

rotex

комфортна техніка для тебе



Інструкція з експлуатації стр. 2

Инструкция по эксплуатации стр. 23

ЕЛЕКТРИЧНИЙ РУЧНИЙ

БЛЕНДЕР

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РУЧНОЙ

БЛЕНДЕР



RTB950-W



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

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС

- 1.** Кнопка плавного регулювання швидкості
- 2.** Блок двигуна
- 3.** Кнопка для зняття ноги
- 4.** Нога з нержавіючої сталі
- 5.** Блок зв'язку з вінчиком
- 6.** Вінчик
- 7.** Мірний стакан з кришкою
- 8.** Штовхач
- 9.** Кришка комбайна
- 10.** Отвір для заповнення
- 11.** Зчеплення для двигуна
- 12.** Чаша
- 13.** Лезо подрібнювача
- 14.** Підтримка леза
- 15.** Диск-терка для дерунів
- 16.** Диск двосторонній для дрібної нарізки та подрібнення овочів та фруктів
- 17.** Диск двосторонній для крупної нарізки та подрібнення овочів та фруктів
- 18.** Диск для нарізки соломкою
- 19.** Перехідник для дисків
- 20.** Вспінювач молока



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-------------------------|-------------|
| Модель | RTB950-W |
| Номінальне напруга | 220В ~ 240В |
| Номінальна частота | 50/60 Гц |
| Номінальна потужність | 800 Вт |
| Номінальний час перерви | ≥ 1 хв |

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. Очищення 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 волосся 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 переміщення 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

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Перш ніж користуватися приладом, ретельно очистіть частини приладу, які контактують з їжею.

- Нехай гарячі інгредієнти охолонуть, перш ніж обробляти їх (макс. температура 60° C).

- Поріжте великі інгредієнти на шматки довжиною приблизно 2 см, перш ніж обробляти їх.

- Завжди встановлюйте прилад на рівній поверхні.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Ручний блендер призначений для:

- змішування рідин, наприклад молочні продукти, соуси, фруктові соки, супи, коктейлів;

- змішування м'яких інгредієнтів;

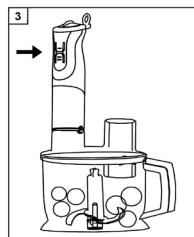
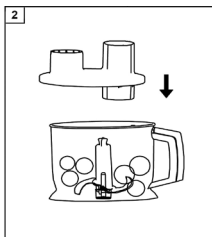
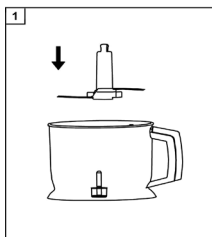
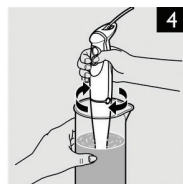
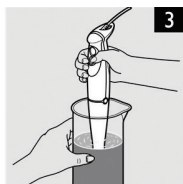
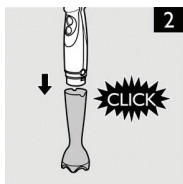
- змішування пюре з приготованими інгредієнтами, наприклад для дитячого харчування.

1. Прикріпіть блендер до блоку двигуна (мал.2).
2. Покладіть інгредієнти в склянку.
3. Занурте змішувальну насадку повністю в інгредієнти (мал. 3).
4. Натисніть кнопку плавного регулювання швидкості (мал.4).
5. Повільно переміщуйте прилад угору та вниз, а також по колу, щоб змішувати інгредієнт.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПОДРІБНЮВАЧ

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

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 та зафіксуйте її..

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

5. Натисніть і утримуйте кнопку плавного регулювання 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.

**ДИСКИ ДВОСТОРОННІ
ДЛЯ КРУПНОЇ ТА
ДРІБНОЇ НАРІЗКИ ТА
ПОДРІБНЕННЯ ОВОЧІВ
ТА ФРУКТІВ/ДИСК ДЛЯ
НАРІЗКИ СЛОМКОЮ/ДИС-
ТЕРКА ДЛЯ ДЕРУНІВ**

Диски 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 на блок зв'язку з бажаної

сторони яка спрямована вгору.

3. Встановіть кришку на чашу та зафіксуйте її.

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

«кляцання»)

6. Встановіть штовхач в трубці подачі.

