

rotex

комфортна техніка для тебе



Інструкція з експлуатації стр. 2
Инструкция по эксплуатации стр. 13



електрична
М'ЯСОРУБКА
электрическая
МЯСОРУБКА

TOMATO MASTER
RMG190-W

ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

Ми раді, що ви обрали техніку ROTEX, і дякуємо за довіру. Вітаємо вас із придбанням нової м'ясорубки.

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням нового приладу вперше важливо, щоб Ви прочитали інструкції, викладені у цій брошурі, та дотрималися їх, навіть якщо переконані, що добре знаєте, як користуватися такими приладами.

- Використовуйте прилад лише за його прямим призначенням, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може призвести до його поломки, заподіяння шкоди користувачеві або його майну.
- Електроприлад призначений лише для використання у побутових умовах. Він не призначений для комерційного застосування.
- Цей прилад можуть ви-

користовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або з нестачею досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд або надано інструкції щодо безпечного користування приладу і вони розуміють пов'язані з цим небезпеки.

- Чищення і користувацьке обслуговування приладу не можна здійснювати дітям без нагляду.
- Тримайте прилад та його шнур подалі від дітей віком до 8 років.
- Дітям заборонено гратися з приладом.
- Завжди розміщуйте м'ясорубку на стійкій, рівній та сухій поверхні.
- Не розміщуйте електроприлад поблизу умивальника або раковини, не ставте його на приладі, що є джерелом тепла, а також поруч з ними.
- Перед під'єднанням приладу до розетки переконайтеся, що номінальна напруга, вказана у його

заводській табличці, відповідає напрузі в розетці.

- Під час використання насадки для приготування кеббе не встановлюйте ніж та решітки.

- Не проштовхуйте продукти в горловину пальцями, використовуйте для цього проштовхувач.

- Не подрібнюйте в м'ясорубці тверді продукти (кістки, горіхи іт.п.)

- Не подрібнюйте імбир та інші продукти з жорсткими волокнами.

- Максимально дозволений час безперервної роботи не має перевищувати 10 хвилин з обов'язковою перервою не менше ніж 10 хвилин.

- Після першого використання, можуть залишитись решітки продуктів у вихідному отворі. Це нормально. Також, у вихідному може залишитися невелика кількість металевого порошку чорного кольору, який прилип до решітків продуктів. Будь ласка, вичистіть їх, і викиньте, вживати такі про-

дукти у їжу не можна.

- Щоб уникнути пешкоджень, не застосовуйте силу під час користування приладом.

- Якщо спрацювала система захисту двигуна від перегріву, не вмикайте прилад до тих пір, поки він повністю не охолоне.

- Якщо ви не плануєте використовувати прилад протягом тривалого часу або залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, переміщенням або чищенням- завжди вимикайте прилад і від'єднуйте його від розетки.

- Тримайте електроприлад у чистоті. Здійснюйте чищення згідно із вказівками, наведеними в розділі «Чищення і догляд».

- Не мийте блок електроприладу під проточною водою і не занурюйте його у воду або інші рідини.

- Прилад не можна під'єднувати за допомогою таймера або системи, що має дистанційне керування.

- Для від'єднання приладу від розетки електричної мережі потягніть за вилку шнура живлення, у жодному разі не тягніть за кабель живлення. Інакше можливе пошкодження шнура або розетки.

- Переконайтеся у тому, що мережевий шнур не торкається гострих країв і гарячих поверхонь.

- Якщо шнур живлення пошкоджений, то з метою уникнення небезпечної ситуації його слід замінити у професійній майстерні або з допомогою кваліфікованого спеціаліста.

- Експлуатація електроприладу з пошкодженим шнуром живлення заборонена.

Не намагайтеся полагодити прилад самостійно. У разі виникнення проблем з приладом зверніться до авторизованого сервісного центру.

УВАГА

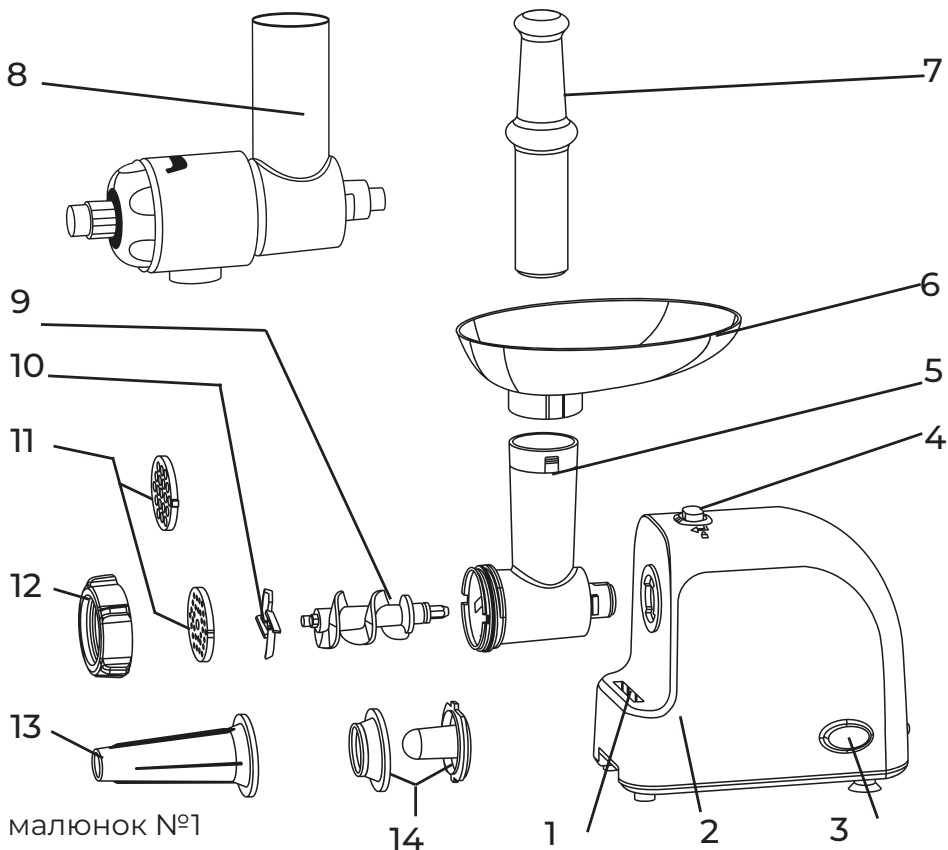
Ріжучі кромки ножа гостро заточені! Під час роботи і чищення будьте обережні. Перед під'єд-

нанням м'ясорубки до електромережі переконайтеся, що перемикач режимів знаходиться в положенні «Вимкнено». Забороняється під час роботи змінювати режим відразу з положення роботи ON в положення REV (реверс) Спочатку почекайте, поки двигун повністю зупиниться. В іншому випадку прилад може почати видавати незвичайний шум, вібрувати, також можливе утворення іскор, що може привести до пошкодження м'ясорубки і налякати користувача. Після закінчення роботи в камері м'ясорубки може залишитися незначна кількість продуктів, що не свідчить про несправність. До залишків продуктів може прилипнути незначна кількість чорного металевого пилю. Не вживайте в їжу ці залишки, викидайте їх.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Якість та швидкість роботи і довговічність м'ясо-

