

rotex

комфортна техніка для тебе



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

3
13
22

електрична ПІЧКА elektryczny PIEKARNIK electric OVEN

ROT854-CB

UA ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

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

PL DRODZY KLIENCI!

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

GB DEAR CUSTOMERS!

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



UA ТЕХНИЧНІ ДАНІ	НАЙМЕНУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ
<p>Модель ROT650-B Потужність 2000 Вт Розмір: 580x389x386 мм Модель ROT652-CB Потужність 2400 Вт Розмір: 580x389x386 мм Живлення - 220-240 В Таймер 120 хвилин 6 функцій / Конвекція / Гриль Роздільний контроль температури зверху та знизу</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Терморегулятор верхній 2. Перемикач режимів 3. Терморегулятор нижній 4. Вмикач/Таймер 5. Індикатор роботи 6. Місце встановлення вертела 7. Внутрішнє освітлення 8. Скляни двері 9. Ручка 10. Глибоке деко для випічки 10. Решітка 11. Вертел та ручка для знімання 12. Деко для піци 13. Решітка 14. Ручка для знімання 15. Нижній тен 16. Нижній рівень 17. Середній рівень 18. Верхній рівень 19. Верхній тен
PL DANE TECHNICZNE	NAZWA ELEMENTÓW
<p>Model ROT650-B Moc 2000 W Wymiary: 580x389x386 mm Model ROT652-CB Moc 2400 W Wymiary: 580x389x386 mm Zasilanie - 220-240 V Timer 120 minut 6 funkcji / konwekcja / grill Oddzielna kontrola temperatury na górze i na dole</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Górny termostat 2. Przełącznik trybu 3. Dolny termostat 4. Przełącznik/timer 5. Wskaźnik działania 6. Umieszczenie różna 7. Oświetlenie wewnętrzne 8. Szklane drzwi 9. Uchwyt 10. Głęboka blacha do pieczenia 10. Stojak druciany 11. Rożen i uchwyt do wyjmowania 12. Taca do pizzy 13. Ruszt 14. Uchwyt do wyjmowania 15. Dolny element grzejny 16. Dolny poziom 17. Poziom środkowy 18. Górny poziom 19. Namiot górny
GB TECHNICAL DATA	NAME OF ELEMENTS
<p>Model ROT650-B Power 2000 W Dimensions: 580x389x386 mm Model ROT652-CB Power 2400 W Dimensions: 580x389x386 mm Power supply - 220-240 V Timer 120 minutes 6 functions / Convection / Grill Separate temperature control on top and bottom</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Termostato superiore 2. Interruttore di modalità 3. Termostato inferiore 4. Interruttore/Timer 5. Indicatore di funzionamento 6. Posizionamento dello spiedo 7. Illuminazione interna 8. Porte in vetro 9. La maniglia 10. Teglia profonda 10. Una rastrelliera in filo metallico 11. Spiedo per girarrosto e maniglia per estrarlo 12. Vassoio per pizza 13. Griglia 14. Maniglia per la rimozione 15. Elemento riscaldante inferiore 16. Livello inferiore 17. Livello intermedio 18. Livello superiore 19. Tenda superiore

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ 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.

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

- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.

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

- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні приладу до електричної розетки.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або з нестачею досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд або надано інструкції щодо безпечного користування приладом і вони розуміють пов'язані з цим небезпеки.

- Очищення і обслуговування приладу не може бути

доручено дітям до 8 років. У будь-якому випадку це має відбуватися під наглядом дорослих.

- Потрібно тримати пічку 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.

УВАГА! Доступні частини можуть дуже нагріватися під час використання приладу. Не допускайте близько дітей.

- 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 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.

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

- Електричний шнур не повинен торкатися гарячих поверхонь.

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

- Використовуйте лише посуд, призначений для електропечей.

- 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.
- Не застосовувати жорсткі абразивні матеріали або жорсткі металеві скребки для чистки скла печі, так як вони можуть подряпати поверхню, яка в результаті може розбитися на дрібні осколки.
- 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.
- Необхідно ретельно висушити руки, перш ніж натискати і прокручувати кнопки приладу і торкатися до вилки шнура та електричних деталей.
- 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 вилкапошкоджені, або приладзіпсований. У цьому випадку зверніться до найближчого спеціалізованого сервісного центру.

- Цей прилад не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або спеціальними системами керування.

- Не накривайте духовку.

- Перед тим, як поставити страву у духовку, рекомендується розігріти прилад протягом 8-10 хвилин.

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

УВАГА!



Гаряча поверхня підготовка до роботи

- Відкрийте упаковку, акуратно вийміть прилад, видаліть всі пакувальні та рекламні матеріали. Не дозволяйте дітям гратися з пакувальними матеріалами, зберігайте їх в недоступному для них місці.

- Вийміть всі аксесуари і посібник з експлуатації.

- Перевірте комплект постачання (див. розділ «Комплектація») і переконайтеся у відсутності механічних пошкоджень.

