

cecotec

CECOFRY ADVANCE PRECISION

Фритюрница/Фритюрница/ Air fryer



Інструкція з експлуатації
Руководство пользователя
Instruction manual

ЗМІСТ

1. Запчастини та комплектуючі	6
2. Перед використанням	6
3. Експлуатація	7
4. Очищення та догляд	10
5. Усунення неполадок	11
6. Технічні характеристики	12
7. Утилізація старих електроприладів	13
8. Служба технічної підтримки та гарантія	13
9. Авторські права	13

СОДЕРЖАНИЕ

1. Запчасти и комплектующие	18
2. Перед использованием	18
3. Эксплуатация	19
4. Чистка и уход	22
5. Устранение проблем	23
6. Технические характеристики	24
7. Утилизация старых электроприборов	25
8. Служба технической поддержки и гарантия	25
9. Авторские права	25

INDEX


1. Parts and components	30
2. Before use	30
3. Operation	31
4. Cleaning and maintenance	33
5. Troubleshooting	34
6. Technical	35
7. Disposal of old electrical appliances	36
8. Technical support and warranty	36
9. Copyright	36

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням виробу уважно прочитайте наведені нижче інструкції. Збережіть цей посібник для подальшого використання або нових користувачів.

- При використанні електроприладів завжди слід дотримуватись основних запобіжних заходів, щоб знизити ризик загоряння, ураження електричним струмом та травм.
- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає вимогам до напруги, що вказано на таблиці з технічними даними приладу.
- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, в якому ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане вентиляцією або добре провітрювалося.
- Використовуйте цей пристрій з метою, описаною у цьому посібнику, будь-яке інше використання не рекомендується виробником і може негативно вплинути на термін служби пристрою та/або життя користувача.
- Вимкніть прилад від мережі перед його переміщенням, очищенням або коли ви не збираєтеся його використовувати.
- Не використовуйте його на свіжому повітрі.
- Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, він повинен бути відремонтований офіційною службою технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Не скручуйте, не згинайте, не розтягуйте та не пошкоджуйте шнур живлення. Бережіть його від гострих країв та джерел тепла. Не дозволяйте шнуру торкатися гарячих поверхонь. Не допускайте звисання шнура з краю робочої поверхні або стійки.

- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не рекомендовано кваліфікованим електриком. Використання неправильного типу подовжувача може призвести до пошкодження пристрою або травмування користувача.
- Не використовуйте виріб, якщо кабель, вилка або конструкція пошкоджені або якщо він працює неправильно, якщо його викинули або пошкодили.
- Не використовуйте виріб у потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі середовища.
- Покладіть фритюрницю на плоску термостійку поверхню. Не розміщуйте пристрій поряд з джерелами тепла, в місцях з підвищеною вологістю або поряд з легкозаймистими матеріалами.
- Усередині фритюрниці немає корисних деталей. Не намагайтеся розібрати виріб.
- Цей пристрій не призначений для роботи через таймери або зовнішні системи дистанційного керування.
- Не вставляйте та не допускайте попадання пальців або інших предметів у вентиляційні або витяжні отвори, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом або займання.
- Не заповнюйте масляний піддон, це може спричинити пожежу.
- Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини пристрою під час його роботи.
- Доступні поверхні виробу можуть досягати високі температури під час роботи. Будьте обережні, щоб не обпектися.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку іншу частину.
- видаляються із виробу водою або іншими рідинами. Не піддавайте електричні з'єднання дії води.

- Завжди поміщайте інгредієнти для приготування в кошик, щоб запобігти їх контакту з опором.
- Перш ніж торкатися вилки або вмикати виріб, переконайтеся, що ваші руки повністю сухі.
- Відключайте прилад від мережі, коли він не використовується чи чиститься. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж збирати чи знімати якусь деталь/або очищати його. 
- Не залишайте фритюрницю, включену до мережі без нагляду.
- Не торкайтеся поверхні фритюрниці під час її роботи, оскільки вона може бути гарячою.
- Для забезпечення правильної роботи пристрою чищення та технічне обслуговування виробу повинні проводитися відповідно до цього посібника з експлуатації. Вимкніть і від'єднайте виріб від мережі перед його переміщенням або очищенням. Дайте повністю охолонути перед чищенням або зберіганням.
- Не ставте пристрій до стіни. Дотримуйтесь безпечної відстані 10 см від задньої частини пристрою та ще по 10 см з кожного боку. Не кладіть будь-які предмети на виріб під час використання.
- Під час роботи прилад випускає гарячу пару через отвори для випуску повітря. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від парових та вентиляційних отворів. При вийманні кошика з пристрою може вийти гаряче повітря.
- Негайно від'єднайте пристрій, якщо з пристрою йде чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, щоб витягти кошик із пристрою.
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички при поводженні з сіткою чи кошиком.
- Не використовуйте пристрій для будь-яких цілей, не зазначених у посібнику.

- Встановіть прилад на стійку та рівну поверхню.
- Цей продукт призначений лише для домашнього використання.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій.
- Завжди відключайте пристрій після завершення використання.
- Цей продукт не може використовуватись дітьми чи людьми з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань без нагляду чи інструкцій щодо безпечного використання приладу та розуміння пов'язаних із цим ризиків.
- Прилад не повинен використовуватись дітьми віком від 0 до 8 років. Цей прилад може використовуватись дітьми віком від 8 років, якщо вони перебувають під постійним наглядом.
- Тримайте пристрій подалі від дітей віком до 8 років.
- Очищення та технічне обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми віком до 8 років без нагляду.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не грали із виробом.

