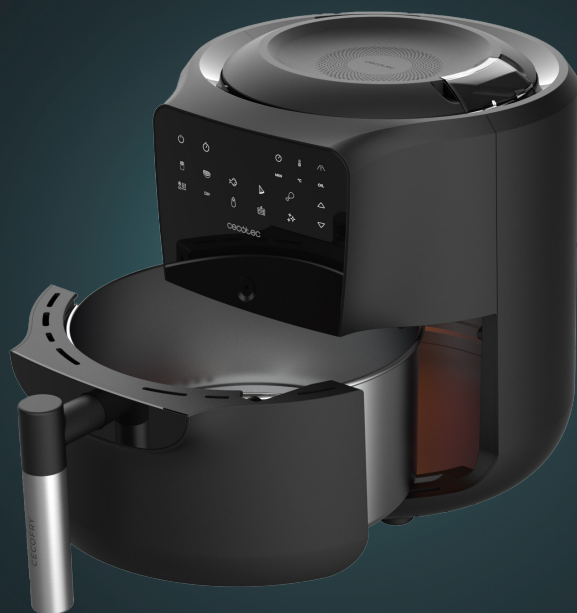


# cecotec

## CECOFRY RAIN PACK

Аерофритюрниця / Аэрофритюрница / Air fryer



Посібник користувача  
Руководство пользователя  
Instruction manual

Інструкції з техніки безпеки	1
Инструкции по технике безопасности	16
Safety instructions	31

## ЗМІСТ

1. Деталі та компоненти	5
2. Перед використанням	5
3. Експлуатація	6
4. Очищення та обслуговування	12
5. Усунення несправностей	12
6. Технічні характеристики	14
7. Утилізація старих електричних та електронних приладів	14
8. Гарантія та технічна підтримка	15
9. Авторське право	15

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Детали и компоненты	20
2. Перед использованием	20
3. Эксплуатация	21
4. Очистка и обслуживание	27
5. Устранение неисправностей	27
6. Технические характеристики	29
7. Утилизация старых электрических и электронных устройств	29
8. Гарантия и техническая поддержка	30
9. Авторское право	30

## INDEX

1. Parts and components	35
2. Before use	35
3. Operation	36
4. Cleaning and maintenance	41
5. Troubleshooting	42
6. Technical specifications	44
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	44
8. Technical support and warranty	44
9. Copyright	45

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Будь ласка, уважно прочитайте наступні інструкції перед використанням приладу. Будь ласка, збережіть цей посібник для використання в майбутньому або для нових користувачів.

- Уважно дотримуйтесь цих інструкцій з техніки безпеки під час використання продукту.
- Користуючись електричними приладами, завжди слід вживати основних запобіжних заходів, щоб зменшити ризик пожежі, уникнути ураження електричним струмом і травм.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під належним наглядом або навчаються безпечному користуванню пристроєм і розуміють небезпеку, що може виникнути.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Очищення та технічне обслуговування, які виконує користувач, не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років місці.



Цей символ означає: обережно, гаряча поверхня. Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.

- Цей прилад не призначений для роботи через зовнішні таймери або системи дистанційного керування.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-які інші незнімні частини приладу у воду чи інші рідини. Не піддавайте електричні з'єднання впливу води.

- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання, за винятком його використання в барах, ресторанах, на фермах, готелях, мотелях і офісах.
- Розмістіть прилад таким чином, щоб уникнути розливання гарячих рідин, особливо обережно поводьтеся з ручкою.
- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає вимогам до напруги, зазначеним у технічних характеристиках приладу.
- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, в якому ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане вентиляцією.
- Неналежне або неправильне використання може становити небезпеку як для пристрою, так і для користувача. Використовуйте цей прилад для цілей, описаних у цій інструкції.
- Від'єднайте прилад від джерела живлення, перш ніж його переміщати, чистити або коли він не використовується.
- Не використовуйте його на вулиці.
- Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, його має відремонтувати офіційна служба технічної підтримки Cecotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Не скручуйте, не згинайте, не розтягуйте та не пошкоджуйте шнур живлення.
- Захищайте його від гострих країв і джерел тепла.
- Не дозволяйте шнуру торкатися гарячих поверхонь.
- Не дозволяйте шнуру звисати з краю робочої поверхні або стільниці.
- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не рекомендовано кваліфікованим електриком. Використання невідповідного типу подовжувача може

призвести до пошкодження пристрою або травмування користувача.

- Не використовуйте прилад, якщо шнур, вилка або корпус приладу пошкоджені, якщо він не працює належним чином, якщо він впав або пошкоджений.
- Не використовуйте пристрій у потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі середовища.
- Розташуйте прилад на рівній термостійкій поверхні.
- Розміщуючи кошик поза фритюрницею, робіть це обережно та розміщуйте ручку всередину, щоб уникнути розливання того, що всередині.
- Не розташовуйте пристрій поблизу джерел тепла, місць з високим рівнем вологості або поблизу легкозаймистих матеріалів.
- Не вставляйте пальці чи інші предмети у вентиляційні чи витяжні отвори, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Не наповнюйте кошик маслом, це може призвести до пожежі.
- Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час його роботи.
- Завжди кладіть інгредієнти для приготування всередину кошика, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.
- Переконайтеся, що ваші руки повністю сухі, перш ніж торкатися вилки або вмикати прилад.
- Відключайте прилад від мережі, коли він не використовується або не виконується очищення.
- Дайте йому повністю охолонути, перш ніж збирати або знімати будь-які частини та/або чистити їх.
- Не залишайте пристрій підключеним до мережі без нагляду.

- Щоб забезпечити правильну роботу приладу, чистку та технічне обслуговування приладу необхідно проводити відповідно до цієї інструкції з експлуатації.
- Не ставте прилад близько до стіни. Залиште безпечну відстань 10 см від задньої частини приладу та ще 10 см з кожного боку. Не кладіть жодних предметів на прилад під час його використання.
- Коли прилад працює, він випускає гарячу пару через отвори для випуску повітря. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від парових і вентиляційних отворів.
- Гаряче повітря може виходити з приладу, коли ви виймаєте кошик із приладу. негайно вимкніть прилад, якщо ви бачите чорний дим, що виходить з приладу. Зачекайте, доки дим зникне, щоб вийняти кошик із приладу.
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички під час роботи з пристроєм та кошиком.
- Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.

## 1. ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

Мал. 1

1. Панель керування
2. Основний корпус
3. Екран
4. Кошик
5. Ручка
6. Резервуар для масла
7. Отвір виходу повітря
8. Шнур живлення
9. Силіконова кисть
10. Силіконова лопатка
11. Силіконовий килимок
12. Силіконова форма

Панель керування. Мал. 2

1. Меню
2. Сенсорний значок температури
3. Сенсорний значок таймеру
4. Кнопка таймеру
5. Сенсорний значок рівня масла
6. Кнопка живлення/старт/пауза
7. Сенсорна піктограма збільшення
8. Екран
9. Сенсорна піктограма зменшення

Примітка:

Графічні зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати продукту.

## 2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- Цей пристрій має упаковку, призначену для захисту під час транспортування.
- Вийміть пристрій із коробки та видаліть увесь пакувальний матеріал.
- Ви можете зберігати оригінальну коробку та інші пакувальні елементи в безпечному місці, щоб запобігти пошкодженню пристрою, якщо вам доведеться транспортувати його в майбутньому.
- Якщо ви хочете утилізувати оригінальну упаковку, будь ласка, переконайтеся, що ви належним чином переробили всі предмети.
- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти є в наявності та в хорошому стані. Якщо якісь відсутні або не в хорошому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Secotec.

- Ретельно очистіть кошик, решітку кошика, захисну решітку нагрівального елемента та масляний резервуар гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.
- Очистіть прилад всередині та зовні м'якою вологою тканиною. Не заповнюйте прилад маслом або іншими рідинами.
- Вставте металеву решітку в прилад, щоб вона надійно закріпилася, як показано на малюнку 8.

### **Встановлення захисної металеві решітки**

Мал. 8

Захисна металева решітка розташована у верхній частині внутрішньої частини аерофритюрниці. Ця решітка захищає нагрівальний елемент. Завдяки використанню розпиленої олії цю частину можна зняти для очищення.

### **Особливості захисної металеві решітки**

- Гнучка пластина, яку можна натиснути, щоб полегшити вихід або вхід решітки.
- Фіксована пластина для підтримки решітки перед її встановленням на гнучку пластину.
- Дві бічні опори для спрямування решітки.

