

rotex

комфортна техніка для тебе



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

4
16
27

МУЛЬТИПІЧ AIR FRYER FRYTKOWNICA

ROM1210-2XL
MultiFry DUO

UA ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

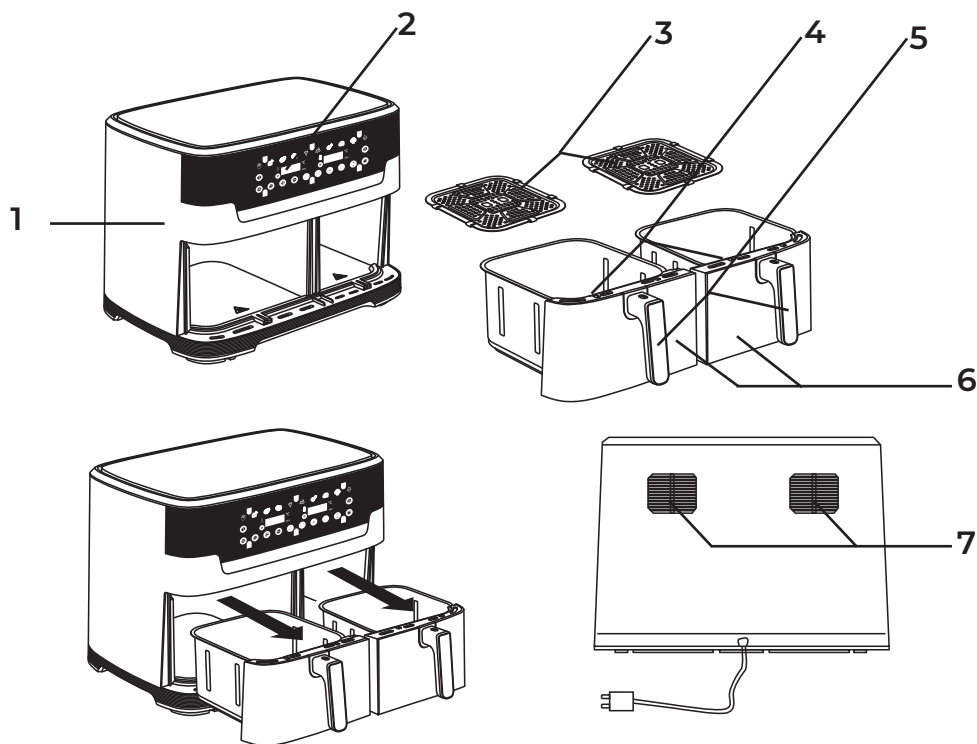
Ми раді, що ви обрали техніку ROTEX і дякуємо за довіру. Вітаємо вас з новою мультипеччю.

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 2400 Вт Діапазон номінальної напруги: 220-240 В Номінальна частота: 50/60Гц.	1. Основний корпус 2. Дисплей управління 3. Решітки 4. Чаші 6 л (ліва-права) 5. Ручки 6. Кришки чаш 7. Повітровипускні отвори
PL DANE TECHNICZNE	NAZWY ELEMENTÓW FRYTKOWNICA
Moc 2400 W Zakres napięcia znamionowego: 220-240 V Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz.	1. Korpus główny 2. Wyświetlacz sterowania 3. Kratki 4. Szuflada (pot) 6l (lewa-prawa) 5. Uchwyty 6. Pokrywy misek 7. Otwory wentylacyjne
GB TECHNICAL DATA	NAMES ELEMENTS OF AIR FRYER
Power 2400 W Rated voltage range: 220-240 V Rated frequency: 50/60 Hz.	1. Main body 2. Control display 3. Grills 4. 6-litre pot (left-right) 5. Handles 6. Bowl lids 7. Air vents

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 мультипечі 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 дос-

віду 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 (чаши) 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.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Без олії можна готувати широкий асортимент інгредієнтів за допомогою мультипічі.

СМАЖЕННЯ ГОРЯЧИМ ПОВІТР'ЯМ:

1. Вставте штепсельну вилку в заземлену розетку.

2. Обережно витягніть чашу для смаження у мультипічці.

3. Покладіть інгредієнти в чашу.

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

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

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

6. Деякі інгредієнти потрібно струшувати в середині процесу приготування. Для цього витягніть чашу за ручку і струсіть її. Потім вставте чашу назад у мультипіч.

7. Коли почуєте звуковий сигнал таймера, що вказує на закінчення часу, витягніть каструлю для смаження з приладу.

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 мультипічці.

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 з мультіпічці і поставте її на жаростійку поверхню.

Чаша та інгредієнти будуть гарячими і може виходити пара в залежності від типу інгредієнтів.

10. Випорожніть чашу у миску або на тарілку.

