

rotex

комфортна техніка для тебе



Інструкція
з експлуатації



СКОРОВАРКА
МУЛЬТИВАРКА

REPC72-B
REPC73-B

ВСТУП

Будь ласка, уважно прочитайте керівництво перед тим, як приступити до експлуатації мультиварки-скороварки. Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому. При покупці мультиварки-скороварки дотримуйтесь наступних правил:

- Перевірте комплектність товару.
- Переконайтеся у відсутності механічних пошкоджень на виробі, що входять в комплект поставки.
- Зберігайте товарний (касовий) чек і гарантійний талон на виріб до кінця гарантійного терміну експлуатації.

Дана мультиварка-скороварка виготовлена відповідно з сучасними технологіями. Вона володіє витонченим дизайном, є зручною та безпечною у використанні.

Важливо! Мультиварку-скороварку, придбану в холодний час, щоб уникнути виходу з ладу, до включення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин при кімнатній температурі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметри	Значення
Номінальна напруга	220В
Номінальна частота струму	50 Гц
Номінальна споживана потужність	900 Вт
Об'єм чаші,	5л

Гарантійний термін - 24 місяці

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІ

1. Уважно прочитайте інструкцію перед початком експлуатації і збережіть її для використання в майбутньому.
2. Не залишайте дітей без нагляду біля включеного приладу.
3. Перед підключенням в мережу переконайтеся, що напруга, вказана на маркуванні приладу, відповідає напрузі у вашому будинку. Якщо напруга не співпадає – не використовуйте мультиварку-скороварку і зв'яжіться з виробником.
4. Відключайте прилад від мережі, якщо ви ним не користуєтесь або перед чищенням.
5. Не наповнюйте мультиварку-скороварку інгредієнтами та водою не більше $4/5$ і не менше $1/5$ висоти внутрішнього резервуару.
6. Не встановлюйте прилад в безпосередній близькості від нагріваль-

них приладів (наприклад газової плити).

7. Не допускайте, щоб електричний шнур звішувався зі столу, а також стежте, щоб він не торкався гарячих поверхонь.

8. Надлишок шнура повинен знаходитися у горизонтальній площині.

9. Не користуйтеся мультиваркою-скороваркою, якщо пошкоджені шнур або вилка або є інші пошкодження. Для усунення несправності зверніться в майстерню з ремонту побутової техніки. Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.

10. Не торкайтесь гарячих поверхонь мультиварки-скороварки, беріться тільки за ручку.

11. Будьте обережні, щоб не обпектися парою від киплячої води.

12. Ставте мультиварку-скороварку на стійку, плоску поверхню. Щоб зберегти дерев'яну поверхню меблів, використовуйте підставку.

13. Впевніться, що кришка мультиварки-скороварки щільно закрита під час приготування їжі.

14. Щоб запобігти розбризкуванню, не відкривайте кришку мультиварки-скороварки під час приготування їжі.

15. Акуратно відкривайте кришку мультиварки-скороварки після того як їжа приготувалась.

16. Будьте обережні при перенесенні мультиварки-скороварки, наповненої гарячою їжею.

17. Не включайте мультиварку-скороварку без води або напівфабрикатів всередині.

18. Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.

19. Використовуйте тільки ту підставку, яка входить в комплект.

20. Не використовуйте цей прилад поряд з вибухонебезпечними матеріалами.

21. Не занурюйте приладу в воду у воду або іншу рідину.

22. Цей прилад не можна використовувати, для цілей не описаних у цій інструкції.

23. Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки.

24. Чищення й обслуговування приладів можливо для дітей старше ніж 8 років під наглядом.

25. Прилад та його шнур потрібно тримати недосяжним для дітей менше ніж 8 років.

26. Прилади можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними здібностями або розумовими вадами або з нестачею досвіду та знання, якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки.

27. Цей прилад призначений тільки для побутового використання, такого як:

- кухонні куточки в магазинах, офіси й інші робочі приміщення;
- ферми;
- готелі, мотелі й інші житлові приміщення;
- побутові середовища типу «міні-готель» (нічліг і сніданок).

28. Діти не повинні гратися з приладами.

УВАГА! Під час роботи прилад нагрівається! У разі необхідності контакту з мультиваркою-скороваркою під час її роботи, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки. Не використовуйте прилад вологими руками.

- Прилад призначений тільки для домашнього використання.
- Збережіть дану інструкцію.
- При використанні подовжувача, переконайтеся, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності приладу.
- Керуйтеся рецептами приготування.

УВАГА! Ніколи не виймайте продукти з мультиварки-скороварки гострими предметами, які можуть пошкодити покриття.

УВАГА! Під час першого включення мультиварка-скороварка може видавати неприємний запах гару. Це нормальне явище і пов'язане з вигоранням заводського масла!

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

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.

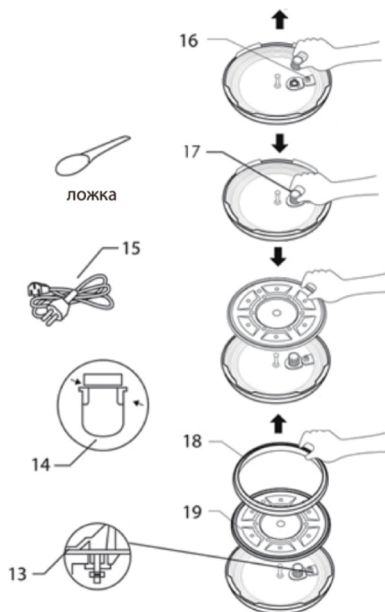
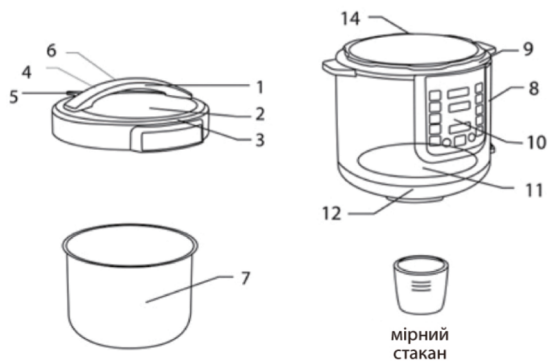
КОМПЛЕКТАЦІЯ