### **Щоб встановити або зняти решітку**

Щоб прикріпити решітку до її опори, вам потрібно спочатку вставити решітку у фіксований виступ і керуватися двома бічними опорами. Після цього потрібно притиснути решітку до гнучкого виступу, щоб повністю зафіксувати решітку.

### **Очищення**

- Решітку слід очищати після кожного використання, щоб запобігти накопиченню масла на ній.
- Для очищення решітки використовуйте гарячу воду, неабразивний миючий засіб і губку.
- Перед очищенням переконайтеся, що фритюрниця повністю охолола.

## **3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ**

### **Підготовка**

1. Поставте прилад на горизонтальну, стійку та рівну поверхню. Не ставте прилад на гарячі поверхні, такі як індукційні плити.
2. Не ставте прилад на нетермостійку поверхню.



3. Помістіть решітку кошика на сам кошик, як показано на малюнку 3.
4. Переконайтеся, що резервуар для масла встановлено на приладі, а також, що він заповнений. Якщо масляний резервуар не встановлено належним чином або він порожній, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї панелі керування з'явиться повідомлення «Додайте масло» кожного разу, коли пристрою потрібно розбризкувати масло. Прилад не розбризкує масло на їжу, якщо в резервуарі недостатньо масла або якщо він порожній, і продовжуватиме процес до завершення програми. Щоб додати масло, зніміть масляний резервуар, як показано на малюнку. 7, відкрийте кришку резервуара і заповніть його до позначки МАКС.
5. Не змащуйте кошик чи решітку олією чи іншою рідиною.
6. Не кладіть жодних предметів на прилад, оскільки потік повітря буде перерваний і вплине на результат приготування.
7. Ви почуєте гучний шум, спричинений внутрішнім насосом під час першого використання: це нормально і не вказує на несправність.

### **Аерофритюрниця**

1. Підключіть шнур живлення до заземленої розетки.
2. Вийміть кошик із фритюрниці. Мал. 6
3. Переконайтеся, що захисна решітка розташована правильно (Мал. 8).
4. Поставте кошик назад у фритюрницю. Обережно вирівняйте напрямні на кошику та корпусі фритюрниці та вставте її. Мал. 4  
Примітка: ви повинні використовувати фритюрницю з решіткою, розташованою всередині кошика, щоб забезпечити потік повітря та отримати кращі результати.
5. Визначте час, температуру та рівень олії для приготування відповідно до кожної страви або виберіть попередньо визначену програму (див. розділ «Налаштування» розділу «Експлуатація»).
6. Перед запуском кожної програми пристрій попередньо нагрівається, щоб покращити результати приготування. Пристрій відобразить прямокутник зарядки. Це попереднє нагрівання може тривати кілька хвилин.
7. Помістіть продукти в кошик (Мал. 5).
8. Деякі інгредієнти потрібно перемішати в середині процесу приготування. Щоб вийняти їх, зніміть кошик із приладу за ручку та перемішайте їжу дерев'яним або пластиковим кухонним приладдям. Встановіть кошик назад у фритюрницю.
9. Коли ви почуєте підказку таймера, встановлений час приготування минув. Зніміть кошик і поставте його на термостійку поверхню. Будьте обережні, знімаючи кошик, оскільки він може виділяти тепло та пару. Примітка. Ви також можете призупинити роботу пристрою вручну. Для цього торкніться сенсорної піктограми живлення/старту/паузи. Якщо ви хочете скасувати програму, натисніть і утримуйте кнопку живлення.
10. Слідкуйте за тим, щоб їжа була ретельно приготована. Якщо продукти недостатньо приготовані, помістіть кошик назад у фритюрницю та додайте ще кілька хвилин до таймера. Якщо це станеться після завершення програми, програма попередньо розігріє знову, але це займе не більше кількох секунд після попередження, вам потрібно лише вийняти та знову вставити кошик, щоб розпочати процес приготування.

**УВАГА:**

- Не торкайтеся кошика під час роботи або відразу після використання, щоб уникнути опіків.
- Тримайте кошик лише за ручку.
- Ніколи не використовуйте металевий посуд, оскільки він може пошкодити поверхню.
- Не ставте кошик догори дном, щоб надлишки олії, що накопичилися на дні, не вилилися на інгредієнти.
- Інгредієнти, кошик і фритюрниця будуть гарячими.
- Залежно від типу інгредієнтів, які готуються, з кошика може виходити пара.

**Експлуатація**

1. Після запуску фритюрниці сенсорна піктограма живлення/старт/пауза буде світитися.
2. Якщо ви натиснете сенсорну піктограму живлення/старт/пауза, ви почуєте звуковий сигнал і на екрані з'явиться «—». Піктограми меню засвітяться.
3. Виберіть потрібне меню та переконайтеся, що масляний резервуар заповнений і правильно встановлений.
4. Якщо ви хочете відкласти початок приготування, виберіть меню та змініть потрібні значення. Для цього натисніть значок таймера та виберіть час, на який ви бажаєте відкласти, потім натисніть кнопку живлення/старт/пауза значок для запуску процесу. Час можна регулювати від 0,5 до 24 годин за допомогою значків збільшення та зменшення.
5. Ви можете налаштувати час приготування від 1 до 60 хвилин з інтервалом в одну хвилину, торкнувшись піктограми часу та змінивши час за допомогою піктограм збільшення та зменшення. Час можна регулювати під час приготування.
6. Ви можете регулювати температуру від 70 до 200 °C з кроком 5 °C, клацнувши піктограму температури та змінюючи температуру за допомогою піктограм збільшення та зменшення. Під час приготування можна регулювати температуру.
7. Ви можете регулювати рівень розбризкування масла від 0 до 7 з кроком 1, клацаючи піктограму рівня масла та змінюючи рівень за допомогою піктограм збільшення та зменшення. Рівень масла можна регулювати під час приготування.
8. Натисніть сенсорну піктограму живлення/старт/пауза, щоб запустити пристрій. Нагрівальні елементи кілька разів вимикаються та вмикаються протягом повного циклу, щоб підтримувати температуру кошика постійною.
9. На дисплеї панелі керування з'явиться прямокутник зарядки, який вказує на те, що фритюрниця попередньо нагрівається. Цей попередній нагрів може тривати кілька хвилин, якщо пристрій повністю холодний. Коли фритюрниця закінчить попередній нагрів, на дисплеї з'явиться напис «Додати їжу» та пролунає попереджувальний сигнал.

10. Почувши попереджувальний сигнал і побачивши відповідне повідомлення на дисплеї, вийміть кошик і покладіть інгредієнти в кошик (на дисплеї з'явиться «ПАУЗА»).
11. Після додавання інгредієнтів помістіть кошик назад у фритюрницю, і вона автоматично розпочне процес приготування.
12. Після завершення приготування на дисплеї протягом 15 секунд буде відображатися «ЗАВЕРШЕНО», і ви почуєте три звукові сигнали.
13. Натисніть і утримуйте сенсорну піктограму живлення/старт/пауза, щоб увійти в інтерфейс вибору меню. Опинившись усередині, знову натисніть і утримуйте сенсорний значок живлення, щоб вимкнути фритюрницю.
14. Фритюрниця перейде в режим «Очікування» через 5 хвилин, не вибираючи жодних опцій.

## Меню

У наступній таблиці наведені температури та час меню:

	Мін. - макс. кількість (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Рівень масла	Струсити
Картопляні чіпси	200 - 600	200	20	6	ТАК
Стейк	Поверхня*	180	10	4	-
Риба	Поверхня*	180	8	6	-
Піца	Поверхня*	180	8	0	НІ
Курячі крильця/стегна	Поверхня*	200	25	4	НІ
Мафіни/Капкейки	Поверхня*	170	10	0	НІ
DIY (Ручний)	Поверхня*	200	20	4	-
Розморозити/Підтримка тепла	Поверхня*	70/80	25/10	0	-
Індикатори очистки	Поверхня*	70	20	0	-
Овочі	100-400	170	10	4	ТАК

Примітка:

\*Для продуктів із рекомендованою площею поверхні не наповнюйте більше, ніж поверхня кошика, щоб досягти найкращих результатів. Якщо ви наповните більше, продукти, розташовані нижче інших, не приготуються належним чином.

\*\* У програмі «Розморозування/Підтримка тепла» ви можете вибрати ту чи іншу опцію, знову клацнувши значок програми за замовчуванням. Оскільки інгредієнти можуть відрізнятися за джерелом, розміром, формою та маркою, те, що показано в таблиці, може не найкраще підходити для інгредієнтів, які ви використовуєте.