7. Натисніть і утримуйте кнопку плавного регулювання швидкості, щоб прилад запрацював

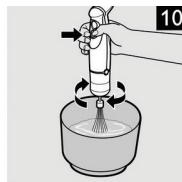
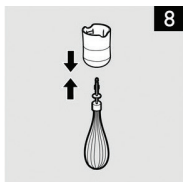
8. Злегка натисніть штовхачем на інгредієнти в трубці подачі.

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.

ВІНЧИК

Вінчик призначений для збивання вершків, збивання яєчного білка, десертів, тощо.



1. Підключіть вінчик до пристрою з'єднання (мал.8).
2. Підключіть пристрій з'єднання до блоку двигуна (мал.9).
3. Покладіть інгредієнти в миску.
4. Натисніть кнопку плавного регулювання швидкості.

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 двигун блендера та редуктор у воду.

2. Промийте знімну насадку під проточною водою, без використання абразивних очищувачів або миючих 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, поведіться 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.

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

Не викидайте електричні прилади, як несортвані відходи, використовуйте окремі баки збору.

Зверніться до органів місцевого самоврядування за інформацією про доступні системи збору. Якщо електроприлади утилізуються на

сміттєзвалищах або звалищах, небезпечні речовини можуть просочитися в ґрунті води та потрапляти у харчовий ланцюг, да завдати шкоди здоров'ю та добробуту.

Коли ви замінюєте старі електроприлади новими, роздрібний продавець

юридично зобов'язується повернути старий пристрій для утилізації, принаймні, безкоштовно.



ЧАС НА ЗМІШУВАННЯ

| Інгредієнти | Кількість | Час на змішування |
|----------------------------------|-----------|-------------------|
| Фрукти та овочі | 50-100 г | 25 секунд |
| Дитяче харчування, супи та соуси | 50-200 мл | 25 секунд |
| Рідке тісто | 50-250 мл | 25 секунд |
| Коктейлі | 50-500 мл | 25 секунд |

ЧАС НА ПОДРІБНЕННЯ

| Інгредієнти | Кількість | Час на змішування |
|----------------|-----------|-------------------|
| Яйця варені | 2 шт | 4 x 1 секунду |
| Сухий хліб | 40 г | 25 секунд |
| Темний шоколад | 100 г | 20 секунд |
| Часник | 50 г | 5 x 1 секунду |
| Цибуля | 200 г | 5 x 1 секунду |
| М'ясо та риба | 200 г | 10 секунд |
| Зелень | 30 г | 20 секунд |
| Сир | 200 г | 20 секунд |
| Горіхи | 100 г | 25 секунд |

ЧАС НА ЗБИВАННЯ

| Інгредієнти | Кількість | Час на змішування |
|-------------|-----------|-------------------|
| Вершки | 125 мл | 20-25 секунд |
| Яєчні білки | 2 яйця | 25 секунд |

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 чітке заповнення гарантійного талона з зазначенням найменування моделі, її серійного номера, дати продажу і печатки фір-

ми-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 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 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 роздрібною 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 (під-

тверджується 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 пусконалагоджувальними роботами;
- транспортними та механічними пошкодженнями;
- використанням неякіс-

