

rotex

комфортна техніка для тебе



Інструкція з експлуатації стр. 2
Інструкция по эксплуатации стр. 20

електрична ПІЧКА

электрическая
ПЕЧКА

ROT852-CB

ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

Ми раді, що ви обрали цей виріб ROTEX і дякуємо за довіру.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте даний посібник, в якому міститься важлива інформація, яка стосується вашої безпеки, а також рекомендації з правильного використання приладу та догляду за ним.

КОРИСТУЮЧИСЬ ЕЛЕКТРИЧНИМИ ПРИЛАДАМИ, НЕОБХІДНО ДОТРИМУВАТИСЯ НАСТУПНИХ ЗАПОБІЖНИХ ЗАХОДІВ:

- Переконайтеся в тому, що напруга приладу співпадає з напругою вашої електричної мережі.
- Не залишайте без нагляду прилад, увімкнений в електричну мережу. Від'єднайте його після кожного використання.
- Під час використання приладу переконайтеся в тому, що навколо нього є достатньо вільного місця. Для нормальної роботи електропечі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції не менше ніж 20 см зверху і по 10 см позаду приладу та з боків. Електропіч повинна знаходитися на відстані не менше ніж 20 см від вогненебезпечних об'єктів, таких як меблі, штори і т. ін.
- Не використовуйте електропіч поруч із джерелами тепла (газовими або електричними плитами), легкозаймистими матеріалами, водою та в умовах підвищеної вологості.

- З метою уникнення опіків не торкайтеся до дверцят і зовнішньої поверхні електропечі під час її роботи. Користуйтеся приладом, торкаючись лише регуляторів температури та перемикачів режимів. За необхідності використовуйте термозахисні рукавиці (не входять до комплекту). По закінченні експлуатації дайте приладу охолонути.

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

- Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла або на їхній поверхні.

- Під час експлуатації розміщуйте прилад лише на горизонтальні та стійкі поверхні.

- Не допускайте впливу на прилад атмосферних явищ (дощу, сонця і т. ін.).

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

- Не допускайте звисання шнура живлення зі столу, оскільки це може призвести до перекидання приладу.

- Електричний шнур не повинен торкатися гарячих поверхонь.

- Ніколи не піднімайте / не пересувайте електропіч, поки вона під'єднана до електромережі.

- Постійно наглядайте за процесом приготування тостів, оскільки хліб може загорітися.

- Використовуйте лише посуд, призначений для електропечей.
- Під час використання приладу встановлюйте його на сухій рівній термостійкій поверхні, не допускайте затуляння сторонніми предметами, скатертинами, покриттями із тканини або чим-небудь іншим вентиляційних отворів, оскільки це може призвести до перенагрівання електропечі.
- Не залишайте продукти в електропечі на тривалий час.
- Не викладайте продукти безпосередньо на нагрівальні елементи, використовуйте для цього решітку або деко.
- Не кладіть в електропіч продукти в герметично закритому посуді.
- Забороняється розігрівати в електропечі масло «олію», оскільки це може призвести до загоряння.
- Забороняється готувати в електропечі, використовуючи пергамент та інший папір для випікання, крім випадків випікання пирогів, коли папером застелена форма для випікання. Забороняється використовувати паперові форми для випікання.
- З метою запобігання забрудненню внутрішньої поверхні камери електропечі протикайте ножем або виделкою щільну шкірку овочів і фруктів перед їх запіканням.
- Відчиняйте і зачиняйте дверці електропечі лише за ручку, плавно і без ударів.
- Не ставте нічого на відкриті дверці електропечі.
- Під час експлуатації приладу, а також очищення не грюкайте дверцями.
- Не допускається потрапляння холодних рідин на скло дверцят під час роботи приладу.
- У випадку загоряння в камері електропечі, не відчиняючи дверцят, від'єднайте прилад від мережі, вийнявши вилку приладу з розетки. Загасіть вогонь мокрою ганчіркою, не торкаючись поверхні дверцят. Використовуйте термозахисні рукавиці.
- Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років. Люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи, які не мають досвіду і знань поводження із приладом, або які не отримали відповідного інструктажу із застосування, можуть користуватися приладом під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку, або спочатку повинні отримати детальний інструктаж стосовно безпечного використання приладу і ризиків, пов'язаних із цим.
- Дітям гратися із приладом заборонено.
- Очищення і обслуговування приладу не може бути доручене дітям віком до 8 років. У будь-якому випадку це повинно відбуватися під наглядом дорослих.
- Зберігати прилад і мережевий шнур від нього в недоступному місці для дітей віком до 8 років.
- Ніколи не занурювати корпус мотора, електричну вилку і мережевий шнур у воду та інші рідини. Для їх очищення використовувати лише вологу тканину.
- Навіть якщо прилад вимкнений, необхідно від'єднати вилку шнура

від електричної розетки, перш ніж розбирати його деталі або починати очищення.