- Після зберігання або транспортування приладу за температури нижче 15 °C необхідно витримати його за кімнатної температури не менш ніж 2 години перед увімкненням в електромережу.

- Зніміть усі рекламні наклейки. Протріть корпус і внутрішні поверхні приладу вологою губкою. Ретельно просушіть.

- Промийте всі аксесуари теплою мильною водою без

використання агресивних і абразивних миючих засобів. Ретельно просушіть.



ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ ТА ЇЇ ФУНКЦІЙ

У печах Rotex реалізоване роздільне керування температурою зверху і знизу камери печі для більш широких можливостей приготування страв. Це означає, що ви можете самі встановлювати необхідну вам температуру і краще контролювати процес приготування, готовність страв і випічки.

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:

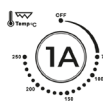
Верхнє нагрівання - призначене для приготування тостів, а також отримання золотавої скоринки у разі приготування риби, відбивних, курячих ніжок і крилець. Його слід встановлювати на завершальному етапі приготування.

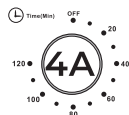
Нижнє нагрівання - призначене для випікання тортів із глазур'ю, тістечок і печива.

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

Верхнее и нижнее нагревание с вертелом - призначене для приготовления птицы, мяса и рыбы на вертеле.





Верхнє і нижнє нагрівання з конвекцією і вертелом предназначено для образования хрустящей корочки при приготовления птицы, мяса и рыбы на вертеле.

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 електропечі всі аксесуари. Вставте вилку в розетку. Увімкніть піч на «холостий» цикл смаження (цикл роботи в режимі «Верхнє і нижнє нагрівання»), щоб усунути запах і дим, які продукуються речовинами, нанесеними та металеві деталі з метою їх захисту.

Для цього:

- увімкніть електропіч, прокрутивши перемикач режимів до символу

- ☐ встановіть максимальну температуру за допомогою терморегуляторів 1А і 3А і налаштуйте таймер на 15 хвилин;

- залишіть прилад працювати з відчиненими дверцятами у провітрюваному приміщенні.

Під час роботи печі виділення диму з поверхонь металевих частин і бічних отворів є нормальним явищем. Після закінчення встановленого часу провітріть приміщення.

Перед тим як торкатися до перемикачів та кнопок на пристрої для встановлення їх у бажані позиції, а також до штепсельної вилки чи шнура живлення, переконайтеся у тому, що ваші руки сухі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Встановіть електропіч на широку термостійку поверхню на відстані не менше ніж 10 см від стін, меблів і т. д. Щоб

увімкнути електропіч, вставте вилку в розетку. Підготуйте продукти і покладіть їх у відповідне деко. Встановіть бажаний режим роботи на панелі керування 2А. Прокрутіть терморегулятори до позначки бажаної температури. Встановіть бажаний режим нагрівання за допомогою регуляторів 1А–3А. За необхідності увімкніть режим з конвекцією.



КОНВЕКЦІЯ (ОБДУВАННЯ) ЗА ДОПОМОГОЮ ВБУДОВАНОГО ВЕНТИЛЯТОРА

Конвекція — це перенесення тепла потоками повітря. Принцип її дії полягає у тому, що тепле й холодне повітря міняються місцями (тепле повітря піднімається вгору, а холодне опускається донизу). Таким чином, потоки повітря перемішуються, і його температура стає всюди однаковою. Завдяки конвекції можна готувати страви навіть з використанням кількох режимів без небажаного змішування ароматів.

Встановіть бажаний час за допомогою таймера. Індикатор роботи приладу засвітиться, і електропіч почне працювати. Таймер буде показувати зворотній відлік часу. Коли час за таймером закінчиться, піч вимкнеться, і прозвучить сигнал. Щоб закінчити приготування достроково, прокрутіть ручку таймера до позначки Вимк. (OFF).

Наглядайте за процесом приготування крізь скляні двері. Звертайте увагу на позначки обраних режимів, час приготування, встановлену температуру. За потреби перевіряйте інгредієнти страви, швидко відчиняючи та зачиняючи дверцята.

По закінченні приготування встановіть всі регулятори у положення Вимк. (OFF) та вийміть вилку з розетки. Щоб вимкнути духовку достроково, прокрутіть ручку таймера до позначки Вимк. (OFF) вручну. Відчиніть дверцята. Витягніть деко за допомогою ухвату чи одягніть кухонні рукавички (не входять до комплекту).

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, рожень 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

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.	
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

щільно, щоб повітря циркулювало вільно. Оберіть режим «Нижнє нагрівання». Встановіть таймер. Увімкніть електропіч і встановіть мінімальну початкову температуру 60°C. У процесі сушіння температуру та час можна дещо збільшувати або зменшувати. За потреби процес повторити.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Покладіть на решітку заморожені продукти (м'ясо, рибу, фарш, гриби то що). Оберіть режим «Верхнє нагрівання». Встановіть таймер на 3-5 хвилин. Увімкніть електропіч і встановіть мінімальну початкову температуру 70°C. За потреби процес повторити.

