



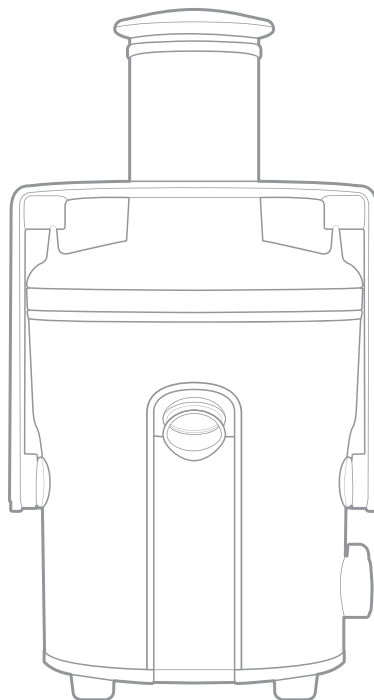
rohaus
TECHNIEKMACHT

rohaus.com | rohaus.ru

Соковыжималка с двухступенчатым фильтром

Руководство пользователя

RJ810S





Содержание

Введение	3
Меры безопасности Rohaus	4
Характеристики соковыжималки с двухступенчатым фильтром Rohaus	6
Полезные советы для приготовления сока	7
Получение всех полезных свойств фруктов/овощей при выжимании сока	8
Сборка соковыжималки с двухступенчатым фильтром Rohaus	10
Использование соковыжималки с двухступенчатым фильтром	11
Рабочие скорости соковыжималки	14
Разборка соковыжималки	15
Уход и чистка	16
Руководство по устранению неисправностей	17
Рецепты	18

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования.

Поздравляем!

Поздравляем Вас с приобретением соковыжималки с двухступенчатым фильтром Rohaus.

Совмещая в себе голландские технологии, европейское проектирование, дизайн и профессионализм XXI века, этот непревзойденный бытовой прибор не просто приятен в использовании, он вызывает гордость у своего владельца. Полностью соответствуя Вашему настроению, являясь естественным выражением Вашего стиля и кулинарных навыков, прочный и мощный, но спроектированный с безупречной точностью, каждый прибор, на котором мы ставим свое имя, подчеркивает преимущества нашей технологии и улучшает качество жизни.

Мы называем это «живым техническим искусством».

Соковыжималка с двухступенчатым фильтром Rohaus выполнена из долговечных деталей из нержавеющей стали, а благодаря двухступенчатому фильтру способна выжать максимум сока из фруктов, овощей и ягод.

Дополнительную информацию можно получить, посетив наш сайт www.rohaus.ru или позвонив по телефону бесплатной горячей линии Rohaus в России 8 800 707 94 94.



Меры Безопасности Rohaus

- Не кладите пальцы или иные предметы в загрузочный лоток во время работы соковыжималки, всегда используйте толкатель для продуктов, который входит в комплект соковыжималки.
- Используйте толкатель, если фрукты или овощи застряли в загрузочном лотке, или выключите соковыжималку, выньте вилку из розетки и разберите соковыжималку, чтобы удалить застрявшие фрукты или овощи.
- Не используйте соковыжималку без контейнера для мякоти.
- Перед включением убедитесь, что соковыжималка правильно и полностью собрана.
- Перед заменой вспомогательных деталей или лопастей, отключите прибор от сети.
- Перед включением, убедитесь в том, что крышка соковыжималки закрыта, и контейнер для мякоти подсоединен. Не закрепляйте ручку запорного устройства во время работы соковыжималки.
- Лезвия соковыжималки очень острые, поэтому будьте аккуратны во время удаления, замены и чистки двухступенчатого фильтра.
- Не включайте соковыжималку, если двухступенчатый фильтр поврежден.
- Всегда используйте соковыжималку на ровной горизонтальной поверхности.

- Не перегружайте соковыжималку, выжимая сок из твердых видов овощей и фруктов более 20 секунд. В данном руководстве не содержится рецептов, которые могут вызвать перегрузку соковыжималки.

Компания Rohaus очень сознательно подходит к безопасности при проектировании и производстве своей продукции, но пользователь должен быть аккуратен, используя электрический прибор. Ниже представлены меры предосторожности, которые являются важными для безопасного пользования электрическим прибором:

- Не используйте прибор не по назначению.
- Внимательно прочтите и сохраните все руководства, представленные вместе с прибором.
- Не используйте прибор на или вблизи пламени газа, электрических элементах или на разогретой плите.
- Всегда отключайте питание перед тем, как вставить или извлечь розетку из сети. Вынимайте вилку из розетки, а не тяните за шнур.
- Не размещайте соковыжималку на поверхности любого другого прибора.
- Отключайте питание и вынимайте вилку из розетки, когда не используете прибор или в случае, когда хотите его почистить.

