

rotex

комфортна техніка для тебе



Інструкція з експлуатації

стр. 2



МУЛЬТИВАРКА

Universal
REPC78-B
REPC79 - 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	220-230 В
Номінальна частота струму	50/60 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 переконайтесь, 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 користуєтеся або перед чищенням.

5. Не наповнюйте мультиварку-скороварку інгредієнтами та водою не більше $\frac{4}{5}$ і не менше $\frac{1}{5}$ 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

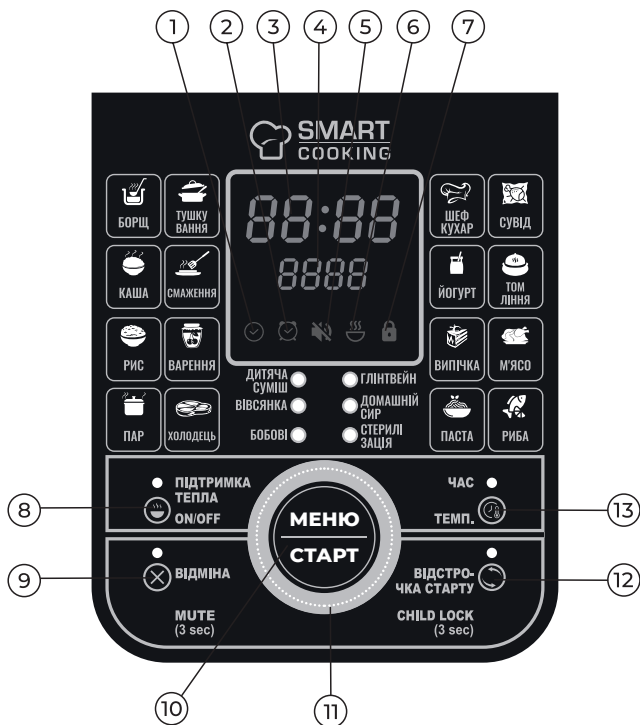
Баночки для приготування йогурту
для моделі REPC79-B Universal

Найменування	Кількість, шт.
Мультиварки-скоро варка	1
Внутрішня чаша (керамічне 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

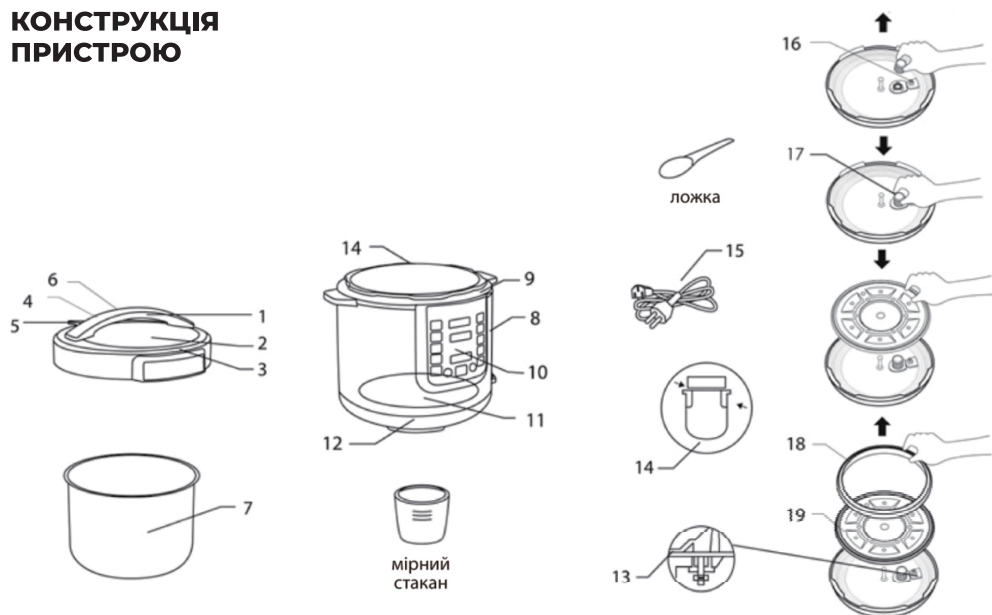


УВАГА! Піктограми з назвами програм на дисплеї не є кнопками вибору програм.