УВАГА: Продукти слід розміщувати на відстані не менш ніж 2 см від верхніх нагрівальних елементів.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він від'єднаний від електромережі та повністю охолов.
- По закінченні приготування завжди очищуйте електропіч від залишків їжі та забруднень.
- Не відкладайте очищення приладу на тривалий строк, щоб уникнути утворення залишків їжі, які важко видалити. Не занурюйте прилад у воду та інші рідини. Завжди слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла в електричні з'єднання.
- Промийте аксесуари теплою мильною водою без використання агресивних і абразивних миючих засобів. Ретельно просушіть.
- Для видалення залишків продуктів та жирних плям протріть внутрішні та зовнішні поверхні електропечі вологою ганчіркою із додаванням м'яких неабразивних миючих засобів. Потім протріть чистою вологою ганчіркою без миючих засобів і витріть їх насухо.
- Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла у вентиляційні отвори електропечі, оскільки це може призвести до виходу приладу з ладу.
 - Для очищення не використовуйте абразивні речовини, а також жорсткі мочалки, які можуть зіпсувати поверхню деталей приладу.
- Повторюйте цю процедуру після кожного використання електропечі.

ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

- Транспортування приладів виконується усіма видами транспорту відповідно до правил перевезення вантажів, які діють для транспорту конкретного виду.
- При перевезенні приладу використовуйте оригінальну заводську упаковку.
- Транспортування приладів повинно виконуватися без можливості безпосереднього впливу на них атмосферних опадів та агресивних середовищ.
- Прилади зберігаються у закритому сухому і чистому приміщенні за температури оточуючого повітря не вище + 40 °C та відносної вологості не вище 70% та відсутності в оточуючому середовищі кислотних та інших випарів, що негативно впливають на матеріали приладів.

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 незначних технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

ПРИМІТКА

Термін зберігання необмежений. Дата виробництва збігається із серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, xxxx / xx / xx — рік, місяць та день відповідно.

Термін придатності виробу становить 5 років.

Строк служби виробу, за умови виконання правил використання виробу, становить 5 років.

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 - 12 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 – 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 висновки, претензії щодо якості виробу і його технічного стану приймаються тільки в уповноважених сервісних підприємствах, а також у сервісних відділах роздрібно-торгівельної мережі, де був придбаний виріб.

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ:

- 1) Гарантійний ремонт виробу здійснюється уповноваженим сервісним підприємством.
- 2) У разі проведення гарантійного ремонту, гарантійний термін на сам виріб і його комплектуючі частини, які не були замінені при ремонті, продовжується на термін перебування виробу у ремонті.

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

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

V. ГАРАНТІЯ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ВИРОБУ ЯКОСТІ НЕ ПОШИРЄТЬСЯ НА ВИПАДКИ, КОЛИ НЕСПРАВНОСТІ ВИРОБУ БУЛИ ВИКЛИКАНІ:

- недбалим поводженням з ним і неправильною його експлуатацією (наприклад – експлуатація в умовах «не побутового характеру», де використання виробу непридатне через зміну його статусу як «прилад побутового призначення»; експлуатація з порушенням вимог загально прийнятих правил безпеки при експлуатації електричних приладів, недотриманням інструкції 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	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	"АМАТІ-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 «МТІ-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 Маслоva, 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 ważne jest, aby przeczytać i postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej broszurze, 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.
- Piekarnika elektrycznego należy używać wyłącznie do gotowania potraw. Nie należy używać urządzenia jako źródła ciepła ani suszyć w nim papieru, tkanin lub innych przedmiotów.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie należy odłączać od zasilania za każdym razem, gdy trzeba je wyczyścić lub wymienić żarówkę.
- Aby uniknąć ryzyka pożaru, nie należy używać przejściówek podczas podłączania urządzenia do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania 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.
 - Kuchenka i jej przewód powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat, gdy urządzenie jest włączone lub stygnie.
 - Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
 - Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- OSTRZEŻENIE. Podczas pracy urządzenia dostępne części mogą być bardzo gorące. Należy trzymać dzieci z dala od nich.
- Podczas korzystania z urządzenia należy upewnić się, że wokół niego jest wystarczająco dużo miejsca. Aby piekarnik elektryczny działał prawidłowo, należy zapewnić co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni wentylacyjnej na górze oraz 10 cm z tyłu i po bokach urządzenia. Piekarnik elektryczny należy trzymać w odległości co najmniej 20 cm od przedmiotów takich jak meble, zasłony itp.
 - Nie używaj piekarnika elektrycznego w pobliżu źródeł ciepła (kuchenek gazowych lub elektrycznych), materiałów łatwopalnych, wody lub w miejscach o wysokiej wilgotności.
 - Umieść piekarnik elektryczny na blacie kuchennym, który może wytrzymać temperaturę co najmniej 90°C, pozostawiając nad nim wolną przestrzeń. Nie zabudowuj piekarnika ani nie instaluj go wewnątrz szafki.
 - Przewód elektryczny nie może dotykać gorących powierzchni.
 - Nigdy nie należy podnosić/przenosić piekarnika elektrycznego, gdy jest on podłączony do sieci elektrycznej.
 - Należy używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do piekarników elektrycznych.

- Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na elementach grzejnych, używaj rusztu lub blachy do pieczenia.
- Nie wkładać do piekarnika elektrycznego potraw w hermetycznie zamkniętych pojemnikach.
- Nie podgrzewać „masła” w piekarniku elektrycznym, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nie należy piec w piekarniku elektrycznym na pergaminie lub innym papierze do pieczenia, z wyjątkiem pieczenia ciast, gdy papier jest wyłożony papierem do pieczenia. Nie używaj papierowych blach do pieczenia.
- Aby zapobiec zabrudzeniu wnętrza komory piekarnika, przed pieczeniem owoców i warzyw należy przebić ich grubą skórkę nożem lub widelcem.
- Drzwiczki piekarnika należy otwierać i zamykać wyłącznie za uchwyt, płynnie i bez uderzeń.
- Nie kłaść żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie trząść drzwiczkami podczas pracy lub czyszczenia.
- Nie dopuszczać do przedostania się zimnych płynów na szybę drzwiczek podczas pracy urządzenia.
- Do czyszczenia szyby piekarnika nie należy używać szorstkich materiałów ściernych ani skrobaków z twardego metalu, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, która może pęknąć na drobne kawałki.
- W przypadku pożaru w komorze piekarnika należy odłączyć urządzenie od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka bez otwierania drzwiczek. Użyć mokrej szmatki do ugaszenia pożaru bez dotykania powierzchni drzwiczek. Używać rękawic ochronnych.
- Przed naciskaniem i przewijaniem przycisków urządzenia oraz dotykiem wtyczki przewodu i części elektrycznych należy dokładnie osuszyć ręce.
- Unikaj pozostawiania na powierzchniach żywności i substancji zawierających kwasy (sok z cytryny, koncen-

trat pomidorowy, ocet itp.).

Substancje zawierające kwasy powodują korozję powierzchni i jej matowienie przy dłuższym kontakcie.

- Podczas odłączania od gniazdka elektrycznego należy chwycić wtyczkę 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.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub specjalnymi systemami sterowania.

- Nie przykrywać piekarnika.

- Zaleca się nagrzewanie urządzenia przez 8-10 minut przed włożeniem potrawy do piekarnika.

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

OSTRZEŻENIE.



Gorąca powierzchnia

PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

- Otwórz opakowanie, ostrożnie wyjmij urządzenie, usuń wszystkie materiały opakowaniowe i reklamowe. Nie pozwalać dzieciom bawić się materiałami opakowanymi i przechowywać je poza ich zasięgiem.

- Wyjąć wszystkie akcesoria i instrukcję obsługi.

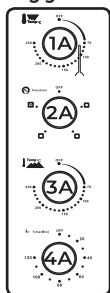
- Sprawdź zakres dostawy (patrz sekcja „Zawartość”) i upewnij się, że nie ma uszkodzeń mechanicznych.

- Po przechowywaniu lub transporcie urządzenia w temperaturze poniżej 15 °C, przed włączeniem należy odstawić je na co najmniej 2 godziny w temperaturze pokojowej.

- Usunąć wszystkie naklejki reklamowe. Wytrzymać obudowę

urządzenia i powierzchnie wewnętrzne wilgotną gąbką. Dokładnie wysuszyć.

- Umyj wszystkie akcesoria ciepłą wodą z mydłem bez użycia agresywnych lub ściernych detergentów. Dokładnie wysuszyć.



OPIS PANELU STEROWANIA I JEGO FUNKCJI

Piekarniki Rotex posiadają oddzielną kontrolę temperatury dla górnej i dolnej części komory piekarnika, co zapewnia szerszy zakres opcji gotowania. Oznacza to, że można ustawić temperaturę zgodnie z własnymi potrzebami i mieć lepszą kontrolę nad procesem gotowania, stopnia wysmażenia i pieczenia.

PANEL STEROWANIA SKŁADA SIĘ Z:

Pokręta temperatury - umożliwiają one niezależne ustawienie żądanej temperatury pieczenia w zakresie od 70°C do 250°C w górnej i dolnej części komory piekarnika.

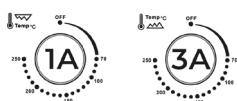
Przełącznik trybu - można go użyć do wybrania jednego z 6 trybów pracy piekarnika elektrycznego:

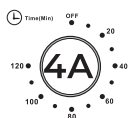
Grzanie górne - służy do opiekania i użyskiwania złotobrazowego koloru podczas gotowania ryb, kotletów, udek i skrzydełek z kurczaka. Powinien być ustawiony pod koniec procesu pieczenia.

Dolna grzałka - do pieczenia ciast z lukrem, ciastek i herbatników.

