



ТЕХНІКА ДЛЯ ЖИТТЯ

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ МУЛЬТИВАРКИ



### RMC522-G

З АНТИПРИГАРНОЮ ЧАШЕЮ



## ВСТУП

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

Очевидні причини П'ЯВИ 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 мульт

тиварці Rotex відповідає мікропроцесор. Він створює і контролює оптимальну для кожної страви температуру. Просто покладіть необхідні продукти, закрийте кришку і натисніть потрібні кнопки.

6. **ПЕРЕДОВІ ТЕХНОЛОГІ!** 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 затримується 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 дозволить вашій страві «втекти», а антипригарне 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 максимально зручного використання, а також інструкція українською мовою з рекомендаціями з приготування. 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.

## **ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ**

При експлуатації приладу додержуйтеся нижчеподаних інструкцій. При правильному використанні він прослужить Вам довгі роки.

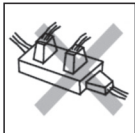
- Перед підключенням в розетку перевірте, чи співпадає напруга мережі з напругою приладу. Напруга приладу зазначена у технічних характеристиках, а також на табличці приладу.
- Якщо Ви хочете використовувати подовжувач, переконайтесь, що він розрахований на споживану потужність приладу. Різна напруга струму може призвести до короткого замикання або пожежі.
- У цілях безпеки припідключенні до мережі прилад повинен бути заземлений. Підключення приладу має проводитися тільки до заземлених розеток. В іншому разі пристрій не відповідатиме вимогам захисту від ураження електричним струмом.
- Якщо Ви хочете вимкнути прилад з розетки, то шнур живлення виймайте сухими руками безпосередньо за саму вилку, а не за провід. Інакше це може призвести до розриву кабелю або удару струмом. Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його очищення або переміщення.
- Не протягуйте шнур живлення біля гострих кутів

і країв, близько до джерел тепла (газових або електричних плит). Це може призвести до несправностей, які не відповідають умовам гарантії.

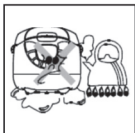
Слідкуйте за тим, щоб шнур не перекручувався і не перехилявся через край столу. Встановлюйте прилад тільки на суху рівну поверхню. Дотримуйтесь також загальноприйнятих правил безпеки при роботі з приладом. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вимог з техніки безпеки і правил експлуатації виробу.

- Не дозволяється використання приладу і пакувальних матеріалів для дитячих ігор. Не залишайте дітей поруч під час роботи приладу. Тримайте прилад у недоступному для них місці.
- Не дозволяйте користуватися приладом дітям, поки їм не будуть пояснені і стануть зрозумілі інструкції для безпечної експлуатації. Не залишайте прилад увімкненим без нагляду.
- Не занурюйте прилад у воду і не використовуйте його в приміщеннях з підвищеною вологістю. Заборонено використовувати прилад на відкритому повітрі, існує небезпека виходу з ладу через потрапляння вологи всередину.
- Не використовуйте прилад при будь-якій несправності. Якщо прилад несправний, від'єднайте його від мережі, вийнявши вилку з розетки, і зверніться до авторизованого сервіс-центру.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у конструкцію приладу. Всі роботи з обслуговування та ремонту повинен виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки, травм або пошкодження майна.
- Використовуйте прилад за призначенням. Використання приладу в цілях, що відрізняються від

вищевказаних, є порушенням правил належної експлуатації приладу. Експлуатація повинна проводитися тільки в побутових умовах, прилад не призначений для промислового використання.



Забороняється підключати одночасно до однієї розетки інші прилади, крім цього.



Розміщуйте прилад на рівній, сухій та стійкій поверхні подалі від тепла.



Забороняється ставити внутрішній резервуар на відкритий вогонь.

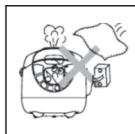


Цей пристрій не призначений для користування людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, з нестачею знання або досвіду, якщо за

ними не доглядають особи, відповідальні за їх безпеку, або якщо їм не були надані докладні роз'яснення щодо роботи з приладом.



