

Прочитайте ретельно ці інструкції для використання перед використанням приладу і збережіть їх для подальшого використання.

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС

1. Регулятор зміни швидкості/speed regulation
2. Кнопка: Низька швидкість/low speed button
3. Кнопка: Висока швидкість/high speed button
4. Блок двигуна/motor
5. Кнопка для зняття ноги/eject button
6. Нога з нержавіючої сталі/S/S shaft
7. Блок зв'язку з вінчиком/connector
8. Вінчик/whisk
9. Мірний стакан з кришкою/beaker with lid
10. Насадка для нарізки кубиками 8мм X 8мм/
cubic grill 8x8 mm
11. Насадка для нарізки кубиками 11мм X 11мм/
cubic grill 11x11 mm
12. Штовхач/pusher
13. Кришка/cubic bowl reduction gear
14. Лезо різачка/cubic bowl blade
15. Насадка для нарізання кубиками/cubic cutting
plate
16. Тістомішалка/dough hook
17. Чаша/plastic cubic bowl 2 l

18. Насадка для пюре/potato masher
19. Насадка для збивання/beaters
20. Насадка для замісу/dough hooks
21. Насадка для нарізки соломкою/strip grill
22. Лезо для чаші/big blade for cubic bowl
23. Терка для дерунів/ potato grating disc
24. Двосторонній диск для нарізки та подрібнення овочів та фруктів/ reversible disc slicing/shredding
25. Підтримка леза/disc connector
26. Чоппер 400 мл/chopper 400 ml
27. Вспінювач молока/milk frother
28. Подрібнювач 1750 мл/chopper 1750 ml



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга змінного струму	220-240В~
Номінальна частота	50/60 Гц
Номінальна потужність	1000 Вт
Ізоляція	□
Номінальний безперервний робочий час	≤ 1 хв
Номінальний час перерви	≥ 1 хв

TECHNOLOGY PARAMETER

Rated Voltage	AC 220-240V~
Rated Frequency	50Hz/60Hz
Rated Power	1000W
Insulation	□
Rated continuous working time	≤ 1 min
Rated intermission time	≥ 1 min

КОМПЛЕКТАЦІЯ МОДЕЛЕЙ/MODELS SPECIFICATIONS

RTB805-B

Блендер з ногою з нержавіючої сталі/Hand blender with SS shaft

Мірний стакан 600 мл/Beaker 600 ml

Вінчик/Whisk

Насадка для пюре/Potato masher

RTB807-B

Блендер з ногою з нержавіючої сталі/Hand blender with SS shaft

Мірний стакан 600 мл/Beaker 600 ml

Подрібнювач 400 мл/Chopper 400 ml

Вінчик/Whisk

Вспінювач молока/Milk frother

Насадка для пюре/Potato masher

RTB810-B

Блендер з ногою з нержавіючої сталі/Hand blender with SS shaft

Мірний стакан 600 мл/Beaker 600 ml

Подрібнювач 1750 мл/Chopper 1750 ml

Вінчик/Whisk

Терка для дерунів/Potato grating disc

Диск двосторонній для крупної нарізки/Reversible disc slicing/shredding (coarse)

Диск двосторонній для дрібної нарізки/Reversible disc slicing/shredding (fine)

RTB830-B

Блендер з ногою з нержавіючої сталі/Hand blender with SS shaft

Мірний стакан 600 мл/Beaker 600 ml

Подрібнювач 1750 мл/Chopper 1750 ml

Вінчик/Whisk

Вспінювач молока/Milk frother

Насадка для пюре/Potato masher

Насадки для збивання та замісу/Beaters and dough hooks
Терка для дерунів/Potato grating disc
Диск двосторонній для крупної нарізки/Reversible disc slicing/shredding (coarse)
Диск двосторонній для дрібної нарізки/Reversible disc slicing/shredding (fine)
Диск для нарізки соломкою/Julienne disc

RTB850-B

Блендер з ногою з нержавіючої сталі/Hand blender with SS shaft
Мірний стакан 600 мл/Beaker 600 ml
Подрібнювач для нарізки кубіками з лезом 2 л/Cubic chopper with blade 2 l
Подрібнювач 400 мл/Chopper 400 ml
Вінчик/Whisk
Насадка для замісу тіста/Dough hook
Терка для дерунів/Potato grating disc
Диск двосторонній для нарізки/Reversible disc slicing/shredding

RTB890-B

Блендер з ногою з нержавіючої сталі/Hand blender with SS shaft
Мірний стакан 600 мл/Beaker 600 ml
Подрібнювач для нарізки кубіками з лезом 2 л/Cubic chopper with blade 2 l
Подрібнювач 400 мл/Chopper 400 ml
Вінчик/Whisk
Насадка для замісу тіста/Dough hook
Терка для дерунів/Potato grating disc
Диск двосторонній для нарізки/Reversible disc slicing/shredding
Вспінювач молока/Milk frother
Насадка для пюре/Potato masher
Насадки для збивання та замісу/Beaters and dough hooks

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою, уважно прочитайте ці інструкції. Збережіть ці інструкції для використання в майбутньому.

