

# cecotec

CECOFRY ADVANCE 9000 WINDOW

Аерофритюрниця / Аэрофритюрница / Air fryer



Інструкція з експлуатації  
Руководство пользователя  
Instruction manual

Інструкції з техніки безпеки	1
Инструкции по технике безопасности	12
Safety instructions	23

## ЗМІСТ

1 Деталі та компоненти	4
2 Перед використанням	4
3 Експлуатація	5
4 Очищення та обслуговування	8
5 Усунення несправностей	9
6 Технічні характеристики	10
7 Утилізація електричних та електронних пристроїв	11
8 Гарантія та технічна підтримка	11
9 Авторське право	11

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Детали и компоненты	15
2 Перед использованием	15
3 Эксплуатация	16
4 Очистка и обслуживание	19
5 Устранение неисправностей	20
6 Технические характеристики	21
7 Утилизация электрических и электронных устройств	22
8 Гарантия и техническая поддержка	22
9 Авторское право	22

## INDEX

1. Parts and components	26
2. Before use	26
3. Operation	27
4. Cleaning and maintenance	30
5. Troubleshooting	31
6. Technical specifications	32
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	33
8. Technical support and warranty	33
9. Copyright	33

## ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

Будь ласка, уважно прочитайте наступні інструкції перед використанням приладу.

Будь ласка, збережіть цей посібник для використання в майбутньому або для нових користувачів.

Уважно дотримуйтесь цих інструкцій з техніки безпеки під час використання продукту.

Користуючись електричними приладами, завжди слід вживати основних запобіжних заходів, щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом і травм.

Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під належним наглядом або навчаються щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеку, що виникає при використанні приладу.

Діти не повинні гратися з пристроєм.

Очищення та технічне обслуговування, які виконує користувач, не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років місці.

Цей символ означає: обережно, гаряча поверхня.



Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.

Цей прилад не призначений для роботи через зовнішні таймери або системи дистанційного керування.

Не занурюйте шнур, вилку або будь-які інші незнімні частини приладу у воду чи інші рідини. Не піддавайте електричні з'єднання впливу води.

Цей прилад призначений виключно для домашнього використання, за винятком його використання в барах, ресторанах, на фермах, готелях, мотелях і офісах.

Розмістіть прилад таким чином, щоб уникнути розливання гарячих рідин, особливо обережно поведіться з ручкою. Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає вимогам до напруги, зазначеним у технічних характеристиках приладу. Ми рекомендуємо, щоб приміщення, в якому ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане вентиляцією. Неналежне або неправильне використання може становити небезпеку як для пристрою, так і для користувача. Використовуйте цей прилад для цілей, описаних у цій інструкції. Від'єднайте прилад від джерела живлення, перш ніж його переміщати, чистити або коли він не використовується. Не використовуйте його на вулиці. Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, його має відремонтувати офіційна служба технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки. Не скручуйте, не згинайте, не розтягуйте та не пошкоджуйте шнур живлення. Захищайте його від гострих країв і джерел тепла. Не дозволяйте шнуру торкатися гарячих поверхонь. Не дозволяйте шнуру звисати з краю робочої поверхні або стільниці. Не використовуйте подовжувачі, якщо це не рекомендовано кваліфікованим електриком. Використання невідповідного типу подовжувача може призвести до пошкодження пристрою або травмування користувача. Не використовуйте прилад, якщо шнур, вилка або корпус приладу пошкоджені, якщо він не працює належним чином, якщо він впав або був пошкоджений. Не використовуйте пристрій у потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі середовища.

Розташуйте прилад на рівній термостійкій поверхні. Розміщуючи кошик поза фритюрницею, робіть це обережно та розміщуйте ручку всередину, щоб запобігти розливанню того, що є всередині.

Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла, місць з високим рівнем вологості або поблизу легкозаймистих матеріалів.

Не вставляйте пальці чи інші предмети у вентиляційні чи витяжні отвори, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Не наповнюйте кошик маслом, це може призвести до пожежі.

Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час його роботи.

Завжди кладіть інгредієнти для приготування всередину кошика, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.

Переконайтеся, що ваші руки повністю сухі, перш ніж торкатися вилки або вмикати прилад.

Відключайте прилад від мережі, коли він не використовується або не виконується очищення. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж збирати або знімати будь-які частини та/або чистити їх.

Не залишайте пристрій підключеним до мережі без нагляду.

Щоб забезпечити належну роботу приладу, чистку та технічне обслуговування приладу необхідно проводити відповідно до цієї інструкції з експлуатації.

Не ставте прилад близько до стіни. Залиште безпечну відстань 10 см від задньої частини приладу та ще 10 см з кожного боку. Не кладіть жодних предметів на прилад під час його використання.

Коли прилад працює, він випускає гарячу пару через отвори для випуску повітря. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від парових і вентиляційних отворів.

Гаряче повітря може виходити з приладу, коли ви виймаєте кошик із приладу.

