

rotex

комфортна техніка для тебе



Інструкція з експлуатації
Інструкція по эксплуатации

стр.2
стр.27



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 випічку! 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 тушкування.

2. Вам не обов'язково встановлювати самостійно 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 в майбутньому.
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 мультіварку-скороварку і зв'яжіться з виробником.
4. Відключайте прилад від мережі, якщо ви ним не користуєтесь або перед чищенням.
5. Не наповнюйте мультіварку-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 мультіваркою-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 мультіварки-скороварки, беріться тільки за ручку.
11. Будьте обережні, щоб не обпектися парою відкиплячої води.
12. Ставте мультіварку на стійку, плоску поверхню. Щоб зберегти дерев'яну поверхню меблів, використовуйте підставку.
13. Впевніться, що кришка мультіварки-скороварки щільно закрита під час приготування їжі.
14. Щоб запобігти розбризкуванню, не відкривайте кришку мультіварки-скороварки під час приготування їжі.
15. Акуратно відкривайте кришку мультіварки-скороварки після того як їжа приготувалась.
16. Будьте обережні при перенесенні мультіварки-скороварки, наповненої гарячою їжею.
17. Не включаєте мультіварку-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, також 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 нічого зайвого.

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.

5. Прилад зниження тиску

Задля запобігання 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.

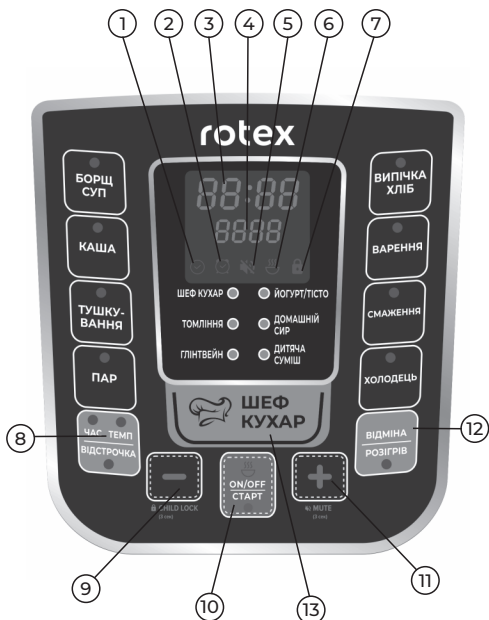
7. Прилад захисту від перегріву

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



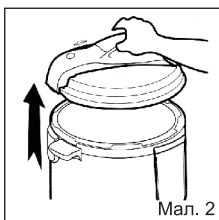
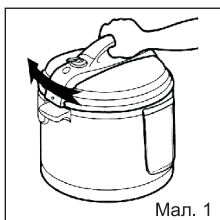
- 1 - Індикатор роботи програми
- 2 - Індикатор відстрочки старту
- 3 - Дисплей часу
- 4 - Дисплей температури
- 5 - Індикатор вимкнення звуку
- 6 - Індикатор підтримки тепла (розігріву)
- 7 - Індикатор блокування кнопок
- 8 - Кнопка «ЧАС/ТЕМП/ВІДСТРОЧКА».
- 9 - Кнопка "-". Зменшення часу або температури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

АКСЕСУАРИ

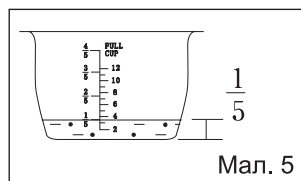
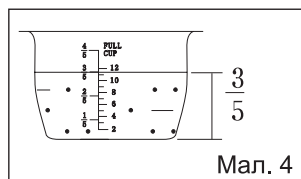
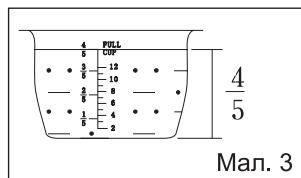
Ложка для рису	Шнур живлення
	
Мірний стакан	Пароварка
	

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

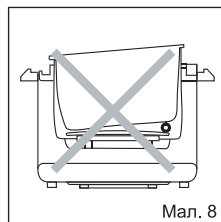
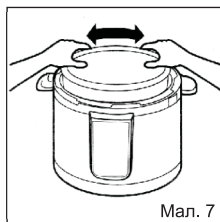
1. Відкрийте кришку. Тримаючись за ручку кришки, поверніть її за годинниковою стрілкою до кінця, потім підійміть кришку вгору. (див. мал. 1/мал. 2)



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).



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.

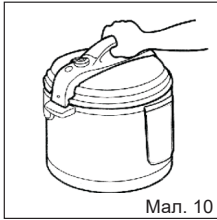


4. Закрийте кришку

- 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.



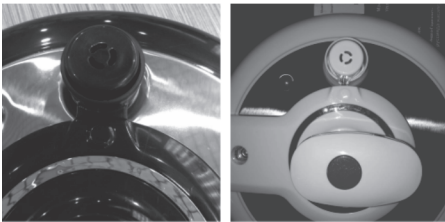
Мал. 9



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 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 зуси-

ля, 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 ва-ми програму або зупинити процес приготування з обраної вами програмі - 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 startу 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 висвітиться час відкладеного startу 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 startу 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 startу, 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° С протягом 24 годин. Функція вмикається автоматично по завершенні режиму приготування. Функція ПІДТРИМКИ ТЕПЛА недоступна в режимах «СМАЖЕННЯ», «ЙОГУРТ/ТІСТО», ВИПІЧКА/ХЛІБ, ВАРЕННЯ, ХОЛОДЕЦЬ, ТОМЛІННЯ, 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°С".

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° C. 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 вкладеного 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 змашувати чашу мультиварки верхковим 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. Виложіть 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 перекоосу 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 100С.

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 вкладеного 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 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».

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 висвітиться 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 (РАМОЗ-М, РАМО4-Г).

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 вивітяться 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

стоять 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 висвітиться 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.

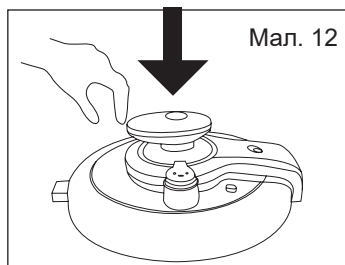
7. У разі необхідності ви можете перервати процес приготування на будь-якому етапі і скасувати всі задані налаштування, натиснувши кнопку «ВІДМІНА / РОЗІГРІВ».

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)

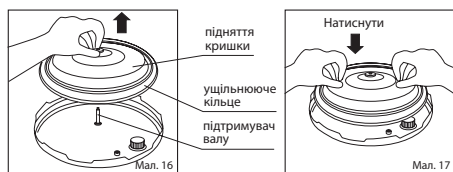


ОЧИЩЕННЯ

- 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, поплавок 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.

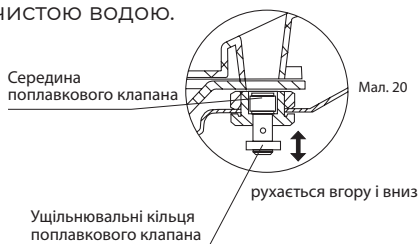
1. Щоб почистити кришку та ущільнює кільце, підійміть кришку і розділіть її на кільце та кришку. Відкрийте мультиварку-скороварку. Розблокуйте знімну пластину кришки, натиснувши на механізм фіксації праворуч і ліворуч. Утримуючи кришку, потягніть пластину на себе, щоб від'єднати її від кришки. Начистіть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



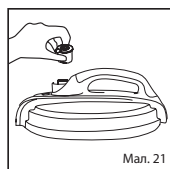
2. Щоб очистити запобіжний ковпачок - зніміть його зі штоку, вимийте, висушіть, потім поставте на шток і натисніть вниз щоб його установити. (див. мал..)