Якщо вважаєте за потрібне, змініть час і/або температуру, щоб адаптувати приготування.

Короткочасне зняття кошика під час смаження не впливає на приготування.

### Поради

- Менші страви потребують менше часу на приготування, ніж великі.
- Більша кількість інгредієнтів потребує лише трохи більше часу на приготування, і, навпаки, менша кількість інгредієнтів вимагає лише трохи менше часу на приготування.
- Перемішування дрібних продуктів на півдорозі процесу приготування оптимізує кінцевий результат і запобігає нерівномірному готуванню.
- Не готуйте в аерофритюрниці занадто жирну їжу (наприклад, сосиски).
- Закуски, які можна приготувати в духовці, можна приготувати і в аерофритюрниці.
- Оптимальна кількість картоплі фри для приготування – 500 грам.
- Використовуйте готове тісто, щоб швидко і легко приготувати закуски. Готове тісто вимагає менше часу, ніж тісто ручної роботи.
- Поставте форму або форму для випікання в кошик аерофритюрниці, якщо ви хочете спекти пиріг чи кіш або якщо ви хочете посмажити крихкі продукти чи начинку.
- Ви також можете використовувати прилад для розігрівання їжі. Щоб розігріти їжу, встановіть температуру 150°C на 10 хвилин.

### Рівень масла

Цей пристрій має нову технологію, здатну розпилювати масло в кошик під час роботи. Для цього пристрій відключає нагрівач і вентилятор та через 5 секунд розпилює масло, а потім через кілька секунд повертається до нормальної роботи. Резервуар має загальну ємність 30 мл масла.

Робота програми встановлюється за діапазонами, кожен рівень розпилення має два діапазони:

- Діапазон 1: починається з 20 хвилини до 12 хвилини, тобто зворотний відлік. Протягом цього діапазону розпилення виконується кожні 4 хвилини або кожні 2 хвилини, залежно від вибраного рівня масла.
- Діапазон 2: починається з 12 хвилини до кінця процесу. Протягом цього діапазону розпилення виконується кожні 2 хвилини або щохвилини, залежно від вибраного рівня масла.
- У кожному діапазоні тривалість розпилення різна.

У наступній таблиці наведені діапазони розбризкування, загальна кількість розпилень і кількість олії, що використовується в кожній програмі.

Рівень олії	Час (хв)	Діапазон 1 (20-12 хв)	Діапазон 2 (11-0 хв)	Кількість розпилень	Використано олії (мл)
0	20	-	-	-	-
1	20	Розпилення кожні 4 хв	Розпилення кожні 2 хв	8	3
2	20	Розпилення кожні 4 хв	Розпилення кожні 2 хв	8	6
3	20	Розпилення кожні 4 хв	Розпилення кожні 2 хв	8	9
4	20	Розпилення кожні 2 хв	Розпилення кожну хв	15	12
5	20	Розпилення кожні 2 хв	Розпилення кожну хв	15	18
6	20	Розпилення кожні 2 хв	Розпилення кожну хв	15	23
7	20	Розпилення кожні 2 хв	Розпилення кожну хв	15	27

Примітка:

- Дані, наведені в таблиці, були виміряні протягом 20-хвилинного циклу. Отримані дані були розраховані на оливковій олії Virgin Olive і при температурі навколишнього середовища 25°C. Якщо ви отримуєте різні результати, це може бути пов'язано з використанням різних типів олій і їх різною щільністю.
- Не використовуйте олії або жири, які тверді при кімнатній температурі. Зверніть увагу, що при дуже низьких температурах масло може затвердіти.
- Очищайте резервуар і внутрішні масляні трубки після кожного використання.
- Якщо ви зміните час приготування понад 20 хвилин, пристрій розпилюватиме кожні 2 хвилини для всіх рівнів, причому кількість олії на розпилення відповідає кожному рівню.
- Якщо зменшити час програми до 15 хвилин, аерофритюрниця виконає перший повний діапазон і ще 3 хвилини наступного діапазону.

### Режим DIY/РУЧНИЙ

Режим «Зроби сам» або ручний режим — це спеціальна програма, яка дозволяє розпилювати масло, коли завгодно. Для цього виберіть цю програму та рівень масла 0. За допомогою цієї програми ви можете використовувати рівень масла та розпилювати вручну.

## 4. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

### Очищення

- Очищайте прилад після кожного використання.
- Захисна решітка, кошик і решітка кошика мають антипригарне покриття.
- Не використовуйте для чищення металевий посуд або абразивні засоби, оскільки це може пошкодити антипригарну поверхню.

1. Від'єднайте прилад від розетки та дайте йому охолонути перед чищенням.

Порада:

Зніміть кошик, щоб прилад швидше охолонув.

2. Очистіть прилад всередині та зовні вологою тканиною.

Поради:

Ми рекомендуємо використовувати харчовий рідкий знежирювач, щоб видалити залишки бруду.

Якщо кошик і ручка дуже забруднені, замочіть їх у гарячій воді та миючому розчині на 10 хвилин.

3. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою, обережно, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.
4. Очистіть сопло розпилювача гарячою водою та неабразивною губкою.
5. Зніміть захисну решітку та очистіть мастило гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.
6. Щоб очистити резервуар і внутрішні масляні трубки, ви можете увійти в режим «DIY/Ручний» і на рівні масла 0 можна натискати кнопку «DIY/Ручний», доки резервуар і внутрішні трубки не будуть спорожнені, пристрій покаже, що масло більше не залишилося. Повідомлення «Додайте масло».

### Зберігання

1. Шнур живлення можна зберігати всередині приладу.
2. Переконайтеся, що всі компоненти чисті та сухі.
3. Обов'язково почистіть розпилювач і знімну захисну решітку.

## 5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можливі причини	Можливі рішення
E1	Температурний сенсор не працює	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
E2	Температурний сенсор не працює	Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.

Аерофритюрниця не працює	Пристрій не підключено	Підключіть шнур живлення до заземленої розетки.
Варені продукти сирі	Їжа занадто велика	Покладіть менші порції продуктів у кошик. Менші порції готуються рівномірніше.
	Використана занадто низька температура	Виберіть вищу температуру (див розділ «Експлуатація»).
	Час приготування занадто короткий	Виберіть довший час (див. розділ «Експлуатація»).
Інгредієнти нерівномірно готуються у фритюрниці	Деякі види продуктів необхідно струшувати в процесі приготування	Інгредієнти, які лежать один на одному або один навпроти одного (наприклад, чіпси), потрібно струсити в середині часу приготування. Дивіться розділ «Експлуатація».
Інгредієнти не хрусткі	Підвищити температуру	Збільште температуру приготування, щоб створити більшу дегідратацію в поверхневому шарі й отримати більший хрускіт.
	Збільшити рівень олії	Збільште рівень олії для більшої хрусткості.
Кошик не вставляється в прилад належним чином	У кошику занадто багато інгредієнтів	Не наповнюйте кошик понад рівень Макс.
	Кошик розміщено неправильно	Проштовхніть кошик за напрямними вниз у фритюрницю, доки не почуєте клацання.
З приладу виходить білий дим	Ви готуєте жирні інгредієнти	Коли ви використовуєте жирні інгредієнти, олія просочується в кошик. Олія утворює білий дим, і кошик може нагрітися вище, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або результат.
	Кошик містить олію від попереднього використання	Білий дим утворюється через нагрівання жиру в кошику. Обов'язково очищайте пристрій належним чином після кожного використання.

Свіжі чіпси обжарюються нерівномірно	Ви використали не той сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю для запікання та смаження та стежте, щоб вона міцно зберігалася під час смаження.
	Ви не промоли картопляні палички перед тим, як їх смажити.	Картопляні палички потрібно добре промоити, щоб видалити крохмаль.
Свіжі чіпси не хрусткі	Не використовується правильний сорт картоплі.	Перед початком процесу обов'язково просушіть картоплю.
		Наріжте картоплю на дрібніші шматочки для отримання більшої хрусткості.
		Збільште рівень олії для більшої хрусткості.

## 6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер товару: 03305

Товар: аерофритюрниця Secofry Rain Pack

Потужність: 1550 Вт

Напруга: 220-240В

Частота: 50/60 Гц

Ємність масляного резервуара 30 мл

Споживання електроенергії в режимі «очікування» становить 0,4 Вт відповідно до вказівок стандарту EN 50564:2011 і європейських регламентів 1275/2008/ЄС і 801/2013/ЄС. Для цього пристрій підключається до електричної мережі, не виконуючи жодної функції. Перемикач/контролер приладу переведено в положення «очікування». Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

## 7. УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ

Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батарею необхідно утилізувати окремо від побутових відходів. Коли цей виріб досягає кінця терміну служби, ви повинні вийняти батареї/акумулятори та віднести їх до пункту збору, призначеного місцевими органами влади.