ОПИС ПРИЛАДУ



1. Відсік для решітки
2. Корпус м'ясорубки з двигуном
3. Кнопка (ON/OFF/REV) включення/виключення/реверс
4. Кнопка фіксації/від'єднання камери м'ясорубки та соковижималки.
5. Камера м'ясорубки
6. Лоток
7. Штовкач
8. Шнекова соковижималка в сборі. Вичавлювання соку з ягід, овочів і фруктів (крім твердих плодів)
9. Шнек
10. Хрестоподібний ніж з нержавіючої сталі
11. Решітки великого та середнього нарізання
12. Кільцева гайка
13. Насадка для ковбас
14. Насадка для кеббе

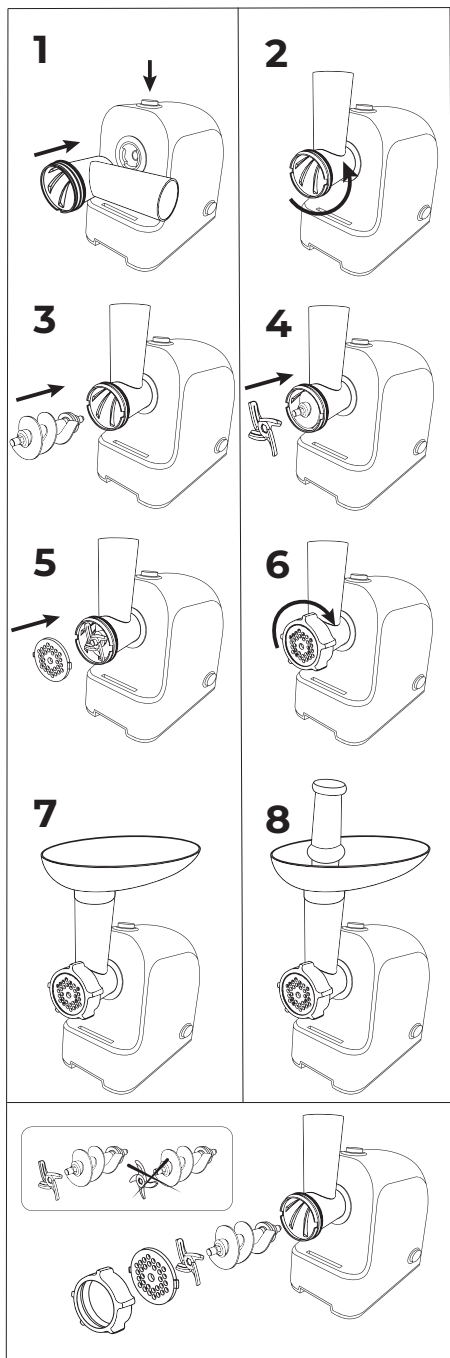
рубки у багатьох випадках залежить від заточки робочих ножа і решіток. Необхідно періодично перевіряти їх заточку та вчасно корегувати їхню гостроту, наприклад, звернувшись до спеціалізованої майстерні або до сервісного центру. В жодному разі не використовуйте решітки і ніж з пошкодженою робочою кромкою, покриті корозією або забруднені.

ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Після транспортування або зберігання приладу за зниженої температури необхідно витримати його за кімнатної температури не менше ніж три години. Обережно дістаньте прилад з коробки, видаліть усі пакувальні матеріали і рекламні наклейки. Перед першим використанням ретельно вимийте всі деталі м'ясорубки, які контактують з продуктами, а потім витріть їх насухо.

ЗБИРАННЯ

1. Натисніть на кнопку фіксації камери м'ясорубки, поверніть камеру м'ясорубки і під нахилом вставте її в отвір для встановлення на корпусі (Мал.2-1). Повертайте камеру м'ясорубки проти годинникової стрілки, поки не почуєте клацання (Мал.2-2). Тепер камера м'ясорубки надійно прикріплена до корпусу. Злегка поверніть камеру м'ясорубки, щоб переконатися, що вона надійно тримається.
2. Вставте шнек у камеру м'ясорубки довгим кінцем всередину. Злегка повертайте шнек, щоб зафіксувати його в корпусі м'ясорубки (Мал.2-3).
3. Надягніть ніж на посадочне місце шнека ріжучою стороною назовні (Мал.2-4). Неправильне встановлення ножа може призвести до пошкодження деталей м'ясорубки.
4. Встановіть решітку потрібного типу одразу



малюнок №2

за ножом. Переконайтеся, що виступи на камері співпадають з пазами решітки (Мал.2- 5).

5. Утримуючи решітку (натискаючи по центру) одним пальцем, щільно закрутіть притискну гайку іншою рукою (Мал.2-6). Не закручуйте гайку занадто сильно.

6. Зверху на завантажувальну горловину камери м'ясорубки встановіть лоток і закріпіть його (Мал.2-7).

7. Встановіть зібрану м'ясорубку на тверду рівну поверхню. При цьому переконайтеся, що повітря може вільно поступати до нижньої і бічної сторін корпусу з електродвигуном для забезпечення достатньої вентиляції.

ПРИМІТКА

Рекомендується використовувати спочатку решітку великого нарізання для первинного рубання м'яса. Для приготування деяких блюд м'ясо необхідно прокрутити двічі.

ОБРОБКА М'ЯСА

Вибирайте м'ясо без жиру. За можливості видаліть усі кістки, хрящі та сухожилля. Наріжте м'ясо шматками приблизно 2 см x 2 см x 6 см, щоб вони вільно проходили в завантажувальну горловину. Підключіть м'ясорубку до електромережі. Покладіть на лоток підготовлені шматки м'яса. Увімкніть м'ясорубку, повернувши перемикач в положення **ON** (Мал.1-3). Прощтовхувачом обережно прощтовхуйте шматочки м'яса в завантажувальну горловину. Після закінчення роботи вимкніть м'ясорубку, повернувши перемикач в положення **OFF**, і від'єднайте м'ясорубку від електромережі та проведіть її чищення.

УВАГА!

Під час збирання м'ясорубки встановлюйте ніж ріжучими кромками назовні. Неправильне встановлення ножа може призвести до поломки приладу. Не завантажуй-

те в м'ясорубку кістки, шкіру, заморожене або грубо нарізане м'ясо. Це скорочує термін служби приладу та може призвести до поломки.

ФУНКЦІЯ РЕВЕРСУ

Використовуйте функцію реверсу, якщо в блоці м'ясорубки накопичується рідина і щільна маса продуктів на виході перешкоджає її стіканню.

Якщо м'ясорубка працює, зупиніть обертання до повного зупинення шнека, натиснувши на кнопку **OFF**.