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

КОРОТКИЙ ОПИС ФУНКЦІЙ КНОПОК:



Вмикання/вимикання або скидання налаштувань для чаші



② Перемикання між чашами для налаштування чаш



Вибір програми приготування



Перемикання між налаштуванням часу і температури



Match Cook: Режим копіювання програми приготування



Sync: режим синхронної видачі



Нагадування про перегортання страви



Старт приготування / пауза



Розмороження продуктів

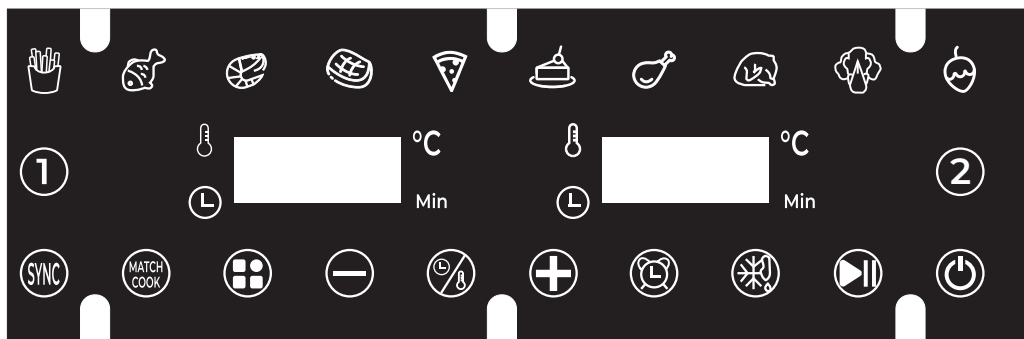
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. Після підключення дрота живлення до розетки всі індикатори і віконця світяться протягом 1 секунди, а потім гаснуть. Одночасно лунає звуковий сигнал і вмикається індикатор живлення .

2. Натисніть і утримуйте кнопку  протягом 1-2 секунд, щоб увімкнути пристрій. Після увімкнення підсвітяться всі індикатори панелі, а в обох віконцях з'явиться напис «----».

3. Оберіть чашу ① або чашу ② сенсорною кнопкою. Відповідний індикатор чаші почне блимати одночасно з індикатором «Старт/Пауза» і першою програмою приготування. Наприклад, якщо обрати чашу ①, замиготять   , а цифровий дисплей по чергово відображатиме час приготування обраної страви та температуру.

4. Натиснувши кнопку «Меню» , можна обрати базову програму приготування страви; для кожної страви на цифровому дисплеї висвічується час або температура приготування. Можна перемикатися між налаштуваннями температури і часу за допомогою кнопки . Натискаючи кнопки «+» або «-», можна додавати або зменшувати температуру / час приготування. Закінчивши налаштування, натисніть кнопку «Старт/пауза» , щоб розпочати приготування. При цьому ви побачите індикатор вибраної страви увімкненням, а інші



— вимкненими. Під час приготування на екрані по черзі відображатимуться температура та час, що залишився до готовності страви.

5. При виборі чаші **2**, повторити кроки 3 і 4.

6. Для запуску двох чаш одночасно, зробить усі необхідні налаштування, описані в п. 3-4 для чаші **1**, проте не запускате приготування.

Натомість оберіть чашу **2**, при цьому на екрані з чашею **2** протягом 3 секунд буде відображатися температура, а потім пристрій перейде в режим поперемінного миготіння віконця. Аналогічно, зробить налаштування п. 3-4 для чаші **2**, і натисніть кнопку , щоб запустити процес приготування в двох чашах одночасно.

Для полегшення одночасного приготування у двох чашах є два режими:

7. **Match Cook: Режим копіювання програми приготування**

Після повного налаштування програм для однієї чаші натисніть кнопку , і інша чаша скопіює ті самі налаштування (тип страви, температуру та час). Натисніть кнопку , щоб запустити процес приготування в двох чашах одночасно. Ви можете перервати режим дуплікації у будь-який момент, знову натиснувши на кнопку .

8. **Sync: режим синхронної видачі**

Для одночасної подачі двох страв на стіл, зручно скористатися режимом синхронної видачі , який дозволяє завершити приготування у двох чашах одночасно. При цьому страви, час і температура приготування можуть бути різними для кожної з чаш. Для активації режиму, зробить налаштування п. 3-4 для кожної чаші, а потім натисніть кнопку .

Якщо все зроблено вірно, страва з довшим часом приготування почне готуватися, поки інша чаша простоює, чекаючи на автостарт. При цьому індикатор  горітиме, а віконце з боку чаші з коротшим часом приготування, відображатиме статус «HOLD». Це віконце акти-

вується після старту приготування; при цьому обидві чаші завершать роботу одночасно, а індикатор  згасне.

