

rotex

комфортна техніка для тебе



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ГАРАНТІЯ
INSTRUKCJA OBSŁUGI I GWARANCJA
USER MANUALS AND WARRANTY

4
18
28

МУЛЬТИПІЧ AIR FRYER FRYTKOWNICA

ROM980-XXL Up&DownFry
ROM990-XXL Up&DownFry

UA ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

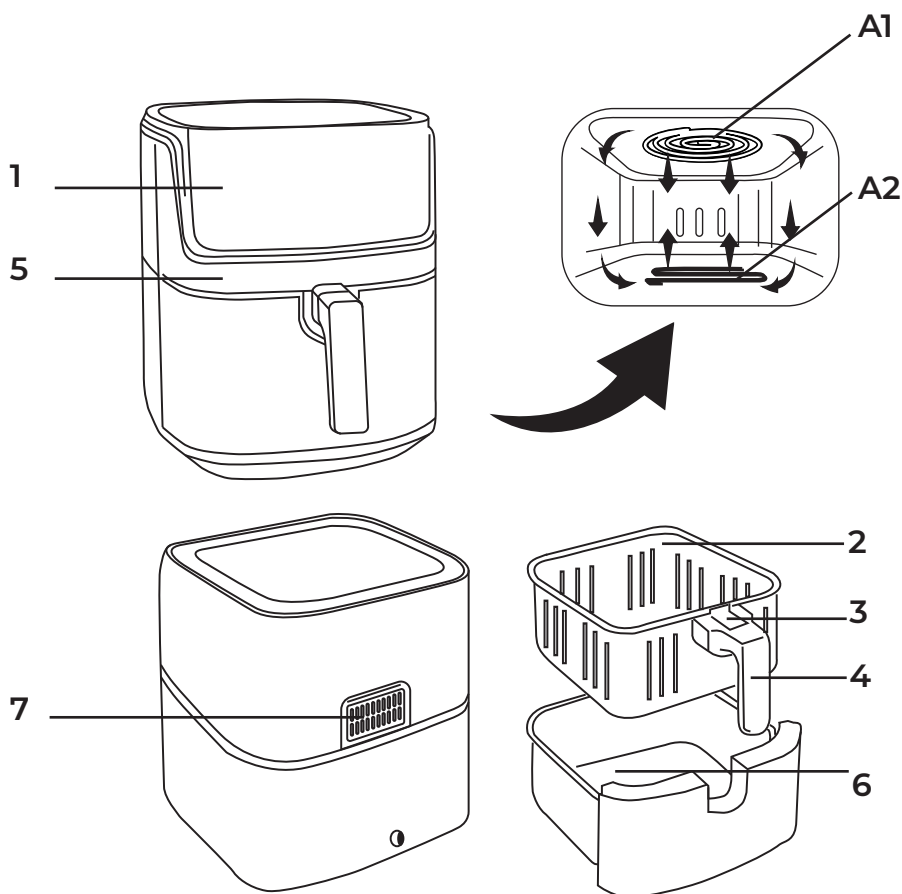
Ми раді, що ви обрали техніку ROTEX і дякуємо за довіру. Вітаємо вас з новою мультипеччю.

PL DRODZY KLIENCI!

Cieszymy się, że wybrałeś urządzenia ROTEX i dziękujemy za zaufanie. Gratulujemy nowego frytkownicy.

GB DEAR CUSTOMERS!

We are glad that you have chosen ROTEX appliances and thank you for your trust. Congratulations on your new air fryer.



UA ТЕХНИЧНІ ДАНІ	НАЙМЕНУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ МУЛЬТИПІЧ
Потужність 2000 Вт Діапазон номінальної напруги: 220-240 В Номінальна частота: 50/60Гц. ROM980/990-XXL Up- &DownFry Ємність чаші: 9,5 літрів Ємність кошика: 8,5 літрів	1. Дисплей 2. Кошик 3. Повзунок-захист від випадкового натискання кнопки 4. Ручка кошика 5. Основний корпус 6. Чаша 7. Повітровипускний отвір A1-A2 Верхня та нижня тена (Up&DownFry)
PL DANE TECHNICZNE	NAZWY ELEMENTÓW FRYTKOWNICA
Мощь 2000 W Zakres napięcia znamionowego: 220-240 V Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz. ROM980/990-XXL Up- &DownFry Pojemność miski: 9,5 litra Pojemność kosza: 8,5 litra	1. Display 2. Koszyk 3. Przycisk zwalniania kosza 4. Uchwyt kosza 5. Główna obudowa 6. Garnek do smażenia 7. Wylot powietrza A1-A2 Górny i dolny element grzejny (Up&DownFry)
GB TECHNICAL DATA	NAMES ELEMENTS OF AIR FRYER
Power 2000 W Rated voltage range: 220-240 V Rated frequency: 50/60 Hz. ROM980/990-XXL Up- &DownFry Bowl capacity: 9.5 litres Basket capacity: 8.5 litres	1. Display panel 2. Basket 3. Basket release button 4. Basket handle 5. Main housing 6. Frying Pot 7. Air outlet A1-A2 Upper and lower heating element (Up&DownFry)

ЗАХОДИ 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 використання у побутових умовах. Він не призначений для комерційного застосування.

- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.

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

- Не занурюйте корпус мультитечі або її вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.

- Завжди відключайте прилад від мережі, коли ви не використовуєте пристрій, а також перед його очищенням.

- Дайте приладу охолонути, перш ніж вставляти або виймати з нього аксесуари.

- Не використовуйте запасні частини або аксесуари сторонніх виробників, оскільки це може призвести до травм.

- Не використовуйте прилад на вулиці.

- 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.

- Очищення і обслуговування приладу не може бути доручено дітям до 8 років. У будь-якому випадку це має відбуватися під наглядом дорослих.

- Потрібно тримати мультипіч 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.

- Не накривайте мультипіч.

- Забезпечте достатню вентиляцію навколо пристрою (не менше 10 см з усіх боків). Мультипіч повинна знаходитися на відстані не менше ніж 20 см, таких як меблі, штори і т. ін.

- Слід виявляти особливу обережність під час переміщення приладу, якщо він містить гарячу олію або їжу. Неправильне використання, в тому числі переміщення приладу під час роботи, може стати причиною травм.

- Ніколи не кладіть у прилад папір, картон, нетерmostійкий пластик або подібні матеріали. Можна використовувати виключно пергаментний папір або фольгу.

- Ніколи не кладіть папір для випічки або пергаментний папір у прилад без продуктів.

Циркуляція повітря може призвести до того, що папір підніметься та торкнеться нагрівальних спіралей.

- Не ставте нічого на прилад та не зберігайте нічого всередині.

- Електричний шнур не повинен торкатися гарячих поверхонь.

- Ніколи не піднімайте / не пересувайте мультипіч, поки вона під'єднана до електромережі - Не закривайте вхідний і вихідний отвори для повітря під час роботи приладу.

