

rotex

комфортна техніка для тебе



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ГАРАНТІЯ	4
INSTRUKCJA OBSŁUGI I GWARANCJA	14
USER MANUALS AND WARRANTY	22

МУЛЬТИПІЧ AIR FRYER FRYTKOWNICA

ROM420-L MultiFry

UA ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

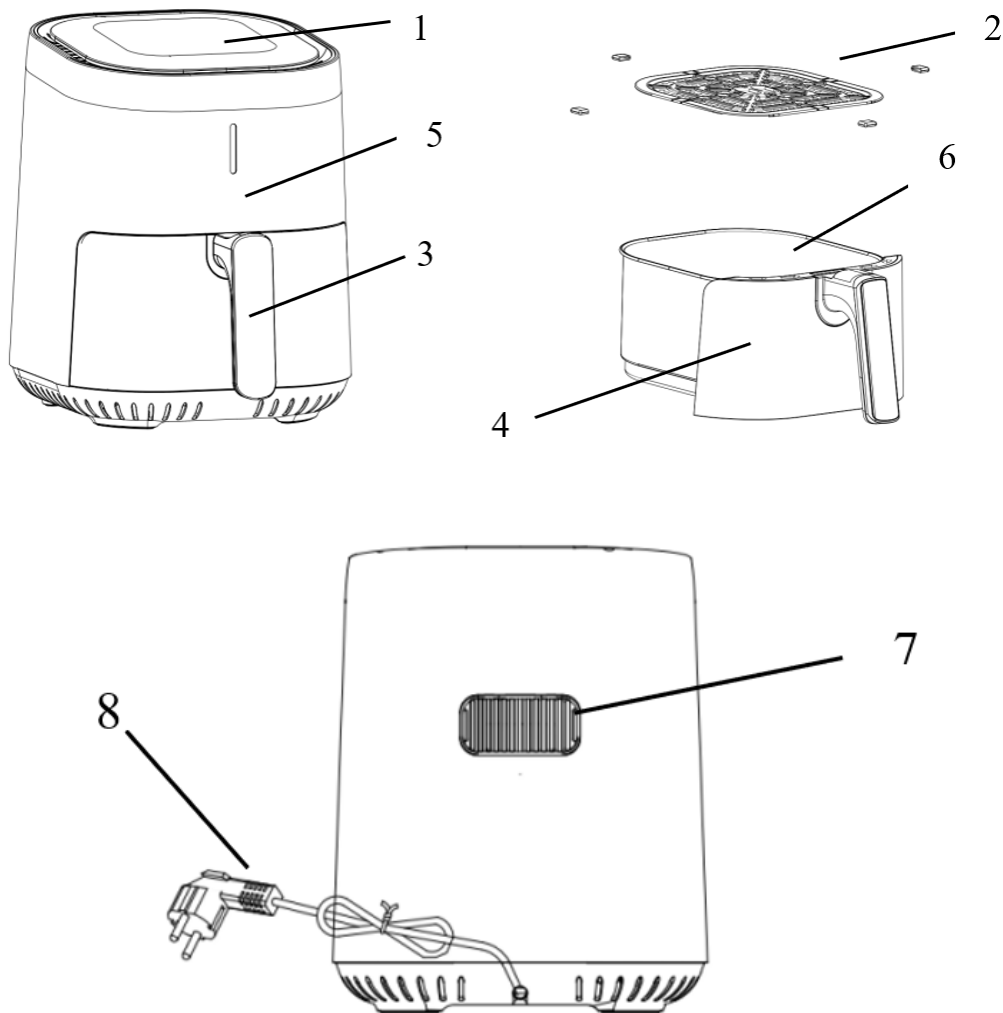
Ми раді, що ви обрали техніку ROTEX і дякуємо за довіру. Вітаємо вас з новою мультипіччю.

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
<p>Потужність 1200 Вт Діапазон номінальної напруги: 220-240 В Номінальна частота: 50/60Гц.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дисплей 2. Решітка 3. Ручка 4. Кришка чаші 5. Основний корпус 6. Чаша 7. Повітровипускний отвір 8. Шнур живлення
PL DANE TECHNICZNE	NAZWY ELEMENTÓW FRYTKOWNICA
<p>Moc 1200 W Zakres napięcia znamionowego: 220-240 V Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Panel sterowania 2. Taca ociekowa 3. Uchwyt 4. Pokrywa garnka 5. Korpus urządzenia 6. Kosz 7. Wylot powietrza 8. Przewód zasilający
GB TECHNICAL DATA	NAMES ELEMENTS OF AIR FRYER
<p>Power 1200 W Rated voltage range: 220-240 V Rated frequency: 50/60 Hz.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Display panel 2. Rack 3. Handle 4. Pot cover 5. Main housing 6. Frying Pot 7. Air outlet 8. Main cord (Electrical cord)

