب السابق
- ٣- يحرك المزيج ويقدم على الفور
- ٢-١ شخص

وصفات (تابع)

كوكتيل خضروات المكونات:

- ٨ حبات بندورة صغيرة
- حبة ليمون واحدة، مقشرة
- ضلع كرفس كبير واحد
- حبة جزر متوسطة
- شريحة بصل

ملعقة شاي واحدة (٥ مل) من صلصة وورسيسترشير
٢١١ ملعقة شاي (٢,٥ مل) من الملح، حسب الرغبة
طريقة التحضير:

١- قطع الجزر، البندورة والليمون بالشكل الذي يسمح لها بالدخول في فوهة التلقيم.

٢- اعصر المكونات بالترتيب السابق باستثناء صلصة وورسيسترشير والملح
٣- يحرك المزيج مع صلصة وورسيسترشير والملح ويقدم على الفور
٣-٢ أشخاص

عصير الكرنب، الخيار، والكزبرة الخضراء المكونات:

- ٦ أوراق كبيرة من الكرنب
- حبة خيار كبيرة

ضلع كرفس مع أوراقه
حبة ليمون متوسطة، مقشرة
حبة واحدة من تفاح غراني سميث
طريقة التحضير:

١- قطع الخيار والتفاح بالشكل الذي يسمح لها بالدخول في فوهة التلقيم

٢- اعصر المكونات بالترتيب السابق
٣- يحرك المزيج ويقدم على الفور
٢-١ شخص

عصير الرمان والعنب المكونات:

- كوبين (٤٧٣ مل) من حبات الرمان
- كوب واحد (٢٣٧ مل) من العنب

طريقة التحضير:

١- اعصر المكونات بالترتيب السابق
٢- يحرك المزيج ويقدم على الفور
٢-١ شخص

تلميحات مطبخية: استخدم فقط حبات الرمان للعصير، حيث أن الغشاء النباتي فيها يضفي طعماً مرّاً للعصير. لاستخراج حبات الرمان من الرمانة، ابدأ بقطع شريحة رقيقة من أسفلها لجعلها ثابتة أثناء التقطيع. قم من الأعلى. أحدث شقوق غير عميقة بحيث تقسم الرمانة إلى ٦ أقسام. افصل الأقسام عن بعضها بلطف وقم باستخراج حبات الرمان باستخدام الأصابع. عصير الرمان يسبب التصبغ، لذا ينصح باستخدام القفازات. قم بالعملية فوق وعاء لتجميع الحبات والقطرات قبل وضعها في عصارة الفواكه.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

سبب المشكلة / الحل

المشكلة

الآلة لا تعمل عند الضغط على مفتاح التشغيل

- قد لا يكون مزلاجي التمكنين مثبتان بشكل جيد. قم بتفحصهما والتأكد من أنهما مثبتان تماماً في مكانهما على جانبي العصاراة. اتبع الخطوات ٣-٤ في الصفحة ٧
- هذه الآلة مجهزة بحماية للحمل الزائد على المحرك في حال توقف المحرك عن العمل بسبب ارتفاع درجة حرارته، قم بفصل الآلة عن التيار الكهربائي، واتركها لتبرد مدة ١٥ دقيقة. أعد وصل الآلة لمتابعة العملية

يبدو أن المحرك يتباطأ أثناء العصر

- قد تكون عملية العصر تتم بشكل قسري. حاول الإبطاء من العملية بضغط العصا الدافعة ببطء أكثر. اتبع الخطوة ٣ في الصفحة ٨ يمكن لبقايا اللب أن تتجمع تحت غطاء العصاراة أو وعاء تجميع اللب. أوقف تشغيل العصاراة (O) وافصلها عن التيار الكهربائي. قم بإفراغ وعاء اللب، ثم نظف غطاء العصير والمصفاة

بقايا اللب تتجمع في شبكة المصفاة

- أوقف تشغيل العصاراة (O) وافصلها عن التيار الكهربائي. قم بإزالة المصفاة ونظف الشبكة بالفرشاة. هذا من شأنه أن يزيل بقايا الألياف المحشورة والتي قد تمنع تدفق العصير. انظر الصفحة ٩ و ١٠

اللب يحوي الكثير من العصير، والعصر غير جيد

- جرب تخفيف سرعة عملية العصر
- أوقف تشغيل العصاراة (O) وافصلها عن التيار الكهربائي. قم بإزالة المصفاة ونظف الشبكة بالفرشاة هذا من شأنه أن يزيل بقايا الألياف المحشورة والتي قد تمنع تدفق العصير. انظر الصفحة ٩ و ١٠

العصير يخرج من فوهة التلقيم

- حاول الإبطاء من العملية بضغط العصا الدافعة ببطء أكثر. اتبع الخطوة ٣ في الصفحة ٨

العصير يقطر خارج الفوهة مباشرة بعد العصر

- أثناء تشغيل المحرك، قم بتحريك العصا داخل الفوهة عدة مرات. هذه العملية تجبر بقايا اللب والعصير على الخروج من وعاء المصفاة

العصاراة تهتز بشكل مفرط

- بقايا اللب تتجمع على شبكة المصفاة. أوقف تشغيل العصاراة (O) وافصلها عن التيار الكهربائي. قم بتنظيف المصفاة. انظر الصفحة ١٠. إذا استمر الاهتزاز بعد التنظيف، فقد يكون مؤشر على تضرر المصفاة. اتصل بخدمة الزبائن لدينا لاستبدال المصفاة بأخرى جديدة