них 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 СЦ ПО СЕРВІСНОМУ ОБСЛУГОВУВАННЮ ТОВАРІВ ТОРГОВОЇ МАРКИ ROTEX

| | | | |
|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------|---|
| БІЛА ЦЕРКВА | СЦ "ЕЛІКОН" | БУЛ. ОЛЕКСАН-ДРІЙСЬКИЙ, 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 |
| ГУЛЯЙПОЛЕ | "ЕЛЕКТРОСВІТ" | ВУЛ. ШЕВЧЕНКА, 18-В | 38(06145) 4-14-21, (095) 35-11-442, (098) 55-80-348 |
| ДНІПРО | СЦ "УНІВЕРСАЛ СЕРВІС" | ВУЛ КОРОТКА, 41А | 38(056) 790-04-60 |
| ДНІПРО | ТОВ "ЛОТОС" | ПР-Т. СЕРГІЯ НІГО- НЯНА, 74 | (096)188-58-21, (067)444-00-57 |
| 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 "АЛЬФАТЕХНО- ЦЕНТР" | ПР-Т. СОБОРНИЙ, 152 | (095) 272-03-03, (097) 292-29-03 |
| ЗАПОРІЖЖЯ | ЗФ ТОВ "ЛОТОС" | ВУЛ. ГОГОЛЯ, 175 | (050) 730-66-11, (063) 959-44-20 |
| ЗАПОРІЖЖЯ | СЦ "ЛІДЕР" | ПР-Т. СОБОРНИЙ, 102 | (061) 708-10-50, (095) 114-92-28, (067) 936-24-36 |
| ІВАНО-ФРАН- КІВСЬК | СЦ "М-СТАЙЛ" | ВУЛ. НЕЗАЛЕЖ- НОСТІ, 179Б | 38(0342) 77-33-22, (050)433-33-44, (096)7332233 |
| ІВАНО-ФРАН- КІВСЬК | ИФ ТОВ "ЛОТОС" | ВУЛ. ВОВЧИ- НЕЦЬКА, 223 | (0342) 75-60-40, (099)718-96-71 |
| КИЇВ | "АМАТІ-СЕРВІС" | ВУЛ. БОРИСПІЛЬ- СКА,9, КОРП.57 | (044) 369-50-01, 369-50-30 |
| КИЇВ | СЦ "SKELETON" | ПР-Т. П. ГРИГОРЕН- КА, 22/20 | (044) 337-77-12 (050) 205-12-12, (098) 205-12-12, (063) 205-12-12 |
| КИЇВ | ТОВ "ПОБУТТЕХ СЕРВІС" | ВУЛ. ПЕТРА САГАЙ- ДАЧНОГО, 12 | (044) 298-00-50, (044) 298-00-51, (067) 238-30-99, (050) 344-42-42 (VIBER), |

| | | | |
|---------------|---------------------------|----------------------------------|--|
| КИЇВ | ТОВ «АУДІО ВІДЕО СЕРВІС» | ВУЛ. МАРТИРОСЯ-НА, 12 | (044)245-73-31 |
| КРОПИВНИЦЬКИЙ | СЦ "ОПТРОН" | БУЛ. СТУДЕНТСЬКИЙ, 1 | (0522) 24-96-47, ФАКС 24-45-22 |
| 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 | (05447) 6-13-56; (097)9207602 |
| КОРОСТЕНЬ | СЦ "АВТОРИТЕТ" | ВУЛ. ШЕВЧЕНКА, 28 | (04142) 9-23-11, ФАКС 5-06-27 |
| КОРОСТЕНЬ | ПП "МУРАВИЦЬКІ" | ВУЛ. Ж. КУДАКОВА, 2-В | (04142) 5-05-04, (098)4481577 |
| КРАМАТОРСЬК | СЦ "САТУРН-ДОН-БАС" | ВУЛ. ПОШТОВА, 5А | (050) 973-20-14, (097) 077-48-92. |
| КРАМАТОРСЬК | СЦ "ЕЛМА-СЕРВІС" | БУЛ. КРАМАТОРСКИЙ, 3 | (0626)488597, (0626)490571, (095)7009588, (096)3255838 |
| КУП'ЯНСЬК | ФОП ШЕРБАК 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. СОБОРНСТІ, 56 | (056) 440-07-79, (067) 998-05-20 (097) 503-00-77, (095) 503-00-77 |
| ЛУБНИ | ФОП КОПОТУН О. П. | ВУЛ. МОНАСТІРСЬКА, 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 |
| 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 ДО-МАШНЬОЇ ТЕХНІКИ" | ВУЛ. ЛЕГОЦЬКО-ГО, 3/2 | (031) 2-654-266 |
| УМАНЬ | "ЦСО ЕЛЕК-ТРОН-СЕРВІС" | ВУЛ. УСПЕНСЬКА, 1/24 | (04744) 4-66-14, 4-61-34 |
| ХАРКІВ | СЦ "ДІСА-СЕРВІС" | ВУЛ.ТОБОЛЬСКА, 69 ВХІД З БОКУ ВУЛ. 23 СЕРПНЯ, 64 | (057) 343-96-06 |
| ХАРКІВ | СЦ "ОКІ ДОКИ" | ВУЛ.СЕРГІЯ ЄС-НИНА, 9 | (050) 585-00-99 (067) 253-00-99 (063) 202-00-99 (057) 755-744-4 |
| ХЕРСОН | СЦ "ДИС-ПЛЕЙ-ПЛЮС" | ВУЛ. РОБІТНИ-ЧА, 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 |
| ХМЕЛЬНИЦЬ-КИЙ | СЦ "ЮС-СЕРВІС" | ВУЛ. ПРОСКУРІВ-СЬКОГО 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 |
| ШОСТКА | КП ТД "БЕРЕЗ-КА-СЕРВІС" | ВУЛ. РОБОЧА,5 | (05449) 4-07-07, (50) 184-02-77, (05449) 4-10-30, (67) 847-41-02, (66) 530-62-91 |