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Він не призначений для використання у наступних випадках, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - на фермах;
 - клієнтами готелів, мотелів та інших закладів тимчасового проживання;
 - у закладах типу «ночівля та сніданок».
- Керування роботою приладу не може здійснюватися за допомогою таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його заміну повинен здійснювати виробник, авторизований сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Даний прилад не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) із обмеженими фізичними, розумовими або сенсорними можливостями, або особами, які не вміють користуватися приладом, без нагляду відповідальної особи, ознайомленої з даними інструкціями.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Цей прилад може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи з недостатнім досвідом і знаннями щодо використання приладу, якщо вони знаходяться під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку або отримали вказівки щодо безпечного використання приладу і усвідомлюють потенційні ризики, пов'язані з його використанням. Зберігайте прилад і його шнур в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.



Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою. Забороняється торкатися гарячих частин приладу (залежно від моделі).

- Очищуйте кришку, чашу, корпус і кошик вологою губкою або в посудомийній машині (залежно від моделі). Додаткову інформацію див. у розділі «Очищення» інструкції з експлуатації.

- Прилад можна використовувати на висоті до 4000 м.

- Увага! Поверхня нагрівального елемента після використання ще деякий час залишається гарячою.

- Увага! Через неналежне використання приладу існує ризик травмування.

- Увага! Не допускайте потрапляння рідини на роз'єм шнура (в залежності від моделі).

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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 ПФОА та ВРА.

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.

ЩО СЛІД РОБИТИ

- Прочитайте та дотримуйтесь інструкцій з експлуатації. Зберігайте їх в доступному місці.

- Переконайтеся, що напруга джерела живлення відповідає напрузі, вказаній на приладі (змінний струм).

- Враховуючи різноманітні стандарти, що діють у різних країнах, якщо прилад використовується у країні, відмінній від країни придбання, необхідно перевірити його в авторизованому сервісному центрі.

- Видаліть увесь пакувальний матеріал та будь-які рекламні наклейки з вашої мультипечі, перш ніж використовувати її. Також обов'язково видаліть усі пакувальні матеріали з-під знімної чаші (залежно від моделі).

- Не використовуйте прилад, якщо він або його шнур пошкоджені, якщо

прилад падав або має видимі ознаки пошкодження, або ж не працює належним чином. В разі будь-якого з перелічених вище випадків необхідно відправити прилад до авторизованого сервісного центру. Не розбирайте прилад самостійно.

- Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.
- Завжди вимикайте прилад: безпосередньо після використання, під час його перенесення, перш ніж здійснювати будь-яке очищення або побутове обслуговування.
- Використовуйте прилад на пласкій, стійкій, жаротривкій поверхні, подалі від можливого контакту з водою.
- Задля Вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам (нормативні акти стосовно низької напруги, електромагнітної сумісності, матеріалів, які контактують з продуктами харчування, охорони навколишнього середовища і т.д.).
- З огляду на велику кількість різноманітних стандартів, у випадку використання приладу поза межами країни придбання, слід спершу перевірити його в авторизованому сервісному центрі.
- У моделях зі знімним шнуром живлення слід використовувати лише шнур, який постачається разом з приладом.
- Прилад розроблено виключно для побутового використання. Виробник не несе жодної відповідальності, а гарантія втрачає силу, якщо прилад використовувався з комерційною метою, не відповідно до інструкції, або з порушенням правил, викладених у інструкції.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Цей прилад оснащений функцією автоматичного вимкнення. Якщо ви не натискаєте кнопку протягом 1 хвилини, прилад вимикається автоматично.

Для того щоб знову увімкнути прилад натисніть 

ЩО НЕ СЛІД РОБИТИ

- Не використовуйте подовжувач. Якщо Ви берете на себе відповідальність за його використання, використовуйте лише справний подовжувач, обладнаний штепселем із заземленням, напруга якого відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Не допускайте звисання шнура. Шнур живлення не повинен знаходитися поряд або контактувати із гарячими частинами приладу, знаходитися поблизу джерела тепла або торкатися гострих поверхонь.
- Не вимикайте прилад, тягнучи за шнур.
- Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
- Не вмикайте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів (занавісок, штор...) або поблизу зовнішнього джерела тепла (газової плити, гарячої тарілки тощо).
- Не пересувайте прилад, коли він наповнений гарячою рідиною або гарячими стравами.
- Якщо до комплекту постачання приладу входить знімна чаша, ніколи не виймайте її, коли мультипіч ввімкнена.
- Не зберігайте мультипіч надворі. Зберігайте її у сухому, добре провітрюваному приміщенні.