Найменування	Кількість, шт.
Мультиварки-скоро варка	1
Внутрішня чаша для моделі REPC72-B (антипригарне покриття) / REPC73-B (керамічне покриття)	1
Алюмінієва пароварка	1
Ложка	1
Мірний стаканчик	1
Гарантійний талон	1
Керівництво з експлуатації	1
Пакувальна коробка	1
Опис приладу	1

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



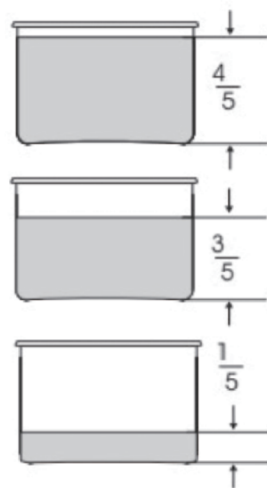
КОНСТРУКЦІЯ ПРИБОРУ



1. Ручка кришки
2. Кришка приладу
3. Декоративне оформлення кришки
4. Покриття ручки
5. Обмежувач тиску
6. Перемикач клапана випуску пари
7. Знімна чаша з антипригарним покриттям (REPC72-B) або з керамічним покриттям (REPC73-B)
8. Корпус
9. Робоча камера
10. Панель управління з дисплеєм
11. Нагрівальний елемент
12. Основа з ніжками
13. Важіль механізму блокування кришки
14. Контейнер для збору конденсату (на задній панелі пристрою)
15. Мережевий шнур з вишкою
16. Важіль механізму блокування кришки
17. Клапан випуску пари з захисним кожухом
18. Кільце ущільнювача
19. Внутрішня кришка



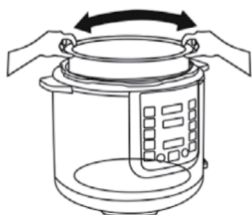
2. Перед початком використання промийте внутрішню чашу теплою мильною водою. Обсяг продуктів, що закладають разом з водою не повинен перевищувати рівень $3/5$ загальної висоти внутрішньої чаші. Для більш твердих продуктів з меншою кількістю води (печення з курчати або ягняти) допускається рівень не більш $4/5$ загальної висоти. Мінімальний рівень продуктів $1/5$ висоти чаші згідно з маркуванням. (див. мал. 2)



ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

1. Відкрийте кришку. Щільно утримуючи ручку, поверніть її за годинниковою стрілкою до положення фіксації, потім підніміть. (див. мал.1)

- При приготуванні рису допускається закладка не більше 12 чашок рису.
 - Зазвичай для приготування рису, на кожну чашку рису потрібно одна чашка води. Ці пропорції можуть змінюватися з урахуванням індивідуальних переваг.
3. Очистіть внутрішню чашу і нагрівальну панель перед початком приготування. Переконайтесь у відсутності забруднень на внутрішній стороні зовнішньої чаші і на поверхні нагрівальної панелі. Злегка поверніть внутрішню чашу, щоб вона добре прилягала до нагрівальної панелі. (див. мал. 3)

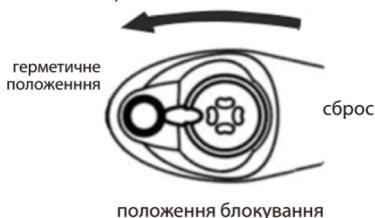


4. Закриття кришки

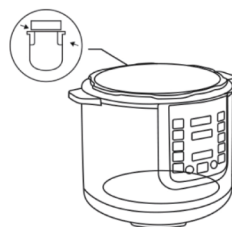
- Переконайтесь, що силіконове кільце прокладки, встановлене на пристрої, не пошкоджене, а внутрішня алюмінієва панель вільно повертається рукою.
- Закрийте кришку і поверніть ручку проти годинникової стрілки до звуку клацання, (див. мал. 4)



5. Видаліть срібну наклейку, яка утримує клапан скидання тиску при транспортуванні, переконайтесь, що клапан опущений вниз і може вільно рухатись, поверніть клапан в положення блокування повітря. (див. мал. 5)



6. Підключіть до пристрою блок збору води, як показано на малюнку.



7. Увімкніть живлення пристрою, при цьому буде поданий звуковий сигнал і замигають 5 індикаторів в середині панелі. Пристрій готовий до роботи.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

ПЕРЕД ПРИГОТУВАННЯМ

Перед першим приготуванням страв у мультиварці-скороварці рекомендуємо налити в зйомну чашу невелику кількість води, встановити програму СУП I дочекатися її завершення, а потім злити воду з чаші.

Після установки внутрішньої чаші в мультиварку-скороварку, перевірте її до повного стикування з нагрівальним елементом. Перед вибором програми для приготування, будь ласка, перевірте, щоб внутрішня чаша з їжею була правильно розміщена. (Якщо внутрішня чаша неправильно розміщена, забороняється починати приготування.)

Щільно закрийте верхню кришку приладу щоб уникнути поганого приготування і витоку тепла в зв'язку з поганою герметизацією.

При закритій кришці її конструкція забезпечує герметичне з'єднання з корпусом виробу, що дозволяє нагнітати в мультиварці-скороварці високий тиск. Під час роботи, коли тиск в мультиварці-скороварці вище атмосферного, кришка автоматично блокується.

