

СОКОВЫЖИМАЛКА

электрическая

МОДЕЛЬ: RCJ-819



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

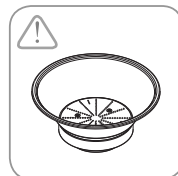
Спасибо Вам за то, что Вы приобрели электрическую соковыжималку Rolsen. Мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При эксплуатации соковыжималки необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:



1. Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Соковыжималка может использоваться только с принадлежностями, входящими в комплектацию.
2. Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Использование прибора в коммерческих целях не допустимо!
3. Не устанавливайте прибор на мокрых, скользких и горячих поверхностях. Рекомендуется располагать корпус соковыжималки и шнур питания вдали от края рабочей поверхности, прямых солнечных лучей и влаги. Располагайте прибор в местах трудно доступных для детей.
4. Используйте для проталкивания овощей и фруктов в загрузочную камеру только толкатель. Ни в коем случае не пытайтесь делать это пальцами или какими-либо предметами.
5. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
6. Перед каждым использованием проверяйте шнур питания, фильтр и другие части прибора на предмет наличия повреждений. При обнаружении каких-либо дефектов необходимо незамедлительно выключить прибор и отсоединить вилку питания от розетки электросети.
7. Не переполняйте загрузочную камеру соковыжималки продуктами и не прикладывайте чрезмерных усилий для их проталкивания.
8. Максимальное время непрерывной работы под нагрузкой не более 40 секунд за один прием.
9. Ни в коем случае не помещайте корпус прибора в воду или другую жидкость. Не допускайте контакта электрических соединений с водой.
10. В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр Rolsen. Ни в коем случае не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
11. Будьте крайне осторожны при установке/снятии и очистке фильтра! На его дне находятся маленькие очень острые лезвия.
12. Запрещается разбирать прибор, если он подключен к электросети. После завершения работы всегда вынимайте вилку питания из розетки электросети.
13. Открывайте фиксирующие зажимы только после полной остановки электродвигателя и фильтра.



ОПИСАНИЕ:



1. Фиксирующая скоба с блокировкой включения
2. Загрузочная камера
3. Крышка
4. Носик для слива сока
5. Фильтр-центрифуга
6. Блок электродвигателя
7. Выключатель/Регулятор скорости
8. Кувшин для сбора сока с крышкой
9. Толкатель
10. Контейнер для мякоти
11. Сборник сока



Уже давно не секрет, что свежий сок очень полезен для здоровья!

Соковыжималка RCJ-819 предназначена для твердых и мягких фруктов и овощей.

Главными преимуществами модели являются компактные размеры, удобство и простота в использовании. Соковыжималка быстро и легко разбирается и моется! Даже самый маленький домохозяин сможет без особых хлопот приготовить себе свежий сок!

Сок, приготовленный собственными руками, доставит вам истинное удовольствие и пользу для вашего организма.

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Распакуйте прибор и его принадлежности. Проверьте комплектацию согласно настоящей инструкции.
2. Тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с продуктами, теплой водой с моющим средством и просушите. Не используйте абразивные моющие средства. Снаружи протрите корпус электродвигателя влажной мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ! Во время первого использования от блока электродвигателя может исходить запах.

Это не является неисправностью и связано с нагреванием смазки деталей электродвигателя. Детали электродвигателя притрутятся, и запах исчезнет.