- Ніколи не вмикайте мультипіч без олії або жиру всередині. Рівень олії повинен завжди бути між мінімальною та максимальною позначкою.
- Не змішуйте різні типи олії. Ніколи не додавайте воду в олію або жир.
- Не переповнюйте чашу, ніколи не перевищуйте максимальної позначки.

ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним на момент виробництва стандартам і нормам (директива з низької напруги, електромагнітної сумісності, Постанови про матеріали, що контактують із продуктами харчування, про охорону навколишнього середовища...).
- Даний прилад розроблений виключно для побутового використання, в приміщенні. У разі професійного використання, неналежного використання або недотримання інструкцій з експлуатації, виробник не несе відповідальності, а гарантія анулюється.
- Для вашої безпеки, використовуйте лише аксесуари та запасні частини, що призначені для вашого приладу.
- Для моделей із знімним шнуром може використовуватися лише оригінальний шнур живлення.
- УВАГА! Чутливі категорії людей, наприклад вагітні жінки, маленькі діти, літні люди та люди з ослабленим імунітетом, повинні враховувати, що температура нижче 80 °C не є достатньою для знищення всіх бактерій у всіх видах харчових продуктів, крім йогуртів.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПРИЛАДОМ



1. Поставте мультипіч на стійку, рівну, термостійку поверхню, подалі від місць, які можуть бути пошкоджені парою.
 2. Вставте решітку у чашу і встановіть чашу назад у мультипіч.
 3. Натисніть кнопку живлення , щоб увімкнути прилад.
 4. Виберіть одну з автоматичних програм приготування, натиснувши відповідну піктограму на дисплеї .
 5. За бажанням відрегулюйте температуру та час . Це можна зробити в будь-який момент під час готування:
 - Натисніть кнопку один раз .
 На дисплеї почне блимати індикатор температури.
 - Натисніть кнопку , щоб відрегулювати температуру. (Кожне натискання збільшує температуру на 5°C).
 - Натисніть кнопку вдруге . На дисплеї висвітиться час.
 - Натисніть кнопку , щоб встановити час (1-60 хвилин). (Кожне натискання - 1 хвилина).
- Примітка: Щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру,

натисніть і утримуйте кнопку 









6 Натисніть кнопку , щоб розпочати приготування.

7. Вийміть чашу з мультипічі, будьте обережні з гарячою парою.

8. Вийміть їжу, використовуючи кухонні рукавиці або щипці з силіконовими наконечниками з силікону.

9. Не забудьте охолодити кошик перед чищенням.

ТАБЛИЦЯ З ПРОГРАМАМИ

НАЗВА ПРОГРАМИ		МІН-МАКС КІЛЬКІСТЬ, г	ЧАС, хв	ТЕМПЕРАТУРА °С
Картопля Фрі		500-600	16	200
Стейк		160-200	12	200
Риба		500-600	13	200
Морепродукти		400-500	12	200
Курка		600-800	18	180
Пиріг		140-160	12	180
Сушені горіхи		140-160	90	120
М'ясна відбивна		120-160	16	200

ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

1. Якщо кошик переповнений, їжа буде готуватися нерівномірно.

2. Додавання невеликої кількості олії до їжі зробить її більш хрусткою.

Використовуйте не більше 2 ст.л. олії.


3. Олійні спреї ідеально підходять для рівномірного нанесення невеликої кількості олії на всі харчові продукти.

4. У мультипічі можна смажити будь-які заморожені продукти або продукти, які можна запікати в духовці.

5. Смаження продуктів з високим вмістом жиру призведе до стікання жиру на дно кошика. Щоб уникнути надмірного задимлення під час готування, злийте жир після приготування.

6. продукти, мариновані в рідині, спричиняють розбризування та надмірне задимлення. Витирайте ці продукти насухо перед смаженням.

ПАУЗА

1. Натисніть кнопку , щоб призупинити приготування. Мультипіч призупинить нагрівання і буде блиматиме, доки ви не натиснете кнопку 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.

АВТОМАТИЧНЕ ВІДНОВЛЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Якщо ви вимете кошик, мультипіч автоматично призупинить приготування. Дисплей тимчасово вимкнеться з функцій безпеки.
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.