Якщо по закінченні приготування кришка не відкривається без зусилля, значить, тиск в робочій камері ще занадто високий. Відкрийте клапан випуску пари і дочекайтесь, по-

ки тиск в приладі нормалізується.

КЛАПАН ВИПУСКУ ПАРИ

Мультиварка-скороварка REPC72-B, REPC73-B обладнана клапаном випуску пари, який розташований на кришці. Завдяки йому можна використовувати прилад для приготування їжі під високим тиском в режимі скороварки або при звичайному атмосферному тиску. Вибір режиму роботи проводиться перемиканням клапана в положення ВИСОКИЙ ТИСК або НОРМАЛЬНИЙ ТИСК.

У перемикача клапана випуску пари мається технологічний люфт, що не є несправністю. Положення ВИСОКИЙ ТИСК - клапан випуску пари закритий:

Не докладаючи зусилля, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою до упору. Під час повороту перемикач трохи опуститься. В цьому положенні в процесі роботи в приладі буде нагнатися і підтримуватися високий тиск.

По закінченні приготування під високим тиском необхідно відкрити клапан випуску пари для нормалізації тиску в робочій камері.

Положення НОРМАЛЬНИЙ ТИСК - клапан випуску пари відкритий:

Не докладаючи зусилля, поверніть перемикач проти годинникової стрілки до упору. Під час повороту перемикач трохи підніметься. В цьому положенні в процесі роботи в

приладі зберігатиметься звичайний атмосферний тиск.

УВАГА! При відкритті клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Будьте гранично обережні, не вклоняйтесь над кришкою.

ПРИМІТКА: При першому включенні мультиварки може з'явитися легкий запах диму або пластику, що супроводжує вигорання заводського мастила. Це тимчасове явище і не є поломкою або дефектом. Через деякий час запах зникне. Для визначення кількості рису або будь-якої іншої крупи використовуйте мірний стаканчик, який входить в комплект мультиварки. Рис буде смачним і розсипчастим, якщо його кількість не перевищуватиме 8-ми мірних стаканчиків (при приготуванні 8-10 мірних склянок, рис не буде розсипчастим).

Наливайте воду відповідно до кількості мірних склянок, але при цьому пам'ятайте, що всі крупи вбирають воду по-різному.

Не використовуйте знімну чашу мультиварки для промивання інгредієнтів / замішування тіста. Не розрізайте страву всередині чаші.

Слідкуйте за тим, щоб продукти були рівно розподілені по чаші.

Викладаючи інгредієнти в чашу мультиварки, пам'ятайте, що в процесі

приготування продукти збільшуються в обсязі, тому, рівень води / продуктів не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої всередині.

Щоб уникнути недостатній теплоізоляції забороняється залишати ложку всередині ємності.

Внутрішня чаша покрита двостороннім антипригарним або керамічним покриттям, тому заборонено використання металевих ложок або щіток.

ФУНКЦІЇ ТА РЕЖИМИ

ФУНКЦІЯ «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»

Дозволяє задати час, через який почне роботу заздалегідь обраний автоматичний режим приготування. Відстрочка старту може бути встановлена в діапазоні від 30 хвилин до 24 годин із кроком встановлення в 30 хвилин.

Для цього:

1. Після вибору режиму і часу приготування натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ». На дисплеї висвітиться час відкладеного старту. Значення за замовчуванням - 30 хвилин.
2. Натискаючи на кнопки «+» і «-» встановить потрібне значення в інтервалі 0-24 години з кроком встановлення в 30 хвилин. Для швидкої заміни значення натисніть і утри-

муйте кнопку.

3. Через кілька секунд після закінчення встановлення часу відкладеного старту цифри на дисплеї перестануть блимати і почнеться зворотній відлік встановленого часу.

4. Щоб скасувати встановлення натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

5. Після цього введіть параметрами режиму заново.

УВАГА! Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» недоступна в режимах «СМАЖЕННЯ» і «ВИПІЧКА».

Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо в рецепті в якості інгредієнтів використовуються швидкопсувні продукти (яйця, молоко, вершки, м'ясо, риба, сир і т. п.).

При встановленні часу старту слід враховувати, що робота введеного режиму і початок зворотнього відліку часу приготування почнеться тільки після виходу приладу на робочі параметри, момент досягнення необхідних значень температури і тиску.

6. Підключіть до пристрою блок збору води, як показано на малюнку.

ФУНКЦІЯ «ПІДТРИМКИ ТЕПЛА»

Дозволяє дотримувати температуру готової страви в діапазоні 60-80°С протягом 24 годин. Функція вклю-

чається автоматично по завершенні режиму приготування. Функція ПІДТРИМКИ ТЕПЛА недоступна в режимах «СМАЖЕННЯ» і «ЙОГУРТ». Після завершення роботи індикатор кнопки обраного режиму включається і пролунає звуковий сигнал. Загориться жовтий індикатор кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ» і автоматично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітлиться "bb". Для вимкнення режиму «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА» натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ». Індикатор кнопки згасне, прилад перейде в режим очікування.

Незважаючи на те, що прилад може зберігати продукт в розігрітому стані до 8 годин, не рекомендується залишати продукти в даному режимі більше 2-3 годин, так як іноді це може призвести до зміни смаку і порушення якості страви. Пам'ятайте, що при роботі функція підтримання тепла прилад також нагрівається. Використовуйте кухонні рукавиці для вилучення чаші з приладу. Не накривайте прилад в режимі підтримки тепла це може призвести до його поломки. В мультиварці-скороварці REPC72-B \ REPC73-B реалізовані 45 автоматичних режимів приготування, в яких заздалегідь підібрані оптимальні налаштування для приготування вами самих різно-

тів. Рекомендовані ручні установки часу приготування при високому тиску для різних продуктів приведені у відповідній таблиці.

Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами з приготування страв із доданою до мультиварки-скороварці книги рецептів, розробленої спеціально для цієї моделі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ ПІД ТИСКОМ

Використання мультиварки-скороварки дозволить швидко приготувати різними способами овочі, м'ясо, рибу, суп і багато інших страв із збереженням більшої кількості корисних властивостей продуктів, ніж при класичному способі приготування. При закритому клапані виходу пари відбувається герметизація робочої камери, де під час роботи приладу нагнітається і підтримується високий тиск. Завдяки цьому закіпання води і пари відбувається при температурі вище 100° С.

За таких умов час приготування скорочується більш ніж в два рази, тому в продуктах зберігається максимальна кількість вітамінів і мікроелементів. В процесі роботи приладу при високому тиску до продуктів обмежений доступ кисню, що також є важливою умовою збереження всіх корисних властивостей приготовано їжі.

ОСНОВНІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ ПІД ТИСКОМ:

НЕ намагайтесь готувати в мультиварці-скороварці без води або якої-небудь іншої (рідини - це може серйозно пошкодити прилад. Об'єм рідини повинен становити, як мінімум, 2 мірні склянки. НЕ використовуйте мультиварку-скороварку для смаження продуктів на олії під тиском - вона призначена виключно для варіння. Ви можете тушкувати в невеликих кількостях цибулю, моркву та інші овочі на дні мультиварки-скороварки з закритою кришкою в режимі «смаження», потім додайте решту продуктів, кришку, закрийте прилад і готуйте далі під тиском. НЕ заповнюйте чашу мультиварки-скороварки продуктами і водою більш ніж на 4/5 - менш 1/5 від об'єма чаші. При варінні продуктів, що мають здатність набухати в гарячій воді або виділяти сік (шпинат, рис, бобові, макарони, манти і т. п.). Не наповнюйте чашу більше ніж на 3/5 від об'єма, інакше клапан випуску пари може засмітитися.

ПРИГОТУВАННЯ КАШ

Для швидко приготування розсипчастих каш з круп, рису, гречки, передбачеш 3 автоматичних режими, які можна обирати стосовно рецепту, видом продукту і часом

приготування.

1. Виміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх рівномірно виложіть у чашу. Слідкуйте за тим, щоб об'єм інгредієнтів був не вище позначки 2/5 на внутрішній поверхні чаші.

2. Встаєте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтесь, що чаша стоїть безперекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.

3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРИТИЙ, підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку «КАША». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї почне блимати встановлене за умовчанням значення часу приготування -15 хв.

5. Натисніть кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ». Оберіть необхідне значення:

- мінімальне (10 хвилин)
- стандартне (15 хвилин)
- максимальне (20 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час вкладеного старту, натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу.

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань, дисплей перестане блимати і почнеться

виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу.

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітлиться "bь". Для відключення функції натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ». Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

9. У разі необхідності ви можете скасувати задані налаштування або перервати процес приготування на будь-якому етапі, натиснувши кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

РЕКОМЕНДАЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ КАШ:

Приготування каш в мультиварці-скороварці припускає використання пастеризованого молока малої жирності.

Щоб уникнути википання молока і отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати крупи (рис, гречка, пшоно іт. П.). Поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим мас-

лом;

- ретельно дотримуватися пропорцій, згідно рецептів з кулінарної книги;
- зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;

Властивості молока і круп можуть розрізнятися в залежності від місця походження та виробника, що іноді позначається на результатах приготування.

ПРИГОТУВАННЯ СУПІВ

Для приготування різних супів і супів-пюре передбачені 3 автоматичних режими, які можна обирати відповідно до рецепту, виду продукту і часом приготування.

1. Виміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. Вилوшіть їх в чашу, залийте воду. Слідкуйте за тим, щоб загальний об'єм інгредієнти, включаючи рідину, не вище позначки MAX на внутрішню поверхню чаші

2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтесь, що чаша стоїть без перекосу і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.

3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положенні ЗАКРИТИЙ, підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку «СУП». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати вста-

новлений за замовчуванням час приготування - 20 хвилин.

5. Натискаючи кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ» оберіть необхідне значення:

- мінімальне (15 хвилин)
- стандартне (20 хвилин)
- максимальне (35 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час вкладки старту, натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу.

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань, дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідні температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу.

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітлиться "ЪЪ". Для відключення функції натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ». Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

9. У разі необхідності ви можете скасувати задані налаштування або перервати процес приготування на будь-якому етапі, натиснувши кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

СМАЖЕННЯ

В мультиварці-скороварці REPC72-B, REPC73-B передбачений спеціальний режим, який дозволяє готувати їжу при нормальному тиску з додаванням деякої кількості масла або жиру. Ви можете смажити м'ясо, овочі, птицю, морепродукти з відкритою кришкою мульти варки-скороварки.

Готуйте в даному режимі тільки при відкритій кришці.

У режимі «Смаження» функція відкладеного старту і підтримки тепла не підтримується.

1. Відміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецепту. Викладіть їх в чашу.
2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтесь, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Залиште кришку приладу відкритою. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «СМАЖЕННЯ». Загориться індикатор кнопки. Через кілька секунд дисплей перестане блимати і почне відображати прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі.
За замовчуванням час роботи режиму Смаження становить 20 хвилин.
5. Слідуйте за вказівками часу приготування згідно рецепту. Зупинити процес смаження можна натискан-

ням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

6. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал.

7. У разі необхідності ви можете перервати процес приготування на будь-якому етапі і скасувати всі задані налаштування, натиснувши кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

ВАЖЛИВО!