1. ЗАПЧАСТИНИ ТА КОМПЛЕКТУЮЧІ

Мал. 1.

1. Масштаб
2. Панель інструментів
3. Корпус
4. Кошик
5. Сітка
6. Ручка кошика
7. Вихід повітря
8. Провід

Панель керування

Мал. 2.

1. Програми за замовчуванням
2. Світловий індикатор вентилятора
3. Світловий індикатор режиму ваг
4. Збільшення та зменшення температури
5. Вмикання/вимикання живлення та запуск/пауза
6. Вибір програми за замовчуванням
7. Збільшення та зменшення часу
8. Функція тарування
9. Функція масштабу
10. Екран

2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- Дістаньте товар із коробки.
- Огляньте прилад на наявність видимих пошкоджень. Якщо пошкодження є, якнайшвидше зв'яжіться зі службою технічної підтримки Cecotec для отримання рекомендацій або ремонту продукту.
- Ретельно очистіть кошик та решітку гарячою водою з м'яким засобом та неабразивною губкою.
- Використовуйте вологу тканину, щоб очистити як зовнішню, так і внутрішню частину пристрою та висушити його.
- Не мочіть нагрівальний елемент.
- Не заповнюйте пристрій олією або будь-якою іншою.
- Встановіть прилад на стійку та рівну поверхню.
- Не ставте фритюрницю на поверхню нетермостійку.

- Правильно розташуйте сітку в кошику.

Примітка

При першому використанні фритюрниці ви можете помітити легкий запах гару або диму, викликаний надлишком мастильних матеріалів у процесі виробництва. Це не вплине на безпеку продукту.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Покладіть пристрій на стійку та рівну поверхню.
2. Підключіть пристрій.
3. Обережно зніміть кошик із пристрою за допомогою ручки. Переконайтеся, що підставка знаходиться у кошику.
4. Покладіть інгредієнти у кошик.

Попередження

Не заповнюйте кошик вище позначки Max.

1. Вставте кошик назад у пристрій. Пристрій має систему безпеки, яка не дозволить вам використовувати його, якщо кошик не на місці.
2. Натисніть значок увімкнення/вимкнення, виберіть потрібну програму або встановіть бажаний час і температуру та натисніть значок «Старт/Пауза». У цей час пристрій почне працювати.
3. Якщо під час приготування ви захочете зупинити його, натисніть значок Старт/Пауза. У разі завершення утримуйте значок.
4. Коли ви чуєте сигнал тривоги, це означає, що час підготовки закінчився. Вийміть кошик із пристрою.
5. Перевірте, чи приготовлені інгредієнти на ваш смак. Якщо цього не сталося, поставте кошик назад у пристрій та встановіть таймер ще на кілька хвилин.
6. Щоб забрати інгредієнти з пристрою, поставте його на термостійку поверхню. Залежно від типу інгредієнтів може утворюватись пара.
7. Висипте продукти із кошика в миску або тарілку. Щоб прибрати інгредієнти, використовуйте пару щипців, так як це запобігає попаданню залишків кулінарної олії на тарілку. Будьте обережні, щоб не обпектись.
8. Ви можете знову використовувати прилад, коли закінчите перше приготування.

Панель керування

Піктограма живлення (5)

- Як тільки корзина та підставка будуть правильно встановлені всередині пристрою, загориться значок увімкнення/вимкнення.
- Натисніть значок увімкнення/вимкнення, пристрій видасть звук і на екрані чергуватиметься 200 градусів/15 хвилин.
- При повторному натисканні на цю піктограму запускається вибране програмне забезпечення або ручне налаштування. Якщо знову натиснути значок, пристрій буде призупинено. Коли ви хочете завершити програму, натисніть і утримуйте значок.

Функція масштабу (9)

Натисніть значок «ВАГА», щоб активувати ваги, на екрані відобразиться «0000», ваги здатні вимірювати від 1 до 5000 грамів; якщо максимальна вага перевищена, на дисплеї з'явиться ЕЗ. Натисніть піктограму «ТАРА» для тарування. Щоб вийти з режиму ваг, натисніть значок «ВАГА».

Вибір програми за замовчуванням (6)

Щоб використовувати програми за замовчуванням, натисніть значок «Вибір попередньо встановлених програм», при кожному натисканні прокручуватимуться різні програми, а на дисплеї відображатиметься температура та час для кожної з них.

У наступній таблиці показані температури та час програм за замовчуванням, кількість продуктів, які можна покласти, та необхідність розмішувати продуктів.

Програма	Температура	Час	Кількість	Розмішати
Картопля фрі	200°C	18 хв	400-600 г	Так, наполовину
Бекон	180°C	7 хв	Заповніть лише основу сітки	Не обов'язково
Куриця*	200°C	15 хв	Заповніть лише основу сітки	Не обов'язково
Креветки	175°C	10 хв	Заповніть лише основу сітки	Не обов'язково
М'ясо*	180°C	10 хв	Заповніть лише основу сітки	Не обов'язково

Булочки	170°C	10-12 хв	Заповніть лише основу сітки	Не обов'язково
Овочі*	170°C	20 хв	Заповніть лише основу сітки	Не обов'язково
Риба*	180°C	8 хв	500 г	Не обов'язково
Різне	200°C	10 хв	Заповніть лише основу сітки	Не обов'язково

*Час приготування курки визначається залежно від готовності курячих крилець.

