

rotex

комфортна техніка для тебе



Інструкція з експлуатації стор. 2
Инструкция по эксплуатации стр. 16



електрична ПІЧКА

электрическая
ПЕЧКА

ROT652-CB

ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

Ми раді, що ви обрали техніку ROTEX, і дякуємо Вам за довіру. Вітаємо вас з новою пічкою.

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням нового приладу вперше важливо, щоб Ви прочитали інструкції, викладені у цій брошурі, та дотрималися їх, навіть якщо переконані, що добре знаєте, як користуватися такими приладами.

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.

- Використовуйте прилад лише за його прямим призначенням, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може призвести до його поломки, заподіяти шкоду користувачеві або майну.

- Електроприлад призначений лише для викори-

стання у побутових умовах. Він не призначений для комерційного застосування.

- Використовуйте електропіч лише для приготування продуктів. Не використовуйте прилад в якості джерела тепла, не сушіть у ній папір, тканину та інші предмети.

- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.

- Виймайте штепсель з розетки, коли вам потрібно очистити прилад, замінити лампочку.

- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні приладу до електричної розетки.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або з нестачею досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд або надано інструкції щодо безпечного

користування приладом і вони розуміють пов'язані з цим небезпеки.

- Чищення і користувацьке обслуговування не може бути доручено дітям до 8 років. У будь-якому випадку це має відбуватися під наглядом дорослих.
- Потрібно тримати пічку та її шнур у місці, недоступному для дітей віком менше ніж 8 років, коли вона перебуває під напругою чи охолоджується.
- Діти повинні знаходитися під наглядом, щоб впевнитися, що вони не грають із приладом.
- Дітям забороняється гратися з приладом.

УВАГА! Доступні частини можуть дуже нагріватися під час використання приладу. Не допускайте близько дітей.

- Під час використання приладу переконайтеся в тому, що навколо нього є достатньо вільного місця. Для нормальної роботи електропечі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції не

менше ніж 20 см зверху і по 10 см позаду приладу та з боків. Електропіч повинна знаходитися на відстані не менше ніж 20 см від вогненебезпечних об'єктів, таких як меблі, штори і т. ін.

- Не використовуйте електропіч поруч із джерелами тепла (газовими або електричними плитами), легкозаймистими матеріалами, водою та в умовах підвищеної вологості.

- Встановіть електропіч на робочу площину або кухонну тумбочку, яка витримує температуру не менше ніж 90°C, залишаючи вільний простір над нею. Забороняється вбудовувати піч або встановлювати її всередині тумбочки.

- Електричний шнур не повинен торкатися гарячих поверхонь.
- Ніколи не піднімайте / не пересувайте електропіч, поки вона під'єднана до електромережі.
- Використовуйте лише посуд, призначений для

електропечей.

- Не викладайте продукти безпосередньо на нагрівальні елементи, використовуйте для цього решітку або деко.
- Не кладіть в електропіч продукти в герметично закритому посуді.
- Забороняється розігрівати в електропечі масло «олію», оскільки це може призвести до загоряння.
- Забороняється готувати в електропечі, використовуючи пергамент та інший папір для випікання, крім випадків випікання пирогів, коли папером застелена форма для випікання. Забороняється використовувати паперові форми для випікання.
- З метою запобігання забрудненню внутрішньої поверхні камери електропечі протикайте ножем або виделкою щільну шкірку овочів і фруктів перед їх запіканням.
- Відчиняйте і зачиняйте дверці електропечі лише за ручку, плавно і без ударів.

- Не ставте нічого на відкриті дверці електропечі.
- Під час експлуатації приладу, а також очищення не грюкайте дверцями.
- Не допускається потрапляння холодних рідин на скло дверцят під час роботи приладу.
- Не застосовувати жорсткі абразивні матеріали або жорсткі металеві скребки для чистки скла печі, так як вони можуть подряпати поверхню, яка в результаті може розбитися на дрібні осколки.
- У випадку загоряння в камері електропечі, не відчиняючи дверцят, від'єднайте прилад від мережі, вийнявши вилку приладу з розетки. Загасіть вогонь мокрою ганчіркою, не торкаючись поверхні дверцят. Використовуйте термозахисні рукавиці.
- Необхідно ретельно висушити руки, перш ніж натискати і прокручувати кнопки приладу і торкатися до вилки шнура та електричних деталей.

- Намагайтеся не залишати на поверхнях продукти і речовини із вмістом кислот (лимонний сік, томатна паста, оцет і т. д.). Речовини із вмістом кислот при тривалому контакті роз'їдають поверхню і роблять її тьмяною.
- Під час від'єднання від електричної розетки беріться руками безпосередньо за штепсель. Ніколи не тягніть за шнур для того, щоб вийняти його.
- Не використовуйте прилад у випадку, коли мережевий шнур або вилка пошкоджені, або прилад зіпсований. У цьому випадку зверніться до найближчого спеціалізованого сервісного центру.
- Цей прилад не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або спеціальними системами керування.
- Не накривайте духовку.
- Перед тим, як поставити страву у духовку, рекомендується розігріти прилад протягом 8-10 хвилин.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Відкрийте упаковку, акуратно вийміть прилад, зніміть усі рекламні наклейки. Протріть корпус і внутрішні поверхні приладу вологою губкою. Ретельно просушіть.
 - Вийміть всі аксесуари і посібник з експлуатації.
 - Перевірте комплект постачання і переконайтеся у відсутності механічних пошкоджень.
 - Промийте всі аксесуари теплою мильною водою без використання агресивних і абразивних миючих засобів. Ретельно просушіть.
- У печах Rotex реалізоване роздільне керування температурою зверху і знизу камери печі для більш широких можливостей приготування страв. Це означає, що ви можете самі встановлювати необхідну вам температуру і краще контролювати процес приготування, готовність страв і випічки.