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



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



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



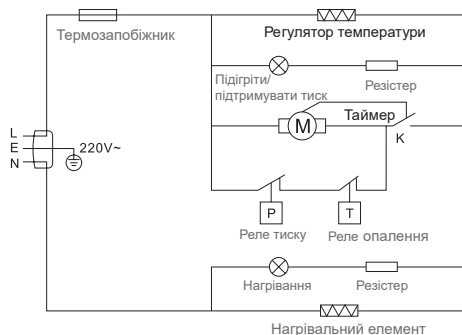
КОДИ ПОМИЛОК

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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 пару	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 замочуванням (°C)	Діапазон зміни температури приготування(°C)	Час приготування за замочуванням (хвилини)	Діапазон часу приготування (хвилини)	Крок зміни діапазону часу приготування (хвилини)	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 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:

- недбалі поведінки 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 загальноприйнятих 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.

Уважаемый покупатель! Спасибо Вам за Ваш выбор мультиварки-скороварки Rotex. Мы уверены, что качество работы этого прибора принесет Вам удовольствие. Перед использованием мультиварки-скороварки пожалуйста внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

ПРО МУЛЬТИВАРКУ-СКОРОВАРКУ

Многофункциональная мультиварка-скороварка - это инновация среди кухонных устройств. Благодаря новейшим технологиям Rotex, этот прибор сочетает в себе комбинированные функции печки, скороварки, духовки, пароварки и много других полезных в современной кухне приборов. Вы можете готовить каши, супы, пюре, запекать мясо, и даже сладкую выпечку! Программируемые показатели температуры и давления, удобная форма, современный дизайн, надежность и безопасность в эксплуатации - это все гарантия приготовления вкусной и качественной еды. Мультиварка-скороварка Rotex - это идеальный инструмент на кухне для современной семьи, замена многочисленного количества приборов одним качественном помощником.

УДОБНЫЙ ДИЗАЙН

1. Комбинированные функции приготовления пищи, варка на пару и тушение.

2. Вам не обязательно устанавливать самостоятельно давление и время приготовления, достаточно выбрать пункт в меню и мультиварка-скороварка приготовит все автоматически. Когда блюдо будет готово, устройство сообщит Вам звуковым сигналом и выключится.

3. Вы можете готовить блюда по собственному желанию, и выбирать время и давление приготовления так, как Вам нравится. Мультиварка-скороварка поддерживает персональное программирования для каждого пользователя.

4. Выставление таймера: устройство поддерживает функцию отложенного приготовления - просто выберите время, когда надо начать готовить и устройство само начнет работать тогда, когда Вам это нужно.

5. Сбой питания не повредит программе приготовления: устройство возобновляет программу приготовления когда питание подается снова.

6. Мультиварка-скороварка - это энергосберегающее устройство - Вы сэкономите электроэнергию, свои силы и время на более чем 60% по сравнению со стандартной кухонной плитой.

7. Герметичное приготовления питания сохраняет оригинальный вкус и свойства продуктов.

8. Внутренний бак легко моется, а крышка из нержавеющей стали и эргономичный корпус гарантируют

долгое время качественной эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации и сохраните ее для использования в будущем.
2. Не оставляйте детей без присмотра около включенного прибора.
3. Перед подключением в сеть убедитесь, что напряжение, указанное на маркировке прибора, соответствует напряжению в вашем доме. Если напряжение не совпадает - не используйте мультиварку-скороварку и свяжитесь с производителем.
4. Отключайте прибор от сети, если вы им не пользуетесь или перед чисткой.
5. Не наполняйте мультиварку-скороварку ингредиентами и водой не более 4/5 и не менее 1/5 высоты внутреннего резервуара.
6. Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от нагревательных приборов (например газовой плиты).
7. Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
8. Избыток шнура должен находиться в горизонтальной плоскости.
9. Не пользуйтесь мультиваркой-скороваркой, если повреждены шнур или вилка или есть другие повреждения. Для устранения неисправности обратитесь в мастерскую по ремонту бытовой техники. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
10. Не касайтесь горячих поверхностей мультиварки-скороварки, беритесь только за ручку.
11. Будьте осторожны, чтобы не обжечься паром от кипящей воды.
12. Ставьте мультиварку на стойку, плоскую поверхность. Чтобы сохранить деревянную поверхность мебели, используйте подставку.
13. Убедитесь, что крышка мультиварки-скороварки плотно закрыта во время приготовления пищи.
14. Чтобы предотвратить разбрызгивание не открывайте крышку мультиварки-скороварки во время приготовления пищи.
15. Аккуратно открывайте крышку мультиварки-скороварки после того как еда приготовилась.
16. Будьте осторожны при переносе мультиварки-скороварки, наполненной горячей пищей.
17. Не включайте мультиварку-скороварку без воды или полуфабрикатов внутри.
18. Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
19. Используйте только ту подставку, которая входит в комплект.
20. Не используйте прибор рядом с взрывоопасными материалами.

21. Не погружайте прибор в воду или другую жидкость.

22. Этот прибор нельзя использовать для целей не описанных в этой инструкции.

23. Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением или их проинструктированы о безопасном пользовании прибором и понимают возможные опасности

24. Чистка и обслуживание приборов возможно для детей старше 8 лет под присмотром.

25. Прибор и его шнур нужно держать недосягаемым для детей менее 8 лет.

26. Приборы могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными способностями или умственными недостатками или с недостатком опыта и знания, если они находятся под наблюдением или их проинструктированы о безопасном пользовании прибором и понимают возможные опасности.

27. Этот прибор предназначен только для бытового использования, такого как:

- кухонные уголки в магазинах, офисы и другие рабочие помещения;
- фермы;
- гостиницы, мотели и другие жилые помещения;
- бытовые среды типа «миниотель» (ночлег и завтрак).

28. Дети не должны играть с прибором.

БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Устройство не будет включаться если его крышка плотно не закрыта, также крышку невозможно открыть, когда давление в устройстве очень высокое.

2. Когда температура и давление внутри устройства выходят за пределы стандартных показателей, паровой клапан выпускает пар для регулирования показателей.

3. Функция снижения давления, когда давление внутри устройства повышается за границу показателей, устройство автоматически включает функцию сброса давления вокруг крышки, чтобы избежать взрыва.

4. Лимитированная температура - устройство автоматически выключается, если температура внутри устройства выходит за рамки заданной температуры.

Срок эксплуатации не менее 3 лет с даты начала использования.

Срок хранения не ограничен.

Дата производства совпадает с номером партии, указанной на упаковке товара, xxxx / xx / xx - год, месяц и дата соответственно.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также технические характеристики товара во время совершенствования своей продукции без дополнительного сообщения об этих изменениях.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

1. Откройте и закройте крышку устройства для безопасности

Убедитесь, что внутри устройства нет ничего лишнего.

2. Прибор регулирования давления

Отключается при повышенных показаниях давления, убедитесь, что в период приготовления пищи устройство используется в безопасных пределах показания давления.