*Час приготування м'яса визначається з часу приготування гамбургера.

*Час овочів залежить від типу використовуваних овочів.

*Час подачі риби визначається виходячи з часу приготування морського ляща.

Повідомлення

- Ці дані є лише орієнтовними. Оскільки інгредієнти можуть відрізнятися за походженням, розміром, формою та маркою, ми не можемо гарантувати, що те, що показано в таблиці найбільше підходить для інгредієнтів, які ви використовуєте.
- Додайте приблизно 1-2 хвилини до часу приготування, вказаному в таблиці, якщо ви починаєте готувати, доки прилад ще не охолонув.

Поради

- Невеликі продукти вимагають менше часу для приготування, ніж великі.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи більше часу на приготування, так само як менша кількість інгредієнтів потребує трохи менше часу на приготування.
- Обсмажування дрібних інгредієнтів під час приготування оптимізує результати та може допомогти запобігти недосмаженню продуктів.
- Додайте трохи олії в натуральну картоплю, щоб отримати більш хрусткий результат.
- Не використовуйте пристрій для смаження жирної їжі (наприклад, ковбаси).
- Продукти, які можна приготувати в духовці, можна також приготувати за допомогою цього пристрою.
- Попередньо приготовлене тісто вимагає менше часу на приготування, ніж приготоване вручну.
- Ви можете використовувати прилад для розігріву інгредієнтів.

Зміна температури/часу (4 та 7)

Щоб змінити температуру та час програм, натискайте значки збільшення та зменшення для кожної з них. Температура відображається в лівій частині екрана, а час у правій частині екрана.

Перемішування їжі

Деякі інгредієнти можуть вимагати обсмажування в процесі смаження. Щоб обсмажити інгредієнти, витягніть кошик за ручку з приладу та струсіть його. Потім помістіть його назад у пристрій.

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Прибирання

- Очищайте пристрій після кожного використання.
- Перед очищенням від'єднайте пристрій від розетки та дайте йому охолонути.
- Не використовуйте металевий посуд або абразивні матеріали для очищення кошика та решітки.
- Використовуйте м'яку вологу тканину для очищення поверхні виробу.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду або інші рідини.
- Не використовуйте для очищення виробу губки, порошки або абразивні засоби для очищення.

Попередження

- Зніміть кошик, щоб прилад швидше охолонув.
- Ретельно очистіть пристрій гарячою водою, миючим засобом та неабразивною губкою.
- Ми рекомендуємо використовувати рідкий знежирювач для видалення бруду, що залишився.
- Якщо всередині кошика та сітки застряг бруд, ми рекомендуємо заповнити кошик гарячою водою, змішаною з миючим засобом, це полегшить видалення бруду.
- Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
- І кошик, і підставка підходять для посудомийної машини. Не забудьте, що часте використання посудомийної машини призводить до більш швидкого псування пристрою.
- Щоб очистити залишки їжі, очистіть нагрівальний елемент м'якою щіткою. Будьте обережні під час цього процесу, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

Зберігання

- Вимкніть пристрій і дайте йому охолонути.
- Перед зберіганням переконайтеся, що всі його деталі чисті та сухі.

5. УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Проблема	Можливі причини	Рішення
Фритюрниця не працює	Пристрій не підключений	Вставте адаптер у розетку із заземленням
	Кошик неправильно встановлений всередині приладу	Встановіть кошик на місце
Їжа, приготовлена у фритюрниці, залишається сирою	Інгредієнти в кошику занадто великі	Покладіть інгредієнти меншого розміру в кошик або оберіть вищий час/температуру.
	Вибрано дуже низьку температуру	Збільшіть температуру (див. розділ «Експлуатація»)
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються у фритюрниці. (Смажені закуски не стають хрусткими, коли їх виймають із фритюрниці)	Час підготовки занадто короткий	Встановіть таймер на бажаний час приготування
	Деякі продукти необхідно перемішувати в процесі смаження	Інгредієнти, що лежать один на одному або поперек один одного (наприклад, картопля фри), необхідно струснути в середині приготування
	Ви використовували продукт, призначений для приготування у традиційній фритюрниці	Трохи змастіть продукти олією, щоб отримати більш хрусткий результат
Кошик не входить у пристрій належним чином	У кошику надто багато інгредієнтів	Не заповнюйте кошик більше, ніж макс. індикація
	Кошик встановлений неправильно	Вставте кошик у прилад до клацання

