

Breville

Juice Fountain Plus

מסחטת מיצים מקצועית

הוראות הפעלה

כולל מתכונים

דגם BJE500



מבית
אלקטרה



לקוחות נכבדים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת **אלקטרה**.
 במסחטות המיץ Juice Fountain Plus החדישות והמשוכללות של חברת
"Breville" המיובאות ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ,
 מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי סחיטת פירות וירקות
 מעולים ביותר המבטיחים את בטיחותכם ובריאותכם.
באלקטרה רואים בנוחות שלכם ערך עליון ושוקדים ללא הרף לשיפור השירות
 הניתן ללקוחות.
 הוראות ההפעלה והשימוש מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל במסחטת המיץ
 Juice Fountain® Plus שלכם.
 נא קראו בעיון את ההוראות, ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהשימוש
 במסחטת המיץ Juice Fountain® Plus שלכם.

באיחולי הצלחה והנאה,



תוכן העניינים

4 המלצות הבטיחות של Breville
6 הכירו את מסחטת ה- Breville Juice Fountain® Plus שלכם
7 הרכבת מסחטת ה- Breville Juice Fountain® Plus שלכם
9 הפעלת מסחטת ה- Breville Juice Fountain® Plus שלכם
11 פירוק מסחטת ה- Breville Juice Fountain® Plus שלכם
13 טיפול וניקוי
15 מדריך לפתרון בעיות
16 עצות לסחיטת מיץ
16 מידע חשוב לגסי סחיטת מיץ
16 רכישה ואחסון של פירות וירקות
16 הכנת פירות וירקות
17 הטכניקה הנכונה
17 השגת התערובת הנכונה
17 שימוש בעיסת הפרי
18 טבלת ערכים תזונתיים בפירות וירקות
R1 מתכונים



ברכותינו

על רכישת מסחטת המיצים Breville Juice Fountain Plus™ החדשה שלכם.

בחברת Breville מודעים לבטיחות, מעצבים ומייצרים מוצרי צריכה תוך חשיבה על בטיחותכם, ובראש סולם העדיפויות, הלוקחות החשובים והיקרים שלנו. נוסף על כך, אנו מבקשים מכם לנקוט ביתר זהירות בעת השימוש במכשיר חשמלי מכל סוג שהוא ולהקפיד על אמצעי הזהירות הבאים. שימוש לא ראוי עלול לגרום לחשיפה לסיכונים ופגיעה גופנית.

הוראות בטיחות חשובות למסחטת המיצים Breville Juice Fountain Plus

- קראו את כל ההוראות לפני הפעלת מסחטת המיץ ושמרו הוראות אלו לעיון עתידית.
- הסירו והשליכו בבטחה את כל חומרי האריזה והתוויות לפני השימוש במסחטת המיצים בפעם הראשונה.
- למניעת סכנת חנק של ילדים קטנים, אל תציבו את מסחטת המיצים בסמוך לקצה משטח עבודה או שולחן בעת פעולתה. וודאו כי המשטח שטוח, נקי ויבש. רטט בעת פעולת המכשיר עלול לגרום לתזוזתו.
- נזילה רצינית מהמכשיר על המשטח שעליו הוא מוצב או מסביבו, או על המכשיר עצמו, יש לנקות ולייבש לפני המשך השימוש בו.
- אין למקם את מסחטת המיצים על או בסמוך למבער גז, כיריים חשמליים או במקום שבו הוא עלול לבוא במגע עם תנור חם.
- ודאו תמיד כי מסחטת המיצים מורכבת כראוי לפני השימוש בה. המסחטה לא תפעל אלא אם היא מורכבת כנדרש. למידע נוסף, עיינו בסעיף הרכבה והפעלה (עמוד 7).
- אין להשאיר את מסחטת המיצים ללא השגחה כאשר היא מופעלת.
- הקפידו תמיד לכבות את המסחטה באמצעות סיבוב כפתור ההפעלה/כיבוי שבלוח הבקרה למצב כבוי OFF, ולאחר מכן, נתקו אותו מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר. וודאו תמיד כי סלסלת המסנן מפלדת אל-חלד הפסיקה להסתובב והמנוע נעצר לחלוטין לפני שחרור זרוע נעילת הבטיחות ו/או לפני הזזת המסחטה, כאשר מסחטת המיצים אינה בשימוש, לפני הרכבה, פירוק, ניקוי ואחסנה.
- אין להפעיל את המסחטה בעומסים כבדים יותר מ- 10 שניות ברציפות. אפשר למנוע להתקרר במשך דקה לפחות בין מחזורי השימוש. המתכונים המופיעים בחוברת זאת אינם מתייחסים למרכיבי מזון קשים. אולם, פירות וירקות קשים יפעילו עומס נוסף על המנוע אם תבחרו במהירות פעולה נמוכה. אנא עיינו בטבלאות בהמשך החוברת על מנת לבחור את המהירות הנכונה לסחיטת הפירות והירקות המיועדים לסחיטה.
- הרחיקו ידניים, אצבעות, שיער, פריטי לבוש, כמו גם מרית וכלי מטבח אחרים בעת פעולת המסחטה.
- אין לדחוף מזון לתוך מגלשת הזנת המזון באמצעות האצבעות או כלי אחר כלשהו. השתמשו תמיד בדחפן המזון המסופק עם המסחטה. אין להכניס את היד או האצבעות לתוך דחפן המזון כאשר הוא מוכנס לתוך המסחטה.
- נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת הטיפול בסלסלת המסנן העשויה מפלדת אל-חלד מכיוון שלהבי החיתוך הקטנים שבבסיס סלסלת המסנן חדים ביותר. טיפול שגוי עלול לגרום לפגיעה גופנית רצינית.
- אין לעשות שימוש במסחטת המיצים למטרה אחרת כלשהי מלבד הכנת מזון ו/או משקאות.
- שמרו על נקייון המסחטה. פעלו בהתאם להנחיות שבסעיף "ניקוי וטיפול" עמוד 13).

מגלשת ההזנה רחבה במיוחד. אל תכניסו ידיים או גופים זרים לתוך מגלשת ההזנה. השתמשו תמיד בדוחפן המסופק עם מסחטת המיץ.

הערה

- אל תשתמשו במסחטה ופנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת) אם המסננת המסתובבת או כיסוי המגן פגומים או קיימים סדקים גלויים.

אמצעי בטיחות חשובים בעת השימוש במכשירי חשמל

- מומלץ לבדוק את המסחטה בקביעות. למניעת חשיפה לסיכונים, אין לעשות שימוש במסחטת המיצים במקרה שמתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, תקע החשמל או במסחטה עצמה. במקרה של נזק כלשהו, מסרו את המסחטה לבדיקה באחת מתחנות השרות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית).
- כל פעולות התחזוקה פרט לניקוי המסחטה יבוצעו בתחנת שרות מורשית על ידי היבואן.
- מסחטה זאת מיועדת לשימוש ביתי בלבד. אין לעשות בה כל שימוש אחר מלבד השימוש לה נועדה. אין לעשות שימוש במסחטה בכלי רכב או בספינות. אין להשתמש במסחטה מחוץ לבית. שימוש לא ראוי במסחטה עשוי לגרום לפגיעה גופנית.
- חברו את מסחטת המיצים לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של 10A לפחות.
- להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את מסחטת הפרי לקו חשמל המוגן במסר זרם דלף (מסר פחת) של עד 30 mA. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים ודומים להן כגון:
 - אזורי מטבחי צוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות.
 - חוות חקלאיות.
 - על ידי לקוחות בבתי מלון, אכסניות וסביבות מגורים אחרות.
 - סביבות מסוג לינה וארוחת בוקר.
- התירו את כבל החשמל לכל אורכו לפני השימוש במסחטת המיצים.
- להגנה מפני התחשמלות, אל תטבלו את כבל החשמל, התקע או בסיס המנוע במים או בנוזלים אחרים.
- אל תאפשרו לכבל החשמל להיתלות מעל קצה משטח עבודה או שולחן, לבוא במגע עם משטחים חמים או להתפתל.
- להגנה מפני התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, את תקע החשמל או את המסחטה במים או בכל נוזל אחר.
- מסחטה זאת אינה מיועדת לשימוש בני אדם (כולל ילדים) עם יכולות גופניות, חושיות או נפשיות מופחתות, ו/או חסרי ניסיון וידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח או קיבלו הדרכה לגבי שימוש בטוח במסחטה על ידי אדם האחראי לבטיחותם, והם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתה.
- פקחו על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המסחטה.