3. Прибор безопасного лимита давления

Когда давление внутри устройства выходит за пределы нормальных значений, паровой клапан выпускает лишний пар для регулирования давления.

4. Прибор безопасного анти-блокировки

Содержит паровой клапан свободным, без блокировки.

5. Прибор снижения давления

Для предотвращения взрыва, этот прибор регулирует давление внутри устройства и держит его в пределах стандартных показателей.

6. Прибор защиты от перегрева

Когда температура внутри устройства достигает нужного значения, этот прибор прекращает повышение температуры.

7. Прибор защиты от перегрева

Если температура внутри устройства выходит за пределы стандартных показателей - устройство автоматически выключается.

Клапан низкого давления



Установка резервуаров для сбора воды

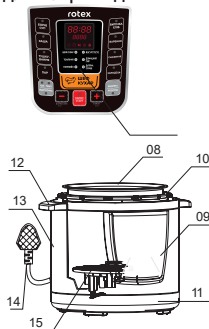
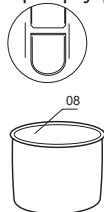


Схема установки алюминиевой плиты

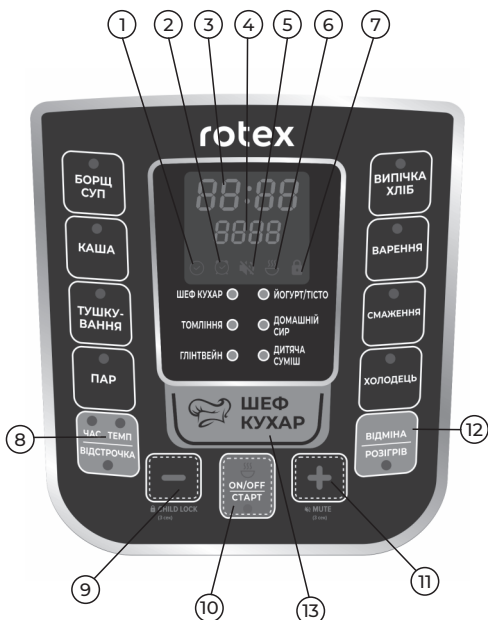


Установка крышки анти-блокировки



1. Ручка крышки
2. Крышка
3. Центральный клапан
4. Кнопка сброса давления
5. Датчик давления
6. Паровой клапан
7. Поплавок
8. Внутренняя чаша
9. Панель управления
10. Внешняя чаша
11. База
12. Средние ручки
13. Корпус
14. Шнур питания
15. Нагревательный элемент
16. Крышка-предохранитель
17. Клапан уплотнительного кольца
18. Покрытие уплотнительного кольца
19. Расположение уплотнительного кольца
20. Опора крышки

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1 - Индикатор работы программы
- 2 - Индикатор отсрочки старта
- 3 - Дисплей времени
- 4 - Дисплей температуры
- 5 - Индикатор отключения звука
- 6 - Индикатор поддержания тепла (разогрева)
- 7 - Индикатор блокировки кнопок
- 8 - Кнопка «ВРЕМЯ / ТЕМП / ОТСРОЧКА».
- 9 - Кнопка "-". Уменьшение времени или температуры
- 10 - Кнопка «ON / OFF / СТАРТ»
- 11 - Кнопка "+". Увеличение времени или температуры
- 12 - Кнопка "ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ"
- 13 - Кнопка «ШЕФ ПОВАР»

АКСЕССУАРЫ

Ложка для риса	Шнур питания
	
Мерный стакан	Пароварка
	

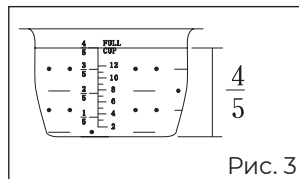


Рис. 3

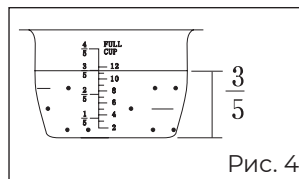


Рис. 4

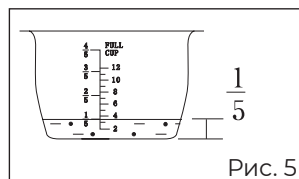


Рис. 5

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Откройте крышку. Держась за ручку крышки, поверните ее по часовой стрелке до упора, затем поднимите крышку вверх. (См. Рис. 1 / рис. 2)

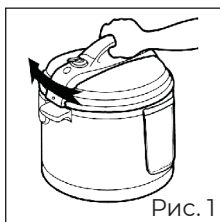


Рис. 1

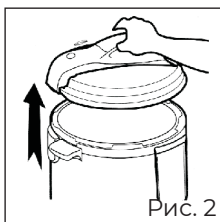


Рис. 2

2. Достаньте внутреннюю чашу и добавьте в нее продукты и воду. Суммарное количество продуктов и воды не должна быть выше $\frac{4}{5}$ и не меньше, чем $\frac{1}{5}$ высоты внутренней чаши. Если вы готовите пищу без воды, она не должна быть чем $\frac{3}{5}$ высоты чаши. (См. Рис. 3, 4, 5).

3. Очистите внутреннюю чашу и нагревательный элемент прежде, чем разместить внутреннюю чашу внутри устройства. Убедитесь, что устройство и внутри, и снаружи чистое от грязи и смазки, после этого слегка поверните внутреннюю чашу так, чтобы она правильно расположилась на нагревательном элементе (см. Рис. 7). На рисунке 8 изображено запрещенное размещение внутренней чаши.

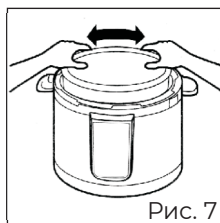


Рис. 7

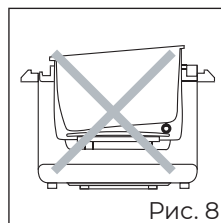


Рис. 8

4. Закройте крышку

- Проверьте положили вы уплотнительное кольцо внутрь крышки или нет.
- Верните уплотнительное кольцо и убедитесь, что оно расположено верно и устойчиво.
- Держась за ручку крышки, закройте ее. Затем оберните крышку против часовой стрелки, чтобы установить крышку в нужное положение до характерного щелчка.

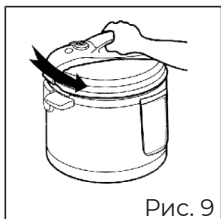


Рис. 9

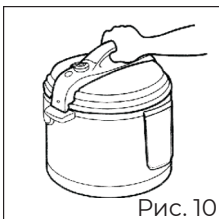


Рис. 10

Опора крышки имеет небольшие ручки, обратите внимание на направление их расположения, когда закроете крышку.