Автоматичні програми

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

- Майже всі продукти, які традиційно запікаються в духовці, можна смажити.
 - Продукти готуються найкраще і найбільш рівномірно, коли вони мають однаковий розмір і товщину.
 - Менші шматки їжі потребують менше часу для приготування, ніж більші.
 - Для досягнення найкращих результатів за найкоротший час смажте їжу невеликими партіями.
- Якщо можливо, уникайте укладання або нашарування.
- Більшість фасованих продуктів не потрібно занурювати в олію перед смаженням. Більшість вже містять олію та інші інгредієнти для покращення підрум'янення та хрусткої скоринки.
 - Заморожені закуски дуже добре смажаться в повітрі. Для досягнення найкращих результатів розкладіть їх окремо на багат шаровому деку.
 - Якщо ви викладаєте продукти шарами, струсіть кошик наполовину (або поверніть продукти), щоб рівномірно розподіліть приготування.
 - Додайте невелику кількість олії до страв, які ви готуєте з нуля, наприклад, до чіпсів або інших овочів, щоб підсилити підрум'янення та хрустку скоринку.
 - Якщо ви смажите свіжі овочі, ретельно висушіть їх, перш ніж кидати в

олію і смажити, щоб забезпечити максимальну хрустку скоринку.

- Мультипіч ідеально підходять для розігрівання їжі, зокрема піци. Щоб розігріти 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 мультипіч або її вилку у воду або будь-яку іншу рідину.

- Перед зберіганням ретельно висушіть усі деталі.

- Зберігайте мультипіч в прохолодному, сухому місці.

УТИЛІЗАЦІЯ

Цей продукт відповідає Директиві 2012/19/ЄС Європейського Парламенту та Ради з відходів електричного та електронного обладнання (WEEE), яка встановлює правову базу в Європейському Союзі для утилізації та повторного використання відходів електронного та електричного обладнання. Не утилізуйте пристрій разом із несортованими побутовими

відходами. Для цього використовуйте об'єкти для селективного збирання електричних та електронних відходів.



Термін експлуатації не менше 3 років з дати початку використання.

Термін зберігання необмежений.

Дата виробництва збігається з серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, xxxx/ xx/xx - рік, місяць та дата відповідно.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про зміни.

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 га-

рантії 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 висновок, претензії щодо якості виробу і його технічного стану приймаються тільки в уповноважених сервісних підприємствах, а також у сервісних відділах роздрібною торгівельною 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 неправильною його експлуатацією (наприклад – експлуатація в умовах «не побутового характеру», де використання виробу непридатне через зміну його статусу як «прилад побутового призначення»; експлуатація з порушенням вимог загалом 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.;

- попаданням у виріб сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах і т. ін.

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

Біла Церква	СЦ "Еликон"	бул. Олександрійський, 52	38(0456)38-29-00, (098)0176125
Вінниця	СЦ «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	СЦ «Електросвіт»	вул. Шевченка, 18-в	(06145) 4-14-21, (095) 3511442, (098) 5580348
Дніпро	СЦ «УНІВЕРСАЛ СЕРВІС»	вул. Коротка, 41А	(056) 790-04-60
Дніпро	ТОВ «Лотос»	пр-т. Олександра Поля, 59	(056) 34-67-05
Житомир	АСЦ «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	СЦ «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	СЦ «Мегастайл»	вул. Незалежності, 179Б	(0342) 77-33-22, 72-27-22
Івано-Франківськ	ИФ ТОВ «Лотос»	вул. Вовчинецька, 223	(0342) 71-28-13
Київ	"АМАТИ-СЕРВІС"	вул. Бориспільська,9, корп.57	38(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	СЦ "Skeleton"	пр-т. П. Григоренка, 22/20	38(044)337-77-12 (050)205-12-12, (098)205-12-12, (063)205-12-12
Київ	ТОВ "Побуттех Сервіс"	вул. Петра Сагайдачного, 12	38 (044) 425-19-89, (067) 238-30-99, (050) 344-42-42 (Viber), (044) 462-52-92
Київ	ТОВ «Аудіо відео сервіс»	вул. Мартиросяна, 12	380 (44)245-73-31
Київ	СЦ «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Конотоп	СЦ "Алексей"	пр. Червоної калини, 11	38(05447) 6-13-56; (097)9207602
Коростень	СЦ "Авторітет"	вул. Шевченка, 28	38(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Краматорськ	СЦ "Алексей"	пр. Червоної калини, 11	38(05447) 6-13-56; (097)9207602
Кременчук	СЦ "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

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w następujących sytuacjach, nieobjętych gwarancją:- Aneksy kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych,- Gospodarstwa rolne/agroturystyczne,- Użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze usługowym,- Obiekty typu « pokoje gościnne ».
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do współdziałania z zewnętrznym timerem lub osobnym układem zdalnego sterowania.
- Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie to nie powinno być użytkowane przez osoby (również dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub też przez osoby pozbawione odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo lub jeśli mogą uzyskać od nich uprzednio instrukcje dotyczące sposobu użytkowania tego urządzenia. Szczególną uwagę należy zwracać na dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Urządzenie wraz z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z myciem i konserwacją urządzenia.