הכירו את מסחטת ה-Breville Juice Fountain Plus

דוחפן מזון

לדחיפת פירות וירקות שלמים במגלשת ההזנה (בטוח לשטיפה במדיח כלים)

מערכת הזנה ישירה פטנטית ייחודית

מרכזית המבטיחה סחית מיץ מרבית

מגלשת הזנה רחבה פטנטית 84 מ"מ

רחבה יותר ב- 25% בהשוואה למסחטות אחרות, כדי להתאים לפירות וירקות שלמים (בטוחה לשטיפה במדיח כלים)

זרוע בטיחות מתכתית ננעלת

מפסיקה את פעולת המסחטה כאשר המכסה אינו נעול למקומו.

כיסוי המסחטה

(בטוח לשטיפה במדיח כלים)

סלסלת מסנן

מפלדת אל-חלד, ומסנן מיקרוני מחוזק מטיטניום (בטוחים לשטיפה במדיח הכלים)

מיכל

עיסה 3 לי

(בטוח לשטיפה במדיח הכלים)

מצמד הנעה

גוף מהודר מפלדת אל-חלד

מפסק הפעלה /כיבוי

כפתור בקרת מהירות אלקטרוני

תא אחסון לכבל

החשמל עם תפס אחיזה מתחת לבסיס המסחטה

מנוע עוצמתי 1000 וואט

כד מיץ 1.2 לי ומכסה

עם מפריד קצף מובנה (בטוח לשטיפה במדיח כלים)

מעטפת סלסלת המסנן

(בטוחה לשטיפה במדיח כלים)



פיית מזיגה להתאמה אישית

מושלמת למזיגה ישירה של מיץ נטול עיסה לתוך כוס (בטוחה לשטיפה במדיח כלים)



מברשת ניקוי

הקצה השטוח של המברשת מסייע להסרת עיסה ממכל איסוף העיסה בעת סחיטת כמויות מיץ גדולות. הקצה עם מברשת הניילון מסייע לניקוי קל של סלסילת המסנן מפלדת אל-חלד (בטוחה לשטיפה במדיח כלים)

הרכבת מסחטת ה- Breville juice Fountain Plus

שלב 3

כוונו את החצים שבבסיס סלסלת מסנן האל-חלד לחצים שבמצמד ההנעה ודחפו אותה כלפי מטה עד שתנעל למקומה בנעילה כדי לקבע אותה לבסיס המנוע. וודאו שהסלסלה מפלדת אל-חלד מאובטחת בתוך מעטפת סלסלת המסנן ולבסיס המנוע.



שלב 4

הניחו את מכסה מסחטת המיץ על מעטפת סלסלת המסנן, מקמו את מגלשת ההזנה מעל סלסלת מסנן האל-חלד, והנמיכו אותה למקומה.



לפני השימוש הראשון

לפני השימוש במסחטת המיצים שלכם בפעם הראשונה, הסירו והשליכו בבטחה את כל חומרי האריזה והתוויות. וודאו כי המסחטה במצב כבוי ומנותקת מרשת החשמל. שטפו את מעטפת קערת המסנן, את סלסלת המסנן, את מכסה מסחטת המיצים, את דחפן המזון, את מיכל הציפה, את כד המיץ והמכסה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין. שטפו וייבשו ביסודיות.

שלב 1

הניחו את בסיס המנוע על משטח שטוח ויבש כמו משטח עבודה במטבח. וודאו כי כפתור הבקרה מכוון למצב כבוי OFF ומסחטת המיצים מנותקת מרשת החשמל.

שלב 2

הניחו את מעטפת סלסלת המסנן על החלק העליון של בסיס המנוע.



שלב 7

הכניסו את מיכל איסוף הציפה למקומו באמצעות הטיית בסיס המנוע מעט ימינה. הכניסו את מיכל איסוף הציפה מתחת למכסה מסחטת המיצים בצד השמאלי. וודאו כי הוא נתמך על ידי כיסוי מסחטת המיצים ובסיס המנוע.



כדי למזער את הצורך בניקוי, אנו ממליצים שתכניסו שקית להקפאה (או שקית ניילון) לתוך מיכל איסוף העיסה, כדי לאסוף את שאריות העיסה. לאחר מכן, תוכלו להשתמש בעיסה למתכונים אחרים, או כקומפוסט לדישון הגינה, או להשליכה לאשפה (עיינו בעמוד 17).

הערה

שלב 8

הניחו את כד המיץ המסופק מתחת לפיית המזיגה בצד הימני של מסחטת המיצים. ניתן להשתמש במכסה הכד כדי למנוע התזה.

לחלופין, תוכלו לכוון את פיית מזיגת המיץ הניתנת להתאמה אישית מעל פיית המזיגה ולהניח מתחתיה כוס. פיית המזיגה תמנע התזה, ותבטיח זרימת מיץ חופשית.

שלב 5

הרימו את זרוע הבטיחות והכניסו אותה לתוך שני החריצים בכל אחד מצדי כיסוי המסחטה. זרוע הבטיחות חייבת להיות כעת במצב מאונך ונעולה על גבי כיסוי המסחטה.



שלב 6

החליקו את דוחפן המזון כלפי מטה בתוך מגלשת ההזנה, באמצעות הכנסת החריץ בדוחפן המזון לבליטה הקטנה שבחלק הפנימי העליון של צינור ההזנה. המשיכו להחליק כלפי מטה את דוחפן המזון בתוך מגלשת ההזנה.



הפעלת מסתת ה- Breville juice Fountain

שלב 1

שטפו את הפירות והירקות והכינו אותם לסחיטה.

את מרבית סוגי הפירות והירקות, כמו למשל, תפוחים, גזרים ומלפפונים, אין צורך לחתוך מכיוון שגודלם מאפשר להכניסם למגלשת ההזנה כשהם שלמים. הקפידו להסיר שאריות לכלוך ובוצ מירקות כמו סלק, גזר וכו', שטפו אותם היטב, והסירו מהם את העלים לפני הסחיטה.

הערה

שלב 2

ודאו שהמסחטה מורכבת בצורה נכונה (עיינו בעמוד 7). לפני כל שימוש, ודאו שהמסנן מפלדת אל-חלד נקי (עיינו בסעיף טיפול וניקוי בעמוד 15). הקפידו למקם את כד המיץ (או הכוס) מתחת לפייט המזיגה לפני שתתחילו את פעולה הסחיטה.

שלב 3

חברו את המסחטה לרשת החשמל והפעילו את המסחטה בהעברת מפסק ההפעלה למצב מופעל 'On'. בהתאם לסוג הפירות או הירקות שבכוונתכם לסחוט, כוונו את בורר המהירויות למהירות הסחיטה הנדרשת. השתמשו בטבלת המהירויות הסחיטה כמדריך לסחיטת הפירות והירקות השונים.

פירות וירקות קשים מעמיסים יתר על המידה את המנוע אם נבחרת מהירות נמוכה. נא עיינו בטבלת המהירויות הסחיטה כדי לבחור את המהירות הנכונה לסחיטת הפירות והירקות.

הערה

טבלת מהירויות הסחיטה

פירות ירקות	מהירות רצויה
תפוחים	5
משמשים (ללא חרצנים)	2
סלק (קצוץ)	5
אוכמניות	1
ברוקולי	4
כרוב ניצנים (קצוץ)	5
כרוב	5
גזרים (נקיים)	5
כרובית	4
מלפפון, מקולף	2
מלפפון, עם קליפה רכה	4
שומר	5
ענבים (ללא גרעינים)	1
קיווי (מקולף)	2
מנגו (מקולף ללא גרעין)	2
מלון (מקולף)	1
נקטרינה (ללא גרעינים)	2
תפוזים (מקולפים)	3
אפרסקים (ללא גרעין)	2
אגסים קשים (ללא ליבה)	5
אגסים רכים (ללא ליבה)	5
אננס (מקולף)	5
שזיפים (ללא גרעין)	2
פטל	1
עגבניות	1
אבטיח (מקולף)	1

שלב 5

בעת שהפירות והירקות נסחטים, מיץ זורם לתוך כד המיץ ועיסת הפרי המופרדת נאספת במיכל העיסה.

את מיכל העיסה תוכלו לרוקן במהלך הסחיטה. לשם כך, העבירו את מפסק ההפעלה/כיבוי למצב כבוי 'Off', ולאחר מכן, תוכלו להסיר בזהירות את מיכל העיסה. החזירו את מיכל העיסה הריק למקומו לפני שתמשיכו את סחיטת המיץ.

למידע מהיר ושימושי, השתמשו בטבלת בחירת המהירות הממוקמת במיכל העיסה.