Górne i dolne ogrzewanie - do pieczenia ciast, dań mięsnych i rybnych oraz pieczenia warzyw.

Górne i dolne ogrzewanie konwekcyjne - do chrupania, suszenia nadmiaru soków i






wystarczającego pieczenia dużego ciasta lub tuszy drobiowej.

Górne i dolne ogrzewanie z różnem

- służy do gotowania drobiu, mięsa i ryb na rożnie.

Górne i dolne ogrzewanie z konwekcją i różnem jest przeznaczone do tworzenia chrupiącej skórki podczas gotowania drobiu, mięsa i ryb na rożnie.

Kontrola czasu - pozwala ustawić czas gotowania.

Wskaźnik pracy i wewnętrzna lampka kontrolna piekarnika włączają się (świecą) po ustawieniu wymaganego czasu za pomocą regulatora czasowego i gasną po upływie ustawionego czasu pracy. Po upływie ustawionego czasu pracy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli chcesz wyłączyć ogrzewanie przed upływem ustawionego czasu, obróć  pokrętkę regulatora czasu w lewo do znaku 0.

PIERWSZE UŻYCIE

Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy wyjęcie z niego wszystkich akcesoriów. Włożyć wtyczkę zasilania do gniazdka. Włączyć piekarnik na „jałowy” cykl smażenia (Górny i Dolny cykl grzania), aby usunąć zapach i dym wytwarzany przez zastosowane substancje i metalowe części w celu ich ochrony.

W tym celu:

- włączyć piekarnik elektryczny, przewijając przełącznik trybu do symbolu
- ustaw maksymalną temperaturę za pomocą termostatów 1A i 3A i ustaw timer na 15 minut;
- pozostawić urządzenie pracujące z otwartymi drzwiczkami w wentylowanym pomieszczeniu.

Podczas pracy urządzenia dym wydobywający się z powierzchni metalowych części i otworów bocznych jest

zjawiskiem normalnym. Po upływie ustawionego czasu należy przewietrzyć pomieszczenie.

Przed dotknięciem przełączników i przycisków na urządzeniu w celu ustawienia ich w żądanych pozycjach lub przed dotknięciem wtyczki lub przewodu zasilającego należy upewnić się, że ręce są suche.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Umieść piekarnik elektryczny na szerokiej, żaroodpornej powierzchni w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli itp. Aby włączyć piekarnik elektryczny, włóż wtyczkę zasilania do gniazdka. Przygotuj jedzenie i umieść je na odpowiedniej tacy. Ustaw żądany tryb pracy na panelu sterowania 2A. Ustaw termostaty na żądaną temperaturę. Ustaw żądany tryb grzania za pomocą elementów sterujących 1A-3A. W razie potrzeby włącz tryb konwekcji.



KONWEKCJA (NADMUCH) ZA POMOCĄ Z WBUDOWANYM WENTYLATOREM

Konwekcja to przenoszenie ciepła przez przepływ powietrza. Zasada konwekcji polega na wymianie ciepłego i zimnego powietrza (ciepłe powietrze unosi się, a zimne opada). W ten sposób przepływające powietrze miesza się, a jego temperatura staje się wszędzie taka sama. Dzięki konwekcji można nawet gotować potrawy w wielu trybach bez niepożądanego mieszania się smaków. Ustaw żądany czas za pomocą timera. Wskaźnik pracy urządzenia zaświeci się i piekarnik zacznie działać. Timer będzie odliczał czas. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby wcześniej zakończyć pieczenie, przesunąć pokrętkę timera do pozycji OFF.

Obserwuj proces gotowania przez szklane drzwiczki. Zwróć uwagę na etykiety wybranych trybów, czas gotowania i ustawioną temperaturę. W razie potrzeby obróć składniki, szybko otwierając i zamykając drzwiczki.

Po zakończeniu pieczenia ustaw wszystkie elementy sterujące w pozycji OFF i odłącz wtyczkę zasilania. Aby wcześniej wyłączyć piekarnik, ręcznie przekręć pokrętkę wyłącznika czasowego do pozycji OFF. Otwórz drzwiczki. Użyj uchwytu, aby wyjąć tacę lub załóż rękawice kuchenne (brak w zestawie).



GOTOWANIE MIĘSA NA ROŻNIE

Umieść „widelec” na szprychach rożna i przykręć go. Umieść mięso (kurczaka) na rożnie. Przykręć widelec do szprychy rożna po drugiej stronie. Upewnij się, że mięso jest równomiernie rozłożone. Włóż jeden koniec szprychy do złącza silnika, a drugi koniec umieść po przeciwnej stronie. Zamknij drzwiczki. Wybierz tryb. Ustaw maksymalną temperaturę trybu. Ustaw żądany czas. Piekarnik elektryczny rozpocznie pracę, a brytfanna zacznie się obracać. Po zakończeniu pieczenia wyłącz wszystkie elementy sterujące i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Za pomocą szczypiec wyjmij mięso z piekarnika. Umieść blachę do pieczenia pod brytfanną, aby zebrać wszelkie krople. Zaleca się wlanie 2 filiżanek wody na

ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Przepis / Pakiety	Gradusi	Godzina	Функція
Smażone mięso (1000g)	200°–230°	60–80 min.	
Smażona ryba (1000g)	190°–210°	30–40 min.	
Pieczone warzywa (500g)	190°–210°	30–40 min.	
Mięso, warzywa, ryby w folii (500g)	190°–210°	30–45 min.	
Pieczenie mięsa, warzyw, ryb (500g)	230°	20–30 min.	¹
Zapiekanka makaronowa (1000g)	200°	20–30 min.	
Chleb (500g)	230°	20–35 min.	
Ciasta i torty (500g)	170°–180°	25–40 min.	
Herbatniki, drobne wyroby cukiernicze (200g)	170°	10–15 min.	

¹ wybór trybu



i ustawić regulator na



„0” stopni

blachę, aby uniknąć dymu i nieprzyjemnych zapachów.

PIECZENIE

Nasmaruj blachę do pieczenia lub formę do pieczenia olejem i napełnij ją ciastem. Załóż ruszt lub umieść blachę lub formę z ciastem na ruszcie. Podane poniżej temperatury pieczenia dla niektórych potraw są jedynie zaleceniami i zależą od liczby składników, ich wielkości i umieszczenia w piekarniku elektrycznym. Aby uzyskać najlepszy możliwy smak, należy nieznacznie zwiększyć/zmniejszyć czas i temperaturę, włączając elementy grzejne razem lub indywidualnie.

SUSZENIE

Umieść kawałki żywności (warzywa, owoce, grzyby, zioła, mięso, ryby, chleb) na ruszcie w luźnej warstwie, aby umożliwić swobodną cyrkulację powietrza. Wybierz tryb „Niższe ogrzewanie”. Ustaw timer. Włącz piekarnik elektryczny i ustaw minimalną temperaturę początkową na 60°C. Podczas procesu suszenia można nieznacznie zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę i czas. W razie potrzeby powtórz proces.

ROZMRAŻANIE

Umieść zamrożoną żywność (mięso, ryby, mięso mielone, grzyby itp.) na przestrzeni do gotowania. Wybierz tryb „Ogrzewanie górne”. Ustaw minutnik na 3-5 minut. Włącz piekarnik elektryczny i ustaw minimalną temperaturę początkową na 70°C. W razie potrzeby powtórzyć proces.

OSTRZEŻENIE: Żywność należy umieszczać w odległości co najmniej 2 cm od górnych elementów grzejnych.

WYPOSAŻENIE I KOLOR SĄ WSKAZANE NA OPAKOWANIU PRODUKTU

Wszystkie materiały zawarte w niniejszej instrukcji zostały starannie sprawdzone. W przypadku błędów, pominieć

i niespójności firma zastrzega sobie prawo do ostatecznej interpretacji. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji, konfiguracji i drobnych parametrach technicznych produktu w ramach udoskonalania swoich produktów bez dodatkowego powiadamiania o takich zmianach.

EKOLOGICZNA UTYLIZACJA



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) 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.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using a 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.

- Use the electric oven only for cooking food. Do not use the appliance as a heat source or dry paper, cloth or other objects in it.

- Never leave the appliance running unattended.

- Unplug the appliance whenever you need to clean it or change the light bulb.

- 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 any case, they must be supervised by an adult.

- Keep the stove 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.
- WARNING. Accessible parts can get very hot when the appliance is in use. Keep children away from them.
- When using the appliance, ensure that there is sufficient space around it. For the electric oven to function properly, it is necessary to ensure that there is at least 20 cm of free ventilation space at the top and 10 cm at the back and sides of the appliance. Keep the electric oven at least 20 cm away from objects such as furniture, curtains, etc.
 - Do not use the electric oven near heat sources (gas or electric stoves), flammable materials, water or in high humidity.
 - Place the electric oven on a kitchen counter that can withstand temperatures of at least 90°C, leaving free space above it. Do not build the oven into or install it inside a cabinet.
 - The electric cord must not touch hot surfaces.
 - Never lift/move the electric oven while it is connected to the mains.
 - Only use cookware designed for electric ovens.
 - Do not place food directly on the heating elements, use a wire rack or baking tray.
 - Do not put food in the electric oven in hermetically sealed containers.
 - Do not heat 'butter' in the electric oven, as this may cause a fire.
 - Do not cook in the electric oven using parchment or other baking paper, except when baking cakes, when the paper is lined with baking paper. Do not use paper baking trays.
 - To prevent staining the inside of the oven cavity, use a knife or fork to pierce the thick skin of fruit and vegeta-

bles before baking them.