Щоб отримати детальну інформацію про найбільш прийнятний спосіб утилізації свого електричного та електронного обладнання та/або відповідних батарей, споживач повинен звернутися до місцевих органів влади.

Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.

## **8. ГАРАНТІЯ ТА ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА**

Cecotec несе відповідальність перед кінцевим користувачем або споживачем за будь-яку невідповідність, яка існує на момент поставки продукту відповідно до положень, умов і термінів, установлених застосовними правилами.

Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом. Якщо ви виявите інцидент із продуктом або у вас виникнуть запитання, зв'яжіться з офіційною службою технічної підтримки Cecotec за номером телефону +34 96 321 07 28.

## **9. АВТОРСЬКЕ ПРАВО**

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Всі права захищені. Вміст цієї публікації не можна, частково чи повністю, відтворювати, зберігати в пошуковій системі, передавати чи поширювати будь-якими засобами (електронними, механічними, фотокопіями, записами чи подібними) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, внимательно прочтите следующие инструкции перед использованием прибора. Пожалуйста, сохраните это руководство для использования в будущем или для новых пользователей.

- Внимательно следуйте этим инструкциям по технике безопасности при использовании продукта.
- Пользуясь электрическими приборами, всегда следует принимать основные меры предосторожности, чтобы уменьшить риск пожара, избежать поражения электрическим током и травм.
- Этим устройством могут пользоваться дети от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под надлежащим наблюдением или обучаются безопасному пользованию устройством и понимают опасность, которая может возникнуть.
- Дети не должны играть с устройством.
- Очистка и техническое обслуживание, выполняемые пользователем, не должны выполняться детьми без присмотра.
- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей до 8 лет месте.



Этот символ означает: аккуратно, горячая поверхность. При работе устройства температура доступных поверхностей может быть высокой.

- Этот прибор не предназначен для работы из-за внешних таймеров или систем дистанционного управления.
- Не погружайте шнур, вилку или какие-либо другие несъемные части прибора в воду или другие жидкости. Не подвергайте электрическое соединение воздействию воды.

- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования, за исключением его использования в барах, ресторанах, фермах, гостиницах, мотелях и офисах.
- Разместите прибор таким образом, чтобы избежать разливки горячих жидкостей, особенно осторожно обращайтесь с ручкой.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует требованиям к напряжению, указанным в технических характеристиках прибора.
- Мы рекомендуем, чтобы помещение, в котором вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано вентиляцией.
- Неправильное использование может представлять опасность как для устройства, так и для пользователя. Используйте этот прибор для целей, описанных в данном руководстве.
- Отключите устройство от источника питания, прежде чем перемещать, чистить или не использовать.
- Не используйте его на улице.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его должна отремонтировать официальная служба технической поддержки Secotec во избежание какой-либо опасности.
- Не скручивайте, не сгибайте, не растягивайте и не повреждайте шнур питания.
- Защищайте его от острых краев и источников тепла.
- Не позволяйте шнуру прикасаться к горячим поверхностям.
- Не допускайте свеса шнура с края рабочей поверхности или столешницы.

- Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком. Использование неподходящего типа удлинителя может привести к повреждению устройства или к травме пользователя.
- Не используйте прибор, если шнур, вилка или корпус прибора повреждены, если он не работает должным образом, если он упал или поврежден.
- Не используйте устройство в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химические или влажные среды.
- Разместите прибор на ровной термостойкой поверхности.
- Размещая корзину вне фритюрницы, делайте это осторожно и размещайте ручку внутрь во избежание разлива того, что внутри.
- Не располагайте устройство вблизи источников тепла, мест с высоким уровнем влажности или вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Не вставляйте пальцы или другие предметы в вентиляционные или вытяжные отверстия, так как это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не наполняйте корзину маслом, это может привести к возгоранию.
- Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.
- Всегда кладите ингредиенты для приготовления внутрь корзины, чтобы предотвратить их контакт с нагревательными элементами.
- Убедитесь, что ваши руки полностью сухие, прежде чем касаться вилки или включать прибор.
- Отключайте прибор от сети, когда он не используется или не производится очистка.

- Дайте ему полностью остыть, прежде чем собирать или снимать какие-либо части и/или чистить их.
- Не оставляйте устройство подключенным к сети без присмотра.
- Чтобы обеспечить правильную работу прибора, чистку и техническое обслуживание прибора необходимо производить в соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации.
- Не ставьте устройство близко к стене. Оставьте безопасное расстояние 10 см от задней части прибора и еще 10 см с каждой стороны. Не кладите предметы на прибор во время его использования.
- Когда прибор работает, он испускает горячий пар через отверстия для выпуска воздуха. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от паровых и вентиляционных отверстий.
- Горячий воздух может выходить из прибора, когда вы вынимаете корзину из прибора. Немедленно выключите прибор, если вы видите выходящий из прибора черный дым. Подождите, пока дым исчезнет, чтобы вынуть корзину из прибора.
- Рекомендуется использовать перчатки при работе с устройством и корзиной.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с устройством.

## 1. ДЕТАЛИ И КОМПОНЕНТЫ

Рис. 1

1. Панель управления
2. Основной корпус
3. Экран
4. Корзина
5. Ручка
6. Резервуар для масла
7. Отверстие выхода воздуха
8. Шнур питания
9. Силиконовая кисть
10. Силиконовая лопатка
11. Силиконовый коврик
12. Силиконовая форма

Панель управления. Рис. 2

1. Меню
2. Сенсорный значок температуры
3. Сенсорный значок таймера
4. Кнопка таймера
5. Сенсорный значок уровня масла
6. Кнопка питания/старт/пауза
7. Сенсорная значок увеличения
8. Экран
9. Сенсорный значок уменьшения

Примечание:

Графические изображения в настоящем руководстве являются схематичными и могут не соответствовать продукту.

## 2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Устройство имеет упаковку, предназначенную для защиты при транспортировке.
- Извлеките устройство из коробки и удалите весь упаковочный материал.
- Вы можете хранить оригинальную коробку и другие упаковочные элементы в безопасном месте, чтобы предотвратить повреждение устройства, если вам придется транспортировать его в будущем.
- Если вы хотите утилизировать оригинальную упаковку, убедитесь, что вы должным образом переделали все предметы.
- Убедитесь, что все детали и компоненты в наличии и хорошем состоянии. Если какие-либо отсутствуют или не в хорошем состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.

- Тщательно очистите корзину, решетку корзины, защитную решетку нагревательного элемента и масляный резервуар горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.
- Очистите устройство внутри и снаружи мягкой влажной тканью. Не заполняйте прибор маслом или другими жидкостями.
- Вставьте металлическую решетку в прибор, чтобы она надежно закрепилась, как показано на рисунке 8.

#### **Установка защитной металлической решетки**

Рис. 8

Защитная металлическая решётка расположена в верхней части внутренней части аэрофритюрницы. Эта решётка защищает нагревательный элемент. Благодаря использованию распыленного масла, эту часть можно снять для очистки.

#### **Особенности защитной металлической решетки**

- Гибкая пластина, которую можно нажать для облегчения выхода или входа решетки.
- Фиксированная пластина для поддержки решетки перед установкой на гибкую пластину.
- Две боковые опоры для направления решетки.

#### **Чтобы установить или снять решетку**

Чтобы прикрепить решетку к ее опоре, вам нужно сначала вставить решетку в фиксированный выступ и руководствоваться двумя боковыми опорами. После этого нужно прижать решетку к гибкому выступу, чтобы полностью зафиксировать решетку.

#### **Очистка**

- Решетку следует очищать после каждого использования, чтобы предотвратить накопление масла на ней.
- Для очищения решетки используйте горячую воду, неабразивное моющее средство и губку.
- Перед очисткой убедитесь, что фритюрница полностью остыла.

## **3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

### **Подготовка**

1. Установите прибор на горизонтальную, устойчивую и ровную поверхность. Не устанавливайте прибор на горячие поверхности, такие как индукционные плиты.
2. Не устанавливайте прибор на нетермостойкую поверхность.