Прилад оснащений додатковим захистом від перегріву в режимі «СМАЖЕННЯ». Прилад повинен повністю охолонути (приблизно 15 хвилин), перш ніж ви зможете використовувати будь-який зі згаданих режимів знову. Якщо при спробі повторного запуску режиму Смаження на дисплеї висвічується НН, це означає, що температура приладу щевисока і включення режиму заблоковане. Дане обмеження не вщноситься до решти режимів приготування. При приготуванні в режимі «СМАЖЕННЯ» не закривайте кришку приладу! Якщо кришка була випадково закрита і спрацювала система її блокування, зупиніть процес приготування, почекайте, поки прилад охолоне і відкрийте кришку. Шелл цього процес приготування можна продовжити.

ЖАРКА У ФРИТЮРІ

Фритюр - тваринний жир або рослинна олія, розігрівається до температури 130-200°C. Приготування різних продуктів шляхом їх обсмаження у фритюрі здавна і поширене в усьому світі. Мультиварка-скороварка REPC72-B, REPC73-B також дозволяє готувати у фритюрі, для чого Ви можете придбати набір аксесуарів для мультиварок (РАМОЗ-М). В наборі передбачена спеціальна корзина для смаження.

1. Налийте в чашу кількість олії для смаження згідно рецепту, встаєте чашу в корпус. Переконайтесь, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.

2. Залиште кришку відкритою, підключіть прилад до електромережі.

3. Натисніть кнопку «СМАЖЕННЯ». Загориться індикатор кнопки. Через кілька секунд дисплей перестане блимати і почне відображати прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі. За замовчуванням час роботи режиму «СМАЖЕННЯ» становить 20 хвилин.

4. Викладіть підготовлені продукти в корзину для смаження у фритюрі.

5. Вставте в кошик для смаження ручку. Для цього стисніть основу ручки і вставте її в спеціальний отвір кошика. Ослабте натиск на ручку, і вона зафіксується у спеціальному отворі.

6. Дотримуйтесь рекомендацій з рецепту. Через зазначений в рецепті час після початку роботи програми опустіть кошик з продуктами в чашу. Стисніть основу ручки і зєднайте ТУ так, щоб корзина залишилася в чаші. Будьте обережні: масло дуже гаряче!

7. Через вказане в рецепті час вставте ручку в кошик для смаження у фритюрі (див. п.5), підніміть її зафіксуйте на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику. Залиште в такому положенні на деякий час, щоб скипіла олія.

8. У разі необхідності ви можете перервати процес приготування на будь-якому етапі і скасувати всі задані налаштування, натиснувши кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

УВАГА! Масло дуже гаряче! Для витягання корзини для смаження використовуйте кухонні рукавиці. По закінченні приготування, не вникайте з приладу чашу з маслом, поки воно не охолоне.

ВИПІЧКА

Для випічки бісквітів, пирогів, запіканок, а також для запікання м'яса, риби і овочів передбачені 3 автоматичних режими, які можна обирати відповідно до рецептів, видом продукту і часом приготування.

Готуйте в даному режимі тільки при

відкритому клапані випуску пари. У режимі «ВИПІЧКА» функція відкладеного старту підтримується.

1. Виміряйте інгредієнти і викладіть їх в чашу згідно рецепту. Слідкуйте за тим, щоб загальний об'єм інгредієнтів був не вище позначки 2/5 на внутрішній поверхні чаші.

2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтесь, що чаша стоїть без перекосу і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.

3. Встановіть перемикач клапана випуску пара на кришці приладу в положення «ВІДКРИТО», підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку «ВИПІЧКА». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування – 60 хвилин.

5. Натискаючи кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ» оберіть необхідне значення:

- мінімальне (30 хвилин)
- стандартне (60 хвилин)
- максимальне (90 хвилин)

6. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почне відображати прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі.

7. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція під-

тримки тепла. Для виключення натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

8. У разі! Необхідності ви можете перервати процес приготування і скасувати завдання на будь-якому етапі, натиснувши кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

ВАРЕННЯ

Для приготування варення, повидла, джемів, різних десертів передбачені 3 автоматичних режими, які можна обрати згідно до рецепту, видом продукту і часом приготування.

1. Виміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. Викладіть їх в чашу, залийте воду. Слідкуйте за тим, щоб загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не був вище позначки MAX на внутрішній поверхні чаші.

2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть її переконайтесь, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.

3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРИТИЙ, підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку «ВАРЕННЯ». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування - 60 хвилин.

5. Натискаючи кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ» оберіть необхідне значення:

- мінімальне (30 хвилин)
- стандартне (60 хвилин)
- максимальне (90 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

Для виключення функції натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

ПРИГОТУВАННЯ ПЛОВ / ПЕЧЕНЯ

Для приготування різних видів плову передбачені 3 автоматичних режими, які можна обирати стосовно до рецепту, видом продукту і часом

приготування.

1. Виміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх рівномірно викладіть в чаші.

Слідкуйте за тим, щоб обсяг інгредієнтів без рідини був не вище позначки 3/5 на внутрішній поверхні чаші.

2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтеся, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.

3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРИТИЙ, підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку «ШЕФ-КУХАР» загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування - зо хвилин.

5. Натискаючи кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ» оберіть необхідне значення:

- мінімальне (20 хвилин)
- стандартне (30 хвилин)
- максимальне (40 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час старту, натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу.

7. Через кілька секунд після завер-

шення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу.

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

9. Для виключення функцій натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

ПРИГОТУВАННЯ БОБОВИХ

Для приготування різних видів гороху, квасолі сочевиці та інших аналогічних продуктів бобових культур передбачені 3 автоматичних режими, які можна обирати стосовно до рецептів, видів продуктів і часом приготування.

1. виміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх рівномірно викладіть в чаші.

Слідкуйте за тим, щоб обсяг інгредієнтів без рідини був не вище позначки 3/5 на внутрішній поверхні чаші.

2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтеся, що чаша стоїть без перекося і щільно стикає-

ться з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.