- Завжди поміщайте інгредієнти для обсмажування в кошик, щоб вони не стикалися з нагрівальними елементами.
- Не переповнюйте чашу, ніколи не перевищуйте максимальної позначки.
- Не заповнюйте піддон олією, оскільки це може призвести до пожежі.
- Під час смаження гаряча пара виходить через отвори для випуску повітря. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для випуску повітря. Також будьте обережні з гарячою парою і повітрям, коли виймаєте чаші з приладу.
- Якщо Ви бачите, що з приладу йде темний дим, негайно відключіть прилад від мережі живлення, і, перш ніж виймати чашу з приладу, почекайте, поки не припиниться вихід диму.
- З метою запобігання забрудненню внутрішньої поверхні камери мультипіччі протикайте ножем або виделкою щільну шкірку овочів і фруктів перед їх запіканням.
- 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.
- Виробник не бере на себе відповідальність за шкоду, що виникла внаслідок неправильного або не передбаченого цим Посібником з експлуатації.



«ОБЕРЕЖНО: Гаряча поверхня»

Поверхня (чаша) елемента після використання ще деякий час залишається гарячою.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть весь пакувальний матеріал і наклейки всередині і зовні мультипічі. Обережно протріть зовнішню поверхню вологою ганчіркою або паперовим рушником.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не занурюйте прилад або вилку шнура живлення у воду або будь-яку іншу рідину.

2. Потягніть за ручку чаші, щоб вийняти її з мультипічі.

Очистіть чашу всередині і зовні губкою і теплою мильною водою. Чашу і решітку можна мити на верхній полиці посудомийної машини.

3. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте агресивні миючі засоби або ганчірки для чищення.

4. Ретельно висушіть.

Це безмасляна мультипіч, яка працює на гарячому повітрі, не наливайте олію або жир безпосередньо в чашу. Зверніть увагу: Під час першого нагрівання мультипічі може з'явитися невеликий дим або неприємний запах. Це нормальне явище для багатьох нагрівальних приладів. Це не впливає на безпеку вашого приладу. Чаша виготовлена зі сталі з антипригарним покриттям. Вона не містить PFOA та ВРА.

ПЕРШЕ УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

Увімкніть прилад уперше в добре провітрюваному приміщенні, де немає продуктів харчування. Під час першого використання нагрівальні елементи проходять процес обгорання, унаслідок чого може з'явитися незначна кількість диму та запах пластику. Це є нормальним явищем і спричинене залишками технічних мастил, що залишаються на каstrулі, решітці та нагрівальних елементах після виробництва.

ВАЖЛИВО - Перед першим використанням:

1. Просушіть прилад при температурі 200 °C протягом 15 хвилин, повторивши процедуру 2–3 рази. Після кожного циклу просушування вимийте каstrулю та решітку нейтральним миючим засобом. Для осіб, чутливих до запахів, рекомендується збільшити кількість циклів попереднього

просушування.

2. Під час просушування можна покласти до каструлі трохи апельсинової або грейпфрутової шкірки — це допоможе усунути сторонні запахи.

Такі дії слід виконати лише перед першим використанням приладу! Від'єднайте прилад від мережі та дочекайтеся, поки він повністю охолоне. Потім протріть антипригарне покриття вологим рушником.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Без олії можна готувати широкий асортимент інгредієнтів за допомогою мультіпічі.

СМАЖЕННЯ ГОРЯЧИМ ПОВІТР'ЯМ:

1. Вставте штепсельну вилку в заземлену розетку.

2. Обережно витягніть чашу для смаження у мультіпічці.

3. Покладіть інгредієнти в чашу.

4. Вставте каструлю назад у мультіпічку, ретельно вирівнюючи її по напрямних в корпусі приладу.

Зверніть увагу: не використовуйте каструлю без кошика.

Увага! Не торкайтеся горщика під час і після використання, оскільки він дуже сильно нагрівається. Завжди тримайте мультіпіч за ручку.

5. Визначте необхідний час приготування інгредієнтів (див. «ТАБЛИЦЯ З ПРОГРАМАМИ»).

6. Деякі інгредієнти потрібно струшувати в середині процесу приготування. Для цього витягніть каструлю за ручку і струсіть її. Потім вставте чашу назад у мультіпіч. **Увага!** Не натискайте кнопку на ручці під час струшування. **Порада:** Щоб зменшити вагу, можна вийняти кошик з мультіпічці і струшувати тільки кошик. Для цього витягніть жаровню з приладу, поставте її на жаростійку поверхню, натисніть кнопку на ручці і підніміть кошик з жаровні. **Порада:** Якщо ви встановили таймер на половину часу приготування, ви почуєте звуковий сигнал, що нагадує про необхідність струшування інгредієнтів. Після цього потрібно знову встановити таймер на час, що залишився.

7. Коли почуєте звуковий сигнал таймера, що вказує на за-



кінчення часу, витягніть каструлю для смаження з приладу.

Примітка: Також можна вимкнути прилад вручну, встановивши таймер на 1 хвилину.

Порада: Під час використання ви можете коригувати температуру або час приготування за власним смаком. Ваші налаштування зберігаються близько 1 хвилини після того, як ви витягнете чашу з мультіпічці.

8. Перевірте готовність інгредієнтів. Якщо вони ще не готові, вставте каструлю назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.

9. Щоб вийняти інгредієнти (наприклад, картоплю фри), витягніть чашу з мультіпічці і поставте її на жаростійку поверхню. Потім натисніть кнопку звільнення кошика і підніміть кошик з чаши.

Увага! Не перевертайте кошик догори дном, якщо в ньому залишилася каструля, оскільки надлишок олії може потрапити на інгредієнти.

Каструля та інгредієнти будуть гарячими, і з каструлі може виходити пара в залежності від типу інгредієнтів.

10. Випорожніть кошик у миску або на тарілку.

11. Після завершення приготування першої партії, мультіпіч готова для приготування наступної партії інгредієнтів.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПРИЛАДОМ

Після того, як кошик і каструля будуть належним чином розміщені в основному корпусі, загориться індикатор живлення.

Кнопка 1  (живлення).

Щоб увімкнути пристрій натисніть кнопку живлення на протязі 3 секунд, за замовчуванням буде встановлено температуру 200°, а час приготування - 15 хвилин. Якщо натиснути кнопку живлення вдруге, почнеться процес приготування. Щоб вимкнути пристрій до, під час, або після приготування натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 3 секунд. На екрані з'явиться напис «OFF». Індикатор «OFF» згасне, вентилятор перестане працювати на 20 секунд пізніше, і весь пристрій повністю вимкнеться. Примітка: натисканням кнопки живлення ви також можете керувати паузою та стартом готування.

Кнопка 2  (попередній нагрів (preheat) камери приладу). Функція Preheat попередньо нагріває камеру до заданої температури, щоб забезпечити рівномірне обсмаження, скоротити час приготування та отримати хрустку скоринку. Для активації натисніть Кнопку 2 (Preheat) — прилад запустить нагрів (2–4 хв). Після сигналу покладіть продукти й увімкніть основну програму. Повторне натискання вимикає режим. Використовуйте перед готуванням сирих або заморожених продуктів, для хрусткої скоринки чи коли в рецепті зазначено «preheat».