Негайно вимкніть прилад, якщо ви бачите чорний дим, що виходить з приладу. Зачекайте, доки дим зникне, щоб вийняти кошик із приладу.

Ми рекомендуємо використовувати рукавички під час роботи з решіткою або кошиком.

Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно.

Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.

## 1. ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

Мал. 1

1. Панель керування
2. Ручка
3. Кошик
4. Основний корпус
5. Отвір для виходу повітря
6. Шнур живлення

Панель керування Мал. 2

1. Програми за замовчуванням
2. Режим синхронізації
3. Комбінований режим
4. Індикатор камери 1
5. Індикатор камери 2
6. Індикатор температури/часу камери 1
7. Індикатор температури/часу камери 2
8. Селектор програм за замовчуванням
9. Селектор температури/часу
10. Зменшити температуру/час
11. Збільшити температуру/час
12. Пуск/пауза
13. Вимкнути/увімкнути

ПРИМІТКА:

Графіка в цьому посібнику є схематичним зображенням і може не збігатися з зображеннями продукту.

## 2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Цей пристрій має упаковку, призначену для захисту під час транспортування.

Вийміть пристрій із коробки та видаліть увесь пакувальний матеріал.

Ви можете зберегти оригінальну коробку та інші пакувальні елементи в безпечному місці, щоб запобігти пошкодженню приладу, якщо вам знадобиться його транспортувати в майбутньому.

Якщо ви хочете утилізувати оригінальну упаковку, будь ласка, переконайтеся, що ви належним чином утилізували всі предмети.

Переконайтеся, що всі деталі та компоненти включені та в хорошому стані.

Якщо якісь відсутні або не в хорошому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.

Вміст коробки

Фритюрниця Secofry Advance 9000

Ця інструкція з експлуатації

Очистіть решітки в кожній камері та внутрішню частину кошика гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.

### 3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Підготовка до використання

Розмістіть прилад на стійкій, горизонтальній, плоскій і термостійкій поверхні.

Розмістіть решітки всередині кожної камери, як показано на малюнку 3.

Вставте решітки у фритюрницю, як показано на малюнку 4

УВАГА:

Не наповнюйте камери олією чи іншою рідиною. Не кладіть нічого на прилад, потік повітря буде перерваний і це вплине на результат смаження.

Використання пристрою

1. Підключіть вилку до заземленої розетки. Пристрій видасть три звукові сигнали, щоб вказати, що його правильно підключено.
2. Обережно вийміть кошик.
3. Покладіть інгредієнти в різні камери кошика.
4. Поверніть кошик у фритюрницю. Обережно вирівняйте напрямні на кошику з напрямними на корпусі фритюрниці. Ніколи не використовуйте аерофритюрницю без кошика.
5. Визначте час приготування, необхідний для інгредієнта.
6. Деякі інгредієнти потрібно перемішати в середині часу приготування. Для цього вийміть кошик з приладу за ручку і за допомогою дерев'яних або пластикових щипців обертайте елементи кошика, щоб не подрпати антипригарний шар гриля в кожній камері. Потім поставте кошик назад у фритюрницю.
7. Коли ви почуєте звуковий сигнал таймера, то встановлений час приготування минув. Вентилятор працюватиме ще приблизно 10 секунд. Кошик буде готовий до вилучення.

Примітка:

Ви також можете вимкнути пристрій вручну. Для цього натисніть кнопку Пуск/Пауза, якщо ви хочете призупинити процес у будь-який час, або натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд, щоб завершити весь процес, пристрій буде ВИМКНЕНО, доки він не буде готовий до використання знову. Під час використання ви можете
















8. Перевірте готовність інгредієнтів. Якщо інгредієнти ще не готові, просто вставте кошик назад у прилад і встановіть таймер ще на кілька хвилин.

9. Щоб вийняти інгредієнти (наприклад, картоплю фрі), вийміть кошик з аерофритюрниці та поставте його на термостійку поверхню, вийміть продукти за допомогою дерев'яних або пластикових щипців, щоб не подряпати решітку та кошик. Залежно від типу інгредієнтів пара може виходити з внутрішньої частини фритюрниці.
10. Висипте інгредієнти в миску або тарілку.
11. Коли ви закінчите готувати інгредієнти, аерофритюрниця одразу знову готова до приготування.

#### Увага:

Не торкайтеся фритюрниці під час і через деякий час після використання, оскільки вона нагрівається до високих температур. Тримайте кошик тільки за ручки. Будьте обережні, коли дістаєте їжу з кошика, вона гаряча.