УВАГА!
Гаряча поверхня

ОПИС ЕЛЕКТРОПРИЛАДУ ROT652-CB



ПРИЛАДДЯ



1

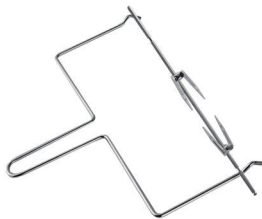


2



3

1. Глибоке деко для випічки
2. Решітка
3. Ручка для знімання
4. Вертел та щипці
5. Деко для піци



4



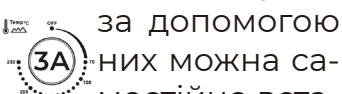
5

Цей прилад працює на високих температурах, що може викликати опіки. З метою уникнення опіків не торкайтеся до дверцят і зовнішньої поверхні електропечі під час її роботи. Користуйтеся приладом, торкаючись лише регуляторів температури, перемикачів режимів, та ручки дверцят. За необхідності використовуйте термозахисні рукавиці (не входять до комплекту).

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ СКЛАДАЄТЬСЯ З:

Регуляторів температури

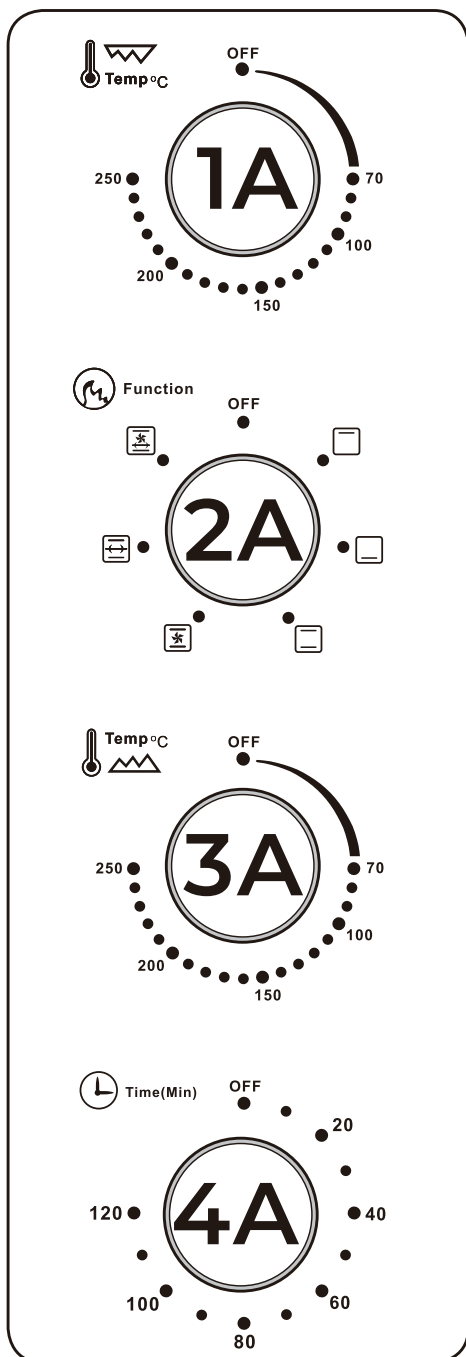
за допомогою них можна самостійно встановити необхідну температуру приготування страв у діапазоні від 70°C до 250°C зверху і знизу камери печі.



Перемикача режимів - за допомогою нього можна обрати один із 4-ти режимів роботи електропечі:



Верхнє нагрівання - призначене для при-



готування тостів, а також отримання золотавої скоринки у разі приготування риби, відбивних, курячих ніжок і крилець. Його слід встановлювати на завершальному етапі приготування.



Нижнє нагрівання - призначене для випікання тортів із глазур'ю, тістечок і печива.



Верхнє і нижнє нагрівання - призначене для приготування випічки, м'ясних і рибних страв, запікання овочів.



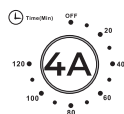
Верхнє і нижнє нагрівання з конвекцією - призначене для утворення хрумкої скоринки, висушування занадто великої кількості соку, що виділився, а також для достатнього пропікання великого пирога або тушки птиці.



Верхнє і нижнє нагрівання з рожном — призначене для приготування птиці, м'яса і риби на рожні.



Верхнє і нижнє нагрівання з конвекцією та рожном - призначено для утворення хрумкої скоринки при приготування птиці, м'яса і риби на рожні.



Регулятор часу - за допомогою нього можна встановити час приготування страви.

Індикатор роботи і внутрішнє підсвічування пічки починають працювати (світитися) після встановлення необхідного часу за допомогою регулятора часу і гаснуть, коли встановлений період роботи електропечі закінчився. Після закінчення встановленого часу роботи електропечі звучить сигнал. Якщо вимкнути нагрівання необхідно раніше, ніж за-

кінчиться встановлений час, регулятор часу слід прокрутити проти годинникової стрілки до позначки 0.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням рекомендується вийняти з електропечі всі аксесуари. Вставте вилку в розетку. Увімкніть піч на «холостий» цикл смаження (цикл роботи в режимі «Верхнє і нижнє нагрівання»), щоб усунути запах і дим, які продикуються речовинами, нанесеними та металеві деталі з метою їх захисту. Для цього:

- увімкніть електропіч, прокрутивши перемикач режимів до символу



встановіть максимальну температуру за допомогою терморегуляторів 1А і 3А і налаштуйте таймер на 15 хвилин;

- залишіть прилад працювати з відчиненими дверцятами у провітрюваному приміщенні.