Кнопка 3  (вибір програми). Натискання цієї кнопки дає змогу вибрати 8 популярних варіантів страв (рецептів 8-17 на схемі). Після вибору страви ви зможете бачити попередньо встановлений час та температуру приготування.

Кнопки 4/6 Щоб керувати часом та температурою приготування використовуйте кнопки  та .

Кнопка 5 (температура чи час)

 (зміна температури). За допомогою кнопки 3 та кнопки 4 можливо збільшити або зменшити температуру приготування на 5° за один раз. Якщо утримувати кнопку натиснутою, температура буде змінюватися швидше. Діапазон регулювання температури: 80°-200°.

ТАБЛИЦЯ 3 ПРОГРАМАМИ

NAME PROGRAMME		MIN-MAX QUANTITY, g	TIME, min	TEMPERATURA °C
Картопля Фрі		100-400	20	200
Куряча гомілка		100-400	20	200
Курка		1000-2000	35	200
Риба		100-400	20	190
Стейк		100-400	10	200
Піца		100-400	15	170
Сакє		100-400	25	175
Овочі		100-400	18	160
Картопля		100-400	35	200
Розморозка		100-400	5	170
Попередній нагрів камери			3	200

 (зміна часу приготування). За допомогою кнопки 3 та кнопки 4 можливо збільшити або зменшити час приготування, по одній хвилині за один раз. Якщо утримувати кнопку натиснутою, час буде змінюватися швидше.

Світловий індикатор 7 - це індикатор для температури і таймера.

АВТОМАТИЧНЕ ВІДНОВЛЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Якщо ви вимете кошик, мультипіч автоматично призупинить приготування з міркувань безпеки. Дисплей тимчасово вимкнеться.
2. Коли ви повернете кошики, мультипіч автоматично відновить приготування на основі попередніх налаштувань.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Якщо у мультипічі немає активних програм приготування, вона перейде в режим очікування через 1 хвилину

бездіяльності.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

1 Якщо мультипіч перегріється, вона автоматично вимкнеться з міркувань безпеки.

2. Дайте мультипічі охолонути, перш ніж використовувати її знову.

ПАУЗА

1. Натисніть кнопку 1, щоб призупинити приготування.

Муль-

типіч припинить нагрівання і буде блимати, доки ви не натиснете кнопку знову для відновлення приготування.

2. Після 1 хвилини бездіяльності мультипіч переходить в режим очікування.

3. Ця функція дозволяє призупинити програму приготування, не виймаючи кошик з мультипічі.

НАЛАШТУВАННЯ

Наведена таблиця з програмами, допоможе вам вибрати основні налаштування для інгредієнтів.

Примітка: Майте на увазі, що ці налаштування є орієнтовними, оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою, а також маркою, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для ваших інгредієнтів. Оскільки технологія Rapid Air миттєво нагріває повітря всередині приладу, короточасне виймання каструлі з приладу під час смаження на гарячому повітрі майже не заважає процесу.

Примітка: Додайте 3 хвилини до часу приготування, якщо ви починаєте смаження, коли фритюрниця з гарячим повітрям ще не нагріта.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

1. Якщо кошик переповнений, їжа буде готуватися нерівномірно. Дрібні інгредієнти зазвичай готуються трохи швидше, ніж великі. Більша кількість інгредієнтів потребує більшого часу приготування, менша кількість інгредієнтів потребує меншого часу приготування.

2. Струшування/перемішування інгредієнтів під час при-

- готування оптимізує кінцевий результат і може допомогти запобігти нерівномірному просмажуванню інгредієнтів.
3. Додавання невеликої кількості олії до їжі зробить її більш хрусткою. Використовуйте не більше 2 ст.л. олії.
4. Олійні спреї ідеально підходять для рівномірного нанесення невеликої кількості олії на всі харчові продукти.
5. У мультипічі можна смажити будь-які заморожені продукти або продукти, які можна запікати в духовці.
6. Смаження продуктів з високим вмістом жиру призведе до стікання жиру на дно кошика. Щоб уникнути надмірного задимлення під час готування, злийте жир після приготування.
7. Продукти, мариновані в рідині, спричиняють розбрикування та надмірне задимлення. Витирайте ці продукти насухо перед смаженням.
8. Для запобігання надмірного задимлення не готуйте у мультипечі занадто жирні продукти..
9. Закуски, які можна приготувати в духовці, можна також готувати у мультипічці.
10. Оптимальна кількість продукта для приготування хрусткої картоплі фри - 500 грамів.
11. Використовуйте готове тісто, щоб швидко і легко приготувати смачні закуски з начинкою. Готове тісто також потребує менше часу для приготування, ніж домашнє..
12. Ви також можете використовувати мультипіч для розігрівання продуктів. Щоб розігріти інгредієнти, встановіть температуру 150°C на 10 хвилин.

ЧИСТКА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням переконайтеся, що мультипіч відключена від мережі та охолола.
 - Використовуйте чисту суху тканину для чищення внутрішньої частини. Не використовуйте мокру тканину, щоб запобігти потрапляння води всередину приладу.
- Попередження:
- Не використовуйте абразивні чистячі засоби або грубі губки.

- Акуратно протріть корпус вологою ганчіркою або паперовим рушником.
- Ніколи не занурюйте мультіпіч або її вилку у воду або будь-яку іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

- Зберігайте прилад у сухому, прохолодному місці.
- У разі тривалої перерви в експлуатації прибирайте прилад в упаковку.

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 виробу, за умови виконання правил зберігання виробу, необмежений.

Дата виробництва збігається із серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, xxxx / xx / xx — рік, місяць та день відповідно. Строк (термін) придатності виробу та строк (термін) служби виробу, за умови виконання правил використання та зберігання виробу, становить 3 роки.

УТИЛІЗАЦІЯ

 Цей символ означає, що цей продукт не можна викидати зі звичайними побутовими відходами (2012/19/ЄС).

Дотримуйтесь правил вашої країни щодо роздільного збору електричних та електронних виробів. Правильна утилізація допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини.

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!

Компанія Rotex висловлює подяку за Ваш вибір і гарантує високу якість і бездоганне функціонування придбаного Вами виробу при дотриманні правил його експлуатації. Термін гарантії на всі вироби - 24 місяців з дня придбання. Цим гарантійним талоном Rotex підтверджує справність даного виробу і бере на себе зобов'язання по безкоштовному усуненню всіх несправностей, що виникли з вини виробника. Гарантійний ремонт може бути проведений в авторизованому сервісному центрі на території України.

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

- 1) На виріб – 24 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 ПРЕТЕНЗІЇ

З метою посилення відповідальності експертів за висновки, 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.