5. Для приготовления рецептов БЕЗ давления необходимо нажать на красную кнопку сброса пара и клапан останется открытым, а красная кнопка останется вдавленной. Для закрытия клапана пара нажать еще раз на красную кнопку. (См. Рис. 11)



Рис. 11

ВНИМАНИЕ: Пожалуйста, убедитесь, что шнур питания подключен к корпусу плотно и правильно.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

Перед первым приготовлением блюд в мультиварке-скороварке рекомендуем налить в съемную чашу небольшое количество воды, установить программу **БОРЩ / СУП** и дождаться ее завершения, а затем слить воду из чаши. После установки внутренней чаши в мультиварку-скороварку, поверните ее до полного соприкосновения с нагревательным элементом. Перед выбором программы для приготовления, пожалуйста, проверьте, чтобы внутренняя чаша с едой была правильно размещена. (Если внутренняя чаша неправильно размещена, запрещается начинать приготовления.) Плотно закройте верхнюю крышку прибора во избежание плохого приготовления и утечки тепла в связи с плохой герметизацией. При закрытой крышке ее конструкция обеспечивает герметичное соединение с корпусом изделия, позволяет нагнетать в мультиварке-скороварке высокое давление. Во время работы, когда давление в мультиварке-скороварке выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без

без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь, пока давление в приборе нормализуется.

ВНИМАНИЕ! При открытии клапана выпуска пара во время или после окончания процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте предельно осторожны, не наклоняйтесь над крышкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом включении мультиварки может появиться легкий запах дыма или пластика, который сопровождается выгоранием заводской смазки. Это временное явление и не является поломкой или дефектом. Через некоторое время запах исчезнет. Для определения количества риса или любой другой крупы используйте мерный стаканчик, который входит в комплект мультиварки. Рис будет вкусным и рассыпчатым, если его не будет превышать 8-ми мерных стаканчиков (при приготовлении 8-10 мерных стаканов, рис не будет рассыпчатым). Наливайте воду в соответствии с количеством мерных стаканов, но при этом помните, что все крупы впитывают воду по-разному. Не используйте съемную чашу мультиварки для промывания ингредиентов / замешивания теста. Не разрезайте блюдо внутри чаши. Следите за тем, чтобы продукты были ровно распределены по чаше.

Ложа ингредиенты в чашу мультиварки, помните, что в процессе приготовления продукты увеличиваются в объеме, поэтому, уровень воды / продуктов не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной внутри.

Чтобы избежать недостаточной теплоизоляции запрещается оставлять ложку внутри емкости.

Внутренняя чаша покрыта двусторонним антипригарным или керамическим покрытием, поэтому запрещено использование металлических ложек или щеток.

КНОПКА «ON / OFF / СТАРТ»

(ВКЛ / ВЫКЛ / СТАРТ).

Эта кнопка имеет 4 функции:

1. ВКЛ. Включает мультиварку-скороварку и активирует дисплей в режим выбора одной из автоматических программ приготовления. На дисплее высветится 0000.

2. ВЫКЛ. Выключает мультиварку-скороварку переводя ее в режим ожидания (на дисплее должно высветиться "----"). Для отключения мультиварки нужно отменить любую программу кнопкой (12) "Отмена / Разогрев", а затем нажать именно Кнопка (10) "ON / OFF / СТАРТ». Также мультиварку можно выключить нажав и удерживая кнопку "ON / OFF / СТАРТ" в течение 5 сек.

ВАЖНО: Если вы выбрали программу приготовления, но неактивиро-

вали ее, то примерно через 25 сек. мультиварка-скороварка автоматически перейдет в режим глаза-ковка, на дисплее высветится "----".

3. СТАРТ. Запускает программу приготовления, которую вы предварительно выбрали.

4. Отмена "Поддержки Тепла".

Отмена или активация перехода программы в режим поддержания тепла (t 70 ° C) после окончания приготовления. Работает только для тех программ приготовления, где предусмотрена автоматическая Поддержка Тепла. После старта программы приготовления (кнопка (10) "ON / OFF / СТАРТ»), нажмите снова эту кнопку. Индикатор поддержки Теплая погаснет / загорится. Каждое повторное нажатие активирует или отключает эту функцию.

КНОПКА "ВРЕМЯ / ТЕМП / ОТСРОЧКА СТАРТА".


Эта кнопка имеет 3 функции:

1. ВРЕМЯ. Выберите одну из автоматических программ. На дисплее появится время приготовления по умолчанию (он будет мигать). Вы можете его изменить нажав один раз на кнопку ВРЕМЯ / ТЕМП / ВДСТРОЧКА СТАРТА и с помощью кнопок «+» или «-» выбрать необходимое время для приготовления блюда.

2. ТЕМП. Выберите одну из автоматических программ и нажмите два

раза на кнопку ВРЕМЯ / ТЕМП / ОТСРОЧКА СТАРТА. На дисплее появится температура приготовления (градусы Цельсия) по умолчанию и загорится индикатор температуры на кнопке. Вы можете ее изменить с помощью кнопок «+» или «-».

3. ОТСРОЧКА СТАРТА. Выберите одну из автоматических программ и нажмите 3 раза на кнопку ВРЕМЯ / ТЕМП / ОТСРОЧКА СТАРТА.

На дисплее появится время 00:30 и на дисплее загорится индикатор . Вы можете его изменить с помощью кнопок «+» или «-». После установки необходимого времени отсрочки нажмите на кнопку «ON / OFF / СТАРТ». Начнется обратный отсчет времени. Мультиварка-скороварка начнет работать только по окончании установленного вами времени. Световой индикатор функции "ОТСРОЧКА СТАРТА» потухнет после того, как мультиварка-скороварка начнет работать.

КНОПКА "ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ".

Эта кнопка имеет 2 функции:

1. ОТМЕНА. Для того чтобы отменить выбранную вами программу или остановить процесс приготовления с выбранной вами программе - нажмите кнопку «ОТМЕНА». После того как Вы отменили программу на панели управления появится "0000".

2. РАЗОГРЕВ. Вы можете принудительно включить РАЗОГРЕВ (ПОДДЕРЖКУ ТЕПЛА). Нажмите на кнопку

ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ. На дисплее появится 12:00 и загорится индикатор РАЗОГРЕВ.

КНОПКА "-".


Эта кнопка имеет 2 функции:

1. Уменьшение времени или температуры приготовления.

2. CHILD LOCK (блокировка от детей). Вы можете принудительно включить CHILD LOCK (блокировка от детей). Выберите одну из автоматических программ нажмите на кнопку «ON / OFF / СТАРТ». Для того чтобы заблокировать случайное нажатие любой кнопки, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку "-". На дисплее загорится индикатор CHILD LOCK 

КНОПКА "+".

1. Увеличение времени или температуры приготовления.

2. MUTE (выключить звук). Вы можете принудительно выключить звук. Выберите одну из автоматических программ нажмите на кнопку «ON / OFF / СТАРТ». Для того чтобы выключить звук, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку "+". На дисплее загорится индикатор отключения звука. 

КНОПКА "ШЕФ ПОВАР".


С помощью этой кнопки Вы можете выбрать одну из 6 автоматических программ (ШЕФ ПОВАРА, ТОМЛЕНИЕ, ГЛИНТВЕЙН, ЙОГУРТ/ТЕСТО,

ДОМАШНИЙ СЫР, ДЕТСКИЕ СМЕСИ)

ФУНКЦИИ И РЕЖИМЫ

ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА СТАРТА»

позволяет задать время, через которое начнет работу заранее выбранный автоматический режим приготовления. Отсрочка старта может быть установлена в диапазоне от 30 минут до 24 часов с шагом установки в 30 минут.

Для этого: 1. После выбора режима трижды нажмите кнопку «ВРЕМЯ / ТЕМП / ОТСРОЧКА». На дисплее высветится время отложенного старта и индикатор ОТСРОЧКИ СТАРТА . Значения по умолчанию - 30 минут. Цифры отображена будут мигать.