- Необхідно ретельно висушити руки, перш ніж натискати і прокручувати кнопки приладу і торкатися до вилки шнура та електричних деталей.

- Не покривати внутрішню поверхню електропечі алюмінієвою фольгою з метою уникнення серйозних порушень функціонування термостата.

- Під час роботи частини зі скла або металу сильно нагріваються, тому слід працювати, торкаючись лише до ручки дверцят.

- Намагайтеся не залишати на поверхнях продукти і речовини із вмістом кислот (лимонний сік, томатна паста, оцет і т. д.). Речовини із вмістом кислот при тривалому контакті роз'їдають поверхню і роблять її тьмяною.

- Під час від'єднання від електричної розетки беріться руками безпосередньо за штепсель. Ніколи не тягніть за шнур для того, щоб вийняти його.

- Не використовуйте прилад у випадку, коли мережевий шнур або вилка пошкоджені, або прилад зіпсований. У цьому випадку зверніться до найближчого спеціалізованого сервісного центру.

- Якщо мережевий шнур пошкоджений, з метою уникнення будь-якого ризику його повинен замінити виробник, сервісний

центр або інша особа із належною кваліфікацією.

- Прилад призначений **ЛИШЕ ДЛЯ ПОВУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ** і не повинен використовуватися із виробничою або комерційною метою.

- Зміни, що вносяться у прилад, якщо вони чітко не вказані виробником, можуть призвести до втрати безпеки і гарантії на його експлуатацію з боку користувача.

- У випадку, якщо ви вирішили викинути цей прилад, рекомендується перерізати мережевий шнур для неможливості його подальшого використання. Рекомендується також знешкодити ті частини приладу, які можуть бути небезпечними у випадку їх використання дітьми для своїх ігор.

- Складові частини упаковки не повинні залишатися у місцях, доступних для дітей, оскільки вони можуть бути джерелом небезпеки.

- Прилад не можна під'єднувати за допомогою таймера або системи, яка має дистанційне керування.

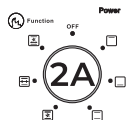
- Не залишайте електропіч увімкненою в мережу, якщо ви не готуєте їжу.

- Виробник не бере на себе відповідальність за шкоду, що виникла внаслідок неправильного або непередбаченого цим Посібником з експлуатації.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ СКЛАДАЄТЬСЯ З:

Регуляторів температури -

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



Перемикача режимів - за допомогою нього можна обрати один із 6-ти режимів роботи електропечі:



Верхнє нагрівання - призначене для приготування тостів, а також отримання золотавої скоринки у разі приготування риби, відбивних, курячих ніжок і крилець. Його слід встановлювати на завершальному етапі приготування.



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



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



Верхнє і нижнє нагрівання з конвекцією — призначене для утворення хрумкої скоринки, висушування занадто великої кількості соку, що

віділився, а також для достатнього пропікання великого пирога або тушки птиці.



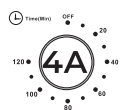
Верхнє і нижнє нагрівання з роєм

— призначене для приготування птиці, м'яса і риби на роєні.



Верхнє і нижнє нагрівання з конвекцією та роєм

- призначено для утворення хрумкої скоринки при приготування птиці, м'яса і риби на роєні.



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

Індикатор роботи і внутрішнє підсвічування пічки починають працювати (світитися) після встановлення необхідного часу за допомогою регулятора часу і гаснуть, коли встановлений період роботи електропечі закінчився. Після закінчення встановленого часу роботи електропечі звучить сигнал. Якщо вимкнути нагрівання необхідно раніше, ніж закінчиться встановлений час, регулятор часу слід прокрутити проти годинникової стрілки до позначки 0.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням рекомендується вийняти з електро-

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА НА РОЖНІ

Встановіть «виделку» на спицю рожна і прикрутіть. Насадіть м'ясо (курку) на рожен. Прикрутіть виделку на спицю рожна з іншого боку. Переконайтеся, що м'ясо розподілене рівномірно. Вставте один кінець спиці у роз'єм двигуна, а інший розташуйте з протилежного боку. Зачиніть дверцята. Оберіть режим .