З приладу йде білий дим	Ви готуєте жирні інгредієнти	Коли жирні інгредієнти готуються за допомогою фритюрниці, вони виділяють невелику кількість олії, яка може спричинити появу білого диму. Це не впливає на прилад чи результат
	На сковороді ще залишки жиру від попереднього використання	Білий дим виникає через нагрівання мастила у пристрої. Переконайтеся, що ви правильно очищаєте пристрій після кожного використання
Свіжа картопля фрі нерівномірно обсмажується у фритюрниці	Ви погано промили картопляні палички перед смаженням	Добре промийте картопляні палички, щоб видалити крохмаль
Свіжа картопля фрі не хрумка, коли її дістають з фритюрниці	Не використовується правильний сорт картоплі	Переконайтеся, що ви добре висушили картопляні палички, перш ніж додавати масло
		Наріжте картопляні палички на дрібніші шматочки, щоб вони були хрусткішими.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул продукту: 03214, 03222
 Продукт: Cecofry Advance Precision 220-240 ~
 50/60 Гц, 1700 Вт
 Місткість: 5,5 літрів
 Температура: 80°C—200°C
 Таймер: (1-60 хв)
 Масштаб: 1-5000 грам
 Зроблено в Китаї
 Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ



Європейська директива 2012/19 / EU щодо утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE) вказує, що старі побутові електроприлади не можна утилізувати разом із звичайними несорттованими побутовими відходами. Старі побутові прилади необхідно збирати окремо, щоб оптимізувати відновлення і переробку матеріалів, що містяться в них, і знизити вплив на здоров'я людини і навколишнє середовище.

Перекреслений символ "сміттєвий бак на колесах" на виробі нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати прилад. Якщо продукт має вбудовану батарею або використовує батареї, вони повинні бути винятими з приладу та належним чином утилізовані. Споживачі повинні зв'язатися з місцевою владою або продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів та/або їх батарей.

8. СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ПІДТРИМКИ ТА ГАРАНТІЯ

На цей продукт поширюється гарантія протягом 2 років з дати покупки, за умови, що надано доказ покупки, продукт знаходиться в ідеальному фізичному стані та використовувався належним чином, як описано в цьому посібнику.

Гарантія не поширюється на такі ситуації:

Виріб використовувався не за призначенням, зазнав пошкоджень, впливу вологи, занурення в рідину або корозійні речовини, а також будь-якої іншої помилки, пов'язаної з покупцем.

Виріб був розібраний, модифікований або відремонтований особами, які не уповноважені офіційною службою технічної підтримки Cecotec.

Несправності, що виникають у результаті природного зношування його частин у процесі експлуатації. Гарантійне обслуговування поширюється на всі виробничі дефекти пристрою протягом 2 років відповідно до чинного законодавства, за винятком витратних матеріалів. У разі неправильного використання гарантія не діє.

Якщо у будь-який момент ви виявите будь-які проблеми з вашим продуктом або у вас виникнуть сумніви, не соромтеся звертатися до служби технічної підтримки Cecotec за телефоном +34 963 210 728.

9. АВТОРСЬКІ ПРАВА


Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Всі права захищені. Зміст цієї публікації не може бути частково або повністю відтворено, збережено в системі відновлення, передано чи поширено будь-якими засобами (електронними, механічними, фотокопіюванням, записом тощо) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням виробу уважно прочитайте наведені нижче інструкції. Збережіть цей посібник для подальшого використання або нових користувачів.

- При використанні електроприладів завжди слід дотримуватись основних запобіжних заходів, щоб знизити ризик загоряння, ураження електричним струмом та травм.
- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає вимогам до напруги, що вказано на таблиці з технічними даними приладу.
- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, в якому ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане вентиляцією або добре провітрювалося.
- Використовуйте цей пристрій з метою, описаною у цьому посібнику, будь-яке інше використання не рекомендується виробником і може негативно вплинути на термін служби пристрою та/або життя користувача.
- Вимкніть прилад від мережі перед його переміщенням, очищенням або коли ви не збираєтеся його використовувати.
- Не використовуйте його на свіжому повітрі.
- Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, він повинен бути відремонтований офіційною службою технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Не скручуйте, не згинайте, не розтягуйте та не пошкоджуйте шнур живлення. Бережіть його від гострих країв та джерел тепла. Не дозволяйте шнуру торкатися гарячих поверхонь. Не допускайте звисання шнура з краю робочої поверхні або стійки.

- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не рекомендовано кваліфікованим електриком. Використання неправильного типу подовжувача може призвести до пошкодження пристрою або травмування користувача.
- Не використовуйте виріб, якщо кабель, вилка або конструкція пошкоджені або якщо він працює неправильно, якщо його викинули або пошкодили.
- Не використовуйте виріб у потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі середовища.
- Покладіть фритюрницю на плоску термостійку поверхню. Не розміщуйте пристрій поряд з джерелами тепла, в місцях з підвищеною вологістю або поряд з легкозаймистими матеріалами.
- Усередині фритюрниці немає корисних деталей. Не намагайтеся розібрати виріб.
- Цей пристрій не призначений для роботи через таймери або зовнішні системи дистанційного керування.
- Не вставляйте та не допускайте попадання пальців або інших предметів у вентиляційні або витяжні отвори, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом або займання.
- Не заповнюйте масляний піддон, це може спричинити пожежу.
- Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини пристрою під час його роботи.
- Доступні поверхні виробу можуть досягати високі температури під час роботи. Будьте обережні, щоб не обпектися.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку іншу частину.
- видаляються із виробу водою або іншими рідинами. Не піддавайте електричні з'єднання дії води.

