

СОКОВЫЖИМАЛКА

электрическая

МОДЕЛЬ: RCJ-712



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

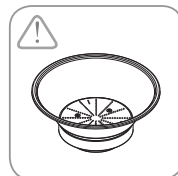
Спасибо Вам за то, что Вы приобрели электрическую соковыжималку Rolsen, мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие.

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 зажимную скобу только после полной остановки электродвигателя и фильтра.



ОПИСАНИЕ:



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



Уже давно не секрет, что свежий сок очень полезен для здоровья! Соковыжималка RCJ-712 предназначена для твердых 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.

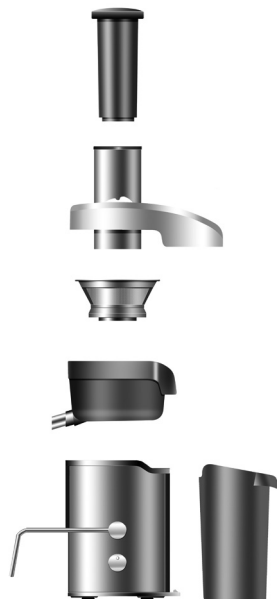
ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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 притрутса, и запах исчезнет.

СБОРКА

1. Установите блок электродвигателя на ровную сухую поверхность и слегка придавите сверху. Для большей устойчивости ножки прибора оснащены специальными присосками.
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 скобой.
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 скобой. Соковыжималка оснащена автоматической блокировкой, не позволяющей включить прибор в случае неправильной установки деталей и неправильном положении фиксирующей скобы.
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.).



ОЧИСТКА

- Отключите прибор от электросети.
- Откройте фиксирующую скобу, 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 о получения кремообразной массы. Медленно добавляйте сахар, яичные желтки и подслащенное сгущенное молоко. Продолжайте взбивать о 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность.....	700Вт
Питание.....	220-240В ~ 50/60Гц
Объем кувшина для сока.....	1,1л

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 повреждений 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 телефонам 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. Китай,
Восточный Ксинтанди Дзиангдонг Дистрикт, провинция Жедзианг, Нингбо,
6-206



Информационный центр ROLSEN-Россия: 8-800-200-56-01
125080, Москва, а/я 24.

Информационный центр ROLSEN

тел.: 8-800-200-56-01

www.rolsen.ru www.rolsen.com

Rolsen