#### Інструкція з експлуатації

- Після увімкнення всі значки фритюрниці блимають протягом 3 секунд, а потім вимикаються. Одночасно фритюрниця видасть три звукові сигнали, а значок живлення  світитиметься безперервно.
- Натисніть значок живлення , щоб увімкнути фритюрницю. Усі піктограми засвітяться, окрім  та .
- Тепер ви можете вибрати, яку камеру кошика ви бажаєте використовувати: використовувати ліву камеру, праву камеру або обидві. Щоб вибрати ліву камеру, натисніть значок 1. Піктограма камери 1, значки  і  блиматимуть і чекатимуть вибору. На дисплеї індикатора камери 2 буде показано значок «—».
- Натисніть піктограму вибору меню за замовчуванням , щоб вибрати меню за замовчуванням: відповідний індикатор меню блимає (інші індикатори меню також світяться), а на дисплеї відображатимуться значення часу та температури за замовчуванням для відповідного меню. Якщо протягом 3 секунд не буде натиснуто жодної кнопки, по черзі відображатимуться піктограми температури та часу. Щоб встановити час і температуру, натисніть піктограму  для перемикання між температурою та часом, потім натисніть  або , щоб встановити потрібне значення для вибраного параметра. Після встановлення часу та температури натисніть , щоб розпочати приготування.
- Якщо ви також бажаєте використовувати камеру 2, виберіть її, натиснувши значок 2, і повторіть описану вище процедуру.
- Якщо ви хочете скасувати налаштування, утримуйте значок 1 або 2 залежно від налаштувань, які потрібно скасувати.
- Натисніть значок Пуск/Пауза , щоб розпочати приготування в обох камерах. На дисплеї по черзі відображатиметься температура та час меню.
- Коли фритюрниця працює, ви можете натиснути піктограму Пуск/Пауза , щоб призупинити роботу. Якщо ви хочете призупинити лише камеру 1, спочатку натисніть значок 1, а потім натисніть значок Пуск/Пауза . Повторіть описану вище процедуру, щоб зупинити лише камеру 2.
- Якщо під час роботи утримувати кнопку живлення  протягом 2 секунд, аерофритюрниця видасть довгий звук і вимкнеться.






### Функція збереження

Цей прилад має функцію збереження. Після приготування за допомогою меню за замовчуванням або ручного налаштування часу та температури, значення за замовчуванням або користувальницькі значення останніх параметрів будуть збережені для подальшого використання.




### Функція синхронізації

-Ця функція корисна, якщо для кожної камери встановлено різний час приготування, і ви хочете, щоб вони закінчили приготування одночасно.

-Після встановлення часу та температури камер 1 і 2, натисніть значок : значок  буде світитися безперервно. Потім натисніть піктограму Пуск/Пауза , почне працювати камера з більшим часом приготування, тоді як на дисплеї індикатора камера з меншим часом готування буде відображати «ЗАТРИМКА». Коли обидва параметри часу приготування синхронізуються, друга камера кошика також почне працювати.

Якщо ви використовуєте лише одну камеру, значок функції синхронізації не світитися. Якщо вибрано обидві камери, значок функції синхронізації блимає; якщо натиснути її, піктограма світитиметься безперервно.

### Комбінована функція

-Якщо ви хочете, щоб обидві камери мали однакові налаштування часу та температури, спочатку встановіть значення для однієї камери, а потім натисніть значок : значок  почне блимати. Натисніть піктограму Пуск/Пауза , щоб розпочати приготування з однаковими налаштуваннями.

-Коли ви налаштовуєте параметри лише однієї камери, засвітиться значок функції комбінування. Якщо ви виберете різні параметри для кожної камери кошика, значок функції комбінування вимкнеться, і ця функція більше не буде доступною для використання.

-Піктограма «Комбінована функція» вимикається, і функція більше не буде доступною.

### Програми приготування за замовчуванням

У таблиці нижче наведені температури та час програм приготування за замовчуванням.

Меню	Час (хв)	Температура	Струсити
DIY	20	200	-
Заморожена картопля фри	18	200	Так
Риба	18	180	-
Стейки	12	180	Так

Піца	8	180	Ні
Десерти	15	160	-
Курячі стегна та крильця	25	200	Так
Овочі	20	200	Так
За замовчуванням	15	180	-

#### Примітка

Оскільки інгредієнти можуть відрізнятися за джерелом, розміром, формою та маркою, те, що показано в таблиці, може не найкраще підходити для інгредієнтів, які ви використовуєте.

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

Додайте приблизно 3 хвилини до часу приготування, зазначеного в таблиці, якщо починаєте готувати, коли фритюрниця ще холодна.

#### Поради

Менші страви потребують менше часу на приготування, ніж великі.

Для приготування більшої кількості інгредієнтів потрібно лише трохи більше часу, так само як для меншої кількості інгредієнтів потрібно лише трохи менше часу.

Перевертання дрібніших інгредієнтів під час приготування оптимізує результат і може допомогти запобігти недовареній їжі.

Не використовуйте фритюрницю для смаження жирної їжі (наприклад, сосисок).

Страви, які можна готувати в духовці, також можна готувати в цій аерофритюрниці.

Готове тісто вимагає менше часу, ніж тісто ручної роботи. Ви також можете використовувати фритюрницю, щоб розігріти інгредієнти.

Бажано перевертати продукти в процесі приготування.