3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положенні ЗАКРИТИЙ, підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку «БОБОВІ». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування - 40 хвилин.

5. Натискаючи кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ» оберіть необхідне значення:

- мінімальне (20 хвилин)
- стандартне (40 хвилин)
- максимальне (50 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

9. Для виключення функції натисніть

ть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ». Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

Для приготування на пару овочів, риби, м'яса, морепродуктів, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню передбачені 3 автоматичних режими, які можна обирати відповідно до рецептів, видів продуктіві часом приготування.

1. Налийте в чашу 300-350мл води. Встановіть в чашу алюмінієву пароварку.
2. Підготуйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх, рівномірно розкладіть на пароварці.
3. Встаєте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтеся, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.
4. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРИТИЙ, підключіть прилад до електромережі.
5. Натисніть кнопку «ПАР». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітиться і почне блимати встановлене за замовчуванням ча приготування - 10 хвилин.
6. Натискаючи кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ» виберіть необхідне значення:

- мінімальне (5 хвилин)
- стандартне (10 хвилин)
- максимальней (15 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

7. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу.
 8. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу.
 9. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично вклучиться функція підтримки тепла.
 10. Для виключення функцій натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».
- Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДЦЮ

Для приготування холодцю передбачені 3 автоматичних режими, які можна вибирати стосовно до рецепту, видом продукту і часом приготування.

1. Виміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх, рівномірно викладіть в чаші. Слідкуйте за тим, щоб обсяг інгредієнтів без рідини був не вище позначки 4/5 на внутрішній поверхні чаші.
2. Встаєте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтеся, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.
3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРИТИЙ, підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «ХОЛОДЕЦЬ». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування - 60 хвилин.
5. Натискаючи кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ» виберіть необхідне значення:
 - мінімальне (60 хвилим)
 - стандартне (80 хвилин)
 - максимальн (90 хвилим)Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.
6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу
7. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконан-

ня заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній ВІДЛІК часу роботи приладу.

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

9. Для виключення функції натисніть кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ». Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, вікрдивши клапа випуску пари.

ПРАВИЛА ДОГЛЯДУ І ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

Перш ніж приступати до очищення пристрою, переконайтеся, що він виключений від електромережі і повністю охолонув. Використовуйте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття. Радимо виконувати чистку приладу відразу після використання. Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування - рекомендуємо прокип'ятити 20 хвилин половину лимона в режимі «СУП» при закритому клапані виходу пари.

Забороняється використання губки з жорстким або абразивним покриттям, абразивних чистячих засобів і розчинників (бензин, ацетон і т. п.).

ОЧИЩЕННЯ КОРПУСУ

Очищайте корпус пристрою в міру необхідності, стосовно до правил з догляду та очищення приладу.

ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ

Рекомендується після кожного використання, стосовно до правил з догляду та очищення приладу.

Можливе використання посудомийної машини. По закінченні очищення протріть зовнішню поверхню чаші насухо

ОЧИЩЕННЯ КЛАПАНА ВИПУСКУ ПАРИ І УЩІЛЬНЮВАЛЬНО ГУМКИ

Паровий клапан знаходиться на кришці виробу і складається з зовнішньої внутрішньої частин.

1. Зніміть перемикач парового клапана на зовнішній стороні кришки, потягнувши його вгору. Очистіть його стосовно правил.
2. Відкрийте кришку приладу. На внутрішній стороні кришки розташований захисний кожух парового клапана.
3. Витягніть кожух, промийте його теплою водою. Очистіть клапан згідно до правил з догляду та очищення приладу. Встановіть кожух клапана на місце. Встановіть перемикач пари клапана на потрібну сторону кришки і зафіксуйте легким натисканням.

4. Акуратно зніміть ущільнювальну гумку на внутрішній частині кришки. Промийте її теплою водою. Встановіть гумку на місце. Ущільнювальна гумка повинна бути встановлена рівно і без перекосів.

5. Рекомендується проводити очищення клапана випуску пари після кожного використання пристрою.

ОЧИЩЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБОРУ КОНДЕНСАТУ

6. Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, которий в даній моделі скупчується у спеціальному контейнері на задній частині корпусу приладу. Для видалення конденсату зніміть контейнер, потягнувши його вниз, вилийте воду, після чого встановіть контейнер на місце.

ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Режими	Час приготування за замовчуванням (хв)	Мін.	Стандарт	Макс	Підтримка тепла	Відстрочка старту
Борщ	30	15	30	45	так	так
Суп	20	15	20	35	так	так
Каша	15	10	15	20	так	так
Бобові	40	20	40	50	так	так
Пар	10	5	10	15	так	так
Варення	60	30	60	90	ні	так
Випічка	60	30	60	90	ні	так
Смаження	20	10	20	30	ні	ні
Тушкування	40	30	40	50	так	так
Плов/Печеня	30	20	30	40	так	так
Холодець	80	60	80	90	ні	так
Йогурт	480	420	480	540	ні	так
Риба	15	10	15	20	так	так
Птиця	30	15	30	45	так	так
М'ясо	30	20	30	40	так	так

НЕГАРАЗДИ В РОБОТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Опис помилки	Причина	Рішення
Важко закривається кришка	Прокладка встановлена неправильно	Скорегуйте положення прокладки
	Застрявання поплавкового клапана на планці	Злегка підштовхніть планку клапана
Важко відкривається кришка	Поплавковий клапан не опустився	Зубочисткою злегка проштовхніть клапан
Витік пари з-під кришки	Прокладка встановлена неправильно	Скорегуйте положення прокладки
	Забруднення прокладки	Очисть прокладку
	Пошкодження прокладки	Замініть прокладку
	Кришка закрита нещільно	Закрийте кришку згідно з інструкціями
Витік пари з поплавкового клапана	Забруднення прокладки поплавкового клапана	Очисть прокладку поплавкового клапана
	Пошкодження прокладки поплавкового клапана	Замініть прокладку поплавкового клапана
Поплавковий клапан не піднімається	Рівень води та продуктів нижче міні-мально допустимого	Використовуйте правильну кількість води і продуктів відповідно до інструкцій
	Витік пара з-під кришки або з клапана скидання тиску	Надішліть пристрій для перевірки в сервісний центр

УТИЛІЗАЦІЯ ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНИМ ЧИНОМ

Ви можете допомогти в захисті навколишнього середовища! Обов'язково дотримуйтесь місцевих: здавайте несправні електричні пристрої у відповідні центри утилізації.



