

rotex

комфортна техніка для тебе



Інструкція з експлуатації
Інструкція по эксплуатации

стр. 2
стр. 29



СКОРОВАРКА МУЛЬТИВАРКА

Universal
REPC78-B

ВСТУП

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

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

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

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Гарантійний термін - 24 місяці

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІ

1. Уважно прочитайте інструкцію перед початком експлуатації і збережіть її для використання в майбутньому.
2. Не залишайте дітей без нагляду біля включеного приладу.
3. Перед підключенням в мережу переконайтеся, що напруга, вказана на маркуванні приладу, відповідає на-

прузі у вашому будинку. Якщо напруга не співпадає – не використовуйте мультиварку-скороварку і зв'яжіться з виробником.

4. Відключайте прилад від мережі, якщо ви ним не користуєтесь або перед чищенням.

5. Не наповнюйте мультиварку-скороварку інгредієнтами та водою не більше $4/5$ і не менше $1/5$ висоти внутрішнього резервуару.

6. Не встановлюйте прилад в безпосередній близькості від нагрівальних приладів (наприклад газової плити).

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

8. Надлишок шнура повинен знаходитися у горизонтальній площині.

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

10. Не торкайтесь

гарячих поверхонь мультиварки-скороварки, беріться тільки за ручку.

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

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

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

14. Щоб запобігти розбризкуванню, не відкривайте кришку мультиварки-скоро-

варки під час приготування їжі.

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

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

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

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

19. Використовуйте тільки ту підставку, яка входить в ком-

плект.

20. Не використовуйте цей прилад поряд з вибухонебезпечними матеріалами.

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

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

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

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

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

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

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

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

28. Діти не повинні гратися з приладами.

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

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

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

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

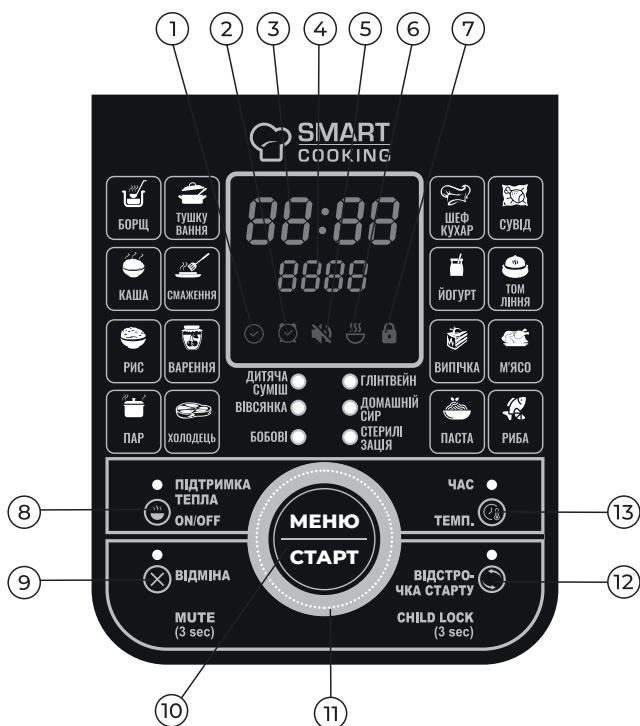
КОМПЛЕКТАЦІЯ

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

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

Термін експлуатації не менше 3 років з дати початку використання. Термін зберігання необмежений. Дата виробництва збігається з серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, xxxx /xx/xx - рік, місяць та дата відповідно.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

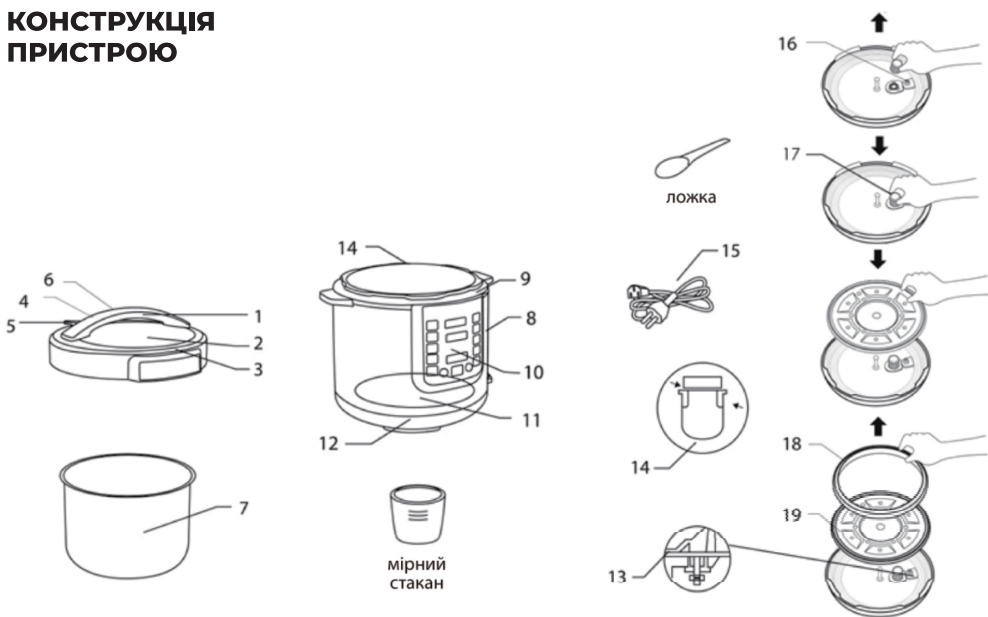


УВАГА! Піктограми з назвами програм на дисплеї не є кнопками вибору програм.

- 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 «ПІДТРИМКА ТЕПЛА»
- 9 - Кнопка «ВІДМІНА»
- 10 - Кнопка «МЕНЮ/СТАРТ»
- 11 - Дисковий маніпулятор
- 12 - Кнопка «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»
- 13 - Кнопка «ЧАС/ТЕМП»

КОНСТРУКЦІЯ ПРИСТРОЮ



1. Ручка кришки
2. Кришка приладу
3. Декоративне оформлення кришки
4. Покриття ручки
5. Обмежувач тиску
6. Перемикач клапана випуску пари
7. Знімна чаша з антипригарним покриттям
8. Корпус
9. Робоча камера
10. Панель управління з дисплеєм

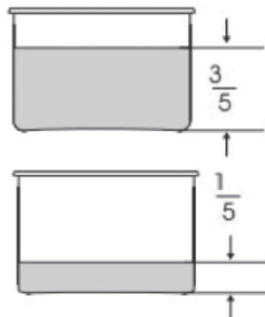
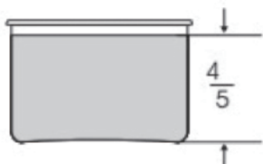
11. Нагрівальний елемент
12. Основа з ніжками
13. Важіль механізму блокування кришки
14. Контейнер для збору конденсату (на задній панелі пристрою)
15. Мережевий шнур з вилкою
16. Важіль механізму блокування кришки
17. Клапан випуску пари з захисним кожухом
18. Кільце ущільнювача
19. Внутрішня кришка