## 4. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Після приготування вийміть вилку з розетки та дайте кошику охолонути.
- Ви можете вийняти кошик, щоб він швидше охолонув. Помістіть його на жаростійку поверхню.
- Очищайте виріб після кожного використання. Не використовуйте для очищення металевий посуд або абразивні миючі засоби, оскільки це пошкодить антипригарне покриття.
- Якщо бруд прилип до дна решітки, налейте гарячої води, залиште її приблизно на 10 хвилин, додайте трохи миючого засобу, щоб почистити неабразивною губкою.

- Якщо вам потрібно очистити отвір для виходу повітря, очистіть його чистою щіткою після того, як продукт повністю охолоне.

## 5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з продуктом або ви стурбовані тим, що він не працює належним чином, ви можете виконати кілька простих перевірок, перш ніж телефонувати в офіційну службу підтримки клієнтів Cecotec.

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Фритюрниця не працює.	Виріб не підключено.	Підключіть адаптер до заземленої розетки.
	Ви не встановили таймер.	Встановіть таймер на пристрої, щоб розпочати роботу.
Інгредієнти, смажені у фритюрниці, не готуються.	Кількість інгредієнтів у кошику завелика.	Покладіть менші партії інгредієнтів у кошик. Менші порції готуються швидше та рівномірніше.
	Встановлена температура занадто низька.	Встановіть за допомогою кнопки температури бажану температуру (див. розділ «Налаштування» — «Користування приладом»).
	Час на приготування занадто короткий.	Встановіть таймер на потрібний час приготування (див. розділ «Інструкція з використання» — «Експлуатація»).
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються в аерофритюрниці.	Деякі інгредієнти необхідно перемішати в середині часу приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному (наприклад, картопля фри), слід потрясти в середині часу приготування.
Смажені закуски не хрусткі, коли виймаєш їх із фритюрниці.	Ви використовуєте тип закусок, призначених для приготування у традиційній фритюрниці.	Використовуйте продукти з мінімальною кількістю олії або додавайте її вручну перед або під час приготування.
Я не можу правильно вставити кошик у прилад.	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Щоб отримати найкращі результати, не наповнюйте кошик більш ніж одним шаром їжі.
	Не виходить правильно вставити кошик у прилад.	Вставляйте кошик у фритюрницю, доки на дисплеї пристрою не зникне повідомлення «ВІДКРИТО».

З пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Під час смаження жирних інгредієнтів у фритюрниці виділяється невелика кількість олії, утворюючи білий дим. Це не впливає на фритюрницю чи результат.
	Кошик все ще містить сліди масла від попереднього використання.	Білий дим утворюється через жир, який нагрівається в кошику. Обов'язково очищайте кошик належним чином після кожного використання.
Свіжа картопля фрі нерівномірно смажиться у фритюрниці.	Ви використали неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася твердою під час смаження. Є сорти картоплі, які більше підходять для фритюрниці та духовок.
	Ви не добре промили картопляні палички перед смаженням.	Добре промийте картопляні палички, щоб видалити крохмаль із зовнішнього боку.
Свіжа картопля фрі не хрустка, коли виймаєш її із фритюрниці.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води, які вони містять.	Перед додаванням олії картопляні палички потрібно добре просушити.
		Наріжте картопляні палички дрібніше, щоб результат був більш хрустким.
		Додайте трохи олії для більш хрусткого результату.

**УВАГА:**

Не намагайтеся відремонтувати виріб самостійно. Якщо після виконання описаних перевірок проблема не зникає, зверніться до кваліфікованого фахівця, уповноваженого персоналу, у магазин, де ви придбали продукт, або в офіційну службу підтримки клієнтів Secotec.

**6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Номер товару: 04986

Продукт: Secofry Advance 9000

Потужність: 2200 Вт

Напруга: 220-240В

Частота: 50/60 Гц

Діапазон температур: 60 - 200 °C

Часовий діапазон: 1 - 60 хв

Ємність: 4,5 л на камеру, 9 л загалом.

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

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

## 7. УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ



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

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

Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.

## 8. ГАРАНТІЯ ТА ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА

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

Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом.

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

## 9. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

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

## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, внимательно прочтите следующие инструкции перед использованием прибора.

Пожалуйста, сохраните это руководство для использования в будущем или для новых пользователей.

Внимательно следуйте этим инструкциям по технике безопасности при использовании продукта.

Пользуясь электрическими приборами, всегда следует принимать основные меры предосторожности, чтобы уменьшить риск пожара, поражения электрическим током и травм.

Этим устройством могут пользоваться дети младше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под надлежащим наблюдением или учатся относительно безопасного использования прибора и понимают опасность, возникающую при использовании прибора.

Дети не должны играть с устройством.

Очистка и техническое обслуживание, выполняемые пользователем, не должны выполняться детьми без присмотра.

Храните прибор и его шнур в недоступном для детей до 8 лет месте.

Этот символ означает: аккуратно, горячая поверхность.



При работе устройства температура доступных поверхностей может быть высокой.

Этот прибор не предназначен для работы из-за внешних таймеров или систем дистанционного управления.

Не погружайте шнур, вилку или какие-либо другие несъемные части прибора в воду или другие жидкости.