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

ВИПІЧКА

Змастіть деко для випікання або форму для випікання олією і наповніть тістом. Встановіть решітку чи встановіть деко або форму з тістом на решітку. Часта температура приготування деяких продуктів, що наведені нижче, є лише рекомендаціями та залежать від кількості інгредієнтів, їхнього розміру, розміщення в електропечі. Щоб досягти найкращого смаку, трохи збільшуйте/зменшуйте час і температуру, вмикаючи нагрівальні елементи разом та поодиночі.

СУШІННЯ

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

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

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

¹ оберіть режим і поставте регулятор на «0» градусів

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ

Компанія Rotex висловлює подяку за Ваш вибір і гарантує високу якість та бездоганне функціонування придбаного Вами виробу при дотриманні правил його експлуатації. Термін гарантії на всі вироби - 12 місяців з дня придбання. Даним гарантійним талоном Rotex підтверджує справність даного виробу і бере на себе зобов'язання щодо безкоштовного усунення всіх несправностей, що виникли з вини виробника. Гарантійний ремонт може бути проведений у авторизованому сервісному центрі на території України.

УМОВИ ГАРАНТІЇ:

1. Справжня гарантія має силу при дотриманні наступних умов:

- правильне і чітко заповнення гарантійного талона із зазначенням найменування моделі, її серійного номера, дати продажу і печатки фірми-продавця у гарантійному талоні і відривних купонах;

- наявність оригіналу квитанції (чека), що містить дату покупки.

2. Rotex залишає за собою право на відмову в гарантійному обслуговуванні у випадку ненадання вищезгаданих документів або якщо інформація в них буде неповною, нерозбірливою, суперечливою.

3. Гарантія не включає періодичне обслуговування, встановлення, наладування виробу вдома у власника.

4. Не підлягають гарантійному ремонту вироби з дефектами, що виникли унаслідок:

- механічних пошкоджень;
- недотримання умов експлуатації або

помилкових дій власника;

- неправильного встановлення, транспортування;

- стихійних лих (блискавка, пожежа, повінь і т.п.), а також інших причин, що знаходяться поза контролем продавця і виробника;

- попадання всередину виробу сторонніх предметів, рідин, комах;

- ремонту або внесення конструктивних змін неуповноваженими особами;

- використання приладу в професійних цілях;

- відхилень від Державних технічних стандартів електричних мереж, телекомунікаційних і кабельних мереж;

- при виході з ладу деталей, що мають обмежений термін служби.

5. Справжня гарантія не обмежує законних прав споживача, наданим йому чинним законодавством.

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

1) На виріб - 12 місяців з дня його продажу (підтверджується товарним чеком);

2) На замінені після закінчення гарантійного терміну вузли, агрегати і запасні частини - 30 днів з дня їх установки у виріб (підтверджується в гарантійному талоні відповідною відміткою з круглою печаткою сервісного підприємства).

3) При обміні товару на аналогічну модель у гарантійному талоні вписується дата продажу товару та дата ремонту товару шляхом обміну.

II. ВИМОГИ ДО ПРЕТЕНЗІЇ.

З метою посилення відповідальності

експертів за висновок, претензії щодо якості виробу і його технічно го стану приймаються тільки в уповноважених сервісних підприємствах, а також у сервісних відділах роздрібноі торговельної мережі, де був придбаний виріб.

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ:

1) Гарантійний ремонт виробу здійснюється уповноваженим сервісним підприємством.

2) У разі проведення гарантійного ремонту гарантійний термін на сам виріб і його комплектуючі частини, які не були замінені при ремонті, продовжується на термін перебування виробу у ремонті.

IV. ВАЖЛИВО! ГАРАНТІ 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. ГАРАНТІ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ВИРОБУ ЯКОСТІ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ НА ВИПАДКИ, КОЛИ НЕСПРАВНОСТІ ВИРОБУ БУЛИ ВИКЛИКАНІ:

- недбалим поводженням з ним і не правильною його експлуатацією (наприклад - експлуатація в умовах «не побутового характеру», де використання виробу непридатне через зміну його статусу як «прилад побутового призначення»; експлуатація з порушенням вимог загально прийнятих правил безпеки при експлуатації електричних приладів, недотриманням інструкції по монтажу і експлуатації, і т.д.);

- неправильними монтажними і/або пусконалагоджувальними роботами;

- транспортними та механічними пошкодженнями;

- використанням неякісних або невідповідних витратних матеріалів;

- підключенням виробу до комунікацій і систем (електроживлення), не відповідним вимогам національних Державних стандартів;

