

# rotex

комфортна техніка для тебе



Інструкція з експлуатації стр. 2

Инструкция по эксплуатации стр. 23

ЕЛЕКТРИЧНИЙ РУЧНИЙ

## БЛЕНДЕР

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РУЧНОЙ

## БЛЕНДЕР



RTB970-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.** Чаша для подрібнення та нарізки кубиками
- 9.** Штовхач
- 10.** Кришка
- 11.** Лезо різачка
- 12.** Насадка для нарізання кубиками"
- 13.** Чаша
- 14.** Підтримка леза
- 15.** Диск-терка для дирунів
- 16.** Диск двосторонній для нарізки та подрібнення овочів та фруктів
- 17.** Насадки для нарізки кубиками
- 18.** Насадка для нарізки соломкою
- 19.** Чоппер 1250 мл з двома ножами
- 20.** Насадка для замісу
- 21.** Перехідник для дисків
- 22.** Вспінювач молока



## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RTB970-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. 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 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 різуче 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**

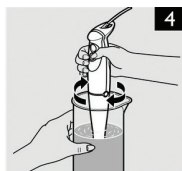
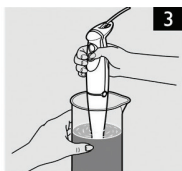
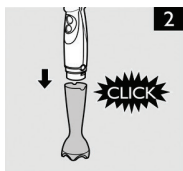
### **ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ**

- 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.

### **ПОДРІБНЮВАЧ З ДВОМА НОЖАМИ**

**Примітка:** подрібнювач з двома ножами призначений для подрібнення інгредієнтів, таких як горіхи, м'ясо, цибуля, твердий сир, варені яйця, часник, зелень, сухий хліб, тощо.

**Увага:** леза дуже гострі! Тому будьте обережні, коли торкаєтеся до них. Будьте особливо обережні,

коли ви знімаєте леза з чаші для подрібнювача, коли випорожнюєте чашу з подрібнювачем та під час чищення.

1. Встановіть подрібнючі леза в чашу для подрібнювача.
2. Покладіть інгредієнти в чашу з подрібнювачем.
3. Встановіть пристрій зчеплення на чашу для подрібнювача.
4. Закріпіть пристрій двигуна на чаші для подрібнювача.
5. Натисніть кнопку плавного регулювання швидкості.

Якщо інгредієнти прилипають до стінки чаші для подрібнювача, розбавте їх, додаючи рідину або використовуючи шпатель.

Завжди залишайте прилад охолонути після подрібнення м'яса.

### **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 різачка, завжди починайте з м'яких інгредієнтів. Наприклад, для фруктового салату, почніть з банана, продовжуйте з манго і закінчуйте з яблуками.

1. Помістіть диск з насадкою для нарізання кубиками на чашу і зафіксуйте його.
2. Ріжучі кромки диска і сітки дуже гострі, тому поведіться з ними з обережністю!
3. Встановіть кришку на чашу. Поверніть її за годинниковою стрілкою кришку, щоб закріпити (почуєте «клацання»)..

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 утримайте кнопку плавного регулювання швидкості, щоб включити прилад

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.

### **ДИСК ДВОСТОРОННІЙ ДЛЯ НАРІЗКИ ТА ПОДРІБНЕННЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ/ДИСК-ТЕРКА ДЛЯ ДЕРУНІВ**

Диск призначений 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. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати її (почуєте «кляцання»).

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

### ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА

Використовуючи насадку для змішування тіста, ви можете також змішати тісто для млинців або тістечок на основі до 250 г борошна.

Для млинців, наприклад, спочатку налийте рідину в миску, потім додайте борошно і, нарешті, яйця. При натисканні кнопки “=” перемикача, перемішайте тісто до отримання однорідної маси.

### ВІНЧИК

Вінчик призначений

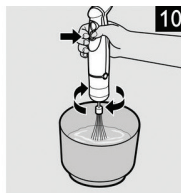
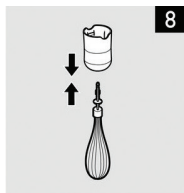
для збивання вершків, збивання яєчного білка, десертів, тощо.

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, поводьтесь з ними з обережністю. 5. Зберіть блендер, та помістіть його у вертикальному положенні в настінний кронштейн, для економії простору.

## ШВИДКЕ ОЧИЩЕННЯ

Щоб швидко очистит

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 ґрунтові 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 пусконалагоджувальних 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-ДРИЙСЬКИЙ, 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. КРАМАТОРСЬКИЙ, 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

<b>rotex</b> ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №3	Артикул .....	Виробничий номер .....	Адреса/телефон клієнта .....	Дата прийому .....	Дата видачі .....	Дефект .....	Підпис, печатка .....
<b>rotex</b> ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №2	Артикул .....	Виробничий номер .....	Адреса/телефон клієнта .....	Дата прийому .....	Дата видачі .....	Дефект .....	Підпис, печатка .....
<b>rotex</b> 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.** Чаша для измельчения и нарезки кубиками
- 9.** Толкатель
- 10.** Крышка
- 11.** Лезвие резака
- 12.** Насадка для нарезки кубиками
- 13.** Чаша
- 14.** Поддержка лезвия
- 15.** Диск-терка для драников
- 16.** Диск двусторонний для нарезки и измельчения овощей и фруктов
- 17.** Насадки для нарезки кубиками
- 18.** Насадка для нарезки соломкой
- 19.** Чоппер 1250 мл с двумя ножами
- 20.** Насадка для замеса



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RTB970-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. Прочитайте 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, опорожните чашу и во время чистки.