הערה

שלב 4

כאשר המנוע בפעולה, הכניסו את המזון למגלשת ההזנה. באמצעות דוחפן המזון, החליקו את המזון בעדינות במורד מגלשת ההזנה. לסחיטת כמות המיץ המרבית, לחצו תמיד באיטיות על דוחפן המזון.

התקן בטיחות במסחטת המיצים יפסיק את פעולתה באופן אוטומטי אם המנוע נעצר במשך יותר מ-10 שניות, או אם כמות גדולה מדי של מזון נסחטת בבת אחת, או חתיכות המזון לא מספיק קטנות. נסו לקצץ את המזון, או לחתוך אותו לחתיכות קטנות ואחידות יותר ו/או לעבד כמות קטנה יותר בכל פעם.

כדי להמשיך בסחיטת המיץ, אפסו את מסחטת המיצים באמצעות העברת לחצן ההפעלה/כיבוי 'On/Off' שבלוח הבקרה למצב כבוי 'Off', ולאחר מכן, הפעילו שוב את המסחטה בהעברת לחצן ההפעלה/כיבוי 'On/Off' למצב מופעל 'On'.

הערה

אל תאפשרו למיכל העיסה להתמלא יתר על המידה כיוון שהדבר עלול להשפיע לרעה על פעולת הסחיטה.

כדי לצמצם את הצורך בניקוי, הניחו שקית פלסטיק המיועדת להקפאה בתוך מיכל העיסה. לאחר מכן, תוכלו להשתמש בעיסה במתכונים אחרים (עיינו בעמוד R12) או כקומפוסט לגינה, או השליכו אותה (עיינו בעמוד 17).

כדי להשאיר את הקצף במיץ שלכם, פשוט הסירו את המכסה של כד המיץ כאשר אתם מוזגים את המיץ לתוך הכוס.

הערה

לעולם אל תשתמשו באצבעות ידיכם כדי לדחוף את המזון לתוך מגלשת ההזנה או כדי לנקות את מגלשת ההזנה. השתמשו תמיד בדוחפן המזון המצורף למסחטה.



פירוק מסחתת ה- Breville juice Fountain Plus שלכם

שלב 1

כבו את המסחטה בהעברת מפסק ההפעלה /כיבוי למצב כבוי 'Off' ונתקו אותה מרשת החשמל.

שלב 2

הסירו את מיכל העיסה על ידי הטיית בסיס המנוע מעט ימינה, שחרורו מתחתית כיסוי המסחטה, ושחרור תומך המיכל מבסיס המנוע.



שלב 3

השתמשו בידיית האחיזה הממוקמת על זרוע הנעילה כדי להרים את הזרוע מכיסוי המיכל וכדי להורידה ממקומה.



שלב 4

הרימו את כיסוי המסחטה ממעטפת סלסלת המסנן.



שלב 5

הרימו את מעטפת המסנן עם סלסלת המסנן מפלדת אל-חלד שבתוכה.



שלב 6

כדי להסיר את סלסלת המסנן מפלדת אל-חלד ממעטפת סלסלת המסנן, הכניסו את האצבעות מתחת לחריצים המסומנים ב-'LIFT BASKET' והרימו את סלסלת המסנן. לניקוי קל, מומלץ להסיר את סלסלת המסנן מעל כיור.

סלסלת המסנן מפלדת אל-חלד מכילה להבים חדים לחיתוך ועיבוד פירות וירקות. הימנעו ממגע בלהבים החדים בעת הטיפול בסלסלת המסנן.



ניקוי מעטפת סלסלת המסנן, כיסוי המסחטה ומיכל העיסה

1. נקו את כל החלקים בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין. שטפו ויבשו ביסודיות.

מעטפת סלסלת המסנן, כיסוי המסחטה ומיכל העיסה בטוחים לשטיפה במדיח כלים (בסלסילה העליונה בלבד).

הערה

ניקוי סלסלת המסנן

להשגת תוצאות מיץ עקביות, הקפידו לנקות תמיד ביסודיות את סלסלת המסנן מפלדת אל-חלד באמצעות מברשת הניקוי המסופקת.

1. מיד לאחר סיום הסחיטה, השרו את המסנן מפלדת אל-חלד בתמיסת מים חמים ונוזל נקוי במשך כ- 10 דקות. עיסה שנותרה עשויה להתייבש על המסנן ולחסום את הנקוביות העדינות ברשת המסנן ובכך להפחית את יעילות המסחטה.
2. בעזרת מברשת הניקוי, אחזו את סלסלת המסנן מתחת למים זורמים והברישו את חלקיקי הציפה מתוך החלק הפנימי של הסלסלה לכיוון השוליים החיצוניים. הימנעו ממגע בלהבים הקטנים החדים במרכז סלסלת המסנן. לאחר ניקוי סלסלת המסנן, אחזו אותה מול מקור אור כדי לוודא שהנקבים הדקים ברשת אינם חסומים. אם הנקבים חסומים, השרו את סלסלת המסנן בתמיסת מים חמים ו- 10% מיץ לימון כדי לשחרר את החורים החסומים. לחלופין, שטפו את סלסלת המסנן במדיח כלים.



וודאו כי מסחטת המיצים במצב כבוי באמצעות העברת מפסק ההפעלה/כיבוי למצב כבוי OFF. לאחר מכן, נתקו אותה מרשת החשמל.

וודאו כי מסחטת המיצים פורקה. לשם כך, עיינו בסעיף "פירוק מסחטת ה- Breville Juice Fountain Plus" (בעמוד 11).

לניקוי קל יותר:

נקו מהר ככל שניתן את חלקי המסחטה כדי למנוע משאריות מיץ ועיסה להתייבש. שטפו מיד לאחר כל שימוש את החלקים הניתנים להסרה במים זורמים כדי להסיר שאריות עיסה רטובות. אפשרו לחלקים להתייבש באוויר החופשי.

כדי לצמצם את הצורך בניקוי, הניחו שקית פלסטיק המיועדת להקפאה בתוך מיכל העיסה. לאחר מכן, תוכלו להשתמש בעיסה במתכונים אחרים (עיינו בעמוד R12) או כקומפוסט לגינה, או להשליכה (עיינו בעמוד 17).

הערה

ניקוי בסיס המנוע

1. השתמשו במטלית רכה ולחה כדי לנקות את בסיס המנוע. לאחר מכן, נגבו וייבשו אותו ביסודיות.
2. נגבו חלקיקי מזון ונתזים מכבל החשמל.

אל תשתמשו בכריות קרצוף או בתכשירי ניקוי שוחקים כדי לנקות את חלקי בסיס המנוע, מכיוון שהם עלולים לשרוט את משטחי בסיס המנוע.

הערה

סלסלת המסנן מפלדת אל-חלד בטוחה
לשטיפה במדיח כלים (בסלסילה העליונה
בלבד)

הערה

- אל תטבלו את סלסלת המסנן מפלדת אל-חלד בכלור או בחומרי ניקוי חריפים אחרים.
- טפלו תמיד בזהירות בסלסלת המסנן העלולה להינזק בקלות.

ניקוי כד המיץ

1. שטפו את מיכל המיץ ואת המכסה עם מפרד הקצף מתחת למים זורמים.
2. שטפו את שני החלקים במטלית רכה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. שטפו ויבשו ביסודיות.

כד המיץ והמכסה בטוחים לשטיפה במדיח
כלים (בסלסילה העליונה בלבד)

הערה

הסרת כתמי מזון גדולים או עקשים וריחות

דהיית צבע של חלקי הפלסטיק עשויה להתרחש במקרה של שימוש בפירות וירקות המכילים פיגמנטים חזקים. על מנת לסייע במניעת תופעה זו, שטפו את החלקים מיד לאחר השימוש במסחטה. במקרה של דהיית צבע, ניתן לטבול את חלקי הפלסטיק בתוך מים עם 10% מיץ לימון או ניתן לנקות אותם באמצעות תכשיר ניקוי לא שורט.

אל תטבלו את בסיס המנוע בתוך מים או בכל נוזל אחר. מרכז סלסלת המסנן ומגלשת ההזנה מכילים להבים קטנים חדים לעיבוד הפירות והירקות בזמן פעולת הסחיטה. אל תגעו בלהבים החדים בעת הטיפול בסלסלת המסנן או במגלשת ההזנה.



הצטברות עיסה חריגה בסלסלת המסנן מפלדת אל-חלד

הפסיקו את פעולת הסחיטה, ופעלו בהתאם להוראות הפירוק. פרקו את מכסה המסחטה והסירו ממנה את העיסה. לאחר מכן, הרכיבו מחדש את מסחטת המיצים והמשיכו בסחיטה. נסו להשתמש לסירוגין בפירות וירקות רכים וקשים שסייעו לכם למנוע את התופעה.