Виробник залишає за собою право змінювати характеристики і зовнішній вигляд товарів.

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 із зазначенням найменування моделі, її серійного номера, дати продажу і печатки фірми-продавця у гарантійному талоні і відривних купонах;
– наявність оригіналу квитанції (чека), що містить дату покупки.
2. Rotex залишає за собою право на відмову в гарантійному обслуговуванні у випадку ненадання вищезгаданих документів або якщо інформація в них буде неповною, нероз-

бірливою, 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 електричних мереж, 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

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

- 1) На виріб – 24 місяці з дня його продажу (підтверджується товарним чеком);
- 2) На замінені після закінчення гарантійного терміну вузли, агрегати і запасні частини – 30 днів з дня їх установки у виріб (підтверджується в гарантійному талоні відповідною відміткою з круглою печаткою сервісного підприємства).
- 3) При обміні товару на аналогічну модель у гарантійному талоні вписується дата продажу товару та дата ремонту товару шляхом обміну.

II. ВИМОГИ ДО ПРЕТЕНЗІЇ.

З метою посилення відповідальності експертів за висновок, претензії щодо якості виробу і його технічного стану приймаються тільки в уповноважених сервісних підприємствах, а також у сервісних відділах роздрібно-торгівельної мережі, де був придбаний виріб.

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ:

- 1) Гарантійний ремонт виробу здійснюється уповноваженим сервісним підприємством.

2) У разі проведення гарантійного ремонту гарантійний термін на сам виріб і його комплектуючі 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 пусконалагоджувальними роботами;
- транспортними та механічними пошкодженнями;
- використанням неякісних або невідповідних витратних матеріалів;
- підключенням виробу до комунікацій і систем (електроживлення), 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.

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №3

Артикул

Виробничий
номер

Адреса/телефон
клієнта

Дата
прийому

Дата
видачі

Дефект

Підпис,
печатка

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №2

Артикул

Виробничий
номер

Адреса/телефон
клієнта

Дата
прийому

Дата
видачі

Дефект

Підпис,
печатка

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №1

Артикул

Виробничий
номер

Адреса/телефон
клієнта

Дата
прийому

Дата
видачі

Дефект

Підпис,
печатка

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №3

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №2

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №1

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Артикул

Серійний
номер

Дата
продажу

Штамп
магазину

Підпис
продавця

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

СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОВАРІВ ТОРГОВОЇ МАРКИ «ROTEX»

Бердичів	АСЦ «ЄвроСервіс»	вул. Житомирська, 57	(0414) 34-06-36, (068) 223-04-34
Вінниця	ЦС «Спеціаліст»	вул. Порики,1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Вінниця	ВФ ТОВ «Лотос»	вул. Енергетична, 3-а	(067) 622-56-62
Гуляйполе	ЦС «ЕлектроСвіт»	вул. Шевченка, 18-в	(06145) 4-14-21, (095) 3511442, (098) 5580348
Дніпро	УСЦ «ДИНЕК»	вул.Олеся Гончара, 6	(056) 735-63-28, (056) 735-63-25
Дніпро	ЦС «УНІВЕРСАЛ СЕРВІС»	вул. Коротка, 41А	(056) 790-04-60
Дніпро	ТОВ «Лотос»	пр-т. Олександра Поля, 59	(056) 34-67-05
Донецьк	ЦС «Схід-Сервіс»	вул. Жмури, 1	(066) 508-26-52, (095) 761-70-00
Донецьк	ЦС «Еліпс»	бул. Шевченка, 52	(062) 385-99-10, (050) 77-55-800
Донецьк	ЦС «IQService»	вул. Університетська, 75	(050) 94-000-61, (063) 94-000-61, (062) 213 00 61
Дружківка	ЦС «Елма-сервіс»	вул. Енгельса, 120	(06267) 3-48-41
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	ЦС «Альфатехноцентр»	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	ЦС «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	«ДЕТ-СЕРВІС» ФОП Мелешко	вул. Драйзера, 21 ТЦ Сіріус, 2 й поверх (Троєщина)	(099) 950-67-29, (073) 044-01-80, (098) 603-79-93
Київ	ЦС «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Київ	ЦС «Skeleton»	пр-т. П. Григоренка, 22/20	(044)337-77-12, (050)205-12-12, (098)205-12-12, (063)205-12-12
Київ	ЦС «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Кропивницький	ЦС «Оптрон»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(0522) 24-96-47, факс 24-45-22
Кропивницький	КФ ТОВ «Лотос»	вул. Короленка, 2	(0522) 27-80-02, 27-33-00
Коломия	ЦС «Погляд»	вул. Бандери, 73/2	(034) 33-728-17
Костянтинівка	ЦС «Елма-сервіс»	вул. Білоусова, 2а	(06272) 4-13-02
Коростень	ЦС «Авторітет»	вул. Шевченка, 28	(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Краматорськ	ЦС «Елма-сервіс»	бул. Краматорський, 3	(06264) 5-93-89, 5-90-07
Краматорськ	ЦС «Сатурн-Донбас»	вул. Поштова, 5а	(050) 973-20-14, (097) 077-48-92
Лиман	ЦС «Елма-сервіс»	вул. Пушкіна, 4а	(06261) 4-17-52
Кременчук	ЦС «ЕкоСан»	вул. Академіка Маслова, 44, оф.2	(05366) 3-91-92, (066)230-44-71, (096)446-71-06
Кривий Ріг	КРФ ТОВ «Лотос»	вул. Соборності, 64/7	(056) 440-07-79, (067) 998-05-20
Лубни	ФОП Копотун О. П.	вул. Монастирська, 50	(050) 107-77-17, (067) 787-23-23, (063) 579-59-69, (068) 641-66-86, (05361) 74-335
Луганськ	ЦС «Східний»	вул. Ломоносова, 96ж	(0642) 33-11-86, 33-02-42