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

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

VI. НА КОРИСТЬ ВАШОЇ ВЛАСНОЇ БЕЗПЕКИ!

Ремонт і обслуговування виробу повинні здійснюватися тільки фахівцями сервісних центрів, навченими і атестованими на проведення подібних робіт. Будь ласка, запитуйте у Продавця інформацію про найближчий сервісний центр, уповноважений на проведення монтажних і/або пусконалагоджувальних робіт. Адреси і телефони додаткових уповноважених Дистриб'ютором сервісних центрів ви зможете дізнатися у вашого Продавця.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Артикул

Серійний
номер

Дата
продажу

Штамп
магазину

Підпис
продавця

Підпис покупця, що підтверджує ознайомлення і згоду з умовами безкоштовного сервісно-технічного обслуговування виробу, а також відсутність претензій до зовнішнього вигляду та кольору виробу.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Артикул

Серийный
номер

Дата
продажи

Штамп
магазина

Подпись
продавца

Подпись покупателя, подтверждает ознакомление и согласие с условиями бесплатного сервисно-технического обслуживания изделия, а также отсутствие претензий к внешнему виду и цвету изделия.

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №3

Артикул

Виробничий
номер

Адреса/телефон
клієнта

Дата
прийому

Дата
видачі

Дефект

Підпис,
печатка

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №2

Артикул

Виробничий
номер

Адреса/телефон
клієнта

Дата
прийому

Дата
видачі

Дефект

Підпис,
печатка

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №1

Артикул

Виробничий
номер

Адреса/телефон
клієнта

Дата
прийому

Дата
видачі

Дефект

Підпис,
печатка

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №3

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №2

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №1

СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОВАРІВ ТОРГОВОЇ МАРКИ «ROTEX»

Бердичів	АСЦ «ЄвроСервіс»	вул. Житомирська, 57	(0414) 34-06-36, (068) 223-04-34
Біла Церква	СЦ "Эликон"	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	УСЦ «ДИНЕК»	вул.Олеся Гончара, 6	(056) 735-63-28, (056) 735-63-25
Дніпро	СЦ «УНІВЕРСАЛ СЕРВІС»	вул. Коротка, 41А	(056) 790-04-60
Дніпро	ТОВ «Лотос»	пр-т. Олександра Поля, 59	(056) 34-67-05
Дружківка	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Енгельса, 120	(06267) 3-48-41
Житомир	АСЦ «ЄвроСервіс»	вул. Львівська,11	(0412) 55-55-15, (093) 461-95-96
Житомир	Техносервіс «СФЕРА»	вул. Бульвар новий, 7	(0412) 44-51-00, (096) 908-77-95
Запоріжжя	СЦ «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	"АМАТІ-СЕРВІС"	вул. Бориспільська,9, корп.57	38(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	СЦ "Skeleton"	пр-т. П. Григоренка, 22/20	38(044)337-77-12 (050)205-12-12, (098)205-12-12, (063)205-12-12
Київ	ТОВ «Побуттех Сервіс»	вул. Петра Сагайдачного, 12	38 (044) 425-19-89, (067) 238-30-99, (050) 344-42-42 (Viber), (044) 462-52-92
Київ	ТОВ «Аудіо відео сервіс»	вул. Мартиросяна, 12	380 (44)245-73-31
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