הציפה רטובה מדי וכמות המיץ הנסחט מצומצמת

נסו להשתמש בפעולת סחיטה איטית יותר. הוציאו את סלסלת המסנן מפלדת אל-חלד ממקומה ונקו ביסודיות את דפנות הרשת בעזרת מברשת הניקוי. שטפו את סלסלת המסנן מתחת למים חמים. במידה והנקבים ברשת חסומים, טבלו את הסלסלה בתוך תמיסה של מים חמים עם 10% מיץ לימון כדי לפתוח את הנקבוביות או שטפו אותה במדיח כלים. פעולה זו תסיר סיבים (מהפירות והירקות) המעכבים את זרימת המיץ.

מיץ דולף בין דופן מסחטת המיצים לבין מכסה מסחטת המיצים

נסו לבחור מהירות סחיטה נמוכה יותר ודחפו לאט יותר את דחפן המזון במורד מגלשת ההזנה (עמוד 10, שלב 4).

מיץ ניתז אל מחוץ לפיה

המיץ נסחט מהר מדי - נסו מהירות סחיטה איטית יותר ודחפו לאט יותר את דחפן המזון במורד מגלשת ההזנה (עמוד 10, שלב 4).

מסחטת המיצים אינה פועלת לאחר העברת המפסק למצב מופעל 'ON'

יתכן וזרוע נעילת הבטיחות אינה נעולה כראוי במצב אנכי. בדקו כי המכסה העליון מכונן כראוי ושזרוע הנעילה ממוקמת בתוך שני החריצים שבכל אחד מצדי מכסה מסחטת המיצים (עמוד 8 שלב 5).

המנוע נעצר בזמן סחיטה

1. עיסה רטובה עלולה להצטבר מתחת למכסה מסחטת המיצים כאשר פעולת הסחיטה נמרצת מדי. נסו לסחוט לאט יותר באמצעות דחיפה איטית יותר של דחפן המזון במורד מגלשת ההזנה (עמוד 10, שלב 4). פעלו בהתאם להוראות הניקוי והפירוק ונקו את מעטפת קערת המסנן, סלסלת המסנן מפלדת אל-חלד ומכסה מסחטת המיצים.
2. התקן בטיחות במסחטת המיצים יפסיק את פעולתה באופן אוטומטי אם המנוע נעצר במשך יותר מ-10 שניות, או אם כמות גדולה מדי של מזון נסחטת בבת אחת, או חתיכות המזון לא מספיק קטנות. נסו לקצץ את המזון, או לחתוך אותו לחתיכות קטנות ואחידות יותר ו/או לעבד כמות קטנה יותר בכל פעם. כדי להמשיך בסחיטת המיץ, אפסו את מסחטת המיצים באמצעות העברת לחצן ההפעלה/כיבוי 'On/Off' שבלוח הבקרה למצב כבוי 'Off', ולאחר מכן, הפעילו שוב את המסחטה בהעברת לחצן ההפעלה/כיבוי 'On/Off' למצב מופעל 'On'.
3. פירות וירקות קשים יעמיסו את המנוע במידה ובבחרת מהירות נמוכה. עיינו במדריך לבחירת מהירות הסחיטה בעמוד 9 כדי לבחור את המהירות הנכונה לפירות והירקות הנסחטים.

הכנת פירות וירקות

- אם אתם משתמשים בפירות עם קליפה קשה או בלתי אכילה כמו מנגו, גויאבה, מלונים או אננס, תמיד קלפו אותם לפני הסחיטה.
- ירקות מסוימים, כמו למשל, מלפפונים ניתן לעבד כשהם לא מקולפים בהתאם למידת הרכות של העור והנחיות ההכנה של המיצים.
- כל הפירות עם גלעינים, גרעינים קשים או חרצנים כמו למשל, נקטרינות, אפרסקים, מנגו, משמשים, שזיפים ודובדבנים יש לגלען לפני הסחיטה.
- הקפידו להסיר שאריות לכלוך ובוצ מירקות כמו סלק, גזר וכו', לשטוף אותם היטב, ולהסיר מהם את העלים לפני הסחיטה.
- לפני הסחיטה, הקפידו להסיר מפירות כמו תותים את הגבעולים ומאגסים את הליבות שלהם.
- פרי הדר ניתן לסחוט במסחטת מיצים זאת, אך עליכם קודם לכן, להסיר את הקליפות והעור מהפרי.
- תוכלו להוסיף כמות קטנה של מיץ לימון כדי למנוע השחמה לא רצויה של המיץ.

מידע חשוב לגבי סחיטת מיץ

- אף על פי שמשקאות המיצים הכלולים בחוברת זו פותחו במטרה להעניק טעם, מרקם וארומה, היתרונות הבריאותיים של המיצים הסחוטים מתווספים גם הם לחוויית שתיה טעימה ומהנה.
- 95% מהתכולה התזונתית של פירות וירקות נמצא במיץ. נוזלים המופקים מפירות וירקות טריים הם חלק חשוב בתזונה בריאה ומאוזנת. פירות טריים ומיצי ירקות הם מקור קל לויטמינים ומינרלים. מיצים נספגים במהירות לתוך זרם הדם ולכן הם מתווים את הדרך המהירה ביותר שבה הגוף יכול לעכל חומרים מזינים.
- כאשר אתם מכינים מיצים משלכם, יש לכם שליטה מלאה על תכולתם. אתם בוחרים את המרכיבים ומחליטים האם אתם צריכים להשתמש בסוכר, מלח או נותני טעם אחרים. מיץ טרי שנשחט יש לצרוך מיד לאחר סחיטתו כדי למנוע אובדן של תכולת הויטמינים שבו.

רכישה ואחסון של פירות וירקות

- שטפו תמיד את הפירות והירקות לפני סחיטתם.
- השתמשו תמיד בפירות וירקות טריים להכנת מיצים.
- כדי לחסוך כסף ולקבל תוצרת טרייה, רכשו פירות או ירקות בעונה שלהם (עיינו בטבלת הפירות והירקות בעמודים 18-20).
- שמרו את הפירות והירקות כשהם מוכנים לסחיטה באמצעות שטיפתם לפני האחסון.
- מרבית הפירות והירקות הקשים ניתן לאחסן בטמפרטורת החדר. פריטים עדינים יותר ומתכלים כמו למשל, עגבניות, פירות יער, ירקות עלים, סלרי, מלפפונים ועשבי תיבול יש לאחסן במקרר עד צריכתם.

מסחטת המיץ Juice Fountain Plus שלכם מכינה מיץ תפוזים ממריץ ומוקצף. פשוט קלפו את התפוזים וסחטו את המיץ. עדיף לקרר את התפוזים לפני הסחיטה.

הערה

הטכניקה הנכונה

בעת סחיטת מגוון מרכיבים בעלי מרקמים שונים, התחילו לסחוט את המרכיבים עם המרקם הרך במהירות נמוכה ובהדרגה עברו למהירות גבוהה לסחיטת מרכיבים במרקם קשה יותר.

אם אתם סוחטים עשבי תיבול, נבטים או ירקות עלים ירוקים, כרכו אותם יחד ליצירת צרור או סחטו אותם במשולב במהירות נמוכה כדי להשיג סחיטה מיטבית.

אם אתם סוחטים עשבי תיבול או ירקות עלים ירוקים בלבד, תפוקת המיץ תהיה נמוכה יותר כתוצאה מאופי הסחיטה הצנטריפוגלי. מומלץ לסחוט אותם בשילוב פירות וירקות אחרים.

הערה

כל הפירות והירקות מפיקים כמויות נוזלים שונות. הכמות משתנה בתוך קבוצות הפרי והירק עצמן, כלומר מנה אחת של עגבניות עשויה להניב יותר מיץ ממנה אחרת. היות ומתכוני המיץ אינם מדויקים, הכמויות המדויקות של כל מיץ אינן נחוצות להצלחת תערובת מיצים מסוימת.

השגת התערובת הנכונה

קל ליצור מיץ בטעם נפלא. אם אתם מכינים מיצי פירות וירקות בעצמכם, אתם יודעים כמה פשוט להמציא שילובים חדשים. הטעם, הצבע, המרקם והמרכיבים נתונים לבחירתכם ולטעמכם האישי. חשבו על טעמי מזון החביבים עליכם – האם יתאימו יחד או האם הם יצרו ניגוד. טעמים חזקים מסוימים מתגברים על טעמים עדינים יותר ממרכיבים אחרים. עם זאת, כלל אצבע טוב הוא שילוב של פירות וירקות עמילניים ובשרניים עם כאלה המכילים כמות גדולה של נוזלים.