СБОРКА

1. Установите блок электродвигателя на ровную сухую поверхность.
2. Установите на блок электродвигателя сборник сока и затем фильтр-центрифугу, слегка нажав на него. При правильной установке фильтр-центрифуга должен плотно зафиксироваться прижимными шариками и вращаться без перекосов.
3. Установите крышку и плотно зафиксируйте ее зажимами.
4. Установите контейнер для мякоти на основание. Для удобства его очистки Вы можете поместить в контейнер полиэтиленовый пакет.
5. Подставьте под носик для слива сока кувшин.
6. Прибор готов к использованию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Убедитесь, что прибор собран правильно и крышка надежно зафиксирована зажимами. Соковыжималка оснащена автоматической блокировкой, не позволяющей включить прибор в случае неправильной установки деталей и неправильном положении фиксирующего зажима.
2. Установите кувшин для сока под носик соковыжималки.
3. Тщательно вымойте овощи/фрукты/ягоды. Удалите твердую кожуру (апельсин, тыква, ананас), а также крупные косточки (вишня, слива, персик). Продукты с тонкой мягкой кожицей, а также зелень необходимо только вымыть.
 - Используйте для приготовления сока только свежие продукты, т.к. они содержат больше сока и насыщены витаминами.
 - При приготовлении яблочного сока его насыщенность и чистота зависит от сорта яблок. Чем сочнее яблоко, тем меньше мякоти в соке. Для предотвращения потемнения сока рекомендуется добавить в него несколько капель лимонного сока.
 - Употребляйте сок сразу после его приготовления. При длительном хранении сок теряет свои вкусовые качества и полезные свойства.
 - Если сок необходимо хранить в течение нескольких часов, поставьте его в холодильник, добавив несколько капель лимонного сока.
 - Плоды цитрусовых дают горьковатый вкус при обработке с цедрой. Для получения лучшего сока цитрусовых рекомендуется использовать специальную соковыжималку для цитрусовых Rolsen.
4. Порежьте крупные продукты на кусочки, чтобы они помещались в загрузочную камеру. Продукты среднего размера (яблоки, мандарины, томаты и др.) можно обрабатывать целиком.
 - Не рекомендуется употреблять более 750мл сока в день.
 - Для детей сок следует разбавлять равным количеством воды. Также рекомендуется разбавлять соки из темно-зеленых (брокколи, шпинат) и темно-красных (свекла, красная капуста) овощей, т.к. в концентрированном виде они могут вызвать негативную реакцию организма.
 - Фруктовые соки богаты фруктовым сахаром (фруктозой), поэтому их употребление в больших количествах не рекомендуется людям, страдающим сахарным диабетом или с пониженным содержанием сахара в крови.
5. Включите вилку питания в розетку электросети.
6. Включите соковыжималку, выбрав необходимый скоростной режим. Скоростной режим 1 подходит для обработки мягких фруктов и овощей (арбузов, винограда, томатов, огурцов, цитрусовых), а также ягод (малины, клубники). Скоростной режим 2 подходит для всех сортов продуктов, содержащих сок.
7. Помещайте продукты в загрузочную камеру, и мягко нажмите на них толкателем вниз, совместив желобок толкателя с выступом на внутренней поверхности загрузочной камеры. Не применяйте чрезмерных усилий к проталкиванию продуктов, это

может привести к ухудшению качества получаемого сока и привести к перегреву электродвигателя. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** проталкивать продукты пальцами или какими-либо предметами кроме толкателя!

8. Загружайте продукты в соковыжималку только при работающем двигателе.
9. Рекомендуется обрабатывать не более 3 кг продуктов за один цикл, при этом время работы прибора не должно превышать 2 минут. В случае, если необходимо обработать больший объем продуктов, дайте прибору остыть около 4-5 минут.
10. В случае наполнения контейнера для мякоти установите включатель в положение «0», и удалите мякоть. Запрещается извлекать контейнер при работающем двигателе! В случае накопления мякоти под крышкой, ее также следует очистить!
11. После обработки всех ингредиентов и прекращения вытекания сока, выключите прибор и дождитесь полной остановки фильтра–центрифуги. Отключите прибор от электросети.

ВНИМАНИЕ! Данная соковыжималка не предназначена для обработки продуктов с жесткими волокнами либо мягкой, насыщенной крахмалом структурой (кокосы, манго, бананы, папайя, инжир, авокадо, сахарный тростник и т.д.).

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность.....	800Вт
Питание	220-240В ~ 50/60Гц
Кувшин для сбора сока.....	1,0л
Количество скоростных режимов.....	2
Контейнер для мякоти	+
Корпус.....	металл
Ножи (терка)	нержавеющая сталь
Автоматическая защита от перегрузки	+
Автоматическая блокировка при неправильной сборке	+