Не наближайте обличчя або руки близько до отворів для виходу пари на верхній кришці.



Не перекривайте отвори для виходу пари кухонним рушником або іншими предметами, щоб уникнути деформації і зміни кольору приладу.



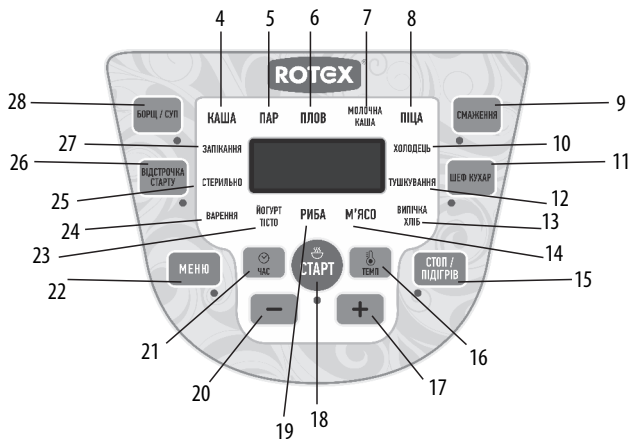
Забороняється занурювати прилад у воду або інші рідини. Якщо ви не використовуєте прилад, відключіть його від електромережі.



Не тягніть за шнур живлення, беріться за вилку. Не перекручуйте та не стискайте шнур живлення. Якщо шнур живлення приладу пошкоджений, не використовуйте прилад. Зверніться в авторизований сервісний центр.

### СХЕМА ПРИЛАДУ





- |  |  |
|--|--|
| 1. Зйомний паровий клапан              | 15. Кнопка: Стоп / Підігрів            |
| 2. Кришка приладу                      | 16. Кнопка: Темп                       |
| 3. Конденсатор (для збору конденсату)  | 17. Кнопка: «+»                        |
| 4. Індикація програми: Каша            | 18. Кнопка: Старт                      |
| 5. Індикація програми: Пар             | 19. Індикація програми: Риба           |
| 6. Індикація програми: Плов            | 20. Кнопка: «-»                        |
| 7. Індикація програми: Молочна каша    | 21. Кнопка: Час                        |
| 8. Індикація програми: Піца            | 22. Кнопка: Меню                       |
| 9. Кнопка: Смаження                    | 23. Індикація програми: Йогурт / Тісто |
| 10. Індикація програми: Холодець       | 24. Індикація програми: Варення        |
| 11. Кнопка: Шеф кухар                  | 25. Індикація програми: Стерильно      |
| 12. Індикація програми: Тушкування     | 26. Кнопка: Відстрочка старту          |
| 13. Індикація програми: Випічка / Хліб | 27. Індикація програми: Запікання      |
| 14. Індикація програми: М'ясо          | 28. Кнопка: Борщ / Суп                 |

Мультиварка має безліч функцій! Ви можете варити каші та супи, смажити, готувати на пару овочі, рибу, м'ясо, тушкувати, випікати і готувати йогурт. Незалежно від вибору функції, після приготування страви ви можете скористатися режимом підігріву.

## 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 керамичне 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 кастрюлею 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 натисніть на кнопку "СТАРТ". Дочекайтеся її завершення, а потім злийте воду з чаші.



**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.

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, натискаючи кнопку «Меню» кілька разів, поки на панелі мультиварки не відобразиться необхідна програма. Індикатор часу приготування (на дисплеї) буде мигати. Враховуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений для обраної програми приготування. При натисканні на кнопку «+» значення часу буде збільшуватись, при натисканні на кнопку «-» — зменшуватись. По досягненні максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
5. Натисніть кнопку «Старт». Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
6. Після завершення програми приготування згасне її індикатор. В залежності від налаштувань прилад перейде в режим підігріву (засвітиться індикатор кнопки «СТОП/ПІДІГРІВ», на дисплеї буде відображатися bb).
7. Для переривання процесу приготування на

будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автопідігрівання натисніть кнопку «СТОП/ПІДІГРІВ».

