

# rotex

комфортна техніка для тебе



## Інструкція з експлуатації



## СКОРОВАРКА МУЛЬТИВАРКА

REPC57-B  
REPC58-G

Шановний покупець! Дякуємо Вам за Ваш вибір мультиварки-скороварки Rotex. Ми впевнені, що якість роботи цього приладу принесе Вам задоволення. Перед використанням мультиварки-скороварки будь ласка уважно ознайомтеся з даною інструкцією.

## **ПРО МУЛЬТИВАРКУ-СКОРОВАРКУ**

Багатофункціональна мультиварка-скороварка – це інновація серед кухонних пристроїв. Завдяки новітнім технологіям Rotex, цей прилад поєднує в собі комбіновані функції пічки, скороварки, духової шафи, пароварки та багато інших корисних у сучасній кухні приладів. Ви можете готувати каші, супи, пюре, запікати м'ясо, та, навіть, солодку віничку! Програмовані показники температури та тиску, зручна форма, сучасний дизайн, надійність та безпечність у експлуатації – це все гарантія приготування смачної та якісної їжі. Мультиварка-скороварка Rotex – це ідеальний інструмент на кухні для сучасної сім'ї, заміна численній кількості приладів одним якісним помічником.

## **ЗРУЧНИЙ ДИЗАЙН**

1. Комбіновані функції приготування їжі, варіння на пару і тушування.

2. Вам не обов'язково встановлювати самотійно тиск та час приготування, достатньо вибрати пункт в меню і мультиварка-скороварка приготує все автоматично. Коли блюдо буде готовим, пристрій повідомить Вас сигналом і вимкнеться.

3. Ви можете готувати блюда за власним бажанням, та обирати час та тиск готування так, як Вам подобається. Мультиварка-скороварка підтримує персональне програмування для кожного користувача.

4. Виставлення таймера: пристрій підтримує функцію відкладеного готування – просто оберіть час, коли треба почати готувати і пристрій сам почне працювати тоді, коли Вам це потрібно.

5. Збій живлення не пошкодить програмі готування: пристрій відновлює програму готування коли живлення подається знову.

6. Мультиварка-скороварка – це енергозберігаючий пристрій – Ви зекономите електроенергію, свої сили та час на більш ніж 60% у порівнянні зі стандартною кухонною плитою.

7. Герметичне приготування харчування зберігає оригінальний смак та властивості продуктів.

8. Внутрішній бак легко миється, а кришка з нержавіючої сталі та ергономічний корпус гарантують довгий

час якісної експлуатації.

## **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

1. Уважно прочитайте інструкцію перед початком експлуатації і збережіть її для використання вмайбутньому.
2. Не залишайте дітей без нагляду біля включеного приладу.
3. Перед підключенням в мережу переконайтесь, 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 нагрівальних 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-скороварку, 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 відкиплячої води.
12. Ставте мультиварку 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 прилад 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.

## **БЕЗПЕЧНЕ ВИКОРИСТАННЯ**

1. Пристрій не буде вмикатися якщо його кришка щільно не закрита, та кож кришку неможливо відкрити, коли тиск у пристрої дуже високий.

2. Коли температура і тиск усередині пристрою виходять за межі стандартних показників, паровий клапан випускає пар задля регулювання показників.

3. Функція зниження тиску, коли тиск всередині пристрою підвищується за межу показників, пристрій автоматично вмикає функцію де-тиску навколо кришки, щоб уникнути вибуху.

4. Лімітована температура – пристрій автоматично вимикається, якщо температура всередині пристрою виходить за рамки заданої температури.

Термін експлуатації не менше 3 років з дати початку використання. Термін зберігання необмежений. Дата виробництва збігається з номером партії, яка вказана 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 ці зміни.

## ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

### 1. Відкрийте та закрийте кришку пристрою задля безпеки

Переконайтеся, що всередині пристрою немає зайвого повітря, коли закрита кришка розташована не зручно і всередині пристрою є зайве повітря кришка може відкритися.

### 2. Прилад регулювання тиску

Відключається при підвищених показаннях тиску, переконайтеся, що у період приготування їжі пристрій використовується в безпечних межах показання тиску.

### 3. Прилад безпечного ліміту тиску

Коли тиск усередині пристрою виходить за межі нормальних значень, паровий клапан випускає зайвий пар задля регулювання тиску.

### 4. Прилад безпечного анти-блокування

Утримує паровий клапан вільним, без блокування, задля заперечення повітрям пристрою.

### 5. Прилад зниження тиску

Задля запобіганню вибуху, цей прилад регулює тиск всередині пристрою і тримає його в межах стандартних показників.

### 6. Прилад захисту від перегріву

Коли температура всередині пристрою досягає потрібного значення, цей прилад припиняє підвищення температури.

