

# ROTEX

Керівництво з експлуатації  
мультиварки-скороварки

model  
**REPC75-B / REPC76-B**





model  
REPC75-B/REPC76-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 виробках, 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 |
|---------------------------------|----------|
| Номинальна напруга              | 220 В    |
| Номинальна частота струму       | 50 Гц    |
| Номинальна споживана потужність | 900 Вт   |
| Об'єм чаші,                     | 5 л      |

**Гарантійний термін – 24 місяці**



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

### **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу щоб уникнути поломок при використанні. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, нанести матеріальний збиток або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед початком роботи переконайтеся, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може привести до пошкоджень приладу або пожежі. Якщо на підставі виробу є наклейки – зніміть їх.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу параметрам електромережі.
- Не вмикайте мультиварку-скороварку в розетку одночасно з іншими електроприладами.
- Не вимикайте прилад з мережі під час роботи!
- Не вмикайте прилад в мережу без знімною чаші, а також не включайте з порожньою чашею!
- Не тягніть за шнур живлення, не перекручуйте і не накручуйте його навколо приладу.
- Використовуйте мультиварку-скороварку тільки для приготування продуктів. Ні в якому разі не сушіть в ній одяг, папір або інші предмети.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) із зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку.
- Використовуйте прилад подалі від дітей. Діти повинні перебувати під контролем для недопущення гри з приладом.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або штепсельна вилка, а також, якщо пошкоджено або несправний сам прилад. Віднесіть його в сервісний центр. Ремонт приладу повинен здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини. Якщо він все ж потрапив у воду, ні в якому разі не доторкайтеся до корпусу, а негайно відключіть його від електромережі.
- Не допускайте провисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.
- Вимикайте прилад від мережі, якщо Ви ним не користуєтеся, а також перед чищенням.
- Не використовуйте прилад в цілях, не передбачених інструкцією. Не використовувати поза приміщеннями.
- Будьте дуже уважні, якщо поряд з працюючим приладом перебувають діти.
- При роботі корпус, чаша і кришка пристрою нагріваються. Не торкайтеся до гарячих поверхонь голими руками. Використовуйте спеціальні прихватки.
- Не використовуйте приладдя, що не входять в комплект поставки.
- Під час роботи мультиварки-скороварки через отвір, розташоване на кришці приладу виходить пар, тому будьте обережні і не нахилийтеся близько до пристрою.
- Не закривайте мультиварку-скороварку кухонним рушником, не ставте сторонні предмети на кришку приладу. Отвір виходу пари приладу буде заблоковано, що призведе до поломки пристрою.



model  
REPC75-B/REPC76-B

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Не використовуйте мультиварку-скороварку поблизу штор, полиць, кухонних шаф та інших предметів, які можуть бути пошкоджені парою.
- **Будьте уважні** – при відкритті кришки і витяганні чаші по закінченні роботи мультиварки-скороварки може вириватися струмінь гарячої пари. Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.
- Готуйте страви тільки в чаші, яка продається разом з мультиваркою-скороваркою!
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно приладу.
- Вийміть знімну чашу, покладіть всі необхідні інгредієнти, потім встановіть чашу в мультиварку-скороварку.
- Перед приготуванням щільно закривайте кришку виробу. Якщо кришка буде закрита недостатньо щільно і герметично, це вплине на смак і якість приготовленої їжі. Не нагрівайте і не використовуйте знімну чашу для приготування страв поза мультиварки-скороварки. Це може привести до пошкодження спеціального покриття чаші.
- Перед використанням переконайтеся, що між нагрівальною поверхнею мультиварки-скороварки і знімною чашею немає сторонніх предметів.
- Слідкуйте за чистотою нагрівальної поверхні і знімною чаші. Будь-які забруднення можуть привести до пошкодження приладу. **Важливо!** Корпус мультиварки-скороварки, внутрішня чаша і нагрівальна поверхня завжди повинні залишатися сухими і чистими!
- Не замінюйте чашу іншим контейнером або ємністю.
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати чашу. Покриття, нанесене на поверхню чаші, може поступово стиратися, тому необхідно використовувати її дбайливо.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