2. Нажимая на кнопки «+» и «-» установите нужное значение в интервале 0-24 часа с шагом установки в 30 минут.


3. Нажмите кнопку ON / OFF / СТАРТ по окончании установки времени отложенного старта цифры на дисплее перестанут мигать и начнется обратный отсчет установленного времени.

4. Чтобы отменить установку нажмите кнопку «ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ».

5. После этого введите параметрами режима заново. ВНИМАНИЕ! Функция «ОТСРОЧКА СТАРТА» недоступна в режиме «Жарка». Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте

в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т. п.). При установлении времени старта следует учитывать, что работа введенного режима и начало обратного отсчета времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры, момент достижения требуемых значений температуры и давления.

ФУНКЦИЯ «РАЗОГРЕВ (ПОДДЕРЖКА ТЕПЛА)»

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60-80 °С в течение 24 часов. Функция включается автоматически по завершении режима приготовления. Функция поддержания тепла недоступна в режимах «ЖАРКА», «ЙОГУРТ / ТЕСТО», ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ, ВАРЕНЬЕ, ХОЛОДЕЦ, ТОМЛЕНИЯ, ЙОГУРТ / ТЕСТО, ТВОРОГ, ДЕТСКИЕ СМЕСИ. После завершения работы индикатор кнопки выбранного режима исключается и прозвучит звуковой сигнал. Загорится индикатор  «ПОДДЕРЖКА ТЕПЛА» и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится "12:00 70 °С". Несмотря на то, что прибор может хранить продукт в разогретом состоянии до 12 часов, не рекомендуется оставлять продукты в данном режиме более 2-3 часов, так как

иногда это может привести к изменению вкуса и нарушению качества блюда. Помните, что при работе функций поддержания тепла прибор также нагревается. Используйте кухонные рукавицы для извлечения чаши из прибора. НЕ накрывайте прибор в режиме поддержания тепла, это может привести к его поломке. В мультиварке-скороварке REPC57-B / REPC58-G реализованы 15 автоматических программ приготовления, в которых заранее подобраны оптимальные настройки для приготовления вами самых разнообразных блюд. Рекомендуемые ручные установки времени приготовления при высоком давлении для различных продуктов приведены в соответствующей таблице. Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке книги рецептов, разработанной специально для этой модели.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Использование мультиварки-скороварки позволит быстро приготовить разными способами овощи, мясо, рыбу, суп и много других блюд с сохранением большего количества полезных свойств продуктов, чем при классическом способе приготовления. При закрытом клапане

выхода пара происходит герметизация рабочей камеры, где во время работы прибора нагнетается и поддерживается высокое давление. Благодаря этому закипание воды и пара происходит при температуре выше 100 °С. При таких условиях время приготовления сокращается больше чем в два раза, поэтому в продуктах сохраняется максимальное количество витаминов и микроэлементов. В процессе работы прибора при высоком давлении к продуктам ограничен доступ кислорода, что также является важным условием сохранения всех полезных свойств приготовленной пищи.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ:

НЕ пытайтесь готовить в мультиварке-скороварке без воды или какой-либо другой (жидкости - это может серьезно повредить прибор). Объем жидкости должен составлять, как минимум, 2 мерных стакана. НЕ используйте мультиварку-скороварку для жарки продуктов на масле под давлением - она предназначена исключительно для варки. Вы можете тушить в небольших количествах лук, морковь и другие овощи на дне мультиварки-скороварки с закрытой крышкой в режиме «жарка», затем добавьте остальные продукты. Закройте крышку и готовьте дальше под давлением.


НЕ заполняйте чашу мультиварки-скороварки продуктами и водой более чем на 4/5 - менее 1/5 от объема чаши. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять сок (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т. П.). Не наполняйте чашу более чем на 3/5 от объема, иначе клапан выпуска пара может засориться.

РЕЖИМ «КАША»

1. Измерьте ингредиенты по рецепту, равномерно выложите в чашу. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов был не выше отметки 2/5 на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение ЗАКРЫТ, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «КАША». Начнет мигать индикатор кнопки «КАША» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 15 минут и температура 100 °С.
5. Для активации программы нажмите кнопку «ON / OFF / СТАРТ». Помните, что время приготовления указаны без учета времени дости-

жения прибором необходимого давления и температуры. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы устройства.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «ВРЕМЯ / ТЕМП / ОТСРОЧКА». Кнопками «+» и «-» установите нужное значения времени.

7. После завершения настроек нажмите кнопку «ON / OFF / СТАРТ», дисплей перестанет мигать и на дисплее появится таймер обратного отсчета и индикатор ОТСРОЧКИ СТАРТА .

8. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится "12:00 70 °C". Для отключения функции нажмите кнопку «ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ». Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

9. В случае необходимости вы можете отменить заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав кнопку «ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ КАШ:

Приготовление каш в мультиварке-скороварке предполагает использование пастеризованного молока

малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать крупы (рис, гречка, пшено и т. П). Пока вода не станет прозрачной;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- тщательно соблюдать пропорции, согласно рецептов из кулинарной книги;
- уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;

Свойства молока и круп могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, иногда сказывается на результатах приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ

Для приготовления различных супов, борщей и супов-пюре предусмотрена программа БОРЩ / СУП. Измерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, не выше отметки MAX на внутренней поверхности чаши

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекоса и плотно соприкасается с нагревательным элемен-


том. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положении ЗАКРЫТ, подключите прибор к электросети.

4. Натиснуть кнопку «БОРЩ / СУП». Начнет мигать индикатор кнопки «БОРЩ / СУП» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию - 30 минут и температура 100С.

5. Для активации программы нажмите кнопку «ON / OFF / СТАРТ». Помните, что время приготовления указаны без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы устройства.

6. Чтобы задать время вложенного старта, нажмите кнопку «ВРЕМЯ / ТЕМП / ОТСРОЧКА». Кнопками «+» и «-» установите нужные значения времени.

7. После завершения настроек нажмите кнопку «ON / OFF / СТАРТ», дисплей перестанет мигать и на дисплее появится таймер обратного отсчета и индикатор ОТСРОЧКИ СТАРТА .

8. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится "12:00 70 °C". Для отключения функции нажмите кнопку

«ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ». Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

9. В случае необходимости вы можете отменить заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав кнопку «ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ».

ЖАРКА

В мультиварке-скороварке REPC57-B, REPC58-G предусмотрен специальный режим, который позволяет готовить пищу при нормальном давлении с добавлением некоторого количества масла или жира. Вы можете жарить мясо, овощи, птицу, морепродукты с открытой крышкой мультиварки-скороварки. Готовьте в данном режиме только при открытой крышке. В режиме «ЖАРКА» функция отложенного старта и поддержания тепла не поддерживается.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Оставьте крышку прибора открытой. Подключается к электросети.

4. Нажмите кнопку «ЖАРКА». Начнет мигать индикатор кнопки «ЖАРКА» и

на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 25 минут и температура 150 °С.

5. Для активации программы нажмите кнопку «ON / OFF / СТАРТ».

6. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.

7. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку «ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ».