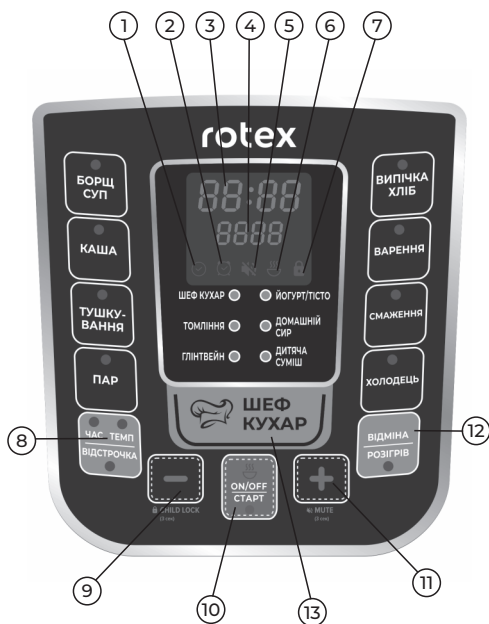
### 7. Прилад захисту від перегріву

Якщо температура всередині пристрою виходить за межі стандартних показників – пристрій автоматично вимикається.



1. Ручка кришки
2. Кришка
3. Центральний клапан
4. Кнопка скидання тиску
5. Датчик тиску
6. Паровий клапан
7. Поплавок
8. Внутрішня чаша
9. Панель управління
10. Зовнішня чаша
11. База
12. Середні ручки
13. Корпус
14. Шнур живлення
15. Нагрівальний елемент
16. Кришка-запобіжник
17. Клапан ущільнюючого кільця
18. Покриття ущільнюючого кільця
19. Розташування ущільнюючого кільця
20. Опора кришки

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



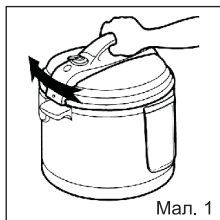
- 1 - Індикатор роботи програми
- 2 - Індикатор відстрочки старту
- 3 - Дисплей часу
- 4 - Дисплей температури
- 5 - Індикатор вимкнення звуку
- 6 - Індикатор підтримки тепла (розігріву)
- 7 - Індикатор блокування кнопок
- 8 - Кнопка «ЧАС/ТЕМП/ВІДСТРОЧКА».
- 9 - Кнопка "-". Зменшення часу або температури
- 10 - Кнопка «ON/OFF/СТАРТ»
- 11 - Кнопка "+". Збільшення часу або температури
- 12 - Кнопка «ВІДМІНА/РОЗІГРІВ»
- 13 - Кнопка «ШЕФ КУХАР»

## АКСЕСУАРИ

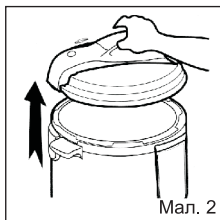
Ложка для рису	Шнур живлення
	
Мірний стакан	Пароварка
	

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. Відкрийте кришку. Тримайтесь за ручку кришки, поверніть її за годинниковою стрілкою до кінця, потім підійміть кришку вгору. (див. мал. 1/мал. 2)

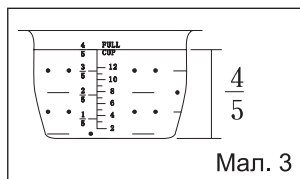


Мал. 1

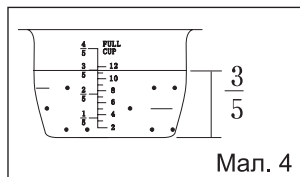


Мал. 2

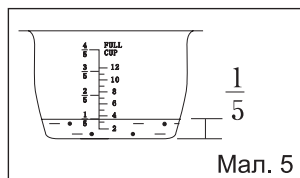
2. Дістаньте внутрішню чашу та додайте в неї продукти та воду. Сумарна кількість продуктів та води не повинна бути вище ніж  $\frac{4}{5}$  і не менше, ніж  $\frac{1}{5}$  висоти внутрішньої чаші. Якщо ви готуєте їжу без рідини, вона не повинна бути ніж  $\frac{3}{5}$  висоти чаші. (див. мал. 3, 4, 5).



Мал. 3

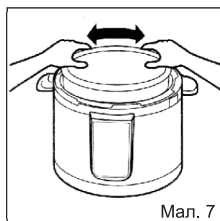


Мал. 4

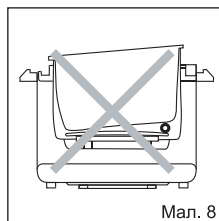


Мал. 5

3. Очистіть внутрішню чашу і нагрівальний елемент перш, ніж розташувати внутрішню чашу всередині пристрою. Переконайтеся, що пристрій і всередині, і зовні чистий від бруду та змазки, після цього злегка поверніть внутрішню чашу так, щоб вона вірно розташувалась на нагрівальному елементі (див. мал. 7). На малюнку 8 зображено заборонене розташування внутрішньої чаші.