- При переміщенні чаші в мультиварку-скороварку простежте, щоб вона була сухою і чистою.
- Не починайте приготування поки не переконаєтеся, що внутрішня чаша мультиварки-скороварки вставлена в прилад правильно до кінця.
- Рівень води та інгредієнтів у чаші не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої на внутрішній поверхні чаші. Не використовуйте для приготування в мультиварки-скороварки гарячу воду.
- Не лейте воду в саму мультиварку-скороварку! Це може привести до пошкодження пристрою або ураження електричним струмом.
- Перед приготуванням щільно закрийте кришку приладу. Якщо кришка буде закрито недостатньо щільно, порушиться герметичність, що може вплинути на смак і якість приготованого блюда.
- Викладаючи інгредієнти, наливаючи воду в знімну чашу мультиварки-скороварки, стежте за тим, щоб дно і зовнішні стінки чаші залишалися сухими і чистими.
- Щоб уникнути пошкодження покриття при роботі з чашею пристрою використовуйте тільки ті аксесуари що входять в комплект, або пластикові / дерев'яні кухонні прилади.
- Не наливайте в чашу оцет. Це може пошкодити спеціальне покриття.
- Під час роботи не залишайте ложки всередині чаші.
- Через деякий час після експлуатації чаша приладу може поміняти колір – це нормальне явище, пов'язане з тим, що поверхня чаші контактує з водою та миючими засобами.
- Використовуйте і зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Вимикайте пристрій з розетки після використання, а також перед чищенням. Перед переміщенням, проведенням чищення або інших дій по догляду дайте пристрою охолонути.
- Якщо не використовуєте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилку з розетки.
- По закінченні приготування дайте мультиварці охолонути протягом 15 хвилин перед наступним включенням.
- Не вставляйте металеві або інші предмети в випускний клапан або будь-які інші деталі виробу. Бережіть обличчя і руки від пара, що виходить з клапана.
- **УВАГА!** Під час роботи прилад нагрівається! У разі необхідності контакту з мультиваркою-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!

Виробник залишає за собою право без попереднього сповіщення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, кардинально не впливають на його безпеку, працездатність і функціональність.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## КОМПЛЕКТНІСТЬ

| Найменування  | Кількість, шт. |
|---|----------------|
| Мультиварки-скороварка  | 1              |
| Внутрішня чаша для моделі:<br>REPC75-B (антипригарне покриття) /<br>REPC76-B (керамічне покриття) | 1<br>1         |
| Алюмінієва пароварка  | 1              |
| Ложка   | 1              |
| Мірний стаканчик  | 1              |
| Набір баночок для приготування йогурту  | 1              |
| Гарантійний талон   | 1              |
| Керівництво з експлуатації  | 1              |
| Пакувальна коробка  | 1              |
| Опис приладу  | 1              |

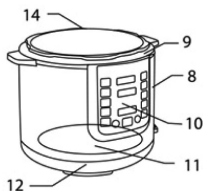


**ROTEX**

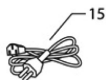
model  
**REPC75-B/REPC76-B**

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ**



**ROTEX****model  
REPC75-B/REPC76-B****КОНСТРУКЦІЯ ПРИСТРОЮ**мірний  
стакан

ложка



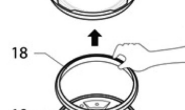
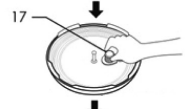
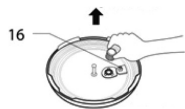
15



14



13



1. Ручка кришки
2. Кришка приладу
3. Декоративне оформлення кришки
4. Покриття ручки
5. Обмежувач тиску
6. Перемикач клапана випуску пари
7. Знімна чаша з антипригарним покриттям (REPC75-B) або з керамічним покриттям (REPC76-B)
8. Корпус
9. Робоча камера
10. Панель управління з дисплеєм

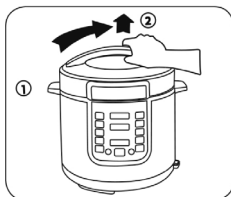
11. Нагрівальний елемент
12. Основа з ніжками
13. Важіль механізму блокування кришки
14. Контейнер для збору конденсату (на задній панелі пристрою)
15. Мережевий шнур з вилкою
16. Важіль механізму блокування кришки
17. Клапан випуску пари з захисним кожухом
18. Кільце ущільнювача
19. Внутрішня кришка

**ROTEX**model  
**REPC75-B/REPC76-B**

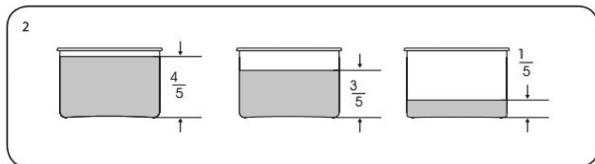
## ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

### 1. Відкрийте кришку.

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



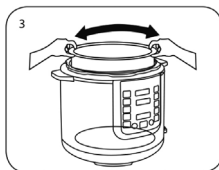
**2. Перед початком використання** промийте внутрішню чашу теплою мильною водою. Обсяг продуктів, що закладають разом з водою не повинен перевищувати рівень  $\frac{3}{5}$  загальної висоти внутрішньої чаші. Для більш твердих продуктів з меншою кількістю води (печеня з курчати або ягняти) допускається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



- При приготуванні рису допускається закладка не більше 12 чашок рису.
- Зазвичай для приготування рису, на кожен чашку рису потрібно одна чашка води. Ці пропорції можуть змінюватися з урахуванням індивідуальних переваг.

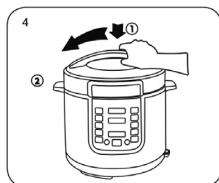
**ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ**

**3. Очистіть внутрішню чашу** і нагрівальну панель перед початком приготування. Переконайтесь у відсутності забруднень на внутрішній стороні зовнішньої чаші і на поверхні нагрівальної панелі. Злегка поверніть внутрішню чашу, щоб вона добре прилягала до нагрівальної панелі. (див. малюнок 3)

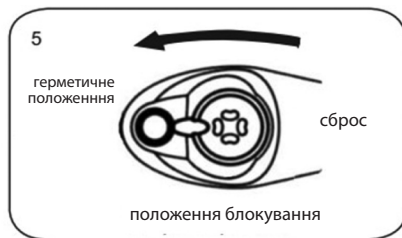
**4. Закриття кришки**

- Переконайтесь, що силіконове кільце прокладки, встановлене на пристрої, не пошкоджене, а внутрішня алюмінієва панель вільно повертається рукою.