Zewnętrzne powierzchnie urządzenia mogą mocno się nagrzewać w trakcie jego funkcjonowania (zależności od

modelu). Nie dotykać rozgrzanych powierzchni urządzenia.

- Umyć pokrywę, garnek, korpus, koszyk gąbką i wodą lub w zmywarce (w zależności od modelu).
- Zobacz rozdział „Mycie” w Instrukcji.
- Nie zanurzać urządzenia ani elektrycznej jednostki sterującej w wodzie!
- Urządzenie może być użytkowane do wysokości 4000 m n.p.m.
- Uwaga: powierzchnia elementu grzewczego po użyciu jest narażona na ciepło resztkowe.
- Uwaga: ryzyko uszkodzenia ciała w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Uwaga: nie wylewaj płynów na złącze (zależnie od modelu).

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

To urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Jeśli przycisk nie zostanie naciśnięty przez 1 minutę, urządzenie wyłączy się automatycznie.

Aby ponownie włączyć urządzenie, naciśnij przycisk 

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Jest to frytkownica bezolejowa, która działa w oparciu o gorące powietrze. Nie napełniaj naczynia bezpośrednio olejem lub tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Gdy frytkownica powietrzna jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydzielać niewielki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia.

Garnek do smażenia wykonany jest ze stali z powłoką nieprzywierającą. Są wolne od PFOA i BPA.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki wewnątrz i na zewnątrz urządzenia frytkownicy.

Delikatnie wytrzyj powierzchnię zewnętrzną wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.

OSTRZEŻENIE: Nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki przewodu zasilającego w wodzie ani w żadnym innym płynie.

2. Pociągnij za uchwyt kosza, aby wyjąć go z urządzenia frytkownicy.

Umyj kosz i tackę wewnątrz i na zewnątrz używając gąbki i ciepłej wody z mydłem. Kosz i tackę można myć na górnej półce zmywarki.

3. **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj szorstkich środków do czyszczenia ani ściereczek do szorowania.

4. Dokładnie osusz.

NALEŻY

- Instrukcję obsługi należy przeczytać i zachować.
- Przed użyciem sprawdzić czy napięcie w sieci odpowiada napięciu wskazanemu na urządzeniu.

- Z powodu różnic w normach dotyczących elektryczności, jeśli urządzenie jest używane w innym kraju niż zostało zakupione powinno zostać sprawdzone przez Autoryzowany Punkt Serwisowy.
- Usunąć wszelkie elementy opakowania i naklejki z frytownicy. Upewnij się, że usunięte zostały też wszelkie elementy opakowania znajdujące się pod wyjmowaną misą (w zależności od modelu).
- Urządzenia nie wolno używać ani podłączać do zasilania, jeśli: przewód zasilający jest uszkodzony lub nie funkcjonuje prawidłowo, urządzenie upadło, urządzenie jest widocznie uszkodzone lub nie funkcjonuje prawidłowo.
- W takich przypadkach należy skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Punktem Serwisowym w celu ewentualnej naprawy urządzenia. Nie wolno samodzielnie demontować urządzenia.
- Urządzenie należy podłączać do uziemionego gniazdka.
- Urządzenie należy odłączać od sieci: po każdym użyciu, w czasie przesuwania, przed czyszczeniem.
- Używać na płaskiej, odpornej na wysoką temperaturę i stabilnej powierzchni roboczej, z dala od wody.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika, urządzenie spełnia obowiązujące normy i jest zgodne z odpowiednimi regulacjami prawnymi (dyrektywy dotyczące urządzeń niskiego napięcia, kompatybilności elektromagnetycznej, wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, ochrony środowiska itp.).
- Należy sprawdzić, czy napięcie sieci zasilającej odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia (prąd zmienny).