3. Поместите решетку корзины на саму корзину, как показано на рисунке 3.
4. Убедитесь, что резервуар для масла установлен на приборе, а также заполнен. Если масляный резервуар не установлен правильно или он пуст, устройство подает звуковой сигнал, а на дисплее панели управления появится сообщение «Добавьте масло» всякий раз, когда устройству нужно разбрызгивать масло. Прибор не разбрызгивает масло на пищу, если в резервуаре недостаточно масла или если он пуст, и будет продолжать процесс до завершения программы. Чтобы добавить масло, снимите масляный резервуар, как показано на рисунке. 7, откройте крышку резервуара и заполните его до отметки МАКС.
5. Не смазывайте корзину или решетку маслом или другой жидкостью.
6. Не кладите никаких предметов на прибор, так как поток воздуха будет прерван и повлияет на результат приготовления.
7. Вы услышите громкий шум, вызванный внутренним насосом при первом использовании: это нормально и не указывает на неисправность.

### **Аэрофритюрница**

1. Подключите шнур питания к заземленной розетке.
2. Извлеките корзину из фритюрницы. Рис. 6
3. Убедитесь, что защитная решетка расположена правильно (рис. 8).
4. Поставьте корзину в фритюрницу. Осторожно выровняйте направляющие на корзину и корпус фритюрницы и вставьте ее. Рис. 4  
Примечание: вы должны использовать фритюрницу с решеткой, расположенной внутри корзины, чтобы обеспечить поток воздуха и получить лучшие результаты.
5. Укажите время, температуру и уровень масла для приготовления в соответствии с каждым блюдом или выберите предварительно определенную программу (см. раздел «Настройки» раздела «Эксплуатация»).
6. Перед запуском каждой программы устройство предварительно нагревается, чтобы улучшить результаты приготовления. Устройство отобразит прямоугольник зарядки. Этот предварительный нагрев может занять несколько минут.
7. Поместите продукты в корзину (рис. 5).
8. Некоторые ингредиенты следует перемешать внутри процесса приготовления. Чтобы извлечь их, снимите корзину из прибора за ручку и перемешайте пищу деревянными или пластиковыми кухонными принадлежностями. Установите корзину в фритюрницу.
9. Когда вы услышите подсказку таймера, установленное время приготовления истекло. Снимите корзину и поставьте ее на термостойкую поверхность. Будьте осторожны, снимая корзину, так как она может выделять тепло и пар. Примечание. Вы также можете остановить работу устройства вручную. Для этого коснитесь значка питания/старта/паузы. Если вы хотите отменить приложение, нажмите и удерживайте кнопку питания.
10. Следите за тем, чтобы еда была тщательно приготовлена. Если продукты недостаточно приготовлены, поместите корзину в фритюрницу и добавьте еще несколько минут в таймер. Если это произойдет после завершения программы, программа предварительно разогреет еду снова, но это займет не более нескольких секунд после предупреждения, вам нужно только вынуть и снова вставить корзину, чтобы начать процесс приготовления.



**ВНИМАНИЕ:**

- Во избежание ожогов не прикасайтесь к корзине во время работы или сразу после использования.
- Держите корзину только за ручку.
- Никогда не используйте металлическую посуду, так как она может повредить поверхность.
- Не ставьте корзину вверх дном, чтобы накопившиеся на дне излишки масла не вылились на ингредиенты.
- Ингредиенты, корзина и фритюрница будут горячими.
- В зависимости от типа готовящихся ингредиентов из корзины может выходить пар.

**Эксплуатация**

1. После запуска фритюрницы сенсорный значок питания/старт/пауза будет светиться.
2. Если вы нажмете сенсорный значок питания/старт/пауза, вы услышите звуковой сигнал и на экране появится «—». Значки меню загорятся.
3. Выберите нужное меню и убедитесь, что масляный резервуар заполнен и установлен правильно.
4. Если вы хотите отложить начало приготовления, выберите меню и измените необходимые значения. Для этого нажмите значок таймера и выберите время, на которое необходимо отложить, затем нажмите кнопку питания/старт/пауза значок для запуска процесса. Время можно регулировать от 0,5 до 24 часов с помощью значков увеличения и уменьшения.
5. Вы можете настроить время приготовления от 1 до 60 минут с интервалом в одну минуту, коснувшись значка времени и изменив время с помощью значков увеличения и уменьшения. Время регулируется во время приготовления.
6. Вы можете регулировать температуру от 70 до 200 °C с шагом 5 °C, щелкнув значок температуры и изменяя температуру с помощью значков увеличения и уменьшения. При подготовке можно регулировать температуру.
7. Вы можете регулировать уровень разбрызгивания масла от 0 до 7 с шагом 1, щелкнув значок уровня масла и изменяя уровень с помощью значков увеличения и уменьшения. Уровень сливочного масла можно регулировать во время приготовления.
8. Для запуска устройства нажмите значок питания/старт/пауза. Нагревательные элементы несколько раз отключаются и включаются в течение полного цикла, чтобы поддерживать температуру корзины постоянной.
9. На дисплее панели управления появится прямоугольник зарядки, указывающий на то, что фритюрница предварительно нагревается. Этот предварительный нагрев может занять несколько минут, если устройство полностью остыло. Когда фритюрница закончит предварительный нагрев, на дисплее появится надпись «Добавить еду» и раздастся предупреждающий сигнал.

10. Услышав предупреждающий сигнал и увидев ответное сообщение на дисплее, извлеките корзину и положите ингредиенты в корзину (на дисплее появится «ПАУЗА»).
11. После добавления ингредиентов поместите корзину в фритюрницу, и она автоматически начнет процесс приготовления.
12. После завершения приготовления на дисплее в течение 15 секунд будет отображаться «ЗАВЕРШЕНО», и вы услышите три звуковых сигнала.
13. Чтобы войти в интерфейс выбора меню, нажмите и удерживайте значок питания/старт/пауза. Оказавшись внутри, снова нажмите и удерживайте сенсорный значок питания, чтобы отключить фритюрницу.
14. Фритюрница перейдет в режим «Ожидание» через 5 минут, не выбирая никаких опций.

## Меню

В следующей таблице приведены температуры и время меню:

	Мин. - макс. количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень масла	Встряхнуть
Картофельные чипсы	200 - 600	200	20	6	ДА
Стейк	Поверхность*	180	10	4	-
Рыба	Поверхность*	180	8	6	-
Пицца	Поверхность*	180	8	0	НЕТ
Куриные крылышки/бедро	Поверхность*	200	25	4	НЕТ
Мафины/Капкейки	Поверхность*	170	10	0	НЕТ
DIY (Ручной)	Поверхность*	200	20	4	-
Разморозить/ Поддержка тепла	Поверхность*	70/80	25/10	0	-
Индикаторы очистки	Поверхность*	70	20	0	-
Овощи	100-400	170	10	4	ДА

Примечание:

\*Для продуктов с рекомендуемой площадью поверхности не наполняйте больше поверхности корзины, чтобы достичь наилучших результатов. Если вы наполните больше, продукты, расположенные ниже других, не готовятся должным образом.

\*\* В программе «Размораживание/Поддержка тепла» вы можете выбрать ту или иную опцию, щелкнув значок программы по умолчанию. Поскольку ингредиенты могут отличаться по источнику, размеру, форме и марке, то, что показано в таблице, может не лучше всего подходить для

используемых ингредиентов. Если вы считаете нужным, измените время и/или температуру, чтобы адаптировать приготовление.

Кратковременное снятие корзины при жарке не влияет на приготовление.

### Советы

- Меньшие блюда требуют меньше времени на приготовление, чем большие.
- Большее количество ингредиентов требует лишь немного больше времени для приготовления, и, наоборот, меньшее количество ингредиентов требует лишь немного меньше времени для приготовления.
- Перемешивание мелких продуктов на полпути процесса приготовления оптимизирует конечный результат и предотвращает неравномерную готовку.
- Не готовьте в аэрофритюрнице слишком жирную пищу (например, сосиски).
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, можно приготовить и в аэрофритюрнице.
- Оптимальное количество картофеля фри для приготовления – 500 грамм.
- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски. Готовое тесто требует меньше времени, чем ручной работы.
- Поставьте форму или форму для выпекания в корзину аэрофритюрницы, если вы хотите испечь пирог или кош или если вы хотите пожарить хрупкие продукты или начинку.
- Вы также можете использовать прибор для разогрева пищи. Чтобы разогреть еду, установите температуру 150°C на 10 минут.

### Уровень масла

Устройство имеет новую технологию, способную распиливать масло в корзину во время работы. Для этого устройство отключает нагреватель и вентилятор и через 5 секунд распыляет масло, затем через несколько секунд возвращается к нормальной работе. Резервуар имеет общую емкость 30 мл масла.