ВАЖНО! Прибор оснащен дополнительной защитой от перегрева в режиме «ЖАРКА». Прибор должен полностью остыть (примерно 15 минут), прежде чем вы сможете использовать любой из упомянутых режимов снова. Если при попытке повторного запуска режима ЖАРКА на дисплее высвечивается

ОШИБКА, это означает, что температура прибора еще высока и включения режима заблокировано. Данное ограничение не вицноситься к остальным режимов приготовления.

При приготовлении в режиме «ЖАРКА» не закрывайте крышку прибора! Если крышка была случайно закрыта и сработала система ее блокировки, остановите процесс приготовления, подождите, пока прибор остынет и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.

ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

Фритюр - животный жир или растительное масло, разогревается до температуры 130-200 °С. Приготовление различных продуктов путем их обжарки во фритюре давно и распространено во всем мире. Мультиварка-скороварка REPC57-B, REPC58-G также позволяет готовить во фритюре, для чего Вы можете приобрести набор аксессуаров для мультиварок (RAM03-M, RAM04-G). В наборе предусмотрена специальная корзина для жарки.

1. Налейте в чашу количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно сталкивается с нагревательным элементом.

2. Оставьте крышку открыто, подключите прибор к электросети.

3. Нажмите кнопку «ЖАРКА». Начнет мигать индикатор кнопки «ЖАРКА» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 25 минут и температура 150 °С.

4. Для активации программы нажмите кнопку «ON / OFF / СТАРТ».

5. Выложите подготовленные продукты в корзину для жарки во фритюре.

6. Вставьте в корзину для жарки ручку. Для этого сожмите основу ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии.

7. Следуйте рекомендациям по рецепту. Через указанное в рецепте время после начала работы программы опустите корзину с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки так, чтобы корзина осталась в чаше. Будьте осторожны: масло очень горячее!

8. Через указанный в рецепте время вставьте ручку в корзину для жарки во фритюре (см. п.6), поднимите ее зафиксируйте на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Оставьте в таком положении на некоторое время, чтобы стекло масло.

9. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку «ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ». **ВНИМАНИЕ!** Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы. По окончании приготовления, не извлекайте из прибора чашу с маслом, пока оно не остынет.

ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ

Для выпечки бисквитов, пирогов, запеканок, а также для запекания мяса, рыбы и овощей. Готовьте в данном режиме только при открытом клапане выпуска пара. В режиме «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ» функция отложенного старта поддерживает-

1. Отмерьте ингредиенты и выложите их в чашу согласно рецепту. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов был не выше отметки 2/5 на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекоса и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положения «ОТКРЫТО», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ». Начнет мигать индикатор кнопки «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 60 минут и температура 135 °С.

5. Для активации программы нажмите кнопку «ON / OFF / СТАРТ» и дисплей начнет отображать прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.

6. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.

7. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку «ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ».

ВАРЕНЬЕ

Для приготовления варенья, повидла, джемов, различных десертов.

1. Измерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, ни был выше отметки MAX на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните ее убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «ВАРЕНЬЕ». Начнет мигать индикатор кнопки «ВАРЕНЬЕ» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 60 минут и температура 100 °С.
5. Для активации программы нажмите кнопку «ON / OFF / СТАРТ» и дисплей начнет отображать прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
6. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.
7. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку «ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ».

ШЕФ ПОВАР

Программа «ШЕФ ПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам темпе-

ратуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 3 часов с шагом изменения в 5 минут. По умолчанию в программе «ШЕФ ПОВАР» время приготовления составляет 30 минут. Диапазон установки температуры в программе составляет 35-170 °С с шагом изменения в 1 °С.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, морепродуктов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню предусмотрен этот режим.

1. Налейте в чашу 300-350мл воды. Установите в чашу алюминиевую пароварку.
2. Подготовьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно разложите на пароварке.
3. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
4. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положения ЗАКРЫТ, подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку «ПАР». Начнет мигать индикатор кнопки «ПАР» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления

значение времени приготовления по умолчанию 10 минут и температура 120 °С.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДЦА

Для приготовления холодца предусмотрен автоматический режим.

1. Измерьте ингредиенты и выложите их в чашу согласно рецепту. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов был не выше отметки 4/5 на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положения ЗАКРЫТ, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «ХОЛОДЕЦ». Начнет мигать индикатор кнопки «холодец» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 80 минут и температура 95 °С.
5. Для активации программы нажмите кнопку «ON / OFF / СТАРТ». Помните, что время приготовления указаны без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
6. По окончании времени пригото-

вления прозвучит звуковой сигнал. 7. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку «ОТМЕНА / РАЗОГРЕВ».

ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После окончания приготовления программы, в зависимости от ее типа, возможно включение режима "ПОДОГРЕВ". По истечении времени приготовления ЗАПРЕЩАЕТСЯ открыть крышку. Сначала нужно сбросить рабочее давление внутри мультиварки-скороварки.

Для СБРОСА ДАВЛЕНИЯ используйте следующий способ:

Нажмите Кнопку сброса давления и удерживайте ее до полного выхода пара. Только после того, как Датчик Давления полностью опустится вниз, возможно открытие крышки мультиварки-скороварки. (См. Рис. 12)

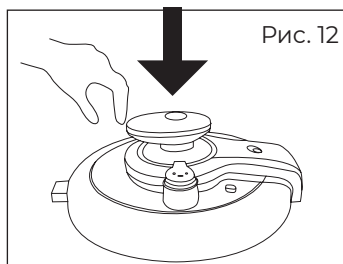


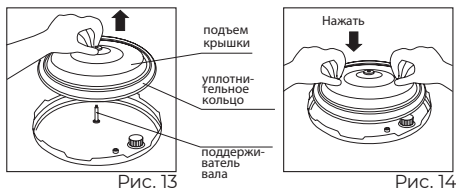
Рис. 12

ОЧИСТКА

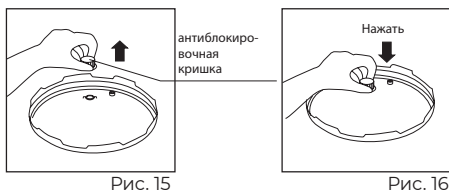
- Выключите устройство перед очисткой.
- Дно базы надо протирать влажной тряпкой. Нельзя ставить базу в воду, или мыть под проточной водой.
- Достаньте внутреннюю чашу и вымойте ее со специальным моющим средством, ополосните водой и высушите с помощью мягкой тряпки.
- Внутреннюю сторону устройства, в том числе уплотнительное кольцо, паровой клапан, поплавков чистит с помощью влажной тряпки. Ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь прибора.
- Для чистки устройства используйте губку или мягкую неметаллическую щетку, влажное полотенце. Всегда высушивайте устройство после его чистки.

1. Чтобы почистить крышку и уплотнительное кольцо, поднимите крышку и разделите ее на кольцо и крышку. Откройте мультиварку-скороварку. Освободите съемную пластину крышки, нажав на механизм фиксации направо и налево. Удерживая крышку, потяните пластину на себя, чтобы отсоединить ее от крышки. Начисто промойте пластину крышки и уплотнитель водой и вытрите насухо. По окончании поверните внутреннюю крышку на место. Для этого поместите нижнюю направляющую в паз и прижмите пластину к внешней

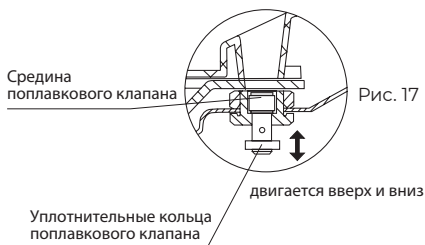
крышке до щелчка фиксатора. После этого проверьте верно установлено уплотнительное кольцо - оно должно стоять ровно в крышке. (См. Рис.)