Якщо ви витягнули одну з чаш під час роботи програми, у віконці з'явиться напис «OPEN» («відкрито»), в цей час нагрівальний елемент і вентилятор припиняють роботу, а на екрані іншої чаші відображатиметься «HOLD»; при поверненні чаші на місце, мультипіч продовжить роботу; якщо робоча чаша не буде повернена на місце впродовж 2 хвилин, друга чаша зі статусом «HOLD» продовжить працювати. Якщо витягнути і другу чашу мультипечі зі статусом «HOLD», пристрій припинить роботу і в другому відсіку, буде негайно припинена робота нагрівача, а вентилятор зупиниться впродовж 10 секунд. Якщо протягом 2 хвилин повернути чаші до мультипечі, обидві чаші працюватимуть без виходу з режиму синхронної видачі.

9. Нагадування про перегортання їжі: після вибору лівої або правої чаші через  чи , натисніть кнопку , щоб активувати нагадування про перегортання. Після цього одночасно блимає індикатор  та індикатор  або . За допомогою «+»/«-» виставте час, після якого потрібно нагадати про перегортання страви, а потім натисніть кнопку , щоб запустити приготування. При цьому індикатор  постійно горить. Коли встановлений час спливе, таймер подасть 3 звукові сигнали, щоб нагадати про перегортання. Діапазон часу налаштування перегортання від 1 до 20 хвилин; якщо час до перегортання перевищує залишковий час до видачі страви, налаштування автоматично скидається.

10. Після закінчення приготування пристрій подасть 5 звукових сигналів, у відповідному віконці з'явиться напис «END», кнопка «Меню» стане напівтемною, а відповідна кнопка чаші блиматиме. Вентилятор припинить роботу приблизно за 30 секунд. Якщо протягом 5 хвилин не підходити до пристрою, мультипіч перейде в режим очікування.

11. Під час роботи можна зробити паузу за допомогою кнопки , тоді блимає індикатор, і мультипіч призупиняє роботу двох чаш. Якщо є необхідність призупинити приготування в одній чаші, спочатку треба обрати  чи , а потім натиснути кнопку . При цьому приготування в чаші призупиняється, а у відповідному віконці по черзі відображається температура і час, що залишився до видачі. Якщо ви одночасно робите паузу для двох чаш, а за 15 хвилин не продовжуєте приготування, мультипіч переходить в режим очікування, під час якого горять лише три кнопки   , а потужність пристрою стає менше 0.5W.

12. **Режим розморожування**

За замовчуванням температура/час розморожування становлять 50°C/13 хв. Ви можете змінити дефолтні значення. Діапазон температур становить від 50°C до 90°C, а діапазон часу - від 1 до 60 хв. В процесі розморожування, індикатор блимає .

13. Для вимкнення пристрою, натисніть і утримуйте кнопку  протягом 2 секунд. Пристрій видасть довгий сигнал і припинить роботу режимів, на екрані з'явиться напис «OFF». Вентилятор вимкнеться за 30 секунд.

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, короткочасне виймання каструлі з приладу під час смаження на гарячому повітрі майже не заважає процесу.

ТАБЛИЦЯ З ПРОГРАМАМИ

НАЗВА ПРОГРАМИ	МІН-МАКС КІЛЬКІСТЬ, г	ЧАС, хв	ТЕМПЕРАТУРА °C
Картопля Фрі 	100-400	20	200
Риба 	100-400	18	200
Морепродукти 	100-400	20	180
Стейк 	100-400	18	180
Піца 	100-400	20	200
Пиріг 	100-400	30	160
Курячі стегенця 	100-400	20	200
Курка 	100-400	35	200
Овочі 	100-400	18	160
Сушені горіхи (сушіння) 	100-400	1-12 (годин)	50-90
Розморозка 	100-400	1-60	50-90

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

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 приготування 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 фрі - 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 охолоча.
- 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 мультипіч 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 гаран-

тійним 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

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-

zystania 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 pot 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.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki wewnątrz i na zewnątrz urządzenia. Delikatnie przetrzyj zewnętrzną powierzchnię wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.

OSTRZEŻENIE: Nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki przewodu zasilającego w wodzie ani żadnej innej cieczy.

2. Pociągnij za uchwyt pot, aby wyjąć ją z urządzenia wielofunkcyjnego. Wyczyść miskę wewnątrz i na zewnątrz gąbką i ciepłą wodą z mydłem. Miskę i ruszt można myć na górnej półce zmywarki.

3. **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj agresywnych środków czyszczących ani szorstkich ściereczek.

4. Dokładnie wysusz.

Jest to bezolejowa piekarnik wielofunkcyjny, który działa na gorącym powietrzu, nie wlewaj oleju ani tłuszczu bezpośrednio do pot. Uwaga: Podczas pierwszego nagrzewania piekarnika może pojawić się niewielka ilość dymu lub nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko dla wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia. Miska jest wykonana ze stali z powłoką nieprzywierającą.