1. Цей прилад може бути використаний дітьми у віці від 8 років і вище, та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або з відсутнім досвідом і знаннями, якщо вони **будуть знаходитись під уважним контролем.**

2. Діти не повинні грати з приладом. Очищенням і технічним обслуговуванням не можуть займатись діти, якщо вони не старше 8 років і не знаходяться під наглядом.

3. Прочитайте всі інструкції.

4. Перед підключенням пристрою перевірте напругу, так щоб напруга вказана на пристрої відповідала напрузі у місцевій електромережі.

5. Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром або вилкою, після виявлення несправностей, або якщо прилад впав, або був пошкоджений

якимось іншим чином. У разі виникнення несправностей слід віддати прилад в найближчий авторизований сервісний центр для перевірки, ремонту або електричного або механічного регулювання.

6. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його сервісним агентом або кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.

7. Завжди відключайте пристрій перед чищенням, або якщо ви не використовуєте його.

8. Не дозволяйте щоб шнур звисав з краю столу або торкався гарячої поверхні.

9. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом або пожежі, не занурюйте прилад та шнур живлення або роз'єм живлення блоку у воду або будь-яку іншу рідину..

10. Необхідний ретельний контроль, коли ваш прилад використовується поруч з дітьми або інвалідами.

11. Не торкайтесь рухомих частин пристрою. Не дозволяйте волоссю або одягу

потрапити в лопаті у зоні обертання насадки.

12. Тримайте руки подалі від контейнера під час змішування, щоб зменшити ризик отримання важких травм або пошкодження приладу. Може використовуватися скребок, але тільки тоді, коли блендер не працює.

13. Не використовуйте прилад для подрібнення льоду та змішування твердих і сухих продуктів.

14. Щоб знизити ризик отримання травми, ніколи не залишайте ріжуче лезо на базі без попереднього приміщення насадки у миску.

15. Перед використанням пристрою переконайтеся, що насадка встановлена правильно.

16. Використання аксесуарів, не ухвалених виробником, може призвести до травмування людей.

17. Не використовуйте прилад для інших потреб, ніж ті які передбачені виробником.

18. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними

або розумовими здібностями, або браком досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під контролем або отримали інструкції щодо використання приладів особою, відповідальною за їх безпеку.

19. Діти повинні бути під наглядом, щоб вони не гралися з приладом.

20. Не використовуйте на відкритому повітрі.

21. Збережіть ці інструкції.

22. Уникайте потенційного пошкодження від неправильного використання.

23. Завжди відключайте блендер від мережі, якщо він залишений без нагляду і перед його монтажем, демонтажем або очисткою.

24. Не дозволяйте дітям використовувати блендер без нагляду.

25. Вимкніть пристрій і від'єднайте від мережі перед заміною насадок.

26. Будьте дуже уважні з гострими ріжучими лезами, спорожнення чаші і під час чищення.

**ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ
ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**

Строк (термін) придатності виробу - необмежений. Строк служби виробу, за умови виконання правил використання виробу, становить 5 років

Дата виробництва збігається з серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, xxxx / xx / xx - рік, місяць та дата відповідно.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про зміни.

ВСТАНОВЛЕННЯ ШВИДКОСТІ

При активації перемикача, швидкість обробки зміниться відповідно до налаштування регулятора швидкості обертання. Чим вище значення швидкості, тим швидше і тонше будуть готові результати обробки.

Для досягнення максимальної швидкості обробки продуктів, натисніть “=” перемикач. Також ви можете використовувати “=” перемикач для миттєвих потужних імпульсів без необхідності маніпулювати регулятором швидкості.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Ретельно очистіть деталі, які будуть в контакті з харчовими продуктами, перш ніж використовувати прилад в перший раз.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Нехай гарячі інгредієнти охолонути, перш ніж обробляти їх за допомогою приладу (макс. температура 80° С)

2. Якщо ви використовуєте ручний блендер або подрібнювач, наріжте великі інгредієнти кубиками, приблизно по 2 см перед тим як ви використаєте кухонний комбайн. Слід піклуватися про те, щоб шматки були не надто великі, щоб запобігти їх застряганню в завантажувальному отворі.

3. Зберіть прилад правильно.

РУЧНИЙ БЛЕНДЕР

Ручний блендер призначений для:

- Змішування рідин, наприклад, молочні продукти, соуси, фруктові соки, супи, напої, коктейлі.
- Змішування м'яких продуктів.
- Приготування пюре з відварених інгредієнтів, наприклад, для приготування дитячого харчування.