### **ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

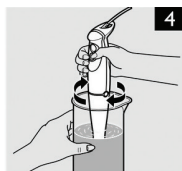
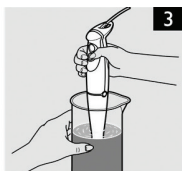
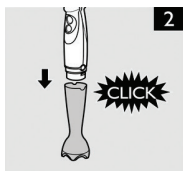
### **ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

- 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.

### **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.

### **ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ С ДВУМЯ НОЖАМИ**

**Примечание:** измельчитель с двумя ножами предназначен для измельчения ингредиентов, таких как орехи, мясо, лук, сыр, вареные яйца, чеснок, зелень, сухой хлеб и тому подобное.

**Внимание:** лезвия очень острые! Поэтому будьте осторожны, когда прикасаетесь к ним. Будьте особенно осторожны,

когда вы снимаете лезвия из чаши для измельчителя, когда опорожнять чашу с измельчителем и во время чистки.

1. Установите измельчающие лезвия в чашу для измельчителя.
2. Положите ингредиенты в чашу с измельчителем.
3. Установите устройство сцепления на чашу для измельчителя.
4. Закрепите устройство двигателя на чаше для измельчителя.
5. Нажмите кнопку плавного регулирования скорости.

Если ингредиенты прилипают к стенке чаши для измельчителя, разбавьте их, добавляя жидкость или используя шпатель.

Всегда оставляйте прибор остывать после измельчения мяса.

### **НАРЕЗКА КУБИКАМИ**

Диск для нарезки кубиками предназначен для резки сырых и

приготовленных овощей и фруктов на маленькие кубики.

Не обрабатывают твердые ингредиенты, такие как фрукты с косточками, мясо с костями или заморозке ингредиенты. Они могут блокировать и повредить диск.

**Совет:** если вы хотите обрабатывать различные ингредиенты без очистки диска резака, всегда начинайте с мягких ингредиентов. Например, для фруктового салата, начните с банана, продолжайте с манго и заканчивайте с яблоками.

1. Поместите диск с насадкой для нарезки кубиками на чашу и зафиксируйте его.
2. Режущие кромки диска и сетки очень острые, поэтому обращайтесь с ними с осторожностью!
3. Установите крышку на чашу. Поверните ее по часовой стрелке крышку, чтобы закрепить (услышите «щелчок»)

4. Закрепите блок двигателя на крышке чаши (услышите «щелчок»).

**Примечание:** если вы не слышите щелчок, проверьте, что вы собрали лезвие диска в правильном положении, и зафиксировали резец должным образом.

5. Поместите ингредиенты в трубку подачи.
6. Нажмите и удерживайте кнопку плавного регулирования скорости, чтобы включить прибор
7. Слегка нажмите толкателем на ингредиенты в трубке подачи.

**Примечание:** если компоненты застревают, выключите прибор от сети, отсоедините блок двигателя, откройте крышку, повернув ее по часовой стрелке и удалите ингредиенты, которые застряли в трубке подачи.

8. После обработки, нажмите кнопку фиксатора на блоке двигателя и снимите блок двигателя с крышки

кухонного комбайна.

Всегда давайте прибору остыть в течение 30 минут после обработки.

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

10. Удалите режущий диск. Затем используя специальный толкатель прилагаемый раздвиньте ингредиенты, которые застряли.

11. Снимите диск, повернув его по часовой стрелке и снимите его с чаши. Затем освободите чашу.

### **ДИСК ДВУХСТОРОННИЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ / ДИСК-ТЕРКА ДЛЯ ДЕРУНОВ**

Диск предназначен для нарезки или измельчения овощей, таких как огурцы, морковь, картофель, лук порей 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 направленная вверх.

3. Установите крышку на чашу. Верните крышку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее (услышите «щелчок»).

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

### ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

Используя насадку для смешивания теста, вы можете смешать тесто для блинов или пирожных на основе до 250 г муки.

Для блинов, например, сначала налейте жидкость в миску, затем добавьте муку и, наконец, яйца. При нажатии кнопки "=" переключателя, перемешайте тесто до получения однородной массы.

### ВЕНЧИК

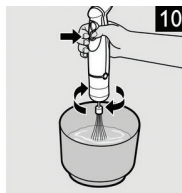
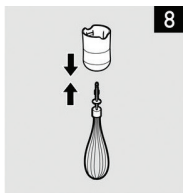
венчик предназначен

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.



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



## ОЧИСТКА И УХОД

1. 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. Ретельно 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, опасные вещества могут просочиться в грунтовые воды и попадать в пищевую цепь, и 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](https://facebook.com/rotex2005)  
 [youtube.com/c/rotextechnics2005](https://youtube.com/c/rotextechnics2005)