UŻYWANIE URZĄDZENIA

Bez oleju można przygotowywać szeroki asortyment składników za pomocą multicookera.

SMAŻENIE GORĄCYM POWIETRZEM:

1. Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka.

2. Ostrożnie wyjmij miskę do smażenia z multicookera.

3. Umieść składniki w misce.

4. Włóż miskę z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego, dokładnie wyrównując ją po prowadnicach w korpusie urządzenia.

Uwaga! Nie dotykaj misek podczas i po użyciu, ponieważ są one bardzo gorące. Zawsze trzymaj pot urządzenia wielofunkcyjnego za uchwyt.

5. Określ wymagany czas gotowania składników (patrz „TABELA Z PROGRAMAMI”).

6. Niektóre składniki należy potrząsać w trakcie gotowania. W tym celu wyciągnij miskę za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie włóż miskę z powrotem do kuchenki wielofunkcyjnej.

7. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego timera wskazującego koniec czasu wyjmij patelnię z urządzenia.

Wskazówka: Podczas użytkowania można dostosować temperaturę lub czas gotowania według własnych upodobań. Ustawienia są zachowywane przez około 1 minutę po wyjęciu pot z urządzenia wielofunkcyjnego.

8. Sprawdź gotowość składników. Jeśli nie są jeszcze gotowe, włóż patelnię z powrotem do urządzenia i ustaw timer na kilka dodatkowych

minut.

9. Aby wyjąć składniki (na przykład frytki), wyjmij miskę z multicookera i umieść ją na żaroodpornej powierzchni.

Miska i składniki będą gorące i mogą wydzielać parę w zależności od rodzaju składników.

10. Opróżnij miskę do pot lub na talerz.

11. Po zakończeniu przygotowywania pierwszej partii, multicooker jest gotowy do przygotowania kolejnej partii składników.

KRÓTKI OPIS FUNKCJI PRZYCISKÓW:

-  Włączanie/wyłączanie lub resetowanie ustawień pot
-   Przełączanie między miskami w celu dostosowania ustawień misek
-  Wybór programu gotowania
-  Przełączanie między ustawieniami czasu i temperatury
-  Match Cook: Tryb kopiowania programu gotowania
-  Sync: tryb synchronicznej wydawania potraw
-  Przypomnienie o przewróceniu potrawy
-  Rozpoczęcie gotowania / pauza
-  Rozmrażanie produktów

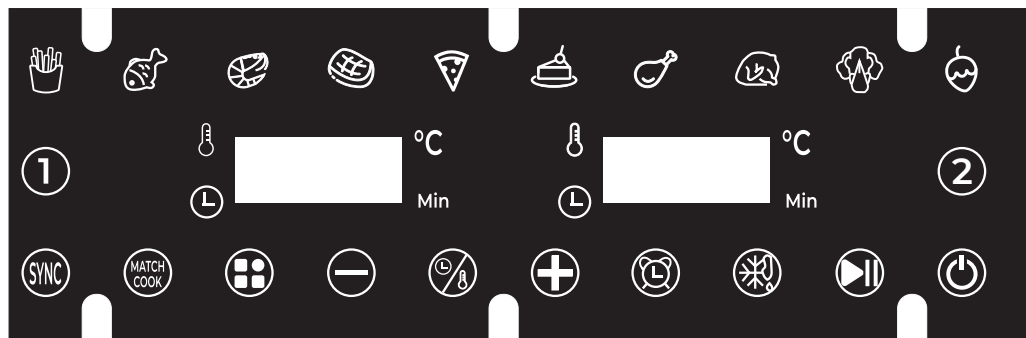
INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Po podłączeniu przewodu zasilającego do gniazdka wszystkie wskaźniki i okienka świecą się przez 1 sekundę, a następnie gasną. Jednocześnie rozlega się sygnał dźwiękowy i włącza się wskaźnik zasilania .

2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 1-2 sekundy, aby włączyć urządzenie. Po włączeniu zaświecą się wszystkie wskaźniki na panelu, a w obu okienkach pojawi się napis «----».

3. Wybierz pot  lub miskę  przyciskiem dotykowym. Odpowiedni wskaźnik pot zacznie migać jednocześnie ze wskaźnikiem „Start/Pauza” i pierwszym programem gotowania. Na przykład, jeśli wybierzesz miskę , zaczną migać   , a wyświetlacz cyfrowy będzie kolejno wyświetlał czas gotowania wybranego dania i temperaturę.

4. Naciskając przycisk „Menu” , można wybrać podstawowy program gotowania potrawy; dla każdej potrawy na wyświetlaczu cyfrowym wyświetla się czas lub temperatura gotowania. Można przełączać się między ustawieniami temperatury i czasu za pomocą przycisku . Naciskając przyciski „+” lub „-”, można zwiększać lub zmniejszać temperaturę / czas gotowania . Po zakończeniu ustawień należy nacisnąć przycisk „Start/Pauza” , aby rozpocząć gotowanie. W tym



momencie zobaczysz, że wskaźnik wybranego dania jest włączony, a pozostałe są wyłączone. Podczas gotowania na ekranie będą kolejno wyświetlane temperatura i czas pozostały do gotowości potrawy.