NIE NALEŻY

- Nie należy używać przedłużacza. Jeżeli chcą Państwo jednak użyć przedłużacza na własną odpowiedzialność należy używać takiego który jest w dobrym stanie technicznym, posiada uziemienie i jest odpowiedni do mocy urządzenia.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego. Przewód zasilający nigdy nie może znajdować się w pobliżu gorących części urządzenia lub źródła ciepła ani leżeć na ostrych krawędziach.
- Nie odłączać urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
- Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru kiedy jest ono używane.
- Nie włączać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, rolety...) lub w pobliżu źródła ciepła (kuchenki gazowej, płyty elektrycznej...).
- Nie przenosić urządzenia kiedy jest ono wypełnione płynem lub produktami spożywczymi.
- W przypadku modeli z wyjmowaną misą, nie należy nigdy jej wyjmować, kiedy urządzenie jest włączone.
- Nie przechowuj frytownicy na zewnątrz pomieszczeń. Przechowuj w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nigdy nie podłączać urządzenia bez oleju. Poziom oleju musi być zawsze pomiędzy wskaźnikami min i max.
- Nie należy mieszać różnych rodzajów oleju. Nigdy nie dodawaj wody do oleju.
- Nie należy przepelniać koszyka, nigdy nie przekraczać maksymalnej pojemności.


JAK KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA



1. Umieść frytkownicę na stabilnej, równej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od obszarów, które mogą zostać uszkodzone przez parę.


2. Włóż tackę ociekową do kosza i włóż kosz z powrotem do frytkownicy.

3. Naciśnij przycisk zasilania , aby włączyć urządzenie.

4. Wybierz jeden z automatycznych program gotowania, naciskając odpowiednią ikonę na wyświetlaczu .


5. Opcjonalnie dostosuj temperaturę i czas . Możesz to zrobić w dowolnym momencie podczas gotowania:

• Naciśnij raz .

Temperatura będzie migać na wyświetlaczu. Naciśnij przycisk , aby ustawić temperaturę. (po każdym naciśnięciu jest 5°C).

• Naciśnij Temp/Time po raz drugi . Czas będzie migał na wyświetlaczu.

Naciśnij przycisk , aby ustawić czas (1-60 minut). (każde naciśnięcie to 1 minuta).

Uwaga: Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przycisk .

6. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie.

7. Wyjmij kosz z frytkownicy uważając na gorącą parę.

8. Usuń żywność, wyrzucając ją lub używając rękawic kuchennych lub szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

9. Pamiętaj aby schłodzić kosz przed czyszczeniem.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

1. Jeśli kosz jest przepelniony, potrawy będą się nierównomiernie gotować.

2. Dodanie niewielkiej ilości oleju do potrawy sprawi, że będą one bardziej chrupiące. Użyj nie więcej niż 2 łyżki oleju.

3. Spraye olejowe doskonale nadają się do równomiernego nakładania niewielkich ilości oleju na wszystkie produkty spożywcze.

4. Możesz smażyć na powietrzu dowolne mrożonki lub produkty, które można upiec w piekarniku.

5. Smażenie potraw o dużej zawartości tłuszczu na powietrzu spowoduje skapywanie tłuszczu na dnokoszy. Aby uniknąć nadmiernego dymu podczas gotowania, po zakończeniu gotowania wylej tłuszcz.

6. Żywność marynowana w płynie powoduje rozpryski i nadmiar dymu. Wytrzyj te produkty do sucha przed smażeniem.

WSTRZYMANIE










1. Naciśnij przycisk , aby wstrzymać gotowanie. Frytkownica przestanie się nagrzewać i będzie migać, dopóki nie naciśniesz, aby wznowić gotowanie.
2. Po 1 minuty bezczynności frytkownica wyłączy się.
3. Ta funkcja umożliwia wstrzymanie programu gotowania bez wyjmowania kosz z frytkownicy.

TABELA Z PROGRAMAMI

NAZWA PROGRAMU	MIN-MAX ILOŚĆ, g	CZAS, min	TEMPERATURA °C
Frytki 	500-600	16	200
Stek 	160-200	12	200
Ryba 	500-600	13	200
Owoce morza 	400-500	12	200
Kurczak 	600-800	18	180
Ciasto 	140-160	12	180
Suszone orzechy 	140-160	90	120
Kotlet mięsny 	120-160	16	200

AUTOMATYCZNIE WZNÓW GOTOWANIE

1. Jeśli wyciągniesz kosz, frytkownica automatycznie wstrzyma gotowanie. Wyświetlacz wyłączy się tymczasowo jako funkcja bezpieczeństwa.
2. Po zwróceniu koszy frytkownica automatycznie wznowi gotowanie w oparciu o poprzednie ustawienia.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Jeśli frytkownica nie ma aktywnych programów gotowania, usunie wszystkie ustawienia i przejdzie w tryb czuwania po 1 minuta bezczynności.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

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

2. Przed ponownym użyciem pozwól frytkownicy ostygnąć.

PPLL

Automatyczne programy

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Niemal każda potrawa tradycyjnie pieczona w piekarniku może być smażona.
- Potrawy gotują się najlepiej i najbardziej równomiernie, gdy są podobnej wielkości i grubości.
- Mniejsze kawałki żywności wymagają krótszego czasu gotowania niż większe kawałki.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w jak najkrótszym czasie, smaż żywność w małych partiach.

