

cecotec

CECOFRY EXPERIENCE WINDOW WHITE 6000

CECOFRY EXPERIENCE WINDOW 6000

CECOFRY EXPERIENCE 6000

6-літрова фритюрниця/6-литровая фритюрница/ 6-L digital
air fryer.



Інструкція з експлуатації
Инструкция по эксплуатации
Instruction manual

ЗМІСТ

1. Компоненти пристрою	7
2. Перед першим використанням	8
3. Експлуатація	8
4. Чищення та догляд	11
5. Усунення несправностей	12
6. Технічні характеристики	13
7. Утилізація старих електроприладів	14
8. Служба технічної підтримки та гарантія	14
9. Авторські права	14

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	19
2. Перед первым использованием	20
3. Эксплуатация	20
4. Чистка и уход	23
5. Устранение неполадок	24
6. Технические характеристики	25
7. Утилизация старых электроприборов	26
8. Служба технической поддержки и гарантия	26
9. Авторские права	26

INDEX

1. Parts and components	31
2. Before use	32
3. Operation	32
4. Cleaning and maintenance	35
5. Troubleshooting	36
6. Technical specifications	37
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	38
8. Technical support and warranty	38
9. Copyright	38

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкції. Збережіть цей посібник користувача для подальшого використання або для нових користувачів.

- При використанні електроприладів необхідно завжди дотримуватись основних запобіжних заходів, щоб знизити ризик загоряння, ураження електричним струмом та травм.
- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає вимогам до напруги, зазначеним на паспортній табличці приладу.
- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, в якому ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане витяжним вентилятором, що працює, або добре провітрювалося.
- Використовуйте пристрій тільки для цілей, описаних у цьому посібнику користувача, будь-яке інше використання не рекомендується виробником і може негативно вплинути на термін служби пристрою та/або безпеки користувача.
- Вимкніть прилад від мережі перед його переміщенням, чищенням або технічним обслуговуванням, а також коли він не використовується.
- Не використовуйте його на свіжому повітрі.
- Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо шнур пошкоджений, він повинен бути замінений офіційною службою технічної підтримки Cecotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Не скручуйте, не згинайте, не тягніть і не ушкоджуйте шнур живлення. Бережіть його від гострих країв та джерел тепла. Не дозволяйте йому торкатися гарячих поверхонь. Не допускайте звисання шнура з краю робочої поверхні або стільниці.

- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не рекомендовано кваліфікованим електриком. Використання невідповідного типу подовжувача може призвести до пошкодження або травмування користувача.
- Не використовуйте прилад, якщо його шнур, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він вийшов з ладу, якщо його упустили або якимось чином пошкодили.
- Прилад не слід використовувати в потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічно насичені або вологі середовища.
- Встановіть прилад на рівну поверхню. Будьте обережні, коли виймаєте кошик з фритюрниці і помістіть ручку всередину, щоб не розплескати вміст. Не розміщуйте пристрій поблизу джерел тепла, місць з підвищеною вологістю або горючих матеріалів.
- Цей прилад не призначений для керування зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не вставляйте та не допускайте потрапляння пальців або сторонніх предметів у вентиляційні або витяжні отвори, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом або займання.
- Не заповнюйте піддон олією, оскільки це може призвести до пожежі.
- Не торкайтеся внутрішніх частин приладу під час його роботи.
- Цей символ означає: попередження, гаряча поверхня. Температура доступних поверхонь може бути високою під час роботи приладу. Будьте обережні, щоб не обпектися.



- Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину виробу у воду або будь-яку іншу рідину. Не піддавайте електричні з'єднання дії води.
- Завжди поміщайте інгредієнти для приготування всередину кошика, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.
- Перш ніж братися за вилку або вмикати прилад, переконайтеся, що ваші руки сухі.
- Від'єднайте пристрій від розетки, коли він не використовується або коли його чистять. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж прикріплювати або знімати деталі, а також перед чищенням приладу.
- Не залишайте пристрій увімкненим у мережу без нагляду.
- Не торкайтеся поверхні пристрою під час роботи, оскільки він нагрівається.
- Очищення та технічне обслуговування повинні виконуватися відповідно до цього посібника з експлуатації, щоб забезпечити правильну роботу пристрою.
- Не ставте пристрій до стіни. Залиште безпечну відстань 10 см ззаду приладу та по 10 см з кожного боку. Не кладіть будь-які предмети на прилад під час використання.
- Під час роботи через отвори для виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для випуску повітря. При вийманні кошика з пристрою може виходити гаряче повітря.
- негайно вимкніть пристрій, якщо він виділяє чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, щоб зняти кошик із пристрою.
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички, доторкаючись до кошика або стійки.

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, крім зазначених у посібнику.
- Цей продукт призначений лише для домашнього використання.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій.
- Прилад не призначений для використання дітьми віком до 8 років. Ним можуть користуватися діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під постійним наглядом. Цим пристроєм можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою та розуміють пов'язану з цим небезпеку.
- Тримайте цей прилад та шнур живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Чищення та технічне обслуговування не повинні виконувати діти.
- Слідкуйте за дітьми, оскільки вони не повинні гратися з пристроєм.

1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Мал. 1.

1. Вікно (лише для 04340 і 04998)
2. Панель керування
3. Внутрішній горщик
4. Ручка
5. Стійка
6. Вихід повітря

Панель управління Мал. 2.