שימוש בעיסת הפרי

העיסה הנותרת לאחר סחיטת פירות או ירקות מכילה סיבים ותאית, אשר, כמו החומרים המזינים במיץ, נחוצים לדיאטה היומית וניתנים לשימוש במגוון דרכים. עם זאת, כמו המיץ, יש לצרוך את העיסה באותו היום, כדי למנוע אובדן ויטמינים.

ניתן להשתמש בעיסה לתוספת נפח לתערובות ריזוטו, לעיבוי תבשילי קדרה או מרקים, או פשוט להניח את העיסה בקערה עמידה בחום, לצפות במקצפת מחלבונים (מרנג), ולאפות בתנור כדי להכין קינוח פשוט וטעים.

מלבד השימוש להכנת מתכוני מזון, העיסה מהווה מרכיב נפלא לדשן לגינה.

בעת שימוש בעיסה, יתכן ונותרו בה חתיכות פרי או ירק. יש לסלק אותן לפני השימוש בעיסת הפרי לצורך בישול.

הערה

טבלת ערכים תזונתיים בפירות וירקות

פירות וירקות	העונה הטובה ביותר לרכישה	אחסון	ערך תזונתי	ספירת קילו ג'אול/קלוריות
תפוחים	סתיו/ חורף	שקיות פלסטיק מאוררות במקרר	ויטמין C סיבים תזונתיים	200 ג' תפוחים = 338 קילו ג'אול (72 קלוריות)
משמשים	קיץ	לא עטופים בתא הירקות והפירות של המקרר	אשלגן, סיבים תזונתיים	30 ג' משמש = 85 קילו ג'אול (20 קלוריות)
סלק	חורף	לחתוך את הקצוות ולהכניס למקרר לא עטוף	ויטמין C, חומצה פולית, סיבים תזונתיים, אשלגן	160 ג' סלק = 190 קילו ג'אול (45 קלוריות)
אוכמניות	קיץ	לכסות בתוך המקרר	ויטמין C	125 ג' אוכמניות = 295 קילו ג'אול (70 קלוריות)
ברוקולי	סתיו/ חורף	שקית פלסטיק בתוך המקרר	ויטמין C, B2, B5, B6, E, חומצה פולית, סיבים תזונתיים	100 ג' ברוקולי = 195 קילו ג'אול (23 קלוריות)
כרוב ניצנים	סתיו/חורף	לא עטופים בתא הפירות והירקות של המקרר	ויטמין C, B2, B6, E, חומצה פולית, סיבים תזונתיים	100 ג' כרוב ניצנים = 110 קילו ג'אול (26 קלוריות)
כרוב	חורף	עטוף, קצוץ במקרר	ויטמין C, B6, חומצה פולית, סיבים תזונתיים, אשלגן	100 ג' כרוב = 110 קילו ג'אול (26 קלוריות)
גזרים	חורף	לא עטופים במקרר	ויטמין C, B6, בתה קורטן, אשלגן	120 ג' גזר = 125 קילו ג'אול (30 קלוריות)
כרובית	סתיו/ חורף	הסירו את העלים החיצוניים, אחסנו בשקית פלסטיק במקרר	ויטמין C, B5, B6, חומצה פולית ואשלגן	100 ג' כרובית = 55 קילו ג'אול (13 קלוריות)
סלרי	סתיו/ חורף	בשקית פלסטיק במקרר	ויטמין C, אשלגן	80 ג' קנה סלרי = 55 קילו ג'אול (7 קלוריות)
מלפפון	קיץ	בתא הירקות והפירות במקרר	ויטמין C	280 ג' מלפפון = 120 קילו ג'אול (29 קלוריות)

פירות וירקות	העונה הטובה ביותר לרכישה	אחסון	ערך תזונתי	ספירת קילו ג'אול/קלוריות
שומר	חורף / אביב	בתא הירקות והפירות במקרר	ויטמין C וסיבים תזונתיים	300 ג' שומר = 145 קילו ג'אול (35 קלוריות)
ענבים (ללא גרעינים)	קיץ	בשקית פלסטיק במקרר	ויטמין C, B6, אשלגן	125 ג' ענבים = 355 קילו ג'אול (85 קלוריות)
פרי הקיווי	חורף/ אביב	בתא הירקות והפירות במקרר	ויטמין C, אשלגן	100 ג' פרי קיווי = 100 קילו ג'אול (40 קלוריות)
מנגו	קיץ	מכוסה במקרר	ויטמין A, C, B6, B1, אשלגן	240 ג' מנגו = 200 קילו ג'אול (102 קלוריות)
מלונים כולל אבטיחים	קיץ/סתיו	בתא הירקות והפירות במקרר	ויטמין C, חומצה פולית, בתה קרוטן, סיבים תזונתיים	200 ג' מלון = 210 קילו ג'אול (50 קלוריות)
נקטרינות	קיץ	בתא הירקות והפירות במקרר	ויטמין C, B3, אשלגן, סיבים תזונתיים	180 ג' נקטרינה = 355 קילו ג'אול (85 קלוריות)
תפוזים	חורף/סתיו/אביב	במקום קריר ויבש במשך שבוע, העבירו למקרר לשמירת טריות ממושכת יותר	ויטמין C 35 מג/100 ג'	150 ג' תפוזים = 160 קילו ג'אול
אפרסקים	קיץ	לא מכוסים במקרר	ויטמין C, ויטמין B3, אשלגן וסיבים תזונתיים	150 ג' אפרסקים = 205 קילו ג'אול (49 קלוריות)
אגסים	סתיו	לא מכוסים במקרר	סיבים תזונתיים	150 ג' אגסים = 250 קילו ג'אול (60 קלוריות)
אננס	קיץ	לא מכוסה במקרר	ויטמין C	150 ג' אננס = 245 קילו ג'אול (59 קלוריות)
שזיפים	קיץ	לא מכוסים במקרר	סיבים תזונתיים	70 ג' בטטה = 110 קילו ג'אול (26 קלוריות)

המשך טבלת ערכים תזונתיים בפירות וירקות

פירות וירקות	העונה הטובה ביותר לרכישה	אחסון	ערך תזונתי	ספירת קילו ג'אול/קלוריות
פטל	קיץ	מכוסה במקרר	ויטמין C, ברזל, אשלגן ומגנזיום	125 ג' פטל = 130 קילו ג'אול (31 קלוריות)
עגבניות	קיץ	לא מכוסים במקרר	ויטמין C, E, סיבים תזונתיים, ויטמין E, חומצה פולית	100 ג' עגבניות = 90 קילו ג'אול (22 קלוריות)

מסחטת המיץ Juice Fountain Plus שלכם מכינה מיץ תפוזים ממריץ ומוקצף. פשוט קלפו את התפוזים וסחטו את המיץ (עדיף לקרר את התפוזים לפני הסחיטה).

זה הרעיון



מתכונים

עמוד

R3..... התחלות טריות

R5..... תחליפי ויטמינים

R6..... ארוחות צהריים נזליות

R8..... משקאות מצננים

R10..... מיצים ממריצים

R11..... דלק אנרגטי

R12..... סיבים מועדפים

מיץ אפרסק, אשכולית ותפוחים

- 2 אפרסקים גדולים, חצויים וללא גרעינים
- 2 אשכוליות, מקולפות
- 1 תפוח טעים קטן

1. עבדו את האפרסקים, האשכולית והתפוח, באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירויות 2, 3 ו-5.
הגישו מיד.

מיץ תות שדה, תפוח ואגס

- 1 כוס תותי שדה, ללא גבעולים
- 1 תפוח גרנד סמית קטן
- 3 אגסים בשלים קטנים, ללא ליבה

1. עבדו את התותים, התפוח והאגסים באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירויות 1 ו-5.
הגישו מיד.

מיץ מלון, מנטה ומנגו

- $\frac{1}{2}$ מלון קטן, מקולף, ללא גלעינים
- 3 גבעולי מנטה טריים
- 1 מנגו, חצוי, מקולף ומגולען

1. עבדו את המלון, המנטה והמנגו באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירויות 1 ו-2.
הגישו מיד.

תפוח, גזר ומיץ סלרי

- שנו את כמויות הגזר או התפוח כדי להפוך את המיץ למתוק או מלוח יותר ולהתאימו לבלוטות הטעם שלכם:
- 4 תפוחי גרנד סמית קטנים
- 3 גזרים בינוניים
- 4 מקלות סלרי

1. עבדו את התפוחים, הגזר והסלרי באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 5.
ערבבו היטב והגישו מיד.