5. Po wybraniu pot ②, powtórz kroki 3 i 4.

6. Aby uruchomić dwie miski jednocześnie, wykonaj wszystkie niezbędne ustawienia opisane w pkt. 3-4 dla pot ①, ale nie uruchamiaj gotowania.

Zamiast tego wybierz miskę ②, a na ekranie z miską ② przez 3 sekundy będzie wyświetlana temperatura, a następnie urządzenie przejdzie w tryb naprzemiennego migania okienek. Analogicznie, wykonaj ustawienia z pkt. 3-4 dla pot ② i naciśnij przycisk , aby uruchomić proces gotowania w dwóch miskach jednocześnie.

Aby ułatwić jednoczesne gotowanie w dwóch misach, dostępne są dwa tryby:

7. **Match Cook: Tryb kopiowania programu gotowania**

Po całkowitym skonfigurowaniu programów dla jednej pot naciśnij przycisk , a druga miska skopiuje te same ustawienia (rodzaj potrawy, temperaturę i czas). Naciśnij przycisk , aby uruchomić proces gotowania w dwóch miskach jednocześnie. Możesz przerwać tryb kopiowania w dowolnym momencie, ponownie naciskając przycisk .

8. **Sync: tryb synchronicznej wydawania potraw**

Aby jednocześnie podać dwa dania, warto skorzystać z trybu synchronicznej wydawania potraw , który pozwala zakończyć gotowanie w dwóch misach jednocześnie. Przy tym dania, czas i temperatura gotowania mogą być różne dla każdej z mis. Aby aktywować tryb, należy wykonać ustawienia pkt. 3-4 dla każdej pot, a następnie nacisnąć przycisk . Jeśli wszystko zostało wykonane prawidłowo, potrawa o dłuższym czasie przygotowania zacznie się gotować, podczas gdy druga miska będzie czekać na automatyczny start. W tym czasie wskaźnik będzie świecić , a okienko po stronie pot o krótszym czasie

przygotowania będzie wyświetlać status „HOLD”. Okienko to aktywuje się po rozpoczęciu gotowania; w tym czasie obie pot zakończą pracę

jednocześnie, a wskaźnik  zgaśnie. Jeśli wyciągnąłeś jedną z mis podczas pracy programu, w okienku pojawi się napis „OPEN” („otwarte”), w tym czasie element grzejny i wentylator przestaną działać, a na ekranie drugiej pot wyświetli się „HOLD”; po ponownym umieszczeniu pot na miejscu, piekarnik wielofunkcyjny będzie kontynuował pracę; jeśli miska robocza nie zostanie umieszczona na miejscu w ciągu 2 minut, druga miska ze statusem „HOLD” będzie kontynuowała pracę. Jeśli wyjmiesz również drugą miskę multikuchenki ze statusem „HOLD”, urządzenie przestanie działać również w drugiej komorze, ogrzewanie zostanie natychmiast wyłączone, a wentylator zatrzyma się na 10 sekund. Jeśli w ciągu 2 minut włożysz pot z powrotem do kuchenki mikrofalowej, obie pot będą działać bez wychodzenia z trybu synchronicznej pracy.

9. Przypomnienie o przewróceniu potrawy: po wybraniu lewej lub prawej pot za pomocą  lub , naciśnij przycisk , aby aktywować przypomnienie o przewróceniu. Następnie jednocześnie miga wskaźnik  i wskaźnik  lub . Za pomocą „+/-” ustaw czas, po upływie którego ma zostać wyświetlone przypomnienie o przewróceniu potrawy, a następnie naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie. W tym czasie wskaźnik  świeci się stale. Po upływie ustawionego czasu timer wyemituje 3 sygnały dźwiękowe, aby przypomnieć o przewróceniu potrawy. Zakres czasu ustawienia przewrócenia wynosi od 1 do 20 minut; jeśli czas do przewrócenia przekracza pozostały czas do podania potrawy, ustawienie zostanie automatycznie skasowane.

10. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, w odpowiednim okienku pojawi się napis „END”, przycisk „Menu” stanie się półciemny, a odpowiedni przycisk pot będzie migać. Wentylator przestanie działać po około 30 sekundach. Jeśli przez 5 minut nie podejdziesz do urządzenia, multi-piec przejdzie w tryb czuwania.