- Не допускайте, чтобы шнур прибора свисал с края стола или его рабочей поверхности, или касался любой нагретой поверхности.
- Не используйте прибор с удлинителем, если данный удлинитель не был проверен и протестирован квалифицированным специалистом или техническим работником.
- Не используйте прибор, если был поврежден шнур или сам прибор.
- Всегда используйте соковыжималку от розетки с напряжением (только переменного тока), указанным на приборе.
- Для дополнительной защиты компания Rohaus рекомендует использовать устройство защитного отключения (УЗО) с током отключения, не превышающим 30Ма в электрической цепи подачи питания на ваши приборы.
- Использовать данный прибор не рекомендуется лицам (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицам с недостаточным опытом или знаниями по использованию прибора, без присмотра или инструктажа от человека, ответственного за их безопасность.

- Не погружайте прибор в воду или иную жидкость, если это не было рекомендовано.
- Работа приборов не должна регулироваться внешними таймерами или отдельными дистанционными системами управления.
- Необходимо осуществлять контроль за тем, чтобы дети не играли с данным прибором.
- Во время работы соковыжималки, прилегающие поверхности могут нагреваться.
- Никогда не оставляйте работающую соковыжималку без присмотра.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и в схожих условиях: в кухнях персонала магазинов, офисах и иных производственных объектах; деревянных домах; для клиентов отелей, мотелей и иных жилых условиях; гостиницах типа «ночлег и завтрак».
- В случае вопросов относительно мер предосторожности и других вопросов касательно использования прибора обращайтесь по телефону бесплатной горячей линии Rohaus в России 8 800 707 94 94 или посетите наш сайт www.rohaus.ru



Характеристики Соковыжималки С Двухступенчатым Фильтром Rohaus

Емкость двухступенчатого фильтра из нержавеющей стали

Емкость двухступенчатого фильтра разработана для выжимания максимального количества сока из фруктов и овощей. Лезвия и емкость изготовлены из литого металла, емкость оснащена ячейками из нержавеющей стали для долговечности, производительности и легкой очистки.

2-х-литровый внешний контейнер для жмыха

Большой 2-х литровый контейнер для жмыха идеально подходит для извлечения большого количества сока без остановок. После того как контейнер полностью заполнился, его можно с легкостью удалить и очистить, не разбирая соковыжималку.

Мощный двигатель с 2-мя скоростями для мягких и твердых продуктов

Двигатель с двумя скоростями мощностью 1000 Вт максимизирует результаты выжимания сока. «Мягкий режим отжима» используются для мягких фруктов с большим содержанием воды, включая апельсины и арбузы. «Режим для твердых и хрустящих фруктов/овощей» используется для более твердых и волокнистых фруктов и овощей, таких как яблоки, имбирь, сельдерей и морковь.

Отсек для хранения шнура

Шнур можно свернуть для того, чтобы освободить рабочую поверхность.

Кувшин для сока

Большой 1-литровый кувшин для сока с крышкой для отделения пены (сепаратором) обеспечивает простоту наливания и дегустации сока.

Щеточка для очистки

Помогает просто выполнить очистку емкости фильтра. Мойте емкость под проточной водой, пока мякоть еще влажная.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Электропитание:
220-240 В ~ 50 Гц
Мощность: 1000 Вт

Полезные Советы Для Приготовления Сока

Подготовка фруктов и овощей

Тщательно промойте все фрукты и овощи, перед приготовлением сока. Нет необходимости чистить овощи, которые имеют тонкую кожуру, однако можно слегка протереть ее губкой, чтобы избавиться от оставшейся грязи или воскового налета.

Необходимо очищать от кожуры фрукты и овощи с толстой кожурой, такие как дыни, ананасы и цитрусовые.

Делайте сок только из самых свежих фруктов и овощей для того, чтобы получить самые питательные вещества и отличный вкус.

Нарезайте большие фрукты, такие как дыни, большими дольками.

Косточки цитрусовых могут давать горечь, поэтому их лучше удалить из фруктов до приготовления сока.

Удаляйте косточки и зернышки из таких фруктов как манго, папайя и других косточковых фруктов. Это предотвратит повреждение лезвия.

Техника приготовления сока

Готовить сок из фруктов и овощей можно в различных сочетаниях. Например, делая сок из яблок и апельсинов, сначала выжимайте мягкие фрукты (апельсины), а затем твердые фрукты (яблоки). Это поможет выжать максимум сока из фруктов и овощей.

Выжимая сок из свежих трав, таких как мята и петрушка, добавляйте их между фруктами и овощами для получения лучших свойств из трав или, если вы делаете небольшое количество сока, добавьте траву в тоже самое время, когда будете выжимать сок из фрукта или овоща.

Сок из бананов получить сложно, но это стоит того. Выжимая сок из смеси фруктов с бананами, добавляйте банан в качестве первого или второго фрукта. Нектар банана останется в емкости для фильтра и при добавлении остальных фруктов в соковыжималку, банановый нектар смешается с остальным соком, в итоге получится пенный ароматный сок.

Выжимая сок из маленьких фруктов и ягод, таких как виноград или клубника, лучше добавлять их по несколько штук, нежели по отдельности, это даст большее количество сока.