Під час роботи печі виді-

лення диму з поверхонь металевих частин і бічних отворів є нормальним явищем. Після закінчення встановленого часу провітріть приміщення. Перед тим як торкатися до перемикачів та кнопок на пристрої для встановлення їх у бажані позиції, а також до штепсельної вилки чи шнура живлення, переконайтеся у тому, що ваші руки сухі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИБАДУ

Встановіть електропіч на широку термостійку поверхню на відстані не менше ніж 10 см від стін, меблів і т. д. Щоб увімкнути електропіч, вставте вилку в розетку. Підготуйте продукти і покладіть їх у відповідне деко. Встановіть бажаний режим роботи на панелі керування 2А. Прокрутіть терморегулятори до позначки бажаної температури. Встановіть бажаний режим нагрівання за допомогою регуляторів 1А–3А. За необхідності увімкніть режим з конвекцією.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Рецепти/Кількість	Градуси	Час	Функція
Смажене м'ясо (1000г)	200°–230°	60–80 хв.	
Смажена риба (1000г)	190°–210°	30–40 хв.	
Запечені овочі (500г)	190°–210°	30–40 хв.	
М'ясо, овочі, риба у фользі (500г)	190°–210°	30–45 хв.	
Засмажування м'яса, овочів, риби (500г)	230°	20–30 хв.	 ¹
Запіканка з макаронних виробів (1000г)	200°	20–30 хв.	
Хліб (500г)	230°	20–35 хв.	
Торти і пироги (500г)	170°–180°	25–40 хв.	
Печиво, невеликі кондитерські вироби (200г)	170°	10–15 хв.	

¹ оберіть режим  і поставте регулятор  на «0» градусів

КОНВЕКЦІЯ



(ОБДУВАННЯ) ЗА ДОПОМОГОЮ ВБУДОВАНОГО ВЕНТИЛЯТОРА

Конвекція - це перенесення тепла потоками повітря. Принцип її дії полягає у тому, що тепле й холодне повітря міняються місцями (тепле повітря піднімається вгору, а холодне опускається донизу). Таким чином, потоки повітря перемішуються, і його температура стає

всюди однаковою. Завдяки конвекції можна готувати страви навіть з використанням кількох режимів без небажаного змішування ароматів. Встановіть бажаний час за допомогою таймера. Індикатор роботи приладу засвітиться, і електроніка почне працювати. Таймер буде показувати зворотній відлік часу. Коли час за таймером закінчиться, піч вимкнеться, і прозвучить сигнал. Щоб

закінчити приготування достроково, прокрутіть ручку таймера до позначки **Вимк.** (OFF).

Наглядайте за процесом приготування крізь скляні двері. Звертайте увагу на позначки обраних режимів, час приготування, встановлену температуру. За потреби перевертайте інгредієнти страви, швидко відчиняючи та зачиняючи дверцята. По закінченні приготування встановіть всі регулятори у положення Вимк. (OFF) та вийміть вилку з розетки. Щоб вимкнути духовку достроково, прокрутіть ручку таймера до позначки Вимк. (OFF) вручну. Відчиніть дверцята. Витягніть деко за допомогою ухвату чи одягніть кухонні рукавички (не входять до комплекту).

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА НА РОЖНІ

Встановіть «виделку» на спицю рожна і прикрутіть. Насадіть м'ясо (курку) на рожен. Прикрутіть виделку на

спицю рожна з іншого боку. Переконайтеся, що м'ясо розподілене рівномірно. Вставте один кінець спиці у роз'єм двигуна, а інший розташуйте з протилежного боку. Зачиніть дверцята. Оберіть режим .



Встановіть максимальну температуру режиму. Встановіть бажаний час. Електропіч почне працювати, рожен обертається. По закінченні приготування встановіть всі регулятори у положення Вимк.(OFF) і вийміть вилку з розетки. За допомогою щипців вийміть м'ясо з духовки. Для збирання крапель жиру встановіть під рожем деко. Рекомендується налити у деко 2 склянки води, щоб уникнути утворення диму і неприємних запахів.

ВИПІЧКА

Змастіть деко для випікання або форму для випікання олією і наповніть тістом. Встановіть решітку чи встановіть деко або форму з тістом на решітку. Часта температура приготування деяких продук-

тів, що наведені нижче, є лише рекомендаціями та залежать від кількості інгредієнтів, їхнього розміру, розміщення в електropечі. Щоб досягти найкращого смаку, трохи збільшуйте/зменшуйте час і температуру, вмикаючи нагрівальні елементи разом та поодиночі.

СУШІННЯ

Покладіть на решітку шматочки продуктів (овочі, фрукти, гриби, зелень, трави, м'ясо, рибу, хліб) одним шаром не щільно, щоб повітря циркулювало вільно. Оберіть режим «Нижнє нагрівання». Встановіть таймер. Увімкніть електропіч і встановіть мінімальну початкову температуру 60°C. У процесі сушіння температуру та час можна дещо збільшувати або зменшувати. За потреби процес повторити.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Покладіть на решітку заморожені продукти (м'я-

со, рибу, фарш, гриби то що). Оберіть режим «Верхнє нагрівання». Встановіть таймер на 3-5 хвилин. Увімкніть електропіч і встановіть мінімальну початкову температуру 70°C. За потреби процес повторити.

УВАГА: Продукти слід розміщувати на відстані не менш ніж 2 см від верхніх нагрівальних елементів.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він від'єднаний від електромережі та повністю охолов.
- По закінченні приготування завжди очищуйте електропіч від залишків їжі та забруднень.
- Не відкладайте очищення приладу на тривалий строк, щоб уникнути утворення залишків їжі, які важко видалити. Не занурюйте прилад у воду та інші рідини. Завжди слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла в електричні з'єднання.
- Промийте аксесуари те-

плою мильною водою без використання агресивних і абразивних миючих засобів. Ретельно просушіть.

- Для видалення залишків продуктів та жирних плям протріть внутрішні та зовнішні поверхні електропечі вологою ганчіркою із додаванням м'яких неабразивних миючих засобів. Потім протріть чистою вологою ганчіркою без миючих засобів і витріть їх насухо.

- Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла у вентиляційні отвори електропечі, оскільки це може при звести до виходу приладу з ладу.

- Для очищення не використовуйте абразивні речовини, а також жорсткі мочалки, які можуть зіпсувати поверхню деталей приладу.

- Повторюйте цю процедуру після кожного використання електропечі.

ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

- Транспортування приладів виконується усіма ви перевезення вантажів, які діють для транспорту конкретного виду.

- При перевезенні приладу використовуйте оригінальну заводську упаковку.

- Транспортування приладів повинно виконуватися без можливості безпосереднього впливу на них атмосферних опадів та агресивних середовищ.