1. Прикріпіть планку блендера до блоку двигуна (почуєте «клацання»).

2. Опустіть захисний кожух диска повністю до інгредієнтів.

3. Натисніть на кнопку нормальної або турбо швидкості, щоб включити прилад.

4. Повільно водіть пристроєм вгору і вниз, та по

колу, щоб змішати інгредієнти.

При змішуванні безпосередньо в каструлі під час приготування їжі, дістаньте каструлю з плити, та дайте їй спочатку охолонути, щоб захистити прилад від перегріву.

ВІНЧИК

Вінчик призначений для збивання вершків, збивання яєчних білків, десертів і т.д.

1. Вставте вінчик в блок зв'язку.
2. Підключіть блок зв'язку до блоку двигуна.
3. Помістіть інгредієнти в миску (використовуйте велику і глибоку миску для кращого результату).
4. Опустіть вінчик повністю в інгредієнтах. Щоб уникнути розбризкування, почати обробку з нормальною швидкістю.

ПОДРІБНЮВАЧ З ЧАШОЮ 400 МЛ

Подрібнювач з чашою 400 мл призначений для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, зелені, часника, моркви, волоських горіхів, фундуку, мигдалю і т.д.

Для подрібнення твердих товарів, використовуйте “=” перемикач.

Не обробляйте надзвичайно тверду їжу, наприклад, мускатний горіх, каву і зерно.

Перед подрібненням:

- Попередньо наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець.

- Видаліть з стебел траву, зніміть шкарлупки з горіхів
 - Видаліть кістки, сухожилля і хрящі з м'яса.
1. Помістіть лезо на центральний контакт чаші і поверніть його, щоб зафіксувати на місці.
 2. Помістіть інгредієнти (не більше 250г /за один раз) в чашу подрібнювача.
 3. Встановіть кришку на чашу подрібнювача. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її.
 4. Вставте блок двигуна в блок зчеплення, поки він не зафіксується.
 5. Натисніть на кнопку високої швидкості, щоб включити прилад.
 6. Після використання, натисніть кнопку фіксатора, щоб видалити блок двигуна.
 7. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб відімкнути його і підійміть її вгору.
 8. Треба обережно вийняти ніж, повернувши і потягнувши його, перед видаленням обробленої їжі.

ЗАМІШУВАЛЬНЕ ПРИЛАДДЯ

Замішувальне приладдя призначене для замісу макаронного тіста та суміші для пирога.

1. Помістіть “гачки” в миску кухонного комбайна.
2. Помістіть інгредієнти в миску.

Підказка: кращих результатів, можна досягти якщо спочатку покласти рідкі інгредієнти в миску, а потім додати сухі інгредієнти.

3. Встановіть кришку на чашу. Оберніть її проти годинникової стрілки кришку, щоб зафіксувати.

4. Закріпіть двигун на кришку чаші (почуєте «клацання»).

5. Помістіть штовхач в трубку подачі.

Примітка: штовхач запобігає розбризкуванню.

6. Натисніть і утримуйте кнопку турбо, щоб дозволити приладу працювати.

При використанні кнопки турбо швидкості, прилад працює на максимумі швидкості. У цьому випадку, ви не можете регулювати швидкість.

Примітка: Завжди дайте приладу охолонути протягом 30 хвилин після змішування однієї партії.

7. Після обробки, натисніть кнопку фіксатора на блоці двигуна і зніміть блок двигуна з кришки кухонного комбайна.

8. Поверніть по годинниковій стрілці кришку і видаліть її з чаші.

ДВОСТОРОННЯ НАРІЗКА/ДИСКИ ПОДРІБНЕННЯ/ТЕРКА ДЛЯ ДЕРУНІВ

Диски та терка для дерунів призначені для нарізки або подрібнення овочів, таких як огірки, морква, картопля, цибуля-порей та

ріпчата цибуля і деяких видів сиру. Ніколи не обробляйте тверді інгредієнти, як кубики льоду за допомогою диска.

Ріжучі кромки диска дуже гострі. Не торкайтеся до них.

1. Помістіть блок зв'язку в чашу кухонного комбайна.

2. Помістіть двосторонній диск нарізки/ подрібнення або терку для дерунів на блок зв'язку з бажаної сторони яка спрямована вгору.

3. Встановіть кришку на чашу. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати її (почуєте «клацання»).

4. Помістіть інгредієнти в отвір подачі.

- Попередньо наріжте великі інгредієнти на шматки, які помістяться в трубку подачі.

- Заповніть трубку подачі рівномірно для досягнення найкращих результатів.

- Коли вам потрібно обробити велику кількість інгредієнтів, робіть невеликі перерви і звільняйте чашу між партіями.

- Сир, наприклад Пармезан, Гауда або Ементаль повинен бути оброблений охолодженим.