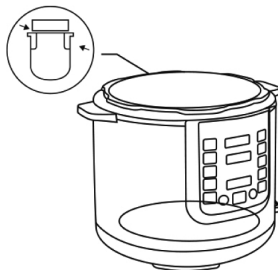
- Закрийте кришку і поверніть ручку проти годинникової стрілки до звуку клацання. (див. малюнок 4)



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. малюнок 5)

**ROTEX**model  
**REPC75-B/REPC76-B****ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ**

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.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### ПЕРЕД ПРИГОТУВАННЯМ

Перед першим приготуванням страв у мультиварці рекомендуємо налити в зйомну чашу невелику кількість води, встановити програму **СУП** 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 **REPC75-B**, **REPC76-B** 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



model  
REPC75-B/REPC76-B

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### **НОРМАЛЬНИЙ ТИСК.**

У перемикача клапана випуску пари маєтсья 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 цьому 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 крупі використовуйте мірний стаканчик, який входить в комплект мультиварки. Рис буде смачним і розсипчастим, якщо його кількість не перевищуватиме 8-ми мірних стаканчиків (при



model  
**РЕРС75-В/РЕРС76-В**

## **ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ**

приготуванні 8-10 мірних склянок, рис не буде розсипчастим).

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

Не використовуйте знімну чашу 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.





model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ФУНКЦІЇ ТА РЕЖИМИ

### ФУНКЦІЯ «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»

Дозволяє задати час, через який почне роботу заздалегідь обраний автоматичний режим приготування. Відстрочка startу може бути встановлена в діапазоні **від 30 хвилин до 24 годин** із кроком встановлення в 30 хвилин.

Для цього:

1. Після вибору режиму і часу приготування натисніть кнопку **«ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»**. На дисплеї висвітлиться час відкладеного startу. Значення за замовчуванням – **30 хвилин**.
2. Натискаючи на кнопки «+» і «-» встановіть потрібне значення в інтервалі **0-24 години** з кроком встановлення в **30 хвилин**. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте кнопку.
3. Через кілька секунд після закінчення встановлення часу відкладеного startу цифри на дисплеї перестануть блимати і почнеться зворотній відлік встановленого часу.
4. Щоб скасувати встановлення натисніть кнопку **«ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ»**.
5. Після цього введіть параметрами режиму заново.

**УВАГА! Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» недоступна в режимах «ЖАРКА» і «ВИПІЧКА».**

Не рекомендується використовувати функцію відкладеного startу, якщо в рецепті в якості інгредієнтів використовуються швидкокопсувні продукти (яйця, молоко, вершки, м'ясо, риба, сир і т. п.).

При встановленні часу startу слід враховувати, що робота введеного режиму і початок зворотнього відліку часу приготування почнеться тільки після виходу приладу на робочі параметри, момент **досягнення** необхідних значень температури і тиску.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ФУНКЦІЇ ТА РЕЖИМИ

### ФУНКЦІЯ «ПІДТРИМКИ ТЕПЛА»

Дозволяє підтримувати температуру готової страви в **діапазоні 60-80° С протягом 24 годин**. Функція включається автоматично по закінченні режиму приготування. Функція **ПІДТРИМКИ ТЕПЛА** недоступна в режимах «**ЖАРКА**» і «**ЙОГУРТ**»

Після завершення роботи індикатор кнопки обраного режиму відключиться і пролунає звуковий сигнал. Загориться жовтий індикатор кнопки «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ**» і автоматично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітлиться "**bb**".

Для відключення режиму «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА**» натисніть кнопку «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ**». Індикатор кнопки згасне, прилад перейде в режим очікування.

Незважаючи на те, що прилад може зберігати продукт в розігрітому стані до 8 годин, не рекомендується залишати продукти в даному режимі більше 2-3 годин, так як іноді це може призвести до зміни їх смаку і погіршення якості страви.

Пам'ятайте, що при роботі функції 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.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

В мультиварці-скороварці **REPC75-B** і **REPC76-B** реалізовані **45 автоматичних режимів** приготування, в яких заздалегідь підібрані оптимальні налаштування для приготування вами самих різноманітних страв з будь-яких продуктів.

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 ЇЖІ 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 приготованої їжі.

### **ОСНОВНІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ 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.**



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

**НЕ** використовуйте мультиварку-скороварку для смаження продуктів на олії під тиском – вона призначена **виключно для варіння**. Ви можете тушкувати в невеликій кількості олії чи бульйону нарізані цибулю, моркву та інші овочі на дні мультиварки-скороварки **з відкритою кришкою** в режимі «**ЖАРКА**», потім додайте решту продуктів, рідину, закрийте прилад і готуйте далі під тиском.