Имейте в виду, что свекла окрашивает все другие фрукты и овощи. Выжимая сок из нескольких сортов, делайте сок из свеклы в последнюю очередь для того, чтобы не окрасить другие напитки.



Получение Всех Полезных Свойств Фруктов/Овощей При Выжимании Сока

Фрукты/овощи	Источник	Полезные свойства	кДж на 100 г
Яблоки	Кератинов, пектина, калия, витамина С и пищевых волокон, углеводов, дающих энергию.	Может помочь в лечении запоров.	150кДж/100г
Абрикосы	Бета-каротинов, железа, витамина С, пищевых волокон.	Содержит высокое количество естественных сахаров для энергии.	280кДж/100г
Бананы	Калия, углеводов, пищевых волокон, витамина В6, витамина С.	Обеспечивает постоянной энергией.	225кДж/100г
Свекла	Солей фолиевой кислоты, калия, верхние листья свеклы богаты бета-каротином, кальцием и железом.	Соль фолиевой кислоты является очень полезной для здоровья клеток.	120кДж/100г
Черника	Каротиноидов, витамина С.	Антибактериальное.	200кДж/100г
Стручковый перец	Высокое содержание витамина С, бета-каротина.	1 стручковый перец имеет достаточное количество витамина С для того, чтобы удовлетворить дневную потребность в данном витамине 10 людей.	135кДж/100г
Морковь	Бета-каротинов, солей фолиевой кислоты, пищевых волокон.	Может улучшить сумеречное зрение.	100кДж/100г
Сельдерей	Небольшое количество витаминов и минералов.	Помогает очистить полость рта и зубы.	50кДж/100г
Вишня	Высокое содержание витамина С, пищевых волокон.	Может помочь выровнять сердечный ритм, а также улучшить состояние кожи.	170кДж/100г
Огурцы	Небольшое количество витаминов и минералов.	Может помочь при метеоризме.	30-50кДж/100г
Фенхель	Бета-каротинов, солей фолиевой кислоты.	Семена фенхеля улучшают пищеварение.	50кДж/100г
Имбирь		Улучшает пищеварение, а также применяется при тошноте, улучшает циркуляцию.	
Грейпфрут	Богат витамином С, волокнами, биофлавоноидами.	Розовый грейпфрут содержит ликопин, который является противораковым средством и может уменьшать риск рака простаты.	110кДж/100г
Белая мускатная дыня	Витамина С, небольшого количества каротиноидов.	Может стимулировать печеночную функцию.	130кДж/100г
Киви	Бета-каротинов, витамина С, биофлавоноидов, пищевых волокон.	Помогает пищеварению и улучшает состояние кожи.	180кДж/100г
Лимон	Биофлавоноидов, лимонена, пектина, витамина С.	Пектин помогает уменьшить холестерин в крови.	95кДж/100г
Лайм	Биофлавоноидов, лимонена, пектина, витамина С.	Пектин помогает уменьшить холестерин в крови.	90кДж/100г
Мандарины	Витамина С, бета-каротинов, солей фолиевой кислоты.	Витамин С улучшает иммунитет.	165кДж/100г

Фрукты/овощи	Источник	Полезные свойства	кДж на 100 г
Манго	Бета-каротинов, калия, флавоноидов и других антиоксидантов.	Улучшает пищеварение.	235кДж/100г
Мята	Спазмолитического эфирного масла, флавоноидов, ментола.	Помогает пищеварению.	
Апельсины	Высокое содержание витамина С, волокон, бета-каротинов, флавоноидов, тиамина, пектина, солей фолиевой кислоты.	Улучшает состояние кожи и помогает организму бороться с бактериальными инфекциями.	100кДж/100г
Папайя	Защитных каротиноидов, богат витамином С, волокнами, папаином.	Помогает переваривать белок.	163кДж/100г
Петрушка	Витамина С, железа.	Освежает дыхание.	
Персик	Хороший источник витамина С, пищевых волокон, бета-каротина.	Улучшает пищеварение, обладает легким слабительным свойством.	130кДж/100г
Груши	Хороший источник пищевых волокон.	Является быстрым средством получения энергии.	190кДж/100г
Ананас	Витамина С, пищевых волокон, бета-каротина.	Помогает переваривать белок.	160кДж/100г
Слива	Витамина Е, калия, бета-каротина, оксиянтарной кислоты.	Помогает замедлить процесс образования морщин.	110-155кДж/100г
Малина	Содержит пищевые волокна, хороший источник витамина С, содержит небольшое количество солей фолиевой кислоты.	Помогает при запорах.	110кДж/100г
Шпинат	Зеаксантина, витамина С, бета-каротина, солей фолиевой кислоты, пищевых волокон.	Помогает поддерживать зрение у пожилых людей.	65кДж/100г
Клубника	Витамина С, пищевых волокон, небольшого количества фолиевой кислоты.	Помогает усваивать железо после приема мясной пищи.	80кДж/100г
Помидор	Богат ликопином, витамином С. Содержит небольшое количество витамина Е, солей фолиевой кислоты, пищевых волокон.	Может уменьшить риск образования рака простаты у мужчин.	55кДж/100г
Арбуз	Каротиноидов, бета-каротина, витамина С, пищевых волокон.	Может стимулировать функцию печени.	95кДж/100г
Лимон	Биофлавоноидов, лимонена, пектина, витамина С.	Пектин помогает уменьшить холестерин в крови.	95кДж/100г
Лайм	Биофлавоноидов, лимонена, пектина, витамина С.	Пектин помогает уменьшить холестерин в крови.	90кДж/100г
Мандарины	Витамина С, бета-каротинов, солей фолиевой кислоты.	Витамин С улучшает иммунитет.	165кДж/100г