Кривий Ріг	КРФ ТОВ "Лотос"	вул. Соборності, 56	38(056) 440-07-79, (067) 998-05-20 (097) 503-00-77, (095) 503-00-77
Кропивницький	КФ ТОВ "Лотос"	вул. Короленка, 2	38(0522) 35-79-23, (0522) 27-33-00, (067) 560-01-24
Кропивницький	СЦ "Оптон"	бул. Студентський, 1	38(0522) 24-96-47, факс 24-45-22
Куп'янськ	ФОП Щербак О.В. (Екватор)	Жовтнева площа, 10/2	38 (05742) 22-033, (099) 223-79-98
Лубни	ФОП Копотун О. П.	вул. Монастирська, 50	38(050) 107-77-17, (067) 787-23-23, (063) 579-59-69, (068) 641-66-86, (05361) 74-335
Луцьк	СЦ "Ваш мастер"	пр-т. Перемоги, 22	38(03322) 3-01-03, факс 78-54-65
Львів	СЦ "РОСімплекс"	вул. Шараневича, 28	38(032) 239-55-77, 239-51-52
Львів	ФОП "Хавтур Р.Б."	вул. Зелена, 153	38(032) 270-74-79, (067)729-33-93
Маріуполь	МарФ ТОВ "Лотос"	пр-т. Metallургів, 95	38(0629) 49-30-05, (0629) 49-30-06, (098) 998-50-28
Маріуполь	СЦ "Майстер та Маргарита"	пр-т. Миколаївська, 54	38(0629) 49-36-06, (098)370-78-08
Мелітополь	СЦ "MasterJeck"	пр-т. 50-річчя Перемоги, 32/2	380 (098) 0484481, (098) 6137331 (0619)466996
Миколаїв	АСЦ "Телесервіс ЛТД"	вул. Океанівська, 1	38(0512) 63-33-40
Миколаїв	НФ ТОВ "Лотос"	Внутрішньоквартальн проїзд, 2	38(0512) 58-06-47, (0512) 24-22-60
Миколаїв	СЦ "Закон Ома"	вул. Космонавтів, 81/16, офіс 326	38(051) 272-52-32, (097) 580-63-36, (066)580-63-36, (073)580-63-36
Мукачеве	СЦ "Сигнал"	вул. Пушкіна 24/1-А	38(099) 262-11-18
Новомосковськ	НБО Сервіс	вул. Сучкова, 54	38(097) 075-85-68, (050) 481-58-71, (066) 081-80-14
Одеса	СЦ "Аврора"	вул. Дальницька, 46	(097) 910-07-30, (073) 910-07-30
Одеса	СЦ "Профі"	пр-т. Маршала Жукова, 4/7	38(048) 784-08-37, 798-82-60
Павлоград	ПФ ТОВ "Лотос"	вул. Дніпровська, 188	38(066) 950-91-32. (050)745-66-96
Полтава	"АМАТІ-СЕРВІС"	вул. Зіньківська, 21	38(0532) 690946, (093) 5628125, (093) 5628154
Прилуки	"АМАТІ-СЕРВІС"	вул. Київська, 371-А	38(04637) 53982
Рівне	СЦ "ДП Адаманти-Рівне"	вул. Орлова, 2. (з поверх)	38(0362) 45-00-42, (096)677-71-04
Рівне	СЦ "ТІКО"	вул. Відинська, 42-А	380 (362) 629-429, 288-902
Самбір	ФОП Гаргай Ярослав Степан	вул. Завокзальна, 1Г	38(096)7823373

Сєвєродонецьк	ЧП "СДРТ"	вул. Курчатова, 19-Б	38(06452) 2-38-28
Славутич	«ТЕЛЕАТЕЛЪЕ», ФОП Мелешко	вул. Московський квартал, 10	(04579)29895, (066)0750479
Сміла	СЦ "Ласк-Сервіс"	вул. Мічуріна, 32	38(04733) 4-61-82, (04733) 4-31-35
Стрий	СЦ "Телерадіосервіс"	вул. Шевченка, 171б, офіс 10	38 (067) 511-62-00, (03245) 5-83-81
Суми	СЦ "Ельф"	вул. Петропавлівська, 86/1	38(542) 210-679, 650-340, 655-510
Тернопіль	СЦ "Радіо-сервіс"	вул. Вербицького, 7	38(0352) 51-85-51
Ужгород	СЦ "Ремонт домашньої тех	вул. Легоцького, 3/2	38(031) 2-654-266
Умань	"ЦСО Електрон-Сервіс"	вул. Успенська, 1/24	38(04744) 4-66-14, 4-61-34
Харків	СЦ "Діса-сервіс"	вул.Тобольська, 69 вхід з боку вул. 23 Серпня, 64	38(057) 343-96-06
Харків	СЦ "Окі Докі"	вул.Сергія Єсеніна, 9	38(050)585-00-99 (067)253-00-99 (063)202-00-99 (057)755-744-4
Херсон	СЦ "Дисплей-плюс"	вул. Робоча, 66	38(0552) 48-57-77, факс 49-01-52
Херсон	СЦ "Радіо"	вул. Ярослава Мудрого, 23	38(0552) 26-44-79, 22-57-30, 22-61-21
Херсон	ХФ ТОВ "Лотос"	пр-т. 200 річчя Херсона, 9	38(067)785-46-35, (050)49-46-043
Хмельницький	СЦ "Юс-Сервіс"	вул. Проскурівського підпілля, 117	38(382) 70-03-32
Черкаси	СЦ "Техно-холод"	вул.Максима Залізняка 146, оф.102	38(096)5056363, (073)1675737, (099)5367535
Черкаси	ЧП "РТСЦ "Весь світ	вул. Припортова, 22-А корп.1 оф. 220	38(0472) 383790, 383690
Чернівці	СЦ "Електросервіс"	вул. Лук`яна Кобилиці, 76	38(0372) 55-48-69,(050) 434-55-29
Чернігів	СЦ "Наш Сервіс"	вул. Шевченка, 4	38(0462) 675 858
Шостка	КП ТД "БЕРЕЗКА-СЕРВІС"	вул. Робоча,5	38(05449) 4-07-07, (50) 184-02-77, (05449) 4-10-30, (67) 847-41-02, (66) 530-62-91