5. Закріпіть блок двигуна на кришці чаші (почуєте «клацання»)

6. Встановіть штовхач в трубці подачі.

7. Натисніть і утримуйте кнопку турбо швидкості,

щоб прилад запрацював

- При використанні кнопки турбо швидкості, прилад працює на максимальній швидкості, в цьому випадку, ви не можете регулювати швидкість за допомогою перемикача швидкості.

8. Злегка натисніть штовхачем на інгредієнти в трубці подачі.

9. Після обробки, натисніть кнопку фіксатора на блоці двигуна і зніміть блок двигуна з кришки кухонного комбайна.

10. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і витягніть її з чаші.

НАРІЗКА КУБИКАМИ

Диск для нарізання кубиками призначений для різання сирих і приготованих овочів і фруктів на маленькі кубики.

Не обробляйте тверді інгредієнти, такі як фрукти з кісточками, м'ясо з кістками або замороженні інгредієнти. Вони можуть блокувати і пошкодити диск.

Порада: якщо ви хочете обробляти різні інгредієнти без очищення диску різача, завжди починайте з м'яких інгредієнтів. Наприклад, для фруктового салату, почніть з банана, продовжуйте з манго і закінчуйте з яблуками.

1. Помістіть диск на чашу і поверніть його проти годинникової стрілки, щоб закріпити.

2. Помістіть диск, так щоб логотип був

спрямований вгору.

Ріжучі кромки диска і сітки дуже гострі, тому поводьтеся з ними з обережністю!

3. Встановіть кришку на чашу. Поверніть проти годинникової стрілки кришку, щоб закріпити.

4. Закріпіть блок двигуна на кришці чаші (почуєте «клацання»).

Примітка: якщо ви не чуєте клацання, перевірте, що ви зібрали лезо диска в правильному положенні, і що зафіксували різець належним чином.

5. Помістіть інгредієнти в трубку подачі.

6. Натисніть і утримуйте кнопку турбо, щоб включити прилад

При використанні кнопки турбо швидкості, прилад працює на максимальній швидкості, в цьому випадку, ви не можете регулювати швидкість за допомогою перемикача швидкості.

7. Злегка натисніть штовхачем на інгредієнти в трубці подачі.

Примітка: якщо компоненти застрягають, вимкніть прилад від мережі, від'єднайте блок двигуна, відкрийте кришку, повернувши її за годинниковою стрілкою і видаліть інгредієнти, які застрягли в трубці подачі.

8. Після обробки, натисніть кнопку фіксатора на блоці двигуна і зніміть блок двигуна з кришки кухонного комбайна.

Завжди давайте приладу охолонути протягом 30 хвилин після обробки.

9. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і витягніть її з чаші.

10. Видаліть ріжучий диск. Потім використовуючи спеціальний штовхач, що додається, розсуньте інгредієнти, які застрягли.

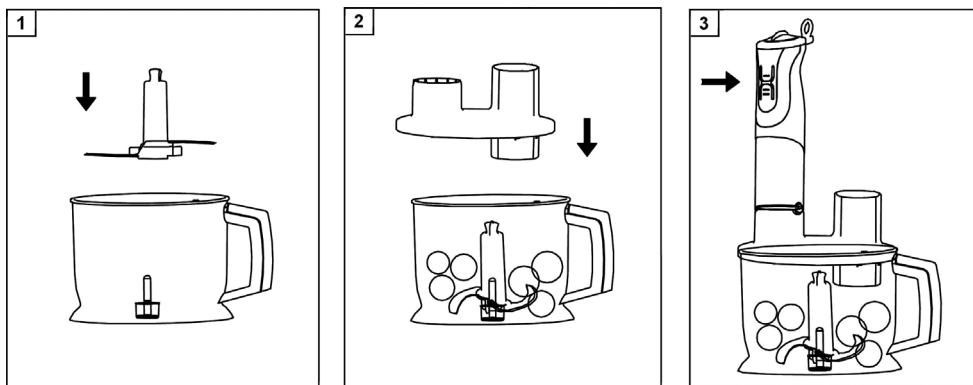
11. Зніміть диск, повернувши його за годинниковою стрілкою і зніміть його з чаші. Потім звільніть чашу.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПОДРІБНЮВАЧ З ЧАШОЮ 2 Л

Подрібнювач з чашою 2 л призначений для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, зелені, часника, моркви, волоських горіхів, фундука, мигдалю і т.д.

Для подрібнення твердих продуктів, використовуйте “=” перемикач.

Не обробляйте надзвичайно тверду їжу, наприклад, мускатний горіх, каву і зерно.



Перед подрібненням:

- Попередньо нарежте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець.

- Видаліть з стебел траву, зніміть шкарлупки з горіхів

- Видаліть кістки, сухожилля і хрящі з м'яса.