מיץ עגבניות, גזר, סלרי וליים

- 2 עגבניות בינוניות
- 1 ליים, מקולף
- 1 גזר גדול
- 2 גבעולי סלרי

1. עבדו את העגבניות, הליים, הגזר והסלרי באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירויות 1, 3 ו-5.
הגישו מיד.

מיץ תפוזים, גזר וסלק

- 4 תפוזים, קלופים
- 2 גזר בינוני
- 3 סלק בינוני

1. עבדו את התפוזים, הגזר והסלק באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירויות 3 ו-5.
הגישו מיד.

מיץ עגבניות, מלפפון, פטרוזיליה וגזר

3 עגבניות בינוניות

1 מלפפון גדול, מקולף, אם נדרש

1 צרור פטרוזיליה גדול טרי

3 גזרים בינוניים

1. עבדו את העגבניות, המלפפון, הפטרוזיליה

והגזר באמצעות מסחטת ה-Juice

Fountain Plus במהירויות 1, 4 ו-5.

הגישו מיד.

מיץ תפוזים, ג'ינג'ר, סלרי ובטטה

מתוקה

4 תפוזים, קלופים

חתיכת ג'ינג'ר טרי בגודל של 2.5 ס"מ

4 מקלות סלרי

1 בטטה מתוקה קטנה, מקולפת וחצויה

1. עבדו את התפוזים, הג'ינג'ר, הסלרי

והבטטה באמצעות מסחטת ה-Juice

Fountain Plus במהירויות 3 ו-5.

הגישו מיד.

מיץ גזר לבן, סלרי ומיץ אגס

2 גזר לבן

4 מקלות סלרי

4 אגסים בינוניים, ללא הליבה

1. עבדו את הגזר הלבן, הסלרי והאגסים

באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain

Plus במהירות 5.

הגישו מיד.

מיץ אוכמניות, פטל שחור, תות שדה וליים

- 500 ג' פטל שחור
- 500 ג' אוכמניות
- 500 ג' תותים, ללא גבעולים
- 1 ליים, קלוף

1. עבדו את האוכמניות, הפטל השחור, התותים והליים באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירויות 1 ו-3.
- הגישו מיד.

מיץ מלפפון, סלרי, נבטי שעועית ושומר

- 1 מלפפון גדול
- 3 מקלות סלרי
- 2 כוסות נבטי שעועית
- 1 גבעול שומר

1. עבדו את המלפפון, הסלרי, נבטי השעועית והשומר באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירויות 4 ו-5.
- הגישו מיד.

מיץ תפוזים מקציף 1 ק"ג תפוזים, קלופים

1. עבדו את התפוזים באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 3.
- הגישו מיד.
- (קרו את התפוזים לפני הסחיטה)

מיץ עגבניות, פלפל אדום, פטרוזיליה וגזר

- 3 עגבניות בינוניות
- 2 פלפלים אדומים קטנים
- 4 גבעולי פטרוזיליה
- 3 גזרים

1. קצצו את גבעול הפלפל והסירו את הזרעים.
2. עבדו את העגבניות, הפלפלים, הפטרוזיליה והגזר באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירויות 1, 4 ו-5.
- הגישו מיד.

מיץ פטל שחור, אשכוליות ואגס

- 250 ג' פטל שחור
- 2 אשכוליות, מקולפות
- 3 אגסים בשלים, ללא הליבה

1. עבדו את הפטל השחור, האשכוליות והאגסים באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירויות 1, 3 ו-5.
- הגישו מיד.

מיץ סלק, תפוחים וסלרי

- 4 יח' סלק בינוני
- 2 תפוחי גרנד סמית בינוניים
- 4 מקלות סלרי

1. עבדו את הסלק, התפוחים והסלרי באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 5.
- הגישו מיד.

מרק ירקות טריים עם אטריות

- 1 עגבניה קטנה
 - 1 פלפל ירוק, ללא ליבה והגרעינים
 - 1 בצל קטן, קלוץ וקצוץ
 - 2 גזרים
 - 1 כף חמאה
 - 1 כף קמח מלא
 - 375 מל' ציר ירקות
 - 425 ג' שעועית אפוייה משומרת
 - 1 שקית אטריות להכנה מהירה ב- 2 דקות
 - פלפל שחור טחון טרי
1. עבדו את העגבניות, הפלפל, הבצל והגזר באמצעות מסחטת ה- Juice Fountain Plus במהירויות 1, 4 ו- 5.
 2. המיסו את החמאה בסיר גדול בחום בינוני.
 3. ערבבו בקמח, בשלו במשך דקה אחת, תוך בחישה רציפה.
 4. ערבבו פנימה את המיץ הסחוט, את ציר הירקות והשעועית האפוייה.
 5. הביאו לרתיחה, ולאחר מכן, הנמיכו את החום ובשלו על סף רתיחה במשך כ- 10 דקות.
 6. הוסיפו את האטריות, בשלו במשך 2 דקות או עד שהאטריות יתרככו.
 7. מזגו את המרק לתוך 4 קערות הגשה, פזרו את הפלפל השחור לפי הטעם והגישו מיד.

גספצ'ו

- 4 עגבניות בינוניות
 - 4 גבעולי פטרוזיליה טריים
 - 1 פלפל אדום, ללא הליבה והגרעינים
 - 1 מלפפון לבנוני
 - 1 ציפורן שום גדולה, מקולפת
 - 1 בצל קטן, מקולף וקצוץ
 - 2 גזרים
 - 2 גבעולי סלרי
 - 2 כפות חומץ יין אדום
 - פלפל שחור טחון טרי
 - 1 כוס קרח כתוש
 - 3 כפות בזיליקום טרי קצוץ
1. עבדו את העגבניות, הפטרוזיליה, הפלפל האדום, המלפפון, השום, הבצל, הגזר והסלרי באמצעות מסחטת ה- Juice Fountain Plus במהירויות 1, 4 ו- 5.
 2. ערבבו בחומץ ופלפל שחור.
 3. הניחו קרח בארבע קערות מרק.
 4. מזגו את המרק מעל הקרח שבקערות, פזרו בזיליקום והגישו מיד.

משקה יוגורט, מנגו, מלון ותפוז

1 מנגו, חצוי, מקולף ומגולען

$1/2$ מלון קטן, מקולף ללא גרעינים, חתוך

לשתי מנות שוות

5 תפוזים, קלופים

3 כפות יוגורט טבעי

1. עבדו את המנגו, המלון והתפוזים באמצעות

מסחטת ה-Juice Fountain Plus

במהירויות 1, 2 ו-3.

2. מזגו לקערה גדולה. הקציפו פנימה את

היוגורט.

הגישו מיד.

פסטה עם רוטב בסגנון פרובנסלי

4 עגבניות

2 גבעולי פטרוזיליה טרייה

1 פלפל אדום, ללא הליבה והגרעינים

1 מקל סלרי

2 שיני שום גדולים

1 בצל קטן, קלוף וקצוץ

1 כף רסק עגבניות

$1/2$ כוס יין אדום

500 ג' פסטה מבושלת

2 כפיות אורגנו יבש

3 כפות גבינת פרמזן מגוררת

1. עבדו את העגבניות, הפטרוזיליה, הפלפל

האדום, הסלרי, השום והבצל באמצעות

מסחטת ה-Juice Fountain Plus

במהירויות 1, 4 ו-5.

2. ערבבו את רסק העגבניות עם היין האדום

במיץ שנסחט.

3. מזגו לתוך סיר ובשלו על אש בינונית

במשך 3-4 דקות.

4. הוסיפו את הפסטה וכסו אותה היטב

ברוטב. חלקו את התערובת ל-4 קערות

הגשה.

5. פזרו גבינת אורגנו ופרמזן.

הגישו מיד.

תערובת טרופית

- 2 מנגו, חצוי, מקולף וקולף
- 3 פירות קיווי, קלופים
- $1\frac{1}{2}$ אננס קטן, מקולף וחצי
- $1\frac{1}{2}$ כוס עלי נענע טריים
- 1 כוס כתוש קרח

- 1. עבדו את המנגו, פירות הקיווי, האננס והנענע באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 2 ו-5.
 - 2. מזגו קרח לתוך 4 כוסות, שפכו את המיץ מעל, וערבבו היטב.
- הגישו מיד.