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

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



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



- При приготуванні рису допускається закладка не більше 12 чашок рису.
 - Зазвичай для приготування рису, на кожен чашку рису потрібно дві чашки води. Ці пропорції можуть змінюватися з урахуванням індивідуальних переваг.
3. Очистіть внутрішню чашу і нагрівальний елемент перед початком приготування. Переконайтесь у відсутності забруднень на внутрішній стороні зовнішньої чаші і на поверхні нагрівального елемента. Злегка поверніть внутрішню чашу, щоб вона добре прилягала до нагрівального елемента. (див. мал. 3)



4. Закриття кришки

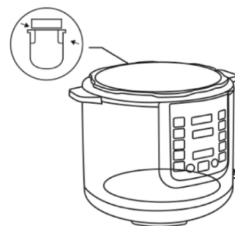
- Переконайтесь, що силіконове кільце прокладки, встановлене на пристрої, не пошкоджене, а внутрішня алюмінієва панель вільно повертається рукою.
- Закрийте кришку і поверніть ручку проти годинникової стрілки до звуку клацання, (див. мал. 4)



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



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



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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ ПЕРЕД ПРИГОТУВАННЯМ

Перед першим приготуванням страв у мультиварці-скороварці рекомендуємо налити в зйомну чашу невелику кількість води, встановити програму БОРЩ і дочекатися її завершення, а потім злити воду з чаші. Після установки внутрішньої чаші в мультиварку-скороварку, поверніть її до повного стикання з нагрівальним елементом. Перед вибором програми для приготування, будь-ласка, перевірте, щоб внутрішня чаша з їжею була правильно розміщена. (Якщо внутрішня чаша неправильно розміщена, забороняється починати приготування.) Щільно закрийте верхню кришку приладу щоб уникнути поганого приготування і витоку тепла в зв'язку з поганою герметизацією.

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

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

КЛАПАН ВИПУСКУ ПАРИ

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

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

Не докладаючи зусилля, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою до упору. Під час повороту перемикач трохи опуститься. В цьо-

му положенні в процесі роботи в приладі буде нагнатися і підтримуватися високий тиск.

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

Положення **НОРМАЛЬНИЙ ТИСК** - клапан випуску пари відкритий:

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

УВАГА! При відкритті клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Будьте гранично обережні, не вклоняйтесь над кришкою. **ПРИМІТКА:** При першому включенні мультиварки може з'явитися легкий запах диму або пластику, що супроводжує вигорання заводського мастила. Це тимчасове явище і не є поломкою або дефектом. Через деякий час запах зникне. Для визначення кількості рису або будь-якої іншої крупи використовуйте мірний стаканчик, який входить в комплект мультиварки. Рис буде смачним і розсипчастим, якщо його кількість не перевищуватиме 8-ми мірних стаканчиків (при приготуванні 8-10

мірних склянок, рис не буде розсипчастим).

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

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

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

Викладаючи інгредієнти в чашу мультіварки, 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 «МЕНЮ/СТАРТ»

Ця кнопка має 3 функції.

1. Активує дисплей, якщо мультіварка-скороварка знаходиться в режимі очікування (на дисплеї висвічується "----") її переводить в режим вибору однієї з 22 автоматичних програм приготування. На дисплеї висвітить-

ся 0000.

2. Для запуску попередньо обраної в меню програми приготування натисніть цю кнопку.

3. Для скасування / активації переходу програми в режим «ПІДТРИМКА ТЕПЛА», після активації програми приготування, натисніть цю кнопку. Індикатор кнопки «ПІДТРИМКА ТЕПЛА» згасне / загориться.

Якщо Ви обрали програму, але не активували її, то через деякий час мультіварка-скороварка перейде в режим очікування на дисплеї висвітиться "----"

КНОПКА «ЧАС/ТЕМП.»

Ця кнопка має 2 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. та за допомогою дискового маніпулятора обрати необхідний час для приготування страви.

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


На дисплеї з'явиться температура приготування (градуси Цельсія) за замовчуванням та загориться індикатор температури на кнопці. Ви можете її змінити за допомогою дискового маніпулятора.

КНОПКА «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»

Ця кнопка має дві функції.

1. Функція ВІДСТРОЧКА СТАРТУ.

Виберіть одну з автоматичних програм та натисніть на кнопку ВІДСТРОЧКА СТАРТУ.


На дисплеї з'явиться час 00:30 та на дисплеї загориться індикатор .

Ви можете його змінити за допомогою дискового манипулятора.

Після встановлення необхідного часу відстрочки натисніть на кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».

Почнеться зворотній відлік часу.

Мультиварка-скороварка почне працювати тільки по закінченню встановленого Вами часу.

Світловий індикатор функції «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»  згасне після того, як мультиварка-скороварка почне працювати.

2. Функція CHILD LOCK (блокування від дітей).


Ви маєте можливість примусово включити CHILD LOCK (блокування від дітей). Виберіть одну з автоматичних програм натисніть на кнопку "ВІДСТРОЧКА СТАРТУ". Для того щоб заблокувати випадкове натиснення будь-якої кнопки, натисніть та утримуйте 3 сек кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ».

На дисплеї загориться індикатор CHILD LOCK .

КНОПКА «ВІДМІНА»

Ця кнопка має 2 функції:

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

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

ФУНКЦІЯ «ПІДТРИМКА ТЕПЛА»

Дозволяє підтримувати температуру готової страви в діапазоні 60-80° С протягом 24 годин. Функція вмикається автоматично по завершенні програми приготування. Функція ПІДТРИМКИ ТЕПЛА недоступна в програмах СМАЖЕННЯ, ВАРЕННЯ, ХОЛОДЕЦЬ, ЙОГУРТ, ВИПІЧКА, СУВІД, ТОМЛІННЯ, ДИТЯЧА СУМІШ, ДОМАШНІЙ СИР, СТЕРИЛІЗАЦІЯ. Після завершення роботи індикатор кнопки обраного режиму вимкчається і пролунає звуковий сигнал. Загориться індикатор «ПІДТРИМКА ТЕПЛА» і автоматично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітлится «12:00 60°С».

Незважаючи на те, що прилад може зберігати продукт в розігрітому ста-

ні до 12 годин, не рекомендується залишати продукти в даному режимі більше 2-3 годин, так як іноді це може призвести до зміни смаку і порушення якості страви. Пам'ятайте, що при роботі функція підтримання тепла прилад також нагрівається. Використовуйте кухонні рукавиці для вилучення чаші з приладу. Не накривайте прилад в режимі підтримки тепла це може призвести до його поломки.