7. Значок увімкнення/вимкнення
8. Значок підвищення температури
9. Значок зниження температури
10. Значок зменшення часу
11. Значок збільшення часу
12. Значки попередньо встановлених функцій:
 - a. М'ясо
 - b. Картопля фрі
 - c. Риба
 - d. Овочі
 - e. Курка
 - f. Курячі крильця
 - g. Піца
 - h. Солодка картопля
 - i. Десерт
 - j. Індивідуальний режим
13. Перемикач попередньо встановлених функцій
14. Індикатор часу
15. Індикатор температури

ПРИМІТКА:

Графіка в цьому посібнику є схематичним зображенням і може не точно відповідати продукту.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Ця аерофритюрниця має упаковку, призначену для захисту під час транспортування. Розпакуйте прилад і зберігайте оригінальну пакувальну коробку та інші пакувальні матеріали в безпечному місці. Це допоможе вам запобігти будь-яким пошкодженням, якщо продукт потрібно буде транспортувати в майбутньому. У разі утилізації оригінальної упаковки переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.
- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти включені та в хорошому стані. Якщо якась деталь відсутня або не в хорошому стані, негайно зверніться до служби технічної підтримки Cecotec.
- Ретельно очистіть кошик і решітку гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.
- Очищуйте вологою ганчіркою внутрішню та зовнішню частину пристрою.
- Переконайтеся, що всі частини аерофритюрниці повністю сухі, і правильно поставте решітку в кошик.
- Помістіть аерофритюрницю на стійку рівну поверхню.

Примітка

- Не змочуйте нагрівальний елемент усередині фритюрниці.
- Не наповнюйте фритюрницю олією чи іншою рідиною.
- Не ставте пристрій на будь-яку поверхню, яка не є термостійкою.

Примітка

Під час першого використання фритюрниці ви можете помітити легкий запах горілого або дим, викликаний надлишком мастильних матеріалів у процесі виробництва. Це не вплине на безпеку фритюрниці.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Поставте аерофритюрницю на стійку рівну поверхню.
2. Підключіть її до електричної розетки.
3. Використовуйте ручку (4), щоб вийняти кошик (3), робіть це обережно. Переконайтеся, що решітка (5) правильно розміщена в кошику (3).
4. Покладіть інгредієнти в кошик (3).
5. Поставте кошик назад (3). Фритюрниця має систему безпеки, яка не дозволить вам використовувати її, якщо кошик не на місці (3).
6. Натисніть значок увімк./вимк. (7), потім виберіть потрібну попередньо встановлену функцію (12) або встановіть потрібний час (1-60 хвилин) і температуру (80-200°C) і натисніть значок увімк./вимк. (7). Фритюрниця почне працювати.

7. Якщо в будь-який момент приготування ви бажаєте призупинити процес, натисніть значок увімк./вимк. (7). Якщо ви бажаєте завершити процес приготування, утримуйте цей значок (7) протягом 3 хвилин. Якщо протягом наступної хвилини після паузи не натиснути жодного значка, фритюрниця перейде в режим очікування та подасть 3 звукові сигнали.
8. Коли ви чуєте звуковий сигнал, це означає, що час приготування підійшов до кінця. Використовуйте ручку (4), щоб вийняти кошик (3). Залежно від типу інгредієнтів може виділятися пара, тому будьте обережні, знімаючи кошик (3).
9. Перевірте, чи інгредієнти приготовані належним чином. Якщо ні, поставте кошик (3) назад у пристрій і встановіть таймер ще на кілька хвилин.
10. Щоб вийняти інгредієнти, поставте кошик (3) на жаростійку поверхню.
11. Покладіть інгредієнти у відповідний контейнер. Використовуйте щипці для видалення інгредієнтів, оскільки це запобіжить капанню залишків кулінарної олії на контейнер. Будьте обережні, щоб не обпектися. Не ставте кошик (3) догори дном, щоб вийняти продукти.
12. Ви можете продовжити використовувати фритюрницю, якщо бажаєте, або ви можете завершити процес приготування, для цього утримуйте значок увімк./вимк. (7) протягом 3 секунд.

Панель управління

Значок увімкнення/вимкнення

- Коли кошик (3) і решітка (5) розміщені в правильному положенні всередині аерофритюрниці, засвітиться значок увімкнення/вимкнення (7).
- Щоб увімкнути фритюрницю, натисніть значок увімк./вимк. (7), фритюрниця подасть звуковий сигнал, а на дисплеї поперемінно відобразиться 200°C / 15 хвилин.
- Ви можете встановити бажаний час і температуру або вибрати попередньо встановлену функцію. Натисніть значок увімк./вимк. (7), щоб запустити вибрану функцію або ручне налаштування. Якщо повторно натиснути цей значок (7), фритюрниця призупиниться.
- Щоб завершити процес приготування, утримуйте значок увімкнення/вимкнення (7) протягом 2 хвилин.

Попередньо встановлені функції

Щоб скористатися попередньо встановленими функціями, натискайте значок попередньо встановленої функції (13), доки значок потрібної функції не почне блимати, і на дисплеї не відобразиться попередньо встановлений час і температура для цієї функції, ви також можете встановити їх за бажанням за допомогою значка підвищення/зменшення температури (8/9) і значка збільшення/зменшення часу (10/11).

У таблиці нижче наведено температуру та час виконання попередньо встановлених функцій, кількість їжі, яку можна додати, і чи потрібно перемішувати.