**НЕ** заповнюйте ємність 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 піну (шпинат, рис, бобові, макарони, манти і т. п.), **НЕ** наповнюйте чашу **більше ніж на 3/5 від її об'єма**, інакше клапан випуску пари може засмітитися.

## ПРИГОТУВАННЯ КАШ

Для швидко приготування розсипчастих каш з круп, рису, гречки, передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обирати відповідно до рецепту, видом продукту і часом приготування.

1. Відміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх, рівномірно виложіть у чашу. Слідкуйте за тим, щоб об'єм інгредієнтів без рідини 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. Натисніть кнопку «**КАША**». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї почне блимати встановлене за умовчанням значення часу приготування – **12 хвилин**.



model  
REPC75-B/REPC76-B

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

5. Натисніть кнопку **«ВИБІР РЕЖИМУ»**. Оберіть необхідне значення:

- **мінімальне** (8 хвилин)
- **стандартне** (12 хвилин)
- **максимальне** (16 хвилин)

Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку **«ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»**. Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань, дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу.

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітлиться **“bb”**. Для відключення функції натисніть кнопку **«ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ»**. Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

9. У разі необхідності ви можете скасувати всі задані налаштування або перервати процес приготування на будь-якому етапі, натиснувши кнопку **«ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ»**.

### **РЕКОМЕНДАЦІЇ З 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:



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- ретельно промивати всі крупи ядриці (рис, гречка, пшоно і т. П.), Поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультіварки вершковим маслом;
- ретельно дотримуватися пропорції, відмірюючи інгредієнти згідно рецептів з кулінарної книги;
- зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні цілісного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

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 і супів-пюре передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обирати відповідно до рецепту, виду продукту і часом приготування.

1. Відміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. Виложіть їх в чашу, залийте воду. Слідкуйте за тим, щоб загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, був не вище позначки **MAX** 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. Натисніть кнопку **«СУП»**. Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітиться і почне блимати встановлений за замовчуванням час приготування – **20 хвилин**.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

5. Натискаючи кнопку **«ВИБІР РЕЖИМУ»** оберіть необхідне значення:

- **мінімальне** (15 хвилин)
- **стандартне** (20 хвилин)
- **максимальне** (35 хвилин)

**Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.**

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку **«ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»**. Кнопками **«+»** і **«-»** встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань, дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу.

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла. На дисплеї висвітлиться **“bb”**. Для відключення функції натисніть кнопку **«ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ»**. Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

9. У разі необхідності ви можете скасувати всі задані налаштування або перервати процес приготування на будь-якому етапі, натиснувши кнопку **«ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ»**.

### **ЖАРКА**

В мультиварці-скороварці **REPC75-B, REPC76-B** передбачений спеціальний режим, який дозволяє готувати їжу при нормальному тиску з додаванням деякої кількості масла або жиру. Ви можете смажити м'ясо, овочі, птицю, морепродукти з відкритою кришкою мультиварки-скороварки.



model  
REPC75-B/REPC76-B

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

**Готуйте в даному режимі тільки при відкритій кришці.**

У режимі «**ЖАРКА**» функція відкладеного старту і підтримки тепла не підтримується.

1. Відміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. 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. Натисніть кнопку «**ЖАРКА**». Загориться індикатор кнопки. Через кілька секунд дисплей перестане блимати і почне відображати прямиий відлік часу роботи приладу в даному режимі. За замовчуванням час роботи режиму «**ЖАРКА**» становить **20 хвилин**.
5. Слідуйте за вказівками часу приготування згідно рецепту. Зупинити процес смаження можна натисканням кнопки «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ**».
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 «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ**».

### **ВАЖЛИВО!**

Прилад оснащений додатковим захистом від перегріву в режимі «**ЖАРКА**». Прилад повинен повністю охолонути (приблизно 15 хвилин), перш ніж ви зможете використовувати будь-який зі згаданих режимів знову. Якщо при спробі повторного запуску режиму «**ЖАРКА**» на дисплеї висвічується НН, це означає, що





model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

температура приладу ще висока і включення режиму заблоковане. Дане обмеження не відноситься до решти режимів приготування.

**При приготуванні в режимі «ЖАРКА» 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.**

### ЖАРКА У ФРИТЮРІ

Фритюр – тваринний жир або рослинна олія, розігрівається до температури 130-200° С. Приготування різних продуктів шляхом їх обсмаження у фритюрі відоме здавна і поширене в усьому світі. Мультиварка-скороварка **REPC75-B, REPC76-B** також дозволяє готувати у фритюрі, для чого Ви можете придбати набір аксесуарів для мультиварок (**RAM03-M**). 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. Натисніть кнопку **«ЖАРКА»**. Загориться індикатор кнопки. Через кілька секунд дисплей перестане блимати і почне відображати прямиий відлік часу роботи приладу в даному режимі. За замовчуванням час роботи режиму **«ЖАРКА»** становить **20 хвилин**.
4. Викладіть підготовлені продукти в корзину для смаження у фритюрі.
5. Вставте в кошик для смаження ручку. Для цього стисніть основу



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

ручки і вставте її в спеціальний отвір кошика. Ослабьте натиск на ручку, і вона зафіксується у спеціальному отворі.