Потім натисніть і утримуйте кнопку **REV**. Шнек почне обертатися у зворотний бік, переміщаючи завантажені продукти у бік завантажувального отвору. Через 10-15 секунд відпустіть кнопку **REV**, дочекайтеся повного зупинення шнека і натисніть на кнопку для продовження роботи.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВАННЯ

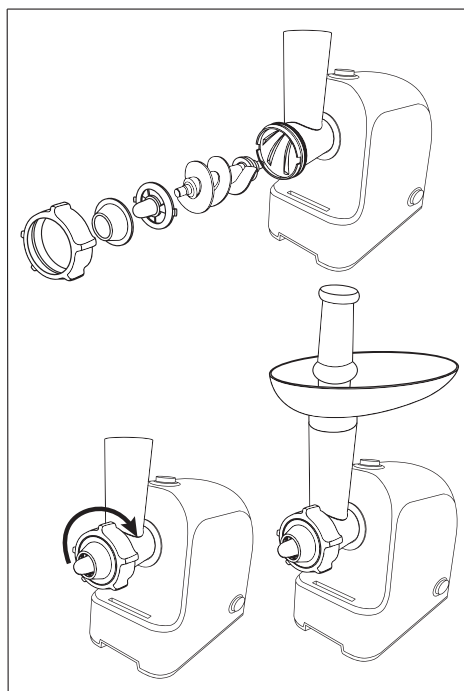
Якщо двигун під час роботи автоматично вими-

кається, це означає, що спрацювала функція захисту від перевантаження. Можливими причинами цього можуть бути одночасна переробка занадто великої кількості продуктів або застрявання кістки. Якщо таке сталося, вимкніть м'ясорубку перемикачем режимів, від'єднайте прилад від електромережі і дайте м'ясорубці остигнути впродовж 20 хвилин. Потім знову під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть її. Якщо система захисного вимкнення спрацьовує занадто часто, зверніться до авторизованого сервісного центру виробника для з'ясування і усунення причини.

НАСАДКИ

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

1. Від'єднайте м'ясорубку від джерела живлення.
2. Розберіть м'ясорубку, зніміть притискну гайку, решітку і ніж (Мал. 3)

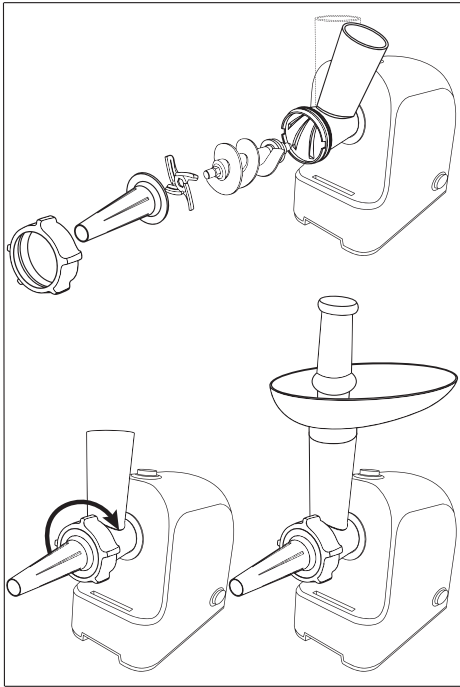


Малюнок №3

3. Помістіть обидві частини насадки для кеббе в камеру.
4. Щільно закрутіть притискну гайку до упору. Не затягуйте гайку занадто сильно.
5. Підключіть м'ясорубку до джерела живлення.
6. Пропускайте фарш через м'ясорубку, на виході у вас виходитимуть порожнисті ковбаски кеббе.

УВАГА

Не використовуйте необроблене м'ясо, це призведе до поломки. Спершу зробіть фарш, потім про-



Малюнок №4

пустить його через насадку для приготування кеббе.

ПРИГОТУВАННЯ КОВБАС

1. Від'єднайте м'ясорубку від джерела живлення.
2. Розберіть м'ясорубку, зніміть притискну гайку, решітку і ніж.
3. Помістіть насадку для ковбас в камеру (Мал. 4). Закрутіть притискну гайку до упору. Не затягуйте гайку занадто сильно.
4. Під'єднайте м'ясорубку до джерела живлення.
5. Пропускайте фарш через м'ясорубку, на виході ви от-

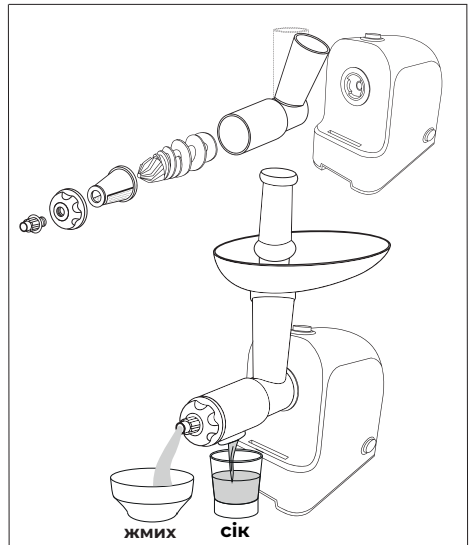
римаєте ковбасу.

6. Наріжте ковбасу на маленькі ковбаски.

СОКОВИЖИМАЛКА

Додаткова насадка дозволяє використати м'ясорубку в якості соковижималки.

1. Встановіть пластиковий шнек в камеру соковижималки і поверніть, щоб зафіксувати в корпусі з двигуном (Мал. 5).
2. Встановіть вставку-сито в камеру навколо пластикового шнека.
3. Встановіть пластикову кришку в камеру і зафіксуйте її.
4. Поверніть камеру соковижималки за годинниковою стрілкою так, щоб вона зафік-



Малюнок №5

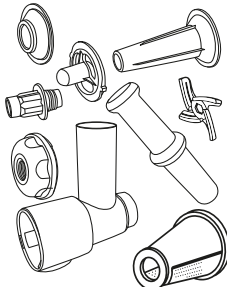



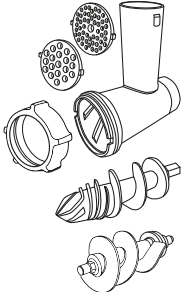


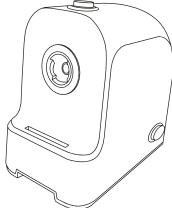

сувалася в корпусі м'ясорубки.

5. Встановіть лоток в камеру соковижималки.

6. Поставте склянки для соку і макухи.

ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Очищуйте всі насадки й інші деталі приладу відразу після використання. Рекомендовані способи очищення знімних деталей приладу див. у таблиці.

УВАГА!

Перед розбиранням і очищенням вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.

Моторний блок протирайте вологою тканиною. Очищуйте всі насадки й інші деталі приладу м'якими неабразивними мийними засобами.

Під час очищення ножа і лез будьте обережні – вони дуже гострі!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ

поміщати моторний блок, вилку та шнур електроживлення під струмінь води або занурювати їх у воду.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ

використовувати під час очищення приладу грубі серветки або губки, абразивні пасти. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані до застосування для предметів, що контактують з їжею.

Не очищуйте металеві деталі приладу в посудомийній машині, оскільки мийні засоби можуть спричинити потемніння їхньої поверхні. Максимальна температура під час очищення немета-

левих деталей у посудомийній машині не має перевищувати 60 °С. Перед повторною експлуатацією деталі приладу мають повністю висохнути за кімнатної температури та природної вентиляції повітря.

ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів. Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

ТЕХНИЧНІ ДАНІ

Діапазон номінальної напруги: 220-240 В

Номінальна частота:

50 Гц

Максимальна потужність:

1900 Вт

Номінальна потужність:

500 Вт

Клас захисту (від ураження електричним струмом): II

КОМПЛЕКТАЦІЯ І КОЛІР ВКАЗАНІ НА УПАКОВЦІ ПРОДУКТУ

Всі матеріали даної інструкції були ретельно перевірені. У разі виявлення помилок, упущень і невідповідностей компанія залишає за собою право остаточного трактування. Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

ПРИМІТКА

Термін зберігання необмежений. Дата виробництва збігається із серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, xxxx / xx / xx — рік, місяць та день відповідно.

Термін придатності виробу становить 5 років.

Строк служби виробу, за умови дотримання правил використання виро

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Мы рады, что вы выбрали технику ROTEX, и благодарим за доверие. Поздравляем вас с приобретением новой мясорубки.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

• Перед использованием нового прибора впервые важно, чтобы Вы прочитали инструкции, изложенные в этой брошюре, и придерживались их, даже если уверены, что знаете, как пользоваться таким прибором.

• Для использования прибора в будущем найдите для него безопасное место и держите эту брошюру под рукой.

• Используйте прибор только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинение вреда пользователю или его имуществу.

• Мясорубка предназначена для бытового использования и не предназначена для работы в столовых или на кухнях магазинов, офисов, фабрик или в других рабочих помещениях.

• Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта и знаний, если им обеспечен надзор или предоставлены инструкции по безопасному использованию прибора и они понимают связанные с этим опасности.

• Чистка и пользовательское обслуживание прибора не может осуществляться детьми без присмотра.

• Держите прибор и его шнур подальше от детей младше 8 лет.

• Детям запрещено играть с прибором.

• Всегда размещайте мясорубку на устойчивой,

ровной и сухой поверхности.

- Не ставьте электроприбор вблизи умывальника или раковины, не ставьте его на приборы, которые являются источником тепла, а также рядом с ними.

- Перед подключением прибора к розетке убедитесь, что номинальное напряжение, указанное в его заводской табличке, соответствует напряжению в розетке.

- При использовании насадки для приготовления кеббе не устанавливайте нож и решетку.

- Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель.

- Не измельчайте в мясорубке твердые продукты (кости, орехи и т.п.)

- Не измельчайте имбирь и другие продукты с жесткими волокнами.

- Максимально разрешенное время непрерывной работы не должна превышать 10 минут с обязательным перерывом не

менее 10 минут.

- После первого использования, могут остаться остатки продуктов в выходном отверстии. Это нормально. Также, в камере может остаться небольшое количество металлического порошка черного цвета, который прилип к остаткам продукта. Пожалуйста, вычистите их, и выбросьте, употреблять такие продукты в пищу нельзя.

- Во избежание повреждений не применяйте силу при использовании прибора.

- Если сработала система защиты двигателя от перегрева, не включайте прибор до тех пор, пока он полностью не остынет.

- Если вы не планируете использовать прибор в течение длительного времени или оставляете его без присмотра, а также перед уборкой, разборкой, перемещением или чисткой - выключите прибор и отсоедините его от розетки.

- Держите электроприбор в чистоте. Производите чистку согласно указаниям, приведенным в разделе «Чистка и уход».
- Не промывайте блок электроприбора под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости.
- Прибор нельзя подключать с помощью таймера или системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ

Режущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и чистки будьте предельно осторожны. Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что переключатель режимов находится в положении OFF (Выключено). Запрещается во время работы изменять режим сразу из положения работы ON (Включено) в положение REV (Реверс). Сначала подождите, пока двигатель полностью остановится. В противном слу-

чае прибор может начать выдавать необычный шум, вибрировать, также возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки и напугать пользователя.

После окончания работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, это не свидетельствует о неисправности. К остаткам продуктов может прилипнуть незначительное количество черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависит от заточки рабочего ножа и решеток. Необходимо периодически проверять их заточку и своевременно корректировать их остроту, например, обратившись в специализированную мастерскую

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

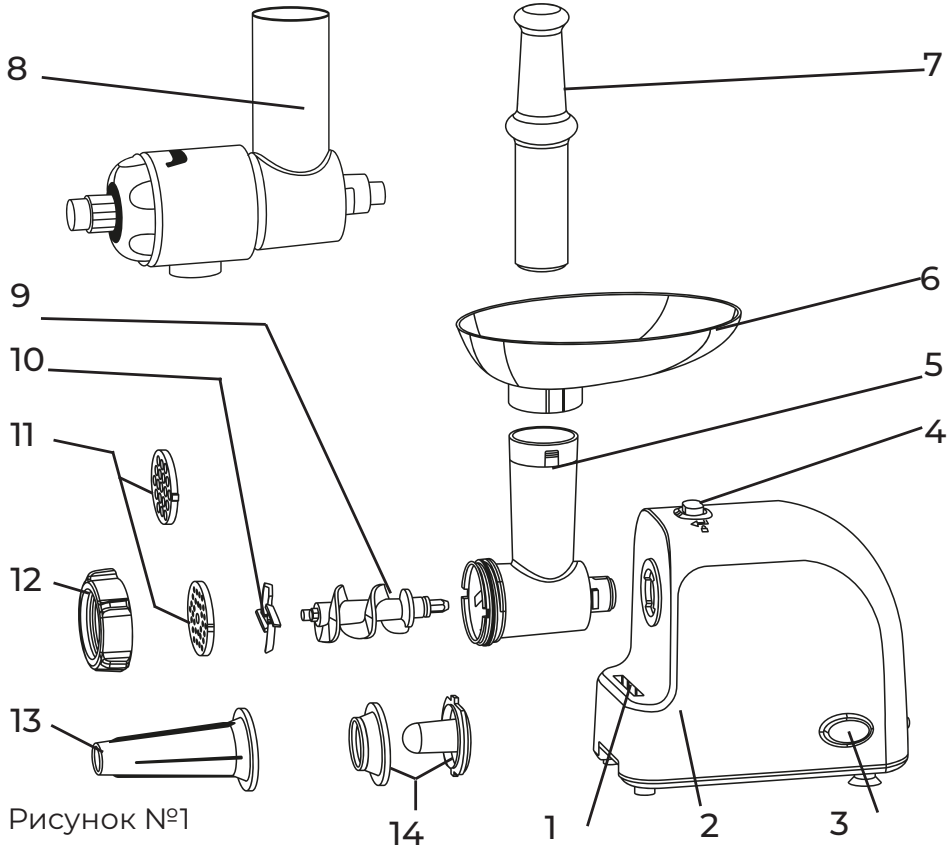


Рисунок №1

1. Отсек для решетки
2. Корпус мясорубки с двигателем
3. Кнопка (ON/OFF/REV) включения/выключения/реверс
4. Кнопка фиксации/отсоединения камеры мясорубки и соковыжималки.
5. Камера мясорубки
6. Лоток
7. Толкатель
8. Шнековая соковыжималка в сборе. Выдавливание сока из ягод, овощей и фруктов (кроме твердых плодов)
9. Шнек
10. Крестообразный нож из нержавеющей стали
11. Решётки большого и среднего нарезания
12. Кольцевая гайка
13. Насадка для колбас
14. Насадка для кеббе

или в сервисный центр. Никогда не используйте решетки и нож с поврежденной рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязненные.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 3 часов. Осторожно достаньте прибор из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки. Перед первым использованием тщательно вымойте все детали мясорубки, контактирующие с продуктами, а затем вытрите их насухо.