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 ПОШИРЄТЬСЯ НА ВИПАДКИ, КОЛИ НЕСПРАВНОСТІ ВИРОБУ БУЛИ ВИКЛИКАНІ:

- недбалим поводженням з ним і неправильно 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 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.ін.;

СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОВАРІВ ТОРГОВОЇ МАРКИ «ROTEX» В УКРАЇНІ

Біла Церква	ЦЦ "Еликон"	бул. Олександрійський, 52	38(0456)38-29-00, (098)0176125
Вінниця	ЦЦ «Спеціаліст»	вул. Порики,1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Вінниця	ВФ ТОВ «Лотос»	вул. Енергетична,3-а	(067) 622-56-62
Гуляй поле	ЦЦ «Електросвіт»	вул. Шевченка, 18-в	(06145) 4-14-21, (095) 3511442, (098) 5580348
Дніпро	ЦЦ «УНІВЕРСАЛ СЕРВІС»	вул. Коротка, 41А	(056) 790-04-60
Дніпро	ТОВ «Лотос»	пр-т. Олександра Поля, 59	(056) 34-67-05
Житомир	АСЦ «ЄвроСервіс»	вул. Львівська,11	(0412) 55-55-15, (093) 461-95-96
Житомир	АСЦ"Слава-сервіс"	провулок 3-й Госпітальний, 5	38 (0412)464-864, (097) 829-43-36, (063) 310-00-80
Запоріжжя	ЦЦ «Альфатех но центр»	вул. Грязнова, 67	(095) 272-03-03, (097) 292-29-03
Запоріжжя	ЗФ ТОВ «Лотос»	вул. Гоголя, 175	(061) 787-50-51, (0612) 63-97-90
Івано-Франківськ	ЦЦ «Мегастайл»	вул. Незалежності, 179Б	(0342) 77-33-22, 72-27-22
Івано-Франківськ	ИФ ТОВ «Лотос»	вул. Вовчинецька, 223	(0342) 71-28-13
Київ	"АМАТИ-СЕРВІС"	вул. Бориспільська,9, корп.57	38(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	ЦЦ "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
Київ	ЦЦ «MTI-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Конотоп	ЦЦ "Алексей"	пр. Червоної калини, 11	38(05447) 6-13-56; (097)9207602
Коростень	ЦЦ "Авторітет"	вул. Шевченка, 28	38(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Краматорськ	ЦЦ "Алексей"	пр. Червоної калини, 11	38(05447) 6-13-56; (097)9207602
Кременчук	ЦЦ "ЕкоСан"	вул. Академіка Маслова, 44, оф.2	38(05366) 3-91-92. (066)230-44-71. (096)446-71-06

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



PL INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem nowego urządzenia należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w niniejszej broszurze i postępować zgodnie z nimi, nawet jeśli użytkownik uważa, że jest zaznajomiony z obsługą takich urządzeń.
 - Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z napięciem sieciowym.
 - Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może spowodować jego uszkodzenie lub wyrządzić szkodę użytkownikowi bądź mieniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
 - Nigdy nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
 - Urządzenie należy odłączać od zasilania za każdym razem, gdy trzeba je wyczyścić.
 - Nie zanurzaj korpusu frytkownicy ani jego wtyczki w wodzie ani w żadnym innym płynie.
 - Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem.
 - Przed włożeniem lub wyjęciem akcesoriów należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
 - Nie należy używać części zamiennych lub akcesoriów innych firm, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.
 - Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
 - Aby uniknąć ryzyka pożaru, nie należy używać przejściówek podczas podłączania urządzenia do gniazdka elektrycznego.
 - Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego ko-

zrywania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być powierzane dzieciom poniżej 8 roku życia. W każdym przypadku muszą być one nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Multicooker i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat, gdy urządzenie jest włączone lub stygnie.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie przykrywać frytkownicą.
- Należy zapewnić wystarczającą wentylację wokół urządzenia (co najmniej 10 cm ze wszystkich stron). Trzymaj multicooker w odległości co najmniej 20 cm od przeszkód, takich jak meble, zasłony itp.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub żywność. Niewłaściwe użytkowanie, w tym przenoszenie urządzenia podczas jego pracy, może spowodować obrażenia ciała.
- Nigdy nie umieszczaj w urządzeniu papieru, kartonu, nieodpornego na wysoką temperaturę plastiku lub podobnych materiałów. Należy używać wyłącznie papieru pergaminowego lub folii.
- Nigdy nie należy umieszczać w urządzeniu papieru do pieczenia lub pergaminu bez żywności. Cyrkulacja powietrza może spowodować uniesienie się papieru i dotknięcie spiral grzewczych.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu ani przechowywać ich w jego wnętrzu.
- Przewód elektryczny nie może dotykać gorących powierzchni.
- Nigdy nie podnoś/przenoś frytkownicę, gdy jest on podłączony do sieci elektrycznej - Nie zakrywaj otworów wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze

umieszczać w koszu w taki sposób, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.

- Nie przepełniaj kosza, nigdy nie przekraczaj maksymalnego oznaczenia.

- Nie napełniać patelni olejem, ponieważ może to spowodować pożar.

- Podczas smażenia gorąca para wydostaje się przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wentylacyjnych. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania kubków z urządzenia.

- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż dym ustanie przed wyjęciem miski z urządzenia.

- Aby zapobiec zabrudzeniu wnętrza komory frytkownica, przed pieczeniem owoców i warzyw należy nakłuwać ich grubą skórę nożem lub widelcem.

- Podczas odłączania wtyczki od gniazdka elektrycznego należy chwycić ją bezpośrednio rękami. Nigdy nie ciągnij za przewód w celu jego wyjęcia.

- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli urządzenie jest wadliwe. W takim przypadku należy skontaktować się z najbliższym specjalistycznym centrum serwisowym.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznymi wyłącznikami czasowymi lub specjalnymi systemami sterowania.

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania.



„UWAGA: Gorąca powierzchnia”

Powierzchnia (miska) elementu pozostaje gorąca przez pewien czas po użyciu.

JAK KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA

Piekarnik wielofunkcyjny umożliwia przyrządzanie szerokiej gamy składników bez użycia oleju.

SMAŻENIE GORĄCYM POWIETRZEM:

1. Włóż wtyczkę zasilania do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wyciągnij tacę do smażenia frytkownica.
3. Umieść składniki w misce.
4. Włóż patelnię z powrotem do frytkownica, ostrożnie wyrównując ją z przewodnicami w urządzeniu.

Uwaga: nie używaj garnka bez kosza.

Uwaga: Nie dotykaj garnka podczas i po użyciu, ponieważ staje się on bardzo gorący. Zawsze trzymaj multicooker za uchwyt.