- Прилади зберігаються у закритому сухому і чистому приміщенні за температури оточуючого повітря не вище + 40 °C та відносної вологості не вище 70% та відсутності в оточуючому середовищі кислотних та інших випарів, що негативно впливають на матеріали приладів.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Живлення - 220-240 В, 50Гц

Потужність - 2400 Вт

Таймер 120 хвилин

Об'єм 60 л

6 функцій

Конвекція

Гриль

Роздільний контроль температури зверху та знизу

Колір: чорний

Розмір: 580x450x407 мм

**КОМПЛЕКТАЦІЯ І КОЛІР
ВКАЗАНІ НА УПАКОВЦІ
ПРОДУКТУ**

Всі матеріали даної інструкції були ретельно перевірені. У разі виявлення помилок, упущень і невідповідностей компанія залишає за собою право остаточного трактування. 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.

ПРИМІТКА

Термін зберігання необмежений. Дата виробництва збігається із серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, xxxx / xx / xx — рік, місяць та день відповідно.

Термін придатності виробу становить 5 років.

Строк служби виробу, за умови виконання правил використання виробу, становить 5 років.

УТИЛИЗАЦІЯ



Даний символ на виробі та упаковці означає, що використані електричні та електронні вироби, не повинні утилізуватися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому. Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади. Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан довкілля, які можуть бути спричинені неправильним поводженням з відходами. Ви можете зробити внесок в охорону довкілля!

Будь ласка, дотримуйтеся місцевих норм - передавайте електричне обладнання, що вийшло з ладу, до відповідного центру утилізації відходів.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

Несправність	Можливі причини	Способи усунення
Індикатор роботи не світиться, нагрівальний елемент не працює	1. Проблема з електроживленням. 2. Відмова термозапобіжника в наслідок перегрівання (перекриття стороннім предметом або покривом вентиляційних отворів корпусу — порушення вимог експлуатації). 3. Несправність електричної схеми.	Перевірте, чи прилад увімкнений в мережу. Перевірте надійність з'єднання мережевого шнура із роз'ємом на корпусі приладу. Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центра.
Індикатор світиться, нагрівальний елемент не працює	Несправність електричної схеми, несправність нагрівального елемента	Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центра.
Страва занадто довго готується	1. Живлення від мережі відсутнє.	Перевірте, чи прилад увімкнений в мережу.
	2. Нагрівальний елемент несправний.	Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центра.

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Мы рады, что вы выбрали технику ROTEX, и благодарим за доверие. Поздравляем вас с покупкой новой печи.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием нового прибора впервые важно, чтобы Вы прочитали инструкции, изложенные в этой брошюре, и придерживались их, даже если уверены, что знаете, как пользоваться таким прибором.
- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением вашей электрической сети.
- Используйте прибор только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, нанести вред пользователю или его имуществу.
- Электроприбор пред-

назначен лишь для использования в бытовых условиях. Он не предназначен для коммерческого применения.

- Не оставляйте без присмотра прибор, включенный в электрическую сеть.
- Вынимайте вилку из розетки, когда вам нужно очистить прибор, заменить лампочку.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний; указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность.
- Детям играть с прибором запрещено.
- Очистка и обслужива-

ние прибора не может быть поручено детям до 8 лет. В любом случае это должно происходить под наблюдением взрослых.

- Чистка и пользовательское обслуживание прибора нельзя осуществлять детям без присмотра.

- Нужно держать печь и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет, когда она находится под напряжением или охлаждается.

- Дети должны находиться под наблюдением, чтобы убедиться, что они не играют с прибором.

- Детям запрещается играть с прибором.

ВНИМАНИЕ! Доступные части могут очень нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей находиться рядом.

- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него есть достаточно свободного места. Для нормальной работы электропечи не-

обходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее 20 см сверху и по 10 см сзади прибора и по бокам. Электропечь должна находиться на расстоянии не менее 20 см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и т. д.

- Не используйте электропечь рядом с источниками тепла (газовыми или электрическими плитами), легковоспламеняющимися материалами, водой и в условиях повышенной влажности.

- Установите электропечь на рабочую плоскость или кухонную тумбочку, которая выдерживает температуру не менее 90 °C, оставляя свободное пространство над ней. Запрещается встраивать печь или устанавливать ее во внутрь тумбочки.

- Не устанавливайте прибор вблизи источников тепла или на их поверхности.

- Во время эксплуата-

ции размещайте прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.

- Не допускайте воздействия на печку атмосферных явлений (дождя, солнца и т. д.).

- Используйте электропечь только для приготовления продуктов. Не используйте прибор в качестве источника тепла, не сушите в ней бумагу, ткань и другие предметы.

- Не допускайте свеса шнура питания со стола, так как это может привести к опрокидыванию прибора.

- Электрический шнур не должен касаться горячих поверхностей.

- Не поднимайте / не передвигайте электропечь, пока она подключена к электросети.

- Используйте только посуду, предназначенную для электропечей.

- При использовании электропечи, устанавливайте ее на сухую и термостойкую поверхность,

не допускайте закрытия сторонними предметами, скатертями, покрытиями из ткани или чем-нибудь другим - вентиляционных отверстий, поскольку это может привести к перегреву электропечи.

- Не оставляйте продукты в электропечи на длительное время.

- Не выкладывайте продукты непосредственно на нагревательные элементы, используйте для этого решетку или противень.

- Не помещайте в электропечь продукты в герметично закрытой посуде.

- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Внимательно следите за приготовлением блюд с большим количеством жира или масла..

- Запрещается готовить в электропечи, используя пергамент и другую бумагу для выпекания, кроме случаев выпечки

пирогов, когда бумагой застелена форма для выпечки. Запрещается использовать бумажные формы для выпекания.

- Для предотвращения загрязнения внутренней поверхности камеры электропечи протыкайте ножом или вилкой плотную кожуру овощей и фруктов перед их запеканием.

- Открывайте и закрывайте дверцу электропечи только за ручку, плавно и без ударов.

- Не помещайте ничего на открытые дверцы электропечи.

- Во время эксплуатации прибора, не хлопайте стеклянной дверцей.