Не подвергайте электрическое соединение воздействию воды.

Разместите прибор таким образом, чтобы избежать разлива горячих жидкостей, особенно осторожно обращайтесь с ручкой.

Убедитесь, что напряжение сети соответствует требованиям к напряжению, указанным в технических характеристиках прибора.

Мы рекомендуем, чтобы помещение, в котором вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано вентиляцией. Неправильное использование может представлять опасность как для устройства, так и для пользователя.

Используйте этот прибор для целей, описанных в данном руководстве.

Отключите устройство от источника питания, прежде чем перемещать, чистить или не использовать.

Не используйте его на улице.

Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений.

Если кабель поврежден, его должна отремонтировать официальная служба технической поддержки Secotec во избежание какой-либо опасности.

Не скручивайте, не сгибайте, не растягивайте и не повреждайте шнур питания.

Защищайте его от острых краев и источников тепла.

Не разрешайте шнуру касаться горячих поверхностей.

Не допускайте свеса шнура с края рабочей поверхности или столешницы.

Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком. Использование неподходящего типа удлинителя может привести к повреждению устройства или к травме пользователя.

Не используйте прибор, если шнур, вилка или корпус прибора повреждены, если он не работает должным образом, если он упал или поврежден.

Не используйте устройство в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химические или влажные среды.

Разместите прибор на ровной термостойкой поверхности.

Размещая корзину вне фритюрницы, делайте это осторожно и размещайте ручку внутрь, чтобы предотвратить разливку того, что есть внутри.

Не размещайте прибор вблизи источников тепла, мест с высоким уровнем влажности или вблизи легковоспламеняющихся материалов.

Не вставляйте пальцы или другие предметы в вентиляционные или вытяжные отверстия, так как это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не наполняйте корзину маслом, это может привести к возгоранию.

Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.

Всегда кладите ингредиенты для приготовления внутрь корзины, чтобы предотвратить их контакт с нагревательными элементами.

Убедитесь, что ваши руки полностью сухие, прежде чем касаться вилки или включать прибор.

Отключайте прибор от сети, когда он не используется или не производится очистка. Дайте ему полностью остыть, прежде чем собирать или снимать какие-либо части и/или чистить их.

Не оставляйте прибор подключенным к сети без присмотра.

Чтобы обеспечить надлежащую работу прибора, чистку и техническое обслуживание прибора необходимо производить в соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации.

Не ставьте устройство близко к стене. Оставьте безопасное расстояние 10 см от задней части прибора и еще 10 см с каждой стороны.

Не ставьте предметы на прибор во время его использования.

Когда прибор работает, он испускает горячий пар через отверстия для выпуска воздуха. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от паровых и вентиляционных отверстий. Горячий воздух может выходить из прибора, когда вы вынимаете корзину из прибора.

Немедленно выключите прибор, если вы видите выходящий из прибора черный дым. Подождите, пока дым исчезнет, чтобы вынуть корзину из прибора.

Мы рекомендуем использовать перчатки при работе со стойкой или корзиной.

Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

Следите за детьми, чтобы они не играли с устройством.



## 1. ДЕТАЛИ И КОМПОНЕНТЫ

Рис. 1

1. Панель управления
2. Ручка
3. Корзина
4. Основной корпус
5. Отверстие для выхода воздуха
6. Шнур питания

Панель управления Рис. 2

1. Программы по умолчанию
2. Режим синхронизации
3. Комбинированный режим
4. Индикатор камеры 1
5. Индикатор камеры 2
6. Индикатор температуры/времени камеры 1
7. Индикатор температуры/времени камеры 2
8. Селектор программ по умолчанию
9. Селектор температуры/времени
10. Уменьшить температуру/час
11. Увеличить температуру/час
12. Пуск/пауза

ПРИМЕЧАНИЕ:

Графика в данном руководстве представляет собой схематическое изображение и может не совпадать с изображениями продукта.

## 2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Устройство имеет упаковку, предназначенную для защиты при транспортировке. Извлеките устройство из коробки и удалите весь упаковочный материал. Вы можете сохранить оригинальную коробку и другие упаковочные элементы в безопасном месте, чтобы предотвратить повреждение прибора, если вам понадобится его транспортировать в будущем.

Если вы хотите утилизировать оригинальную упаковку, убедитесь, что вы должным образом утилизировали все предметы.

Убедитесь, что все детали и компоненты включены в хорошем состоянии.

Если какие-либо отсутствуют или не в хорошем состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Secotex.

Содержимое коробки

Фритюрница Cecofry Advance 9000

Эта инструкция по эксплуатации

Очистите решетки в каждой камере и внутренней части корзины горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.

### 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка к использованию

Разместите прибор на стойкой, горизонтальной, плоской и термостойкой поверхности.

Разместите решетки внутри каждой камеры, как показано на рисунке 3.

Вставьте решетки во фритюрницу, как показано на рисунке 4.