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН

| | | | | | | | |
|---|---------------|------------------------|------------------------------|--------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| rotex ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №3 | Артикул | Виробничий номер | Адреса/телефон клієнта | Дата прийому | Дата видачі | Дефект | Підпис, печатка |
| rotex ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №2 | Артикул | Виробничий номер | Адреса/телефон клієнта | Дата прийому | Дата видачі | Дефект | Підпис, печатка |
| rotex ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №1 | Артикул | Виробничий номер | Адреса/телефон клієнта | Дата прийому | Дата видачі | Дефект | Підпис, печатка |

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №1

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №2

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №3



ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Артикул

Виробничий
номер

Дата
продажу

Штамп
магазину

Підпис
продавця

Підпис покупця, що
підтверджує ознайом-
лення і згоду з умовами
безкоштовного сервіс-
но-технічного обслуго-
вування виробу, а також
відсутність претензій до
зовнішнього вигляду та
кольору виробу.

Прочтите тщательно эти инструкции для использования перед использованием прибора и сохраните их для дальнейшего использования.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

- 1.** Кнопка плавного регулирования скорости
- 2.** Блок двигателя
- 3.** Кнопка для снятия ноги
- 4.** Нога из нержавеющей стали
- 5.** Блок связи с венчиком
- 6.** Венчик
- 7.** Мерный стакан с крышкой
- 8.** Толкатель
- 9.** Крышка комбайна
- 10.** Отверстие для заполнения
- 11.** Сцепление для двигателя
- 12.** Чаша
- 13.** Лезвие измельчителя
- 14.** Поддержка лезвия

15. Диск-терка для драников

16. Диск двусторонний для мелкой нарезки и измельчения овощей и фруктов

17. Диск двусторонний для крупной нарезки и измельчения овощей и фруктов

18. Диск для нарезки соломкой

19. Переходник для дисков

20. Вспинювач молока



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|----------------------------|-------------|
| Модель | RTB950-W |
| Номинальное напряжение | 220В ~ 240В |
| Номинальная частота | 50/60 Гц |
| Номинальная мощность | 800 Вт |
| Номинальное время перерыва | ≥ 1 мин |

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства, внимательно прочитайте эти инструкции. Сохраните эти инструкции для использования в будущем.

1. Этот прибор может быть использован детьми в возрасте от 8 лет и выше, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с отсутствующим опытом и знаниями, если они будут находиться под внимательным контролем.

2. Дети не должны играть с прибором. Очисткой и техническим обслуживанием не могут заниматься дети, если они не старше 8 лет и не находятся под наблюдением.

3. Прочтите все инструкции.

4. Перед подключением устройства проверьте напряжение, так чтобы напряжение указанное на устройстве

отвечало напряжению в местной электросети.

5. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, после обнаружения неисправностей, или если прибор упал или был поврежден каким-то иным образом. В случае возникновения неисправностей следует отдать прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или электрического или механического регулирования.

6. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или квалифицированным работником, чтобы избежать опасности.

7. Всегда отключайте устройство перед чисткой, или если вы не используете его.

8. Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола или касался горячей поверхности.

9. Во избежание поражения электрическим током или пожара погружать прибор и шнур питания или разъем питания блока в воду или любую другую жидкость.
10. Необходим тщательный контроль, когда ваш прибор используется рядом с детьми или инвалидами.
11. Не касайтесь движущихся частей устройства. Не позволяйте волосам или одежде попасть в лопасти в зоне вращения насадки.
12. Держите руки подальше от контейнера во время смешивания, чтобы уменьшить риск получения тяжелых травм или повреждения прибора. Может использоваться скребок, но только тогда, когда блендер не работает.
13. Не используйте прибор для измельчения льда и смешивания твердых и сухих продуктов.
14. Чтобы снизить риск получения травмы, никогда не оставляйте режущее лезвие на базе без предварительного перемещения насадки в миску.
15. Перед использованием устройства убедитесь, что насадка установлена правильно.
16. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмированию людей.
17. Не используйте прибор для других целей, чем те, которые предусмотрены производителем.
18. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, если они не находятся под контролем или получили инструкции по использованию приборов лицом, ответственным за их безопасность.

19. Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

20. Не используйте на открытом воздухе.