Луцьк	ЦЦ «Ваш мастер»	пр-т. Перемоги, 22	(03322) 3-01-03, факс 78-54-65
Львів	ЦЦ «РОСімпекс»	вул. Шараневича, 28	(032) 239-55-77, 239-51-52
Львів	ФОП «Хавтур Р.Б.»	вул. Зелена, 153	(032) 270-74-79, (067)729-33-93
Маріуполь	ЦЦ «Майстер та Маргарита»	пр-т. Миру, 96	(0629) 49-36-06, (098)370-78-08
Маріуполь	МарФ ТОВ «Лотос»	бул. 50-річчя Жовтня, 32/18	(0629) 49-30-05, 49-30-06
Мукачеве	ЦЦ «Сигнал»	вул. Пушкіна 24/1-А	(099) 262-11-18, (03131) 56-0-96
Миколаїв	ЦЦ «Закон Ома»	вул. Космонавтів, 81/16, оф. 326	(051) 272-52-32, (063) 156-59-18
Миколаїв	АСЦ «Телесервіс ЛТД»	вул. Океанівська, 1	(0512) 63-33-40
Миколаїв	НФ ТОВ «Лотос»	Внутрішньоквартальний проїзд, 2	(0512) 58-06-47
Нова Каховка	ЦЦ «Електрон»	вул. Горького 48 - дрібна техніка вул. Соборна, 33-А - велика техніка	(05549) 7-83-98
Нова Каховка	«Сервіс Плюс»	вул. Паризької комуні, 2-Л, ТЦ «Партнер»	(095) 204-63-59 , (066) 119-05-86, (096) 883-97-53
Новомосковськ	ТОВ «Лотос»	вул. Сучкова, 54	(05693) 7-57-96
Одеса	ЦЦ «Профі»	пр-т. Маршала Жукова, 4/7	(048) 784-08-37, 798-82-60
Одеса	ЦЦ «Аврора»	вул. Дальницька, 46	(0482) 32-63-03
Павлоград	ПФ ТОВ «Лотос»	вул. Дніпровська, 172б	(05632) 6-15-54
Полтава	«АМАТІ-СЕРВІС»	вул. Зіньківська, 21	(0532) 69-09-46, (093) 562-81-25, (093) 562-81-54
Полтава	ПФ ТОВ «Лотос»	вул. Степового Фронту, 29	(067) 630-60-23
Прилуки	«АМАТІ-СЕРВІС»	вул. Київська, 371-А	(04637) 5-39-82
Рівне	ЦЦ «ДП Адаманти-Рівне»	вул. Шевченка, 7, ТЦ «Моріон» відділ №37	(0362) 45-00-42, (098) 665-60-22
Сєверодонецьк	ПП «СДРТ»	вул. Курчатова, 19-Б	(06452) 2-38-28
Слов'янськ	ЦЦ «Елма-сервіс»	вул. Свободи, 5	(06262) 2-86-20
Сміла	ЦЦ «Ласк-Сервіс»	вул. Мічуріна, 32	(04733) 4-61-82, (04733) 4-31-35
Суми	ЦЦ «Ельф»	вул. Петропавлівська, 86/1	(542) 210-679, 650-340, 655-510
Тернопіль	ЦЦ «Радіо-сервіс»	вул.Київська, 2, буд. побуту "Сонячний" 2 пов.	(0352) 26-76-26
Ужгород	ЦЦ «Ремонт домашньої техніки»	вул. Легоцького, 3/2	(031) 2-654-266
Умань	«ЦСО Електрон-Сервіс»	вул. Успенська, 1/24	(04744) 4-66-14, 4-61-34
Харьків	ЦЦ «Діса-сервіс»	вул.Тобольська, 69	(057) 343-96-06
Херсон	ЦЦ «Дисплей-плюс»	вул. Робітничка, 66	(0552) 48-57-77, факс 49-01-52
Херсон	ЦЦ «Радіо»	вул. Ярослава Мудрого, 23	(0552) 26-44-79, 22-57-30, 22-61-21
Херсон	ХФ ТОВ «Лотос»	вул. Карбишева, 28-а	(050) 49-46-043, (0552) 43-40-33
Хмельницький	ЦЦ «Юс-Сервіс»	вул. Проскурівського підпілля, 117	(382) 70-03-32
Черкаси	ПП «РТЦЦ «Весь світ Черкащини»	вул. Добровольського, 1 оф.210	(0472) 38-37-90, 38-36-90
Чернівці	ЦЦ «Електросервіс»	вул. Лук'яна Кобилиці, 76	(0372) 55-48-69,(050) 434-55-29
Чернігів	ЦЦ "Наш Сервіс»	вул. Шевченка, 4	(0462) 675 858
Шостка	КП ТД «БЕРЕЗКА-СЕРВІС»	вул. Робоча,5	(05449) 4-07-07, (50) 184-02-77, (05449) 4-10-30, (67) 847-41-02, (66) 530-62-91



rotex

+38 044 207 10 43

info@rotex.net.ua
rotex.net.ua

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