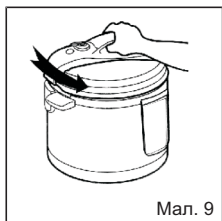
Мал. 7



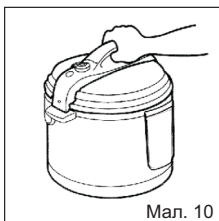
Мал. 8

#### 4. Закрийте кришку

- Перевірте чи поклали ви ущільнююче кільце всередину кришки чи ні.
- Поверніть ущільнююче кільце і переконайтеся, що воно розташовано вірно і стійко.
- Тримайчись за ручку кришки, закрийте її. Потім оберніть кришку проти годинникової стрілки, щоб встановити кришку у потрібне положення до характерного клацання.



Мал. 9



Мал. 10

Опора кришки має невеликі ручки, зверніть увагу на напрям їх розташування, коли закриєте кришку.

5. Для приготування рецептів БЕЗ тиску необхідно натиснути на червону кнопку скидання пари і клапан залишиться відкритим, а червона кнопка залишиться втисненою. Для закриття клапана пара натиснути ще раз на червону кнопку. (Див. мал. 11)



Мал. 11

**УВАГА:** Будь ласка, переконайтеся, що шнур живлення підключений до корпусу щільно і вірно.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### ПЕРЕД ПРИГОТУВАННЯМ

Перед першим приготуванням страв у мультиварці-скороварці рекомендуємо налити в зйомну чашу невелику кількість води, встановити програму БОРЩ/СУП і дочекатися її завершення, а потім злити воду з чаші. Після установки внутрішньої чаші в мультиварку-скороварку, перевірте її до повного стикання 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 зуси-



лля, значить, тиск в робочій камері ще занадто високий. Відкрийте клапан випуску пари і дочекайтесь, поки тиск в приладі нормалізується.

**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.

## **КНОПКА «ON/OFF/СТАРТ»**

(УВИМК/ВИМК/СТАРТ).

Ця кнопка має 4 функції:

**1. УВИМК.** Вмикає мультиварку-скороварку та активує дисплей в режим вибору однієї з автоматичних програм приготування. На дисплеї висвітлиться 0000.

**2. ВИМК.** Вимикає мультиварку-скороварку переводячи її в Режим очікування (на дисплеї повинно висвітлитись "----"). Для вимкнення мультиварки потрібно відмінити будь-яку Програму кнопкою (12) "Відміна/Розігрів", а потім натиснути саме Кнопку (10) "ON/OFF/СТАРТ". Також мультиварку можна вимкнути натиснувши і утримуючи кнопку "ON/OFF/СТАРТ" протягом 5 сек.

**ВАЖЛИВО:** Якщо ви обрали програ-

му приготування, але неактивували її, то приблизно через 25 сек. мультиварка-скороварка автоматично перейде в Режим очікування, на дисплеї висвітиться "----".

**3. СТАРТ.** Запускає Програму приготування, яку ви попередньо обрали.

**4. Скасування "Підтримки Тепла".** Скасування або активація переходу програми в режим Підтримка Тепла (t 70 °C) після закінчення приготування. Працює лише для тих Програм приготування, де передбачена автоматична Підтримка Тепла. Після Старту програми приготування (Кнопка (10) "ON/OFF/СТАРТ"), натисніть знову цю кнопку. Індикатор Підтримки Тепла згасне/загориться. Кожне повторне натиснення активує, або вимкне цю функцію.

## КНОПКА "ЧАС/ТЕМП/ВІДСТРОЧКА СТАРТУ".


Ця кнопка має 3 функції:

**1. ЧАС.** Виберіть одну з автоматичних програм. На дисплеї з'явиться час приготування за замовчуванням (він буде блимати). Ви можете його змінити натиснувши один раз на кнопку ЧАС/ТЕМП/ВІДСТРОЧКА СТАРТУ та за допомогою кнопок "+" або "-" обрати необхідний час для приготування страви.

**2. ТЕМП.** Виберіть одну з автоматичних програм та натисніть два рази на кнопку ЧАС/ТЕМП/ВІДСТРОЧКА

СТАРТУ. На дисплеї з'явиться температура приготування (градуси Цельсія) за замовчуванням та загориться індикатор температури на кнопці. Ви можете її змінити за допомогою кнопок "+" або "-" .

**3. ВІДСТРОЧКА СТАРТУ.** Виберіть одну з автоматичних програм та натисніть 3 рази на кнопку ЧАС/ТЕМП/ВІДСТРОЧКА СТАРТУ.

На дисплеї з'явиться час 00:30 та на дисплеї загориться індикатор . Ви можете його змінити за допомогою кнопок "+" або "-". Після встановлення необхідного часу відстроочки натисніть на кнопку "ON/OFF/СТАРТ". Почнеться зворотній відлік часу. Мультиварка-скороварка почне працювати тільки по закінченню встановленого вами часу. Світловий індикатор функції «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ» потухне після того, як мультиварка-скороварка почне працювати.

## КНОПКА "ВІДМІНА/РОЗІГРІВ".

Ця кнопка має 2 функції:

**1. ВІДМІНА.** Для того щоб скасувати обрану вами програму або зупинити процес приготування з обраною програмою - натисніть кнопку «ВІДМІНА». Після того як Ви скасували програму на дисплеї панелі керування з'явиться "0000".