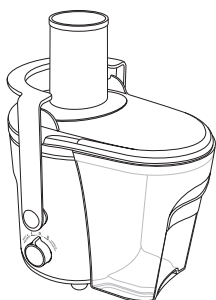
Сборка Соковыжималки С Двухступенчатым Фильтром Rohaus

Перед первым использованием

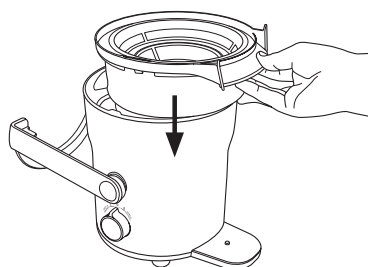
После того как вы распаковали соковыжималку с двухступенчатым фильтром, мы рекомендуем вам разобрать ее на части и вымыть перед тем, как использовать в первый раз. Промойте все части, за исключением области у основания двигателя, в горячей теплой мыльной воде. Быстро ополосните и высушите.

ПРИМЕЧАНИЕ: всегда проверяйте, отключена ли соковыжималка от сети в то время, когда она не работает, а также во время сборки или удаления каких-либо частей.

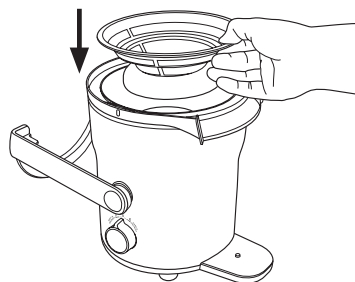
1. Поставьте основание двигателя на сухую горизонтальную поверхность. Для вашего удобства во время отжима сока поставьте прибор так, чтобы регулятор переключения скорости был с вашей стороны (рисунок 1)



2. Поместите контейнер для сока (резервуар) сверху на основание двигателя (рисунок 2)

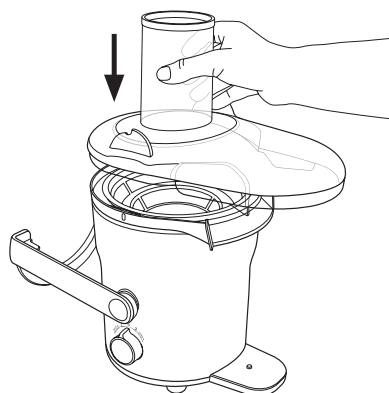


3. Поместите емкость двухступенчатого фильтра из нержавеющей стали на привод двигателя и аккуратно опустите вниз (рисунок 3)

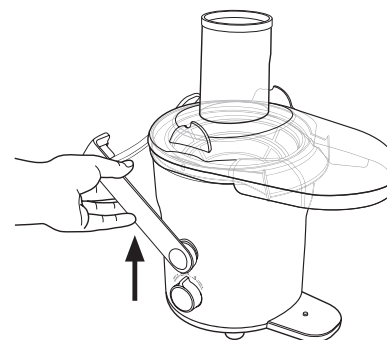


ПРИМЕЧАНИЕ: перед первым использованием убедитесь, что картонный диск, защищающий лезвия емкости двухступенчатого фильтра удален.

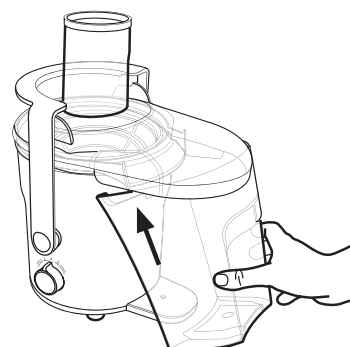
4. Установите крышку соковыжималки на контейнер для сока (резервуар) с загрузочным желобом (камерой подачи) над емкостью двухступенчатого фильтра из нержавеющей стали, и переместите ее в положение как указано на (рисунке 4)



5. Закрепите крышку соковыжималки, подняв фиксатор, и закройте желобок на крышке соковыжималки (рисунок 5)

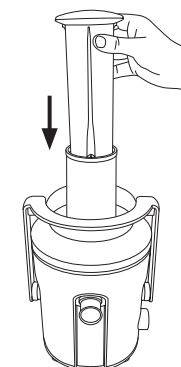


6. Слегка наклоните контейнер для мякоти и задвиньте его на место под крышкой соковыжималки (рисунок 6)

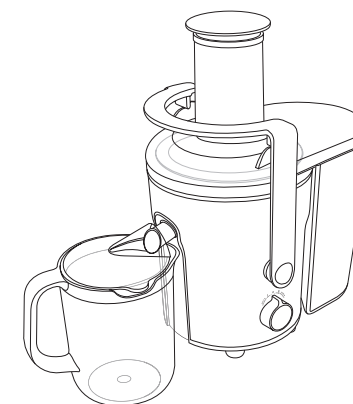


СОВЕТ: для упрощения очистки мы рекомендуем расположить пластиковый или полиэтиленовый пакет в контейнер для жмыха для того, чтобы аккуратно собрать в него мякоть.