Unikaj układania w stosy lub warstwami, jeśli to możliwe.

• Większości paczkowanej żywności nie trzeba zanurzać w oleju przed smażeniem. Większość już zawiera olej i inne składniki poprawiające brązowienie i chrupkość.

• Mrożone przekąski bardzo dobrze smażą się na powietrzu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ułóż je pojedynczo na tacy warstwa.

• Jeśli układasz jedzenie warstwami, potrząśnij koszem w połowie (lub obróć jedzenie), aby równomiernie się rozłożyło gotowanie.

• Dodawaj potrawy, które przygotowujesz od podstaw, takie jak frytki lub inne warzywa niewielka ilość oleju, aby zwiększyć brązowienie i chrupkość.

• W przypadku smażenia świeżych warzyw na powietrzu należy je dokładnie osuszyć przed wrzuceniem z olejem i smażeniem na powietrzu, aby zapewnić maksymalną chrupkość.

• Frytownice powietrzne doskonale nadają się do podgrzewania żywności, w tym pizzy. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę do 150°C przez maksymalnie 10 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

• Przed czyszczeniem upewnij się, że frytkownica jest odłączona od zasilania i ostygła.

• Do czyszczenia wnętrza używaj czystej, suchej szmatki. Nie używaj mokrej szmatki, aby zapobiec przedostawaniu się wody do wnętrza urządzenia.

Ostrzeżenie: Nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek.

• Delikatnie wytrzyj obudowę wilgotną ściereczką lub papierowym ręcznikiem.

• Nigdy nie zanurzaj frytownicy ani jej wtyczki w wodzie ani żadnym

innym płynie.

- Dokładnie wysusz wszystkie części przed przechowywaniem.
- Przechowuj frytkownicę w chłodnym, suchym miejscu.

UTYLIZACJA PRODUKTU

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015r. „o zuży- tym 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 użytko- wania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pocho- dzącymi 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 zużytym sprzętem elektrycznym i elek- tronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obec- ności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Mamy nadzieję, że produkt przyniesie Państwu wiele satysfakcji.



Producent ma prawo do wprowadzania zmian w projekcie, konfigu- racji i charakterystyce technicznej produktu w ramach ulepszania swoich produktów bez dodatkowego powiadomienia o zmianach.

GWARANCJA

Firma dystrybutorska gwarantuje, że ten produkt będzie działał przez jeden rok, jeśli będzie używany zgodnie z przeznaczeniem. W przypadku awarii w czasie okresu gwarancji użytkownicy mają prawo do bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu, jeśli naprawa okaże się niemożliwa, z wyjątkiem sytuacji, gdy którekolwiek z tych rozwiązań nie będzie możliwe lub obar- czone nadmiernymi kosztami. W takim przypadku nabywca ma prawo do obniżenia ceny lub odstąpienia od zakupu, o czym należy rozmawiać bezpośrednio z sprzedawcą. Gwarancja obejmuje również wymianę czę- ści, jeśli w obu przypadkach produkt był używany zgodnie z zaleceniami opisanymi w niniejszej instrukcji i nie był naprawiany przez osoby trzecie nieupoważnione przez firmę dystrybutor. Gwarancja nie obejmuje części podlegających normalnemu zużyciu. Ta gwarancja nie wpływa na prawa konsumenta zgodnie z dyrektywą 1999/44/EC dla krajów członkowskich Unii Europejskiej. Gwarancja w żaden sposób nie ogranicza ustawowych

lub prawnych praw użytkownika. Urządzenie musi być prawidłowo zainstalowane, umieszczone i obsługiwane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi. Urządzenie jest używane wyłącznie w sieci elektrycznej podanej 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. Jakikolwiek 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://rotex.ua>

INSTRUCTION MANUAL

- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance 6 and its cord out of reach of children less than 8 years.




The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance (depending on model).

- Clean removable parts with a non-abrasive sponge and dishwashing liquid or in a dishwasher (depending on model).
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution : do not spill liquid on the connector (depending on model).

AUTOMATIC SHUT-OFF

This appliance is equipped with an automatic shut-off function. If you do not press a button within 1 minute, the appliance switches off automatically.

To switch the appliance back on, press 

BEFORE FIRST USE

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

The frying pot are made of steel with a non-stick coating. They are free of PFOA and BPA.

1. Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the Air Fryer. Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.

WARNING: Never immerse the Air Fryer or its plug-in water or any other liquids.