ОЧИСТКА

- Отключите прибор от электросети.
- Откройте зажимы, снимите крышку.
- Потяните сборник сока вверх, он снимется вместе с фильтром-центрифугой.
- Вымойте все съемные части прибора теплой водой с небольшим количеством моющего средства. Отверстия фильтра-центрифуги рекомендуется промывать с обратной стороны.
- Не используйте абразивные моющие средства и жесткие губки.
- Все съемные части соковыжималки (КРОМЕ ФИЛЬТРА-ЦЕНТРИФУГИ) можно вымыть в посудомоечной машине.
- Блок электродвигателя протрите влажной мягкой тканью. Ни в коем случае не помещайте его в воду и не мойте под струей воды!
- Рекомендуется мыть все части соковыжималки сразу после окончания работ, иначе мякоть может засохнуть и окрасить детали, что усложнит их очистку. Некоторые продукты (морковь, свекла) могут вызвать появление пятен на деталях прибора. Для их устранения протрите детали тканью, смоченной в растительном масле или растворе уксуса либо лимонной кислоты.
- При первых признаках износа или повреждений фильтра-центрифуги его следует заменить.

ХРАНЕНИЕ

После очистки и сушки соберите соковыжималку и храните ее в собранном виде в сухом месте, вдали от прямых солнечных лучей.

СОВЕТЫ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ СОКА

- Используйте зрелые, свежие фрукты и овощи.
- Перезрелые плоды дают более густой и мутный сок.
- Чтобы обеспечить лучшее хранение сока, добавьте в него несколько капель лимонного сока.
- Фрукты и овощи содержат ценные витамины и минералы, которые быстро окисляются при длительном контакте с кислородом и под воздействием света. Поэтому пейте соки свежими, сразу же после приготовления.

РЕЦЕПТЫ

КОКТЕЙЛЬ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ

- 2 чашки порезанной моркови
- 1/2 чашки огурцов
- 12 листьев шпината
- 1 очищенный лайм
- 1 чашка порезанного сельдерея
- 1 яблоко
- 1 помидор
- 2 столовых ложки меда

Обработайте все продукты, за исключением меда, в соковыжималке. Добавьте мед и хорошо перемешайте. Подавайте к столу сразу после приготовления, добавив по желанию несколько кубиков льда.

ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ

- 4 отборных абрикоса среднего размера
- 2 чашки очищенной порезанной кубиками дыни
- 1 большое яблоко без сердцевины
- 1 очищенный апельсин

Обработайте фрукты в соковыжималке, хорошо перемешайте, добавьте несколько кубиков льда и сразу подайте к столу.

«ИСКУШЕНИЕ»

- 6 отборных абрикосов
- 2 чашки очищенной дыни
- 1/2 чашки апельсинового сока

Обработайте фрукты в соковыжималке. Хорошо перемешайте полученный экстракт. Добавьте 6 кубиков льда. Сразу подайте к столу в стаканах среднего размера, украсив ягодами земляники или мараскина и ломтиками апельсина.

«РОЗОВОЕ ОБЛАКО»

- 1 чашка земляники
- 1 цельный очищенный апельсин
- 1 чашка порезанной кубиками груши без сердцевины
- 1 небольшая порезанная морковь

Обработайте в соковыжималке. Тщательно перемешайте. Сразу подайте к столу. Добавьте несколько кубиков льда.

«ЧУДЕСНЫЙ ЭКСТРАКТ»

- 1 чашка порезанного кубиками очищенного ананаса
- 1 чашка порезанного кубиками яблока без сердцевины
- 2 небольших порезанных морковки
- 1 очищенный апельсин
- 2 порезанных стебля сельдерея
- 1 очищенный лайм

Обработайте фрукты в соковыжималке. Тщательно перемешайте. Добавьте несколько кубиков льда. Сразу подайте к столу.

СОК ИЗ АНАНАСА, ПЕРСИКОВ И ГРУШ

- 1/2 очищенного и разрезанного пополам ананаса
- 2 разрезанных пополам груши без косточек
- 2 небольших спелых персика без косточек

Обработайте ананас, персики и груши в соковыжималке. Сразу подайте к столу.