- Only open and close the oven door by the handle, smoothly and without impact.
- Do not place anything on the open oven door.
- Do not slam the door during operation or cleaning.
- Do not allow cold liquids to get on the door glass while the appliance is in operation.
- Do not use harsh abrasive materials or hard metal scrapers to clean the oven glass, as they may scratch the surface, which may break into small pieces.
- In the event of a fire in the oven chamber, disconnect the appliance from the mains by unplugging it from the socket without opening the door. Use a wet cloth to extinguish the fire without touching the door surface. Use thermal protective gloves.
- Dry your hands thoroughly before pressing and scrolling the appliance buttons and touching the cord plug and electrical parts.
- Avoid leaving foods and substances containing acids (lemon juice, tomato paste, vinegar, etc.) on the surfaces.

Substances containing acids will corrode the surface and make it dull with prolonged contact.

- When disconnecting 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 designed to work with external timers or special control systems.
- Do not cover the oven.
- It is recommended that you preheat the appliance for 8-10 minutes before placing the food in the oven.
- The manufacturer assumes no liability for damage resulting

from incorrect or non-compliance with this Instruction Manual.

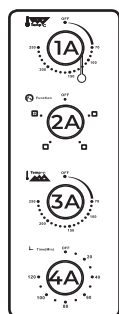
WARNING.



Hot surface

PREPARING FOR OPERATION

- Open the packaging, carefully remove the appliance, remove all packaging and advertising materials. Do not allow children to play with the packaging materials and keep them out of their reach.
- Remove all accessories and the operating instructions.
- Check the scope of delivery (see the section 'Contents') and make sure that there is no mechanical damage.
- After storing or transporting the device at a temperature below 15 °C, allow it to stand at room temperature for at least 2 hours before switching it on.
- Remove all advertising stickers. Wipe the appliance body and internal surfaces with a damp sponge. Dry thoroughly.
- Wash all accessories with warm, soapy water without using aggressive or abrasive detergents. Dry thoroughly.



DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL AND ITS FUNCTIONS

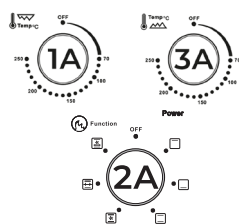
Rotex ovens feature separate temperature control for the top and bottom of the oven chamber for a wider range of cooking options. This means that you can set the temperature to suit your needs and have better control over the cooking process, doneness and baking.

THE CONTROL PANEL CONSISTS OF:

Temperature controls - these allow you to independently set the required cooking temperature in the range from 70°C to 250°C at the top and bottom of the oven chamber.

Mode switch - you can use it to select one of the 6 operating modes of the electric oven:

Top heat - used for toasting and for achieving a golden brown when cooking fish, chops, chicken legs and wings. It should be set at the





end of the cooking process.

Lower heat - for baking cakes with frosting, cakes and biscuits.



Upper and lower heating - for baking pastries, meat and fish dishes and roasting vegetables.



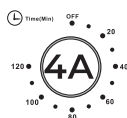
Upper and lower convection heating - for crisping, drying excessive juices, and for sufficiently baking a large cake or poultry carcass.



Upper and lower heating with rotisserie spit - is used for cooking poultry, meat and fish on a spit.



The upper and lower heating with convection and rotisserie is designed to create a crispy crust when cooking poultry, meat and fish on a spit.



Time control - allows you to set the cooking time.

The operating indicator and the oven's internal light come on (illuminate) after the required time has been set using the time controller and go out when the set operating period has expired. An acoustic signal sounds at the end of the set operating time. If you want to switch off the heating before the set time has elapsed, turn the time control knob counterclockwise to the 0 mark.

FIRST USE

Before using the oven for the first time, we recommend that you remove all accessories from the oven. Insert the power plug into the socket. Switch on the oven for an 'idle' frying cycle (Upper and Lower heating cycle) to remove the smell and smoke produced by the substances applied and the metal parts to protect them.

To do this:

- switch on the electric oven by scrolling the mode switch to the symbol
- set the maximum temperature using thermostats 1A and 3A and set the timer for 15 minutes;
- leave the appliance running with the door open in a ventilated room.

It is normal for smoke to be emitted from the surfaces of the metal parts and side openings during operation. Ventilate the room after the set time has elapsed.

Make sure that your hands are dry before touching the switches and buttons on the appliance to set them to the desired positions, or the power plug or cord.

OPERATING THE APPLIANCE

Place the electric oven on a wide, heat-resistant surface at least 10 cm away from walls, furniture, etc. To switch on the electric oven, insert the power plug into the socket. Prepare the food and place it in the appropriate tray. Set the desired operating mode on the control panel 2A. Turn the thermostats to the desired temperature. Set the desired heating mode using the controls 1A-3A. If necessary, switch on the convection mode.



CONVECTION (BLOWING) WITH THE WITH THE BUILT-IN FAN

Convection is the transfer of heat by air flow. The principle of convection is that warm and cold air are exchanged (warm air rises and cold air falls). In this way, the air flows are mixed, and its temperature becomes the same everywhere. Thanks to convection, you can even cook food using multiple modes without unwanted flavour mixing.

Set the desired time using the timer. The appliance's operating indicator will light up and the oven will start to operate. The timer will count down. When the timer is up, the oven switches off and a buzzer sounds. To end cooking early, scroll the timer knob to OFF.