Работа программы устанавливается по диапазонам, каждый уровень распыления имеет два диапазона:

- Диапазон 1: начинается с 20 минут до 12 минут, то есть обратный отсчет. В течение этого диапазона распыление выполняется каждые 4 минуты или каждые 2 минуты в зависимости от выбранного уровня масла.
- Диапазон 2: начинается с 12 минут до конца процесса. В течение этого диапазона распыление выполняется каждые 2 минуты или ежеминутно в зависимости от выбранного уровня масла.
- В каждом диапазоне продолжительность распыления разная.

В следующей таблице приведены диапазоны разбрызгивания, общее количество распылений и количество масел, используемых в каждой программе.

Уровень масла	Время (мин)	Диапазон 1 (20-12 мин)	Диапазон 2 (11-0 мин)	Количество распылений	Использовано масла (мл)
0	20	-	-	-	-
1	20	Распыление каждые 4 мин	Распыление каждые 2 мин	8	3
2	20	Распыление каждые 4 мин	Распыление каждые 2 мин	8	6
3	20	Распыление каждые 4 мин	Распыление каждые 2 мин	8	9
4	20	Распыление каждые 2 мин	Распыление не каждую мин	15	12
5	20	Распыление каждые 2 мин	Распыление не каждую мин	15	18
6	20	Распыление каждые 2 мин	Распыление не каждую мин	15	23
7	20	Распыление каждые 2 мин	Распыление не каждую мин	15	27

Примечание:

- Данные, приведенные в таблице, были измерены в течение 20-минутного цикла. Полученные данные рассчитаны на оливковом масле Virgin Olive и при температуре окружающей среды 25°C. Если вы получаете разные результаты, это может быть связано с использованием различных типов масел и их разной плотностью.
- Не используйте масла или жиры, твердые при комнатной температуре. Обратите внимание, что при очень низких температурах масло может затвердеть.
- После каждого использования очищайте резервуар и внутренние масляные трубки.
- Если вы измените время приготовления более 20 минут, устройство будет распиливать каждые 2 минуты для всех уровней, причем количество распыляемого масла соответствует каждому уровню.
- Если снизить время программы до 15 минут, аэрофритюрница выполнит первый полный диапазон и еще 3 минуты следующего диапазона.

### Режим DIY/РУЧНОЙ

Режим «Сделай сам» или ручной режим – это специальная программа, позволяющая распиливать масло, когда угодно. Для этого выберите это приложение и уровень масла 0. С помощью этого приложения вы можете использовать уровень масла и распилить вручную.

## 4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Очистка

- Очищайте устройство после каждого использования.
- Защитная решетка, корзина и решетка корзины имеют антипригарное покрытие.
- Не используйте для чистки металлическую посуду или абразивные средства, так как это может повредить антипригарную поверхность.

1. Отсоедините устройство от розетки и дайте ему остыть перед чисткой.

Совет:

Снимите корзину, чтобы прибор быстрее охладел.

2. Очистите устройство внутри и снаружи влажной тканью.

Советы:

Мы рекомендуем использовать пищевой жидкий обезжириватель, чтобы удалить остатки грязи.

Если корзина и ручка загрязнены, замочите их в горячей воде и моющем растворе на 10 минут.

3. Осторожно очистите внутреннюю часть устройства горячей водой и неабразивной губкой, чтобы не повредить нагревательный элемент.
4. Очистите сопло распылителя горячей водой и неабразивной губкой.
5. Снимите защитную решетку и очистите смазку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.
6. Чтобы очистить резервуар и внутренние масляные трубки, вы можете войти в режим «DIY/Ручной» и на уровне масла 0 можно нажимать кнопку «DIY/Ручной», пока резервуар и внутренние трубки не будут опорожнены, устройство покажет, что масло больше не осталось. Сообщения «Добавьте масло».

### Хранение

1. Шнур питания можно хранить внутри устройства.
2. Убедитесь, что все компоненты чистые и сухие.
3. Обязательно почистите распылитель и съемную защитную решетку.

## 5. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Возможные решения
E1	Температурный сенсор не работает	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
E2	Температурный сенсор не работает	Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.

Аэрофритюрница не работает	Устройство не подключено	Подключите шнур питания к заземленной розетке.
Вареные продукты сырые	Еда слишком большая	Положите меньшее количество продуктов в корзину. Меньшие порции готовятся более равномерно.
	Использована слишком низкая температура	Выберите более высокую температуру (См. раздел «Эксплуатация»).
	Время приготовления слишком короткое	Выберите более длительное время (см. раздел Эксплуатация).
Ингредиенты неравномерно готовятся во фритюрнице.	Некоторые виды продуктов необходимо встряхивать в процессе приготовления.	Ингредиенты, лежащие друг на друге или друг напротив друга (например, чипсы), нужно встряхнуть в середине времени приготовления. См. раздел «Эксплуатация».
Ингредиенты не хрустящие	Повысить температуру	Увеличьте температуру приготовления, чтобы создать большую дегидратацию в поверхностном слое и получить больший хруст.
	Увеличить уровень масла	Увеличьте уровень масла для большей хрусткости.
Корзина не вставляется в прибор должным образом	В корзине слишком много ингредиентов	Не наполняйте корзину выше уровня Макс.
	Корзина размещена неправильно	Протолкните корзину по направляющим вниз во фритюрницу, пока не услышите щелчок.
Из прибора выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты	При использовании жирные ингредиенты выделяют масло. Масло образует дым, и корзина нагревается выше обычного. Это не влияет на устройство или результат.
	Корзина содержит масло от предварительного использования	Белый дым образуется из-за нагрева жира в корзине. Обязательно очищайте устройство после каждого использования.

Свежие чипсы обжариваются неравномерно	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Используйте свежий картофель сортов для запекания и жарки и следите, чтобы он крепко хранился во время жарки.
	Вы не промыли картофель перед тем, как его жарить.	Картофельные палочки нужно хорошо промыть, чтобы удалить крахмал.
Свежие чипсы не хрустящие	Не используется правильный сорт картофеля.	Перед началом процесса обязательно просушите картофель.
		Нарежьте картофель на более мелкие кусочки для большего хруста.
		Увеличьте уровень масла для большей хрусткости.

## 6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер товара: 03305

Товар: аэрофритюрница Cecofry Rain Pack

Мощность: 1550 Вт

Напряжение: 220-240В

Частота: 50/60 Гц

Емкость масляного резервуара 30 мл

Потребление электроэнергии в режиме «ожидания» составляет 0,4 Вт в соответствии с указаниями стандарта EN 50564:2011 и европейскими регламентами 1275/2008/ЕС и 801/2013/ЕС. Для этого устройство подключается к электрической сети, не выполняя никаких функций. Переключатель/контроллер устройства переведен в положение «ожидания».

Технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления с целью улучшения качества продукции.

Сделано в Китае | Разработано в Испании

## 7. УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Этот символ указывает на то, что в соответствии с действующими нормами изделие и/или батарею необходимо утилизировать отдельно от бытовых отходов. Когда это изделие истекает срок службы, вы должны извлечь батареи/аккумуляторы и отнести их к пункту сбора, назначенному местными органами власти.

Чтобы получить подробную информацию о наиболее приемлемом способе утилизации своего электрического и электронного оборудования и/или соответствующих батарей, потребитель должен обратиться в местные органы власти.

Соблюдение указанных выше инструкций поможет защитить окружающую среду.

## **8. ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА**

Cecotec несет ответственность перед конечным пользователем или потребителем за любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта в соответствии с положениями, условиями и сроками, установленными применимыми правилами. Рекомендуется, чтобы ремонт производился квалифицированным персоналом. Если вы обнаружите инцидент с продуктом или у вас возникнут вопросы, свяжитесь с официальной службой технической поддержки Cecotec по телефону +34 96 321 07 28.

## **9. АВТОРСКОЕ ПРАВО**

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержимое этой публикации нельзя, частично или полностью, воспроизводить, хранить в поисковой системе, передавать или распространять какими-либо средствами (электронными, механическими, фотокопиями, записями или подобными) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.



## SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.



This symbol means 'CAUTION: hot surface'. The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.

- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the device only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.

- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face

at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.

- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Main body
3. Display
4. Basket
5. Handle
6. Oil tank
7. Air outlet
8. Power cable
9. Silicone brush
10. Silicone spatula
11. Silicone mat
12. Silicone mould

Control panel. Fig. 2

1. Menus
2. Temperature touch icon
3. Timer touch icon
4. Timer knob
5. Oil level touch icon
6. Power/Start/Pause button
7. Increase touch icon
8. Display
9. Decrease touch icon

Note:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the appliance.