6. Дотримуйтесь рекомендацій з рецепту. Через зазначений в рецепті час після початку роботи програми опустіть кошик з продуктами в чашу. Стисніть основу ручки і від'єднайте її так, щоб корзина залишилася в чаші. Будьте обережні: масло дуже гаряче!

7. Через вказане в рецепті час вставте ручку в кошик для смаження у фритюрі (див. п. 5), підніміть її і зафіксуйте на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику. Залиште в такому положенні на деякий час, щоб стікла олія.

8. У разі необхідності ви можете перервати процес приготування на будь-якому етапі і скасувати всі задані налаштування, натиснувши кнопку «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ».

**УВАГА! Масло дуже гаряче!**

**Для витягання корзини для смаження використовуйте кухонні рукавиці.**

**По закінченні приготування, не виймайте з приладу чашу з маслом, поки воно не охолоне.**

## ВИПІЧКА

Для випічки бісквітів, пирогів, запіканок, а також для запікання м'яса, риби і овочів передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обирати відповідно до рецептів, видом продукту і часом приготування.

**Готуйте в даному режимі тільки при відкритому клапані випуску пари.**

**У режимі «ВИПІЧКА» функція відкладеного старту не підтримується.**



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

1. Відміряйте 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 перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.
3. Встановіть перемикач клапана випуска пара на кришці приладу в положення «**ВІДКРИТО**», підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «**ВИПІЧКА**». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування – **50 хвилин**.
5. Натискаючи кнопку «**ВИБІР РЕЖИМУ**» оберіть необхідне значення:
  - **мінімальне** (30 хвилин)
  - **стандартне** (50 хвилин)
  - **максимальне** (90 хвилин)
6. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почне відображати прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі.
7. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла. Для її відключення натисніть кнопку «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ**».
8. У разі необхідності ви можете перервати процес приготування і скасувати всі завдання на будь-якому етапі, натиснувши кнопку «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ**».



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

### ВАРЕННЯ

Для приготування варення, повидла, джемів, різних десертів передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обрати відповідно до рецепту, видом продукту і часом приготування.

1. Відміряйте 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 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. Натисніть кнопку «ВАРЕННЯ». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування – **25 хвилин**.

5. Натискаючи кнопку «**ВИБІР РЕЖИМУ**» оберіть необхідне значення:

- **мінімальне** (15 хвилин)
- **стандартне** (25 хвилин)
- **максимальне** (35 хвилин).

**Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.**

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «**ВІДСТРОЧКА СТАРТУ**». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей



model  
**РЕРС75-В/РЕРС76-В**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу

По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

Для відключення функції натисніть кнопку «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ**».

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

## ПРИГОТУВАННЯ ПЛОВ / ПЕЧЕНЯ

Для приготування різних видів плову передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обирати відповідно до рецепту, видом продукту і часом приготування.

1. Відміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх, рівномірно викладіть в чаші. Слідкуйте за тим, щоб обсяг інгредієнтів без рідини був **не вище позначки 3/5** 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. Натисніть кнопку «**ШЕФ-КУХАР**». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування – **20 хвилин**.
5. Натискаючи кнопку «**ВИБІР РЕЖИМУ**» оберіть необхідне значення:



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- **мінімальне** (10 хвилин)
- **стандартне** (20 хвилин)
- **максимальне** (30 хвилин)

**Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.**

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «**ВІДСТРОЧКА СТАРТУ**». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

9. Для відключення функції натисніть кнопку «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ**».

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

## ПРИГОТУВАННЯ БОБОВИХ

Для приготування різних видів гороху, квасолі, сочевиці та інших аналогічних продуктів бобових культур передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обирати відповідно до рецептів, видів продуктів і часом приготування.

1. Відміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх, рівномірно викладіть в чаші. Слідкуйте за тим, щоб обсяг інгредієнтів без рідини був **не вище позначки 3/5** на внутрішній поверхні чаші.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

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. Натисніть кнопку «**БОБОВІ**». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування – **40 хвилин**.

5. Натискаючи кнопку «**ВИБІР РЕЖИМУ**» оберіть необхідне значення:

- **мінімальне** (20 хвилин)
- **стандартне** (40 хвилин)
- **максимальне** (50 хвилин)

**Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.**

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «**ВІДСТРОЧКА СТАРТУ**». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

9. Для відключення функції натисніть кнопку «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ**».

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.



model  
REPC75-B/REPC76-B

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

### ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

Для приготування на пару овочів, риби, м'яса, морепродуктів, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню передбачені **3 автоматичних режими**, які можна обирати відповідно до рецептів, видів продуктів і часом приготування.

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. Натисніть кнопку **«ПАР»**. Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування -10 хвилин.
6. Натискаючи кнопку **«ВИБІР РЕЖИМУ»** виберіть необхідне значення:
  - **мінімальне** (5 хвилин)
  - **стандартне** (10 хвилин)
  - **максимальне** (15 хвилин)

**Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.**

7. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку **«ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»**. Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу





model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

8. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу

9. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

10. Для відключення функції натисніть кнопку «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ**».