Програма	Температура (°C)		Час (хв)		Кількість	Перемі- шування
	04339	04340 04998	04339	04340 04998		
М'ясо	200	200	15	15	100- 450 г	Так, в середині приготування
Картопля фрі	200	180	18	20	200 - 500 г	Так, в середині приготування
Риба	180	200	10	10	100- 450 г	Так, в середині приготування
Овочі	170	160	15	15	Llenar solo la base de la rejilla	Так, в середині приготування
Курка	200	200	60	60	450 - 600 г	Так, в середині приготування
Курячі крильця	180	180	20	20	100 - 600 г	Так, в середині приготування
Піца	180	180	12	10	400 - 500 г	Не обов'язково
Солодка картопля	200	200	30	30	100- 450 г	Не обов'язково
Десерт	150	150	25	25	100- 450 г	Не обов'язково
Індивідуальний режим	160	160	20	20		Не обов'язково

УВАГА

- Майте на увазі, що це лише приблизні показники. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та брендом, ми не можемо гарантувати найкраще налаштування інгредієнтів, які ви використовуєте.
- Додайте приблизно 1-2 хвилини до часу приготування, зазначеного в таблиці, якщо починаєте смажити, коли пристрій ще холодний.

Поради

- Менші інгредієнти вимагають меншого часу для приготування, ніж більші.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість інгредієнтів потребує трохи часу приготування.

- Перемішування дрібних інгредієнтів під час процесу смаження оптимізує результат і може допомогти запобігти нерівномірному обсмаженню інгредієнтів.
- Додайте трохи олії для більш хрусткого результату.
- Не використовуйте фритюрницю для смаження жирної їжі (наприклад, сосисок).
- Їжу, яку можна готувати в духовці, також можна готувати у фритюрниці.
- Готове тісто вимагає меншого часу, ніж тісто домашнього приготування.
- Ви також можете використовувати пристрій для повторного нагрівання інгредієнтів.
- Для отримання найкращих результатів радимо попередньо нагріти кошик протягом 4 хвилин без їжі всередині.

Час і температура збільшуються і зменшуються

Щоб змінити температуру та час попередньо встановлених функцій, натисніть Перемішування їжі

Деякі інгредієнти можуть потребувати перемішування в процесі приготування. Щоб перемішати інгредієнти, вийміть кошик аерофритюрниці та струсіть його. Помістіть його назад у фритюрницю.

4. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Очищення

- Чистіть фритюрницю після кожного використання.
- Перед чищенням від'єднайте аерофритюрницю від джерела живлення та дайте їй охолонути.
- Не використовуйте металеві інструменти або абразивні засоби для чищення кошика та решітки.
- Для очищення поверхні фритюрниці використовуйте м'яку вологу тканину.
- Ніколи не занурюйте фритюрницю у воду чи інші рідини.
- Не використовуйте для очищення фритюрниці губки, порошок чи абразивні засоби для чищення.

УВАГА

- Зніміть кошик, щоб пристрій швидше охолонув.
- Ретельно очистіть фритюрницю гарячою водою, милом і неабразивною губкою.
- Ми рекомендуємо використовувати знежирюючу рідину для видалення залишків бруду.
- Якщо всередині кошика та решітки є бруд, ми рекомендуємо наповнити кошик гарячою водою, змішаною з миючим засобом, оскільки це полегшить видалення бруду.
- Очистіть внутрішню частину пристрою гарячою водою та неабразивною губкою.
- Очистіть нагрівальний елемент м'якою щіткою, щоб видалити будь-які залишки їжі. Будьте обережні, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

Зберігання

- Від'єднайте фритюрницю від мережі та дайте їй охолонути.
- Перед зберіганням переконайтеся, що всі частини чисті та сухі.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Аерофритюрниця не працює	Прилад не підключений до мережі.	Вставте вилку в розетку із заземленням.
	Ви не натиснули значок увімк./вимк.	Натисніть кнопку Увімк./вимк.
	Кошик неправильно розміщено в пристрої.	Поставте кошик на місце.
Їжа не повністю приготована.	Їжа занадто велика.	Покладіть менші партії продуктів у кошик.
	Використана занадто низька температура.	Збільште час або температуру.
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються в аерофритюрниці. (Смажені закуски не хрусткі, після того як їх вийняли з фритюрниці).	Час приготування надто короткий.	Встановіть таймер на потрібний час приготування
	Деякі види продуктів необхідно перемішувати під час смаження.	Інгредієнти, які лежать один на одному (наприклад, картопля фри), потрібно струшувати в середині часу приготування.
	Ви використали тип страви, призначений для приготування у традиційній фритюрниці.	Трохи змастіть їжу олією, щоб отримати більш хрусткий результат.
Кошик не вставляється в пристрій належним чином.	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Не наповнюйте кошик понад позначку макс.

З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Коли жирні інгредієнти готуються у фритюрниці, вони виділяють невелику кількість олії, яка може спричинити білий дим. Це не впливає на фритюрницю чи результат.
	Каструля все ще містить залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим виникає через нагрівання жиру в пристрої. Обов'язково очищайте пристрій належним чином після кожного використання.
Свіжа картопля фрі обсмажується нерівномірно або не хрустка, коли її виймають із фритюрниці.	Ви не промили картопляні палички перед тим, як їх смажити.	Картопляні палички промийте, як слід, щоб видалити крохмаль.
	Не використовується правильний сорт картоплі.	Переконайтеся, що ви добре висушили картопляні палички перед додаванням олії.
		Наріжте картопляні палички на дрібніші шматочки для отримання більшої хрусткості

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер пристрою: 04339

Пристрій: Cecofry Experience 6000

220-240 В~

50-60 Гц, 1700 Вт

Ємність: 6 літрів

Температурний режим: 80°C—200°C

Таймер: 1-60 хв.