## 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Clean the basket, basket grille, heating element protective grille and oil tank thoroughly with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.
- Clean the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth. Do not fill the appliance with oil or other liquids.
- Place the metal grille into the appliance until it clicks into place as shown in figure 8.

### **Protective metal grille**

#### **Installation.** Fig. 8

The protective metal grille is located at the top of the inside of the air fryer. This grille protects the heating element. Due to the use of oil spray this part is removable for cleaning.

#### **The protective metal grille features**

- A flexible flange that can be pressed to facilitate the exit or entry of the grille.
- A fixed flange to support the grille before fitting it against the flexible flange.
- Two lateral supports to guide the grille.

#### **To attach or remove the grille**

To attach the grille to its bracket you first need to insert the grille into the fixed flange and be guided by the two side brackets, once this step is done, you have to press the grille against the flexible flange to fix the grille completely.

#### **Cleaning**

- The grille should be cleaned after each use to prevent oil build-up on the grille.
- To clean the grille, use hot water, a non-abrasive detergent and a non-abrasive sponge.
- Make sure that the fryer is completely cool before cleaning.

## **3. OPERATION**

### **Preparation**

1. Always place the appliance on an horizontal, flat and stable surface. Do not place the appliance on hot surfaces such as induction hobs.
2. Do not place the appliance on a dry, stable, and heat-resistant surface.
3. Place the basket rack in the basket itself as shown in figure 3.
4. Make sure that the oil tank is fitted to the appliance and that it is full. If the oil tank is not inserted correctly or is empty, the appliance will emit an acoustic alert and the message "Add Oil" will appear on the control panel display every time the device is to spray oil. The appliance will not spray oil on the food if there is not enough oil in the tank or if the tank

is empty and will continue the process until the end of the programme. To add oil, remove the oil tank as shown in the figure. 7, open the tank cover and fill the tank to the MAX mark.

5. do not use the basket or grille with oil or any other liquid.
6. Do not place any objects on top of the appliance, as this will interrupt the airflow and affect the cooking result.
7. You will hear a loud noise caused by the internal pump during the first use: this is normal and does not indicate a malfunction.

### **Air fryer**

1. Connect the power cable to an earthed plug socket.
2. Remove the basket from the air fryer. Fig. 6
3. Make sure that the protective grille is securely in place Fig. 8
4. Put the basket back in the air fryer. Carefully align the guides of the basket and the fryer body and insert it. Fig. 4

Note: you should use the fryer with the grille placed inside the basket to promote air flow and obtain better results.

5. Determine the time, temperature and oil level for the preparation according to each food, or select a default programme (see the "Settings" section of the "Operation" section).
6. Before starting each programme, the device will warm up to improve the preparation results. The device will show a rectangle loading. This warm-up can take a few minutes.
7. Place the food in the basket (Fig. 5).
8. Some ingredients must be stirred halfway through the cooking process. To stir, pull the basket out of the appliance using the handle and remove the food using a wooden or plastic kitchen utensil. Then slide the basket back into the air fryer.
9. When you hear the timer signal, the set preparation time has elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Be careful when removing the basket as it can give off heat and steam.

Note: You can also stop the appliance manually. to do so, touch the power/start/pause touch icon. if you want to cancel the programme, press and hold the power button.

10. Make sure the food is cooked. If the food isn't cooked enough, slide the basket drawer back into the air fryer and add a few more minutes to the timer. If this happens when the programme has finished, the programme will resume preheating, but this will take no more than a few seconds after the warning, simply remove and reinsert the basket to start the cooking process.

### **Warning:**

- Do not touch the basket during operation or immediately after use to avoid burns. Hold the basket only by the handle.
- Never use metal utensils as these can damage the surface.
- do not turn the basket upside down so that the excess oil accumulated in the bottom of

the basket does not spill over the ingredients. The ingredients, basket, and the fryer itself will be hot. Depending on the type of ingredients cooked, steam may escape from the basket drawer.

### Operation

1. The power/start/pause touch icon will remain on after the fryer has been started.
2. If you press the power/start/pause touch icon, you will hear an acoustic signal and the display will show "---". The menu icons will light up.
3. Select the desired menu and make sure that the oil tank is full and properly installed.
4. If you wish to delay the start of cooking, select a menu and modify the desired values by pressing the timer icon and selecting the time you wish to delay cooking, then press the power/start/pause icon to start the process. The time can be set from 0.5 to 24 hours using the increase and decrease icons.
5. You can adjust the cooking time from 1 to 60 minutes in one-minute intervals by clicking on the time icon and changing the time using the increase and decrease icons. The time can be adjusted during cooking.
6. You can adjust the temperature from 70 to 200°C in 5°C intervals by clicking on the temperature icon and changing the temperature using the increase and decrease icons. Temperature can be adjusted during cooking.
7. You can adjust the oil spray level from 0 to 7 in increments of 1 by clicking on the oil level icon and changing the level using the increase and decrease icons. The oil level can be adjusted during cooking.
8. Press the power/start/pause touch icon to start the device. The heating element switches on and off during a complete cycle several times, this is completely normal in order to keep the temperature of the basket constant.
9. The control panel display will show a rectangle loading to indicate that the fryer is preheating. This warm-up may take a few minutes if the device is completely cool. When the fryer has finished preheating, the display will show "Add Food" and a warning signal will sound.
10. After hearing the warning signal and seeing the corresponding message on the display, remove the basket and place the ingredients in the basket (the display will show "PAUSE").
11. After adding the ingredients, place the basket back into the fryer and the fryer will automatically start the cooking process.
12. When cooking is complete, the display will show "End" for 15 seconds and three beeps will sound.
13. Press and hold the power/start/pause touch icon to access the menu selection interface.



Once inside, press and hold the power touch icon again to turn the fryer off.

14. The fryer will enter "Stand-By" mode after 5 minutes without selecting any option.

### Menus

The following table shows the temperatures and times of the menus:

	Min-max Amount (g)	Temp (°C)	Time (min.)	Oil level	Shake
Chips	200 - 600	200	20	6	YES
Steak	Surface*	180	10	4	-
Fish	Surface*	180	8	6	-
Pizza	Surface*	180	8	0	NO
Chicken wings / drumsticks	Surface*	200	25	4	NO
Muffins / CupCake	Surface*	170	10	0	NO
DIY (Manual)	Surface*	200	20	4	-
Defrost / Keep warm**	Surface*	70/80	25/10	0	-
Cleaning indicator light	Surface*	70	20	0	-
Vegetables	100-400	170	10	4	YES

Note:

\*For foods with the recommended amount of surface area, do not fill more than the surface of the basket for best results, if you fill more than the recommended amount, the food underneath will not cook properly.

\*\* Within the Defrost / Keep warm programme you can select one option or the other by clicking again on the default programme icon.

As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.

Briefly removing the basket during the frying process does not affect the cooking.

### Tips

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Do not cook excessively fatty foods in the air fryer (e.g. sausages).
- Oven-ready snacks can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking pan or baking dish in the air-fryer's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the device to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

### Oil level

This device has a new technology capable of spraying oil into the basket during operation. For this purpose, the device switches off the heating element and the fan and sprays the oil after 5 seconds, then resumes normal operation after a few seconds. The tank has a total capacity of 30 mL of oil.

The operation of the programme is set by ranges, each spraying level has two ranges:

- Range 1: starts from minute 20 to minute 12, counting down. During this range, spraying is performed every 4 minutes or every 2 minutes, depending on the selected oil level.
- Range 2: starts from minute 12 until the end of the process. During this range, spraying is performed every 4 minutes or every minute, depending on the selected oil level.
- In each range the duration of spraying is different.

The following table shows the spraying ranges, the number of total sprays and the amount of oil used in each programme.