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Мы рады, что вы выбрали изделие ROTEX и благодарим за доверие.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

ПОЛЬЗУЯСЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ПРИБОРАМИ, НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением вашей электрической сети.
- Не оставляйте без присмотра прибор, включенный в электрическую сеть. Отключайте его после каждого использования.
- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него есть достаточно свободного места. Для нормальной работы электропечи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее 20 см сверху и по 10 см сзади прибора и по бокам. Электропечь должна находиться на расстоянии не менее 20 см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и т. д.
- Не используйте электропечь рядом с источниками тепла (газовыми или электрическими плитами), легковоспламеняющимися материалами, водой и в условиях повышенной влажности.

- Во избежание ожогов не прикасайтесь к двери и наружной поверхности электропечи во время ее работы. Пользуйтесь печкой, касаясь лишь за релюэторы температуры и переключателя режимов. При необходимости используйте термозащитные перчатки (не входят в комплект). По окончании эксплуатации дайте прибору остыть.

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

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

- Во время эксплуатации размещайте прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.

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

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

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

- Электрический шнур не должен касаться горячих поверхностей.

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

- Постоянно следите за процессом приготовления тостов, поскольку хлеб может загореться.

- Используйте только посуду, предназначенную для электропечей.
- При использовании электропечи, устанавливайте ее на сухую и термостойкую поверхность, не допускайте закрытия сторонними предметами, скатертями, покрытиями из ткани или чем-нибудь другим - вентиляционных отверстий, поскольку это может привести к перегреву электропечи.
- Не оставляйте продукты в электропечи на длительное время.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на нагревательные элементы, используйте для этого решетку или противень.
- Не помещайте в электропечь продукты в герметично закрытой посуде.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Внимательно следите за приготовлением блюд с большим количеством жира или масла..
- Запрещается готовить в электропечи, используя пергамент и другую бумагу для выпекания, кроме случаев выпечки пирогов, когда бумагой застелена форма для выпечки. Запрещается использовать бумажные формы для выпекания.
- Для предотвращения загрязнения внутренней поверхности камеры электропечи протыкайте ножом или вилкой плотную кожуру овощей и фруктов перед их запеканием.
- Открывайте и закрывайте дверцу электропечи только за ручку, плавно и без ударов.
- Не помещайте ничего на открытые

дверцы электропечи.

- Во время эксплуатации прибора, не хлопайте стеклянной дверцей.
- Не допускается попадание холодных жидкостей на стекло дверцы во время работы прибора.
- В случае возгорания в камере электропечи, а не открывайте сразу дверцу, отключите прибор от сети, вынув вилку из розетки. Погасите огонь мокрой тряпкой, не касаясь поверхности дверцы. Используйте термозащитные перчатки.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний; указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность.
- Детям играть с прибором запрещено.
- Очистка и обслуживание прибора не может быть поручено детям до 8 лет. В любом случае это должно происходить под наблюдением взрослых.
- Хранить прибор и сетевой шнур от него в недоступном месте для детей до 8 лет.
- Не погружать корпус мотора, электрическую вилку и сетевой шнур в воду и в другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
- Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку шнура от розетки, прежде чем разбирать

его детали или начинать чистку.

- Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и прокручивать кнопки прибора и прикасаться к вилке шнура.
- не покрывать внутреннюю поверхность электропечи алюминиевой фольгой во избежание серьезных нарушений функционирования термостата.
- Во время работы части из стекла или металла сильно нагреваются, поэтому следует работать, касаясь лишь до ручки двери.
- Не оставлять на поверхностях продукты и вещества с содержанием кислот (лимонный сок, томатная паста, уксус и т. д.). Вещества с содержанием кислот при длительном контакте разъедают поверхность и делают ее тусклой.
- При отключении от электрической розетки беритесь руками непосредственно за вилку. Никогда не тяните за шнур для того, чтобы вытянуть его.
- Не используйте прибор в случае, когда сетевой шнур или вилка повреждены или прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший специализированный сервисный центр.
- Если сетевой шнур поврежден, во избежание любого риска его должны заменить в сервисном центре или другое лицо с квалификацией.
- Прибор предназначен ТОЛЬКО для БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться с производственной или коммерческой целью.
- Изменения, которые вносятся в прибор, если они четко не указаны

производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии на его эксплуатацию со стороны пользователя.