- Не допускается попадание холодных жидкостей на стекло дверцы во время работы прибора.

- В случае возгорания в камере электропечи, а не открывайте сразу дверцу, отключите прибор от сети, вынув вилку из розетки. Погасите огонь мокрой тряпкой, не каса-

ясь поверхности дверцы. Используйте термозащитные перчатки.

- Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку шнура от розетки, прежде чем разбирать его детали или начинать чистку.

- Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и прокручивать кнопки прибора и прикасаться к вилке шнура.

- Не покрывать внутреннюю поверхность электропечи алюминиевой фольгой во избежание серьезных нарушений функционирования термостата.

- Во время работы части из стекла или металла сильно нагреваются, поэтому следует работать, касаясь лишь до ручки двери.

- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла печи, так как они могут поцарапать поверхность, которая в

результате может разбиться на мелкие осколки.

- Не оставлять на поверхностях продукты и вещества с содержанием кислот (лимонный сок, томатная паста, уксус и т. д.). Вещества с содержанием кислот при длительном контакте разъедают поверхность и делают ее тусклой.

- При отключении от электрической розетки беритесь руками непосредственно за вилку. Никогда не тяните за шнур для того, чтобы вытянуть его.

- Не используйте прибор в случае, когда сетевой шнур или вилка повреждены или прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший специализированный сервисный центр.

- Если сетевой шнур поврежден, во избежание любого риска его должны заменить в сервисном центре или другое лицо с квалификацией.

- Этот прибор не предназначен для работы с ис-

пользованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Не оставляйте электропечь включенной в сеть, если вы не готовите пищу.
- Изготовитель не берет на себя ответственность за ущерб, возникший вследствие нарушения правил эксплуатации.



ВНИМАНИЕ!

Горячая поверхность

Этот прибор работает на высоких температурах, что может вызвать ожоги. Во избежание ожогов не прикасайтесь к двери и наружной поверхности электропечи во время ее работы. Пользуйтесь печкой, касаясь лишь за регуляторы температуры, переключателя режимов и ручка дверцы. При необходимости используйте термозащитные перчатки (не входят

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА ROT652-CB



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



1

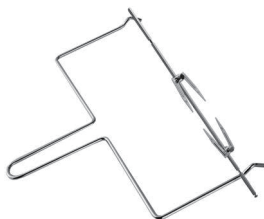


2



3

1. Глубокое деко для выпечки
2. Решетка
3. Ручка для снятия
4. Вертел и щипцы
5. Деко для пиццы



4



5

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Откройте упаковку, аккуратно выньте прибор, удалите все упаковочные и рекламные материалы. Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами, храните их в недоступном для них месте.
- Выньте все аксессуары и руководство по эксплуатации.
- Проверьте комплект поставки (см. Раздел «Комплектация») и убедитесь в отсутствии механических повреждений.
- После хранения или транспортирования прибора при температуре ниже 15 ° C необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением в электросеть.
- Снимите все рекламные наклейки. Протрите корпус и внутренние поверхности прибора влажной губкой. Тщательно просушите.
- Промойте все аксессу-

ары теплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. Тщательно просушите.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ И ЕЕ ФУНКЦИИ

В печах Rotex реализовано отдельное управление температурой сверху и снизу камеры печи для более широких возможностей приготовления блюд. Это означает, что вы можете сами устанавливать необходимую вам температуру и лучше контролировать процесс приготовления, готовность блюд и выпечки.

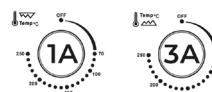
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ СОСТОИТ ИЗ:

Регуляторов температуры -

с помощью них можно самостоятельно установить необходимую температуру приготовления блюд в диапазоне от 70 ° C до 250 ° C Сверху и снизу камеры печи.

Переключателя

режимов - с помощью него можно выбрать один из 6-ти режимов ра-



боты электропечи:



Верхний нагрев - предназначен для приготовления то-стов, а также полу-чения золотистой корочки в случае приготовления рыбы, отбивных, куриных ножек и крылышек. Его следует устанавли-вать на завершаю-щем этапе приго-товления.



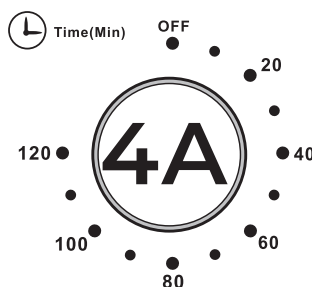
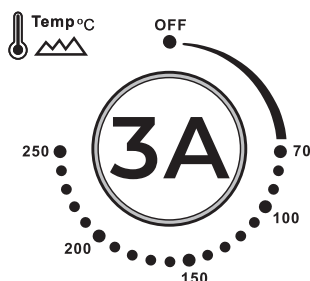
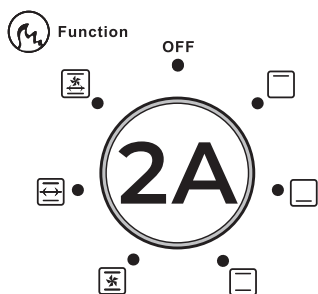
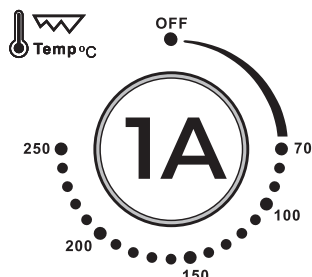
Нижний нагрев - предназначен для выпекания тортов с глазурью, пирож-ных и печенья.



Верхнее и ниж-нее нагревание - предназначе-но для пригото-вления выпечки, мясных и рыбных блюд, запекания овощей.



Верхнее и ниж-нее нагревание с конвекцией - предназначено для образования хрустящей короч-ки, высушивание слишком большо-го количества сока,



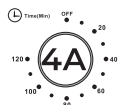
который выделился, а также для достаточного пропекания большого пирога или тушки птицы.



Верхнее и нижнее нагревание с вертелом - предназначено для приготовления птицы, мяса и рыбы на вертеле.