- 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 керамічним 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

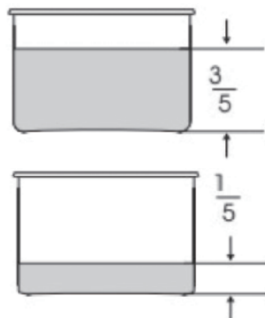
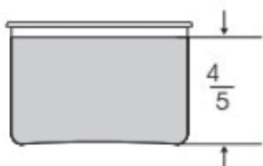
ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

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 (печення з курчати або ягняти) допускається рівень не більш $4/5$ загальної висоти. Мінімальний рівень продуктів $1/5$ висоти чаші згідно з маркуванням. (див. мал. 2)



• 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

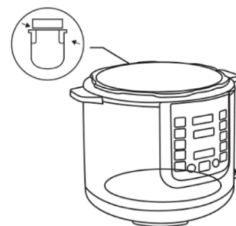
- Переконайтесь, що силіконове кільце прокладки, встановлене на пристрої, не пошкоджене, а внутрішня алюмінієва панель вільно повертається рукою.
- Закрийте кришку і поверніть ручку проти годинникової стрілки до звуку клацання, (див. мал. 4)



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 ПРИБАДУ 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, перевірте її до повного стикання з нагрівальним елементом. Перед вибором програми для приготування, будь-ласка, перевірте, щоб внутрішня чаша з їжею була правильно розміщена. (Якщо внутрішня чаша неправильно розміщена, забороняється починати приготування.) Щільно закрийте верхню кришку приладу щоб уникнути поганого приготування і витоку тепла в зв'язку з поганою герметизацією.

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

Якщо по закінченні приготування кришка не відкривається без 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 нагнітатися 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 крупы вбирають воду по-різному.

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

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

Викладаючи інгредієнти в чашу мультиварки, пам'ятайте, що в процесі приготування продукти збільшуються в обсязі, тому, рівень води / продуктів не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої всередині.

Щоб уникнути недостатній теплоізоляції забороняється залишати ложку всередині ємності.

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

КНОПКА «МЕНЮ/СТАРТ»

Ця кнопка має 3 функції.

1. Активує дисплей, якщо мультиварка-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 мультиварка-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 заздалегіть підібрані оптимальні налаштування для приготування вами самих різноманітних страв. Рекомендовані ручні установки часу приготування при високому тиску для різних продуктів приведені у відповідній таблиці. Для отримання якісного результату пропонуємо

скористатися рецептами з приготування страв із доданої до мультиварки-скороварці книги рецептів, розробленої спеціально для цієї моделі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ ПІД ТИСКОМ

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

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

ОСНОВНІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ 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 висвітиться 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 вкладки 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 перекосу і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.

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

4. Виберіть програму «БОРЩ».

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

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.

6. Щоб задати час вкладки стар-ту, натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ». Дисківим 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 автоматично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітиться "12:00 60°C". Для відключення функції натисніть кнопку «ВІДМІНА». 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».

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 стар-ту і підтримки тепла не підтримується.

1. Відміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецепту. Викладіть їх в чашу.

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

3. Залиште кришку приладу відкритою. Підключіть прилад до електромережі.

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

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

6. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал.

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

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-роварка також дозволяє готувати у фритюрі, для чого Ви можете придбати набір аксесуарів для мультиварок (RAMO3-M, RAMO4-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 внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть і переконайтеся, що чаша стоїть без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.
3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРИТИЙ, підключіть прилад до електромережі.
4. Виберіть програму «ХОЛОДЕЦЬ». Почне блимати індикатор програми «ХОЛОДЕЦЬ» та на дисплеї висвітлється 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, який 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 виданий або пошкоджений, якщо він там був передбачений і раніше був записаний до гарантійного талону.
- 4) Ремонтні роботи проведені сервісним підприємством, не уповноваженим на даний вид діяльності (підтверджується Договором або одноразовою угодою).
- 5) Без узгодження з Продавцем до виробу внесені конструктивні зміни (підтверджується експертним висновком).

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

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

VI. НА КОРИСТЬ ВАШОЇ ВЛАСНОЇ БЕЗПЕКИ!

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

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ
ТАЛОН №3

Артикул	
Виробничий номер	
Адреса/телефон клієнта	
Дата прийому	
Дата видачі	
Дефект	
Підпис, печатка	

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ
ТАЛОН №2

Артикул	
Виробничий номер	
Адреса/телефон клієнта	
Дата прийому	
Дата видачі	
Дефект	
Підпис, печатка	

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ
ТАЛОН №1

Артикул	
Виробничий номер	
Адреса/телефон клієнта	
Дата прийому	
Дата видачі	
Дефект	
Підпис, печатка	

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №3

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №2

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №1

rotex комфортна техніка
для тебе

комфортна техніка
для тебе

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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	«АМАТИ-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