**2. РОЗІГРІВ.** Ви маєте можливість примусово включити РОЗІГРІВ

(ПІДТРИМКУ ТЕПЛА). Натисніть на кнопку ВІДМІНА/РОЗІГРІВ. На дисплеї з'явиться 12:00 та загориться індикатор РОЗІГРІВ.

## **КНОПКА "-".**


Ця кнопка має 2 функції:

### **1. Зменшення часу або температури приготування.**

**2. CHILD LOCK** (блокування від дітей). Ви маєте можливість примусово включити CHILD LOCK (блокування від дітей). Виберіть одну з автоматичних програм натисніть на кнопку "ON/OFF/СТАРТ". Для того щоб заблокувати випадкове натиснення будь-якої кнопки, натисніть та утримуйте 3 сек кнопку "-". На дисплеї загориться індикатор CHILD LOCK .

## **КНОПКА "+".**


### **1. Збільшення часу або температури приготування.**

**2. MUTE** (вимкнути звук). Ви маєте можливість примусово виключити звук. Виберіть одну з автоматичних програм натисніть на кнопку "ON/OFF/СТАРТ". Для того щоб вимкнути звук, натисніть та утримуйте 3 сек кнопку "+". На дисплеї загориться індикатор вимкнення звуку .

## **КНОПКА "ШЕФ КУХАР".**

За допомогою цієї кнопки Ви можете вибрати одну з 6 автоматичних програм (ШЕФ КУХАР, ТОМЛІННЯ,

ГЛІНТВЕЙН, ЙОГУРТ/ТІСТО, ДОМАШНІЙ СИР, ДИТЯЧА СУМІШ) 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 тричі натисніть кнопку «ЧАС/ТЕМП/ВІДСТРОЧКА». На дисплеї висвітлиться час відкладеного старту та індикатор ВІДСТРОЧКИ СТАРТУ . Значення за замовчуванням - 30 хвилин. Цифри на дисплеї будуть блимати.

2. Натискаючи на кнопки «+» і «-» встановіть потрібне значення в інтервалі 0-24 години з кроком встановлення в 30 хвилин.


3. Натисніть на кнопку ON/OFF/СТАРТ після закінчення встановлення часу відкладеного старту цифри на дисплеї перестануть блимати і почнеться зворотній відлік встановленого часу.

4. Щоб скасувати встановлення натисніть кнопку «ВІДМІНА/РОЗІГРІВ».

5. Після цього введіть параметрами режиму заново. **УВАГА!** Функція «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ» недоступна в режимі «СМАЖЕННЯ». Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо в рецепті в якості інгредієнтів викорис-

товуються 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.

### **ФУНКЦІЯ «РОЗІГРІВ (ПІДТРИМКА ТЕПЛА)»**

Дозволяє підтримувати температуру готової страви в діапазоні 60-80° C протягом 24 годин. Функція вмикається автоматично по завершенні режиму приготування. Функція ПІДТРИМКИ ТЕПЛА недоступна в режимах «СМАЖЕННЯ», «ЙОГУРТ/ТІСТО», ВИПІЧКА/ХЛІБ, ВАРЕННЯ, ХОЛОДЕЦЬ, ТОПЛІННЯ, ЙОГУРТ-ТІСТО, ДОМАШНІЙ СИР, ДИТЯЧА СУМІШ. Після завершення роботи індикатор кнопки обраного режиму виключається і пролунає звуковий сигнал. Загориться індикатор  «ПІДТРИМКА ТЕПЛА» і автоматично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітлится "12:00 70°C".

Незважаючи на те, що прилад може зберігати продукт в розігрітому стані до 12 годин, не рекомендується залишати продукти в даному режимі більше 2-3 годин, так як іноді це може призвести до зміни смаку і пору-

шення 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 REPC57-B / REPC58-G реалізовані 15 автоматичних програм приготування, в яких заздалегіть підібрані оптимальні налаштування для приготування вами самих різноманітних страв.

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 закипання 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 ЇЖІ 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 НА РЕЖИМІ «КАША»**

1. Виміряйте інгредієнти за рецептом, рівномірно виложіть у чашу. Слідкуйте за тим, щоб 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 перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку.
3. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «КАША». Почне блимати індикатор кнопки «КАША» та на дисплеї висвітиться встановлене значення часу приготування за замовчуванням 15 хвилин та температура 100°C.
5. Для активації програми натисніть кнопку «ON/OFF/СТАРТ». Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній

відлік часу роботи приладу.

6. Щоб задати час вкладки стар-ту, натисніть кнопку «ЧАС/ТЕМП/ВІДСТРОЧКА». Кнопками «+» та «-» встановіть потрібне значення часу.

7. Після завершення налаштувань натисніть кнопку «ON/OFF/СТАРТ», дисплей перестане блимати та на дисплеї з'явиться таймер зворотнього відліку та індикатор ВІДСТРОЧКИ СТАРТУ .