**ВНИМАНИЕ:**

Не наполняйте камеры маслом или другой жидкостью. Не ставьте ничего на прибор, поток воздуха будет прерван и это повлияет на результат жарки.

Использование устройства

1. Подключите вилку к заземленной розетке. Устройство выдаст три звуковых сигнала, чтобы указать, что оно правильно подключено.

2. Осторожно извлеките корзину.

3. Поместите ингредиенты в различные камеры корзины.

4. Поверните корзину во фритюрницу. Осторожно выровняйте направляющие на корзине с направляющими на корпусе фритюрницы. Никогда не используйте аэрофритюрницу без корзины.

5. Определите время приготовления, необходимое для ингредиента.

6. Некоторые ингредиенты следует перемешать в середине времени приготовления. Для этого извлеките корзину из прибора за ручку и с помощью деревянных или пластиковых щипцов вращайте элементы корзины, чтобы не поцарапать антипригарный слой гриля в каждой камере. Затем поставьте корзину обратно во фритюрницу.

7. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, то установленное время приготовления истекло. Вентилятор будет работать еще около 10 секунд. Корзина будет готова к

Примечание:

Вы также можете отключить устройство вручную. Для этого нажмите кнопку Пуск/Пауза, если вы хотите приостановить процесс в любое время, или нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд, чтобы завершить весь процесс, устройство будет выключено, пока оно не будет готово к использованию снова. Во время использования вы можете регулировать температуру или время по своему вкусу.

8. Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, просто вставьте корзину в прибор и установите таймер еще на несколько минут.

9. Чтобы извлечь ингредиенты (например, картофель фри), извлеките корзину из аэрофритюрницы и поставьте ее на термостойкую поверхность, извлеките продукты с помощью деревянных или пластиковых щипцов, чтобы не поцарапать решетку и корзину. В зависимости от типа ингредиентов пара может исходить из внутренней части фритюрницы.



















10. Высыпьте ингредиенты в миску или тарелку.

11. Когда вы закончите готовить ингредиенты, аэрофритюрница снова готова к приготовлению.

#### Внимание:

Не прикасайтесь к фритюрнице во время и через некоторое время после использования, поскольку она нагревается до высоких температур. Держите корзину только за ручки. Будьте осторожны, когда достаете еду из корзины, она горячая.

#### Руководство по эксплуатации




1. После включения все значки фритюрницы мигают в течение 3 секунд, затем отключаются. Одновременно фритюрница издаст три звуковых сигнала, а значок питания  светится непрерывно.
2. Чтобы включить фритюрницу, нажмите значок питания . Все иконки загорятся, кроме  и .
3. Теперь вы можете выбрать, какую камеру корзины вы хотите использовать: использовать левую камеру, правую камеру или обе. Чтобы выбрать левую камеру, нажмите значок 1. Значок камеры 1, значки    будут мигать и ожидать выбора. На дисплее индикатора камеры 2 отобразится значок «—».
4. Нажмите значок выбора меню по умолчанию , чтобы выбрать меню по умолчанию: соответствующий индикатор меню мигает (другие индикаторы также светятся), а на дисплее отображаются значения времени и температуры по умолчанию для соответствующего меню. Если в течение 3 секунд не будет нажата ни одна кнопка, по очереди отображаются значки температуры и времени. Чтобы установить время и температуру, нажмите значок   для переключения между температурой и временем, затем нажмите  или  для установки нужного значения для выбранного параметра. После установки времени и температуры нажмите  , чтобы начать приготовление.
5. Если вы хотите использовать камеру 2, выберите ее, нажав значок 2, и повторите описанную выше процедуру.
6. Если необходимо отменить настройки, удерживайте значок 1 или 2 в зависимости от настроек, которые необходимо отменить.
7. Нажмите значок Пуск/Пауза , чтобы начать подготовку в обеих камерах. На дисплее поочередно отображается температура и время меню.
8. Когда фритюрница работает, вы можете нажать значок Пуск/Пауза , чтобы остановить работу. Если вы хотите остановить только камеру 1, сначала нажмите значок 1, затем нажмите значок Пуск/Пауза . Повторите описанную выше процедуру, чтобы остановить только камеру 2.
9. Если во время работы удерживать кнопку питания  в течение 2 секунд, аэрофритюрница издаст длинный звук и выключится.

### Функция сохранения

Этот прибор имеет функцию хранения. После приготовления с помощью меню по умолчанию или ручной настройки времени и температуры, значения по умолчанию или пользовательские значения последних параметров будут сохранены для дальнейшего использования.




### Функция синхронизации

Эта функция полезна, если для каждой камеры установлено разное время приготовления, и вы хотите, чтобы они закончили приготовление одновременно.

После установки времени и температуры камер 1 и 2 нажмите значок  значок  будет светиться непрерывно. Затем нажмите значок Пуск/Пауза , начнет работать камера с большим временем приготовления, тогда как на дисплее индикатора камера с меньшим временем приготовления будет отображать «ЗАДЕРЖКА». Когда оба параметра времени приготовления синхронизируются, вторая камера корзины также начнет

Если вы используете только одну камеру, значок синхронизации не горит. Если выбраны обе камеры, мигает значок функции синхронизации; Если нажать ее, значок светится непрерывно.