Observe the cooking process through the glass door. Pay attention to the labels of the selected modes, the cooking time and the set temperature. If necessary, turn the ingredients by opening and closing the door quickly.

When cooking is finished, turn all the controls to OFF and unplug the mains plug. To switch off the oven early, manually turn the timer knob to the OFF position. Open the door. Remove the tray using the grip or wear oven gloves (not supplied).

COOKING MEAT ON THE SPIT

Place the 'fork' on the spoke of the spit and screw it on. Put the meat (chicken) on the spit. Screw the fork onto the spoke of the spit on the other side. Make sure the meat is evenly distributed. Insert one end of the spoke into the motor connector and place the other end on the opposite side. Close the door. Select a mode.



Set the maximum temperature of the mode. Set the desired time. The electric oven will start working and the roasting pan will rotate. When the cooking is finished, turn all the controls to OFF and unplug the power plug. Use tongs to remove the meat from the oven. Place a baking tray under the roasting pan to collect any drippings. It is recommended to put 2 cups of water in the tray to avoid smoke and unpleasant odours.

BAKING

Grease a baking tray or baking tin with oil and fill it with batter. Put the wire rack in place or place the baking tray or tin with the dough on the wire rack. The frequent cooking temperatures for some foods listed below are only recommendations and depend on the number of ingredients, their size, and placement in the electric oven. To achieve the best possible flavour, increase/decrease the time and temperature

COOKING RECOMMENDATIONS

Recipes/Quantity	Degrees	Time	Function
Roasted meat (1000g)	200°–230°	60–80 min.	
Roasted fish (1000g)	190°–210°	30–40 min.	
Baked vegetables (500g)	190°–210°	30–40 min.	
Meat, vegetables, fish in foil (500g)	190°–210°	30–45 min.	
Roasting meat, vegetables, fish(500g)	230°	20–30 min.	¹
Pasta casserole (1000g)	200°	20–30 min.	
Bread (500g)	230°	20–35 min.	
Cakes and pies (500g)	170°–180°	25–40 min.	
Biscuits, small confectionery products (200g)	170°	10–15 min.	

¹ select the mode and set the regulator to '0' degrees

slightly by switching the heating elements on together and individually.

TO DRY

Place the pieces of food (vegetables, fruit, mushrooms, herbs, herbs, meat, fish, bread) on the rack in a loose layer to allow air to circulate freely. Select the 'Lower heating' mode. Set the timer. Switch on the electric oven and set the minimum initial temperature to 60°C. You can increase or decrease the temperature and time slightly during the drying process. Repeat the process if necessary.

DEFROSTING

Place the frozen food (meat, fish, minced meat, mushrooms, etc.) on the cooking space. Select the 'Top heating' mode. Set the timer for 3-5 minutes. Switch on the electric oven and set the minimum initial temperature to 70°C. Repeat the process if necessary.

WARNING: Food should be placed at least 2 cm away from the upper heating elements.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

- Before cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has cooled down completely.
- Always clean the oven from food residues and dirt after cooking.
- Do not leave cleaning the appliance for a long time to avoid the formation of food residues that are difficult to remove. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Always ensure that water does not enter the electrical connections.
- Wash the accessories with warm, soapy water without using aggressive or abrasive detergents. Dry them thoroughly.
- To remove food residues and grease stains, wipe the interior and exterior surfaces of the electric oven with a damp cloth and mild, non-abrasive detergent. Then wipe with a clean, damp cloth without detergent and dry.
- Make sure that no water gets into the air vents of the electric oven, as this may cause damage to the appliance.
- Do not use abrasive substances or hard sponges for cleaning, as they may damage the surface of the appliance parts.
- Repeat this procedure after each use of the electric oven.

TRANSPORT AND STORAGE

- The appliance must be transported by all types of transport in accordance with the rules for transporting goods applicable to the type of transport.
- When transporting the appliance, use the original factory packaging.
- The devices must be transported without the possibility of direct exposure to precipitation and aggressive environments.
- The devices are stored in a closed, dry and clean room at an ambient temperature not exceeding + 40 °C and relative humidity not exceeding 70% and in the absence of acid and other vapours in the environment that adversely affect the materials of the devices.

THE EQUIPMENT AND COLOUR ARE INDICATED ON THE PRODUCT PACKAGING

All materials in this manual have been carefully checked. In the event of errors, omissions or inconsistencies, the company reserves the right to make the final interpretation. The manufacturer reserves the right to make changes to the design, configuration, and minor technical characteristics of the product in the course of improving its products without additional notice of such changes.

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 centre 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 one 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

WARRANTY COUPON

Article

Serial number
number

Date
sales

Stamp
shop

Signature
seller

GWARANCJA KUPON

Artykuł

Seryjny
numer

Data
obrotu

Pieczęć
sklep

Podpis
sprzedawca

ТАБЛИЦА ГАРАНТИЙНОГО 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

rotex.ua

support@rotex.ua

rotexhome.com