Верхнее и нижнее нагревание с конвекцией и вертелом - предназначено для образования хрустящей корочки при приготовлении птицы, мяса и рыбы на вертеле.



Регулятор времени - с помощью него можно установить время приготовления блюда.


Индикатор работы и внутренняя подсветка печки начинают работать (светиться) после установки необходимого времени с помощью регулятора времени и гаснет, когда установленный период работы электропечи закончился.

По истечении установленного времени работы электропечи звучит сигнал. Если выключить нагрев необходимо раньше, чем закончится установленное время, регулятор времени следует прокрутить против часовой стрелки до отметки 0.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием рекомендуется вынуть из электропечи все аксессуары. Вставьте вилку в розетку. Включите печь на «холостой» цикл жарки (цикл работы в режиме «Верхний и нижний нагрев»), чтобы устранить запах и дым, индуцируемые веществами, нанесенными на металлические детали с целью их защиты.

Для этого:

- включите электропечь, прокрутив переключатель режимов к символу  установите максимальную температуру с помощью терморегуляторов 1A и 3A и настройте таймер на 15 минут
- оставьте прибор рабо-

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рецепты/Количество	Градусы	Время	Функция
Запеченное мясо (1000г)	200°–230°	60–80 мин.	
Запеченная рыба (1000г)	190°–210°	30–40 мин.	
Запечённые овощи (500г)	190°–210°	30–40 мин.	
Мясо, овощи, рыба в фольге (500г)	190°–210°	30–45 мин.	
Обжаривание мяса, овощей, рыбы (500г)	230°	20–30 мин.	¹ 
Запеканка с макаронных изделий (1000г)	200°	20–30 мин.	
Хлеб (500г)	230°	20–35 мин.	
Торты и пироги (500г)	170°–180°	25–40 мин.	
Печенье, небольшие кондитерские изделия (200г)	170°	10–15 мин.	

¹ выберете режим  и поставьте регулятор  на «0» градусов

тать с открытой дверцей в проветриваемом помещении.

Во время работы печи выделения дыма с поверхности металлических частей и боковых отверстий является нормальным явлением. По истечении установленного времени проветрите помещение.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Установите электропечь на широкую термостойкую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен, мебели и т. д. Чтобы

включить электропечь, вставьте вилку в розетку. Подготовьте продукты и положите их в соответствующий противень. Установите желаемый режим работы на панели управления 2А. Прокрутите терморегуляторы до отметки желаемой температуры. Установите желаемый режим нагрева с помощью регуляторов 1А-3А. При необходимости включите режим с конвекцией.

КОНВЕКЦИЯ(ОБДУВ) С ПОМОЩЬЮ ВСТРОЕННОГО ВЕНТИЛЯТОРА



Конвекция - это перенос тепла потоками воздуха. Принцип ее действия заключается в том, что теплый и холодный воздух меняются местами (теплый воздух поднимается вверх, а холодный опускается вниз). Таким образом, потоки воздуха перемешиваются, и его температура становится везде одинаковой. Благодаря конвекции можно готовить блюда даже с использованием нескольких режимов без нежелательного смешивания ароматов. Установите желаемое время с помощью таймера. Индикатор работы прибора загорится, и электропечь начнет работать. Таймер будет показывать обратный отсчет времени. Когда время по таймеру закончится, печь выключится, и прозвучит сигнал. Чтобы закончить приготовления досрочно, прокрутите ручку таймера до отметки Выкл. (OFF). Следите за процессом приготовления сквозь

стеклянные двери. Обращайте внимание на отметки избранных режимов, время приготовления и установленную температуру. При необходимости переворачивайте ингредиенты блюда, быстро открывая и закрывая дверцу.

По окончании приготовления установите все регуляторы в положение Выкл. (OFF) и выньте вилку из розетки. Чтобы выключить духовку досрочно, прокрутите ручку таймера к знаку Выкл. (OFF) вручную. Откройте дверцу. Вытяните противень с помощью ухват или наденьте кухонные перчатки (не входят в комплект).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА НА ВЕРТЕЛЕ

Установите «вилку» на спицу вертела и затяните ее. Насадить мясо (курицы) на рожон. Прокрутите вилку на спицу вертела с другой стороны. Убедитесь, что мясо

распределено равномерно. Вставьте один конец спицы в разъем двигателя, а другой расположите с противоположной стороны. Закройте дверцу. Выберите режим



Установите максимальную температуру режима. Установите желаемое время. Электропечь начнет работать, рожен крутиться. По окончании приготовления установите все регуляторы в положение Выкл. (OFF) и выньте вилку из розетки. С помощью щипцов выньте мясо из духовки. Для сбора капель жира установите под вертелом противень. Рекомендуется налить в противень 2 стакана воды, чтобы избежать образования дыма и неприятных запахов.

ВЫПЕЧКА

Смажьте противень или формы для выпекания маслом и наполните тестом. Установите решетку или установите проти-

вень или форму с тестом на решетку. Частая температура приготовления некоторых продуктов, приведены ниже, являются лишь рекомендациями и зависят от количества ингредиентов, их размера, размещенные в электропечи. Чтобы достичь наилучшего вкуса, немного увеличивайте / уменьшайте время и температуру, включая нагревательные элементы вместе и поодиночке.

СУШКА

Положите на решетку кусочки продуктов (овощи, фрукты, грибы, зелень, травы, мясо, рыбу, хлеб) одним слоем не плотно, чтобы воздух циркулировал свободно. Выберите режим «Нижний нагрев». Установите таймер. Включите электропечь и установите минимальную начальную температуру 60 ° C. В процессе сушки температуру и время можно несколько увеличивать или уменьшать. При необ-

ходимости процесс повторить.