- В случае, если вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать сетевой шнур для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут быть опасными в случае их использования детьми для своих игр.
- Составные части упаковки не должны останутся в местах, доступных для детей, так как они могут быть источником опасности.
- Прибор нельзя подключать с помощью таймера или системы, которая имеет дистанционное управление.
- Не оставляйте электропечь включенной в сеть, если вы не готовите пищу.
- Изготовитель не берет на себя ответственность за ущерб, возникший вследствие нарушения правил эксплуатации.

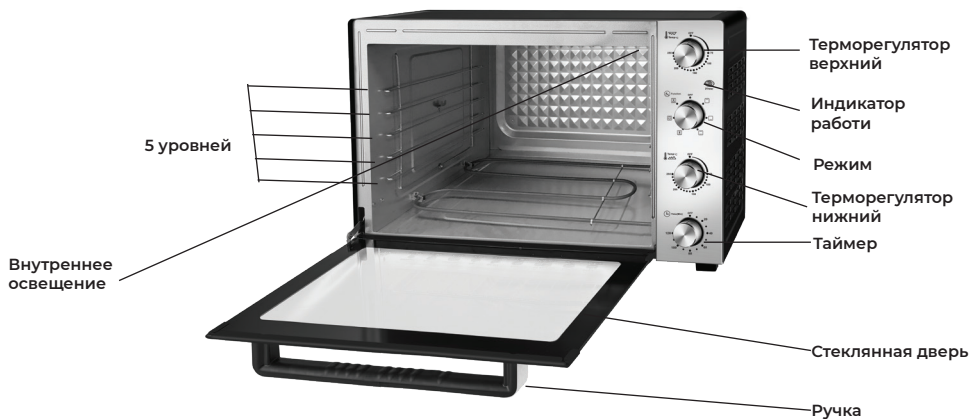
ПРИМЕЧАНИЕ:

Срок хранения не ограничен.

Дата производства совпадает с серийным номером и номером партии, которые указаны на упаковке товара, xxxx / xx / xx - год, месяц и дата соответственно.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА ROT852-CB



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

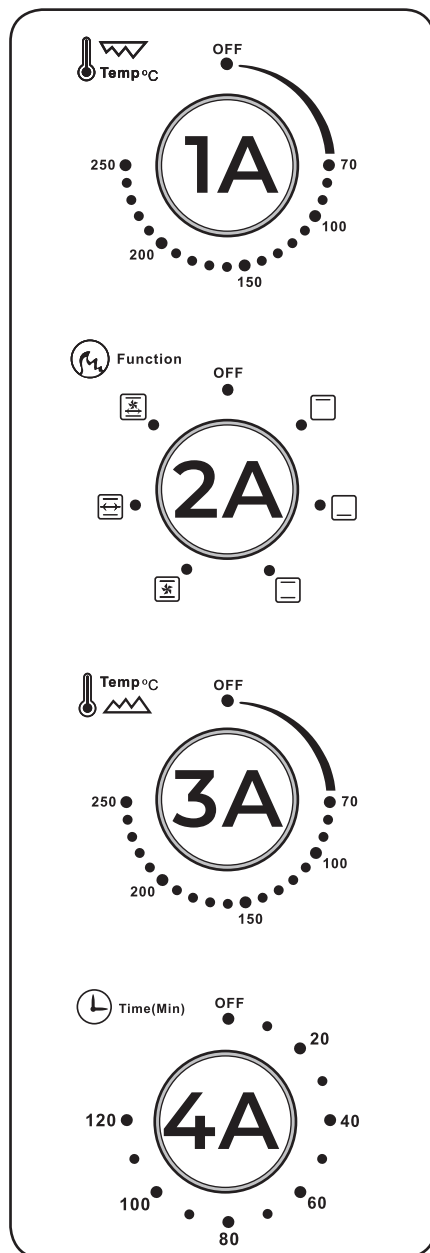


ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ И ЕЕ ФУНКЦИИ

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



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ СОСТОИТ ИЗ: Регуляторов температуры -

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



Температура приготовления блюд в диапазоне от 70 °С до 250 °С. Сверху и снизу камеры печи.



Переключателя режимов - с помощью него можно выбрать один из 6-ти режимов работы электропечи:



Верхний нагрев - предназначен для приготовления тостов, а также получения золотистой корочки в случае приготовления рыбы, отбивных, куриных ножек и крылышек. Его следует устанавливать на завершающем этапе приготовления.



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



Верхнее и нижнее нагревание - предназначено для приготовления выпечки, мясных и рыбных блюд, запекания овощей.