2. Чтобы очистить предохранительный колпачок - снимите его с штока, вымойте, высушите, затем поставьте на шток и нажмите вниз чтобы его установить. (См. Рис.)



3. Чистить поплавок надо вручную, осторожно перемещая его вверх и вниз по желобу. Уплотнительное кольцо надо освободить от лишней влаги после мытья. Мыть его надо чистой водой.



4. Паровой клапан моют чистой проточной водой. Затем тщательно высушивают, прежде чем установить крышку.

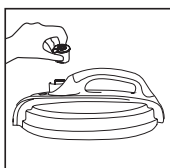


Рис. 18

5. Внутреннюю чашу надо тщательно высушивать после чистки, и перед установкой ее в устройство.

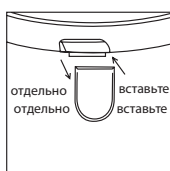


Рис. 19

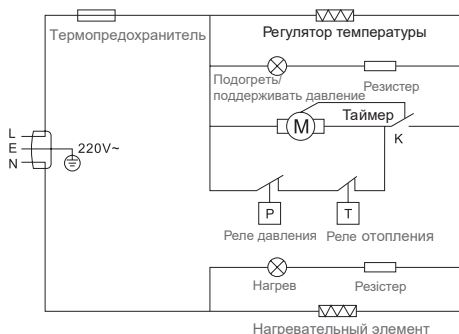
КОДЫ ОШИБОК

Надпись на дисплее	Причины неполадки
E1	Перепад напряжения
E2	Открыта крышка
E3	Внутренняя чаша перегрета или отсутствует вода в ней
E4	Температура в приборе ниже 80 °С и паровой датчик не работает

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название продукта	Мультиварка-скороварка
Модель	REPC57-B/REPC58-G
Напряжение	220-230В/50Гц
Мощность	900 Вт
Объем	5 л

ЭЛЕКТРОСХЕМА



ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

№	Неисправности	Возможные причины	Устранение
1	Невозможно закрыть крышку	Крепление крышки и корпуса не верно расположены	Верно расположить крепления
		Уплотнительное кольцо не верно расположены	Поместите уплотнительное кольцо в правильное положение
		Плавающий клапан застрял на панели	Слегка нажмите на клапан
2	Трудно открыть крышку	Поплавок не опустился вниз на место	Слегка нажмите на клапан
3	Утечка пара	Уплотнительное кольцо неверно расположено	Положите герметичное кольцо верно
		Грязь на уплотнительном кольце	Очистите уплотнительное кольцо и поставьте его на место
		Повреждено уплотнительное кольцо	Замените уплотнительное кольцо
		Плохо закреплена крышка	Закрепите верно крышку так, чтобы она плотно расположилась на корпусе
4	Паровой клапан плохо работает	Уплотнительное кольцо неверно расположено	Очистите уплотнительное кольцо и поставьте его на место
		Повреждено уплотнительное кольцо	Замените уплотнительное кольцо
5	Не поднимается паровой клапан	Мало продуктов во внутренней чаше	Добавить пищу и воду во внутреннюю чашу по рекомендациям
		Протекает крышка	Отправить устройство в сервисный центр

ВНИМАНИЕ: В таблице указаны только общие типы неисправностей и проблем. Если устройство работает не правильно, в любом случае обратитесь в сервисный центр.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Показатели в таблице является только для справки. В зависимости от пищи и личного кулинарного опыта, пользователь может сам регулировать время приготовления.

	Температура приготовления по умолчанию (°C)	Диапазон изменения температуры приготовления (°C)	Время приготовления по умолчанию, (минут)	Диапазон времени приготовления, (минут)	Шаг изменения диапазона времени приготовления, (минут)	Поддержка тепла	Отсрочка старта	Приготовление под давлением
БОРЩ / СУП	100	90-105	30	15-120	5	да	да	да
КАША	100	90-105	15	5-60	5	да	да	да
ЖАРКА	150	110-170	25	5-120	5	нет	нет	нет
ТУШЕНИЕ	95	95-110	40	30-90	5	да	да	да
ПАР	120	90-120	10	5-60	5	да	да	да
ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	135	90-150	60	30-210	10	нет	да	нет
ВАРЕНЬЕ	100	90-110	60	30-240	5	нет	да	нет
ХОЛОДЕЦ	95	90-110	80	60-100	5	нет	да	да
ШЕФ ПОВАР	100	35-170	30	10-180	5	да	да	нет
ТОМЛЕНИЕ	1й час - 45°C 2й час - 65°C 3й час - 85°C 4й час - 95°C 5й час - 98°C	нет	300	60-480	10	нет	да	нет
ГЛИНТВЕЙН	80	70-90	30	20-40	5	да	да	нет
ЙОГУРТ / ТЕСТО	40	нет	480	-	-	нет	да	нет
ДОМАШНИЙ СЫР	85	40-95	30	30-480	30	нет	да	нет
ДЕТСКАЯ СМЕСЬ	60	40-70	45	5-90	5	нет	да	нет

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Компания Rotex выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Срок гарантии на все изделия - 24 месяцев со дня приобретения. Данным гарантийным талоном Rotex подтверждает исправность данного изделия и берет на себя обязательства по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя. Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре на территории Украины.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ:

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:
 - правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
 - наличие оригинала квитанции (чека), содержащий дату покупки.
2. Rotex оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов или если

- информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
3. Гарантия не включает периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.
 4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - механических повреждений;
 - несоблюдение условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
 - неправильной установке, транспортировки;
 - стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т.п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
 - попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использование прибора в профессиональных целях;
 - отклонений от Государственных технических стандартов электрических сетей, телекоммуникационных и кабельных сетей;
 - при выходе из строя деталей, имеющих ограниченный срок службы.
 5. Настоящая гарантия не ограничивает законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

**I. СРОК ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА И
СООТВЕТСТВИЯ ЗАЯВЛЕННЫМ
ТЕХНИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ
СОСТАВЛЯЕТ:**

- 1) На изделие - 24 месяца со дня его продажи (подтверждается товарным чеком)
- 2) На заменены после окончания гарантийного срока узлы, агрегаты и запасные части - 30 дней со дня их установки в изделие (подтверждается в гарантийном талоне соответствующей отметкой с круглой печатью сервисного предприятия).
- 3) При обмене товара на аналогичную модель в гарантийном талоне вписывается дата продажи товара и дата ремонта товара путем обмена.

II. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕТЕНЗИИ.

С целью усиления ответственности экспертов за вывод, претензии по качеству изделия и его технического состояния принимаются только в уполновауповноваженных сервисных предприятиях, а также в сервисных отделах розничной торговой сети, где был приобретен продукт.

III. ПРОВЕДЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА:

- 1) Гарантийный ремонт изделия осуществляется уполномоченным сервисным предприятием.

- 2) В случае проведения гарантийного ремонта гарантийный срок на само изделие и его комплектующие части, не были заменены при ремонте, продлевается на срок пребывания изделия в ремонте.