СБОРКА

1. Нажмите на кнопку фиксации камеры мясорубки, поверните камеру мясорубки и под наклоном вставьте ее в отверстие для установки на корпусе (Рис. 2-1). Поворачивайте камеру мясорубки

против часовой стрелки, до щелчка (Рис. 2-2). Теперь камера мясорубки надежно прикреплена к корпусу. Слегка поверните камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.

2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки (Рис. 2-3).

3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу (Рис. 2-4). Неправильная установка ножа может привести к повреждению деталей мясорубки.

4. Установите решетку нужного типа сразу за ножом. Убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки (Рис. 2-5).

5. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку другой рукой (Рис. 2-6). Не закручивайте гайку слишком сильно.

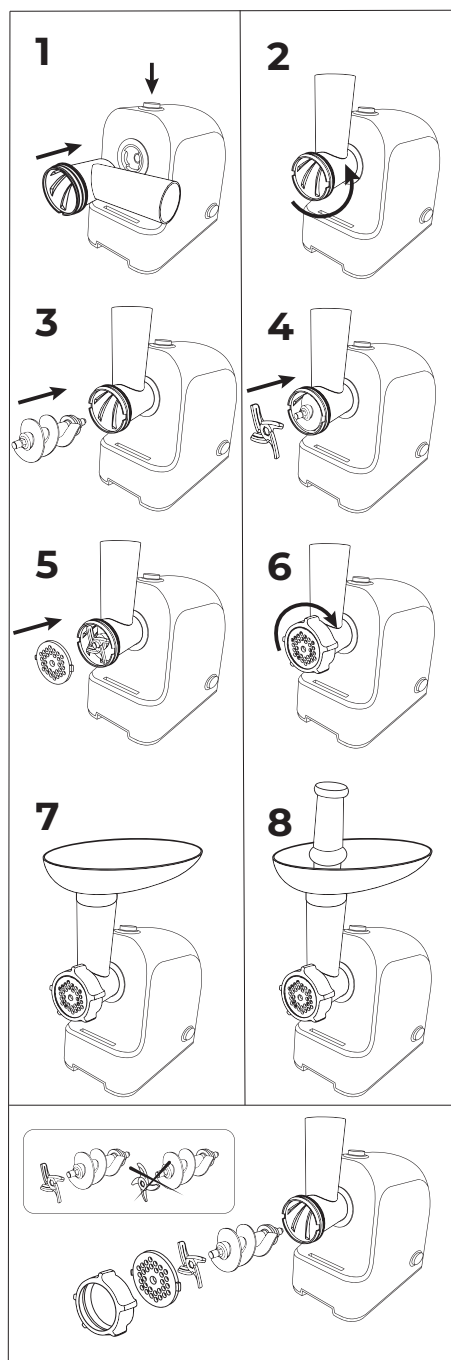


Рисунок №2

6. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его (Рис. 2-7).

7. Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно поступать снизу и с боковых сторон корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

ПРИМЕЧАНИЕ

Рекомендуется использовать сначала решетку большого нарезки для первичного рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.

ОБРАБОТКА МЯСА

Выбирайте мясо без жира. По возможности удалите все кости, хрящи и сухожилия. Нарезьте мясо кусками примерно 2 см x 2 см x 6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину. Подключите мясорубку к электросети. Положите

на лоток подготовленные куски мяса. Включите мясорубку, повернув переключатель в положение ON (Рис. 1-3). Толкателем осторожно протолкните кусочки мяса в загрузочную горловину. После окончания работы выключите мясорубку, повернув переключатель в положение OFF, и отсоедините мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

ВНИМАНИЕ!

Во время сбора мясорубки устанавливайте нож режущими кромками наружу. Неправильная установка ножа может привести к поломке прибора. Не загружайте в мясорубку кости, кожу, замороженное или грубо нарезанное мясо. Это сокращает срок службы прибора и может привести к поломке.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

Используйте функцию реверса, если в блоке

мясорубки накапливается жидкость и плотная масса продуктов на выходе препятствует ее стеканию. Если мясорубка работает, остановите вращение до полной остановки шнека, нажав на кнопку OFF.

После этого нажмите и удерживайте кнопку REV. Шнек начнет вращаться в обратную сторону, перемещая загруженные продукты в сторону загрузочного отверстия. Через 10-15 секунд отпустите кнопку REV, дождитесь полной остановки шнека и нажмите на кнопку для продолжения работы.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Если двигатель при работе автоматически выключается, это означает, что сработала функция защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть переработка слишком большого количества продуктов одновременно или застре-

вание кости. Если такое произошло, выключите мясорубку переключателем режимов, отключите прибор от электросети и дайте мясорубке остыть в течение 20 минут. Затем подключите мясорубку к электросети и включите ее. Если система защитного отключения срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для выяснения и устранения причины.

НАСАДКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Разберите мясорубку, снимите прижимную гайку, решетку и нож (рис. 3)
3. Поместите обе части насадки для кеббе в камеру.
4. Плотно закрутите прижимную гайку до упора. Не затягивайте гайку слишком сильно.
5. Подключите мясорубку

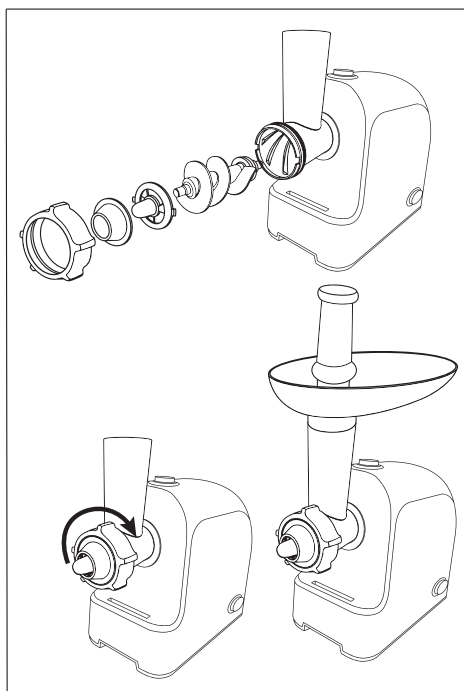


Рисунок №3

к источнику питания.
6. Пропускайте фарш через мясорубку, на выходе у вас будут выходить полые колбаски кеббе.

ВНИМАНИЕ

Не используйте необработанное мясо, это приведет к поломке. Сначала сделайте фарш, затем пропустите его через насадку для приготовления кеббе.