5. Ustaw wymagany czas gotowania dla składników (patrz „KARTA PROGRAMU”).

6. Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie procesu gotowania. W tym celu należy wyciągnąć garnek za uchwyt i potrząsnąć nim. Następnie włóż garnek z powrotem do frytkownica. Uwaga: Nie naciskaj przycisku na uchwycie podczas potrząsania. Wskazówka: Aby zmniejszyć wagę, można wyjąć kosz z frytkownica i potrząsać tylko koszem. W tym celu wyjmij ruszt z urządzenia, umieść go na żaroodpornej powierzchni, naciśnij przycisk na uchwycie i wyjmij kosz z rusztu. Wskazówka: Jeśli ustawiłeś minutnik na połowę czasu gotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy przypominający o wstrząśnięciu składnikami. Następnie należy ponownie ustawić minutnik na pozostały czas.

7. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego oznaczającego koniec czasu, wyjmij patelnię z urządzenia.

Uwaga: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie, ustawiając minutnik na 1 minutę.

Wskazówka: Podczas użytkowania można dostosować temperaturę lub czas gotowania do własnych upodobań. Ustawienia zostaną zachowane przez około 1 minutę po wyjęciu naczynia z frytkownica.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie są jeszcze gotowe, włóż garnek z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyjmij kosz do gotowania z frytkownica i umieść go na żaroodpornej powierzchni. Następnie naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij kosz z naczynia.

Uwaga: Nie odwracaj kosza do góry dnem, jeśli znajduje się w nim patelnia, ponieważ nadmiar oleju może dostać się na składniki.

Patelnia i składniki będą gorące, a z patelni może wydobywać się para, w zależności od rodzaju składników.

10. Opróżnij kosz do miski lub na talerz.

11. Po zakończeniu gotowania pierwszej porcji multicooker jest gotowy do gotowania kolejnej porcji składników.

Pierwsze uruchomienie urządzenia

Włącz urządzenie po raz pierwszy w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w którym nie ma produktów spożywczych.

Podczas pierwszego użycia elementy grzejne ulegają procesowi wypalania, w wyniku czego może pojawić się niewielka ilość dymu oraz zapach plastiku. Jest to zjawisko normalne, spowodowane pozostałościami technicznych olejów, które mogą znajdować się na misie, ruszcie i elementach grzejnych po procesie produkcji.

WAŻNE – Przed pierwszym użyciem:

Wysusz urządzenie w temperaturze 200 °C przez 15 minut, powtarzając ten proces 2–3 razy.

Po każdym cyklu suszenia umyj misę i ruszt neutralnym środkiem czyszczącym. Osobom wrażliwym na zapachy zaleca się zwiększenie liczby cykli wstępnego suszenia. Podczas suszenia można włożyć do misy trochę skórki pomarańczy lub grejfruta – pomoże to usunąć ewentualne obce zapachy. Takie czynności należy wykonać tylko przed pierwszym użyciem urządzenia! Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie. Następnie przetrzyj powłokę nieprzywierającą wilgotną ściereczką.

JAK KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA

Po prawidłowym umieszczeniu kosza i patelni w korpusie zaświeci się kontrolka zasilania.

Przycisk dotykowy 1  (zasilanie).

Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk zasilania przez 3 sekundy, domyślna temperatura wynosi 200°, a czas gotowania 15 minut. Drugie naciśnięcie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania. Aby wyłączyć urządzenie przed, w trakcie lub po zakończeniu gotowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 3 sekundy. Na ekranie pojawi się komunikat „OFF”. Wskaźnik „OFF” zgaśnie, wentylator przestanie działać 20 sekund później, a całe urządzenie wyłączy się całkowicie.

Uwaga: Wstrzymanie i rozpoczęcie gotowania można również kontrolować, naciskając przycisk zasilania.



Przycisk dotykowy 2  (wstępne nagrzewanie (preheat) komory urządzenia). Funkcja Preheat wstępnie nagrzewa komorę do zadanej temperatury, aby zapewnić równomierne pieczenie, skrócić czas przygotowania i uzyskać chrupiącą skórkę. Aby aktywować funkcję, naciśnij przycisk 2 (Preheat) — urządzenie rozpocznie podgrzewanie (2–4 min). Po sygnale włóż produkty i włącz główny program. Ponowne naciśnięcie wyłącza tryb. Używaj przed gotowaniem surowych lub mrożonych produktów, aby uzyskać chrupiącą skórkę lub gdy w przepisie jest napisane „preheat”.

Przycisk dotykowy 3  (wybór programu).

Naciśnięcie tego przycisku umożliwia wybór 8 popularnych opcji potraw (przepisy 8-17 na schemacie). Po wybraniu potrawy można zobaczyć wstępnie ustawiony czas i temperaturę gotowania.

Przyciski 4/6 Aby sterować czasem i temperaturą gotowania, użyj przycisków  i .

Przycisk dotykowy 5 (температура чи час)

 (zmiana temperatury). Za pomocą przycisku 3 i przycisku 4 można zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania o 5° za jednym razem. Jeśli przytrzymasz przycisk, temperatura będzie się zmieniać szybciej. Zakres regulacji temperatury: 80°-200°.

 (zmiana czasu gotowania). Za pomocą przycisku 3 i przycisku 4 można zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania o jedną minutę za każdym razem. Jeśli przytrzymasz przycisk, czas będzie się zmieniał szybciej.

Wskaźnik świetlny 7 - jest to wskaźnik temperatury i timera.

AUTOMATYCZNE WZNOWIENIE GOTOWANIA

1. Po opróżnieniu kosza multicooker automatycznie wstrzyma gotowanie ze względów bezpieczeństwa. Wyświetlacz zostanie tymczasowo wyłączony.

2. Po ponownym włożeniu koszy multicooker automatycznie wznowi gotowanie w oparciu o poprzednie ustawienia.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Jeśli nie ma aktywnych programów gotowania, multicooker przełączy się w tryb czuwania po 1 minucie bezczynności.

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

1. Jeśli multicooker przegrzeje się, wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa.

2. Przed ponownym użyciem odczekaj, aż multicooker ostygnie.

PAUZA

1. Naciśnij przycisk 1, aby wstrzymać gotowanie. Urządzenie multi Multicooker przestanie się nagrzewać i będzie migać do momentu

TABELA Z PROGRAMAMI

NAZWA PROGRAMU	MIN-MAX ILOŚĆ, g	CZAS, min	TEMPERATURA °C
Frytki 	100-400	20	200
Skrzydółka z kurczaka 	100-400	20	200
Kurka cała 	1000-2000	35	200
Ryba 	100-400	20	190
Stek 	100-400	10	200
Pizza 	100-400	15	170
Cake 	100-400	25	175
Warzywa 	100-400	18	160
Ziemniak 	100-400	35	200
Rozmrażanie 	100-400	5	170
Wstępne ogrzewanie komory 		3	200

- ponownego naciśnięcia przycisku w celu wznowienia gotowania.
2. Po 1 minucie bezczynności multicooker przejdzie w tryb gotowości.
3. Ta funkcja umożliwia wstrzymanie programu gotowania bez wyjmowania kosza z frytkownicy.

USTAWIENIA.