- Завжди поміщайте інгредієнти для приготування в кошик, щоб запобігти їх контакту з опором.
- Перш ніж торкатися вилки або вмикати виріб, переконайтеся, що ваші руки повністю сухі.
- Відключайте прилад від мережі, коли він не використовується чи чиститься. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж збирати чи знімати якусь деталь або очищати його. 
- Не залишайте фритюрницю, включену до мережі без нагляду.
- Не торкайтеся поверхні фритюрниці під час її роботи, оскільки вона може бути гарячою.
- Для забезпечення правильної роботи пристрою чищення та технічне обслуговування виробу повинні проводитися відповідно до цього посібника з експлуатації. Вимкніть і від'єднайте виріб від мережі перед його переміщенням або очищенням. Дайте повністю охолонути перед чищенням або зберіганням.
- Не ставте пристрій до стіни. Дотримуйтесь безпечної відстані 10 см від задньої частини пристрою та ще по 10 см з кожного боку. Не кладіть будь-які предмети на виріб під час використання.
- Під час роботи прилад випускає гарячу пару через отвори для випуску повітря. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від парових та вентиляційних отворів. При вийманні кошика з пристрою може вийти гаряче повітря.
- негайно від'єднайте пристрій, якщо з пристрою йде чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, щоб витягти кошик із пристрою.
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички при поводженні з сіткою чи кошиком.
- Не використовуйте пристрій для будь-яких цілей, не зазначених у посібнику.

- Встановіть прилад на стійку та рівну поверхню.
- Цей продукт призначений лише для домашнього використання.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій.
- Завжди відключайте пристрій після завершення використання.
- Цей продукт не може використовуватись дітьми чи людьми з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань без нагляду чи інструкцій щодо безпечного використання приладу та розуміння пов'язаних із цим ризиків.
- Прилад не повинен використовуватись дітьми віком від 0 до 8 років. Цей прилад може використовуватись дітьми віком від 8 років, якщо вони перебувають під постійним наглядом.
- Тримайте пристрій подалі від дітей віком до 8 років.
- Очищення та технічне обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми віком до 8 років без нагляду.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не грали із виробом.

1. ЗАПЧАСТИ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Рис. 1.

1. Масштаб
2. Панель инструментов
3. Корпус
4. Корзина
5. Сетка
6. Ручка корзины
7. Выход воздуха
8. Провод

Панель управления

Рис. 2.

1. Программы по умолчанию
2. Световой индикатор вентилятора
3. Световой индикатор режима весов
4. Увеличение и уменьшение температуры
5. Включение/выключение питания и запуск/пауза
6. Выбор программы по умолчанию
7. Увеличение и уменьшение времени
8. Функция тарирования
9. Функция масштаба
10. Экран

2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Достаньте товар из коробки.
- Осмотрите прибор на наличие видимых повреждений. Если повреждения есть, как можно скорее свяжитесь со службой технической поддержки Cecotec для получения рекомендаций или ремонта продукта.
- Тщательно очистите корзину и решетку горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой.
- Используйте влажную ткань, чтобы очистить как внешнюю, так и внутреннюю часть устройства и высушить его.
- Не мочите нагревательный элемент.
- Не заполняйте устройство маслом или любой другой жидкостью.
- Установите прибор на устойчивую и ровную поверхность.
- Не ставьте фритюрницу на нетермостойкую поверхность.
- Правильно расположите сетку в корзине.

Примечание

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

3. ЧИСТКА И УХОД

1. Разместите устройство на устойчивой и ровной поверхности.
2. Подключите устройство.
3. Аккуратно снимите корзину с устройства, используя для этого ручку. Убедитесь, что подставка находится в корзине.
4. Положите ингредиенты в корзину.

Предупреждение

Не наполняйте корзину выше отметки Max.

1. Установите корзину обратно на устройство. Устройство имеет систему безопасности, которая не позволит вам использовать его, если корзина не на месте.
2. Нажмите значок включения/выключения, затем выберите нужную программу или установите желаемое время и температуру и нажмите значок «Старт/Пауза». В это время устройство начнет работать.
3. Если в какой-то момент во время приготовления вы захотите приостановить его, нажмите значок Старт/Пауза. В случае завершения удерживайте тот же значок.
4. Когда вы слышите сигнал тревоги, это означает, что время подготовки подошло к концу. Выньте корзину из устройства.
5. Проверьте, приготовлены ли ингредиенты по вашему вкусу. Если этого не произошло, поставьте корзину обратно в устройство и установите таймер еще на несколько минут.
6. Чтобы удалить ингредиенты из прибора, поставьте его на термостойкую поверхность. В зависимости от типа ингредиентов может образовываться пар.
7. Высыпьте продукты из корзины в миску или тарелку. Чтобы убрать ингредиенты, используйте пару щипцов, так как это предотвратит попадание остатков кулинарного масла на тарелку. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
8. Вы можете снова использовать прибор, как только закончите первое приготовление.

Панель управления

Значок питания (5)

- Как только корзина и подставка будут правильно установлены внутри устройства, загорится значок включения/выключения.
- Нажмите значок включения/выключения, устройство издаст звук и на экране будет чередоваться 200 градусов/15 минут.
- При повторном нажатии на этот значок запускается выбранная программа или ручная настройка. Если вы снова нажмете этот значок, устройство будет приостановлено. В тот момент, когда вы хотите завершить программу, нажмите и удерживайте значок.

