

rotex

комфортна техніка для тебе



Інструкція з експлуатації

стр.2



**електрична
МУЛЬТИВАРКА**

RMC505-B
RMC506-CB

Excellence

Мультиварка Rotex – універсальний прилад для приготування їжі. Технології нашої компанії подбали про те, щоб мультиварка поєднувала в собі найважливіші для Вас характеристики – компактний розмір і багатфункціональність.

Очевидні причини ПОЯВИ Мультиварки Rotex на вашій кухні:

1. ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ! Мультиварка Rotex тушкує, смажить, варить, запікає і готує на пару.

М'ясні і рибні страви, різні види рису, всілякі запіканки і каші, дієтичне, дитяче та вегетаріанське меню, пироги та десерти – ось лише мала частина тих страв, які приготує для Вас мультиварка Rotex.

2. ЧАС! Завдяки ретельно продуманим деталям і високій потужності нагріву мультиварка Rotex економить до 30% часу приготування! Смачні корисні страви в мультиварці Rotex будуть готові набагато швидше, ніж на звичайній газовій або електричній плиті, а значить, у Вас з'явиться більше вільного часу.

3. ПРОСТІР! Розмір мультиварки Rotex ідеально підійде для великої родини, і Ви з радістю позбудетеся безлічі кухонних приладів і громіздкого посуду.

4. ЗДОРОВ'Я! Мультиварка Rotex зберігає максимум корисних речовин і вітамінів в продуктах, чудово підходить для дитячого раціону, а

також допоможе урізноманітнити дієту легкими смачними стравами. І, на відміну від мікрохвильових печей, мультиварка Rotex не піддає Вас і ваших близьких шкідливому випромінюванню.

Ви дбаєте про здоров'я, і у Вас мало часу для приготування їжі? Мультиварка Rotex – Ваше найкраще рішення.

5. ТРИ КРОКИ ДО УСПІХУ! За приготування в мультиварці Rotex відповідає мікропроцесор. Він створює і контролює оптимальну для кожної страви температуру. Просто покладіть необхідні продукти, закрийте кришку і натисніть потрібні кнопки.

6. ПЕРЕДОВІ ТЕХНОЛОГІЇ! Вбудований мікропроцесор відповідає і за розрахунок часу приготування. Функція відкладеного старту дозволить Вам отримати гарячу страву до обраного Вами часу. Закладіть звечора крупу, визначте час сніданку, і отримаєте вранці смачну кашу. Мультиварка Rotex ніколи не спізнюється, але якщо затримуєтеся Ви – не біда! Після закінчення приготування автоматично вклучиться режим дотримання страви в підігрітому стані.

7. ЧИСТЕ ЗАДОВОЛЕННЯ! Чистити мультиварку Rotex дуже просто, тому Ви із задоволенням будете її використовувати кожен день. Спеціальний паровий клапан не дозво-

лить вашій страві «втекти», а анти-пригарне покриття внутрішньої чаші – пригоріти.

8. КОРИСНІ ДРІБНИЦІ! У комплект мультиварки Rotex входить контейнер-пароварка, ложка, ополоник, кришка для чаші з харчового пластику і мірна склянка для максимального зручного використання, інструкція українською мовою з рекомендаціями з приготування та книга рецептів. Мультиварки Rotex – ЦЕ ВАШІ МУЛЬТИМОЖЛИВОСТІ.

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години.

Шановні покупці! Ви прийняли блискуче рішення! Торгова марка Rotex пропонує Вам колекцію високоякісних приладів для безсумнівно розкішного та здорового способу життя.

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації. Залиште її для подальших консультацій.

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 на-

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

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

5. Не наповнюйте мультиварку 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, 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,

беріться тільки за ручку.

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

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

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

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

15. Акуратно відкривайте кришку мультиварки

після того як їжа приготувалась.

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

17. Не включайте мультиварку без води або напівфабрикатів всередині.

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

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

20. Не використовуйте цей прилад поряд з вибухонебезпечними ма-

теріалами.

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 приладу 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.

Важливо! Корпус мультиварки, внутрішня чаша і нагрівальна поверхня завжди повинні залишатися сухими і чистими!