משקה מצן מעגבניות, נקטרינה, פסיפלורה ונענע

- 6 עגבניות
- 2 נקטרינות, קלופות ללא גרעינים
- $1\frac{1}{2}$ כוס עלי נענע טריים
- עיסה מ- 4 פסיפלורות
- 1 כוס קרח כתוש

- 1. עבדו את העגבניות, הנקטרינות ועלי הנענע באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 1 ו-2.
 - 2. הוסיפו את עיסת הפסיפלורה.
 - 3. הכניסו קרח לתוך 4 כוסות, שפכו את המיץ מעל, וערבבו היטב.
- הגישו מיד.

משקה צונן מאגס ומשמש

- 4 משמשים גדולים, חצויים ללא גרעינים
- 3 אגסים גדולים, ללא הליבה
- 1 כוס קרח כתוש
- 250 מל"מ מים מינרליים

- 1. עבדו את המשמשים והאגסים באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 2 ו-5.
 - 2. הכניסו קרח לתוך 4 כוסות גבוהות.
 - 3. חלקו את המיץ שנשחט בין 4 הכוסות.
 - 4. כסו במים מינרליים, ובחשו היטב כדי למזג.
- הגישו מיד.

משקה מלון, תות, פסיפלורה וקרח כתוש

- $1\frac{1}{2}$ מלון, מקולף, ללא גרעינים, ומחולק ל-2 מנות שוות
- 250 ג' תותים, ללא גבעול
- עיסה מ- 2 פסיפלורות
- 1 כוס קרח כתוש

- 1. עבדו את המלון והתותים באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 1.
 - 2. ערבבו פנימה את עיסת הפסיפלורה.
 - 3. הכניסו קרח לתוך 4 כוסות, מזגו את המיץ מעל, וערבבו היטב.
- הגישו מיד.

משקה מצנן ממלפפון, אננס כוסברה וקרח כתוש

- 2 מלפפונים, קלופים
- 1/2 כוס עלי כוסברה טריים
- 1/2 אננס קטן, מקולף וחצוי
- 1 כוס קרח כתוש

1. עבדו את המלפפונים, הכוסברה והאננס באמצעות מסחטת ה- Juice Fountain Plus במהירויות 4 ו-5.
 2. הכניסו קרח לתוך 4 כוסות, שפכו את המיץ מעל, וערבבו היטב.
- הגישו מיד.

אגס, צנון סלרי למחוך

- 3 אגסים בינוניים, ללא הליבה
- 4 צנוניות, קצוצות
- 3 מקלות סלרי
- 1 כוס קרח כתוש

1. עבדו את האגסים, הצנוניות והסלרי באמצעות מסחטת ה- Juice Fountain Plus במהירות 5.
 2. הכניסו קרח לתוך 4 כוסות, שפכו את המיץ מעל, וערבבו היטב.
- הגישו מיד.

בלאדי מרי

- 4 עגבניות בינוניות
- 1 פלפל אדום גדול, ללא הליבה והגרעינים
- 2 מקלות סלרי
- $\frac{1}{3}$ כוס וודקה
- 1 כוס קרח כתוש

1. עבדו את העגבניות, הסלרי והפלפל האדום באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 1, 4 ו-5.
2. ערבבו פנימה את הוודקה. שפכו קרח לתוך 4 כוסות, מזגו פנימה את תערובת העגבניות, וערבבו היטב.

הגישו מיד.

משקה מנטה ואפרסק

- 6 אפרסקים, חצויים וללא גרעינים
- $\frac{1}{2}$ כוס עלי נענע טריים
- 2 כפות קרם דה מנטה
- 2 כפיות סוכר
- $\frac{1}{2}$ כוס קרח כתוש
- 500 מל"מ מים מינרליים

1. עבדו את האפרסקים ועלי הנענע באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 2.
2. ערבבו פנימה את קרם דה מנטה והסוכר.
3. הכניסו קרח לתוך 4 כוסות, מזגו פנימה את תערובת האפרסק, וערבבו היטב.

הגישו מיד.

קולדה מקוקוס ואננס

- $\frac{1}{2}$ אננס גדול, מקולף וחתוך לרבעים
- 3 כפות ליקר מליבו
- 2 כפות קרם קוקוס
- 500 מל"מ מי סודה
- 1 כוס קרח כתוש

1. עבדו את האננס באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 5.
2. ערבבו את הליקר, קרם הקוקוס ומי הסודה.
3. הכניסו קרח לתוך 4 כוסות גבוהות, שפכו את המיץ מעל, וערבבו היטב.

הגישו מיד.

חלום דבש

- 1 מלון דבש, מקולף, ללא זרעים וחתוך לקוביות
- 3 כפות ליקר Midori
- 500 מל"מ מי סודה
- 1 כוס קרח כתוש

1. עבדו את מלון הדבש באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 1.
2. בחשו פנימה את הליקר ומי הסודה.
3. הכניסו קרח לתוך 4 כוסות גבוהות, מזגו פנימה את תערובת המלון, וערבבו היטב.

הגישו מיד.

משקה מרווה מתפוזים, גזר, נענע

וסלק

4 תפוזים, קלופים

8 גזרים

$\frac{1}{4}$ כוס עלי נענע טריים

2 יח' סלק קטנים

1. עבדו את התפוזים, הגזר, עלי הנענע והסלק באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירויות 3 ו-5.

הגישו מיד.

ממריץ ענבים, קיווי וענבים

ענבים מכילים אשלגן וברזל, ומספקים אנרגיה לאחר יום מאומץ.

500 ג' ענבים ירוקים נטולי גרעינים, וללא גבעולים

2 קיווי, קלופים

250 ג' תותים, ללא גבעולים

500 מל' חלב רזה

2 כפות אבקת משקה חלבון מעורב

$\frac{1}{2}$ כוס קרח כתוש

1. עבדו את הענבים, פירות הקיווי והתותים באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירות 1.
2. ערבבו פנימה את החלב ואת משקה החלבון, וערבבו היטב עם קרח כתוש.
3. מזגו לתוך כוסות מצוננים והגישו מיד.

משקה תפוח, משמש, ואגס מבעבע

4 משמשים גדולים, חצויים ללא גרעינים

4 תפוחים אדומים קטנים

3 אגסים בינוניים, ללא ליבה

250 מל' מים מינרלים מבעבעים

$\frac{1}{2}$ כוס קרח כתוש

1. עבדו את המשמשים, התפוחים והאגסים באמצעות מסחטת ה-Juice Fountain Plus במהירויות 2 ו-5.
2. ערבבו פנימה מים מינרליים וקרח.
3. מזגו לתוך כוסות מצוננים והגישו מיד.

כדי לא לבזבז את הסיבים מהפירות והירקות שנסחטו, פותחו המתכונים הבאים העושים שימוש בעיסה הנותרת.

פלאן גזר, דלעת ופטה

8 דפי בצק פילו

60 ג' חמאה, מומסת

1 כרישה, פרוסה דק

1 כוס עיסת דלעת

1 כוס עיסת גזר

250 ג' גבינת פטה, מפוררת

3 ביצים במשקל של 60 ג'

1 חלבון ביצה

1/2 כוס חלב

2 כפות קליפת תפוז מגורדת

3 כפות פטרוזיליה טרייה קצוצה

- פרסו את דפי הבצק, הברישו בין כל דף בצק את החמאה המומסת. הניחו את שכבות דפי הבצק בתבנית פלאן בקוטר 25 ס"מ, לחצו את הבצק לבסיס ולצדדים. חתכו את קצה המאפה בגובה של כ- 1.5 ס"מ מעל דופן התבנית.
- ערבבו את הכרישה, הדלעת, הגזר, גבינת הפטה, הביצים, חלבון הביצה, החלב, קליפת התפוז והפטרוזיליה.
- שפכו את התערובת לתוך התבנית ואפו ב- 180°C במשך 25-30 דקות או עד להשגת גוון זהוב.