7. Возьмите толкатель для продуктов, соедините желобок на толкателе для продуктов с отметкой внутри загрузочного желоба (камеры подачи) и опустите толкатель для продуктов вниз в загрузочный желоб (рисунок 7)



8. Поместите кувшин для сока под носик соковыжималки (рисунок 8)





Использование Соковыжималки С Двухступенчатым Фильтром

ПРИМЕЧАНИЕ: не используйте соковыжималку дольше 20 минут за 1 раз.

ПРИМЕЧАНИЕ: перед применением соковыжималка с двухступенчатым фильтром должна быть полностью собрана, если сборка затруднительна, смотрите раздел «Сборка соковыжималки с двухступенчатым фильтром» на странице 10.

1. Убедитесь, что регулятор переключения находится в выключенном положении, и вставьте вилку в розетку с переменным током 220-240В и нажмите кнопку «Включить».

2. Почистите фрукты и овощи, подготовьте их к отжиму сока.

ПРИМЕЧАНИЕ: в большой загрузочный желоб (камеру подачи) фрукты и овощи помещаются целиком, тем не менее, некоторые фрукты и овощи могут потребовать подготовки перед отжимом сока, например, очистки кожуры или удаления зернышек, смотрите раздел «Рабочие скорости соковыжималки» с нашими рекомендациями на странице 14.

3. Перед тем как помещать фрукты и овощи в соковыжималку, позаботьтесь о том, чтобы соковыжималка была собрана правильно, убедитесь, что емкость двухступенчатого фильтра из нержавеющей стали правильно вращается.

ПРИМЕЧАНИЕ: перед каждым использованием емкость двухступенчатого фильтра из нержавеющей стали должна быть тщательно вымыта, смотрите «Уход и чистка» на странице 16.

4. Поместите кувшин для сока под носик соковыжималки.

5. Выберите скорость, используя регулятор переключения. Для того чтобы выбрать «Мягкий режим отжима» поверните регулятор переключения влево. Для выбора «Режима для твердых и хрустящих фруктов/овощей» поверните регулятор переключения вправо.

Для оптимальных результатов при скорости «Мягкий режим отжима» прежде всего, используйте мягкие фрукты и овощи, особенно с большим содержанием воды, а скорость «Режим для твердых и хрустящих фруктов/овощей» идеальна для твердых и волокнистых фруктов и овощей. Перечень фруктов и овощей, обычно используемых для выжимания сока и рекомендуемые настройки скорости представлены в разделе «Рабочие скорости соковыжималки» на странице 14.

ПРИМЕЧАНИЕ: не перегружайте соковыжималку, выжимая сок из твердых видов овощей и фруктов более 20 секунд одновременно. В данном руководстве не содержится рецептов, которые могут вызвать перегрузку соковыжималки.

6. Когда соковыжималка включена, поместите фрукты и овощи в загрузочный желоб (камеру подачи). Используя толкатель для продуктов, направьте фрукты и овощи вниз в загрузочный желоб на лезвие из нержавеющей стали.

СОВЕТ: для получения максимального количества сока, направляйте толкатель продуктов вниз по направлению загрузочного желоба медленно.

ПРИМЕЧАНИЕ: не толкайте фрукты или овощи в загрузочный желоб пальцами, всегда для этой цели используйте толкатель для продуктов.

7. Сок из фруктов и овощей будет поступать прямо в кувшин или стакан, а мякоть будет отделяться и помещаться в контейнер для мякоти.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время выжимания сока следите за количеством жмыха в контейнере для сбора жмыха, т.к. если контейнер будет переполнен, это может вызвать повреждение прибора и его неправильную работу.

8. Когда процесс отжима сока завершен, убедитесь, что соковыжималка выключена и отсоедините ее от сети.

Рабочие Скорости Соковыжималки

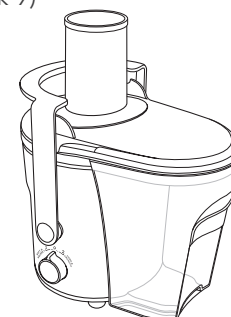
Сок не из всех фруктов и овощей должен выжиматься на одинаковой скорости. Для улучшения результатов выжимания сока мягкие фрукты с большим содержанием воды должны выжиматься на низкой скорости, а высокая скорость предназначена для твердых и волокнистых фруктов и овощей.