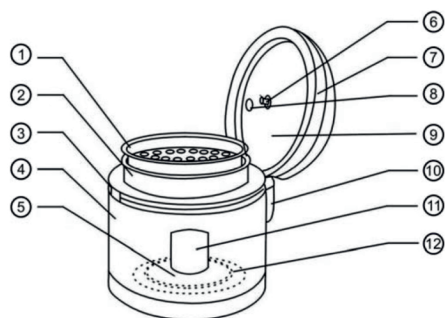
- Не замінюйте чашу іншим контейнером або ємністю.
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати чашу. Покриття, нанесене на поверхню чаші, може поступово стиратися, тому необхідно використовувати її дбайливо.
- При переміщенні чаші в мультиварку простежте, щоб вона була сухою і чистою.
- Не починайте приготування поки не переконаєтеся, що внутрішня чаша мультиварки вставлена в прилад правильно до кінця.
- Рівень води та інгредієнтів у чаші не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої на внутрішній поверхні чаші. Не використовуйте для приготування в мультиварки гарячу воду.
- Не лийте воду в саму мультиварку! Це може привести до пошкодження пристрою або ураження електричним струмом.
- Перед приготуванням щільно закрийте кришку приладу. Якщо кришка буде закрито недостатньо щільно, порушиться герметичність, що може вплинути на смак і якість приготованого блюда.

- Викладаючи інгредієнти, наливаючи воду в знімну чашу мультиварки, стежте за тим, щоб дно і зовнішні стінки чаші залишалися сухими і чистими.
 - Щоб уникнути пошкодження покриття при роботі з чашею пристрою використовуйте тільки ті аксесуари що входять в комплект, або пластикові / дерев'яні кухонні прилади.
 - Не наливайте в чашу оцет. Це може пошкодити спеціальне покриття.
 - Під час роботи не залишайте ложки всередині чаші.
 - Через деякий час після експлуатації чаша приладу може поміняти колір – це нормальне явище, пов'язане з тим, що поверхня чаші контактує з водою та миючими засобами.
 - Використовуйте і зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
 - Вимикайте пристрій з розетки після використання, а також перед чищенням. Перед переміщенням, проведенням чищення або інших дій по догляду дайте пристрою охолонути.
 - Якщо не використовуєте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилку з розетки.
 - По закінченні приготування дайте мультиварці охолонути протягом 15 хвилин перед наступним включенням.
 - Не вставляйте металеві або інші предмети в випускний клапан або будь-які інші деталі виробу. Бережіть обличчя і руки від пара, що виходить з клапана.
 - Увага! Під час роботи прилад нагрівається! У разі необхідності контакту з мультиваркою 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 гострими предметами, які можуть пошкодити покриття.
- УВАГА!** Під час першого включення мультиварка може видавати неприємний запах гару. Це нормальне явище і пов'язане з вигоранням заводського масла!
- Виробник залишає за собою право без попереднього сповіщення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, кардинально не впливають на його безпеку, працездатність і функціональність.

КОМПЛЕКТНІСТЬ

Найменування	Кількість, шт
Мультиварка	1
Внутрішня чаша	1
Контейнер-пароварка	1
Половник	1
Ложка	1
Мірний стаканчик	1
Кришка для чаші із харчового пластику	1
Гарантійний талон	1
Керівництво по експлуатації	1
Пакувальна коробка	1
Опис приладу	1

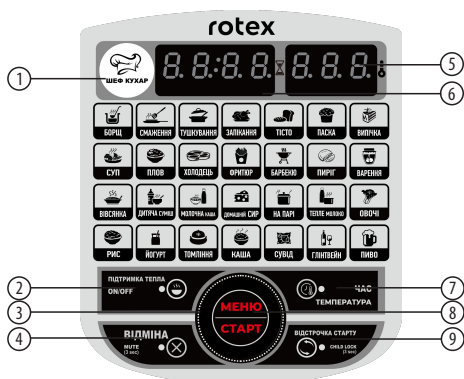
ОПИС ПРИЛАДУ



1. Контейнер-пароварка.
2. Внутрішня чаша.
3. Корпус мультиварки.
4. Корпус.
5. Датчик контролю температури.
6. Вісь.
7. Корпус кришки.
8. Отвір виходу пари.
9. Кришка.

10. Пристрій для збору конденсату.
11. Панель управління.
12. Нагрівальний елемент.

Модний вишуканий дизайн, легкість і зручність у застосуванні. Завдяки герметичності приготування страви в мультиварки, продукти зберігають всі свої корисні властивості і натуральний смак.