### Комбинированная функция

-Если вы хотите, чтобы обе камеры имели одинаковые настройки времени и температуры, сначала установите значение для одной камеры, затем нажмите значок  значок  начинает мигать. Нажмите значок Пуск/Пауза  для обеих камер, чтобы начать приготовление с одинаковыми настройками.

-При настройке параметров только одной камеры загорится значок комбинации. При выборе различных параметров для каждой камеры корзины значок комбинации выключится, и эта функция больше не будет доступна для использования.

-Значок «Комбинированная функция» отключается, и функция больше не будет доступна.

### Программы приготовления по умолчанию

В таблице ниже приведены температуры и время программ по умолчанию.

Меню	Время (мин)	Температура	Встряхнуть
DIY	20	200	-
Замороженный картофель фри	18	200	Да
Рыба	18	180	-
Стейки	12	180	Да

Пицца	8	180	Нет
Десерты	15	160	-
Куриные бедра и крылышки	25	200	Да
Овощи	20	200	Да
По умолчанию	15	180	-

#### Примечание

Поскольку ингредиенты могут отличаться по происхождению, размеру, форме и марке, то, что показано в таблице, может не лучше всего подходить для используемых ингредиентов.

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

Добавьте примерно 3 минуты к времени приготовления, указанного в таблице, если начинаете готовить, когда фритюрница еще холодная.

#### Советы

Меньшие блюда требуют меньше времени на приготовление, чем большие.

Для приготовления большого количества ингредиентов требуется лишь немного больше времени, а для меньшего количества ингредиентов требуется лишь немного меньше времени.

Переворачивание более мелких ингредиентов во время приготовления оптимизирует результат и может помочь предотвратить приготовление недоваренной пищи.

Не используйте фритюрницу для жарки жирной пищи (например, сосисок).

Блюда, которые можно готовить в духовке, можно готовить в этой аэрофритюрнице.

Готовое тесто требует меньше времени, чем ручной работы. Вы также можете использовать фритюрницу, чтобы разогреть ингредиенты.

Желательно переворачивать продукты в процессе приготовления.

## 4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- После приготовления извлеките вилку из розетки и дайте корзине остыть.
- Вы можете вынуть корзину, чтобы она быстрее остыла. Поместите ее на жаропрочную поверхность.
- Очищайте изделие после каждого использования. Не используйте для очистки металлическую посуду или абразивные моющие средства, поскольку это повредит антипригарное покрытие.
- Если грязь прилипла ко дну решетки, налейте горячей воды, оставьте ее примерно на 10 минут, добавьте немного моющего средства, чтобы очистить неабразивной губкой.

- Если вам нужно очистить отверстие для выхода воздуха, очистите его чистой щеткой после того, как продукт полностью остынет.

## 5. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если у вас возникли проблемы с продуктом или вы озабочены тем, что он не работает должным образом, вы можете выполнить несколько простых проверок, прежде чем звонить в официальную службу поддержки клиентов Secotex.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Фритюрница не работает.	Изделие не подключено.	Подключите адаптер к заземленной розетке.
	Вы не установили таймер.	Чтобы начать работу, установите таймер на устройстве.
Ингредиенты, жареные во фритюрнице, не готовятся.	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Положите меньшие партии ингредиентов в корзину. Меньшие порции готовятся быстрее и равномернее.
	Установленная температура слишком низкая.	Установите требуемую температуру с помощью кнопки температуры (см. раздел «Настройки» — «Устройство»).
	Время на приготовление слишком короткое.	Установите таймер на нужное время приготовления (см. раздел «Руководство по использованию» — «Эксплуатация»).
Ингредиенты неравномерно обжариваются в аэрофритюрнице.	Некоторые ингредиенты необходимо перемешать в середине времени приготовления.	Ингредиенты, лежащие друг на друге (например, картофель фри), следует потрясти в середине времени приготовления.
Жареные закуски не хрустящие, когда вынимаешь их из фритюрницы.	Вы используете тип закусок, предназначенных для приготовления в традиционной	Используйте продукты с минимальным количеством масла или добавляйте его вручную до приготовления.
Я не могу правильно вставить корзину в прибор.	В корзине слишком много ингредиентов.	Чтобы получить наилучшие результаты, не наполняйте корзину более чем одним слоем пищи.
	Не получается правильно вставить корзину в прибор.	Вставляйте корзину во фритюрницу, пока на дисплее устройства не исчезнет сообщение «ОТКРЫТО».