1. Помістіть лезо на центральний контакт чаші і поверніть його, щоб зафіксувати на місці.

2. Помістіть інгредієнти (не більше 250г /за один раз) в чашу подрібнювача.

3. Встановіть кришку на чашу подрібнювача. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її.

4. Вставте блок двигуна в блок зчеплення, поки він не зафіксується.

5. Натисніть на кнопку високої швидкості, щоб включити прилад.

6. Після використання, натисніть кнопку фіксатора, щоб видалити блок двигуна.

7. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб відімкнути його і підійміть її вгору.

8. Треба обережно вийняти ніж, повернувши і потягнувши його, перед видаленням обробленої їжі.

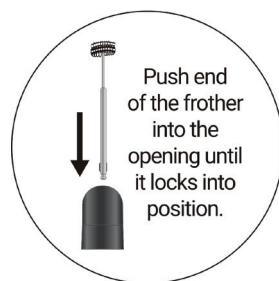
НАСАДКА ДЛЯ ПЮРЕ

Насадка для картопляного пюре розширює функціональні можливості ручного блендера

ROTEX. Насолоджуйтеся смаком ідеального картопляного або овочевого пюре однорідної консистенції.

ВИКОРИСТАННЯ ВСПІНЮВАЧА МОЛОКА

Вспінювач молока призначений для збивання молочної піни за кілька секунд. Ідеально підходить для латте, маккіато, капучино, гарячого шоколаду та молочних коктейлів.



ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Відключіть прилад і зніміть насадку.

Примітка: Не занурюйте знімну насадку блендера у воду, тому що мастило на підшипниках може змитись.

2. Промийте знімну насадку під проточною водою, без використання абразивних очищувачів або м'яких засобів. Після закінчення очищення насадки, помістіть її у вертикальному положенні, так що вода, яка могла потрапити в середину, змогла стекти.

3. Протріть блок двигуна вологою тканиною. Ніколи не опускайте його у воду для очищення, може статися ураження електричним струмом.

4. Ретельно висушіть прилад.

Увага: Леза дуже гострі, поведітьесь з ними з обережністю.

5. Зберіть блендер, та помістіть його у

вертикальному положенні в настінний кронштейн, для економії простору.

ШВИДКЕ ОЧИЩЕННЯ

Щоб швидко очистити блендер між різними задачами обробки, утримуйте насадку блендера у чаші яка наполовину наповнена водою і включіть блендер на кілька секунд.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга живлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Споживана потужність: 1000 Вт

ЕКОЛОГІЧНІСТЬ УТИЛІЗАЦІЯ

Цей продукт класифікується як електричне або електронне обладнання, яке не можна викидати разом з побутовими відходами наприкінці терміну його корисного використання.

Директива про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE) (2002/96/ EC) була введена в дію щоб переробити продукти з використанням кращих доступних методів утилізації і рециклінгу, щоб мінімізувати вплив на зовнішнє середовище, ліквідувати будь-які небезпечні речовини і уникнути збільшення звалищ. Зверніться до місцевих органів влади для отримання інформації про правильну утилізацію електричного та електронного обладнання.



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 при дотриманні наступних умов:
 - правильне і чітко заповнення гарантійного талона з 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, налаштування виробу вдома у власника.

4. Не підлягають гарантійному ремонту виробу 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 Державних технічних стандартів живлячих, телекомунікаційних і кабельних мереж; при виході з ладу деталей, що мають обмежений термін служби.

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

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Даний виріб призначений тільки для побутового застосування!

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 що до якості виробу і його технічного стану, приймаються тільки в уповноважених сервісних підприємствах, а також у сервісних відділах роздрібної торгівельної мережі, де був придбаний виріб.

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ:

1) Гарантійний ремонт виробу здійснюється вказаним в гарантійному талоні або іншим уповноваженим сервісним підприємством.

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

IV. ВАЖЛИВО! ГАРАНТІЯ НА ВИРІБ ВТРАЧАЄ СИЛУ У РАЗІ, КОЛИ:

1) Виріб не має цього гарантійного талона.

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

3) Серійний номер на виробі видалений або

пошкоджений, якщо він там був передбачений і раніше був записаний 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 РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ НА ВИПАДКИ, КОЛИ НЕСПРАВНОСТІ ВИРОБУ БУЛИ ВИКЛИКАНІ:

- недбалим поводженням з ним і неправильною його експлуатацією (наприклад – експлуатація в умовах «не побутового характеру», де використання виробу непридатне через зміну його статусу як «прилад побутового призначення»; експлуатація з порушенням вимог загально прийнятих правил безпеки при експлуатації електричних приладів, недотриманням інструкції по монтажу і експлуатації, і т.д.);
- неправильними монтажними і/або пусконалаго-дзювальними роботами;
- транспортними та механічними пошкодженнями;
- використанням неякісних або невідповідних витратних матеріалів;
- підключенням виробу до комунікацій і систем (електроживлення, водопровід, каналізація), не

відповідним вимогам національних Державних стандартів;

- природними явищами, стихійними лихами, пожежею і т.д.;
- попаданням у виріб сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах і таке ін.