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітиться "12:00 70°C ". Для відключення функції натисніть кнопку «ВІДМІНА/РОЗІГРІВ». Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, натиснувши на кнопку скидання тиску.

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

#### 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

Поки вода не стане прозорою;

- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- 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, борщів і супів-пюре передбачена програма БОРЩ/СУП. Виміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. Вилжіть 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 переконайтеся, що чаша стоїть без перекосу і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку. 3. Підключіть прилад до електромережі.


4. Натисніть кнопку «БОРЩ/СУП».

Почне блимати індикатор кнопки «БОРЩ/СУП» та на дисплеї висвітиться встановлене значення часу

приготування за замовчуванням - 30 хвилин та температура 100°C.

5. Для активації програми натисніть кнопку «ON/OFF/СТАРТ». Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу. Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час вкладки старту, натисніть кнопку «ЧАС/ТЕМП/ВІДСТРОЧКА». Кнопками «+» та «-» встановіть потрібне значення часу.

7. Після завершення налаштувань натисніть кнопку «ON/OFF/СТАРТ», дисплей перестане блимати та на дисплеї з'явиться таймер зворотнього відліку та індикатор ВІДСТРОЧКИ СТАРТУ .

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично вклучиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітлиться "12:00 70°C". Для відключення функції натисніть кнопку «ВІДМІНА/РОЗІГРІВ». Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, натиснувши на кнопку скидання тиску.

9. У разі необхідності ви можете скасувати задані налаштування або

перервати процес приготування на будь-якому етапі, натиснувши кнопку «ВІДМІНА / РОЗІГРІВ».

## СМАЖЕННЯ

В мультиварці-скороварці REPC57-B, REPC58-G 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». Почне блимати індикатор кнопки «СМАЖЕННЯ» та на дисплеї висвітлиться встановлене значення часу приготування за замовчуванням 25 хвилин та температура 150°C.

5. Для активації програми натисніть кнопку «ON/OFF/СТАРТ».

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 «ВІДМІНА / РОЗІГРІВ».

**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 **ПОМИЛКА**, це означає, що температура приладу ще висока і включення режиму заблоковане. Дане обмеження не відноситься 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. Після цього процес приготування можна продовжити.

## **СМАЖЕННЯ У ФРИТЮРІ**

Фритюр - тваринний жир або рослинна олія, розігрівається до температури 130-200°C. Приготування різних продуктів шляхом їх обсмаження у фритюрі здавна і пошире-

не в усьому світі. Мультиварка-ско-роварка REPC57-B / REPC58-G також дозволяє готувати у фритюрі, для чого Ви можете придбати набір аксесуарів для мультиварок (RAM03-M, RAM04-G).

В наборі передбачена спеціальна корзина для смаження.

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

2. Залиште кришку відкритою, підключіть прилад до електромережі.

3. Натисніть кнопку «СМАЖЕННЯ». Почне блимати індикатор кнопки «СМАЖЕННЯ» та на дисплеї висвітиться встановлене значення часу приготування за замовчуванням 25 хвилин та температура 150°C.

4. Для активації програми натисніть кнопку «ON/OFF/СТАРТ».

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

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

7. Дотримуйтесь рекомендацій з рецепту. Через зазначений в рецепті час після початку роботи програми опустіть кошик з продуктами в чашу. Стисніть основу ручки так, щоб корзина залишилася в чаші. Будьте



обережні: масло дуже гаряче!

8. Через вказаний в рецепті час вставте ручку в кошик для смаження у фритюрі (див. п.6), підніміть її зафіксуйте на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику. Залиште в такому положенні на деякий час, щоб стікла олія.

9. У разі необхідності ви можете перервати процес приготування на будь-якому етапі і скасувати всі задані налаштування, натиснувши кнопку «ВІДМІНА / РОЗІГРІВ». **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/ХЛІБ.**

Для випічки бісквітів, пирогів, запіканок, а також для запікання м'яса, риби і овочів. Готуйте в даному режимі тільки при відкритому клапані випуску пари. У режимі «ВИПІЧКА/ХЛІБ» 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. За-

крийте кришку.

3. Підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку «ВИПІЧКА/ХЛІБ». Почне блимати індикатор кнопки «ВИПІЧКА/ХЛІБ» та на дисплеї висвітлиться встановлене значення часу приготування за замовчуванням 60 хвилин та температура 135°C.

5. Для активації програми натисніть кнопку «ON/OFF/СТАРТ» та дисплей почне відображати прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі.

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 «ВІДМІНА / РОЗІГРІВ».

### **ВАРЕННЯ**

Для приготування варення, повидла, джемів, різних десертів.

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 кришку.

3. Підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку «ВАРЕННЯ». Почне блимати індикатор кнопки «ВАРЕННЯ» та на дисплеї висвітиться встановлене значення часу приготування за замовчуванням 60 хвилин та температура 100°C.

5. Для активації програми натисніть кнопку «ON/OFF/СТАРТ» та дисплей почне відображати прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі.