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 порушення якості страви. Пам'ятайте, що при роботі функція підтримання тепла прилад також нагрівається. Використовуйте кухонні рукавиці для вилучення чаші з приладу. Не накривайте прилад в режимі підтримки тепла це може призвести до його поломки. В мультиварці-скороварці реалізовані 22 автоматичних програм приготування, в яких задалегіть 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, розробленою спеціально для цієї моделі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ ПІД ТИСКОМ

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


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

ОСНОВНІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ ПІД ТИСКОМ:

НЕ намагайтесь готувати в мультиварці-скороварці без води або якої-небудь іншої (рідини - це може серйозно пошкодити прилад. Об'єм рідини повинен становити, як мінімум, 2 мірні склянки. НЕ використовуйте мультиварку-скороварку для смаження продуктів на олії під тиском - вона призначена виключно для варіння. Ви можете тушкувати в невеликих кількостях цибулю, моркву та інші овочі на дні мульти варки-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 і заблокуйте кришку.
3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРИТИЙ, підключіть прилад до електромережі.
4. За допомогою дискового маніпулятора оберіть програму «КАША». Почне блимати індикатор програми «КАША» та на дисплеї висвітлиться встановлене значення часу приготування за замовчуванням 15 хвилин та температура 100°C.
5. Для активації програми натисніть кнопку «МЕНЮ/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 старту, натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ». Дисковим маніпулятором встановіть потрібне значення часу.
7. Після завершення налаштувань натисніть кнопку «МЕНЮ/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 авто-

матично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітиться "12:00 60°C ". Для відключення функції натисніть кнопку «ПІДТРИМКА ТЕПЛА». Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

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

РЕКОМЕНДАЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ КАШ:

Приготування каш в мультиварці-скороварці припускає використання пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока і отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

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


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

4. Виберіть програму «БОРЩ».

Почне блимати індикатор програми «БОРЩ» та на дисплеї висвітиться встановлене значення часу приготування за замовчуванням - 30 хвилин та температура 100С.

5. Для активації програми натисніть кнопку «МЕНЮ/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'я-

тайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

- Щоб задати час вкладеного старту, натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ». Дисконим маніпулятором встановіть потрібне значення часу.
- Після завершення налаштувань натисніть кнопку «МЕНЮ/СТАРТ», дисплей перестане блимати та на дисплеї з'явиться таймер зворотнього відліку та індикатор ВІДСТРОЧКИ СТАРТУ .
- По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично вклучиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітлиться "12:00 60°C". Для відключення функції натисніть кнопку «ВІДМІНА». Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.
- У разі необхідності ви можете скасувати задані налаштування або перервати процес приготування на будь-якому етапі, натиснувши кнопку «ВІДМІНА».

СМАЖЕННЯ

В мультиварці-скороварці передбачений спеціальний режим, який дозволяв 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.

- Відміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецепту. Викладіть їх в чашу.
 - Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтесь, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
 - Залиште кришку приладу відкритою. Підключіть прилад до електромережі.
 - Виберіть програму «СМАЖЕННЯ». Почне блимати ідикатор програми «СМАЖЕННЯ» та на дисплеї висвітиться встановлене значення часу приготування за замовчуванням 25 хвилин та температура 150°C.
 - Для активації програми натисніть кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
 - По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал.
 - У разі необхідності ви можете перервати процес приготування на будь-якому етапі і скасувати всі задані налаштування, натиснувши кнопку «ВІДМІНА».
- ВАЖЛИВО!** Прилад оснащений додатковим захистом від перегріву в режимі «СМАЖЕННЯ». Прилад пови-

нен 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 поширене в усьому світі. Мультиваркаско-рорварка також дозволяє готувати у фритюрі, для чого Ви можете придбати набір аксесуарів для мультиварок (RAM03-M, RAM04-G). В наборі передбачена спеціальна корзина для смаження.

1. Налийте в чашу кількість олії для

смаження згідно рецепту, вставте чашу в корпус. Переконайтесь, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.

2. Залиште кришку відкритою, підключіть прилад до електромережі.

3. Виберіть програму «СМАЖЕННЯ».

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

4. Для активації програми натисніть кнопку «МЕНЮ/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».

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» функція відкладеного старту підтримується.

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

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

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

4. Виберіть програму «ВИПІЧКА». Почне блимати індикатор

програми «ВИПІЧКА» та на дисплеї висвітлиться встановлене значення часу приготування за замовчуванням 60 хвилин та температура 135°C.

5. Для активації програми натисніть кнопку «МЕНЮ/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».

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. Виберіть «ВАРЕННЯ».

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

5. Для активації програми натисніть кнопку «МЕНЮ/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».

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 5°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. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРИТИЙ, підключіть прилад до електромережі.

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

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

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 внутршній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтеся, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.
3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРИТИЙ, підключіть прилад до електромережі.
4. Виберіть програму «ХОЛОДЕЦЬ». Почне блимати індикатор програми «ХОЛОДЕЦЬ» та на дисплеї висвітиться встановлене значення часу приготування за замовчуванням 80 хвилин та температура 95°C.
5. Для активації програми натисніть кнопку «МЕНЮ/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 за-

дані налаштування, натиснувши кнопку «ВІДМІНА».

ПРАВИЛА ДОГЛЯДУ І ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

Перш ніж приступати до очищення пристрою, переконайтеся, що він виключений від електромережі і повністю охолонув. Використовуйте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття. Радимо виконувати чистку приладу відразу після використання. Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування - рекомендуємо прокип'ятити 20 хвилин половину лимона в режимі «БОРЩ» при закритому клапані виходу пари. Забороняється використання губки з жорстким або абразивним покриттям, абразивних чистячих засобів і розчинників (бензин, ацетон і т. п.).

ОЧИЩЕННЯ КОРПУСУ

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

ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ

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

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

ОЧИЩЕННЯ КЛАПАНА ВИПУСКУ ПАРИ І УЩІЛЬНЮВАЛЬНО ГУМКИ

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

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

кришки і зафіксуйте легким натисканням.

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

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

ОЧИЩЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБОРУ КОНДЕНСАТУ

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

ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

№	Назва програми	Температура приготування за замовчуванням (°C)	Час приготування за замовчуванням (хвилин)
1	БОРЩ	100	30
2	КАША	100	15
3	РИС	98	30
4	ПАР	120	10
5	ТУШКУВАННЯ	100	40
6	СМАЖЕННЯ	150	25
7	ВАРЕННЯ	100	60
8	ХОЛОДЕЦЬ	95	80
9	ШЕФ КУХАР	100	30
10	ЙОГУРТ	40	480
11	ВИПІЧКА	135	60
12	ПАСТА	100	35
13	СУВІД	60	240
14	ТОМЛІННЯ	1-а година - 45; 2-а година - 65; 3-я година - 85; 4-а година - 95; 5-а година - 98;	300
15	М'ЯСО	130	30
16	РИБА	100	15
17	ДИТЯЧА СУМІШ	60	45
18	ВІВСЯНКА	98	20
19	БОБОВІ	100	60
20	ГЛІНТВЕЙН	80	30
21	ДОМАШНІЙ СИР	85	30
22	СТЕРИЛІЗАЦІЯ	110	30

НЕГАРАЗДИ В РОБОТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

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

УТИЛІЗАЦІЯ ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНИМ ЧИНОМ

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



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

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!

Компанія Rotex висловлює подяку за Ваш вибір і гарантує високу якість та бездоганне функціонування придбаного Вами виробу при дотриманні правил його експлуатації. Термін гарантії на всі вироби – 24 місяці з дня придбання. Даним гарантійним талоном Rotex підтверджує справність даного виробу і бере на себе зобов'язання щодо безкоштовного усунення всіх несправностей, що виникли з вини виробника. Гарантійний ремонт може бути проведений у авторизованому сервісному центрі на території України.