2. Pull the basket handle to remove the basket from the Air Fryer. Use the tray handle, in the center of the tray, to remove the tray. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of the basket and tray. The basket and the tray are top-rack dishwasher safe.

3. WARNING: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.

4. Dry thoroughly.

DO

- Read and follow the instructions for use. Keep them safe.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable bowl (depending on model).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).

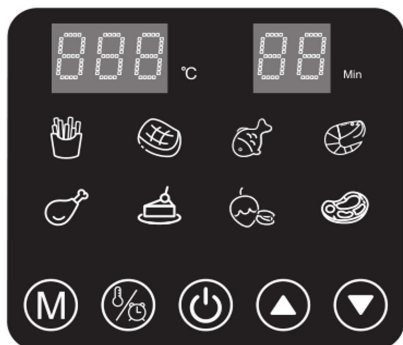
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Centre.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and recipe book; make sure that you use the right amount of ingredients.










DO NOT

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre
 - Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
 - Do not let the power cord dangle.
 - Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
 - Never move the appliance when it still contains hot food.
 - Never operate your appliance when empty.
 - Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
 - Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
 - Never take the appliance apart yourself
 - Do not immerse the product in water.
 - Do not use any powerful cleaning products (notably soda-based strippers), nor brillo pads, nor scourers.
 - Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well-ventilated area
- Advice/information
- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.
 - For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
 - This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
 - For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance.
 - CAUTION: sensitive people like pregnant women, young children, elderly and immuno-compromised people should take into account that tempera-

tures below 80°C don't cook enough to eradicate all sanitary risk with bacteria for all kinds of food except for yogurt.

HOW TO USE YOUR APPLIANCE











1. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam.
2. Insert the drip oil tray into the basket and put the basket back into the air fryer.
3. Press power button  to turn on the device.
4. Select a preset cooking program by pressing in the corresponding icon of the display .
5. Optionally, customize the temperature and time . You can do this anytime during cooking.
 - Press Temp/Time once .
The indicator temperature will be lighting on the display.
Press the  buttons to adjust the temperature. (each time you press it is 5°C).
 - Press Temp/Time a second time . The time will be lighting on the display.
Press the  buttons to adjust the time (1-60 minutes). (each time you press it is 1 minute).
Note: To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the the  buttons.
6. Press  to start cooking.
7. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam.
8. Remove the food by dumping them out or by using oven mitts or silicone tipped tongs/utensils.
9. Keep the basket to cool before cleaning.

COOKING GUIDE



1. If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
2. Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.
3. Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.
4. You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
5. Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
6. Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

PROGRAMME TABLE

NAME PROGRAMME	MIN-MAX QUANTITY, g	TIME, min	TEMPERATURE °C
French fries 	500-600	16	200
Steak 	160-200	12	200
Fish 	500-600	13	200
Seafood 	400-500	12	200
Chicken 	600-800	18	180
Cake 	140-160	12	180
Dried nuts 	140-160	90	120
Meat chop 	120-160	16	200

PAUSING



1. Press button  to pause cooking. The air fryer will stop heating and will flash until you press  to resume cooking.
2. After 1 minute of inactivity, the air fryer will turn off.

3. This function allows you to pause the cooking program without taking the baskets from the air fryer.

AUTOMATICALLY RESUME COOKING

1. If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.

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

AUTOMATIC SHUTOFF

If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and enter standby mode after 1 minute of inactivity.

OVERHEAT PROTECTION

1. If the air fryer overheats, it will automatically shut down as a safety feature.

2. Allow the air fryer to cool down before using it again.

Preset programs

COOKING TIPS

- Almost any food that is traditionally cooked in the oven can be air fried.

- Foods cook best and most evenly when they are of similar size and thickness.

- Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.

- For best results in the shortest amount of time, air fry food in small batches. Avoid stacking or layering when possible.

- Most prepackaged foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness

- Frozen appetizers air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.

- If layering foods, be sure to shake the basket halfway through (or flip food) to promote even cooking.

- Toss foods you are preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, with a small amount of oil to promote browning and crispiness.

- When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.

- Air fryers are great for reheating food, including pizza. To reheat your food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.

- Use a clean, dry cloth to clean the inside. Do not use a wet cloth to prevent water from getting inside the appliance.
- Warning: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.
- Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.
- Never immerse the Air Fryer or its plug-in water or any other liquid.
- Dry all parts thoroughly before storage.
- Store the Air Fryer in a cool, dry place.

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.



The manufacturer has the right to make changes to the design, configuration, and technical characteristics of the product in the course of improving its products without additional notice of changes.

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://rotex.ua>

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 гарантійного ремонту	Дата надходження у ремонт	Дата виконання 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

rotex.ua

support@rotex.ua

rotexhome.com