Мягкий режим отжима	Режим для твердых и хрустящих фруктов/овощей
Листовая капуста Шпинат Виноград Капуста Абрикосы - удаляйте косточки Бананы - очищайте от кожуры Черника Стручковый перец - удаляйте семена Вишни - удаляйте косточки Огурец Грейпфрут - очищайте от кожуры Белая мускатная дыня - очищайте от кожуры Киви - очищайте от кожуры Лимон - очищайте от кожуры Лайм - очищайте от кожуры Мята Жеруха Брокколи Сладкий картофель Мандарины - очищайте от кожуры Манго - очищайте от кожуры и семечек Апельсины - очищайте от кожуры Азимины Персики - удаляете косточки Сливы - удаляете косточки Малина Канталупа - очищайте от кожуры Клубника Помидоры Арбуз - очищайте от кожуры	Яблоки Свекла Морковь Сельдерей Фенхель Имбирь Папайя Груши Ананас - очищайте от кожуры Груши

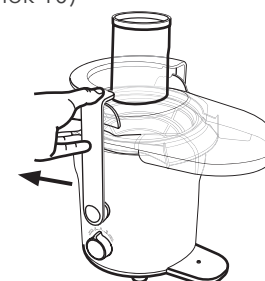
Разборка Соковыжималки

1. Выключите соковыжималку от сети и выньте шнур.

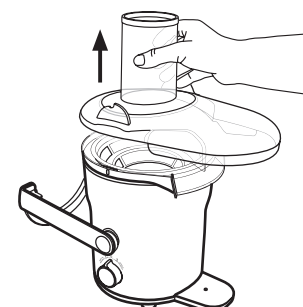
2. Слегка наклоните контейнер для жмыха и уберите его от соковыжималки (рисунок 9)



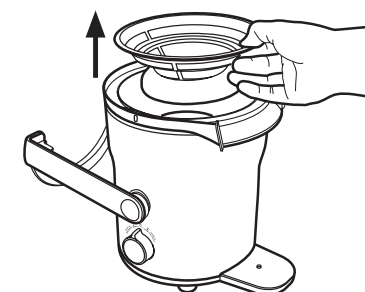
3. Обхватите фиксатор и потяните его вниз для того, чтобы открыть прибор (рисунок 10)



4. Поднимите крышку соковыжималки вверх от кувшина для сока (резервуара) (рисунок 11)

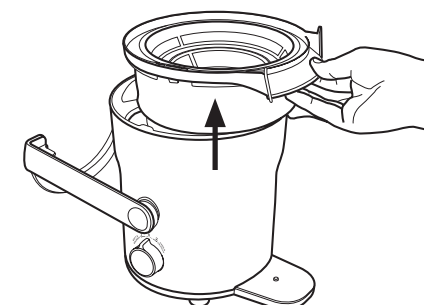


5. Поместите пальцы на край лезвия из нержавеющей стали и емкости фильтра и достаньте их (рисунок 12)



ПРИМЕЧАНИЕ: берите руками емкость фильтра аккуратно во время удаления, замены или очистки, так как лезвия соковыжималки очень острые.

6. Поднимите кувшин для сока/резервуара с основания двигателя (рисунок 13)



Уход И Чистка

ПРИМЕЧАНИЕ: перед тем, как проводить очистку, убедитесь, что соковыжималка отключена от сети.

Быстрая чистка

Для простоты очистки разберите соковыжималку сразу после использования и промойте каждую отделяемую часть под проточной водой, удаляя влажную мякоть, а затем дайте просохнуть высохнуть на воздухе.

Процесс очистки

Разберите соковыжималку и разместите все отделяемые части в стороне, смотрите «Разборка соковыжималки с двухступенчатым фильтром» на странице 15.

Промойте кувшин для сока, крышку соковыжималки, контейнер для жмыха и толкатель для продуктов под проточной водой, а затем помойте теплой мыльной водой. Еще раз промойте чистой водой.

Для того чтобы почистить емкость двухступенчатого фильтра из нержавеющей стали, подержите ее под теплой проточной водой и, используя щетку для очистки, почистите сначала емкость снаружи. Оставляя емкость под проточной водой, почистите внутреннюю часть емкости в направлении против часовой стрелки для того чтобы убрать мякоть. Для того чтобы убедиться, что емкость двойного двухступенчатого фильтра не содержит больше мякоти, посмотрите на нее на свету и удостоверьтесь, что отверстия в емкости фильтра не загрязнены.

ПРИМЕЧАНИЕ: берите руками емкость фильтра аккуратно во время удаления, замены или очистки, так как лезвия соковыжималки очень острые.

Очистка основания двигателя

Используйте мягкую влажную ткань, чтобы протереть основание двигателя. Чтобы очистить основание двигателя соковыжималки, используйте мягкую влажную губку с нанесенным на нее щадящим мягким моющим средством и протрите ей вокруг основания.

ПРИМЕЧАНИЕ: никогда не погружайте основание двигателя в воду или любую другую жидкость.