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 «ВІДМІНА / РОЗІГРІВ».

## ШЕФ КУХАР

Програма «ШЕФ КУХАР» призначена для приготування практично будь-яких страв по заданим користувачем параметрам температури і часу приготування. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 3 годин із кроком зміни в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ШЕФ КУХАР» час приготування складає 30 хвилин. Діапазон установки температури в програмі складає 35-170°C з кроком зміни в 1°C.

## ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Для приготування на парі овочів, риби, м'яса, морепродуктів, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню передбачений цей режим.

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

4. Підключіть прилад до електромережі.

5. Натисніть кнопку «ПАР». Почне блимати індикатор кнопки «ПАР» та на дисплеї висвітиться встановлене значення часу приготування за замовчуванням 10 хвилин та температура 120°C.

## ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДЦЮ

Для приготування холодцю передбачений автоматичний режим.

1. Виміряйте інгредієнти і викладіть їх в чашу згідно рецепту. Слідкуйте за тим, щоб загальний об'єм інгредієнтів був не вище позначки 4/5 на внутрішній поверхні чаші.

2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтеся, що чаша

## ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДЦЮ

стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку.

3. Підключіть прилад до електромережі.

4. Натисніть кнопку «ХОЛОДЕЦЬ». Почне блимати індикатор кнопки «ХОЛОДЕЦЬ» та на дисплеї висвітлюється встановлене значення часу приготування за замовчуванням 80 хвилин та температура 95°C.

5. Для активації програми натисніть кнопку «ON/OFF/СТАРТ». Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу.

6. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал.

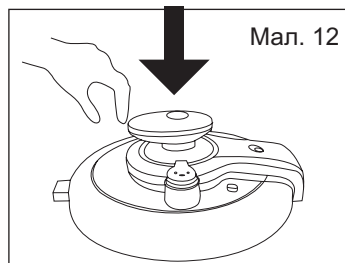
7. У разі необхідності ви можете перервати процес приготування на будь-якому етапі і скасувати всі задані налаштування, натиснувши кнопку «ВІДМІНА / РОЗІГРІВ».

## ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

Після закінчення приготування програми, в залежності від її типу, можливе включення режиму «ПІДІГРІВ». Після завершення часу приготування НЕ НАМАГАЙТЕСЯ відкрити кришку. Спершу потрібно скинути робочий тиск всередині мультиварки-скороварки.

## Для СКИДАННЯ ТИСКУ використовуйте наступний спосіб:

Натисніть Кнопку Скидання Тиску і утримуйте її до повного виходу пари. Тільки після того, як Датчик Тиску повністю опуститься донизу, можливе відкриття кришки мультиварки-скороварки. (Див. мал. 12)



## ОЧИЩЕННЯ

- Вимкніть пристрій перед очищенням.
- Дно бази треба протирати вологою ганчіркою. Не можна ставити базу у воду, або мити під проточною водою.
- Зніміть внутрішню чашу та вимийте її зі спеціальним миючим засобом, обполосніть водою і висушіть за допомогою м'якої ганчірки.
- Внутрішню сторону пристрою, в тому числі ущільнююче кільце, паровий клапан, поплавков чистить за допомогою вологої ганчірки. Ні в якому разі не допускайте попадання води всередину приладу.

• Задля чищення пристрою використовуйте губку або м'яку неметалеву щітку, вологий рушник. Завжди висушуйте пристрій після його чистки.

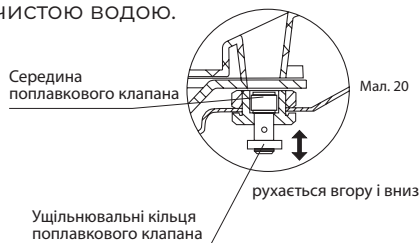
1. Щоб почистити кришку та ущільнює кільце, підійміть кришку і розділіть її на кільце та кришку. Відкрийте мультиварку-скороварку. Розблокуйте знімну пластину кришки, натиснувши на механізм фіксації праворуч і ліворуч. Утримуючи кришку, потягніть пластину на себе, щоб від'єднати її від кришки. Начистіть промийте пластину кришки і ущільнювач водою і витріть насухо. По закінченню, поверніть внутрішню кришку на своє місце. Для цього помістіть нижню напрямну в паз і притисніть пластину до зовнішньої кришці до клацання фіксатора. Після цього перевірте чи вірно встановлене ущільнює кільце – воно повинно стояти рівно у кришці. (див. мал.)



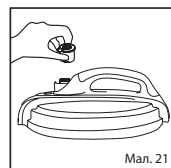
2. Щоб очистити запобіжний ковпачок - зніміть його зі штоку, вимийте, висушіть, потім поставте на шток і натисніть вниз щоб його установити. (див. мал..)



3. Чистити поплавков треба вручну, обережно переміщуючи його вгору і вниз по жолобу. Ущільнює кільце треба звільнити від зайвої вологості після миття. Мити його треба чистою водою.