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.

## ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДЦЮ

Для приготування холодцю передбачені **3 автоматичних режими**, які можна вибирати відповідно до рецепту, видом продукту і часом приготування.

1. Відміряйте інгредієнти за рецептом, при необхідності промийте їх, рівномірно викладіть в чаші. Слідкуйте за тим, щоб обсяг інгредієнтів без рідини 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. Натисніть кнопку «**ХОЛОДЕЦЬ**». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї висвітлиться і почне блимати встановлене за замовчуванням час приготування – **75 хвилин**.

5. Натискаючи кнопку «**ВИБІР РЕЖИМУ**» виберіть необхідне значення:



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- **мінімальне** (60 хвилин)
- **стандартне** (75 хвилин)
- **максимальне** (90 хвилин)

**Пам'ятайте, що час приготування вказано без урахування часу досягнення приладом необхідного тиску і температури.**

6. Щоб задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «**ВІДСТРОЧКА СТАРТУ**». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. По досягненні необхідної температури і тиску почнеться зворотній відлік часу роботи приладу

8. По закінченні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично включиться функція підтримки тепла.

9. Для відключення функції натисніть кнопку «**ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / СКАСУВАННЯ**».

Перед відкриттям кришки необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випуску пари.



model  
REPC75-B/REPC76-B

## РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

| №  | Режими        | Час приготування за замовчуванням (хв.) | Час приготування (хв.) |           |       | Підтримання тепла | Відстрочка старту |
|----|---------------|---|------------------------|-----------|-------|-------------------|-------------------|
|    |               |   | Мін.                   | Стандарт. | Макс. |                   |                   |
| 1  | Борщ          | 30                                      | 15                     | 30        | 45    | так               | так               |
| 2  | Суп           | 20                                      | 15                     | 20        | 35    | так               | так               |
| 3  | Каша          | 12                                      | 8                      | 12        | 16    | так               | так               |
| 4  | Бобові        | 40                                      | 20                     | 40        | 50    | так               | так               |
| 7  | Пар           | 10                                      | 5                      | 10        | 15    | так               | так               |
| 8  | Варення       | 25                                      | 15                     | 25        | 35    | так               | так               |
| 9  | Випічка       | 50                                      | 30                     | 50        | 90    | так               | ні                |
| 10 | Жарка         | 20                                      | 10                     | 20        | 30    | ні                | ні                |
| 11 | Тушування     | 40                                      | 30                     | 40        | 50    | так               | так               |
| 12 | Плов / Печеня | 20                                      | 10                     | 20        | 30    | так               | так               |
| 13 | Холодець      | 75                                      | 60                     | 75        | 90    | так               | так               |
| 14 | Йогурт        | 480                                     | 420                    | 480       | 540   | ні                | так               |
| 15 | Риба          | 15                                      | 10                     | 15        | 20    | так               | так               |
| 16 | Птиця         | 30                                      | 15                     | 30        | 45    | так               | так               |
| 17 | М'ясо         | 30                                      | 20                     | 30        | 40    | так               | так               |



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## **ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД**

### **ПРАВИЛА ДОГЛЯДУ І ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ**

Перш ніж приступати до очищення пристрою, переконайтесь, що він відключений 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 «СУП» 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, відповідно до правил з догляду та очищення приладу.

### **ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ**

Рекомендується після кожного використання, відповідно до правил з догляду та очищення приладу. Можливе використання посудомийної машини. По закінченні очищення протріть зовнішню поверхню чаші насухо.

### **ОЧИЩЕННЯ КЛАПАНА ВИПУСКУ ПАРИ І УЩІЛЬНЮВАЛЬНОЇ ГУМКИ**

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

1. Зніміть перемикач парового клапана на зовнішній стороні кришки, потягнувши його вгору. Очистіть його відповідно до правил з догляду та очищенню приладу.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## **ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД**

2. Відкрийте кришку приладу. На внутрішній стороні кришки розташований захисний кожух парового клапана.
3. Відвинтіть кожух, промийте його теплою водою. Очистіть клапан відповідно 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.



model  
REPC75-B/REPC76-B

## НЕГАРАЗДИ В РОБОТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

| № | Опис помилки                      | Причина                                    | Рішення                                 |
|---|-----------------------------------|--|---|
| 1 | Важко закривається кришка         | Прокладка встановлена неправильно          | Скорегуйте положення прокладки          |
|   |                                   | Застрявання поплавкового клапана на планці | Злегка підштовхніть планку клапана      |
| 2 | Важко відкривається кришка        | Поплавковий клапан не опустився            | Зубочисткою злегка проштовхніть клапан  |
| 3 | Витік пари з-під кришки           | Прокладка встановлена неправильно          | Скорегуйте положення прокладки          |
|   |                                   | Забруднення прокладки                      | Очистіть прокладку                      |
|   |                                   | Пошкодження прокладки                      | Замініть прокладку                      |
|   |                                   | Кришка закрита нещільно                    | Закрийте кришку згідно з інструкціями   |
| 4 | Витік пара з поплавкового клапана | Забруднення прокладки поплавкового клапана | Очистіть прокладку поплавкового клапана |
|   |                                   | Пошкодження прокладки поплавкового клапана | Замініть прокладку поплавкового клапана |



model  
REPC75-B/REPC76-B

## НЕГАРАЗДИ В РОБОТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

|   |                                    |   |  |
|---|------------------------------------|---|--|
| 5 | Поплавковий клапан не піднімається | Рівень води та продуктів нижче мінімально допустимого | Використовуйте правильну кількість води і продуктів відповідно до інструкцій |
|   |                                    | Витік пара з-під кришки або з клапана скидання тиску  | Надішліть пристрій в сервісний центр для перевірки                           |