Oil level	Time (min)	Range 1 (20-12 min)	Range 2 (11-0 min)	Number of sprays	Total amount of oil used (ml)
0	20	-	-	-	-
1	20	Spraying every 4 min	Spraying every 2 min	8	3
2	20	Spraying every 4 min	Spraying every 2 min	8	6

3	20	Spraying every 4 min	Spraying every 2 min	8	9
4	20	Spraying every 2 min	Spraying every minute	15	12
5	20	Spraying every 2 min	Spraying every minute	15	18
6	20	Spraying every 2 min	Spraying every minute	15	23
7	20	Spraying every 2 min	Spraying every minute	15	27

**Note:**

- The data shown in the table are measured for a 20-minute cycle.
- The data obtained have been calculated with Virgin Olive Oil and at an ambient temperature of 25°C. If you get different results it may be due to the use of different types of oils and their different densities.
- Do not use oils and fats that are solid at room temperature. Note that very low temperatures can solidify the oil. Clean the tank and internal oil tubes after each use.
- If you change the cooking time to more than 20 minutes, the device will spray every 2 minutes for all levels with the amount of oil per spray corresponding to each level.
- If you decrease the program time to 15 minutes, the air fryer will perform the first full range and 3 more minutes of the next full range

**Programme DIY: MANUAL.**

The DIY or manual program is a special program that allows you to spray oil whenever you want. To do this, select this program and oil level 0. Oil levels can be used with this program and you can spray manually.

**4. CLEANING AND MAINTENANCE****Cleaning**

- Clean the appliance after every use.
  - The protective grille, the basket and the basket grille have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive products to clean them, as this may damage their non-stick surface.
1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.

**Tip:**

Remove the basket to let the appliance cool down more quickly.

2. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

**Tips:**

- We recommend the use of liquid degreaser for food use to remove any remaining dirt.
  - If the basket and grille are very dirty, soak them in hot water and cleaning solution for 10 minutes.
1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge, taking care not to damage the resistance.
  2. Clean the spray nozzle with hot water and a non-abrasive sponge.
  3. Remove the protection grille and clean the grease with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.
  4. To clean the tank and internal oil tubes, you can enter the DIY mode and at oil level 0 you can press the DIY button until the tank and internal tubes are empty, the device will indicate that there is no more oil left by means of the "Add Oil" notice.

**Storage**

1. The power cable can be stored inside the appliance.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Be sure to clean the sprayer and the removable protective grille.

**5. TROUBLESHOOTING**

Problem	Possible causes	Possible solutions
E1	Temperature sensor not working	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E2	Temperature sensor not working	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Connect the power cable to an earthed plug socket.
Cooked foods are raw.	The food is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are cooked more evenly.
	The temperature used is too low.	Select a higher temperature (see the "Operation" section).
	The preparation time is too short.	Select a longer time (see the "Operation" section).

The ingredients are cooked unevenly in the air fryer.	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. chips) need to be shaken halfway through the preparation time. See the 'Operation' section.
The ingredients are not crunchy.	Increase temperature	Increase the cooking temperature to generate greater dehydration in the superficial layer of the same and obtain more crunch.
	Increase the oil level	Turn up the oil level for crispier results.
The basket does not slide into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The basket is not placed correctly.	Push the basket following the guides down into the air fryer until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you use fatty ingredients, a large amount of oil seeps into the basket. The oil produces white smoke and the basket may become hotter than normal. This does not affect the appliance or the result.
	The basket contains grease from previous uses	The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Make sure you clean the device properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes of the baking and frying varieties and make sure they hold firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Fresh chips are not crispy.	The right kind of potato is not being used.	Be sure to dry the potatoes before starting the process.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Turn up the oil level for crispier results.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03305

Product: Cecofry Rain Pack Air fryer

Power: 1550 W

Voltage: 220 - 240 V

Frequency: 50/60 Hz

Oil tank capacity 30 ml

The power consumption in "standby" mode is 0.4 W using the guidelines of the EN 50564:2011 standard and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. To do this, the device is connected to the electrical network without performing any function. The switch/controller of the appliance was set to the Standby position.

Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

## 8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

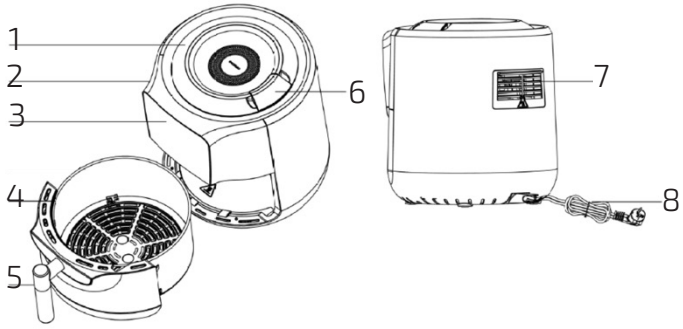
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs are carried out by qualified personnel.

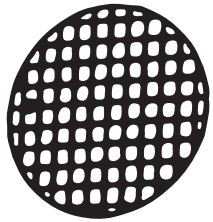
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

## 9. COPYRIGHT

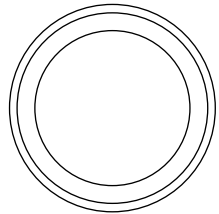
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.



9 10



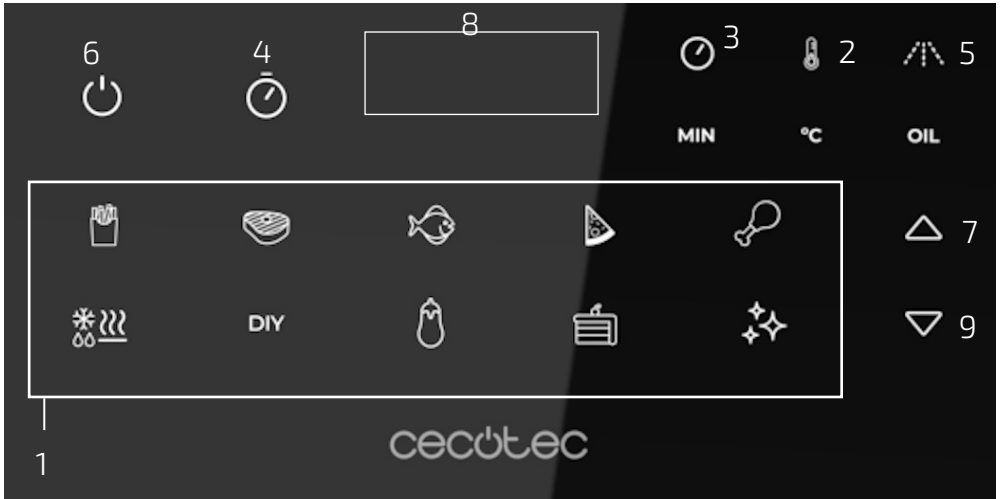
11



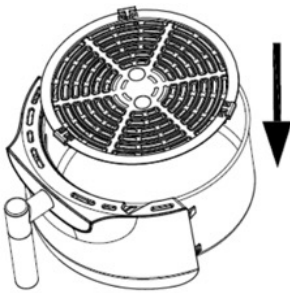
12

Img. 1

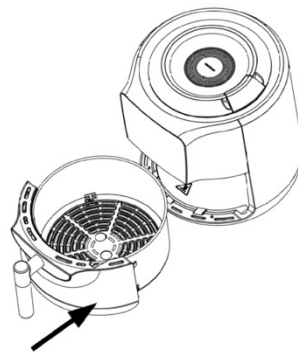




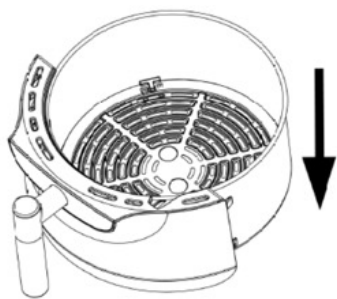
Img. 2



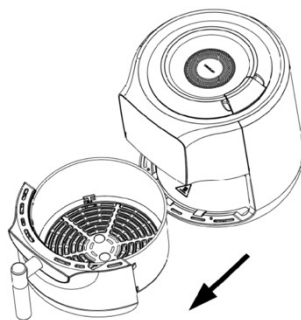
Img. 3



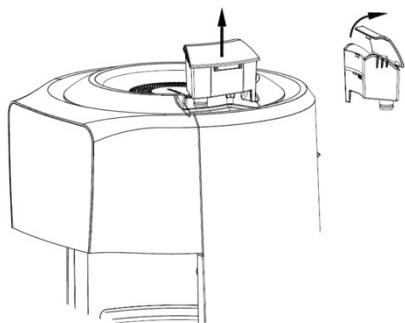
Img. 4



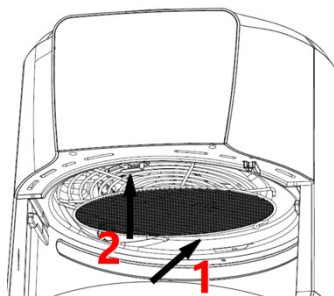
Img. 5



Img. 6



Img. 7



Img. 8

[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S.L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar (Valencia), Spain

RP01230629