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

1. Програма ШЕФ-КУХАР
2. Кнопка «ПІДТРИМКА ТЕПЛА» ТЕПЛА
3. Дисковий манипулятор
4. Кнопка «ВІДМІНА»
5. Дисплей температури
6. Дисплей часу
7. Кнопка «ЧАС/ТЕМП»
8. Кнопка УВІМК./ ВИМК.
9. Кнопка «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»

ДИСКОВИЙ МАНІПУЛЯТОР

• За допомогою даного маніпулятора можна вибрати одну з 30-ти автоматичних програм приготування. Кожен наступний поворот по / проти годинникової стрілки на 15 ° перемикає програми в списку меню вперед / назад на одну, при цьому загоряється назва обраної програми.

• Даний маніпулятор дозволяє регулювати час відстрочки старту, час приготування в автоматичних програмах (окрім програми "Пиво"), а також температуру (окрім програм "Йогурт", "Тісто"). При обертанні маніпулятора за годинниковою стрілкою значення часу або температури збільшується, при обертанні проти - зменшується.

КНОПКА УВІМК/ВИМК

Ця кнопка активує дисплей, якщо мультиварка знаходиться в режимі очікування (на дисплеї висвічується "----") і переводить в режим вибору однієї з 30 автоматичних програм приготування.

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

• Для скасування / активації переходу програми в режим ПІДІГРІВ, після активації програми приготування, натисніть цю кнопку. Індикатор кнопки "ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВІДМІ-

НА" згасне / загориться.

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

ФУНКЦІЯ «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»

Функція «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ» дозволяє приготувати їжу до необхідного часу.

• Максимальний час, через яке має настати готовність страви, може становити 24 години. Однак, будь ласка, не відкладайте старт на тривалий час, якщо в інгредієнтах страви є швидкопсувні продукти.

• Функція «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ» доступна для всіх програм.

Для активації режиму «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»:

• Виберіть програму приготування, використовуючи Дисківий маніпулятор.

• Задайте параметри програми (час і температуру приготування).

• Натисніть на кнопку "ВІДСТРОЧКА СТАРТУ".

• Загориться індикатор кнопки «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ» та на дисплеї ЧАС значення хвилин буде блимати.

• За допомогою Дисківого маніпулятора встановіть час у хвилинах.

• Крок установки часу 30 хвилин.

• Натисніть кнопку «» на дисківому маніпуляторі.

- На дисплеї відобразиться час відстроочки, після чого мультиварка почне зворотний відлік часу.
- Коли час відстроочки підійде до кінця індикатор «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ» на панелі згасне і мультиварка почне виконання програми з заданими параметрами

ФУНКЦІЯ «ПІДТРИМКА ТЕПЛА»

Функція підтримки температури готових страв включається автоматично по закінченні програми приготування, окрім програм, в яких функція «ПІДТРИМКА ТЕПЛА» не передбачена (ЙОГУРТ, СТЕРИЛЬНО, ДИТЯЧА СУМІШ, ХОЛОДЕЦЬ, СМАЖЕННЯ, ВАРЕННЯ, ВИПІЧКА, ФРИТЮР, ПИВО, ТІСТО, ПАСКА, ДОМАШНІЙ СИР, ТОМЛІННЯ). Після включення функції «ПІДТРИМКА ТЕПЛА» на дисплеї буде відображатися час - 12:00, температура - 70С.

Для відключення функції підтримки тепла натисніть на кнопку "ВІДМІНА". Індикатор кнопки "ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВІДМІНА" згасне на екрані висвітлиться "00:00", через деякий час мультиварка перейде в режим очікування на дисплеї висвітлиться "----". Мультиварка має безліч функцій! Ви можете варити каші та супи, смажити, готувати на пару овочі, рибу, м'ясо, тушкувати, варити пиво, випікати і готувати йогурт.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ

1. Уважно прочитайте інструкцію та дотримуйтеся описаних в ній вказівок.
2. Відкрийте упаковку. Дістаньте всі аксесуари та керівництво з експлуатації.
3. Відкрийте кришку мультиварки, натиснувши на кнопку відкриття.
4. Внутрішня чаша (каструля) мультиварки має антипригарне чи керамічне покриття, що допоможе уникнути пригорання ваших страв. Для очищення внутрішньої поверхні чаші з антипригарним покриттям використовуйте м'яку губку для посуду. Після миття ретельно витріть прилад.
5. Встановіть всі необхідні комплектуючі.
6. Перед приготуванням внутрішня і зовнішня частини мультиварки повинні бути чистими. Переконайтеся також, що між внутрішньою кастрюлю і нагрівальною поверхнею немає сторонніх предметів.
7. Переконайтеся, що кришка мультиварки щільно закрита.
8. Увімкніть мультиварку в розетку.
УВАГА!