## 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.**



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## **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, нерозбірливою, 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;





model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## **УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

- 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.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## **ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

Даний виріб призначений тільки для побутового застосування!

### **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 роздрібної 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.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## **ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

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

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

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

- недбалі поведінки 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;



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## **ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

- 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.



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## СЕРВИСНІ ЦЕНТРИ

| ГОРОД           | НАЗВАННЯ СЦ           | АДРЕС  | ТЕЛЕФОН                           |
|-----------------|-----------------------|--|-----------------------------------|
| Винница         | СЦ Специалист         | ул. Порика, 1  | (0432)57-91-91,<br>50-91-91       |
| Днепродзержинск | "Росток"              | пр. Ленина, 66   | (0569)535480                      |
| Днепропетровск  | УСЦ "ДИНЭК"           | ул. Олеся Гончара д. 6,<br>вход со стороны улицы<br>Шевченко | (056)735-63-28,<br>(056)735-63-25 |
| Днепропетровск  | СЦ "УНИВЕРСАЛ СЕРВИС" | ул. Короткая, 41А  | (056)790-04-60                    |
| Донецк          | СЦ «Восток-Сервис»    | ул. Жмуры 1  | (066)5082652,<br>(095)7617000     |
| Дружковка       | СЦ "Элма-сервис"      | ул. Энгельса, 120  | (06267)3-48-41                    |
| Евпатория       | ООО "НК-Центр"        | пр. Победы, 67   | (06569)4-47-74                    |
| Житомир         | СЦ "Слава-сервис"     | ул. Б. Бердичевская, 67                                      | 8(0412) 46-48-64                  |
| Запорожье       | СЦ "Альфатехноцентр"  | ул. Дзержинского, 83   | (061) 212-03-03,<br>212-06-08     |
| Ивано-Франковск | СЦ "Мегастайл"        | ул. Независимости, 179Б                                      | (0342) 77-33-22,<br>72-27-22      |
| Ильичевск       | СЦ "Бытрадиотехника"  | ул. Данченко, 14   | (04868)64189                      |
| Киев            | "АМАТИ-СЕРВИС"        | ул. Бориспольская, 9,<br>корп. 57                            | 369-50-01, 369-50-30              |
| Кировоград      | СЦ "Оптрон"           | пр. Коммунистический, 1                                      | (0522) 24-96-47, факс<br>24-45-22 |
| Коломыя         | СЦ "Погляд"           | ул. Бандеры 73/2   | (8034)33-728-17                   |
| Константиновка  | СЦ "Элма-сервис"      | ул. Белоусова, 2а  | (06272)4-13-02                    |
| Коростень       | СЦ "Авторитет"        | ул. Кирова, 28   | (04142)9-23-11, факс<br>5-06-27   |
| Краматорск      | СЦ "Элма-сервис"      | бул. Краматорский, 3   | (06264)5-93-89,<br>5-90-07        |
| Красный лиман   | СЦ "Элма-сервис"      | ул. Пушкина, 4а  | (06261)4-17-52                    |
| Кременчуг       | СЦ "ЭкоСан"           | ул. Советская, д. 44, оф. 1                                  | (05366) 3-91-92                   |