КОМПЛЕКТАЦИЯ И ЦВЕТ УКАЗАНЫ НА УПАКОВКЕ ПРОДУКТА

Технические характеристики

Модель **ROT652-CB**

Питание - 220-240 В, 50Гц

Мощность - 2400 Вт

Таймер 120 минут

Объем 60 л

6 функций

Конвекция

Гриль

Раздельный контроль
температуры сверху и
снизу

Цвет: черный

Размер: 580x450x407 мм

Все материалы данной инструкции были тщательно проверены. В случае выявления ошибок, упущений и несоответствий компания оставляет за собой право окончательной трактовки. Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн,

комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Срок хранения не ограничен. Дата производства совпадает с серийным номером и номером партии, которые указаны на упаковке товара, xxxx / xx / xx - год, месяц и день соответственно.

Срок годности изделия составляет 5 лет.

Срок службы изделия при условии соблюдения правил использования изделия, составляет 5 лет.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ПРОСТЫЕ МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ ПРОБЛЕМ.

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает	1. Проблема с электропитанием. 2. Отказ термодохранителя вследствие перегрева (накрытие посторонними предметами вентиляционных отверстий корпуса - нарушение требований эксплуатации). 3. Неправильность электрической схемы.	Проверьте, включен ли прибор в сеть. Проверьте надежность соединения сетевого шнура с разъемом на корпусе прибора. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Индикатор светится, нагревательный элемент не работает	Неисправность электрической схемы, неисправность нагревательного элемента.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Блюдо слишком долго готовится	1. Питание от сети отсутствует.	Проверьте, прибор включен в сеть.
	2. Нагревательный элемент неисправен.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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 - 12 місяців 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 за дотримання наступних умов:

- вірне 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, нерозбірливою, суперечливою.

3. Гарантія не включає періодичне обслуговування, встановлення, наладування 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 Держав-

них 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, наданим йому чинним законодавством.

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

1) На виріб - 12 місяців 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-торговельної 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, які не були замінені під час ремонту, продовжується на термін перебування виробу у ремонті.

IV. ВАЖЛИВО! ГАРАНТІЇ НА ВИРІБ ВТРАЧАЮТЬ СИЛУ У РАЗІ, КОЛИ:

1) Виріб не має цього гарантійного талона.

2) Гарантійний талон заповнений частково або невірно і/або з виправленнями без їх підтвердження Продавцем;

3) Серійний номер на виробі видалений або пошкоджений, якщо він там був передбачений і раніше був вписаний 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 ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ВИПАДКИ, КОЛИ НЕСПРАВНОСТІ ВИРОБУ БУЛИ ВИКЛИКАНІ:

- недбалим поводженням з ним і його неправильною експлуатацією (наприклад, експлуатація в умовах

«непобутового характеру», де використання виробу непридатне через зміну його статусу як «прилад побутового призначення»; експлуатація з порушенням вимог загальноприйнятих правил безпеки при експлуатації електричних приладів, недотриманням інструкції з 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), що не відповідають вимогам національних Державних стандартів;

- природними явищами, стихійними лихами, пожежею і т.д.;

- потраплянням до виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах і таке ін.

VI. ЗАДЛЯ ВАШОЇ ВЛАСНОЇ БЕЗПЕКИ

Ремонт і обслуговування виробу мають здійснюватися лише фахівцями сервісних центрів, навченими і атестованими на проведення подібних робіт. Будь ласка, запитуйте в Продавця інформацію про найближчий сервісний центр, уповноважений на проведення монтажних і/або пусконаладжувальних робіт.

Адреси і телефони додаткових уповноважених Дистриб'юторів 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

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.	

СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОВАРІВ ТОРГОВОЇ МАРКИ «ROTEX»

Біла Церква	СЦ "Елікон"	бул. Олександрійський, 52	38(0456)38-29-00, (098)0176125
Вінниця	СЦ "Експерт"	вул. Ватутіна, 23/2	38(0432) 669758, 617071. 38(098) 620-91-51
Вінниця	СЦ "Техсервіс"	вул. Костянтина Василенка, 16	38(073)505-01-01, (098) 505-01-01
Гуляй поле	СЦ «Електросвіт»	вул. Шевченка, 18-в	(06145) 4-14-21, (095) 3511442, (098) 5580348
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 "Слава-сервіс"	майдан Соборний, 2/2	(0412)464-864, (097)547- 56-79, (097) 829-43-36, (063) 310-00-80
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 "Лідер"	пр-т. Соборний, 102	(061) 708-10-50, (095) 114-92-28, (067) 936-24-36
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	38(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	СЦ "Skeleton"	пр-т. П. Григоренка, 22/20	38(044)337-77-12, (050)205-12-12, (098)205-12-12, (063)205- 12-12
Київ	ТОВ "Побуттех Сервіс"	вул. Петра Сагайдачного, 12	38 (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	380 (44)245-73-31
Кропивницький	СЦ "Оптрон"	бул. Студентський, 1	(0522) 24-96-47
Кропивницький	КФ ТОВ "Лотос"	вул. Короленка, 2	(0522) 35-79-23, (0522) 27-33-00, (067) 560-01-24
Коломия	ФОП Устяк Я. В.	вул. Бандери, 17/1	(067) 6722485, (066) 6571175
Конотоп	СЦ "Алексей"	пр. Червоної калини, 11	38(05447) 6-13-56; (097)9207602