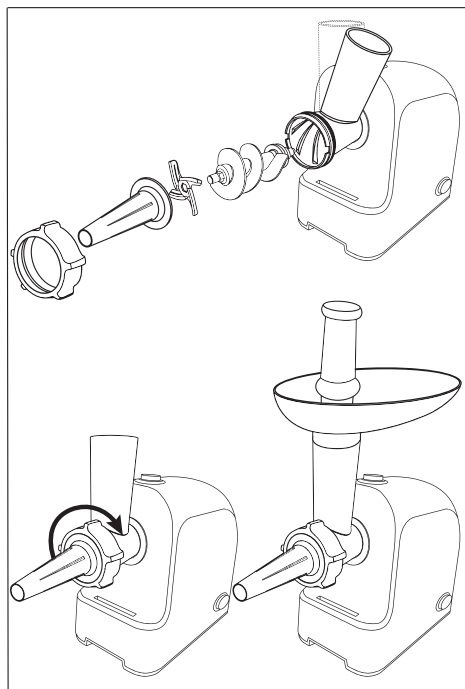


Рисунок №4

ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Разберите мясорубку, снимите прижимную гайку, решетку и нож.
3. Поместите насадку для колбас в камеру (рис. 4). Закрутите прижимную гайку до упора. Не затягивайте гайку слишком сильно.
4. Подключите мясорубку к источнику питания.
5. Пропускайте фарш через мясорубку, на выходе

вы получите колбасу.
6. Нарезьте колбасу на маленькие колбаски.

СОКОВЫЖИМАЛКА

Дополнительная насадка позволяет использовать мясорубку в качестве соковыжималки.

1. Установите пластиковый шнек в камеру соковыжималки и поверните, чтобы зафиксировать в корпусе с двигателем (рис. 5)
2. Установите вставку-сито в камеру соковыжималки вокруг пластикового шнека.

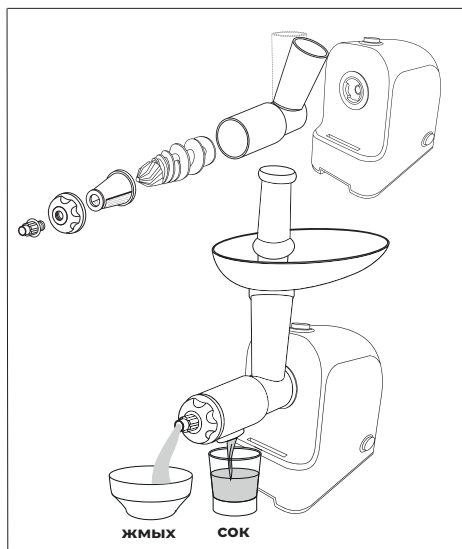
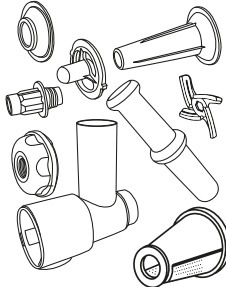



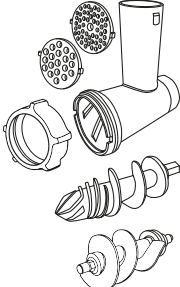


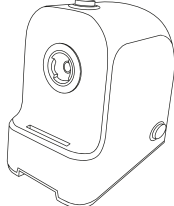



Рисунок №5

3. Установите пластиковую крышку в камеру и зафиксируйте ее.
4. Поверните камеру соковыжималки по часовой стрелке так, чтобы она за-

фиксировалась в корпусе мясорубки.

5. Установите лоток в камеру соковыжималки.
6. Поставьте стаканы для сока и жмыха.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Очищайте все насадки и другие детали прибора сразу после использования. Рекомендуемые способы очистки съемных деталей прибора см. в таблице.

ВНИМАНИЕ!

Перед разборкой и очисткой выключите прибор кнопкой и отключите его от сети. Моторный блок протирайте влажной тканью. Очищайте все насадки и другие детали прибора мягкими не абразивными моющими средствами. Во время очистки ножа и лезвий будьте осторожны, - они очень острые!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

помещать моторный блок, вилку и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

использовать при очистке прибора грубые сал-

фетки или губки, абразивные пасты. Также нельзя использовать любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные к применению для предметов, контактирующих с пищей.

Не очищают металлические детали прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение их поверхности. Максимальная температура во время очистки неметаллических деталей в посудомоечной машине не должна превышать 60 °С.

Перед повторной эксплуатацией детали прибора должны полностью высохнуть при комнатной температуре и естественной вентиляции воздуха.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части при-

бора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и прямых солнечных лучей. Во время транспортировки и хранения запрещается подвергать прибор механическому воздействию, которое может привести к повреждению устройства и / или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения: 220-240 В

Номинальная частота:

50 Гц

Максимальная мощность: 1900 Вт

Номинальная мощность: 500 Вт

Класс защиты (от поражения электрическим током): II

**КОМПЛЕКТАЦИЯ И ЦВЕТ
УКАЗАНЫ НА
УПАКОВКЕ ПРОДУКТА.**

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ

Компанія Rotex висловлює подяку за Ваш вибір і гарантує високу якість та бездоганне функціонування придбаного Вами виробу при дотриманні правил його експлуатації. Термін гарантії на всі вироби - 24 місяці з дня придбання. Даним гарантійним талоном Rotex підтверджує справність даного виробу і бере на себе зобов'язання щодо безкоштовного усунення всіх несправностей, що виникли з вини виробника. Гарантійний ремонт може бути проведений у авторизованому сервісному центрі на території України.

УМОВИ ГАРАНТІЇ

1. Справжня гарантія має силу за дотримання наступних умов:

- вірне і чітко заповнення гарантійного талона із зазначенням найменування моделі, її серійного номера, дати продажу і печатки фірми-продавця у гарантійному талоні і відривних купонах;
- наявність оригіналу квитанції (чека), що містить

дату покупки.

2. Rotex залишає за собою право на відмову в гарантійному обслуговуванні у випадку ненадання вищезгаданих документів або якщо інформація в них буде неповною, нерозбірливою, суперечливою.

3. Гарантія не включає періодичне обслуговування, встановлення, наладкування виробу вдома у власника.

4. Не підлягають гарантійному ремонту вироби з дефектами, що виникли унаслідок:

- механічних пошкоджень;
- недотримання умов експлуатації або помилкових дій власника;
- неправильного встановлення, транспортування;
- стихійних лих (блискавка, пожежа, повінь і т.п.), а також інших причин, що знаходяться поза контролем продавця і виробника;
- попадання всередину виробу сторонніх предметів, рідин, комах;
- ремонту або внесення конструктивних змін неуповноваженими особами;
- використання приладу в професійних цілях;
- відхилень від Держав-

них технічних стандартів електричних мереж, телекомунікаційних і кабельних мереж;

-при виході з ладу деталей, що мають обмежений термін служби.

5. Справжня гарантія не обмежує законних прав споживача, наданим йому чинним законодавством.

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

I. ТЕРМІН ГАРАНТІЇ ЯКОСТІ І ВІДПОВІДНОСТІ ЗАЯВЛЕНОМУ ТЕХНІЧНОМУ СТАНУ СКЛАДАЄ:

1) На виріб - 24 місяці з дня його продажу (підтверджується товарним чеком);

2) На замінені після закінчення гарантійного терміну вузли, агрегати і запасні частини - 30 днів з дня їх установки у виріб (підтверджується в гарантійному талоні відповідною відміткою з круглою печаткою сервісного підприємства).