VI. НА КОРИСТЬ ВАШОЇ ВЛАСНОЇ БЕЗПЕКИ!!!

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

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

Термін експлуатації не менше 3 років з дати початку використання

Термін зберігання необмежений.

Дата виробництва збігається з серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, xxxx / xx / xx - рік, місяць та дата відповідно.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про зміни.

СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОВАРІВ ТОРГОВОЇ МАРКИ «ROTEX» В УКРАЇНІ

Біла Церква	СЦ «Эликон»	бул. Олександрійський, 52	(0456) 38-29-00, (098) 017-61-25
Вінниця	СЦ «Спеціаліст»	вул. Порика,1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Вінниця	ВФ ТОВ «Лотос»	вул. Енергетична,3-а	(067) 622-56-62
Гуляй поле	СЦ «Електросвіт»	вул. Шевченка, 18-в	(06145) 4-14-21, (095) 351-14-42, (098) 558-03-48
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 «ЄвроСервіс»	вул. Львівська,11	(0412) 55-55-15, (093) 461-95-96
Житомир	АСЦ"Слава-сервіс	провулок 3-й Госпітальний, 5	(0412) 464-864, (097) 829-43-36, (063) 310-00-80
Запоріжжя	СЦ «Альфатех но центр»	вул. Грязнова, 67	(095) 272-03-03, (097) 292-29-03
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	(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	СЦ «Skeleton»	пр-т. П. Григоренка, 22/20	(044) 337-77-12, (050) 205-12-12, (098) 205-12-12, (063) 205-12-12
Київ	ТОВ "Побуттех Сервіс"	вул. Петра Сагайдачного, 12	(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	(044) 245-73-31
Київ	СЦ «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Конотоп	СЦ «Алексей»	пр. Червоної калини, 11	(05447) 6-13-56; (097) 920-76-02
Коростень	СЦ «Авторітет»	вул. Шевченка, 28	(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Краматорськ	СЦ «Алексей»	пр. Червоної калини, 11	(05447) 6-13-56; (097) 920-76-02
Кременчук	СЦ «ЕкоСан»	вул. Академіка Маслова, 44, оф.2	(05366) 3-91-92, (066) 230-44-71, (096)446-71-06

Повний перелік гарантійних майстерень дивіться на сайті <https://rotex.ua/support/>



IMPORTANT

Never immerse the motor unit and whisk coupling unit in water or any other fluid, not rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean them.

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is intended for household use only.
- Especially when operating the hand blender attachment in hot liquids, do not immerse the blender shaft into-or remove it from the liquid while the appliance is switched on.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children are not allowed to use the appliance without supervision.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the

blades.

- Always unplug the appliance when it is left unattended and before you assemble, disassemble, clean, store, change accessories or approach parts that move during use.
- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

SETTING THE SPEED

When activating switch, the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator. The higher the speed setting, the faster and finer the chopping results will be.

For maximum processing speed, press the “=”switch. You may also use the “=”switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

BEFORE FIRST USE

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.

PREPARING FOR USE

1. Let hot ingredients cool down before you process them with the appliance(max. temperature 80 °C)
2. If you use the hand blender or the chopper, cut large ingredients into cubes of approx.2cm before you process them.If you use the food processor with the slicing/shredding disc or the cube cutter.

cut the ingredients into pieces that fit into the feeding tube. Take care that the chunks are not too big to prevent them from getting stuck in the tube.

3. Assemble the appliance properly.

USING THE APPLIANCE

Hand Blender

The hand blender is intended for :

- blending liquids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. Attach the blender bar to the motor unit(' click').

2. Immerse the blade guard completely in the ingredients.

3. Pressing the normal or turbo speed button to switch on the appliance.

4. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.

When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect the appliance from overheating.

Whisk

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1. insert the whisk into the whisk coupling unit.

2. Connect the coupling unit to the motor unit.
3. Put the ingredients in a bowl (Use a large and deep bowl for best result).
4. Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed.

Chopper

The chopper is intended for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For chopping hard goods, use the “=” switch.

Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping...

- Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies.
 - Remove stalks from herbs, un-shell nuts
 - Remove bones, tendons and gristle from meat.
1. Place the blade on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.
 2. Put the ingredients (less than 250g/times) in the chopper bowl.
 3. Put the food processor lid onto the chopper bowl. Turn the lid clockwise to lock it.
 4. Insert the motor unit into the coupling unit until it locks.