Коростень	СЦ "Авторітет"	вул. Шевченка, 28	38(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Коростень	ПП "Муравицькі"	вул. Ж. Кудаківа, 2-В	(04142) 5-05-04, (098)4481577
Краматорськ	СЦ "Сатурн-Донбас"	вул. Поштова, 5а	(050) 973-20-14, (097) 077-48-92
Краматорськ	СЦ "Елма-Сервіс"	бул. Краматорський, 3	(0626)488597, (0626)490571, (095)7009588, (096)3255838
Куп'янськ	ФОП Щербак О.В. (Екватор)	Жовтнева площа, 10/2	(05742) 22-033, (099) 223-79-98
Кременчук	СЦ "ЕкоСан"	вул. Академіка Маслова, 44, оф.2	(05366) 3-91-92, (066) 230-44-71, (096) 446-71-06
Кривий Ріг	КРФ ТОВ "Лотос"	вул. Соборності, 56	(056) 440-07-79, (067) 998-05-20, (097) 503-00-77, (095) 503-00-77
Лубни	ФОП Копотун О. П.	вул. Монастирська, 50	(050) 107-77-17, (067) 787-23-23, (063) 579-59-69, (068) 641-66-86, (05361) 74-335
Луцьк	СЦ "Ваш мастер"	пр-т. Перемоги, 22	(03322) 3-01-03, (067)115-73-80, (073)487-22-82, (099)316-31-23
Львів	СЦ "РОСімпекс"	вул. Шараневича, 28	(032) 239-55-77, 239-51-52
Львів	ФОП "Хавтур Р.Б."	вул. Зелена, 153	(032) 270-74-79, (067) 729-33-93
Маріуполь	МарФ ТОВ "Лотос"	пр-т. Металургів, 95	(0629) 49-30-05, (0629) 49-30-06, (098) 998-50-28
Мелітополь	СЦ "MasterJек"	пр-т. 50-річчя Перемоги, 32/2	(098) 0484481, (098) 6137331, (0619) 466996
Мукачеве	СЦ "Сигнал"	вул. Пушкіна 24/1-А	38(099) 262-11-18
Миколаїв	АСЦ "Телесервіс ЛТД"	вул. Океанівська, 1	(0512) 63-33-40
Миколаїв	НФ ТОВ "Лотос"	Внутрішньоквартальний проїзд, 2	(0512) 58-06-47, (0512) 24-22-60
Миколаїв	ТД "Альянс Україна"	вул. Вокзальна, 5	(099) 357-98-37
Нікополь	СЦ "Компанія Лікс"	вул. Електрометалургів, 54 оф. 5. (р-н 8-го квартала)	(050) 220-77-18 (Viber) lics.remont@gmail.com

Нова Каховка	СЦ "Електрон"	"вул.Горького 48 - дрібна побутова техніка вул. Соборна, 33-А - велика побутова техніка"	(05549) 7-83-98
Новомосковськ	ТОВ "Лотос"	вул. Сучкова, 54	(097) 075-85-68, (050) 481-58-71, (066) 081-80-14
Одеса	СЦ "Профі"	пр-т. Маршала Жукова, 4/7	(066)794-23-59, (097)741-63-69, (048)702-01-12
Павлоград	ПФ ТОВ "Лотос"	вул. Дніпровська, 188	(066) 950-91-32, (050)745-66-96
Полтава	"АМАТІ-СЕРВІС"	вул. Зіньківська, 21	(0532) 690946, (093) 5628125, (093) 5628154
Прилуки	"АМАТІ-СЕРВІС"	вул. Київська, 371-А	(04637) 53982
Рівне	СЦ "ДП Адаманти-Рівне"	вул. Орлова, 2. (3 поверх)	(0362) 45-00-42, (096) 677-71-04
Рівне	СЦ "ТІКО"	вул. Відінська, 42А	(0362) 629-429, 288-902
Самбір	"Електронік"	вул. Завокзальна, 1Г	(096)7823373
Сєверодонецьк	ЧП "СДРТ"	вул. Курчатова, 19-Б	(06452) 2-38-28
Славутич	«ТЕЛЕАТЕЛЬЕ», ФОП Мелешко	вул. Московський квартал, 10	(04579) 29895, (066) 0750479
Слов'янськ	СЦ "Елма-Сервіс"	вул. Свободи, 5	(099)5137726, (068)6728805
Сміла	СЦ "Ласк-Сервіс"	вул. Мічуріна, 32	(04733) 4-61-82, (04733) 4-31-35
Стрий	КП "Телерадіосервіс"	вул. Шевченка, 171Б, офіс 10	(067) 511-62-00, (03245) 5-83-81
Суми	СЦ "Ельф"	вул. Петропавлівська, 86/1	(542) 210-679, 650-340, 655-510
Суми	СЦ «Лідер-Опт Сервіс»	пр-т. Курський, 25/1	(096) 532-35-64, (095)573-96-60
Тернопіль	СЦ "Радіо-сервіс"	вул. Вербицького, 7	(0352) 51-85-51
Ужгород	СЦ "Ремонт домашньої техніки"	вул. Легоцького, 3/2	(031) 2-654-266

Умань	"ЦСО Електрон-Сервіс"	вул. Успенська, 1/24	(04744) 4-66-14, 4-61-34
Харків	СЦ "Діса-сервіс"	вул.Тобольська, 69 вхід з боку вул. 23 Серпня, 64	(099) 347-39-39, (063) 475-39-39, (098) 647-39-39
Харків	СЦ "Юпітер"	вул. Дудинської, 4/6	(099) 347-39-39, (063) 475-39-39, (098) 647-39-39
Харків	СЦ "Окі Докі"	вул.Сергія Єсєніна, 9	(050) 585-00-99, (067) 253-00-99, (063) 202-00-99, (057) 755-744-4
Херсон	СЦ "Дисплей-плюс"	вул. Робітнича, 66	(0552) 48-57-77, факс 49-01-52
Херсон	СЦ "Радіо"	вул. Ярослава Мудрого, 23	(0552) 26-44-79, 22-57-30, 22-61-21
Херсон	ХФ ТОВ "Лотос"	пр-т. 200 річчя Херсона, 9	(067)785-46-35, (050)49-46-043
Хмельницький	СЦ "Юс-Сервіс"	вул. Проскурівського підпілля, 117	(382) 70-03-32
Черкаси	ЧП "РТСЦ "Весь світ Черкащини"	вул. Припортова, 22-А корп.1 оф. 220	(0472) 383790, 383690
Черкаси	СЦ "Техно-холод"	вул.Максима Залізняка 146, оф.102	(096) 505-63-63, (073) 167-57-37, (099) 5367535
Чернівці	СЦ "ФОП Гринчук В.В."	вул. Руська, 234-Г	(0372) 507-100, (099) 029-69-67
Чернігів	СЦ "Наш Сервіс"	вул. Шевченка, 4	(0462) 675 858


ДЛЯ НОТАТОК



rotex

Україна, 03680, м. Київ
вул. Фізкультури, 30В

+38 044 207 10 43
www.rotex.ua

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