Час приготування							
№	Назва програми	Діапазон змінення часу (хвилин)	Крок, (хвилин)	За замовченням, (хвилин)	Відстрочка старту (так/ні)	Підтримання тепла (так/ні)	Можливість змінення температури (так/ні)
1	КАША	*10-90	5	45	так	так	так
2	ПАР	*10-90	10	40	так	так	так
3	ПЛОВ	*10-90	5	60	так	так	так
4	МОЛОЧНА КАША	*10-90	5	30	так	ні	так
5	ПИЦА	*10-90	5	35	так	так	так
6	ХОЛОДЕЦЬ	*60-480	10	300	так	ні	так
7	ТУШКУВАННЯ	*20-240	5	60	так	так	так
8	ВИПІЧКА/ХЛІБ	*10-240	5	60	так	ні	так
9	М'ЯСО	*10-90	5	40	так	так	так
10	РИБА	*10-90	5	25	так	так	так
11	ЙОГУРТ / ТІСТО	*60-540	10	480	так	ні	ні
12	ВАРЕННЯ	*10-180	10	60	так	ні	так
13	СТЕРИЛІЗАЦІЯ	*10-90	5	20	так	ні	так
14	ЗАПІКАННЯ	*10-90	5	50	так	так	так
15	СТОП / ПІДІГРІВ						
16	БОРЩ / СУП	*20-120	10	60	так	так	так
17	ВІДСТРОЧКА СТАРТУ	*05-1440	5				
18	СМАЖЕННЯ	*10-90	5	20	так	так	так
19	ШЕФ КУХАР	*10-180	5	30	так	так	так

### 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 замовченням у програмі «ШЕФ КУХАР» час приготування

складає 30 хвилин. Діапазон установки температури в програмі складає 95-120°C з кроком зміни в 5°C.

### Програма «СМАЖЕННЯ»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. 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 «СМАЖЕННЯ» час приготування складає 20 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 45 хвилин.

### Програма «ПЛОВ»

Рекомендується для приготування різних видів плову. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ПЛОВ» час приготування складає 1 годину.

### Програма «ПАР»

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 10 хвилин до 1 годи-

ни 30 хвилин із кроком установки в 10 хвилин. За замовчуванням у програмі «ПАР» час приготування складає 40 хвилин.

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/ХЛІБ»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листкового тіста, а також для випікання різних сортів хліба. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ВИПІЧКА/ХЛІБ» час приготування складає 1 годину.

### Програма «ТУШКУВАННЯ»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листкового тіста, а також для випікання різних сортів хліба. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ВИПІЧКА/ХЛІБ» час приготування складає 1 годину.

### Програма «БОРЩ/СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, компотів і маринадів, а також для варіння бобових культур. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком установки в 10 хвилин. За замовчуванням у програмі «БОРЩ/СУП» час приготування



складає 1 годину.

### Програма «МОЛОЧНА КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш, варення, джемів, фруктових желе і різних десертів. 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 «МОЛОЧНАЯ КАША» час приготування складає 30 хвилин.

Рекомендації з приготування молочних каш у мультитварці

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 мультитварки 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/ТІСТО»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе вдома. Також дана програма дозволяє розстояти тісто. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 60 хвилин до 9 годин із кроком установки в 10 хвилин. За замовчуванням у програмі «ЙОГУРТ» час приготування складає 8 годин.

### Програма «ПІЦА»

Рекомендується для приготування різних видів піц. 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 «ПІЦА» час приготування складає 35 хвилин

### Програма «ХОЛОДЕЦЬ»

Рекомендується для приготування холодцю. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 60 хвилин до 8 годин із кроком установки в 10 хвилин. За замовчуванням у програмі «ХОЛОДЕЦЬ» час приготування складає 5 годин.