Руководство По Устранению Неисправностей

Проблема	Возможная причина	Что необходимо сделать
Соковыжималка не начинает работать при выборе скорости.	Соковыжималка собрана неправильно.	Смотрите раздел «Сборка соковыжималки с двухступенчатым фильтром» на странице 10.
Двигатель соковыжималки плохо работает.	Контейнер для жмыха полон.	Очистите контейнер от жмыха.
	Жмых попал в крышку соковыжималки.	Остановите процесс выжимания сока, снимите крышку и почистите ее от жмыха. Смотрите разделы «Разборка соковыжималки» и «Уход и чистка». Попробуйте медленнее выжимать сок - направляйте толкатель для продуктов вниз по направлению к загрузочному желобу (камере подачи) медленно.
	Емкость двухступенчатого фильтра из нержавеющей стали переполнена мякотью.	После длительного процесса выжимания сока из волокнистых фруктов и овощей отверстия емкости фильтра необходимо очистить. Остановите отжим сока, разберите соковыжималку и почистите емкость фильтра. Смотрите разделы «Разборка соковыжималки» и «Уход и чистка».
	Заданная скорость для выжимания сока выбрана неправильно.	Смотрите «Рабочие скорости соковыжималки» на странице 14.
Из носика соковыжималки поступает маленькое количество сока.	Изготовление сока из большого количества волокнистых фруктов и овощей стало причиной переизбытка жмыха в емкости фильтра.	Остановите отжим сока, разберите соковыжималку и почистите емкость фильтра. Смотрите разделы «Разборка соковыжималки» и «Уход и чистка».
Двигатель соковыжималки остановился и не работает.	Двигатель был перегружен.	Отключите соковыжималку от сети, дайте ей остыть и нажмите кнопку перезагрузки, которая находится на дне прибора.



Рецепты

ДЕТОКС И ОЧИЩАЮЩИЕ НАПИТКИ

Все эти соки помогают вывести токсины из организма. Для всех рецептов в данном разделе, необходимо добавлять ингредиенты в указанном порядке, пропускать их через соковыжималку, перемешивать и сразу подавать к столу.

Очищающий морковный сок (приблизительно на 6 стаканов)

5 морковей
2 стебля сельдерея
2 чашки капусты капустных листьев
1 яблоко
1 свекла (поделенная на 4 части)
1 апельсин (очищенный)

Комплексный очищающий сок (приблизительно на 6 стаканов)

2 огурца большого размера
1 ананас (очищенный от кожуры)
1 пучок свежей мяты
1 лимон (очищенный)
кусочек имбиря размером 2 см
2 чашки огородной капусты

Очищающий сок для организма (приблизительно на 3 стакана)

5 свежих веточек петрушки
4 яблока
3 стебля сельдерея
1 огурец
1 лимон (очищенный)
1 лайм (очищенный)

Освежающий сок для улучшения состояния кожи (приблизительно на 3 стакана)

4 моркови
1 яблоко
1 красный стручковый перец (очищенный от сердцевины и семян)

Сок с большим содержанием калия (приблизительно на 3 стакана)

3 моркови
3 стебля сельдерея
2 яблока
½ свежей веточки петрушки
2 чашки шпината

СОКИ С ЛЕЧЕБНЫМИ СВОЙСТВАМИ

Все эти соки содержат большое количество витаминов и минералов. С них лучше всего начинать свой день. Для всех рецептов в данном разделе, необходимо добавлять ингредиенты в указанном порядке, пропускать их через соковыжималку, перемешивать и сразу подавать к столу.

Сок утренний (приблизительно на 4 стакана)

5 морковей
4 веточки свежей мяты
1 яблоко
1 свекла (поделенная на 4 части)

Зеленый сок с витамином С (приблизительно на 3 стакана)

4 стебля сельдерея
3 яблока
1 головка брокколи (нарезанная)
1 огурец
¼ чашки свежих веточек петрушки

Сок освежающий и восстанавливающий (приблизительно на 3 стакана)

4 яблока
1 огурец
1 клубень фенхеля (поделенный на 4 части)
1 пучок свежей мяты
кусочек имбиря размером 2 см

Сок из корня имбиря, ускоряющий метаболизм (приблизительно на 3 стакана)

6 морковей
3 яблока
1 лимон (очищенный от кожуры)
кусочек имбиря размером 2 см

ЛЮБИМЫЕ СОКИ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ

Соки, которые полюбит вся семья. Для всех рецептов в данном разделе необходимо добавлять ингредиенты в указанном порядке, пропускать их через соковыжималку, перемешивать и сразу подавать к столу. По желанию добавьте ванильный экстракт ванили (или ванильный сахар) в готовый сок, перемешайте и сразу подайте к столу.