Не приєднуйте прилад до розетки, якщо не виконані вищевказані рекомендації. Перед першим приготуванням страв у мультиварці

рекомендуємо налити в зйомну чашу невелику кількість води, встановити програму ТУШКУВАННЯ та нажміть на кнопку «». Дочекайтеся її завершення, а потім злийте воду з чаші.

ПРИМІТКА: При першому включенні

мультіварки 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.

№	Назва програми	Діапазон зміни температури приготування °C, з кроком в 1 °C	Температура приготування за замовчуванням, C	Час приготування за замовчуванням, (хвилин)	Діапазон часу приготування, (хвилин)	Крок зміни діапазону часу приготування, (хвилин)	Підтримка тепла	Відстрочка старту
1	ЙОГУРТ	не можливо	38	480	60-600	30	ні	так
2	ТЕПЛЕ МОЛОКО	60-80	70	15	5-60	5	так	так
3	МОЛОЧНА КАША	90-105	95	25	5-90	5	так	так
4	КАША	90-105	100	50	5-90	5	так	так
5	СУВІД	40-99	60	240	60-720	30	ні	так
6	ДИТЯЧА СУМІШ	40-70	60	45	5-90	5	ні	так
7	ОВОЧІ	90-105	100	30	5-90	5	так	так
8	ВІВСЯНКА	90-105	98	20	5-60	5	так	так
9	ПАСКА	90-150	135	60	30-120	5	ні	так
10	РИС	90-105	98	60	20-120	5	так	так
11	СУП	90-105	100	60	5-90	5	так	так
12	НА ПАРІ	90-120	120	30	5-120	5	так	так
13	ДОМАШНІЙ СИР	45-65	55	15	5-60	5	ні	так
14	ХОЛОДЕЦЬ	90-110	95	300	120-480	60	ні	так
15	СМАЖЕННЯ	110-170	150	25	5-120	5	ні	так
16	ТУШКУВАННЯ	95-110	95	60	30-480	30	так	так
17	ТОМЛІННЯ			1ий час - 45°C 2ий час - 65°C 3ий час - 85°C 4ий час - 95°C 5ий час - 98°C			ні	так

№	Назва програми	Діапазон зміни температури приготування °С, з кроком в 1 °С	Температура приготування за замовчуванням, С	Час приготування за замовчуванням, (хвилини)	Діапазон часу приготування, (хвилини)	Крок зміни діапазону часу приготування, (хвилини)	Підтримка тепла	Відстрочка старту
18	БАРБЕКЮ	110-170	150	50	5-90	5	так	так
19	ЗАПІКАННЯ	90-150	120	50	10-150	5	так	так
20	ВАРЕННЯ	90-110	100	60	30-240	5	ні	так
21	ПИРІГ	90-150	125	45	5-90	5	так	так
22	ВИПІЧКА	90-150	135	60	30-210	10	ні	так
23	ГЛІНТВЕЙН	70-90	80	30	20-40	5	так	так
24	ПЛОВ	100-125	98	60	20-120	5	так	так
25	ФРИТЮР	110-170	150	25	10-90	5	ні	так
26	БОРЩ	95-120	96	60	10-480	10	так	так
27	ШЕФ КУХАР	35-170	100	30	10-180	5	так	так
28	ПІДТРИМКА ТЕПЛА		70	720	10-1440	10		так
29	ПИВО	не можливо	55	80	не можливо	не можливо	ні	так
30	ТІСТО	не можливо	38	60	60-600	30	ні	так

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм:

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть у чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної оцінки шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Виберіть програму приготування, поки на панелі мультиварки не

відобразиться необхідна програма. Піктограма обраної Вами програм (на дисплеї) буде мигати.

4. Натисніть кнопку «». Почне-ть-ся процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
5. Після завершення програми приготування згасне її індикатор. В залежності від налаштувань прилад перейде в режим підігріву (засвітиться індикатор кнопки «ПІДТРИМКА ТЕПЛА», на дисплеї буде відображатися час - 12:00, температура -70С.
6. Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми

або відключення автопідігрівання натисніть кнопку «ВІДМІНА».