Номер пристрою: 04340/04998

Пристрій: Cecofry Experience Window 6000 / Cecofry Experience Window White 6000

220-240 В~

50-60 Гц, 1300 Вт

Ємність: 6 літрів

Температурний режим: 80°C—200°C

Таймер: 1-60 хв.

Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.

Виготовлено в Китаї | Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батарею необхідно утилізувати окремо від побутових відходів. Коли термін придатності цього продукту закінчиться, ви повинні утилізувати батареї/акумулятори та віднести їх до пункту збору, призначеного місцевими органами влади.

Споживачі повинні звернутися до місцевих органів влади або роздрібного продавця для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів та/або їхніх батарей. Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.

8. СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ПІДТРИМКИ ТА ГАРАНТІЯ

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 в будь-який момент ви виявите будь-яку проблему з вашим продуктом або матимете будь-які сумніви, не соромтеся зв'язатися з офіційною службою технічної підтримки Cecotec за номером +34 963 210 728.

9. АВТОРСЬКІ ПРАВА

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочтите следующие инструкции. Сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для новых пользователей.

- При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и травм.
- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует требованиям к напряжению, указанным на паспортной табличке прибора.
- Мы рекомендуем, чтобы помещение, в котором вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано работающим вытяжным вентилятором или хорошо проветривалось.
- Используйте устройство только для целей, описанных в данном руководстве по эксплуатации, любое другое использование не рекомендуется производителем и может отрицательно сказаться на сроке службы устройства и/или безопасности пользователя.
- Отключайте прибор от сети перед его перемещением, чисткой или техническим обслуживанием, а также когда он не используется.
- Не используйте его на открытом воздухе.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений. Если шнур поврежден, он должен быть заменен официальной службой технической поддержки Cecotec во избежание любой опасности.
- Не скручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте шнур питания. Берегите его от острых краев и источников тепла. Не позволяйте ему касаться горячих поверхностей. Не допускайте свисания шнура с края рабочей поверхности или столешницы.

- Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком. Использование неподходящего типа удлинителя может привести к повреждению или травмам пользователя.
- Не используйте прибор, если его шнур, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он вышел из строя, если его уронили или каким-либо образом повредили.
- Прибор не следует использовать в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химически насыщенные или влажные среды.
- Установите прибор на ровную термостойкую поверхность. Будьте осторожны при извлечении корзины из фритюрницы и поместите ручку внутрь, чтобы не расплескать содержимое. Не размещайте устройство вблизи источников тепла, мест с повышенной влажностью или горючих материалов.
- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не вставляйте и не допускайте попадания пальцев или посторонних предметов в вентиляционные или вытяжные отверстия, так как это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не заполняйте поддон маслом, так как это может привести к пожару.
- Не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время его работы.
- Этот символ означает: предупреждение, горячая поверхность. Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.



- Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть изделия в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте электрические соединения воздействию воды.
- Всегда помещайте ингредиенты для приготовления внутрь корзины, чтобы предотвратить их контакт с нагревательными элементами.
- Прежде чем браться за вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.
- Отключайте устройство от розетки, когда оно не используется или когда его чистят. Дайте ему полностью остыть, прежде чем прикреплять или снимать детали, а также перед очисткой прибора.
- Не оставляйте устройство включенным в сеть без присмотра.
- Не прикасайтесь к поверхности устройства во время его работы, так как при использовании оно нагревается.
- Очистка и техническое обслуживание должны выполняться в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы обеспечить правильную работу устройства.
- Не ставьте устройство к стене. Оставьте безопасное расстояние 10 см сзади прибора и по 10 см с каждой стороны. Не кладите какие-либо предметы на прибор во время его использования.
- Во время работы через отверстия для выхода воздуха выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выпуска воздуха. При извлечении корзины из устройства может выйти горячий воздух.
- Немедленно отключите устройство, если оно выделяет черный дым. Подождите, пока исчезнет дым, чтобы снять корзину с устройства.

- Мы рекомендуем использовать перчатки при прикосновении к корзине или стойке.
- Не используйте прибор для каких-либо иных целей, кроме указанных в руководстве.
- Этот продукт предназначен исключительно для домашнего использования.
- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет. Его могут использовать дети старше 8 лет, если они находятся под постоянным присмотром. Этот прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Храните этот прибор и шнур питания в недоступном для детей месте младше 8 лет.
- Дети не должны выполнять работы по очистке и обслуживанию.
- Следите за детьми, так как они не должны играть с прибором.

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Рис. 1.

1. Окно (только для арт. 04340 и 04998)
2. Панель управления
3. Внутренний горшок
4. Ручка
5. Стойка
6. Выход воздуха

Панель управления Мал. 2.