### ФУНКЦІЯ «ПІДІГРІВ»

Функція підтримки температури готових страв включається автоматично по закінченні програми приготування, при цьому почне мигати індикатор підтримки тепла, на дисплеї будуть відображатися символи bb.

Для відключення функції підтримки тепла натисніть на кнопку СТОП / ПІДІГРІВ.

### ФУНКЦІЯ «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»

У мультитварці передбачена функція відстрочки старту, яка дозволяє запустити програму приготування через заданий час.

1. Встановіть чашу з інгредієнтами в корпус мультитварки.
2. Кнопкою МЕНЮ встановіть необхідну програму приготування.
3. Встановіть час готування у відповідності з інструкцією до вибраної програми приготування.
4. Натисніть кнопку ВІДСТРОЧКА СТАРТУ.
5. Кнопкою "+" "-" встановіть необхідний час

відстрочки.

"+" - змінює години

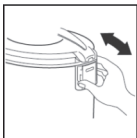
"-" - змінює хвилини

6. Натисніть кнопку СТАРТ. На дисплеї з'явиться таймер зворотного відліку. Як тільки час відтермінування закінчиться, запуститься обрана програма приготування.

## 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 ЧАШІ



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

## ОЧИЩЕННЯ КЛАПАНА ВИПУСКУ ПАРИ

Очищення випускного клапана необхідно проводити кожного разу після використання приладу.



1. Акуратно зніміть випускний клапан, як показано на малюнку. Не застосовуйте значного зусилля!
2. Повністю розберіть клапан і ретельно промийте його

під проточною водою, після чого ретельно просушіть, зберіть в зворотній послідовності і встановіть на місце.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ЗЙОМНОЇ ЧАШІ

- Щоб уникнути пошкодження внутрішнього антипригарного покриття чаші, використовуйте для помішування і вилучення продуктів тільки дерев'яне, силіконове або пластикове 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 в процесі 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.

Термін служби товару не менше 2-х років при дотриманні умов експлуатації.



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.

## 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 вкипіла 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	Усування 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

ПРОБЛЕМИ ПРИ ПРИГОТУВАННІ СТРАВ З КРУПИ										
ПРИЧИНИ	ПРОБЛЕМИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ					ПРОБЛЕМИ В РЕЖИМІ «ПІДІГРІВ»			НЕМАЄ НАПРУГИ	СТОРОННІ ЗВУКИ
	ЖОВТА КРУПА	КРУПА ВИХОДИТЬ НЕДОВАРЕНОЮ	КРУПА ЗАНАДТО М'ЯКА, ПЕРЕВАРЕНА	ПРИГОРИЛА КАША НА ДНІ ЧАШІ	ВОДА ПЕРЕЛИВАЄТЬСЯ ПІД ЧАС РОБОТИ	КРУПА ПОМІНЯЛА КОЛІР ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ЗАХЛИЙ ЗАПАХ ЇЖІ	ЇЖА ПЕРЕСУШИВАЄТЬСЯ		
Неправильні пропорції води і крупи, невірний тип крупи	•	•	•	•	•				•	ВІДС'ЯДНАТИ ДРІТ І ПЕРЕВІРТЕ НАЯВНІСТЬ НАПРУГИ У РОЗЕТЦІ  ВИНИКНЕННЯ СТОРОННІХ ЗВУКІВ МОЖЛИВО ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ІЗ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ АБО ВИКЛИКАНІ ВОЛОГИ НА ДНІ ЧАШІ
Погано промита крупа				•	•	•				
Сторонній предмет між чашею і нагрівачем	•	•	•		•	•	•			
Готування з великою кількістю масла	•	•				•				
Невірна кількість води	•		•							
Кришка нещільно закрита						•	•	•		
Погано вимита чаша						•	•			