Функция масштаба (9)

Нажмите значок «ВЕС», чтобы активировать весы, на экране отобразится «0000», весы способны измерять от 1 до 5000 граммов; если максимальный вес превышен, на дисплее появится ЕЗ. Для тарирования нажмите значок «ТАРА». Чтобы выйти из режима весов, снова нажмите значок «ВЕС».

Выбор программы по умолчанию (6)

Чтобы использовать программы по умолчанию, нажмите значок «Выбор предустановленных программ», при каждом нажатии будут прокручиваться различные программы, а на дисплее будет отображаться температура и время для каждой из них.

В следующей таблице показаны температуры и время программ по умолчанию, количество продуктов, которые можно положить, и необходимость пропуска продуктов.

Программа	Температура	Время	Количество	Разместить
Картошка фри	200 °C	18 мин.	400-600 Г	Да, наполовину
Бекон	180 °C	7 мин.	Заполните только основание сетки	Не обязательно
Курица*	200 °C	15 мин.	Заполните только основание сетки	Не обязательно
Креветки	175 °C	10 мин.	Заполните только основание сетки	Не обязательно
Мясо*	180 °C	10 мин.	Заполните только основание сетки	Не обязательно

Булочки	170 °C	10-12 мин.	Заполните только основание сетки	Не обязательно
Овощи*	170 °C	20 мин.	Заполните только основание сетки	Не обязательно
Рыба*	180 °C	8 мин.	500 Г	Не обязательно
Разное	200 °C	10 мин.	Заполните только основание сетки	Не обязательно

*Время приготовления курицы определяется в зависимости от готовности куриных крылышек.

*Время приготовления мяса определяется исходя из времени приготовления гамбургера.

*Время овощей зависит от типа используемых овощей.

*Время подачи рыбы определяется исходя из времени приготовления морского леща.

Уведомления

- Эти данные являются лишь ориентировочными. Поскольку ингредиенты могут различаться по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать, что то, что показано в таблице наиболее подходит для ингредиентов, которые вы используете.
- Добавьте примерно 1-2 минуты к времени приготовления, указанному в таблице, если вы начинаете готовить, пока прибор еще не остыл.

Советы

- Небольшие продукты требуют меньше времени на приготовление, чем большие.
- Больше количество ингредиентов требует немного больше времени на приготовление, так же как меньшее количество ингредиентов требует немного меньше времени на приготовление.
- Обжаривание мелких ингредиентов во время приготовления оптимизирует результаты и может помочь предотвратить недожаривание продуктов.
- Добавьте немного масла в натуральный картофель, чтобы получить более хрустящий результат.
- Не используйте устройство для жарки жирной пищи (например, колбасы).
- Продукты, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить с помощью этого устройства.
- Предварительно приготовленное тесто требует меньше времени на приготовление, чем приготовленное вручную.
- Вы также можете использовать прибор для разогрева ингредиентов.

Изменение температуры/времени (4 и 7)

Чтобы изменить температуру и время программ, нажимайте значки увеличения и уменьшения для каждой из них. Температура отображается в левой части экрана, а время — в правой части экрана.

Перемешивание пищи

Некоторые ингредиенты могут потребовать обжаривания в процессе жарки. Чтобы обжарить ингредиенты, вытащите корзину за ручку из прибора и встряхните ее. Затем поместите ее обратно в устройство

4. ЧИСТКА И УХОД

Уборка

- Очищайте прибор после каждого использования.
- Перед очисткой отключите устройство от розетки и дайте ему остыть.
- Не используйте металлическую посуду или абразивные материалы для очистки корзины и решетки.
- Используйте мягкую влажную ткань для очистки поверхности изделия.
- Никогда не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
- Не используйте для чистки изделия губки, порошки или абразивные чистящие средства.

Предупреждение

- Снимите корзину, чтобы прибор быстрее остыл.
- Тщательно очистите устройство горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.
- Мы рекомендуем использовать жидкий обезжириватель для удаления оставшейся грязи.
- Если внутри корзины и решетки застряла грязь, мы рекомендуем заполнить корзину горячей водой, смешанной с моющим средством, это облегчит удаление грязи.
- Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.
- И корзина, и подставка подходят для посудомоечной машины. Не забудьте, что частое использование посудомоечной машины приводит к более быстрой порче продукта.
- Очистите нагревательный элемент мягкой щеткой, чтобы удалить остатки пищи. Будьте предельно осторожны во время этого процесса, чтобы не повредить нагревательный элемент.

Хранение

- Отключите устройство и дайте ему остыть.
- Перед хранением убедитесь, что все его детали чистые и сухие.

5. УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Проблема	Возможные причины	Решение
Фритюрница не работает	Устройство не подключено	Вставьте адаптер в розетку с заземлением
	Корзина неправильно установлена внутри прибора	Установите корзину на место
Пища, приготовленная во фритюрнице, остается сырой	Ингредиенты в корзине слишком большие	Положите ингредиенты меньшего размера в корзину или выберите более высокое время/температур
	Выбрана слишком низкая температура	Увеличьте температуру (см. раздел «Эксплуатация»)
Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице. (Жареные закуски не становятся хрустящими, когда их вынимают из фритюрницы)	Время подготовки слишком коротко	Установите таймер на желаемое время приготовления
	Некоторые продукты необходимо перемешивать в процессе жарки	Ингредиенты, лежащие друг на друге или поперек друг друга (например, картофель 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 вдвигается в устройство должным образом	В корзине слишком много ингредиентов	Не наполняйте корзину больше, чем макс. индикация
	Корзина установлена неправильно	Вставьте корзину в прибор до щелчка