4. Паровий клапан мийте чистою проточною водою. Потім ретельно висушують, перш ніж встановити кришку.



5. Внутрішню чашу треба ретельно висушувати після чищення, та перед установкою її у пристрій.



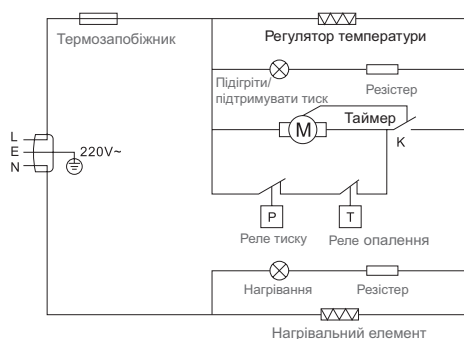
## КОДИ ПОМИЛОК

Напис на дисплеї	Причини несправності
<b>E1</b>	Перепад напруги
<b>E2</b>	Відкрита кришка
<b>E3</b>	Внутрішня чаша перегріта чи відсутня вода в середині
<b>E4</b>	Температура у пристрої нижче 80 °C і паровий датчик не працює

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва продукту	<b>Мультиварка-скороварка</b>
Модель	<b>REPC57-B/REPC58-G</b>
Напруга	<b>220-230В/50Гц</b>
Потужність	<b>900 Вт</b>
Об'єм	<b>5 л</b>

## ЕЛЕКТРОСХЕМА



## МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

№	Несправності	Можливі причини	Усунення
1	Неможливо закрити кришку	Кріплення кришки і корпусу не вірно розташовані	Вірно розташувати кріплення
		Ущільнююче кільце не вірно розташовано	Помістіть ущільнююче кільце в правильне положення
		Плаваючий клапан застряг на панелі	Злегка натисніть на клапан
2	Важко відкрити кришку	Поплавок не опустився вниз на місце	Злегка натисніть на клапан
3	Витік пари	Ущільнююче кільце не вірно розташовано	Покладіть герметичне кільце вірно
		Бруд на ущільнюючому кільці	Почистіть ущільнююче кільце і поставте його на місце
		Пошкоджене ущільнююче кільце	Замініть ущільнююче кільце
		Погано закріплена кришка	Закріпіть вірно кришку так, щоб вона щільно розташувалась на корпусі
4	Паровий клапан погано працює	Ущільнююче кільце не вірно розташовано	Почистіть ущільнююче кільце і поставте його на місце
		Пошкоджене ущільнююче кільце	Замініть ущільнююче кільце
5	Не піднімається паровий клапан	Мало продуктів у внутрішній чаші	Додати їжу і воду у внутрішню чашу за рекомендаціями
		Протікає кришка	Відправити пристрій в сервісний центр

УВАГА: В таблиці вказані лише загальні типи несправностей і проблем. Якщо ваш пристрій працює не вірно, в будь-якому разі зверніться до сервісного центру.

## ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Показники в таблиці є тільки для довідки. Залежно від їжі та особистого кулінарного досвіду, користувач може сам регулювати час приготування.

	Температура приготування за замовчуванням (°C)	Діапазон зміни температури приготування(°C)	Час приготування за замовчуванням (хвилин)	Діапазон часу приготування (хвилин)	Крок зміни діапазону часу приготування (хвилин)	Підтримка тепла	Відстрочка старту	Приготування під тиском
БОРЩ/СУП	100	90-105	30	15-120	5	так	так	так
КАША	100	90-105	15	5-60	5	так	так	так
СМАЖЕННЯ	150	110-170	25	5-120	5	ні	ні	ні
ТУШКУВАННЯ	95	95-110	40	30-90	5	так	так	так
ПАР	120	90-120	10	5-60	5	так	так	так
ВИПІЧКА/ХЛІБ	135	90-150	60	30-210	10	ні	так	ні
ВАРЕННЯ	100	90-110	60	30-240	5	ні	так	ні
ХОЛОДЕЦЬ	95	90-110	80	60-100	5	ні	так	так
ШЕФ КУХАР	100	35-170	30	10-180	5	так	так	ні
ТОМЛІННЯ	1 год - 45°C 2 год - 65°C 3 год - 85°C 4 год - 95°C 5 год - 98°C	ні	300	60-480	10	ні	так	ні
ГЛІНТВЕЙН	80	70-90	30	20-40	5	так	так	ні
ЙОГУРТ/ТІСТО	40	ні	480	–	–	ні	так	ні
ДОМАШНІЙ СИР	85	40-95	30	30-480	30	ні	так	ні
ДИТЯЧА СУМІШ	60	40-70	45	5-90	5	ні	так	ні