ПРОГРАМА «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.

ПРОГРАМА «СМАЖЕННЯ»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «СМАЖЕННЯ» час приготування складає 25 хвилин. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Перед повторним використанням програми «СМАЖЕННЯ» дайте приладові цілком охолонути.

ПРОГРАМА «КАША»

Призначена для варіння круп і каш на воді. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години 30 хвилин із

кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «КАША» час приготування складає 50 хв.

ПРОГРАМА «ПЛОВ»

Рекомендується для приготування різних видів плову. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ПЛОВ» час приготування складає 1 годину.

ПРОГРАМА «НА ПАРІ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню, а також для варіння овочів для гарнірів і салатів. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «НА ПАРІ» час приготування складає 30 хв. При готуванні овочів та інших продуктів на парі:

1. Налийте в чашу 500-600 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
2. Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепту, рівномірно розкладіть їх у контейнері для приготування на парі.

ПРОГРАМА «ВИПІЧКА»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листкового тіста, а та-

кож для випікання різних сортів хліба.

Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 3 годин 30 хвилин із кроком установки в 10 хвилин. За замовчуванням у програмі «ВИПІЧКА» час приготування складає 1 годину.

ПРОГРАМА «ТУШКУВАННЯ»

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування за холоду і холодцю. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 8 годин із кроком установки в 30 хвилин. За замовчуванням у програмі «ТУШКУВАННЯ» час приготування складає 1 годину.

ПРОГРАМИ «БОРЩ» ТА «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, компотів і маринадів.

ПРОГРАМА «МОЛОЧНА КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш, варення, джемів, фруктових желе і різних десертів. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «МОЛОЧНА КАША» час приготування складає 25 хвилин. Рекомендації з приготування молочних каш у мультиварці

Програма призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока та одержати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, крупи, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- змазувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорції, відміряючи інгредієнти відповідно до рекомендацій книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

ПРОГРАМА «ЙОГУРТ»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе вдома. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 60 хвилин до 10 годин із кроком установки в 30 хвилин. За замовчуванням у програмі «ЙОГУРТ» час приготування складає 8 годин.

ПРОГРАМА «ТІСТО»

Програма «ТІСТО» дозволяє розстояти тісто. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 60 хвилин до 10 годин із кроком

ки в 30 хвилин. За замовчуванням у програмі «ТІСТО» час приготування складає 1 годину.

ПРОГРАМА «ПІЦА»

Рекомендується для приготування різних видів піц. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до до 1 години із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ПІЦА» час приготування складає 35 хв.

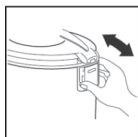
ПРОГРАМА «ХОЛОДЕЦЬ»

Рекомендується для приготування холодцю. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 2 до 8 годин із кроком установки в 60 хвилин. За замовчуванням у програмі «ХОЛОДЕЦЬ» час приготування складає 5 годин.

ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ

Повністю очищайте чашу після кожного використання. Використовуйте при цьому засіб для миття посуду і м'яку тканину, не використовуйте абразивні миючі засоби. По закінченні очищення протріть зовнішню поверхню чаші насухо.

ОЧИЩЕННЯ КОНДЕНСАТОРА



Конденсатор призначений для збору крапель конденсату при відкритті кришки, знімайте і промивайте його після кожного використання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ЗЙОМНОЇ ЧАШІ

- Щоб уникнути пошкодження внутрішнього антипригарного покриття чаші, використовуйте для помішування і вилучення продуктів тільки дерев'яне, силіконове або пластичне кухонне приладдя.
- Ні в якому разі не розрізайте страву всередині зйомної чаші!
- Уникайте перепадів температур при користуванні чашею (не кладіть гарячу чашу в холодну воду, не наливайте холодну воду в порожню нагріту чашу).
- Не наливайте в зйомну чашу оцет, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Зйомна чаша може поміняти колір експлуатації внаслідок контакту з водою та миючими засобами – це нормальне явище, що не позначається на функціональності і безпеці подальшої експлуатації чаші.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 900 Вт

Обсяг зйомної чаші: 5 л

Параметри живлення:

220-240 В ~ 50/60 Гц

УВАГА! Всі матеріали даного керівництва були ретельно перевірені. При виявленні помилок, опущень і невідповідностей компанія залишає за собою право остаточного трактування. Дизайн і характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення. Перед придбанням ознайомтеся з фактичними характеристиками виробу.