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## СЕРВИСНІ ЦЕНТРИ

|                          |                       |   |  |
|--------------------------|-----------------------|---|--|
| Лубны, Полтавская обл-ть | СЦ "ДП Адамант-Лубны" | ул. Советская, 42/1   | (805361)70-410                                       |
| Луганск                  | СЦ "Восточный"        | ул. Ломоносова, 96ж   | (0642)33-11-86,<br>33-02-42                          |
| Луцк                     | СЦ "Ваш мастер"       | пр. Победы, 22  | (03322) 3-01-03, факс<br>78-54-65                    |
| Львов                    | СЦ "Миллениум"        | ул. Ген. Курмановича, 9   | (032) 267-07-10, факс<br>267-63-26                   |
| Львов                    | СЦ "РОСімпекс"        | ул. Шараневича, 28  | (032) 239-51-52                                      |
| Николаев                 | СЦ "Мастер"           | ул. пр-т Ленина 2   | (0512) 34-31-54, факс<br>44-12-01                    |
| Новая Каховка            | СЦ "Электрон"         | ул. Горького 48 – мелкая бытовая техника.<br>ул. Щорса 33-А – крупная бытовая техника | (05549) 7-83-98                                      |
| Новая Каховка            | "Сервис Плюс"         | ул. Парижской Коммуны 2-л, ТЦ "Партнер"   | (095)204-63-59,<br>(066)119-05-86,<br>(096)883-97-53 |
| Умань                    | "ЦСО Электрон-Сервис" | ул. Ленинской Искры, д. 1/24  | (04744) 4-66-14,<br>4-61-34                          |
| Одесса                   | СЦ "Профи"            | просп. Маршала Жукова, 4/7  | (048)784-08-37,<br>798-82-60                         |
| Одесса                   | СЦ "Аврора"           | ул. Дальницкая 46   | (0482) 326 303                                       |
| Полтава                  | "АМАТИ-СЕРВИС"        | Полтава ул Зеньковская 21   | (0532)690946   |
| Прилуки                  | "АМАТИ-СЕРВИС"        | Прилуки Киевская 371-А  | (04637)53982   |
| Ровно                    | СЦ "ДП Адамант-Ровно" | ул. Видинская, 10   | (80362)45-00-42                                      |
| Севастополь              | СЦ "Диадема"          | ул. Пожарова, 26 б  | (0692)55-56-43,<br>55-52-25, 55-04-23,<br>45-36-99   |
| Севастополь              | "АМАТИ-СЕРВИС"        | Севастополь ул. Большая морская 33  | (050)0775899   |
| Симферополь              | СЦ "Телемир-сервис"   | ул. Ковыльная, 72   | (0652)69-07-78                                       |



model  
REPC75-B/REPC76-B

## СЕРВИСНІ ЦЕНТРИ

|             |                                      |   |   |
|-------------|--------------------------------------|---|---|
| Симферополь | ООО "НК-Центр"                       | ул. Некрасова, 17/1                                   | (0652) 522-771  |
| Славянск    | СЦ "Элма-сервис"                     | ул. Свободы, 5  | (06262)2-86-20  |
| Смела       | СЦ "Ласк-Сервис"                     | ул. Мичурина. 32                                      | (04733) 4-61-82,<br>(04733) 4-31-35                                     |
| Сумы        | СЦ "Эльф"                            | ул. Петропавловская, 86/1                             | (542)210-679, 650-340, 655-510  |
| Сумы        | СЦ "SLT-Service"                     | ул. Кооперативная, д. 7а                              | (0542) 781-013  |
| Тернополь   | СЦ "Радио-сервис"                    | ул. Киевская, 2, дом біта "Сонячний" 2-этаж           | (0352)26-76-26  |
| Ужгород     | СЦ "Миллениум"                       | ул. Гагарина, 101                                     | (031) 266-12-97   |
| Ужгород     | СЦ "Ремонт домашней техники"         | ул. Легоцкого, д. 3/2                                 | (031) 2-654-266   |
| Феодосия    | ООО "НК-Центр"                       | ул. Симферопольское шоссе, 44                         | (06562)9-10-81  |
| Харьков     | СЦ "Диса-сервис"                     | ул. Тобольская 69, вход со стороны ул. 23 Августа, 64 | (057)343-96-06  |
| Херсон      | СЦ "Дисплей-плюс"                    | ул. Рабочая, 66                                       | (0552) 48-57-77, факс 49-01-52  |
| Херсон      | СЦ "Радио"                           | ул. Советская, 23                                     | (0552) 26-44-79, 22-57-30, 22-61-21                                     |
| Хмельницкий | СЦ "Юс-Сервіс"                       | ул. Проскуровского Подполя, 117                       | (382) 70-03-32  |
| Черкассы    | СЦ "Фабрика бытового сервиса"        | бул. Шевченко, д. 320                                 | (0472)383124,<br>(067)4024372,<br>(093)4283428                          |
| Чернигов    | СЦ "Вена-сервис"                     | ул. Проектная 1                                       | (0462) 60-15-85   |
| Черновцы    | СЦ "Электросервис" (СПД Блошко Е. И) | ул. Л. Кобылицы, 105                                  | (0372)55-48-69,<br>(0372)90-13-11,<br>(050)434-55-29,<br>(094)991-33-11 |



model  
**REPC75-B/REPC76-B**

## 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.





model  
REPC75-B/REPC76-B

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

| ROTEX                                    | ROTEX                                    | ROTEX                                    |
|--|--|--|
| ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №3                     | ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №2                     | ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №1                     |
| Артикул.....                             | Артикул.....                             | Артикул.....                             |
| Виробничий номер.....                    | Виробничий номер.....                    | Виробничий номер.....                    |
| Адреса/телефон клієнта<br>.....<br>..... | Адреса/телефон клієнта<br>.....<br>..... | Адреса/телефон клієнта<br>.....<br>..... |
| Дата прийому.....                        | Дата прийому.....                        | Дата прийому.....                        |
| Дата видачі.....                         | Дата видачі.....                         | Дата видачі.....                         |
| Дефект<br>.....<br>.....                 | Дефект<br>.....<br>.....                 | Дефект<br>.....<br>.....                 |
| Підпис, печатка<br>.....<br>.....        | Підпис, печатка<br>.....<br>.....        | Підпис, печатка<br>.....<br>.....        |