3) При обміні товару на аналогічну модель у гарантійному талоні вписується дата продажу товару та дата ремонту товару шляхом обміну.

II. ВИМОГИ ДО ПРЕТЕНЗІЇ

З метою посилення відповідальності експертів за висновок, претензії

щодо якості виробу і його технічного стану приймаються тільки в уповноважених сервісних підприємствах, а також у сервісних відділах роздрібно-торговельної мережі, де був придбаний виріб.

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ

1) Гарантійний ремонт виробу здійснюється уповноваженим сервісним підприємством.

2) У разі проведення гарантійного ремонту гарантійний термін на сам виріб і його комплектуючі, які не були замінені під час ремонту, продовжується на термін перебування виробу у ремонті.

IV. ВАЖЛИВО! ГАРАНТІЇ НА ВИРІБ ВТРАЧАЮТЬ СИЛУ

У РАЗІ, КОЛИ:

1) Виріб не має цього гарантійного талона.

2) Гарантійний талон заповнений частково або невірно і/або з виправленнями без їх підтвердження Продавцем;

3) Серійний номер на виробі видалений або пошкоджений, якщо він там був передбачений і раніше був вписаний до

гарантійного талону.

4) Ремонтні роботи проведені сервісним підприємством, не уповноваженим на даний вид діяльності (підтверджується Договором або одноразовою угодою).

5) Без узгодження з Продавцем до виробу внесені конструктивні зміни (підтверджується експертним висновком).

V. ГАРАНТІЯ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ВИРОБУ ЯКОСТІ НЕ ПОШИРУЄТЬСЯ НА ВИПАДКИ, КОЛИ НЕСПРАВНОСТІ ВИРОБУ БУЛИ ВИКЛИКАНІ:

- недбалим поводженням з ним і його неправильною експлуатацією (наприклад, експлуатація в умовах

«непобутового характеру», де використання виробу непридатне через зміну його статусу як «прилад побутового призначення»; експлуатація з порушенням вимог загальноприйнятих правил безпеки при експлуатації електричних приладів, недотриманням інструкції з монтажу і експлуатації, і т.д.);

- неправильними монтажними і/або пусконаладжувальними роботами;

- транспортними та механічними пошкодженнями;

- використанням неякісних або невідповідних витратних матеріалів;

- підключенням виробу до комунікацій і систем (електроживлення), що не відповідають вимогам національних Державних стандартів;

- природними явищами, стихійними лихами, пожежею і т.д.;

- потрапанням до виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах і таке ін.

VI. ЗАДЛЯ ВАШОЇ ВЛАСНОЇ БЕЗПЕКИ

Ремонт і обслуговування виробу мають здійснюватися лише фахівцями сервісних центрів, навченими і атестованими на проведення подібних робіт. Будь ласка, запитуйте в Продавця інформацію про найближчий сервісний центр, уповноважений на проведення монтажних і/або пусконаладжувальних робіт.

Адреси і телефони додаткових уповноважених Дистриб'юторів сервісних центрів ви зможете дізнатися у вашого Продавця.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Артикул

**Серійний
номер**

**Дата
продажу**

**Штамп
магазину**

**Підпис
продавця**

Підпис покупця, що підтверджує ознайомлення і згоду з умовами безкоштовного сервісно-технічного обслуговування виробу, а також відсутність претензій до зовнішнього вигляду та кольору виробу.

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ
ТАЛОН №3

Артикул

Виробничий
номер

Адреса/телефон
клієнта

Дата
прийому

Дата
видачі

Дефект

Підпис,
печатка

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ
ТАЛОН №2

Артикул

Виробничий
номер

Адреса/телефон
клієнта

Дата
прийому

Дата
видачі

Дефект

Підпис,
печатка

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ
ТАЛОН №1

Артикул

Виробничий
номер

Адреса/телефон
клієнта

Дата
прийому

Дата
видачі

Дефект

Підпис,
печатка

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №3

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №2

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №1

**СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОВАРІВ
ТОРГОВОЇ МАРКИ «ROTEX»**

Біла Церква	СЦ "Еликон"	бул. Олександрійський, 52	38(0456)38-29-00, (098)0176125
Вінниця	СЦ "Експерт"	вул. Ватутіна, 23/2	38(0432) 669758, 617071. 38(098) 620-91-51
Вінниця	СЦ "Техсервіс"	вул. Костянтина Василенка, 16	38(073)505-01-01, (098) 505-01-01
Гуляй поле	СЦ «Електросвіт»	вул. Шевченка, 18-в	(06145) 4-14-21, (095) 3511442, (098) 5580348
Дніпро	СЦ «УНІВЕРСАЛ СЕРВІС»	вул. Коротка, 41А	(056) 790-04-60
Дніпро	ТОВ «Лотос»	пр-т. Олександра Поля, 59	(056) 34-67-05
Житомир	АСЦ"Слава-сервіс"	майдан Соборний, 2/2	(0412)464-864, (097)547- 56-79, (097) 829-43-36, (063) 310-00-80
Житомир	АСЦ «ЄвроСервіс»	вул. Львівська,11	(0412) 55-55-15, (093) 461-95-96
Житомир	Техносервіс «СФЕРА»	вул. Бульвар новий, 7	(0412) 44-51-00, (096) 908-77-95
Запоріжжя	СЦ "Лідер"	пр-т. Соборний, 102	(061) 708-10-50, (095) 114-92-28, (067) 936-24-36
Запоріжжя	ЗФ ТОВ «Лотос»	вул. Гоголя, 175	(061) 787-50-51, (0612) 63-97-90
Івано-Франківськ	СЦ «Мегастайл»	вул. Незалежності, 179Б	(0342) 77-33-22, 72-27-22
Івано-Франківськ	ИФ ТОВ «Лотос»	вул. Вовчинецька, 223	(0342) 71-28-13
Київ	"АМАТІ-СЕРВІС"	вул. Бориспільська,9, корп.57	38(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	СЦ "Skeleton"	пр-т. П. Григоренка, 22/20	38(044)337-77-12, (050)205-12-12, (098)205-12-12, (063)205- 12-12
Київ	ТОВ "Побуттех Сервіс"	вул. Петра Сагайдачного, 12	38 (044) 425-19-89, (067) 238-30-99, (050) 344-42-42 (Viber), (044) 462-52-92
Київ	ТОВ «Аудіо відео сервіс»	вул. Мартиросяна, 12	380 (44)245-73-31
Кропивницький	СЦ "Оптрон"	бул. Студентський, 1	(0522) 24-96-47
Кропивницький	КФ ТОВ "Лотос"	вул. Короленка, 2	(0522) 35-79-23, (0522) 27-33-00, (067) 560-01-24
Коломия	ФОП Устяк Я. В.	вул. Бандери,17/1	(067) 6722485, (066) 6571175
Конотоп	СЦ "Алексей"	пр. Червоної калини, 11	38(05447) 6-13-56; (097)9207602