УМОВИ ГАРАНТІЇ:

1. Справжня гарантія має силу при дотриманні наступних умов:
– правильне і чітке заповнення гарантійного талона із зазначенням найменування моделі, її серійного номера, дати продажу і печатки фірми-продавця у гарантійному талоні і відривних купонах;
– наявність оригіналу квитанції (чека), що містить дату покупки.
2. Rotex залишає за собою право на відмову в гарантійному обслуговуванні у випадку ненадання вищезгаданих документів або якщо інформація в них буде неповною, нероз-

бірливою, суперечливою.

3. Гарантія не включає періодичне обслуговування, встановлення, налаштування виробу вдома у власника.

4. Не підлягають гарантійному ремонту вироби з дефектами, що виникли унаслідок:

- механічних пошкоджень;
 - недотримання умов експлуатації або помилкових дій власника;
 - неправильного встановлення, транспортування;
 - стихійних лих (блискавка, пожежа, повінь і т.п.), а також інших причин, що знаходяться поза контролем продавця і виробника;
 - попадання всередину виробу сторонніх предметів, рідин, комах;
 - ремонту або внесення конструктивних змін неуповноваженими особами;
 - використання приладу в професійних цілях;
 - відхилень від Державних технічних стандартів електричних мереж, телекомунікаційних і кабельних мереж;
 - при виході з ладу деталей, що мають обмежений термін служби.
5. Справжня гарантія не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

II. ВИМОГИ ДО ПРЕТЕНЗІЇ.

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

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ:

- 1) Гарантійний ремонт виробу здійснюється уповноваженим сервісним підприємством.

2) У разі проведення гарантійного ремонту гарантійний термін на сам виріб і його комплектуючі частини, які не були замінені при ремонті, продовжується на термін перебування виробу у ремонті.

IV. ВАЖЛИВО! ГАРАНТІЯ НА ВИРІБ ВТРАЧАЄ СИЛУ У РАЗІ, КОЛИ:

- 1) Виріб не має цього гарантійного талона.
- 2) Гарантійний талон заповнений частково або неправильно і/або з виправленнями без їх підтвердження Продавцем;
- 3) Серійний номер на виробі видалений або пошкоджений, якщо він там був передбачений і раніше був записаний до гарантійного талону.
- 4) Ремонтні роботи проведені сервісним підприємством, не уповноваженим на даний вид діяльності (підтверджується Договором або одноразовою угодою).
- 5) Без узгодження з Продавцем до виробу внесені конструктивні зміни (підтверджується експертним висновком).

V. ГАРАНТІЯ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ВИРОБУ ЯКОСТІ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ НА ВИПАДКИ, КОЛИ НЕСПРАВНОСТІ ВИРОБУ БУЛИ ВИКЛИКАНІ:

- недбалим поводженням з ним і неправильною його експлуатацією (наприклад – експлуатація в умовах «не побутового характеру», де використання виробу непридатне через зміну його статусу як «прилад побутового призначення»; експлуатація з порушенням вимог загально прийнятих правил безпеки при експлуатації електричних приладів, недотриманням інструкції по монтажу і експлуатації, і т.д.);
- неправильними монтажними і/або пусконалагоджувальними роботами;
- транспортними та механічними пошкодженнями;
- використанням неякісних або невідповідних витратних матеріалів;
- підключенням виробу до комунікацій і систем (електроживлення), не відповідним вимогам національних Державних стандартів;
- природними явищами, стихійними лихами, пожежею і т.д.;
- попаданням у виріб сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах і таке ін.

VI. НА КОРИСТЬ ВАШОЇ ВЛАСНОЇ БЕЗПЕКИ!

Ремонт і обслуговування виробу повинні здійснюватися тільки фахівцями сервісних центрів, навченими і атестованими на проведення подібних робіт. Будь ласка, запитуйте у Продавця інформацію про найближчий сервісний центр, уповноважений на проведення монтажних і/або пусконалагоджувальних робіт. Адреси і телефони додаткових уповноважених Дистриб'ютором сервісних центрів ви зможете дізнатися у вашого Продавця.

ВВЕДЕНИЕ

Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство перед тем, как приступить к эксплуатации мультиварки-скороварки. Храните инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем. При покупке мультиварки-скороварки соблюдайте следующие правила:

- Проверьте комплектность товара.
- Убедитесь в отсутствии механических повреждений на изделиях, входящих в комплект поставки.
- Храните товарный (кассовый) чек и гарантийный талон на изделие до конца гарантийного срока эксплуатации.

Данная мультиварка-скороварка изготовлена в соответствии с современными технологиями. Она обладает изящным дизайном, является удобной и безопасной в использовании.

Важно! Мультиварку-скороварку, приобретенную в холодное время, во избежание выхода из строя, к включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры	Значения
Номинальное напряжение	220В
Номинальная частота тока	50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	900 Вт
Объем чаши	5л

Гарантийный срок - 24 месяца

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, 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 поверхно-

стей мультиварки-скороварки, беритесь только за ручку

11. Будьте осторожны, чтобы не обжечься паром от кипящей воды.

12. Ставьте мультиварку-скороварку 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 пригото-

вления 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.

варку 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 прибора в воду в воду или другую жидкость.

22. Этот прибор нельзя использовать для целей 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 использовании 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 проинструк-

тированы 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.

ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с мультиваркой-скороваркой во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не используйте прибор влажными руками.

• Прибор предназначен только для домашнего использования.

• Сохраните данную инструкцию.

• При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.

• Руководствуйтесь рецептами приготовления.

ВНИМАНИЕ! Никогда не вынимайте продукты из мультиварки-скороварки острыми предметами, которые могут повредить покрытие.

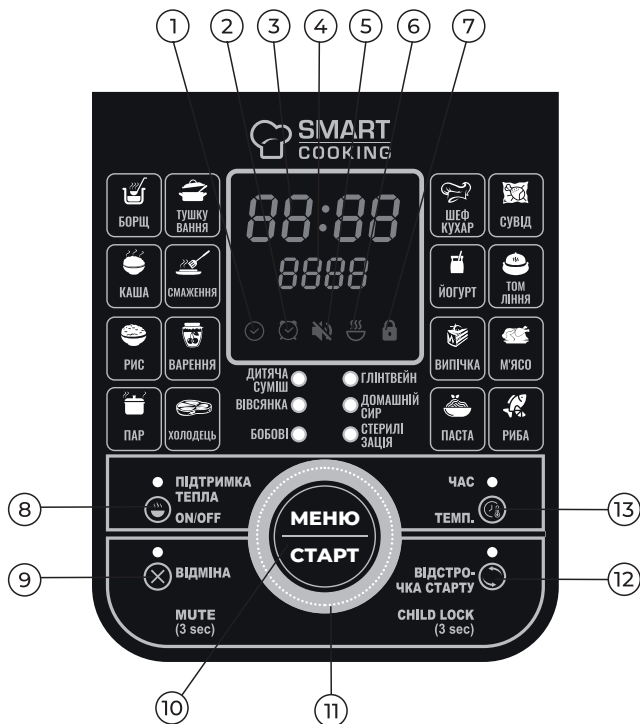
ВНИМАНИЕ! Во время первого включения мультиварка-скороварка может выдавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также к техническим характеристикам изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. Срок эксплуатации не менее 3 лет с даты начала использования. Срок хранения не ограничен. Дата производства совпадает с серийным номером и номером партии, которые указаны на упаковке товара, xxxx / xx / xx - год, месяц и дата соответственно.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Наименование	Кол-во шт.
Мультиварки-скороварка	1
Внутренняя чаша (антипригарное покрытие)	1
Алюминиевая пароварка	1
Ложка	1
Мерный стаканчик	1
Гарантийный талон	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковочная коробка	1
Описание прибора	1