Poniższa tabela programów pomoże wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te są orientacyjne, ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla danych składników.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, nie ma żadnych zakłóceń procesu podczas wyjmowania patelni z urządzenia na krótki czas podczas smażenia gorącym powietrzem.

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, jeśli zaczynasz smażenie, gdy frytkownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

1. Jeśli kosz jest pełny, żywność będzie gotować się nierównomiernie. Mniejsze składniki zazwyczaj gotują się nieco szybciej niż większe. Większa ilość składników wymaga dłuższego czasu gotowania, mniejsza ilość składników wymaga krótszego czasu gotowania.
2. Potrząsanie małymi składnikami w połowie gotowania optymalizuje końcowy rezultat i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu gotowaniu.
3. Dodanie niewielkiej ilości oleju do potrawy sprawi, że będzie ona bardziej chrupiąca. Nie używaj więcej niż 2 łyżki oleju.
4. Rozpylacze oleju są idealne do równomiernego nakładania niewielkich ilości oleju na wszystkie potrawy.
5. W multicookerze można smażyć dowolne mrożonki lub potrawy, które można piec w piekarniku.
6. Smażenie potraw o wysokiej zawartości tłuszczu spowoduje skapywanie tłuszczu na dno kosza. Aby uniknąć nadmiernego dymienia podczas smażenia, należy zlać tłuszcz po zakończeniu smażenia.
7. Żywność marynowana w płynie powoduje pryskanie i nadmierne dymienie. Przed smażeniem należy je wytrzeć do sucha.
8. We frytkownicy powietrznej nie należy smażyć bardzo tłustych potraw, takich jak kiełbaski.
9. Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy powietrznej
10. Optymalna ilość jedzenia na chrupiące frytki to 500 gramów.

11. Używaj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować sycące przekąski. Przygotowanie gotowego ciasta zajmuje również mniej czasu niż przygotowanie ciasta w domu.

12. Frytkownicy powietrznej można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 C na 10 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnij się, że multicooker jest odłączony od zasilania i ostygł.

- Do czyszczenia wnętrza urządzenia używaj czystej, suchej ściereczki. Nie używaj mokrej szmatki, aby zapobiec przedostaniu się wody do wnętrza urządzenia.

Ostrzeżenie:

Nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek.

- Delikatnie przetrzyj korpus wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.

- Nigdy nie zanurzaj frytkownicy ani jego wtyczki w wodzie lub innym płynie.

PRZECHOWYWANIE.

- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy włożyć je z powrotem do opakowania.

WYPOSAŻENIE I KOLOR SĄ PODANE NA OPAKOWANIU PRODUKTU

Wszystkie materiały zawarte w niniejszej instrukcji zostały dokładnie sprawdzone. W przypadku błędów, pominięć i niespójności firma zastrzega sobie prawo do ostatecznej interpretacji. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji, konfiguracji i charakterystyce technicznej produktu w ramach doskonalenia swoich produktów bez dodatkowego powiadomienia.

UWAGA

Okres trwałości produktu jest nieograniczony, pod warunkiem przestrzegania zasad przechowywania produktu.

Data produkcji pokrywa się z numerem seryjnym i numerem partii wskazanym na opakowaniu produktu, xxxxx / xx / xx - odpowiednio rok, miesiąc i dzień. Okres trwałości i użytkowania produktu, z zastrzeżeniem zasad użytkowania i przechowywania produktu, wynosi 3 lata.

UTYLIZACJA PRODUKTU

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015r. „o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz.1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego/. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Mamy nadzieję, że produkt przyniesie Państwu wiele satysfakcji.

GWARANCJA



Dystrybutor gwarantuje, że niniejszy produkt będzie działał przez okres dwóch lat, jeśli będzie używany zgodnie z jego przeznaczeniem. W przypadku awarii w okresie gwarancyjnym użytkownik ma prawo do bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu, jeśli naprawa nie jest możliwa, chyba że jedno z tych rozwiązań jest niemożliwe lub zbyt kosztowne. W takim przypadku kupujący ma prawo do obniżenia ceny lub anulowania zakupu, co należy omówić bezpośrednio ze sprzedawcą. Gwarancja obejmuje również wymianę części, pod warunkiem, że w obu przypadkach produkt był używany zgodnie z instrukcjami opisanymi w niniejszej instrukcji i nie był naprawiany przez osoby trzecie nieautoryzowane przez dystrybutora. Gwarancja nie obejmuje części podlegających normalnemu zużyciu. Niniejsza gwarancja nie ma wpływu na prawa konsumenta wynikające z dyrektywy 1999/44/WE dla państw członkowskich Unii Europejskiej. Gwarancja w żaden sposób nie ogranicza ustawowych lub statutowych praw użytkownika. Urządzenie musi być prawidłowo zainstalowane, ustawione i obsługiwane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi. Urządzenie może być używane wyłącznie w sieci elektrycznej wskazanej na tabliczce znamionowej. Urządzenie było używane wyłącznie do normalnych celów domowych.

KORZYSTANIE Z GWARANCJI

Klienci muszą skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym dystrybutora w celu naprawy produktu. Jakiegokolwiek ingerencje w urządzenie przez osoby nieupoważnione przez firmę dystrybucyjną, lub nieostrożne lub niewłaściwe użytkowanie spowoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Gwarancja musi być w pełni wypełniona i dostarczona wraz z pokwitowaniem lub dokumentem dostawy. W celu skutecznego wykonania praw wynikających z niniejszej gwarancji. Niniejsza gwarancja powinna zostać zachowana przez użytkownika, podobnie jak faktura, paragon lub dokument dostawy, aby ułatwić korzystanie z tych praw. W przypadku serwisu technicznego i opieki posprzedażowej poza terytorium Polski, prosimy o przesłanie zapytania do punktu sprzedaży, w którym zakupiono produkt lub sprawdzenie dalszych informacji posprzedażowe na <https://rotexhome.com/>

INSTRUCTION MANUAL

- Before using your new appliance for the first time, it is important that you read and follow the instructions in this booklet, even if you believe that you are familiar with the use of such appliances.
- Before connecting the appliance to the mains, check that the voltage indicated on the appliance matches the mains voltage.
- Use the appliance only for its intended purpose as described in this manual.

Improper handling of the appliance may result in damage to the appliance, or cause damage to the user or property.

- The appliance is intended for use in a domestic environment only. It is not intended for commercial use.
- Never leave an appliance in operation unattended.
- Unplug the appliance whenever you need to clean it.
- Do not immerse the air fryer body or its plug in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Allow the appliance to cool down before inserting or removing accessories.
- Do not use third-party replacement parts or accessories as this may result in injury.
- Do not use the appliance outdoors.
- To avoid the risk of fire, do not use adapters when connecting the appliance to an electrical outlet.
- This appliance can be used by children aged 8 and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and maintenance of the appliance must not be entrusted to children under the age of 8. In all cases, they must be supervised by an adult.