7. Значок включения/выключения
8. Значок повышения температуры
9. Значок снижения температуры
10. Значок уменьшения времени
11. Значок увеличения времени
12. Значки предустановленных функций:
 - a. Мясо
 - b. Картошка фри
 - c. Рыба
 - d. Овощи
 - e. Курица
 - f. Куриные крылышки
 - g. Пицца
 - h. Сладкий картофель
 - i. Десерт
 - j. Индивидуальный режим
13. Переключатель предустановленных функций
14. Индикатор времени
15. Индикатор температуры

ПРИМЕЧАНИЕ:

Рисунки в данном руководстве являются схематическими изображениями и могут не соответствовать продукту в точности.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Эта фритюрница имеет упаковку, предназначенную для защиты во время транспортировки. Распакуйте прибор и сохраните оригинальную упаковочную коробку и другие упаковочные материалы в надежном месте. Это поможет вам предотвратить любые повреждения, если продукт потребуется транспортировать в будущем. В случае утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.
- Убедитесь, что все детали и компоненты включены и находятся в хорошем состоянии. Если какой-либо элемент отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно свяжитесь со службой технической поддержки Cecotec.
- Тщательно очистите корзину и решетку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.
- Протрите как внутреннюю, так и внешнюю часть устройства влажной тканью.
- Убедитесь, что все части фритюрницы полностью высохли, и правильно поместите решетку в корзину.
- Поместите фритюрницу на устойчивую ровную поверхность.

Предупреждение

- Не мочите нагревательный элемент внутри фритюрницы.
- Не заполняйте фритюрницу маслом или любой другой жидкостью.
- Не кладите устройство на нетермостойкую поверхность.

Примечание

При первом использовании фритюрницы вы можете заметить легкий запах гари или дым, вызванный избытком смазочных материалов в процессе производства. Это не повлияет на безопасность фритюрницы..

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поместите фритюрницу на устойчивую ровную поверхность.
2. Подключите его к сетевой розетке.
3. Аккуратно снимите корзину (3) за ручку (4). Убедитесь, что решетка (5) правильно установлена в корзине (3).
4. Поместите ингредиенты в корзину (3).
5. Установите корзину обратно (3). Фритюрница имеет систему безопасности, которая не позволит вам использовать ее, если корзина не на месте (3).
6. Нажмите значок включения/выключения (7), затем выберите нужную предустановленную функцию (12) или установите желаемое время (1–60 минут) и температуру (80–200°C) и нажмите значок включения/выключения (7). Фритюрница начнет работать.

7. Если в какой-то момент во время приготовления вы хотите приостановить процесс, нажмите значок включения/выключения (7). Если вы хотите завершить процесс приготовления, удерживайте эту иконку (7) в течение 3 минут. Если вы не нажмете никакой значок в течение следующей минуты после паузы, фритюрница перейдет в режим ожидания и издаст 3 звуковых сигнала.
8. Когда вы слышите сигнал, это означает, что время подготовки подошло к концу. Используйте ручку (4), чтобы снять корзину (3). В зависимости от типа ингредиентов может выделяться пар, поэтому будьте осторожны при извлечении корзины (3).
9. Убедитесь, что ингредиенты приготовлены должным образом. Если нет, поместите корзину (3) обратно в устройство и установите таймер еще на несколько минут.
10. Чтобы вынуть ингредиенты, поставьте корзину (3) на термостойкую поверхность.
11. Поместите ингредиенты корзины в подходящий контейнер. Используйте щипцы для извлечения ингредиентов, так как это предотвратит капание остатков кулинарного масла на емкость. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Не переворачивайте корзину (3) вверх дном, чтобы достать продукты.
12. При желании вы можете продолжить использование фритюрницы или завершить процесс приготовления, для этого удерживайте значок включения/выключения (7) в течение 3 секунд.

Панель управления

Значок включения/выключения

- Когда корзина (3) и решетка (5) будут установлены в правильном положении внутри фритюрницы, загорится значок включения/выключения (7).
- Чтобы включить фритюрницу, нажмите значок включения/выключения (7), фритюрница издаст звуковой сигнал, а на дисплее попеременно отобразится 200°C / 15 минут.
- Вы можете установить желаемое время и температуру или выбрать предустановленную функцию. Нажмите значок включения/выключения (7), чтобы запустить выбранную функцию или ручную настройку. Если вы снова нажмете этот значок (7), фритюрница остановится.
- Чтобы завершить процесс приготовления, удерживайте значок включения/выключения (7) в течение 2 минут.

Предустановленные функции

Чтобы использовать предустановленные функции, нажимайте значок предустановленной функции (13) до тех пор, пока значок нужной функции не начнет мигать, а на дисплее не отобразятся предварительно установленные время и температура для этой функции значки увеличения/уменьшения температуры (8/9) и значки увеличения/уменьшения времени (10/11).

В приведенной ниже таблице указаны температуры и время работы

предустановленных функций, количество продуктов, которое можно положить, и необходимость перемешивания.

Программа	Температура (°C)		Время (мин)		Количество	Перемешивание
	04339	04340 04998	04339	04340 04998		
Мясо	200	200	15	15	100 - 450 г	Да, в середине приготовления
Картошка фри	200	180	18	20	200 - 500 г	Oui, remuer à mi-cuisson.
Рыба	180	200	10	10	100 - 450 г	Oui, remuer à mi-cuisson.
Овощи	170	160	15	15	Заполнить только основу	Oui, remuer à mi-cuisson.
Курица	200	200	60	60	450 - 600 г	Oui, remuer à mi-cuisson.
Куриные крылышки	180	180	20	20	100 - 600 г	Oui, remuer à mi-cuisson.
Пицца	180	180	12	10	400 - 500 г	Il n'est pas nécessaire.
Сладкая картошка	200	200	30	30	100 - 450 г	Il n'est pas nécessaire.
Десерт	150	150	25	25	100 - 450 г	Il n'est pas nécessaire.
Индивидуальный режим	160	160	20	20		

Предупреждение

- Имейте в виду, что это всего лишь примерные показания. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и торговой марке, мы не можем гарантировать наилучшую настройку для ингредиентов, которые вы используете.