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 прибор 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
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается во фритюрнице	Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой	Хорошо промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал
Свежий картофель фри не хрустящий, когда его достают из аэрофритюрницы	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 продукта: 03214, 03222
 Продукт: Cecofry Advance Precision
 220-240 В-50/60 Гц, 1700 Вт
 Емкость: 5,5 литров
 Установка температуры: 80°C—200°C
 Таймер: (1-60 мин)
 Масштаб: 1-5000 гр.
 Сделано в Китае
 Разработано в Испании)

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



Европейская директива 2012/19 / EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) указывает, что старые бытовые электроприборы нельзя утилизировать вместе с обычными несортированными бытовыми отходами. Старые бытовые приборы необходимо собирать отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку содержащихся в них материалов и снизить воздействие на здоровье человека и окружающую среду.

Перечеркнутый символ «мусорный бак на колесах» на изделии напоминает вам о вашей обязанности правильно утилизировать прибор. Если продукт имеет встроенную батарею или использует батареи, они должны быть вынутыми из прибора и утилизированы надлежащим образом. Потребители должны связаться с местными властями или продавцом для получения информации о правильной утилизации старых приборов и / или их батарей.

8. СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ И ГАРАНТИЯ

На этот продукт распространяется гарантия в течение 2 лет с даты покупки, при условии, что предоставлено доказательство покупки, продукт находится в идеальном физическом состоянии и использовался надлежащим образом, как описано в данном руководстве. Гарантия не распространяется на следующие ситуации: Изделие использовалось не по назначению, подвергалось повреждениям, воздействию влаги, погружению в жидкость или коррозионные вещества, а также по любой другой ошибке, связанной с покупателем. Изделие было разобрано, модифицировано или отремонтировано лицами, не уполномоченными официальной службой технической поддержки Cecotec. Неисправности, возникающие в результате естественного износа его частей в процессе эксплуатации. Гарантийное обслуживание распространяется на все производственные дефекты вашего устройства в течение 2 лет в соответствии с действующим законодательством, за исключением расходных материалов. В случае неправильного использования гарантия не действует. Если в любой момент вы обнаружите какие-либо проблемы с вашим продуктом или у вас возникнут сомнения, не стесняйтесь обращаться в 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 частично или полностью воспроизведено, сохранено в системе восстановления, передано или распространено любыми средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью и т.п.) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance.
Keep this instruction manual for future reference or new users.

- When using electrical 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 operate it 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 in order 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 could cause damages 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, nor near flammable materials.
- Place the device on an even, heat-resistant surface. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- There are no internal serviceable parts. Do not attempt to disassemble the appliance.
- 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 inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. 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 completely 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. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.

- Do not leave the fryer unattended while connected to the mains supply.
- Be careful not to touch the surfaces of the fryer as they will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it. Allow it to completely cool down before cleaning or storing it.
- Do not place the appliance against a wall. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- 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 also come out when removing the basket from inside the device.
- Unplug the device immediately if you see black smoke coming out the device. 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 not specified in the manual.
- Place the device on a stable and level surface.
- This product is designed only for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.
- After using the device, always unplug it.
- This appliance is not intended to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning

the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- 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.
- Keep the device away from the reach of children below 8 years.
- The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children under 8 without supervision.
- Supervise children, as they shall not play with the appliance.

1. PARTS AND COMPONENTS

Img. 1.

1. Scale
2. Control panel
3. Housing
4. Basket
5. Rack
6. Basket handle
7. Air outlet
8. Power cord

Control panel

Img. 2.

1. Pre-set programmes
2. Fan indicator light
3. Scale mode light indicator
4. Increasing and decreasing the temperature
5. ON/OFF and Start/Pause
6. Default programme selection
7. Increasing and decreasing the time
8. Tare function
9. Scale function
10. Display

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Check for any visible damage. If any is observed, contact as soon as possible the Technical Support Service of Cecotec for advice or reparation.
- Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth.
- Do not wet the heating element.
- Do not oil the device with oil or any other liquid.
- Place the device on a stable and level surface.
- Do not place the device on any surface that it is not heat-resistant.
- Place the rack in the basket properly.

Notes

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 does not affect the safety of the product.

3. OPERATION

1. Place the appliance on a flat surface.
2. Connect the device.
3. Remove the basket carefully from the device. Use the handle to do this. Make sure the rack is placed in the basket.
4. Put the ingredients in the basket.

Warning

Do not fill the basket beyond the Max mark.

1. Put the basket back in the device. The device has a safety system that will not allow you to use it if the basket is not in place.
2. Press the ON/OFF icon, then select the desired programme or set the time and temperature and press the Start/Pause icon. At this point, the device will start working.
3. If at any point during cooking, you wish to pause the process, press the Start/Pause icon. If you wish to cancel the process, hold down the icon.
4. When you hear an alarm, it means that the preparation time has come to an end. Pull the container out of the device.
5. Check if the ingredients are ready. If not, put the container back inside the device and set the timer to a few more minutes.
6. To take the ingredients out of the appliance, place it on a heatproof surface. Depending on the kind of ingredients, steam may come out.
7. Empty the food from the basket into a bowl or plate. Use tongs to remove ingredients, as this will prevent residual cooking oil from dripping onto the dish. Be careful not to burn yourself.
8. You can use the device again after having used it.