- Keep the air fryer and its cord out of the reach of children under 8 years of age when it is energised or cooling down.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Children are not allowed to play with the appliance.
 - Do not cover the air fryer.
 - Ensure sufficient ventilation around the appliance (at least 10 cm on all sides). Keep the air fryer at least 20 cm away from obstacles such as furniture, curtains, etc.
 - Take special care when moving the appliance when it contains hot oil or food. Misuse, including moving the appliance while it is in operation, can cause injury.
 - Never place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic or similar materials in the appliance. Only parchment paper or foil should be used.
 - Never place baking paper or parchment paper in the appliance without food.
- Air circulation can cause the paper to rise and touch the heating coils.
- Do not place anything on top of the appliance or store anything inside.
 - The electric cord must not touch hot surfaces.
 - Never lift/move the air fryer while it is connected to the mains - Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is in operation.
 - Always place the ingredients to be fried in the basket so that they do not come into contact with the heating elements.
 - Do not overfill the basket, never exceed the maximum mark.
 - Do not fill the pan with oil as this may cause a fire.
 - During frying, hot steam escapes through the air release holes. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air vents. Also, be careful of hot steam and air when removing the cups from the appliance.
 - If you see dark smoke coming out of the appliance,

unplug the appliance immediately and wait until the smoke has stopped before removing the bowl from the appliance.

- To prevent staining the inside of the air fryer cavity, use a knife or fork to pierce the thick skin of fruit and vegetables before baking them.

- When unplugging from the electrical outlet, grasp the plug directly with your hands. Never pull the cord to remove it.

- Do not use the appliance if the mains cord or plug is damaged or if the appliance is defective. In this case, contact the nearest specialised service centre.

- This appliance is not intended for use with external timers or special control systems.

- The manufacturer assumes no liability for damage resulting from incorrect or non-compliant use of this operating manual.



'CAUTION: Hot surface'

The surface (bowl) of the element remains hot for some time after use.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material and stickers from inside and outside the air fryer. Gently wipe the exterior surface with a damp cloth or paper towel.

WARNING: Do not immerse the appliance or the power cord plug in water or any other liquid.

2. Pull the pot handle to remove the pot from the air fryer.

Clean the inside and outside of the cooking pot with a sponge and warm soapy water. The bowl and grid can be cleaned on the top shelf of the dishwasher.

3. **WARNING:** Do not use harsh detergents or scouring pads.

4. Dry thoroughly.

This is an oil-free air fryer that operates on hot air, do not pour oil or grease directly into the bowl. **Warning:** A slight smoke or unpleasant odour may appear when the air fryer is first heated. This is normal for many heating appliances. It does not affect the safety of your appliance. The pan is made of non-stick steel. It is free of PFOA and BPA.

FIRST USE OF THE APPLIANCE

Switch on the appliance for the first time in a well-ventilated room where there is no food. During the first use, the heating elements undergo a burn-in process, which may cause a small amount of smoke and a plastic smell. This is normal and is caused by technical lubricants remaining on the pan, rack and heating elements after production.

IMPORTANT - Before first use:

1. Dry the appliance at 200 °C for 15 minutes, repeating the procedure 2-3 times. After each drying cycle, wash the pan and grill with a neutral detergent. For people who are sensitive to odours, it is recommended to increase the number of pre-drying cycles.
2. During drying, you can put some orange or grapefruit peel in the pan to help eliminate odours.

These steps should only be performed before using the appliance for the first time! Unplug the appliance and wait until it has cooled completely. Then wipe the non-stick coating with a damp cloth.

HOW TO USE THE APPLIANCE

A wide range of ingredients can be cooked without oil in the air fryer.

HOT AIR FRYING:

1. Insert the power plug into a grounded socket.
2. Carefully remove the frying pan from the air fryer.
3. Place the ingredients in the basket.
4. Put the frying pan back into the air fryer, carefully aligning it with the guides in the appliance.

Please note: Do not use the pot without the basket.

Caution: Do not touch the pot during and after use, as it gets very hot. Always hold the air fryer by the handle.

5. Determine the required cooking time for the ingredients (see 'PROGRAMME TABLE').
6. Some ingredients need to be shaken in the middle of the cooking process. To do this, pull out the pan by the handle and shake it. Then put the pan back into the air fryer. Caution: Do not press the button on the handle while shaking. Tip: To reduce weight, you can remove the basket from the air fryer and shake only the basket. To do this, pull the fryer out of the appliance, place it on a heat-resistant surface, press the button on the handle

and lift the basket out of the fryer. Tip: If you have set the timer for half the cooking time, you will hear a beep to remind you to shake the ingredients. Then you need to set the timer again for the remaining time.

7. When you hear the timer beep to indicate the end of the time, remove the frying pan from the appliance.

Note: You can also switch off the appliance manually by setting the timer to 1 minute.

Tip: During use, you can adjust the temperature or cooking time to your liking. Your settings are saved for about 1 minute after you remove the pan from the air fryer.

8. Check that the ingredients are ready. If they are not yet ready, put the pan back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

9. To remove the ingredients (e.g. fries), remove the pan from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Then press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Caution: Do not turn the basket upside down with the pan still in it, as excess oil may get on the ingredients.

The pan and ingredients will be hot, and steam may come out of the pan, depending on the type of ingredients.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

11. When the first batch is complete, the air fryer is ready to cook the next batch of ingredients.

FIRST USE OF THE APPLIANCE

Turn on the appliance for the first time in a well-ventilated area, where no food is present. During the initial use, the heating elements undergo a burn-in process, which may cause a small amount of



smoke and a plastic-like odor. This is a normal occurrence caused by residual manufacturing oils that may remain on the basket, grill, and heating elements after production.

IMPORTANT – Before first use:

Preheat (dry) the appliance at 200 °C for 15 minutes, repeating the process 2–3 times. After each drying cycle, wash the basket and grill with a neutral detergent. For users sensitive to odors, it is recommended to increase the number of pre-drying cycles. During the drying process, you may place some orange or grapefruit peel inside the basket – this helps eliminate any residual odors. These steps should be performed only before the first use of the appliance! Afterward, disconnect the appliance from the power supply and wait until it has completely cooled down. Then wipe the non-stick coating with a damp cloth.

HOW TO USE THE APPLIANCE

Once the basket and pan are properly positioned in the main body, the power light will illuminate.

PROGRAMME TABLE

NAME PROGRAMME		MIN-MAX QUANTITY, g	TIME, min	TEMPERATURA °C
French fries		100-400	20	200
Chicken Wings		100-400	20	200
Chicken		1000-2000	35	200
Fish		100-400	20	190
Steak		100-400	10	200
Pizza		100-400	15	170
Cake		100-400	25	175
Vegetables		100-400	18	160
Potato		100-400	35	200
Defrost		100-400	5	170
PRE			3	200

Key 1 (power).