- Добавьте примерно 1-2 минуты к времени приготовления, указанному в таблице, если вы начинаете жарить, пока устройство еще холодное.

Советы

- Меньшие ингредиенты требуют меньше времени для приготовления, чем большие.
- Большее количество ингредиентов требует немного больше времени на приготовление, а меньшее количество ингредиентов требует немного меньше времени на приготовление.
- Перемешивание мелких ингредиентов в процессе жарки оптимизирует результат и помогает предотвратить неравномерное обжаривание ингредиентов.
- Добавьте немного масла для более хрустящего результата.
- Не используйте фритюрницу для жарки жирной пищи (например, колбасы).
- Пищу, которую можно приготовить в духовке, можно приготовить и во фритюрнице.
- Готовое покупное тесто требует меньше времени на приготовление, чем домашнее тесто.
- Вы также можете использовать устройство для повторного нагрева ингредиентов.
- Для достижения наилучших результатов мы советуем предварительно разогреть корзину в течение 4 минут без продуктов внутри.

Время и температура увеличиваются и уменьшаются

Чтобы изменить температуру и время предустановленных функций, нажмите соответствующие значки увеличения и уменьшения.

Перемешивание пищи

Некоторые ингредиенты могут потребовать перемешивания в процессе приготовления. Чтобы перемешать ингредиенты, снимите корзину аэрофритюрницы и встряхните ее. Поместите ее обратно во фритюрницу.

4. ЧИСТКА И УХОД

Очистка

- Очищайте фритюрницу после каждого использования.
- Перед чисткой отключите фритюрницу от источника питания и дайте ей остыть.
- Не используйте металлические инструменты или абразивные материалы для чистки корзины.
- Используйте мягкую влажную ткань для очистки поверхности фритюрницы.
- Никогда не погружайте фритюрницу в воду или другие жидкости.
- Не используйте губки, чистящие порошки или абразивные чистящие средства для чистки фритюрницы.

Предупреждение

- Снимите корзину, чтобы устройство быстрее остыло.
- Тщательно очистите фритюрницу горячей водой с мылом и неабразивной губкой.
- Мы рекомендуем использовать обезжиривающую жидкость для удаления оставшейся грязи.
- Если внутри корзины и сетки застряла грязь, мы рекомендуем наполнить корзину горячей водой, смешанной с моющим средством, так как это облегчит удаление грязи.
- Очистите внутреннюю часть устройства горячей водой и неабразивной губкой.
- Очистите нагревательный элемент мягкой щеткой, чтобы удалить остатки пищи. Будьте осторожны, чтобы не повредить нагревательный элемент.

Хранение

- Выключите фритюрницу и дайте ей остыть.
- Перед хранением убедитесь, что все детали чистые и сухие.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрофритюрница не работает	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку.
	Вы не нажали значок включения/выключения.	Нажмите кнопку включения/выключения.
	Корзина неправильно установлена в устройстве.	Установите корзину на место.
Еда не до конца приготовлена.	Еды слишком много.	Кладите в корзину небольшие порции продуктов.
	Используемая температура слишком низкая.	Увеличьте время или температуру.

Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице. (Жареные закуски не становятся хрустящими, когда их вынимают из фритюрницы).	Время подготовки слишком короткое.	Установите таймер на желаемое время приготовления
	Некоторые продукты необходимо перемешивать в процессе жарки.	Ингредиенты, лежащие друг на друге (например, картошка фри), необходимо встряхнуть в середине приготовления.
	Вы использовали продукт, предназначенный для приготовления в традиционной фритюрнице.	Немного смажьте продукты маслом, чтобы получить более хрустящий результат.
Корзина не помещается в устройстве должным образом.	В корзине слишком много ингредиентов.	Наполняйте корзину до значения макс.
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Когда жирные ингредиенты готовятся с помощью фритюрницы, они выделяют небольшое количество масла, которое может вызвать появление белого дыма. Это не влияет на фритюрницу или результат.
	На сковороде все еще есть остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания смазки в устройстве. Убедитесь, что вы правильно очищаете устройство после каждого использования.
Свежая картошка фри поджаривается неравномерно или не становятся хрустящей, когда ее вынимают из аэрофритюрницы.	Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой.	Хорошо промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал.
	Не используется правильный сорт картофеля.	Убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло.
		Нарежьте картофельные палочки на более мелкие кусочки, чтобы они были более хрустящими.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул устройства: 04339

Устройство: Cecofry Experience 6000

220-240 В~

50-60 Гц, 1700 Вт

Емкость: 6 литров

Установка температуры: 80°C—200°C

Таймер: 1-60 мин.

Артикул устройства: 04340/04998

Устройство: Cecofry Experience Window 6000/Cecofry Experience Window White 6000

220-240 В~

50-60 Гц, 1300 Вт

Емкость: 6 литров

Установка температуры: 80°C – 200°C

Таймер: 1-60 мин.

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества продукции.

Сделано в Китае | Разработано в Испании

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



Этот символ указывает на то, что в соответствии с применимыми нормами изделие и/или батарея должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов. Когда срок годности этого продукта подходит к концу, вы должны утилизировать батареи/аккумуляторы и сдать их в пункт сбора, указанный местными властями.

Потребители должны обращаться в местные органы власти или к продавцу за информацией о правильной утилизации старых приборов и/или их аккумуляторов.

Соблюдение вышеуказанных правил поможет защитить окружающую среду.

8. СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ И ГАРАНТИЯ

Cecotec несет ответственность перед конечным пользователем или потребителем за любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта, в соответствии с условиями и сроками, установленными применимыми нормами.

Рекомендуется, чтобы ремонт выполнялся квалифицированным персоналом. Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или у вас возникнут сомнения, не стесняйтесь обращаться в официальную службу технической поддержки Cecotec по телефону +34 963 210 728.

9. АВТОРСКИЕ ПРАВА

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание данной публикации не может быть полностью или частично воспроизведено, сохранено в поисковой системе, передано или распространено любыми средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью и т.п.) 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.

- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- 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 it is well ventilated.
- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- 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 cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow it to touch hot surfaces. Do not let the cord 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 cord could cause damage or injuries to the user.

- Do not use the appliance if its cord, 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 and place the handle inwards, so as to avoid spillage of contents. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause an electrical shock or fire.
- Do not fill the tray with oil, as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while it is operating.
- This symbol means: warning, hot surface. Accessible surfaces may reach high temperatures while the appliance is in operation. Be careful not to burn yourself.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the device from the outlet when it is not in use or when it is being cleaned.



- let when it is 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 device plugged to the mains if it is not supervised.
- Do not touch the surface of the device while it is operating, as it will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the device operates properly.
- Do not place the device 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.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. 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 device.
- Immediately unplug the device if the device releases black smoke. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the device.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not use the appliance for any use other than the one specified in the manual.
- This product is exclusively designed for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and

- knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1.

1. Window (only for references 04340 and 04998)
2. Control panel
3. Basket
4. Handle
5. Rack
6. Air vent

Control panel. Fig. 2.

7. On/off icon
8. Temperature increase icon
9. Temperature decrease icon
10. Time increase icon
11. Time decrease icon
12. Pre-set functions icons:
 - a. Meat
 - b. Frozen chips
 - c. Fish
 - d. Vegetables
 - e. Chicken
 - f. Chicken wings
 - g. Pizza
 - h. Boniatos
 - i. Dessert
 - j. Customised mode
13. Pre-set function selector
14. Time indicator
15. Temperature indicator

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This air fryer has a packaging designed to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging box and other packaging materials in a safe place. It will help you prevent any damage if the product needs to be transported 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 not in good condition, immediately contact the Technical Support Service of Cecotec.
- Clean the basket and grill thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Clean both the interior and the exterior of the device with a damp cloth.
- Make sure all parts of the air fryer are completely dry and place the rack in the basket properly.
- Place the air fryer on a stable, flat surface.

Warning

- Do not wet the heating element inside the fryer.
- Do not fill the air fryer with oil or any other liquid.
- Do not place the device on any surface that it is not heat-resistant.

Please note

You may notice a slight burning smell or smoke when using the fryer for the first time, caused by the excess of lubricants from the manufacturing process. This will not affect the fryer safety.

3. OPERATION

1. Place the air fryer on a stable, flat surface.
2. Connect it to a mains socket.
3. Use the handle (4) to remove the basket (3). Do it carefully. Make sure the rack (5) is correctly placed in the basket (3).
4. Put the ingredients inside the basket (3).
5. Place the basket back (3). The fryer has a safety system that will not allow you to use it if the basket is not in place (3).
6. Press the On/off icon (7), then select the desired pre-set function (12) or set the desired time (1-60 minutes) and the temperature (80-200°C) and press the On/off icon (7). The fryer will start operating.
7. If at any point during cooking you wish to pause the process, press the On/off icon (7). If

you wish to end the cooking process, hold down this icon (7) for 3 minutes. If you do not press any icon for the next minute after pausing, the fryer will enter standby mode and will beep 3 times.

8. When you hear an alarm, it means that the preparation time has come to an end. Use the handle (4) to remove the basket (3). Depending on the type of ingredients, steam may be released, so be careful when removing the basket (3).
9. Check if the ingredients are ready. If not, put the basket (3) back inside the device and set the timer for a few more minutes.
10. To remove the ingredients, place the basket (3) on a heat-resistant surface.
11. Place the basket ingredients on a proper container. Use tongs to remove ingredients, as this will prevent residual cooking oil from dripping onto the container. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket (3) upside down to remove the food.
12. You can continue using the fryer if desired or you can finish the cooking process, to do so, hold down the On/off icon (7) for 3 seconds.

Control panel

On/off icon

- When the basket (3) and the rack (5) are placed in the correct position inside the air fryer, the On/off icon (7) will light up.
- To turn the air fryer on, press the On/off icon (7), the air fryer will beep, and the display will show 200°C / 15 minutes alternately.
- You can set the desired time and temperature or select a pre-set function. Press the On/off icon (7) to start the selected function or the manual setting. If you press this icon again (7), the fryer will pause.
- To finish the cooking process, hold down the On/off icon (7) for 2 minutes.

Pre-set functions

To use the pre-set functions, press the pre-set function icon (13) until the desired function icon starts flashing and the display will show the pre-set time and temperature for this function. You can also set it if desired with the temperature increase/decrease icons (8/9) and the time increase/decrease icons (10/11).

The table below shows the temperatures and times of the pre-set functions, the amount of food that can be inserted, and whether stirring is required. The table shows times and temperatures for all three references.