21. Сохраните эти инструкции.

22. Избегайте потенциального повреждения от неправильного использования.

23. Всегда отключайте блендер от сети, если он оставлен без присмотра и перед его монтажом, демонтажем или очисткой.

24. Не позволяйте детям использовать блендер без присмотра.

25. Выключите устройство и отсоедините от сети перед заменой насадок.

26. Будьте очень внимательны с острыми режущими лезвиями, опорожненные чаши и во время чистки.

ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Прежде чем пользоваться прибором, тщательно очистите части прибора, контактирующие с пищей.

- Пусть горячие ингредиенты остынут, прежде чем обрабатывать их (макс. Температура 60 ° C).

- Порежьте большие ингредиенты на куски длиной примерно 2 см, прежде чем обрабатывать их.

- Всегда устанавливайте прибор на ровной поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Ручной блендер предназначен для:

- смешивания жидкостей, например молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, коктейлей;

- смешивания мягких ингредиентов;

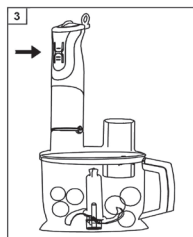
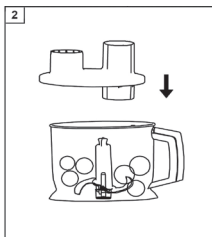
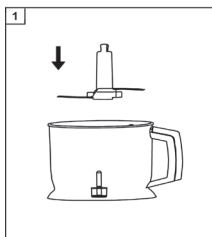
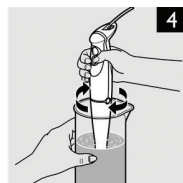
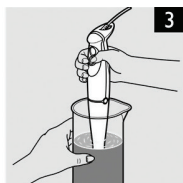
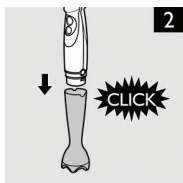
- смешивания пюре с приготовленными ингредиентами, например для детского питания.

1. Прикрепите блендер в блок двигателя (рис.2).
2. Положите ингредиенты в стакан.
3. Погрузите смесительную насадку полностью в ингредиенты (рис. 3).
4. Нажмите кнопку плавного регулирования скорости (рис.4).
5. Медленно перемещайте прибор вверх и вниз, а также по окружности, чтобы смешивать ингредиент

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

Измельчитель предназначен для измельчения мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и т.д.

Не обрабатывают чрезвычайно твердую пищу, например, мускатный орех, кофе и зерно.



ПЕРЕД ИЗМЕЛЬЧЕНИЕМ:

- Предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, перец.
- Удалите из стеблей траву, снимите скорлупку орехов
- Удалите кости, сухожилия и хрящи из мяса.

1. Поместите лезвие на центральный контакт чаши и поверните его, чтобы зафиксировать на месте.
2. Поместите ингредиенты (не более 250г / за один раз) в чашу измельчителя.
3. Установите крышку на чашу измельчителя и зафиксируйте ее.
4. Вставьте блок двигателя в блок сцепления, пока он не зафиксируется.
5. Нажмите и удерживайте кнопку плавного регулирования скорости, чтобы включить прибор.
6. После использования, нажмите кнопку фиксатора, чтобы удалить блок двигателя.

7. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы открыть его и поднимите ее вверх.

8. Надо осторожно вынуть нож, повернув и потянув его, перед удалением обработанной пищи.

ДИСКИ ДВУХСТОРОННИЕ ДЛЯ КРУПНЫХ И МЕЛКОЙ НАРЕЗКОЙ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ / ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ / ДИСТЕРКА ДЛЯ ДРАНИКОВ

Диски предназначены для нарезки или измельчения овощей, таких как огурцы, морковь, картофель, цибуляпорей и репчатый лук и некоторых видов сыра. Никогда не обрабатывайте твердые ингредиенты, как кубики льда с помощью диска. Режущие кромки диска очень острые. Не прикасайтесь к ним.

1. Поместите блок связи в чашу кухонного комбайна.
2. Поместите двусторонний диск нарезки / измельчения на блок связи с желаемой

стороны направленной
вверх.

3. Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее.

4. Поместите ингредиенты в отверстие подачи.

- Предварительно нарежьте крупные ингредиенты на куски, которые поместятся в трубку подачи.

- Заполните трубку подачи равномерно для достижения наилучших результатов.