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

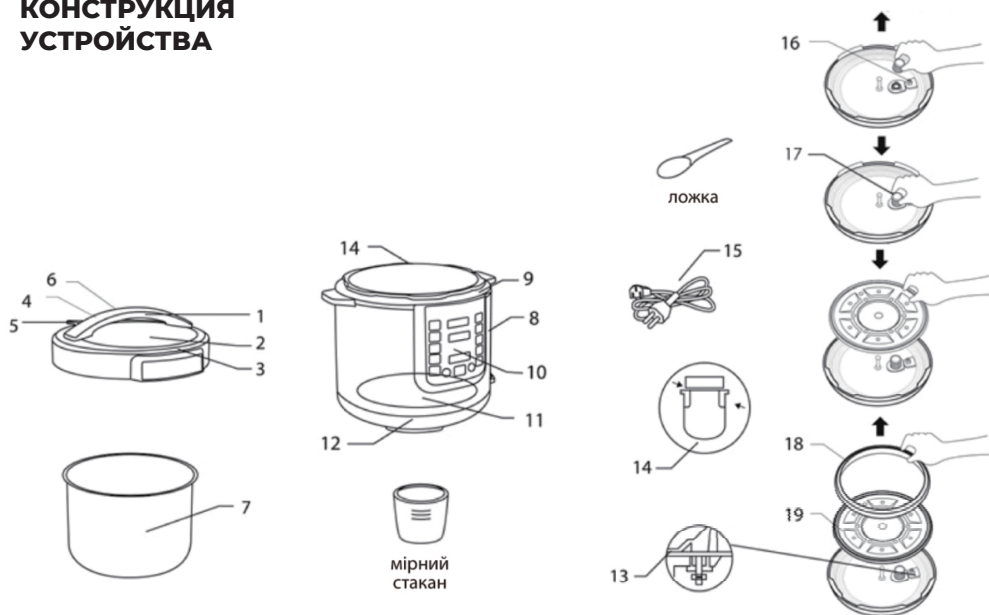


ВНИМАНИЕ! Значки с названиями программ на дисплее не являются кнопками выбора программ.

1 - Индикатор работы программы
2 - Индикатор отсрочки старта
3 - Дисплей времени
4 - Дисплей температуры
5 - Индикатор отключения звука
6 - Индикатор поддержки тепла (разогрева)

7 - Индикатор блокировки кнопок
8 - Кнопка «ПОДДЕРЖКА ТЕПЛА»
9 - Кнопка «ОТМЕНА»
10 - Кнопка «МЕНЮ/СТАРТ»
11 - Дисковый манипулятор
12 - Кнопка «ОТРОЧКА СТАРТА»
13 - Кнопка «ВРЕМЯ/ТЕМП»

КОНСТРУКЦИЯ УСТРОЙСТВА



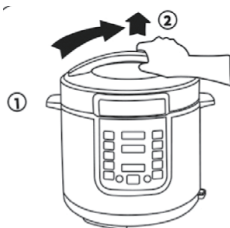
1. Ручка крышки
2. Крышка прибора
3. Декоративное оформления крышки
4. Покрытие ручки
5. Ограничитель давления
6. Переключатель клапана выпуска пара
7. Съемная чаша с антипригарным покрытием
8. Корпус
9. Рабочая камера
10. Панель управления с дисплеем

11. Нагревательный элемент
12. Основа с ножками
13. Рычаг механизма блокировки крышки
14. Контейнер для сбора конденсата (на задней панели устройства)
15. Сетевой шнур с вилкой
16. Рычаг механизма блокировки крышки
17. Клапан выпуска пара с защитным кожухом
18. Кольцо уплотнительное
19. Внутренняя крышка

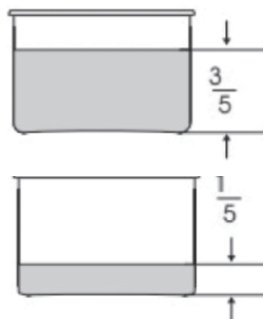
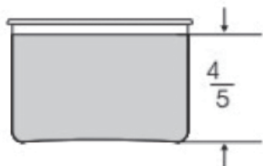
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1. Откройте крышку.

Плотно удерживая ручку, поверните ее по часовой стрелке до положения фиксации, затем поднимите. (См. Рис.1)



2. Перед началом использования промойте внутреннюю чашу теплой мыльной водой. Объем продуктов, закладываемых вместе с водой не должен превышать уровень $3/5$ общей высоты внутренней чаши. Для более твердых продуктов с меньшим количеством воды (жаркое из цыпленка или ягненка) допускается уровень не более $4/5$ общей высоты. Минимальный уровень продуктов $1/5$ высоты чаши согласно с маркировкой. (См. Рис. 2)



• При приготовлении риса допускается закладка не более 12 чашек риса.

• Обычно для приготовления риса, на каждую чашку риса потребуется две чашки воды. Эти пропорции могут меняться с учетом индивидуальных предпочтений.

3. Очистите внутреннюю чашу и нагревательный элемент перед началом приготовления. Убедитесь в отсутствии загрязнений на внешней стороне чаши и на поверхности нагревательного элемента. Слегка поверните внутреннюю чашу, чтобы она хорошо прилегала к нагревательному элементу. (См. Рис. 3)



4. Закрытие крышки

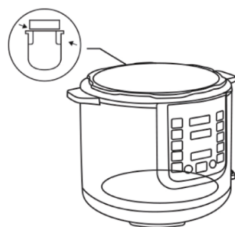
- Убедитесь, что силиконовое кольцо прокладки, установленное на устройстве, не тронутой, а внутренняя алюминиевая панель свободно проворачивается рукой.
- Закройте крышку и поверните ручку против часовой стрелки до щелчка (см. Рис. 4)



- #### 5. Удалите серебряную наклейку, которая удерживает клапан сброса давления при транспортировке, убедитесь, что клапан опущен вниз и может свободно двигаться, поверните клапан в положения блокировки воздуха. (См. Рис. 5)



- #### 6. Подключите к устройству блок сбора воды, как показано на рисунке.



- #### 7. Включите питание устройства, при этом будет подан звуковой сигнал и замигают 5 индикаторов в середине панели. Устройство готово к работе.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

Перед первым приготовлением блюд в мультиварке-скороварке рекомендуем налить в съемную чашу небольшое количество воды, установить программу БОРЩ 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 усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь, пока давление в приборе нормализуется.

КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА

Мультиварка-скороварка оборудована клапаном выпуска пара, который расположен на крышке.

Благодаря ему можно использовать прибор для приготовления пищи под высоким давлением в режиме скороварки или при обычном атмосферном давлении. Выбор режима работы производится переключением клапана в положения **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ** или **НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ**.