To switch on the appliance, press the power button for 3 seconds, the default temperature is 200° and the cooking time is 15 minutes. Pressing the power button a second time will start the cooking process. To switch off the appliance before, during or after cooking, press and hold the power button for 3 seconds. 'OFF' appears on the screen. The 'OFF' indicator will go out, the fan will stop running 20 seconds later and the entire appliance will switch off completely.

Note: You can also control the pause and start of cooking by pressing the power button.

Note: During cooking, you can press the buttons to control pause and start cooking.

Key 2  (preheating the appliance chamber). The Preheat function preheats the chamber to the set temperature to ensure even frying, reduce cooking time and achieve a crispy crust. To activate, press Button 2 (Preheat) — the appliance will start heating (2–4 minutes). After the signal, place the food in the chamber and start the main programme. Pressing the button again will turn off the mode. Use before cooking raw or frozen foods, for a crispy crust, or when the recipe says «preheat».

Key 3 (programme selection).

Pressing this button allows you to select 8 popular meal options (recipes 8-17 in the diagram). After selecting a meal, you will be able to see the preset cooking time and temperature.

Keys 4/6 Use the buttons to control the cooking time and temperature.

 and .

Key 5 (temperature or time)

 (temperature change). Using buttons 3 and 4, you can increase or decrease the cooking temperature by 5° at a time. If you hold down the button, the temperature will change faster. Temperature adjustment range: 80°-200°.

 (changing the cooking time). Use buttons 3 and 4 to increase or decrease the cooking time by one minute at a time. If you hold down the button, the time will change faster.

Light indicator 7 - this is an indicator for temperature and timer.

Indicator lights 8-17 are recipe/cooking indicators.

AUTOMATIC RESUMPTION OF COOKING

1. If you empty the basket, the multicooker will automatically pause cooking for safety reasons. The display temporarily switches off.

2. When you return the baskets, the multicooker will automatically resume cooking based on the previous settings.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

If there are no active cooking programmes, the multicooker will switch to standby mode after 1 minute of inactivity.

OVERHEATING PROTECTION

1 If the multicooker overheats, it will automatically switch off for safety reasons.

2. Allow the multicooker to cool down before using it again.

PAUSE

1. Press button 1 to pause cooking. The multi

The multicooker will stop heating and will flash until you press the button again to resume cooking.

2. After 1 minute of inactivity, the multicooker goes into standby mode.

3. This function allows you to pause a cooking programme without removing the basket from the multicooker.

SETTINGS

The following programme table will help you select the basic settings for your ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indicative, as ingredients vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

Since Rapid Air technology instantly heats the air inside the appliance, there is little to no interference with the process when removing the pan from the appliance for a short time during hot air frying.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

COOKING TIPS

1. If the basket is full, food will cook unevenly. Smaller ingredients usually cook a little faster than larger ones. More ingredients require more cooking time, fewer ingredients require less cooking time.

2. Shaking small ingredients midway through cooking

optimises the final result and can help prevent uneven cooking.

3. Adding a small amount of oil to food will make it crispier. Use no more than 2 tbsp of oil.

4. Oil sprays are ideal for applying small amounts of oil evenly to all foods.



5. You can fry any frozen food or food that can be baked in the oven in the air fryer.

6. Frying foods with a high fat content will cause the fat to drip down to the bottom of the basket. To avoid excessive smoke during cooking, pour off the fat after cooking.

7. Foods marinated in liquid cause splashing and excessive smoke. Wipe these foods dry before frying.

8. Do not cook very fatty foods such as sausages in the air fryer.

9. Snacks that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer

10. The optimal amount of food for crispy fries is 500 grams.

11. Use ready-made dough to make filling snacks quickly and easily. Ready-made dough also takes less time to prepare than dough made at home.

12. You can also use the air fryer to heat food. To reheat ingredients, set the temperature to 150 C for 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, make sure that the air fryer is unplugged and cooled down.

- Use a clean, dry cloth to clean the interior. Do not use a wet cloth to prevent water from entering the appliance.

Warning:

Do not use abrasive cleaners or coarse sponges.

- Gently wipe the body with a damp cloth or paper towel.

- Never immerse the air fryer or its plug in water or any other liquid.

STORAGE.

- Store the appliance in a cool, dry place.

- If you do not use the appliance for a long period of time, put it back in its packaging.

EQUIPMENT AND COLOUR ARE INDICATED ON THE PACKAGING OF THE PRODUCT

All materials in this manual have been carefully checked. In case of errors, omissions and inconsistencies, the company reserves the right to make the final interpretation. The manufacturer reserves the right to make changes to the design, configuration, and technical characteristics of the product in the course of improving its products

without further notice.

NOTE

The shelf life of the product is unlimited, provided that the product storage rules are followed.

The date of manufacture coincides with the serial number and batch number indicated on the product packaging, xxxxx / xx / xx - year, month and day, respectively. The shelf life and service life of the product, subject to the rules of use and storage of the product, is 3 years.

PRODUCT DISPOSAL

This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection center closest to your home.

WARRANTY REPORT

Company distributor guarantees compliance of this product for the use for which it is intended for a period of two year. In the case of breakdown during the term of this warranty, users are entitled to repair or else the replacement of the product at no charge if the former is unavailable, unless one of these options proves impossible to fulfill or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by company distributor. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

USE OF WARRANTY

Customers must contact a distributor company authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by distributor company, or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. The warranty must be fully completed and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty. This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Polish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item or check for further aftersales information a <https://rotexhome.com/>

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Артикул

Серійний
номер

Дата
продажу

Штамп
магазину

Підпис
продавця

GWARANCJA KUPON

Artykuł

Seryjny
numer

Data
obrotu

Pieczęć
sklep

Podpis
sprzedawca

WARRANTY COUPON

Article

Date
sales

Date
sales

Stamp
shop

Signature
seller

ТАБЛИЦЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ

TABELA NAPRAW GWARANCYJNYCH

WARRANTY REPAIR TABLE

Номер гаран-тійного ремонту	Дата надхо-дження у ремонт	Дата ви-конання ремонту	Опис ремонту	Назву та печатка сервісного центру	ПІБ майстра, який виконав ремонт
Numer naprawy gwarancyjnej	Data otrzymania do naprawy	Data naprawy	Opis naprawy	Nazwa i pieczęć centrum serwisowego	Imię i nazwisko technika, który wykonał naprawę
Warranty repair number	Date of receipt for repair	Repair date	Description of repair	name and seal of the service center	Full name of the technician who performed the repair

rotex

комфортна техніка для тебе



rotex.ua/support



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

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

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

Вироблено в Китаї.

Made in China.

Producent: Sp. z o.o. Ukpobutpostach, Ukraina, 02002, miasto. Kijów, ul. Raisy Okipnoy, 4-B, biuro 32.

Importer in EU : Ibis Group sp. z o.o., Ul. Hoża 86/410, 00-682 Warszawa, NIP 7831841361.

Serwis gwarancyjny (in PL): Długa 87/91, 42-208 Częstochowa Ibis Group sp. z o.o.

Wyprodukowano w ChRL.