## 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 роздрібної 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 пусконаладжувальними 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 пусконаладжувальних 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	СЦ «Спеціаліст»	вул. Порики,1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Вінниця	ВФ ТОВ «Лотос»	вул. Енергетична, 3-а	(067) 622-56-62
Гуляйполе	СЦ «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	СЦ «УНІВЕРСАЛ СЕРВІС»	вул. Коротка, 41А	(056) 790-04-60
Дніпро	ТОВ «Лотос»	пр-т. Олександра Поля, 59	(056) 34-67-05
Донецьк	СЦ «Схід-Сервіс»	вул. Жмури, 1	(066) 508-26-52, (095) 761-70-00
Донецьк	СЦ «Еліпс»	бул. Шевченка, 52	(062) 385-99-10, (050) 77-55-800
Донецьк	СЦ «QService»	вул. Університетська, 75	(050) 94-000-61, (063) 94-000-61, (062) 213 00 61
Дружківка	СЦ «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	СЦ «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	СЦ «Мегастайл»	вул. Незалежності, 179Б	(0342) 77-33-22, 72-27-22
Івано-Франківськ	ИФ ТОВ «Лотос»	вул. Вовчинецька, 223	(0342) 71-28-13
Київ	«АМАТІ-СЕРВІС»	вул. Бориспільська,9, корп.57	(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	«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	СЦ «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Київ	СЦ «Skeleton»	пр-т. П. Григоренка, 22/20	(044)337-77-12, (050)205-12-12, (098)205-12-12, (063)205-12-12
Київ	СЦ «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Кропивницький	СЦ «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	СЦ «Погляд»	вул. Бандери, 73/2	(034) 33-728-17
Костянтинівка	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Білоусова, 2а	(06272) 4-13-02
Коростень	СЦ «Авторітет»	вул. Шевченка, 28	(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Краматорськ	СЦ «Елма-сервіс»	бул. Краматорський, 3	(06264) 5-93-89, 5-90-07
Краматорськ	СЦ «Сатурн-Донбас»	вул. Поштова, 5а	(050) 973-20-14, (097) 077-48-92
Лиман	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Пушкіна, 4а	(06261) 4-17-52
Кременчук	СЦ «ЕкоСан»	вул. Академіка Маслова, 44, оф.2	(05366) 3-91-92, (066)230-44-71, (096)446-71-06
Кривий Ріг	КРФ ТОВ «Лотос»	вул. Соборності, 64/7	(056) 440-07-79, (067) 998-05-20
Лубни	ФОП Колотун 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	СЦ «Східний»	вул. Ломоносова, 96ж	(0642) 33-11-86, 33-02-42

Луцьк	СЦ «Ваш мастер»	пр-т. Перемоги, 22	(03322) 3-01-03, факс 78-54-65
Львів	СЦ «РОСімпекс»	вул. Шараневича, 28	(032) 239-55-77, 239-51-52
Львів	ФОП «Хавтур Р.Б.»	вул. Зелена, 153	(032) 270-74-79, (067)729-33-93
Маріуполь	СЦ «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	СЦ «Сигнал»	вул. Пушкіна 24/1-А	(099) 262-11-18, (0331) 56-0-96
Миколаїв	СЦ «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	СЦ «Електрон»	вул. Горького 48 - дрібна техніка вул. Соборна, 33-А - велика техніка	(05549) 7-83-98
Нова Каховка	«Сервіс Плюс»	вул. Паризької комуні, 2-П, 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	СЦ «Профі»	пр-т. Маршала Жукова, 4/7	(048) 784-08-37, 798-82-60
Одеса	СЦ «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	СЦ «ДП Адаманти-Рівне»	вул. Шевченка, 7, ТЦ «Моріон» відділ №37	(0362) 45-00-42, (098) 665-60-22
Сєвєродонецьк	ПП «СДРТ»	вул. Курчатова, 19-Б	(06452) 2-38-28
Слов'янськ	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Свободи, 5	(06262) 2-86-20
Сміла	СЦ «Ласк-Сервіс»	вул. Мічуріна, 32	(04733) 4-61-82, (04733) 4-31-35
Суми	СЦ «Ельф»	вул. Петропавлівська, 86/1	(542) 210-679, 650-340, 655-510
Тернопіль	СЦ «Радіо-сервіс»	вул.Київська, 2, буд. побуту "Сонячний" 2 пов.	(0352) 26-76-26
Ужгород	СЦ «Ремонт домашньої техніки»	вул. Легоцького, 3/2	(031) 2-654-266
Умань	«ЦСО Електрон-Сервіс»	вул. Успенська, 1/24	(04744) 4-66-14, 4-61-34
Харків	СЦ «Діса-сервіс»	вул.Тобольська, 69	(057) 343-96-06
Херсон	СЦ «Дисплей-плюс»	вул. Робітнича, 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»	вул. Карбишева, 28-а	(050) 49-46-043, (0552) 43-40-33
Хмельницький	СЦ «Юс-Сервіс»	вул. Проскурівського підпілля, 117	(382) 70-03-32
Черкаси	ПП «РТСЦ «Весь світ Черкащини»	вул. Добровольського, 1 оф.210	(0472) 38-37-90, 38-36-90
Чернівці	СЦ «Електросервіс»	вул. Лук'яна Кобилиці, 76	(0372) 55-48-69, (050) 434-55-29
Чернігів	СЦ «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

---