5. Pressing high speed button to switch the appliance.
6. After use, press release button to remove the motor unit.
7. Turn the lid anti-clockwise to unlatch it and lift it up.
8. Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Kneading accessory

The kneading accessory is intended for kneading pasta dough and cake mixture.

1. Place the kneading accessory in the food processor bowl.
2. Put the ingredients in the bowl.

See the table below for recommended quantities and processing time.

Tip. For the best results, first put the liquid ingredients in the bowl and then add the dry ingredients.

3. Put the lid on the bowl. Turn the lid anticlockwise to fix it.
4. Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('Click')
5. Put the pusher in the feeding tube.
Noted: The pusher prevents splashing.
6. Press and hold the turbo button to let the

appliance operate.

When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed ring.

Note: Always let the appliance cool down for 30 minutes after kneading one batch.

7. After processing, press the release button on the motor unit and remove the motor unit from the food processor lid.

8. Turn the lid clockwise and remove it from the bowl.

Double-side slicing/ shredding disc

The double-sided slicing/shredding disc is intended for slicing or shredding vegetables like cucumber, carrots, potatoes, leeks and onions and certain kinds of cheese. Simply turn the disc to switch between the functions of the disc.

Never process hard ingredients like ice cubes with the disc.

The cutting edges of the disc are very sharp. Do not touch them.

1. Place the tool holder in the food processor bowl.
2. Place the double-sided slicing/shredding disc on the tool holder with the desired side pointing upwards.
3. Put the lid on the bowl. Turn the lid anticlockwise

to fix it('click').

4. Put the ingredients in the feeding tube.

- Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
- Fill the feeding tube evenly for the best results.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- To shred cheese, e.g. Parmesan, Gouda or Emmentaler the cheese should be at refrigerator temperature.

5. Fasten the motor unit onto the lid of the bowl('click')

6. Put the pusher onto the ingredients in the feeding tube.

7. Press and hold the turbo speed button to let the appliance operate

- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed ring.

8. Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

9. After processing, press the release button on the motor unit and remove the motor unit from the food processor lid.

10. Turn the lid clockwise and remove it from the

bowl.

Cube cutter

The cube cutter is intended for cutting raw and cooked vegetable and fruit onto small cubes.

Do not process hard ingredients like fruit with stones, meat with bones or frozen ingredients. They could block and damage the cube cutter.

Tip: If you want to process different ingredients without cleaning the cube cutter in between, always start with the softest ingredients. For instance, for a fruit salad, start with banana, continue with mango and end with apples.

1. Place the cube cutter on the bowl and turn it anticlockwise to fix it.

2. Attach the cube cutter blade with the logo pointing upwards onto the cube cutter.

The cutting edges of the cube cutter blade and grid are very sharp, so handle them with care!

3. Put the lid on the bowl. Turn the lid anticlockwise to fix it.

4. Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click').

Note: If it does not click into position, check if you have assembled the cube cutter blade in the right position and if you have fixed the cube cutter properly.

5. Put the ingredients in the feeding tube.

6. Press and hold the turbo button to switch on the appliance

When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed ring.

7. Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

Note: If ingredients get stuck, unplug the appliance, detach the motor unit, open the lid by turning it clockwise and remove the ingredients that are stuck in the feeding tube.

8. After processing, press the release button on the motor unit and remove the motor unit from the food processor lid.

Always let the appliance cool down for 30 minutes after processing.

9. Turn the lid clockwise and remove it from the bowl.

10. Remove the cube cutter blade. Then use the special pusher supplied to push the ingredients that are stuck in the grid into the bowl.

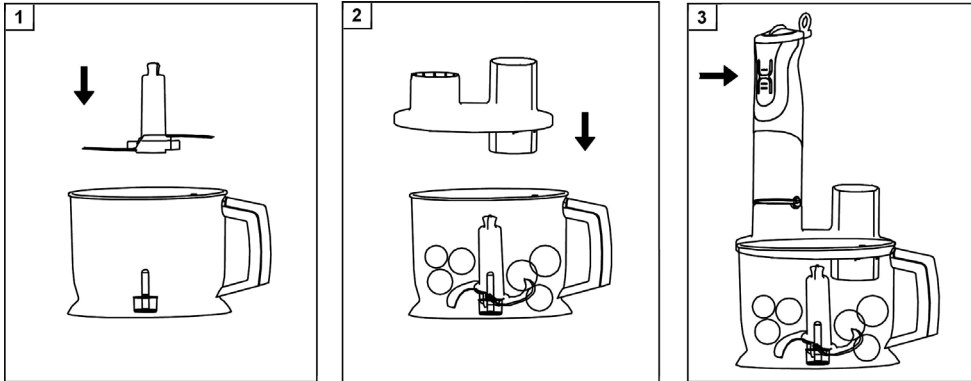
11. Detach the cube cutter by turning it clockwise and remove it from the bowl. Then empty the bowl.