По закінченні терміну експлуатації електроприладу не викидайте його разом із звичайними побутовими відходами, а передайте в офіційний пункт збору на утилізацію. Таким чином Ви допоможете зберегти навколишнє середовище.

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.

ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

КОДИ ПОМИЛОК		
КОД ПОМИЛКИ	ОПИС ПОМИЛКИ	УСУНЕННЯ ПОМИЛКИ
E1-E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу електронної плати або нагрівального елемента, або нещільно закрита кришка.	Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру.
E5	Спрацював автоматичний захист від перегріву, вся рідина в чаші википіла або прилад був включений з порожньою чашею.	Не вмикайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від мережі, дайте охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого долийте в чашу воду/бульйон і продовжуйте приготування.
ЗАГАЛЬНІ МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ		
ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ НЕПОЛАДКИ
Мультиварка не включається	Немає напруги в мережі	Перевірте наявність напруги в мережі
Страва готується дуже довго	Немає напруги в мережі	Перевірте наявність напруги в мережі
	Між чашею і нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет	Видаліть сторонній предмет
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена з перекосом	Встановлюйте чашу в корпус рівно, без перекосів
	Нагрівальний елемент забруднений	Відключіть прилад від мережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент від забруднень

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 роздрібною торгівельної мережі, де був придбаний виріб.

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ:

- 1) Гарантійний ремонт виробу здійснюється уповноваженим сервісним підприємством.

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

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

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

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

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

VI. НА КОРИСТЬ ВАШОЇ ВЛАСНОЇ БЕЗПЕКИ!

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

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» В УКРАЇНІ

Біла Церква	СЦ «Еликон»	бул. Олександрійський, 52	(0456) 38-29-00, (098) 017-61-25
Вінниця	СЦ «Спеціаліст»	вул. Порики,1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Вінниця	ВФ ТОВ «Лотос»	вул. Енергетична,3-а	(067) 622-56-62
Гуляй поле	СЦ «Електросвіт»	вул. Шевченка, 18-в	(06145) 4-14-21, (095) 351-14-42, (098) 558-03-48
Дніпро	СЦ «УНІВЕРСАЛ СЕРВІС»	вул. Коротка, 41А	(056) 790-04-60
Дніпро	ТОВ «Лотос»	пр-т. Олександра Поля, 59	(056) 34-67-05
Житомир	АСЦ «ЄвроСервіс»	вул. Львівська,11	(0412) 55-55-15, (093) 461-95-96
Житомир	АСЦ"Слава-сервіс	провулок 3-й Госпітальний, 5	(0412) 464-864, (097) 829-43-36, (063) 310-00-80
Запоріжжя	СЦ «Альфатех но центр»	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	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	ТОВ "Побуттех Сервіс"	вул. Петра Сагайдачного, 12	(044) 425-19-89, (067) 238-30-99, (050) 344-42-42 (Viber), (044) 462-52-92
Київ	ТОВ «Аудіо відео сервіс»	вул. Мартиросяна, 12	(044) 245-73-31
Київ	СЦ «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Конотоп	СЦ «Алексей»	пр. Червоної калини, 11	(05447) 6-13-56; (097) 920-76-02
Коростень	СЦ «Авторітет»	вул. Шевченка, 28	(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Краматорськ	СЦ «Алексей»	пр. Червоної калини, 11	(05447) 6-13-56; (097) 920-76-02
Кременчук	СЦ «ЕкоСан»	вул. Академіка Маслова, 44, оф.2(05366) 3-91-92, (066) 230-44-71, (096)446-71-06	

Повний перелік гарантійних майстерень дивіться на сайті <https://rotex.ua/support/>



rotex

комфортна техніка для тебе



rotex.ua/support



<https://rotexhome.com/support/>

Виробник/Manufacturer: “Комцентр Сервісез Чайна ЛТД.”, Панью дістрік, Гуанжоу ситі, Китай/ “Comcenter services China LTD.”, Panyu district, Guangzhou city, China.

Імпортёр в Україні: ТОВ “Укрпобутпостач”, Україна, 02002, м. Київ, вул. Раїси Окіпної, 4-Б, офіс 32.

Вироблено в Китаї
Made in China

rotex.ua

rotexhome.com