АНАНАСОВЫЙ КЕКС «СЮРПРИЗ»

- 3/4 чашки ананасового экстракта
- 10 столовых ложек сливочного масла
- 1 столовая ложка сахарной пудры
- 2 яичных желтка
- 1 чашка подслащенного сгущенного молока
- 54 дольки бисквита
- 1/4 чашки воды
- 1 чашка сахара
- 1 банка порезанного на дольки ананаса
- 6-10 ягод мараскина

Используйте соковыжималку для получения экстракта. Взбейте в миксере масло до получения кремообразной массы. Медленно добавляйте сахар, яичные желтки и подслащенное сгущенное молоко. Продолжайте взбивать до получения воздушной массы, а затем добавьте ананасовый экстракт. Слегка смажьте маслом подпружиненную форму и сформируйте кекс, покрыв дно и боковые стороны формы дольками бисквита, слегка смоченными ананасовым сиропом из банки. После этого положите слой крема и следующий слой из долек бисквита, и т.д.

Закончите все слоем крема. Охладите кекс в холодильнике в течение трех часов, и после этого извлеките из формы.

Приготовьте карамель, вскипятив воду с сахаром. Украсьте кекс дольками ананаса, ягодами мараскина и нитями карамели. При использовании подпружиненной формы будет получен превосходный результат.

КЕКС ИЗ МОРКОВИ, ЯБЛОК И АНАНАСА

- 200 г моркови
- 200 г ананаса
- 200 г яблок
- 1 чашка (тертого) кокосового ореха
- 3 чашки муки
- 1 столовая ложка пекарской соды
- 1 столовая ложка корицы
- 1 чашка сахара
- 1 чашка меда
- 4 яйца
- 1 чашка растительного масла
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 чашка молотых орехов

Приготовьте сок из моркови, ананаса и кусочков яблока. Используйте мякоть из контейнера для сбора мякоти.

Смешайте мякоть моркови, ананаса и яблока. Добавьте мед, сахар, растительное масло и ванильный сахар, все хорошо перемешайте. Добавляйте через сито сухие ингредиенты до полного перемешивания. Перемешайте кокосовый орех и орехи. Выложите смесь в смазанную маслом форму для выпечки. Выпекайте при температуре 160°C в течение 45-55 минут.

Данная смесь также позволяет получить большую сдобу. Заполните на 3/4 форму для выпечки сдобы и выпекайте в течение 40 минут.

Диета из сока сырой морковки улучшает аппетит, пищеварение и структуру зубов. Повышает сопротивляемость к инфекциям, предохраняет нервную систему, защищает от дерматита. Такая диета особенно нужна усталым глазам.

Сок из свежей капусты - рекомендуется при хронических гастритах (с пониженной кислотностью), язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки, заболеваниях печени и селезенки.

Сок из свежей петрушки - отличное средство при заболеваниях мочеполового тракта. В смеси с морковным соком 1:3 полезен при глазном переутомлении. Количество сока в один прием не должно превышать 1 столовой ложки.

Сок свеклы - способствует образованию красных кровяных шариков и улучшает кровь. Особенно полезен женщинам. Но сок этот - очень сильное средство, если выпить его неразбавленным, то может закружиться голова. Поэтому сок этот принимают в смеси с морковным, постепенно увеличивают его количество в смеси. Перед употреблением свекольный сок должен несколько часов постоять в холодильнике.

Виноградный сок - полезен при истощении нервной системы и упадке сил. Обладает мочегонным и потогонным действием. Снижает содержание холестерина в крови.

Гранатовый сок - прекрасное общеукрепляющее средство для организма после болезни, операции, при малокровии.

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании Rolsen, или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании Rolsen. Вследствие некачественного ремонта эксплуатация прибора может стать чрезвычайно опасной для пользователя.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждениях устройства и шнура.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.

Срок службы прибора – 5 лет

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать у нашего оператора, позвонив по телефону 8-800-200-56-01 (звонок по России бесплатный).

Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

Производитель: HONGKONG FLATT CORP., LTD. КНР, Восточный Ксинтанди Дзиангдонг
Дистрикт, провинция Жедзианг, Нингбо, 6-206

Сертификат соответствия
РОСС CN.ME10.B09768 от 15.04.2009



РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

дата производства	технический код	серийный номер
**** AA *****		
месяц	год	

Информационный центр ROLSEN

тел.: 8-800-200-56-01

125080, Москва, а/я 24.

www.rolsen.ru www.rolsen.com



Rolsen