Верхнее и нижнее нагревание с конвекцией - предназначено для образования хрустящей корочки, высушивание слишком большого количества сока, который выделился, а также для

достаточного пропекание большого пирога или тушки птицы.

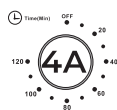


Верхнее и нижнее нагревание с вертелом

- предназначены для приготовления птицы, мяса и рыбы на вертеле.



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



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

Индикатор работы и внутренняя подсветка печи начинают работать (светиться) после установки необходимого времени с помощью регулятора времени и гаснет, когда установленный период работы электропечи закончился. По истечении установленного времени работы электропечи звучит сигнал. Если выключить нагрев необходимо раньше, чем закончится установленное время, регулятор времени следует прокрутить против часовой стрелки до отметки 0.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

Для этого:

• включите электропечь, прокрутив переключатель режимов к символу, установите максимальную температуру с помощью терморегуляторов 1А и 3А и настройте таймер на 15 минут

• оставьте прибор работать с открытой дверцей в проветриваемом помещении.

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Установите электропечь на широкую термостойкую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен, мебели и т. д. Чтобы включить электропечь, вставьте вилку в розетку. Подготовьте продукты и положите их в соответствующий противень. Установите желаемый режим работы на панели управления 2А. Прокрутите терморегуляторы до отметки желаемой температуры. Установите желаемый режим нагрева с помощью регуляторов 1А-3А. При необходимости включите режим с конвекцией.



КОНВЕКЦИЯ (ОБДУВ) С ПОМОЩЬЮ ВСТРОЕННОГО ВЕНТИЛЯТОРА

Конвекция - это перенос тепла потоками воздуха. Принцип ее действия заключается в том, что теплый и холодный воздух меняются местами (теплый воздух поднимается вверх, а холодный-опускается вниз). Таким образом, потоки воздуха перемешиваются, и его температура становится везде одинаковой. Благодаря конвекции можно готовить блюда

даже с использованием нескольких режимов без нежелательного смешивания ароматов. Установите желаемое время с помощью таймера. Индикатор работы прибора загорится, и электропечь начнет работать. Таймер будет показывать обратный отсчет времени. Когда время по таймеру закончится, печь выключится, и прозвучит сигнал. Чтобы закончить приготовления досрочно, прокрутите ручку таймера до отметки Выкл. (OFF).

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА НА ВЕРТЕЛЕ

Установите «вилку» на спицу вертела и затяните ее. Насадить мясо (курицы) на рожон. Прикрутите вилку на спицу вертела с другой стороны. Убедитесь, что мясо распределено равномерно. Вставьте один конец спицы в разъем двигателя, а другой расположите с противоположной стороны. Закройте дверцу. Выбери-те режим

Установите максимальную темпе-

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

ВЫПЕЧКА

Смажьте противень или формы для выпекания маслом и наполните тестом. Установите решетку или установите противень или форму с тестом на решетку. Частая температура приготовления некоторых продуктов, приведены ниже, явля-

ются лишь рекомендациями и зависят от количества ингредиентов, их размера, размещенные в электродпечи. Чтобы достичь наилучшего вкуса, немного увеличивайте / уменьшайте время и температуру, включая нагревательные элементы вместе и поодиночке.

СУШКА

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

¹ выберите режим  и поставьте регулятор  на «0» градусов

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 Печка электрическая с конвекцией и грилем
- 2 Глубокий противень для выпечки
- 3 Решетка
- 4 Ручки для снятия
- 5 Вертел и щипцы
- 6 Книга рецептов и инструкция

руководства были тщательно проверены. При обнаружении ошибок, упущений и несоответствий компания оставляет за собой право окончательной трактовки. Дизайн и характеристики прибора могут быть изменены без предварительного уведомления. Перед приобретением ознакомьтесь с фактическими характеристиками изделия.

ВНИМАНИЕ! Все материалы данного

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПРОСТЫЕ МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ ПРОБЛЕМ.

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

Модель **ROT852-CB**

Питание - 220-240 В, 50Гц

Мощность - 2800 Вт

Таймер 120 минут

Объем 80 л

6 функций

Конвекция

Гриль

Раздельный контроль

температуры сверху и снизу

Цвет: черный

Размер: 699x470x424 мм

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также к техническим характеристикам изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

«КОМЦЕНТР СЕРВИСЕЗ ЧАЙНА ЛТД.»,

Панью Дистрикт, Гуанчжоу Сити, Китай

ИМПОРТЕР:

ООО «Вальдена», 03680, г.. Киев, ул. Физкультуры 30-В



ДЛЯ ЗАМЕТОК



rotex

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

+38 044 207 10 43
rotex.net.ua

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