11. Podczas pracy można zrobić przerwę za pomocą przycisku ; wtedy miga wskaźnik, a multi-piec wstrzymuje pracę dwóch misek. Jeśli istnieje potrzeba wstrzymania gotowania w jednej misce, najpierw należy wybrać  lub , a następnie nacisnąć przycisk . W tym przypadku gotowanie w misce zostanie wstrzymane, a w odpowiednim okienku będzie wyświetlana kolejno temperatura i czas pozostały do zakończenia. Jeśli jednocześnie wstrzymasz pracę dwóch misek i nie wznowisz gotowania w ciągu 15 minut, urządzenie przechodzi w tryb czuwania, podczas którego świecą się tylko trzy przyciski   , a moc urządzenia spada poniżej 0,5 W.

TABELA Z PROGRAMAMI

NAZWA PROGRAMU		MIN-MAX ILOŚĆ, g	CZAS, min	TEMPERATURA °C
Frytki		100-400	20	200
Ryba		100-400	18	200
Owoce morza		100-400	20	180
Stek		100-400	18	180
Pizza		100-400	20	200
Ciasto		100-400	30	160
Гомілка		100-400	20	200
Kurka cała		100-400	35	200
Warzywa		100-400	18	160
Suszone orzechy (suszenie)		100-400	1-12 (godzin)	50-90
Rozmrażanie		100-400	1-60	50-90

12. Tryb rozmrażania

Domyślna temperatura/czas rozmrażania to 50°C/13 min. Możesz zmienić domyślne wartości. Zakres temperatur wynosi od 50°C do 90°C, a zakres czasu – od 1 do 60 min. Podczas rozmrażania wskaźnik miga .

13. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy. Urządzenie wyda długi sygnał i zatrzyma działanie trybów, a na ekranie pojawi się napis „OFF”. Wentylator wyłączy się po 30 sekundach.

USTAWIENIA

Poniższa tabela z programami pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

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

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkotrwałe wyjęcie garnka z urządzenia podczas smażenia na gorącym powietrzu prawie nie zakłóca procesu.

PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

1. Jeśli kosz jest przepełniony, potrawy będą się piec nierównomiernie. Małe składniki zazwyczaj gotują się nieco szybciej niż duże. Większa ilość składników wymaga dłuższego czasu gotowania, mniejsza ilość składników wymaga krótszego czasu gotowania.
2. Potrząsanie/mieszanie składników podczas gotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu składników.
3. Dodanie niewielkiej ilości oleju do potrawy sprawi, że będzie ona bardziej chrupiąca. Użyj nie więcej niż 2 łyżki oleju.
4. Olej w sprayu idealnie nadaje się do równomiernego nakładania niewielkiej ilości oleju na wszystkie produkty spożywcze.
5. W multicookerze można smażyć wszelkie mrożonki lub produkty, które można piec w piekarniku.
6. Smażenie produktów o wysokiej zawartości tłuszczu spowoduje spływanie tłuszczu na dno kosza. Aby uniknąć nadmiernego dymienia podczas gotowania, po zakończeniu gotowania należy spuścić tłuszcz.
7. Produkty marynowane w płynie powodują rozpryskiwanie i nadmierne dymienie. Przed smażeniem należy wytrzeć te produkty do sucha.
8. Aby zapobiec nadmiernemu dymieniu, nie przygotowywaj w piekarniku wielofunkcyjnym zbyt tłustych produktów.
9. Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w piekarniku wielofunkcyjnym.
10. Optymalna ilość produktu do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
11. Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować smaczne przekąski z nadzieniem. Gotowe ciasto wymaga również mniej czasu na przygotowanie niż domowe.
12. Możesz również używać kuchenki wielofunkcyjnej do podgrzewania produktów. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę 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 papiero-

wym.

- 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 zużyтым 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. Jakkolwiek 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 posprzedażnej poza terytorium Polski, prosimy o przesłanie zapytania do punktu sprzedaży, w którym zakupiono produkt lub sprawdzenie dalszych informacji posprzedażowe na <https://ro-texhome.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 multicooker. Carefully wipe the outer 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 bowl handle to remove the bowl from the multicooker.

Clean the bowl inside and outside with a sponge and warm soapy water. The bowl and rack can be washed on the top rack of the dishwasher.

3. **WARNING:** Do not use harsh detergents or cleaning cloths.

4. Dry thoroughly.

This is an oil-free multi-cooker that works with hot air; do not pour oil or fat directly into the bowl. Please note:

During the first heating of the multi-cooker, a small amount of smoke or an unpleasant odour may appear. This is normal for many heating appliances. It does not affect the safety of your appliance. The bowl is made of steel with a non-stick coating.

USING THE APPLIANCE

Without oil, you can cook a wide variety of ingredients using the multicooker.