У переключателя клапана выпуска пара имеется технологический люфт, что не является неисправностью. Положения **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ** - клапан выпуска пара закрыт: Не прилагая усилия, переключатель по часовой стрелке до упора. Во время поворота переключатель

немного опустится. В этом положении в процессе работы в приборе будет нагнетаться и поддерживаться высокое давление. По окончании приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере.

Положения нормальное давление - клапан выпуска пара открытый: не прилагая усилия, переключатель против часовой стрелки до упора. Во время поворота переключатель немного поднимется. В этом положении в процессе работы в приборе будет сохраняться обычный атмосферное давление.

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, сопровождает выгорания 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. Выкладывая 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 «МЕНЮ/СТАРТ»

Эта кнопка имеет 3 функции:

1. Активирует дисплей, если мультиварка-скороварка находится в режиме ожидания (на дисплее высвечивается "----") и переводит в режим выбора одной из 22 автоматических программ приготовления. На дисплее отобразится 0000.

2. Нажмите эту кнопку для запуска предварительно выбранной в меню программы приготовления.

3. Для отмены/активации перехода программы в режим «ПОДДЕРЖКА ТЕПЛА» после активации программы приготовления нажмите эту кнопку. Индикатор кнопки «ПОДДЕРЖКА ТЕПЛА» погаснет/загорится.

Если вы выбрали программу, но не активировали ее, то через некоторое время мультиварка-скороварка перейдет в режим ожидания на дисплее высветится "----"

КНОПКА «ВРЕМЯ/ТЕМП.»

Эта кнопка имеет 2 функции:

1. ВРЕМЯ. Выберите одну из автоматических программ. На дисплее появится время приготовления по умолчанию (мигает). Вы можете его изменить, нажав один раз на кнопку ВРЕМЯ/ТЕМП. и с помощью дискового манипулятора выбрать нужное время для приготовления блюда.


2. ТЕМП. Выберите одну из автоматических программ и дважды нажмите кнопку ЧАС/ТЕМП. На дисплее появится температура приготовления (градусы Цельсия) по умолчанию и загорится индикатор температуры на кнопке. Вы можете изменить ее с помощью дискового манипулятора.

КНОПКА «ОТСТРОЧКА СТАРТА»

Эта кнопка имеет две функции.


1. Функция ОТСТРОЧКА СТАРТА.


Выберите одну из автоматических программ и нажмите кнопку ОТСТРОЧКА СТАРТА.

На дисплее появится время 00:30 и на дисплее загорится индикатор .

Вы можете изменить его с помощью дискового манипулятора. После установки необходимого времени отсрочки нажмите кнопку «МЕНЮ/СТАРТ». Начнётся обратный отсчет времени.

Мультиварка-скороварка заработает только по истечении установленно-го Вами времени.


Световой индикатор функции «ОТСТРОЧКА СТАРТА»  погаснет после того, как мультиварка-скороварка заработает.

2. Функция CHILD LOCK (блокировка от детей). Вы можете принудительно включить CHILD LOCK (блокировка от детей). Выберите одно из автоматических программ нажмите кнопку "ОТСТРОЧКА СТАРТА". Чтобы заблокировать случайное нажатие любой кнопки, нажмите и удерживайте 3 сек кнопку «ОТСТРОЧКА СТАРТА». На дисплее загорится индикатор CHILD LOCK .

КНОПКА «ОТМЕНА»

Эта кнопка имеет 2 функции:

1. ОТМЕНА. Для того чтобы отменить выбранную Вами программу или остановить процесс приготовления из выбранной Вами программы – нажмите кнопку «ОТМЕНА». После отмены приложения на дисплее панели управления появится "0000".

2. MUTE (Отключить звук). Вы можете принудительно выключить звук. Выберите одно из автоматических приложений нажмите кнопку «МЕНЮ/СТАРТ». Для отключения звука нажмите и удерживайте 3 сек кнопку «ОТМЕНА». На дисплее загорится индикатор отключения звука .

ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖКА ТЕПЛА»

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60-80 °C в течение 24 часов. Функция включается автоматически после завершения программы приготовления. Функция ПОДДЕРЖКИ ТЕПЛА недоступна в программах ЖАРКА, ВАРЕНЬЕ, ХОЛОДЕЦ, ЙОГУРТ, ВЫПЕЧКА, СУВИД, ТОМЛЕНИЕ, ДЕТСКАЯ СМЕСЬ, ДОМАШНИЙ СЫР, СТЕРИЛИЗАЦИЯ.

После завершения работы индикатор кнопки выбранного режима выключается и прозвучит звуковой сигнал. Загорится индикатор ПОДДЕРЖКА ТЕПЛА и автоматически

включится функция поддержания тепла. На дисплее отобразится «12:00 60 °C».

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 функции поддержания тепла прибор также нагревается. Используйте кухонные перчатки для извлечения чаши из прибора. Не накрывайте прибор в режиме поддержания тепла, что может привести к его поломке.

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 нарушение 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 может привести к его поломке. В мультиварке-скороварке реализованы 22 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 мультиварки-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 °C. 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 приготовлено пищи.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЕ 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

Приготовление НА РЕЖИМЕ «КАША» 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. С помощью дискового манипулятора выберите программу "КАША". Начнет мигать индикатор программы «КАША» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 15 минут и температура 100 °С.

5. Для активации программы нажмите кнопку «МЕНЮ/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 отложенного старта, нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА». Дисковым манипулятором установите требуемое значение времени.

7. После завершения настроек нажмите кнопку «МЕНЮ/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 60 °C". Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖКА ТЕПЛА». 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».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ КАШ:

Приготовления 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**. Измерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиенты, 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 элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

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


4. Выберите программу «**БОРЩ**». Начнет мигать индикатор программы «**БОРЩ**» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию - 30 минут и температура 100 C.

5. Для активации программы нажмите кнопку «**МЕНЮ/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 «ОТСРОЧКА СТАРТА». Дисковым манипулятором установите нужные значения времени.

7. После завершения настроек нажмите кнопку «МЕНЮ/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 60 °C". Для отключения функции нажмите кнопку «ОТМЕНА». 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».

ЖАРКА

В мультиварке-скороварке предусмотрен специальный режим, который позволял готовить пищу при нормальном давлении с добав-

лением 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. Выберите программу «ЖАРКА». Начнет мигать индикатор кнопки «ЖАРКА» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 25 минут и температура 150 °C.

5. Для активации программы нажмите кнопку «МЕНЮ/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».

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 относится к остальным режимам 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 ° C. Приготовление различных продуктов путем их обжарки во фритюре давно и распространено во всем мире. Мультиварка-скороварка REPC78-B 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

те чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно сталкивается с нагревательным элементом.

2. Оставьте крышку открыто, подключите прибор к электросети.
3. Выберите программу «ЖАРКА». Начнет мигать индикатор кнопки «ЖАРКА» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 25 минут и температура 150 °C.
4. Для активации программы нажмите кнопку «МЕНЮ/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». **ВНИМАНИЕ!** Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы. По окончании приготовления, не вникают 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» функция отложенного старта поддерживается.