How to use you chopper

The chopper is intended for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For chopping hard goods, use the “=” switch.

Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.



Before chopping...

- Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies.
- Remove stalks from herbs, un-shell nuts
- Remove bones, tendons and gristle from meat.

9. Place the blade on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.

10. Put the ingredients in the chopper bowl.

11. Put the food processor lid onto the chopper bowl. Turn the lid clockwise to lock it.

12. Insert the motor unit into the coupling unit until it locks.

13. Pressing high speed button to switch the appliance.

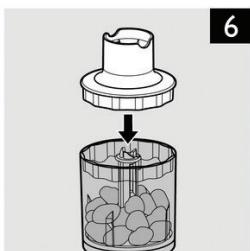
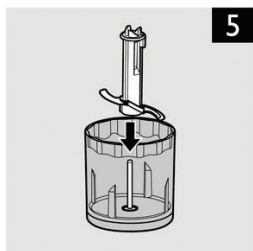
14. After use, press release button to remove the

motor unit.

15. Turn the lid anti-clockwise to unlatch it and lift it up.

16. Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Small Chopper



Note: The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

Attention: The blades are very sharp! So be very careful when handling the blade unit. Be especially careful when you remove the blade from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl (fig.5)
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit on the chopper bowl (fig.6).
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl (fig.7).
5. Pressing the normal or turbo speed button to switch the appliance.

If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.

Always let the appliance cool down after chopping meat.

Mixing light dough

Using the chopper blade, you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250g flour.

For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Pressing “=” the switch, mix the batter until smooth.

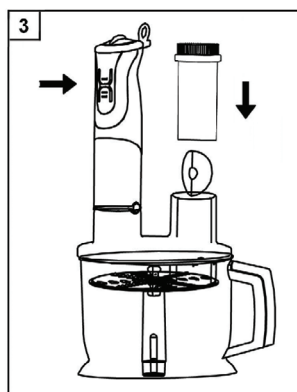
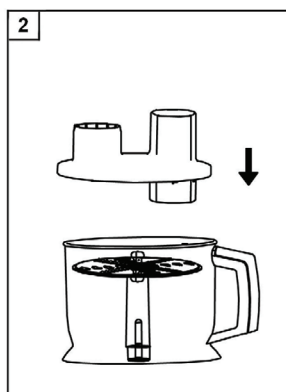
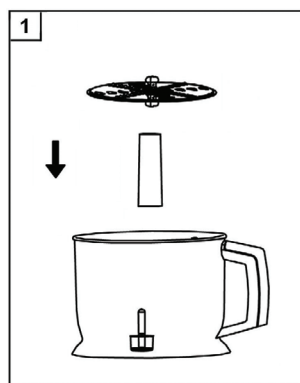
Slicing/shredding/grinder for potato/shredding for french fries

Use the slicing disc, you can slice cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.

Use the shredding disc, you can shred apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

Use the grinder disc, you can grind potato.

1. Place the blade support on the centre pin of the bowl, place slicing/shredding/grinder/shredding for french fries disc into blade support and give it a turn to lock into place.
2. Attach the food processor lid onto the bowl. Turn it clockwise to lock the lid.



3. Insert the motor unit into the coupling unit until it locks.

4. Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher to feed in food.

5. Pressing the low speed button to switch the appliance.

The pusher – tips and warning

Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients down the feed tube.

There are two kinds of pusher (a small one and a big one) for this appliance:

1. Use the big pusher to push big blocks of ingredients into the processing cup.

2. For slim material (such as ham, cucumber, carrot etc.), put the material through the hole of big pusher, use the small pusher to push it. The small pusher can be taken out of the big pusher by turning it in a

anti-clockwise direction.

3. Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube.

4. Fill the feed tube evenly for the best results.

CARE AND CLEANING

Cleaning of the appliance, its parts and accessories is easiest immediately after use.

- Unplug the appliance and detach the accessories before cleaning.
- Clean the beaker, the processor bowl, the chopper blade, the discs and the whisk without coupling unit in warm water with some washing-up liquid.
- The blade unit of blender bar and the whisk can also be cleaned while still attached to the motor unit by immersing them in warm water with some washing-up liquid and letting the appliance run for a while.
- Wipe the motor unit, the whisk coupling unit and the processor lid with a moist cloth
- When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

ENVIRONMENT

Meaning of crossed –out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact you local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.



ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Артикул

Серійний
номер

Дата
продажу

Штамп
магазину

Підпис
продавця

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Артикул

Серійний
номер

Дата
продажу

Штамп
магазину

Підпис
продавця

WARRANTY COUPON

Article

Date
sales

Date
sales

Stamp
shop

WARRANTY COUPON

Article

Date
sales

Date
sales

Stamp
shop



rotex

комфортна техніка для тебе



rotex.ua/support

rotex.ua

support@rotex.ua

rotexhome.com