HOT AIR FRYING:

1. Plug the power cord into a grounded outlet.
 2. Carefully remove the frying bowl from the multicooker.
 3. Place the ingredients in the bowl.
 4. Insert the bowl back into the multicooker, carefully aligning it with the guides in the appliance body.
- Warning! Do not touch the bowls during and after use, as they become very hot. Always hold the multicooker bowls by the handle.
5. Determine the required cooking time for the ingredients (see 'PROGRAMME TABLE').
 6. Some ingredients need to be shaken during the cooking process. To do this, pull the bowl out by the handle and shake it. Then insert the bowl back into the multicooker.
 7. When you hear the timer beep indicating that the time is up, remove the frying pan from the appliance.
- Tip: During use, you can adjust the temperature or cooking time to suit your taste. Your settings are saved for about 1 minute after you remove the bowl from the multicooker.
8. Check the ingredients for doneness. If they are not ready yet, put the pan back into the appliance and set the timer for a few more minutes.
 9. To remove the ingredients (e.g. French fries), remove the bowl from the multicooker and place it on a heat-resistant surface.

The bowl and ingredients will be hot and may steam depending on the type of ingredients.

10. Empty the bowl into a bowl or plate.

11. Once the first batch is cooked, the multicooker is ready to cook the next batch of ingredients.

BRIEF DESCRIPTION OF BUTTON FUNCTIONS:

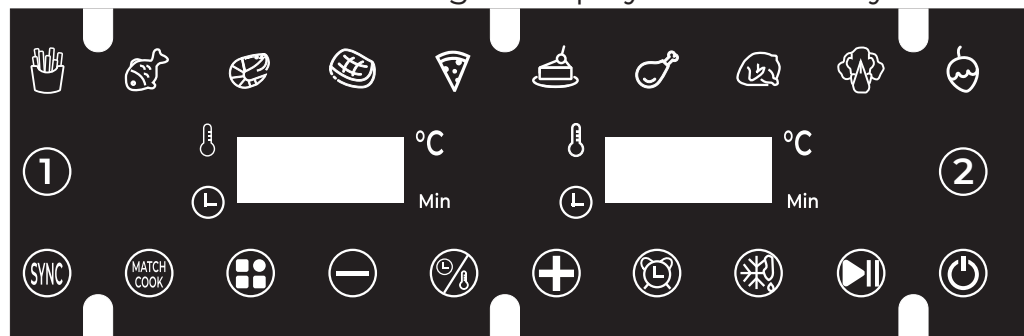
-  Switching on/off or resetting settings for the bowl
-   Switching between bowls to set bowl settings
-  Selecting a cooking programme
-  Switching between time and temperature settings
-  Match Cook: Cooking programme copy mode
-  Sync: Synchronous output mode
-  Reminder to turn the dish
-  Start cooking/pause
-  Defrosting food

OPERATING INSTRUCTIONS

1. After connecting the power cord to the outlet, all indicators and windows light up for 1 second and then turn off. At the same time, an audible signal sounds and the power indicator turns on .

2. Press and hold the button  for 1-2 seconds to turn on the device. After turning on, all panel indicators will light up, and the inscription «----» will appear in both windows.

3. Select the bowl  or bowl  using the touch button. The corresponding bowl indicator will start flashing simultaneously with the 'Start/Pause' indicator and the first cooking programme. For example, if you select the bowl , will flash    and the digital display will alternately show



the cooking time for the selected dish and the temperature.

4. Press the «Menu»  button to select the basic cooking programme; for each dish, the digital display shows the cooking time or temperature. You can switch between temperature and time settings using the button . Press the '+' or '-' buttons to increase or decrease the cooking temperature/time. Once you have finished setting the parameters, press the «Start/Pause»  button to start cooking. You will see the indicator for the selected dish lit up, while the others are off. During cooking, the screen will alternately display the temperature and the time remaining until the dish is ready.

5. When selecting the bowl , repeat steps 3 and 4.

6. To start two bowls at the same time, make all the necessary settings described in steps 3-4 for the bowl , but do not start cooking. Instead, select the bowl , and the temperature will

PROGRAMME TABLE

NAME PROGRAMME	MIN-MAX QUANTITY, g	TIME, min	TEMPERATURA □
French fries 	100-400	20	200
Ryba 	100-400	18	200
Owoce morza 	100-400	20	180
Stek 	100-400	18	180
Pizza 	100-400	20	200
Ciasto 	100-400	30	160
Гомілка 	100-400	20	200
Kurka cała 	100-400	35	200
Warzywa 	100-400	18	160
Suszone orzechy (suszenie) 	100-400	1-12 (hours)	50-90
Rozmrażanie 	100-400	1-60	50-90

be displayed on the screen with the bowl ② for 3 seconds, and then the device will switch to alternating flashing windows mode. Similarly, make the settings in steps 3-4 for the bowl ②, and press the button  to start the cooking process in two bowls simultaneously.