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 перекося 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. Выберите программу «ВЫПЕЧКА». Начнет мигать индикатор кнопки «ВЫПЕЧКА» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 60 минут и температура 135 °C.

5. Для активации программы нажмите кнопку «МЕНЮ/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».

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, не был выше отметки MAX на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните ее убедитесь, что чаша стоит без перекося и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Выберите «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 «МЕНЮ/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».

ШЕФ ПОВАР

Программа «ШЕФ ПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 3:00 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 положение ЗАКРЫТ, подключите прибор к электросети.

5. Выберите «ПАР». Начнет мигать индикатор программы «ПАР» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 10 минут и температура 120 °С. Для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, морепродуктов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню предусмотрен этот режим.

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. Выберите программу «ХОЛОДЕЦ». Начнет мигать индикатор программы «ХОЛОДЕЦ» и на дисплее высветится установленное значение времени приготовления по умолчанию 80 минут и температура 95 °С.
5. Для активации программы нажмите кнопку «МЕНЮ/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 приготовления прозвучит звуковой сигнал.
7. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить

ления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку «ОТМЕНА».

ПРАВИЛА УХОДА И ОЧИЩЕНИЯ АППАРАТА

Прежде чем приступать к очищению устройства, убедитесь, что он выключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные моющие средства. Советуем выполнять чистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления - рекомендуем прокипятить 20 минут половину лимона в режиме «БОРЩ» при закрытом клапане выхода пара. Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивных чистящих средств и растворителей (бензин, ацетон, т. п.).

ОЧИЩЕНИЕ КОРПУСА

Очищайте корпус устройства по мере необходимости, применительно к правилам по уходу и очищения прибора.

ОЧИЩЕНИЕ ЧАШИ

Рекомендуется после каждого использования, применительно к правилам по уходу и очищения прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очищения протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА И УПЛОТНИТЕЛЬНЫЕ РЕЗИНКИ

Паровой клапан находится на крышке изделия и состоит из внешней и внутренней частей.

1. Снимите переключатель парового клапана на внешней стороне крышки, потянув его вверх. Очистите его относительно правил.
2. Откройте крышку прибора. На внутренней стороне крышки расположен защитный кожух парового клапана.
3. Вытяните кожух, промойте его теплой водой. Очистите клапан согласно правилам по уходу и очищения прибора. Встановить кожух клапана на место. Установите переключатель пары клапана на нужную сторону

переключатель пары клапана на нужную сторону крышки и зафиксируйте легким нажатием.

4. Аккуратно снимите уплотнительную резинку на внутренней части крышки. Промойте ее теплой водой. Установите резинку на место. Уплотнительная резинка должна быть установлена ровно и без перекосов.

5. Рекомендуется проводить очищения клапана выпуска пара после каждого использования устройства.

ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

6. Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном контейнере на задней части прибора. Для удаления конденсата снимите контейнер, потянув его вниз, вылейте воду, после чего установите контейнер на место.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

№	Название программы	Температура приготовления по умолчанию (°C)	Время приготовления по умолчанию (минут)
1	БОРЩ	100	30
2	КАША	100	15
3	РИС	98	30
4	ПАР	120	10
5	ТУШЕНИЕ	100	40
6	ЖАРКА	150	25
7	ВАРЕНЬЕ	100	60
8	ХОЛОДЕЦ	95	80
9	ШЕФ ПОВАР	100	30
10	ЙОГУРТ	40	480
11	ВЫПЕЧКА	135	60
12	ПАСТА	100	35
13	СУВИД	60	240
14	ТОМЛЕНИЕ	1-й час - 45; 2-й час - 65; 3-й час - 85; 4-й час - 95; 5-й час - 98;	300
15	МЯСО	130	30
16	РЫБА	100	15
17	ДЕТСКАЯ СМЕСЬ	60	45
18	ОВСЯНКА	98	20
19	БОБОВЫЕ	100	60
20	ГЛИНТВЕЙН	80	30
21	ДОМАШНИЙ СЫР	85	30
22	СТЕРИЛИЗАЦИЯ	110	30

ОШИБКИ В РАБОТЕ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Описание ошибки	Причина	Решение
Трудно закрывается крышка	Прокладка установлена неправильно	Скорректируйте положення прокладки
	Застревание поплавкового клапана на планке	Слегка подтолкните планку клапана
Трудно открывается крышка	Поплавковый клапан не опустился	Зубочисткой слегка нажмите на клапан
Утечка пара из-под крышки	Прокладка установлена неправильно	Скорректируйте положення прокладки
	Загрязнение прокладки	Очистить прокладку
	Повреждение прокладки	Замените прокладку
	Крышка закрыта неплотно	Закройте крышку согласно инструкциями
Утечка пара из поплавкового клапана	Загрязнение прокладки поплавкового клапана	Очистить прокладку поплавкового клапана
	Повреждение прокладки поплавкового клапана	Замените прокладку поплавкового клапана
Поплавковый клапан не поднимается	Уровень воды и продуктов ниже минимально допустимого	Используйте правильное количество воды и продуктов в соответствии с инструкциями
	Утечка пара из-под крышки или клапана сброса давления	Отправьте устройство для проверки в сервисный центр

УТИЛИЗАЦИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНЫМ ОБРАЗОМ

Вы можете помочь в защите окружающей среды! Обязательно соблюдайте: сдавайте неисправные электроприборы в соответствующие центры утилизации.



Производитель оставляет за собой право изменять характеристики и внешний вид товаров.