Зеленый сок из винограда и яблок (приблизительно на 3 стакана)

5 яблок
1 лимон (очищенный от кожуры)
2 чашки зеленого винограда

Красный гонщик (приблизительно на 5 стаканов)

500г арбуза (очищенного от кожуры)
250 г свежей малины
2 яблока
2 апельсина (очищенных от кожуры)

Мятный персиковый сок (приблизительно на 5 стаканов)

3 персика (очищенные от косточек)
1 яблоко
1 лайм (очищенный от кожуры)
½ часть пучка свежей мяты

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ ЖМЫХА

Не выбрасывайте использованную мякоть (жмых). Существует множество рецептов, которые помогут Вам использовать все оставшиеся фрукты/овощи! Ниже приведены некоторые из них.

Торт из моркови и ананаса (на 10 - 12 порций)

2 чашки муки
2 чайные ложки пищевой соды
1 чайная ложка молотой корицы
½ чайной ложки специй для выпечки
4 яйца
1 ½ стакана подсолнечного масла
1 стакан сахарной пудры
½ стакана коричневого сахара
1 стакан мякоти (жмыха) моркови
½ стакана мякоти (жмыха) ананаса
½ стакана измельченного грецкого ореха

Сахарная глазурь:

250 г топленого масла
250 г размягченного сливочного сыра
5 стаканов сахарной пудры

1. Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте маслом и покройте форму для выпекания кекса со съемным дном размером 23 см бумагой для выпечки.
2. В емкости большого размера смешайте муку, пищевую соду, корицу и специи для выпечки.
3. Добавьте яйца, масло, сахар и мякоть фруктов (жмых). Смешайте до получения однородной массы. Добавьте грецкие орехи.
4. Влейте смесь в подготовленную форму и выпекайте 50-60 минут до полного приготовления. Достаньте кекс из форму и дайте ему остынуть на решетке.



5. Для того чтобы приготовить глазурь, поместите масло и сливочный сыр в емкость электрического миксера. Взбивайте до получения легкой и мягкой массы. Постепенно добавляйте сахарную пудру к маслу. Продолжайте взбивать массу до тех пор, пока все ингредиенты не перемешаются, и масса станет легкой. Покройте верхушку и боковые стороны остывшего торта глазурью. Подайте к столу.

Грушевый торт с имбирем (на 8- 10 порций)

150 г топленого масла
1 стакан коричневого сахара
¼ стакана молока
3 яйца
1 ½ стакана просеянной муки
1 столовая ложка мякоти
(жмыха) имбиря
½ чайной ложки молотой корицы
2 чашки мякоти груши (жмыха)

1. Разогрейте духовку до 180°C.
Смажьте маслом и покройте форму для выпекания торта размером 20 см бумагой для выпечки.
2. В большой емкости смешайте масло, сахар, молоко и яйца.
3. Добавьте в емкость оставшиеся ингредиенты.

Перемешивайте до получения однородной массы. Влейте смесь в подготовленную форму. Выпекайте в течение часа или по усмотрению. Достаньте из формы и оставьте охлаждаться на решетке.

Яблочный пирог (на 8-10 порций)

2 ¾ стакана просеянной муки
1 столовая ложка пекарного порошка
1 столовая ложка молотой корицы
2 яйца
2 стакана мякоти (жмыха) яблока
2 стакана сахарной пудры
1 стакан растительного масла
1 стакан дробленых грецких орехов
¼ часть стакана апельсинового сока
3 чайных ложки ванильной эссенции

1. Разогрейте духовку до 180°C.
Смажьте маслом и покройте форму для выпекания кекса размером 23 см бумагой для выпечки.
2. Просейте муку, пекарный порошок и корицу в большую емкость.
3. В отдельной емкости смешайте другие ингредиенты.
4. Влейте жидкую смесь в муку и хорошо перемешайте. Влейте смесь в подготовленную форму выпекайте 60-75 минут или по усмотрению. Достаньте из формы и оставьте охлаждаться на решетке.

rohaus
TECHNIEKMACHT



Juice extractor / Соковыжималка /
Шырынсыққыш Rohaus RJ810S

For Domestic use / Для бытовых нужд /
Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Producer: ATCP Group B.V., Landfort 90,
8219 AM, Lelystad, Netherlands

Изготовитель: "АТСП Груп Б.В.",
Ландфорт 90, 8219 АМ, Лелиштадт,
Нидерланды

Өндіруші: "АТСП Груп Б.В.", Ландфорт 90,
8219 АМ, Лелиштадт, Нидерланды

Импортер на территорию России и
Таможенного Союза: ООО «РОХАУС
РУС», Россия, Москва, ул. Пречистенка, д.
40/2, стр. 1, тел. 8-800-707-94-94

Ресей және Кедендік Одақ
территориясына импорттаушы:
«РОХАУС РУС» ЖШҚ, Ресей, Мәскеу
қаласы, Пречистенка көшесі, 40/2 уй, 1
кавати, тел. 8-800-707-94-94

Сделано в Китае / Разработано в
Нидерландах
Қытайда жасалған / Жобасы
Нидерландияда жасалған

Импортер на территорию России
и Таможенного Союза принимает
претензии потребителей в случаях,
предусмотренных Законом РФ «О
защите прав потребителей» 07.02.1992
N 2300-1», в отношении товара,
приобретенного на территории
Российской Федерации