Коростень	СЦ "Авторітет"	вул. Шевченка, 28	38(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Коростень	ПП "Муравицькі"	вул. Ж. Кудаківа, 2-В	(04142) 5-05-04, (098)4481577
Краматорськ	СЦ "Сатурн-Донбас"	вул. Поштова, 5а	(050) 973-20-14, (097) 077-48-92
Краматорськ	СЦ "Елма-Сервіс"	бул. Краматорський, 3	(0626)488597, (0626)490571, (095)7009588, (096)3255838
Куп'янськ	ФОП Щербак О.В. (Екватор)	Жовтнева площа, 10/2	(05742) 22-033, (099) 223-79-98
Кременчук	СЦ "ЕкоСан"	вул. Академіка Маслова, 44, оф.2	(05366) 3-91-92, (066) 230-44-71, (096) 446-71-06
Кривий Ріг	КРФ ТОВ "Лотос"	вул. Соборності, 56	(056) 440-07-79, (067) 998-05-20, (097) 503-00-77, (095) 503-00-77
Лубни	ФОП Копотун О. П.	вул. Монастирська, 50	(050) 107-77-17, (067) 787-23-23, (063) 579-59-69, (068) 641-66-86, (05361) 74-335
Луцьк	СЦ "Ваш мастер"	пр-т. Перемоги, 22	(03322) 3-01-03, (067)115-73-80, (073)487-22-82, (099)316-31-23
Львів	СЦ "РОСімпекс"	вул. Шараневича, 28	(032) 239-55-77, 239-51-52
Львів	ФОП "Хавтур Р.Б."	вул. Зелена, 153	(032) 270-74-79, (067) 729-33-93
Маріуполь	МарФ ТОВ "Лотос"	пр-т. Металургів, 95	(0629) 49-30-05, (0629) 49-30-06, (098) 998-50-28
Мелітополь	СЦ "MasterJeck"	пр-т. 50-річчя Перемоги, 32/2	(098) 0484481, (098) 6137331, (0619) 466996
Мукачеве	СЦ "Сигнал"	вул. Пушкіна 24/1-А	38(099) 262-11-18
Миколаїв	АСЦ "Телесервіс ЛТД"	вул. Океанівська, 1	(0512) 63-33-40
Миколаїв	НФ ТОВ "Лотос"	Внутрішньоквартальний проїзд, 2	(0512) 58-06-47, (0512) 24-22-60
Миколаїв	ТД "Альянс Україна"	вул. Вокзальна, 5	(099) 357-98-37
Нікополь	СЦ "Компанія Лікс"	вул. Електрометалургів, 54 оф. 5. (р-н 8-го квартала)	(050) 220-77-18 (Viber) lics.remont@gmail.com

Нова Каховка	СЦ "Електрон"	"вул.Горького 48 - дрібна побутова техніка вул. Соборна, 33-А - велика побутова техніка"	(05549) 7-83-98
Новомосковськ	ТОВ "Лотос"	вул. Сучкова, 54	(097) 075-85-68, (050) 481-58-71, (066) 081-80-14
Одеса	СЦ "Профі"	пр-т. Маршала Жукова, 4/7	(066)794-23-59, (097)741-63-69, (048)702-01-12
Павлоград	ПФ ТОВ "Лотос"	вул. Дніпровська, 188	(066) 950-91-32, (050)745-66-96
Полтава	"АМАТІ-СЕРВІС"	вул. Зіньківська, 21	(0532) 690946, (093) 5628125, (093) 5628154
Прилуки	"АМАТІ-СЕРВІС"	вул. Київська, 371-А	(04637) 53982
Рівне	СЦ "ДП Адаманти-Рівне"	вул. Орлова, 2. (3 поверх)	(0362) 45-00-42, (096) 677-71-04
Рівне	СЦ "ТІКО"	вул. Відінська, 42А	(0362) 629-429, 288-902
Самбір	"Електронік"	вул. Завокзальна, 1Г	(096)7823373
Сєвєродонецьк	ЧП "СДРТ"	вул. Курчатова, 19-Б	(06452) 2-38-28
Славутич	«ТЕЛЕАТЕЛЬЕ», ФОП Мелешко	вул. Московський квартал, 10	(04579) 29895, (066) 0750479
Слов'янськ	СЦ "Елма-Сервіс"	вул. Свободи, 5	(099)5137726, (068)6728805
Сміла	СЦ "Ласк-Сервіс"	вул. Мічуріна, 32	(04733) 4-61-82, (04733) 4-31-35
Стрий	КП "Телерадіосервіс"	вул. Шевченка, 171б, офіс 10	(067) 511-62-00, (03245) 5-83-81
Суми	СЦ "Ельф"	вул. Петропавлівська, 86/1	(542) 210-679, 650-340, 655-510
Суми	СЦ «Лідер-Опт Сервіс»	пр-т. Курський, 25/1	(096) 532-35-64, (095)573-96-60
Тернопіль	СЦ "Радіо-сервіс"	вул. Вербицького, 7	(0352) 51-85-51
Ужгород	СЦ "Ремонт домашньої техніки"	вул. Легоцького, 3/2	(031) 2-654-266

Умань	“ЦСО Електрон-Сервіс”	вул. Успенська, 1/24	(04744) 4-66-14, 4-61-34
Харків	СЦ “Діса-сервіс”	вул.Тобольська, 69 вхід з боку вул. 23 Серпня, 64	(099) 347-39-39, (063) 475-39-39, (098) 647-39-39
Харків	СЦ “Юпітер”	вул. Дудинської, 4/6	(099) 347-39-39, (063) 475-39-39, (098) 647-39-39
Харків	СЦ “Окі Докі”	вул.Сергія Єсеніна, 9	(050) 585-00-99, (067) 253-00-99, (063) 202-00-99, (057) 755-744-4
Херсон	СЦ “Дисплей-плюс”	вул. Робітничка, 66	(0552) 48-57-77, факс 49-01-52
Херсон	СЦ “Радіо”	вул. Ярослава Мудрого, 23	(0552) 26-44-79, 22-57-30, 22-61-21
Херсон	ХФ ТОВ “Лотос”	пр-т. 200 річчя Херсона, 9	(067)785-46-35, (050)49-46-043
Хмельницький	СЦ “Юс-Сервіс”	вул. Проскурівського підпілля, 117	(382) 70-03-32
Черкаси	ЧП “РТСЦ “Весь світ Черкащини”	вул. Припортова, 22-А корп.1 оф. 220	(0472) 383790, 383690
Черкаси	СЦ “Техно-холод”	вул.Максима Залізняка 146, оф.102	(096) 505-63-63, (073) 167-57-37, (099) 5367535
Чернівці	СЦ “ФОП Гринчук В.В.”	вул. Руська, 234-Г	(0372) 507-100, (099) 029-69-67
Чернігів	СЦ “Наш Сервіс”	вул. Шевченка, 4	(0462) 675 858



ДЛЯ ЗАМІТОК



rotex

Україна, 03680, м. Київ
вул. Фізкультури, 30В

+38 044 207 10 43
www.rotex.ua

 facebook.com/rotex2005
 youtube.com/c/RotexTechnics2005