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 вписуется 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 / либо 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	АСЦ «ЄвроСервіс»	вул. Житомирська, 57	(0414) 34-06-36, (068) 223-04-34
Вінниця	СЦ «Спеціаліст»	вул. Порика,1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Вінниця	ВФ ТОВ «Лотос»	вул. Енергетична, 3-а	(067) 622-56-62
Гуляйполе	СЦ «Електросвіт»	вул. Шевченка, 18-в	(06145) 4-14-21, (095) 3511442, (098) 5580348
Дніпро	УСЦ «ДИНЕК»	вул.Олеся Гончара, 6	(056) 735-63-28, (056) 735-63-25
Дніпро	СЦ «УНІВЕРСАЛ СЕРВІС»	вул. Коротка, 41А	(056) 790-04-60
Дніпро	ТОВ «Лотос»	пр-т. Олександра Поля, 59	(056) 34-67-05
Донецьк	СЦ «Схід-Сервіс»	вул. Жмури, 1	(066) 508-26-52, (095) 761-70-00
Донецьк	СЦ «Еліпс»	бул. Шевченка, 52	(062) 385-99-10, (050) 77-55-800
Донецьк	СЦ «IQService»	вул. Університетська, 75	(050) 94-000-61, (063) 94-000-61, (062) 213 00 61
Дружківка	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Енгельса, 120	(06267) 3-48-41
Житомир	АСЦ «ЄвроСервіс»	вул. Львівська,11	(0412) 55-55-15, (093) 461-95-96
Житомир	Техносервіс «СФЕРА»	вул. Бульвар новий, 7	(0412) 44-51-00, (096) 908-77-95
Запоріжжя	СЦ «Альфатехноцентр»	вул. Грязнова, 67	(095) 272-03-03, (097) 292-29-03
Запоріжжя	ЗФ ТОВ «Лотос»	вул. Гоголя, 175	(061) 787-50-51, (0612) 63-97-90
Івано-Франківськ	СЦ «Мегастайл»	вул. Незалежності, 179Б	(0342) 77-33-22, 72-27-22
Івано-Франківськ	ИФ ТОВ «Лотос»	вул. Вовчинецька, 223	(0342) 71-28-13
Київ	«АМАТІ-СЕРВІС»	вул. Бориспільська,9, корп.57	(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	«ДЕТ-СЕРВІС» ФОП Мелешко	вул. Драйзера, 21 ТЦ Сіріус, 2 й поверх (Троєщина)	(099) 950-67-29, (073) 044-01-80, (098) 603-79-93
Київ	СЦ «МПІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Київ	СЦ «Skeleton»	пр-т. П. Григоренка, 22/20	(044)337-77-12, (050)205-12-12, (098)205-12-12, (063)205-12-12
Київ	СЦ «МПІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Кропивницький	СЦ «Оптрон»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(0522) 24-96-47, факс 24-45-22
Кропивницький	КФ ТОВ «Лотос»	вул. Короленка, 2	(0522) 27-80-02, 27-33-00
Коломия	СЦ «Погляд»	вул. Бандери, 73/2	(034) 33-728-17
Костянтинівка	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Білоусова, 2а	(06272) 4-13-02
Коростень	СЦ «Авторітет»	вул. Шевченка, 28	(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Краматорськ	СЦ «Елма-сервіс»	бул. Краматорський, 3	(06264) 5-93-89, 5-90-07
Краматорськ	СЦ «Сатурн-Донбас»	вул. Поштова, 5а	(050) 973-20-14, (097) 077-48-92
Лиман	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Пушкіна, 4а	(06261) 4-17-52
Кременчук	СЦ «ЕкоСан»	вул. Академіка Маслова, 44, оф.2	(05366) 3-91-92, (066)230-44-71, (096)446-71-06
Кривий Ріг	КРФ ТОВ «Лотос»	вул. Соборності, 64/7	(056) 440-07-79, (067) 998-05-20
Лубни	ФОП Колотун О. П.	вул. Монастирська, 50	(050) 107-77-17, (067) 787-23-23, (063) 579-59-69, (068) 641-66-86, (05361) 74-335
Луганськ	СЦ «Східний»	вул. Ломоносова, 96ж	(0642) 33-11-86, 33-02-42

Луцьк	СЦ «Ваш мастер»	пр-т. Перемоги, 22	(03322) 3-01-03, факс 78-54-65
Львів	СЦ «РОСімлекс»	вул. Шараневича, 28	(032) 239-55-77, 239-51-52
Львів	ФОП «Хавтур Р.Б.»	вул. Зелена, 153	(032) 270-74-79, (067)729-33-93
Маріуполь	СЦ «Майстер та Маргарита»	пр-т. Миру, 96	(0629) 49-36-06, (098)370-78-08
Маріуполь	МарФ ТОВ «Лотос»	бул. 50-річчя Жовтня, 32/18	(0629) 49-30-05, 49-30-06
Мукачеве	СЦ «Сигнал»	вул. Пушкіна 24/1-А	(099) 262-11-18, (03131) 56-0-96
Миколаїв	СЦ «Закон Ома»	вул. Космонавтів, 81/16, оф. 326	(051) 272-52-32, (063) 156-59-18
Миколаїв	АСЦ «Телесервіс ЛТД»	вул. Океанівська, 1	(0512) 63-33-40
Миколаїв	НФ ТОВ «Лотос»	Внутрішньоквартальний проїзд, 2	(0512) 58-06-47
Нова Каховка	СЦ «Електрон»	вул. Горького 48 - дрібна техніка вул. Соборна, 33-А - велика техніка	(05549) 7-83-98
Нова Каховка	«Сервіс Плюс»	вул. Паризької 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	СЦ «Профі»	пр-т. Маршала Жукова, 4/7	(048) 784-08-37, 798-82-60
Одеса	СЦ «Аврора»	вул. Дальницька, 46	(0482) 32-63-03
Павлоград	ПФ ТОВ «Лотос»	вул. Дніпровська, 1726	(05632) 6-15-54
Полтава	«АМАТІ-СЕРВІС»	вул. Зінківська, 21	(0532) 69-09-46, (093) 562-81-25, (093) 562-81-54
Полтава	ПФ ТОВ «Лотос»	вул. Степового Фронту, 29	(067) 630-60-23
Прилуки	«АМАТІ-СЕРВІС»	вул. Київська, 371-А	(04637) 5-39-82
Рівне	СЦ «ДП Адаманти-Рівне»	вул. Шевченка, 7, ТЦ «Моріон» відділ №37	(0362) 45-00-42, (098) 665-60-22
Сєвєродонецьк	ПП «СДРТ»	вул. Курчатова, 19-Б	(06452) 2-38-28
Слов'янськ	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Свободи, 5	(06262) 2-86-20
Сміла	СЦ «Ласк-Сервіс»	вул. Мічуріна, 32	(04733) 4-61-82, (04733) 4-31-35
Суми	СЦ «Ельф»	вул. Петропавлівська, 86/1	(542) 210-679, 650-340, 655-510
Тернопіль	СЦ «Радіо-сервіс»	вул.Київська, 2, буд. побуту "Сонячний" 2 пов.	(0352) 26-76-26
Ужгород	СЦ «Ремонт домашньої техніки»	вул. Легоцького, 3/2	(031) 2-654-266
Умань	«ЦСО Електрон-Сервіс»	вул. Успенська, 1/24	(04744) 4-66-14, 4-61-34
Харків	СЦ «Діса-сервіс»	вул.Тобольська, 69	(057) 343-96-06
Херсон	СЦ «Дисплей-плюс»	вул. Робітнича, 66	(0552) 48-57-77, факс 49-01-52
Херсон	СЦ «Радіо»	вул. Ярослава Мудрого, 23	(0552) 26-44-79, 22-57-30, 22-61-21
Херсон	ХФ ТОВ «Лотос»	вул. Карбишева, 28-а	(050) 49-46-043, (0552) 43-40-33
Хмельницький	СЦ «Юс-Сервіс»	вул. Проскурівського підпілля, 117	(382) 70-03-32
Черкаси	ПП «РТСЦ «Весь світ Черкащини»	вул. Добровольського, 1 оф.210	(0472) 38-37-90, 38-36-90
Чернівці	СЦ «Електросервіс»	вул. Лук`яна Кобилиці, 76	(0372) 55-48-69,(050) 434-55-29
Чернігів	СЦ «Наш Сервіс»	вул. Шевченка, 4	(0462) 675 858
Шостка	КП ТД «БЕРЕЗКА-СЕРВІС»	вул. Робоча,5	(05449) 4-07-07, (50) 184-02-77, (05449) 4-10-30, (67) 847-41-02, (66) 530-62-91

rotex

комфортна техніка для тебе



rotex.ua/support

+38 (044) 207 10 45

rotex.ua

support@rotex.ua



facebook.com/rotex2005



youtube.com/c/RotexTechnics2005



instagram.com/rotex.ua