To facilitate simultaneous cooking in two bowls, there are two modes:

7. **Match Cook: Cooking programme copy mode**

Once you have fully configured the programmes for one bowl, press the button  and the other bowl will copy the same settings (type of dish, temperature and time). Press the button  to start the cooking process in both bowls simultaneously. You can interrupt the duplication mode at any time by pressing the button again .

8. **Sync: synchronised serving mode**

To serve two dishes at the same time, it is convenient to use  the synchronised serving mode, which allows you to finish cooking in two bowls simultaneously. The dishes, cooking time and temperature can be different for each bowl. To activate the mode, make the settings in steps 3-4 for each bowl, and then press the button . If everything is done correctly, the dish with the longer cooking time will start cooking while the other bowl is idle, waiting for the auto start.

At the same time, the indicator  will light up, and the window on the side of the bowl with the shorter cooking time will display the status «HOLD». This window is activated after the start of cooking; at the same time, both bowls will finish working simultaneously, and the indicator will go out .

If you remove one of the bowls during the program, the window will display «OPEN» ('open') will appear in the window, at which point the heating element and fan will stop working, and «HOLD» will be displayed on the screen of the other bowl; when the bowl is returned to its place, the multi-oven will continue to operate; if the working bowl is not returned to its

place within 2 minutes, the second bowl with the «HOLD» status will continue to operate. If you remove the second bowl of the multi-cooker with the «HOLD» status, the device will stop working in the second compartment, the heater will stop immediately, and the fan will stop within 10 seconds. If the bowls are returned to the multi-cooker within 2 minutes, both bowls will continue to operate without exiting synchronous dispensing mode.

9. Food turning reminder: after selecting the left or right bowl via ❶ or ❷, press the button Ⓢ to activate the turning reminder. After that, the ❶ and ❷ indicators will flash ⌚ simultaneously. Use the '+'/'-' buttons to set the time after which you want to be reminded to stir the food, and then press the button ⏸ to start cooking. The indicator ⌚ will remain lit. When the set time has elapsed, the timer will sound 3 beeps to remind you to turn the food. The turning time can be set from 1 to 20 minutes; if the time until turning exceeds the remaining time until the dish is ready, the setting is automatically reset.

11. During operation, you can pause using the button ⏸, then the indicator flashes and the multi-cooker suspends the operation of both bowls. If you need to pause cooking in one bowl, first select ❶ or ❷, and then press the button ⏸. This will pause cooking in the bowl, and the corresponding window will display the temperature and time remaining until completion. If you pause both bowls at the same time and do not resume cooking within 15 minutes, the multicooker will go into standby mode, during which only three buttons ❶❷⏻ will remain lit and the power of the device will be reduced to less than 0.5W.

12. Defrost mode

The default defrost temperature/time is 50°C / 13 minutes. You can change the default values. The temperature range is from 50°C to 90°C, and the time range is from 1 to 60 minutes.

During defrosting, the indicator flashes ❄.

13. To turn off the device, press and hold the button  for 2 seconds. The device will emit a long signal and stop operating, and the word 'OFF' will appear on the screen. The fan will turn off in 30 seconds.

COOKING TIPS

1. If the basket is overfilled, the food will cook unevenly. Small ingredients usually cook a little faster than large ones. More ingredients require more cooking time, fewer ingredients require less cooking time.
2. Shaking/stirring the ingredients during cooking optimises the end result and can help prevent uneven cooking of the ingredients.
3. Adding a small amount of oil to the food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.
4. Oil sprays are ideal for evenly applying a small amount of oil to all foods.
5. You can fry any frozen foods or foods that can be baked in the oven in a multi-cooker.
6. Frying foods with a high fat content will cause the fat to drain to the bottom of the basket. To avoid excessive smoke during cooking, drain the fat after cooking.
7. Foods marinated in liquid cause splattering and excessive smoke. Wipe these foods dry before frying.
8. To prevent excessive smoke, do not cook overly fatty foods in the multicooker.
9. Appetisers that can be cooked in the oven can also be cooked in the multi-cooker.
10. The optimal amount of food for making crispy French fries is 500 grams.
11. Use ready-made dough to quickly and easily make delicious stuffed appetisers. Ready-made dough also takes less time to prepare than homemade dough.
12. You can also use the multi-cooker to reheat food. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, make sure that the multi-cooker is unplugged and has cooled down.
- Use a clean, dry cloth to clean the interior. Do not use a wet cloth to prevent water from getting inside the appliance.

Warning:

Do not use abrasive cleaning agents or rough sponges.

- Gently wipe the body with a damp cloth or paper towel.
- Never immerse the multi-cooker or its plug in water or any other liquid.

STORAGE

- Store the appliance in a dry, cool place.
 - If you are not going to use the appliance for a long 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 at <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 gwarancy-jnej	Data otrzyma-nia do naprawy	Data naprawy	Opis naprawy	Nazwa i pieczęć centrum serwis-owego	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.