Control panel

ON/OFF icon (5)

- Once the basket and the rack are properly placed in the main unit housing, the ON/OFF icon will light up.
- Press the ON/OFF icon, the device will emit a sound and the display will show 200°C/ 15 minutes alternately.

- Pressing this icon again will cause the selected programme or manual adjustment to start. If you press this icon again, the device will pause. If you wish to end the programme, press and hold the icon.

Scale function (9)

Press the WEIGH icon to activate the scale, the display will show "0000"; the scale is able to measure from 1 to 5000 grams; if the maximum weight is exceeded, the display will show E3.

To tare, press the TARE icon.

To exit the scale mode, press the WEIGH icon again.

Default programme selection (6)

To use the pre-set programmes, press the pre-set programme selection button as many times as you need to select the desired programme and the display will show the temperature and time for each programme.

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

Programme	Temperature	Time	Quantity	Stir
Chips	200 °C	18 min	400-600 gr	Yes, halfway
Bacon	180 °C	7 min	Fill only the rack base	Not necessary
Chicken*	200 °C	15 min	Fill only the rack base	Not necessary
Shrimp	175 °C	10 min	Fill only the rack base	Not necessary
Meat*	180 °C	10 min	Fill only the rack base	Not necessary
Cupcakes	170 °C	10-12 min	Fill only the rack base	Not necessary
Vegetables*	170 °C	20 min	Fill only the rack base	Not necessary
Fish*	180 °C	8 min	500 g	Not necessary
Nuggets	200 °C	10 min	Fill only the rack base	Not necessary

*The time for the chicken is pre-set based on cooking chicken wings.

*The time for the meat is predetermined according to the cooking time of a hamburger.

*The time of the vegetable depends on the type of vegetable to be used.

*The time of the edetermined according to the cooking time of an open sea bream.

Note

- Keep in mind that these are just indications. As ingredients er 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 preparation time indicated in the chart 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 a little oil to the natural potatoes for a crispier result.
- Do not use the device to fry greasy food (such as sausages).
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the device.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the device to re-heat ingredients.

Temperature/

To change the temperature and time of the programmes, press the increase and decrease icons for each programme. The temperature is on the left side of the display and the time on the right side of the display.

Stirring food

Some ingredients may require sautéing during the frying process. To sauté the ingredients, pull the container out the appliance by the handle and shake it. Then put it back to the device.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- Clean the device after every use.
- Disconnect the appliance 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 rack.
- Use a soft, damp cloth to clean the device surface.
- Never immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.

Warning

- Remove the basket to let the device cool down more quickly.
- Clean the device thoroughly with hot water, washing-up liquid 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 the basket with hot water mixed with detergent, as this will make it easier to remove the dirt.
- Clean the inside of the device with hot water and a non-abrasive sponge.
- Both the basket and the rack are dishwasher safe. Remember that frequent use of the dishwasher causes the product to break more quickly.
- 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 device and let it cool down.
- Make sure all its parts are clean and dry when you store it.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The basket is not placed in the device correctly	Place the basket in its place
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Place the smaller ingredients in the basket, or select a higher time/temperature
	The temperature used is too low.	Increase the temperature (See the 'Operation' section).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer. (Fried snacks 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 or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation 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 the basket beyond the max. indication.
	The basket is not placed correctly	Push the basket down into the appliance until you hear a click.
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 appliance 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 fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	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: 03214 , 03222
 Product: Cecofry Advance Precision
 220-240 V~
 50/60 Hz, 1700 W
 Capacity: 5,5 litres
 Temperature setting: 80°C—200°C
 Timer: 1-60 min.
 Scale: 1-5000 g
 Manufactured in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL 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 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

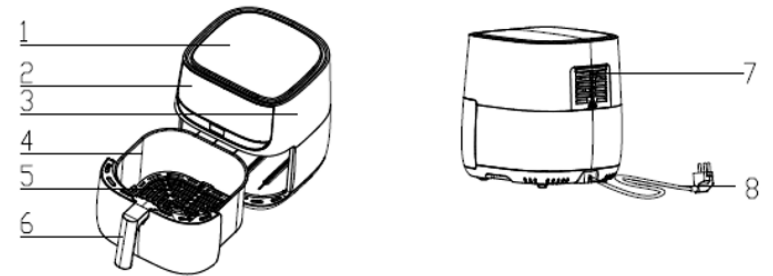
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by

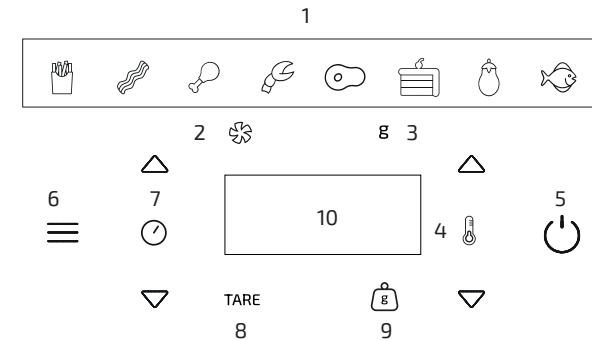
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec o Technical Support Service at +34 963 210 728.

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

EA01220103