IV. ВАЖНО! ГАРАНТИЯ НА ИЗДЕЛИЕ ТЕРЯЕТ СИЛУ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ:

- 1) Изделие не имеет этого гарантийного талона.
- 2) Гарантийный талон заполнен частично или неправильно и / или с исправлениями без их подтверждения Продавцом;
- 3) Номер на изделии удален или поврежден, если он там был предусмотрен и ранее был записан в гарантийного талона.
- 4) Ремонтные работы проведены сервисным предприятием, неуполномоченным на данный вид деятельности (подтверждается Договором или одноразовой соглашением).
- 5) Без согласования с Продавцом к изделию внесены конструктивные изменения (подтверждается экспертнымвисновком).

V. ГАРАНТИЯ НА СООТВЕТСТВИЕ ИЗДЕЛИЯ КАЧЕСТВА НЕ РАСПРО- СТРАНЯЕТСЯ НА СЛУЧАИ, КОГДА НЕИСПРАВНОСТИ ИЗДЕЛИЯ БЫЛО ВЫЗВАНО:

- небрежным обращением с ним и неправильной его эксплуатацией (например - эксплуатация в условиях "не бытового характера", эксплуатация непригодно из-за изменения его статуса как «прибор бытового назначения»; эксплуатация с нару-

шением требований общепринятых правил безопасности при эксплуатации электрических приборов, несоблюдением инструкции по монтажу и эксплуатации, и т.д.);

- неправильными монтажными и / или работами;
- транспортными и механическими повреждениями;
- использованием некачественных или несоответствующих расходных материалов;
- подключением изделия к коммуникациям и систем (электропитания), не соответствующие требованиям национальных государственных стандартов;
- природными явлениями, стихийными бедствиями, пожаром и т.д. ;
- попаданием в изделие посторонних предметов, веществ, жидкостей, животных, насекомых и проч.

VI. В ПОЛЬЗУ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

Ремонт и обслуживание изделия должны осуществляться только специалистами сервисных центров, обученными и аттестованными на проведение подобных работ.

Пожалуйста, спрашивайте у продавца информацию о ближайший сервисный центр, уполномоченный на проведение монтажных и / или пуско-наладочных работ.

Адреса и телефоны дополнительных уполномоченных Дистрибьютором сервисных центров вы сможете узнать у вашего продавца.

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.

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

СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОВАРІВ ТОРГОВОЇ МАРКИ «ROTEX»

Бердичів	АЦЦ «ЄвроСервіс»	вул. Житомирська, 57	(0414) 34-06-36, (0668) 223-04-34
Вінниця	ЦЦ «Спеціаліст»	вул. Порики,1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Вінниця	ВФ ТОВ «Лотос»	вул. Енергетична, 3-а	(067) 622-56-62
Гуляйполе	ЦЦ «ЕлектроСвіт»	вул. Шевченка, 18-в	(06145) 4-14-21, (095) 3511442, (098) 5580348
Дніпро	УСЦ «ДИНЕК»	вул.Олеса Гончара, 6	(056) 735-63-28, (056) 735-63-25
Дніпро	ЦЦ «УНІВЕРСАЛ СЕРВІС»	вул. Коротка, 41А	(056) 790-04-60
Дніпро	ТОВ «Лотос»	пр-т. Олександра Поля, 59	(056) 34-67-05
Донецьк	ЦЦ «Схід-Сервіс»	вул. Жмури, 1	(066) 508-26-52, (095) 761-70-00
Донецьк	ЦЦ «Еліпс»	бул. Шевченка, 52	(062) 385-99-10, (050) 77-55-800
Донецьк	ЦЦ «IQService»	вул. Університетська, 75	(050) 94-000-61, (063) 94-000-61, (062) 213 00 61
Дружківка	ЦЦ «Елма-сервіс»	вул. Енгельса, 120	(06267) 3-48-41
Житомир	АЦЦ «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	ЦЦ «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	ЦЦ «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	ЦЦ «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Київ	ЦЦ «Skeleton»	пр-т. П. Григоренка, 22/20	(044)337-77-12, (050)205-12-12, (098)205-12-12, (063)205-12-12
Київ	ЦЦ «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Кропивницький	ЦЦ «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	ЦЦ «Погляд»	вул. Бандери, 73/2	(034) 33-728-17
Костянтинівка	ЦЦ «Елма-сервіс»	вул. Білоусова, 2а	(06272) 4-13-02
Коростень	ЦЦ «Авторітет»	вул. Шевченка, 28	(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Краматорськ	ЦЦ «Елма-сервіс»	бул. Краматорський, 3	(06264) 5-93-89, 5-90-07
Краматорськ	ЦЦ «Сатурн-Донбас»	вул. Поштова, 5а	(050) 973-20-14, (097) 077-48-92
Лиман	ЦЦ «Елма-сервіс»	вул. Пушкіна, 4а	(06261) 4-17-52
Кременчук	ЦЦ «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	ЦЦ «Східний»	вул. Ломоносова, 96ж	(0642) 33-11-86, 33-02-42

Луцьк	ЦС «Ваш мастер»	пр-т. Перемоги, 22	(03322) 3-01-03, факс 78-54-65
Львів	ЦС «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	ЦС «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	ЦС «Сигнал»	вул. Пушкіна 24/1-А	(099) 262-11-18, (03131) 56-0-96
Миколаїв	ЦС «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	ЦС «Електрон»	вул. Горького 48 - дрібна техніка вул. Соборна, 33-А - велика техніка	(05549) 7-83-98
Нова Каховка	«Сервіс Плюс»	вул. Паризької комуни, 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	ЦС «Профі»	пр-т. Маршала Жукова, 4/7	(048) 784-08-37, 798-82-60
Одеса	ЦС «Аврора»	вул. Дальницька, 46	(0482) 32-63-03
Павлоград	ПФ ТОВ «Лотос»	вул. Дніпровська, 1726	(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	ЦС «ДП Адамант-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	ЦС «Елма-сервіс»	вул. Свободи, 5	(06262) 2-86-20
Сміла	ЦС «Ласк-Сервіс»	вул. Мічуріна, 32	(04733) 4-61-82, (04733) 4-31-35
Суми	ЦС «Ельф»	вул. Петропавлівська, 86/1	(542) 210-679, 650-340, 655-510
Тернопіль	ЦС «Радіо-сервіс»	вул.Київська, 2, буд. побуту "Сонячний" 2 пов.	(0352) 26-76-26
Ужгород	ЦС «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	ЦС «Діса-сервіс»	вул.Тобольська, 69	(057) 343-96-06
Херсон	ЦС «Дисплей-плюс»	вул. Робітничка, 66	(0552) 48-57-77, факс 49-01-52
Херсон	ЦС «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	ЦС «Юс-Сервіс»	вул. Проскурівського підпілля, 117	(382) 70-03-32
Черкаси	ПП «РТЦС «Весь світ Черкащини»	вул. Добровольського, 1 оф.210	(0472) 38-37-90, 38-36-90
Чернівці	ЦС «Електросервіс»	вул. Лук'яна Кобилиці, 76	(0372) 55-48-69,(050) 434-55-29
Чернігів	ЦС "Наш Сервіс»	вул. Шевченка, 4	(0462) 675 858
Шостка	КП ТД «БЕРЕЗКА-СЕРВІС»	вул. Рочоца,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.ua
rotex.ua

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