- Когда вам нужно обработать большое количество ингредиентов, делайте небольшие перерывы и освобождайте чашу между партиями.

- Сыр, например Пармезан, Гауда или Эменталь должен быть обработан охлажденным.

5. Закрепите блок двигателя на крышке чаши (услышите

«Щелчок»)

6. Установите толкатель в трубке подачи.

7. Нажмите и удерживайте кнопку плавного регулирования скорости, чтобы прибор заработал

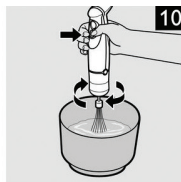
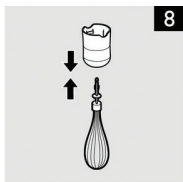
8. Слегка нажмите толкателем на ингредиенты в трубке подачи.

9. После обработки, нажмите кнопку фиксатора на блоке двигателя и снимите блок двигателя с крышки кухонного комбайна.

10. Верните крышку по часовой стрелке и извлеките ее из чаши.

ВЕНЧИК

Венчик предназначен для взбивания сливок, взбивания яичного белка, десертов и тому подобное.



1. Подключите венчик к устройству соединения (рис.8).
2. Подключите устройство соединения в блок двигателя (рис.9).
3. Положите ингредиенты в миску.
4. Нажмите кнопку плавного регулирования скорости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВСПЕНИВАТЕЛЬ МОЛОКА



Вспениватель молока предназначен для взбивания молочной пены за несколько секунд. Идеально подходит для латте, маккиато, капучино, горячего шоколада и молочных коктейлей.

ОЧИСТКА И УХОД

Отключите прибор и снимите насадку.

Примечание: Не

погружайте двигатель блендера и редуктор в воду.

2. Промойте съемную насадку под проточной водой, без использования абразивных очистителей или моющих средств. После окончания очистки насадки, поместите ее в вертикальном положении, так что вода, которая могла попасть внутрь, смогла стечь.

3. Протрите блок двигателя влажной тканью. Никогда не опускайте его в воду для очистки, может произойти поражение электрическим током.

4. Тщательно высушите прибор. Внимание: Лезвия очень острые, обращайтесь с ними с осторожностью.

5. Соберите блендер, и поместите его в вертикальном положении в настенный кронштейн, для экономии пространства

БЫСТРАЯ ОЧИСТКА

Чтобы быстро очистит блендер между различными задачами обработки, удерживайте насадку блендера в чаше наполовину наполнена водой и включите блендер на несколько секунд.

ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Не выбрасывайте электрические приборы, как несортированный отходы, используйте отдельные баки сбора. Обратитесь в органы местного самоуправления по информации о доступных системы сбора. Если электроприборы утилизируются на свалках или свалках, опасные вещества могут просочиться в грунтовые воды и попадать в пищевую цепь, да нанести вред здоровью и благополучию.

Когда вы заменяете старые электроприборы новыми, розничный продавец

юридически обязуется вернуть старое устройство для утилизации, по крайней мере, бесплатно



ВРЕМЯ НА СМЕШЕНИЕ

| Ингредиенты | Количество | Время на смешивания |
|-------------------------------|------------|---------------------|
| Фрукты и овощи | 50-100 г | 25 секунд |
| Детское питание, супы и соусы | 50-200 мл | 25 секунд |
| Жидкое тесто | 50-250 мл | 25 секунд |
| Коктейли | 50-500 мл | 25 секунд |

ВРЕМЯ НА ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

| Ингредиенты | Количество | Время на смешивания |
|----------------|------------|---------------------|
| Яйца вареные | 2 шт | 4 x 1 секунду |
| Сухой хлеб | 40 г | 25 секунд |
| Темный шоколад | 100 г | 20 секунд |
| Чеснок | 50 г | 5 x 1 секунду |
| Лук | 200 г | 5 x 1 секунду |
| Мясо и рыба | 200 г | 10 секунд |
| Зелень | 30 г | 20 секунд |
| Сыр | 200 г | 20 секунд |
| Орехи | 100 г | 25 секунд |

ВРЕМЯ НА ВЗБИВАНИЯ

| Ингредиенты | Количество | Время на смешивания |
|--------------|------------|---------------------|
| Сливки | 125 мл | 20-25 секунд |
| Яичные белки | 2 яйца | 25 секунд |



rotex

+38 044 207 10 43
ROTEX.UA

 facebook.com/rotex2005
 youtube.com/c/rotextechnics2005