Programme	Temperature (°C)		Time (min)		Amount	Stirring
	04339	04340 04998	04339	04340 04998		
Meat	200	200	15	15	100-450 g	Yes, halfway through cooking
Frozen chips	200	180	18	20	200 - 500 g	Yes, halfway through cooking
Fish	180	200	10	10	100-450 g	Yes, halfway through cooking
Vegetables	170	160	15	15	Fill only the rack base	Yes, halfway through cooking
Chicken	200	200	60	60	450 - 600 g	Yes, halfway through cooking
Chicken wings	180	180	20	20	100 - 600 g	Yes, halfway through cooking
Pizza	180	180	12	10	400 - 500 g	Not necessary
Boniatos	200	200	30	30	100-450 g	Not necessary
Dessert	150	150	25	25	100-450 g	Not necessary
Custom mode (DIY)	160	160	20	20		

Note

- Keep in mind that these are just indications. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using.
- Add approximately 1-2 minutes to the cooking time indicated in the table if you start frying while the device is still cold.

Tips

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the 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.
- Stirring small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add some oil for a crispier result.
- Do not use the air fryer to fry greasy food (such as sausages).
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the air fryer.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the device to re-heat ingredients.
- To obtain the best results, we advise you to preheat the basket for 4 minutes without food inside.

Time and temperature increase and decrease

To modify the temperature and time of the pre-set functions, press the corresponding increase and decrease icons.

Stirring food

Some ingredients may require stirring during the cooking process. To stir ingredients, remove the basket of the air fryer and shake it. Place it back in the fryer.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- Clean the fryer after every use.
- Disconnect the air fryer from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.
- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and grill.
- Use a soft, damp cloth to clean the surface of the fryer.
- Never immerse the fryer in water or other liquids.
- Do not use sponges, powder cleaners, or abrasive cleaning products to clean the fryer.

Note

- Remove the basket to allow the device to cool down more quickly.
- Clean the fryer thoroughly with hot water, soap, and a non-abrasive sponge.
- We recommend the use of a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- If there is dirt stuck in the interior of the basket and the rack, we recommend filling the basket with hot water mixed with detergent, as this will make it easier to remove the dirt.
- Clean the interior of the device with hot water and a non-abrasive sponge.

- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage the heating element.

Storage

- Unplug the fryer and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry when you store it.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Connect the mains plug to an earthed wall socket.
	You did not press the On/off icon.	Press the On/off button.
	The basket is not placed in the device correctly.	Place the basket in place.
The food is not completely cooked.	The food is too big.	Put smaller batches of food in the basket.
	The temperature used is too low.	Increase the time or temperature.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer. (Fried foods are not crispy when they are removed from the air fryer).	The preparation time is too short.	Set the timer to the desired cooking time.
	Some types of food need to be stirred during the frying process.	Ingredients that lie on top of each other (e.g., chips) need to be shaken halfway through the cooking time.
	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Oil the food a little bit to get a crispier result.
The basket does not slide into the device properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.

White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When fatty ingredients are cooked with the air fryer, they produce a small amount of oil which can cause white smoke. This does not affect the fryer or the result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the device. Make sure you clean the device properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly or are not crispy when removed from the air fryer.	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04339
 Product: Cecofry Experience 6000
 220-240 V~
 50-60 Hz, 1700 W
 Capacity: 6 Litres
 Temperature setting: 80°C—200°C
 Timer: 1-60 min.

Product reference: 04340/04998
 Product: Cecofry Experience Window 6000 / Cecofry Experience Window White 6000
 220-240 V~
 50-60 Hz, 1300 W
 Capacity: 6 Litres
 Temperature setting: 80°C—200°C
 Timer: 1-60 min.

Technical specifications may change without prior notification 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 cells 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 to protect the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

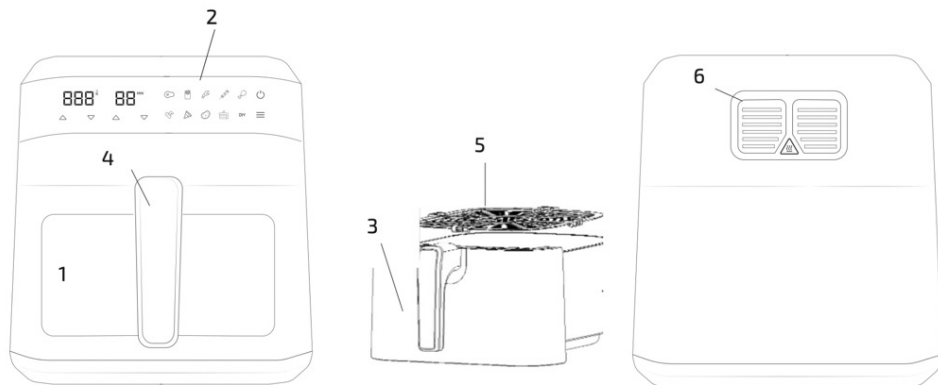
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

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

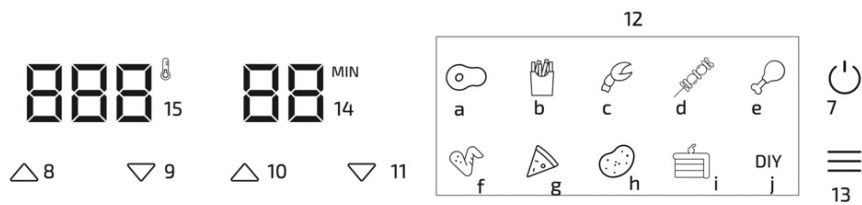
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec official Technical Support Service at +34 963 210 728.

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.



Мал./Рис./Img. 1



Мал./Рис./Img. 2

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

EA02Z0901