ПРОБЛЕМИ ПРИ ВИПІЧЦІ									
ПРИЧИНИ	ПРОБЛЕМИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ							НЕМАЄ НАПРУГИ	СТОРОННІ ЗВУКИ
	ТІСТО НЕ СПЕКЛОСЯ	ТІСТО НЕ ДОПЕКЛОСЬ	ВИПІЧКА СИРА	ПРИГОРИЛО ТІСТО НА ДНІ ЧАШІ	ВИПІЧКА ПІДГОРАЄ	ВИПІЧКА НЕ ПІДНЯЛАСЯ	ВИПІЧКА РИХЛА		
Занадто багато тіста в чаші	•	•							
Занадто мало тіста в чаші				•	•				
Використовується невідповідна суміш для кексу або інгредієнти не зазначені в рецептах	•	•	•						
Використовується суміш для кексу з зайвим вмістом шоколаду, цукру чи фруктів	•	•		•	•				
Кекс тріснув під час приготування	•	•				•			
Сторонній предмет між чашею і нагрівачем	•	•	•		•				
Дно каструлі не змазано маслом або маргарином				•					
Готовий кекс занадто довго тримали в чаші			•		•				
Неправильне або занадто довге вимішування						•	•		
Невірна кількість інгредієнтів						•	•		
								ВІД'ЄДНАТИ ДРІТ І ПЕРЕВІРТЕ НАЯВНІСТЬ НАПРУГИ У РОЗЕТЦІ	ВИНИКНЕННЯ СТОРОННІХ ЗВУКІВ МОЖЛИВО ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ІЗ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ АБО ВИКЛИКАННІ ВОЛОГОЮ НА ДНІ ЧАШІ

## 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 ПРЕТЕНЗІЙ.

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 під-

твердження 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 КУПОН

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.







**ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №3**

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



**ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №2**

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



**ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №1**

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

**ROTEX**<sup>®</sup>**ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №3****ROTEX**<sup>®</sup>**ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №2****ROTEX**<sup>®</sup>**ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №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. Опеса 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 «Елітс»	буль. 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	«АМАПІ-СЕРВІС»	вул. Бориспільська, 9, корп. 57	(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	«ДЕТ-СЕРВІС» ФОП Мелешко	вул. Драйзера, 21 ТЦ Сріус, 2 й поверх (Тросщина)	(099) 950-67-29, (073) 044-01-80, (098) 603-79-93
Київ	СЦ «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Київ	СЦ «Skeleton»	пр-т. П. Григоренка, 22/20	(044) 337-77-12, (050) 205-12-12, (098) 205-12-12, (063) 205-12-12
Київ	СЦ «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Кропивницький	СЦ «Оптрон»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(0522) 24-96-47, факс 24-45-22
Кропивницький	КФ ТОВ «Лотос»	вул. Короленка, 2	(0522) 27-80-02, 27-33-00
Коломия	СЦ «Погляд»	вул. Бандери, 73/2	(034) 33-728-17
Костянтинівка	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Білоусова, 2а	(06272) 4-13-02
Коростень	СЦ «Авторітет»	вул. Шевченка, 28	(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Краматорськ	СЦ «Елма-сервіс»	буль. 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 Маслової, 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	ЦС «Ваш мастер»	пр-т. Перемоги, 22	(03322) 3-01-03, факс 78-54-65
Львів	ЦС «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	ЦС «Майстер та Маргарита»	пр-т. Миру, 96	(0629) 49-36-06, (098)370-78-08
Маріуполь	МарФ ТОВ «Лотос»	бул. 50-річчя Жовтня, 32/18	(0629) 49-30-05, 49-30-06
Мукачеве	ЦС «Сигнал»	вул. Пушкіна 24/1-А	(099) 262-11-18, (03131) 56-0-96
Миколаїв	ЦС «Закон Ома»	вул. Космонавтів, 81/16, оф. 326	(051) 272-52-32, (063) 156-59-18
Миколаїв	АСЦ «Телесервіс ЛТД»	вул. Океанівська, 1	(0512) 63-33-40
Миколаїв	НФ ТОВ «Лотос»	Внутрішньоквартальний проїзд, 2	(0512) 58-06-47
Нова Каховка	ЦС «Електрон»	вул. Горького 48 - дрібна техніка вул. Соборна, 33-А - велика техніка	(05549) 7-83-98
Нова Каховка	«Сервіс Плюс»	вул. Паризької комуні, 2-Л, ТЦ «Партнер»	(095) 204-63-59, (066) 119-05-86, (096) 883-97-53
Новомосковськ	ТОВ «Лотос»	вул. Сучкова, 54	(05693) 7-57-96
Одеса	ЦС «Профі»	пр-т. Маршала Жукова, 4/7	(048) 784-08-37, 798-82-60
Одеса	ЦС «Аврора»	вул. Дальницька, 46	(0482) 32-63-03
Павлоград	ПФ ТОВ «Лотос»	вул. Дніпровська, 1726	(05632) 6-15-54
Полтава	«АМАПІ-СЕРВІС»	вул. Зіньківська, 21	(0532) 69-09-46, (093) 562-81-25, (093) 562-81-54
Полтава	ПФ ТОВ «Лотос»	вул. Степового Фронту, 29	(067) 630-60-23
Прилуки	«АМАПІ-СЕРВІС»	вул. Київська, 371-А	(04637) 5-39-82
Рівне	ЦС «ДП Адаманти-Рівне»	вул. Шевченка, 7, ТЦ «Моріон» відділ №37	(0362) 45-00-42, (098) 665-60-22
Севродонецьк	ПП «СДРТ»	вул. Курчатова, 19-Б	(06452) 2-38-28
Слов'янськ	ЦС «Елма-сервіс»	вул. Свободи, 5	(06262) 2-86-20
Сміла	ЦС «Ласк-Сервіс»	вул. Мічуріна, 32	(04733) 4-61-82, (04733) 4-31-35
Суми	ЦС «Ельф»	вул. Петропавлівська, 86/1	(542) 210-679, 650-340, 655-510
Тернопіль	ЦС «Радіо-сервіс»	вул. Київська, 2, буд. побуту "Сонячний" 2 пов.	(0352) 26-76-26
Ужгород	ЦС «Ремонт домашньої техніки»	вул. Легочього, 3/2	(031) 2-654-266
Умань	«ЦСО Електрон-Сервіс»	вул. Успенська, 1/24	(04744) 4-66-14, 4-61-34
Харків	ЦС «Діса-сервіс»	вул.Тобольська, 69	(057) 343-96-06
Херсон	ЦС «Дисплей-плюс»	вул. Робітнича, 66	(0552) 48-57-77, факс 49-01-52
Херсон	ЦС «Радіо»	вул. Ярослава Мудрого, 23	(0552) 26-44-79, 22-57-30, 22-61-21
Херсон	ХФ ТОВ «Лотос»	вул. Карбишева, 28-а	(050) 49-46-043, (0552) 43-40-33
Хмельницький	ЦС «Юс-Сервіс»	вул. Проскурівського підпілля, 117	(382) 70-03-32
Черкаси	ПП «РТСЦ «Весь світ Черкащини»	вул. Добровольського, 1 оф.210	(0472) 38-37-90, 38-36-90
Чернівці	ЦС «Електросервіс»	вул. Лук'яна Кобилиці, 76	(0372) 55-48-69, (050) 434-55-29
Чернівці	ЦС "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





**ТЕХНІКА ДЛЯ ЖИТТЯ**

Більше інформації від ТМ «ROTEX»  
**[www.rotex.net.ua](http://www.rotex.net.ua), (044) 207 10 43**

 [facebook.com/rotex2005](https://facebook.com/rotex2005)