שטרודל גזר, תפוחים וסלרי

30 ג' חמאה

1 בצל קטן קצוץ דק

4 1/2 כוסות גזר, עיסת תפוח וסלרי, מסונן

(עיינו במתכון "התחלות טריות" בעמוד R3)

250 ג' גבינת קוטג'

2 כפות נענע טרייה קצוצה

1 ביצה במשקל של 60 ג', מקושקשת

12 דפי בצק פילו

60 ג' חמאה, מומסת

1 כוס גבינת פרמזן טרייה מגורדת

- המיסו את החמאה בסיר, הוסיפו בצל ובשלו במשך 2-3 דקות, או עד שיתרכך. תבלו לפי הטעם.
- ערבבו את הבצל, הגזר, עיסת התפוח והסלרי, גבינת הקוטג', המנטה והביצה בקערה. בחשו היטב.
- גזרו במרכז את דפי הפילו, הניחו 3 דפי על משטח, כסו את המאפה שנותר בנייר שעווה, ולאחר מכן, במטלית לחה כדי למנוע ייבוש. הברישו דף בצק עם תוספת חמאה, פזרו מעל גבינת פרמזן, והניחו מעל דף פילו נוסף, הברישו עם חמאה, ופזרו עוד גבינה. חזרו על התהליך עם דף הפילו האחרון.
- הניחו מספר כפות של תערובת הגזר על קצה אחד של המאפה, קפלו בצדדים וגלגלו לגלילים. חזרו על התהליך עם דפי הבצק ותערובת העיסה הנותרים. הניחו במגש אפייה משומן ואפו ב- 200°C במשך 20-25 דקות או עד להשגת גוון זהוב.

מוס פירות יער ושוקולד לבן

200 ג' שוקולד לבן

200 ג' עיסת תות שדה

200 ג' עיסת פטל

3 כפיות ג'לטין מומס ב- 3 כפות מים

חמים

3 חלמונים

300 מל' קצפת מעובה מקרטון

$1/4$ כוס אבקת סוכר

2 כפות גרנד-מרנייר

1. המיסו שוקולד מעל מים חמים, קררו, ואל תאפשרו לה להתגבש.
2. ערבבו יחד בצד את עיסת התותים ואת עיסת הפטל.
3. ערבבו את השוקולד המומס, תערובת הג'לטין והחלמונים, הקציפו עד השגת עד מרקם חיוור ומבריק.
4. בקערה נפרדת, קשקשו את הקצפת ואבקת הסוכר יחד עד שייוצר מרקם חלק, קפלו לתערובת השוקולד עם עיסת הפירות והגרנד-מרנייר. מזגו לתוך 5 כוסות מעוצבות. הקפיאו במשך מספר שעות או במשך הלילה.

עוגת פולנטה חמה מגזר לבן ועשבי

תיבול

2 כוסות עיסת גזר לבן, מסוננת

$1/4$ כוס חלב

2 ביצים במשקל של 60 ג', מופרדות

$1/4$ כוס פולנטה (דייסת תירס)

$1/4$ כוס קמח תופח מאליו

1 כפית טימין טרי קצוץ

1 כפית רוזמרין טרי קצוץ

1 כפית תבלין קאג'ון

1 פלפל אדום קטן, קצוץ דק

1 כף שמן

1. ערבבו את עיסת הגזר הלבן, החלב, החלמונים, הקמח התופח מעצמו, הפולנטה, הטימין, הרוזמרין, תבלין הקאג'ון והפלפל האדום בקערת ערבוב גדולה. בקערה נפרדת, קשקשו את החלבונים עד שייוצר מרקם חלק, וקפלו לתוך תערובת הגזר הלבן.
2. חממו שמן במחבת גדולה, הורידו מצקת עם תערובת למחבת. בשלו במשך כדקה בכל צד או עד השגת גוון חום זהוב. הגישו מיד.

עוגת גזר

- 1³/₄ כוסות קמח רגיל
- 2 כפיות אבקת אפיה
- 1¹/₂ כפית אגוז מוסקט טחון
- 1¹/₂ כפית קינמון טחון
- 1¹/₂ כפית הל טחון
- 1¹/₂ כוס בוטנים, קצוצים דק
- 1¹/₂ כוס צימוקי סולטנה
- 1¹/₂ כוס סוכר חום
- 1¹/₂ כוס עיסת גזר
- 2 ביצים במשקל של 60 ג', מקושקות קל
- 1¹/₂ כוס שמן
- 1¹/₄ כוס שמנת חמוצה

1. שמנו תבנית אפייה בגודל 25 x 15 ס"מ. הכניסו קמח מנופה, אבקת אפיה, אגוז מוסקט, קינמון והל לתוך קערת ערבוב גדולה, הוסיפו את הבוטנים, צימוקי הסולטנה, הסוכר החום, ועיסת הגזר. ערבבו היטב. הוסיפו את הביצים, השמן והשמנת החמוצה. הקציפו במיקסר חשמלי, תוך שימוש במהירות בינונית עד שכל המרכיבים יתערבבו היטב. מזגו לתוך תבנית האפייה.
2. אפו ב- 180°C במשך שעה או עד שהעוגה תיאפה. בדקו את מידת האפייה עם שיפוד. הוציאו את התבנית מהתנור, ואפשרו לעוגה לעמוד במשך 5 דקות לפני שתעבירו אותה למגש עוגות.

Breville®

לקוח/ה יקר/ה

ברכות על רכישת מוצר חשמלי מבית "אלקטרה מוצרי צריכה" והצטרפותך למאות אלפי לקוחות מרוצים, אשר נהנים ממוצרי חשמל מתקדמים, איכותיים ואמינים. אנו שמחים לעמוד לרשותך בכל נושא ולדאוג לכך שתיהנה מהמוצר שרכשת למשך שנים.

בברכה,
חטיבת הסחר
אלקטרה מוצרי צריכה

לביירוים לגבי מיקום תחנת השירות הקרובה לאזור מגוריך, 073-2625600

תחנת שירות לרכישת חלפים, 073-2625613

- ישראל זמורה 2, לוד
 - יאיר שטרן 16, ב"ש
 - המוסכים 45, חיפה
 - גנרל פייר קינג 33, ירושלים
- שעות פעילות לרכישת חלפים:**

ימים א'-ה' 08:00-16:00

תעודת אחריות

Breville

סוג מוצר:

דגם:

צבע:

מס' סידורי:

תאריך רכישה:

מקום רכישה:

שם הלקוח:

כתובת הלקוח:

תאריך ייצור:

אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ (להלן: "אלקטרה") מרחוב יוסף ספיר 1, ראשון לציון: מספר חברה 5-00399-52, אחראית לתקינות המוצר שפרטיו רשומים בתעודה זאת למשך תקופת הזמן ובכפוף לתנאים כדלקמן:

- אלקטרה נותנת בזאת אחריות למוצר לתקופה של 12 חודשים מיום האספקה.
- אלקטרה מתחייבת לתקן ללא תמורה, כל קלקול שהתגלה במוצר במהלך תקופת האחריות ולהחליף, אם יהיה צורך בכך צורך לפי שיקול דעתה של אלקטרה, כל חלק שיידרש או את המוצר עצמו, ללא תמורה. שירות כאמור לעיל יבוצע בתחנות השירות של אלקטרה. הובלת המוצר לתחנת השירות תבוצע ע"י הלקוח.
- על אף האמור בסעיף 2 לעיל, תהיה זכאית אלקטרה לתשלום בגין תיקון המוצר, הובלתו או החלפתו, במידה שהקלקול נגרם כתוצאה מאחת הסיבות הבאות:
 - כוח עליון שהתרחש לאחר מועד מסירת המוצר ללקוח
 - זדון או רשלנות של הלקוח, לרבות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש
 - תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה/הוסמך לכך מטעם אלקטרה
 - ההתקנה בוצעה שלא לפי הוראות היצרן.
- בנוסף, אלקטרה תהא פטורה מקיום האמור בסעיף 2 לעיל, אם תוכיח, כי מקור הקלקול בנזק מכון שגרם הלקוח.
- תיקון קלקול המוצר במסגרת האחריות בתקופת האחריות יחזיר את המוצר למצב בו היה אלמלא הקלקול. היה התיקון כרוך בהחלפת חלקים, יהיו החלקים המוחלפים מקוריים וחדשים.
- אלקטרה מתחייבת לתקן את המוצר לא יאוחר מתום 10 ימי עסקים מהיום בו נמסר המוצר לתחנת השירות.
- לאחר תום תקופת האחריות, הלקוח יוכל לרכוש מחברת אלקטרה חלקי חילוף למוצר למשך התקופה הבאה:
 - למוצרים שמחירים עולה על 300 ש"ח: שנה
- אלקטרה תמסור ללקוח, לאחר ביצוע תיקון בתקופת האחריות, אישור בכתב בדבר מהות התיקון חלקים שהוחלפו.
- אחריותה של אלקטרה למוצר תהיה רק בהתאם למפורט בתעודת אחריות זו ובכפוף לכל דין. למען הסר ספק, אלקטרה אינה מתחייבת לתת במסגרת תעודת האחריות הדרכתו/או הסברים לגבי השימוש במוצר והפעלתו.
- אלקטרה רשאית לבצע את החתיבויותיה בעצמה או באמצעות אחרים, לפי שיקול דעתה.