Из устройства выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	При жарке жирных ингредиентов во фритюрнице выделяется небольшое количество масла, образуя белый дым. Это не влияет на фритюрницу или результат.
	Корзина по-прежнему содержит следы масла от предварительного использования.	Белый дым образуется из-за жира, который нагревается в корзине. Обязательно очищайте корзину правильно после каждого использо-
Свежий картофель фри неравномерно жарится во фритюрнице.	Вы использовали неправильный сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите, чтобы он оставался твердым во время жарки. Есть сорта картофеля, больше подходящие для фритюрницы и духовок.
	Вы не хорошо промыли картофельные палочки перед жаркой.	Хорошо промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с наружной стороны.
Свежий картофель фри не хрустящий, когда вынимаешь его из фритюрницы.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества содержащихся в нем масла и воды.	Перед добавлением масла картофельные палочки нужно хорошо просушить.
		Нарежьте картофельные палочки помельче, чтобы результат был более хрустящим.
		Добавьте немного масла для более хрустящего результата.

**ВНИМАНИЕ:**

Не пытайтесь ремонтировать изделие самостоятельно. Если после выполнения описанных проверок проблема не исчезает, обратитесь к квалифицированному специалисту, уполномоченному персоналу, в магазин, где вы приобрели продукт, или в официальную службу поддержки клиентов Cecotec.

**6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Номер товара: 04986  
 Продукт: Cecofry Advance 9000  
 Мощность: 2200 Вт  
 Напряжение: 220-240В  
 Частота: 50/60 Гц  
 Диапазон температур: 60-200 °C

Временной диапазон: 1 – 60 мин

Емкость: 4,5л на камеру, 9л в целом.

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

Сделано в Китае

Разработано в Испании

## 7. УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



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

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

Соблюдение указанных выше инструкций поможет защитить окружающую среду.

## 8. ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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

## 9. АВТОРСКОЕ ПРАВО


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



## SAFETY INSTRUCTIONS

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

All safety instructions must be closely followed when using the appliance.

- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means "caution, hot surface". The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cable, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.

- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.

- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Handle
3. Basket
4. Main body
5. Air outlet
6. Power cable

Control panel. Fig. 2

1. Default menus
2. Sync Function icon
3. Combine Function icon
4. Compartment 1 icon
5. Compartment 2 icon
6. Compartment 1 temperature/time indicator
7. Compartment 2 temperature/time indicator
8. Default Menu selection icon
9. Temperature/Time swap icon
10. Temperature/Time decrease icon
11. Temperature/Time increase icon
12. Start/Pause icon
13. Power icon

NOTE:

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

## 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the appliance when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

#### Box content

- Cecofry Advance 9000 Window air fryer
- Instruction manual
- Clean the rack and inside of each basket compartment with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.

### 3. OPERATION

#### Before use

- Place the appliance on a stable, horizontal, flat, and heat-resistant surface.
- Place the grilles inside each basket compartment as shown in Figure 3.
- Insert the grilles into the air fryer as shown in Figure 4.

#### WARNING:

Do not fill the basket compartments with oil or any other liquid. Do not place anything on top of the appliance to avoid blocking the air inlet and affecting air-frying results.

#### Using the appliance

1. Plug the appliance to an earthed outlet. The appliance will beep three times to indicate it was properly plugged in.
2. Carefully remove the basket.
3. Place the ingredients inside the basket compartments.
4. Put the basket back in the air fryer. Carefully align the basket guides with those on the fryer body. Never use the air fryer without the basket inserted.
5. Determine the cooking time required for the ingredient.
6. Some ingredients require stirring halfway through cooking. To do so, remove the basket from the air fryer by the handle and stir or turn the ingredients over with the help of wooden or plastic tongs to avoid scratching the non-stick coating of basket compartment. Then, put the basket back in the air fryer.
7. When you hear the timer beep, the set cooking time will have elapsed. The fan will run for a further 10 seconds, after which you will be able to remove the basket.

#### Note:
















- You can also pause or switch the appliance off manually. To do so, press the Start/Pause icon to stop or resume cooking at any time or hold down the Power button for 2 seconds to finish the whole cooking process: the appliance will display OFF and switch off until further use.
  - You can adjust the temperature or time to your liking during use.
8. Make sure the ingredients are ready. If the ingredients are not yet ready, simply put the basket back into the air fryer and add a few more minutes to the timer.

9. To take out the food (e.g., chips), remove the basket from the air fryer and place it on a heat-resistant surface, and remove the food with the help of wooden or plastic tongs to avoid scratching the non-stick coating of the basket compartments. Depending on the type of ingredients, steam may escape from inside the air fryer.
10. Pour the ingredients into a bowl or onto a plate.
11. When the food has finished cooking, the air fryer will immediately be ready for further use.

#### Caution:

- Do not touch the air fryer during and immediately after use, as it reaches high temperatures. Hold the basket only by the handle.
- Be careful when taking food out of the basket, as it will still be hot.




#### Operating instructions

1. Upon switch-on, all icons of the air fryer flash for 3 seconds and then switch off. At the same time, the air fryer will beep three times and the power icon  will light up steady.
2. Press the power icon  to turn the air fryer on. All icons will light up except  and .
3. You can now select which basket compartment you wish to use: use the left-hand compartment, the right-hand compartment, or both. To select the left-hand compartment, press the **1** icon. The **1** compartment icon and the  and  icons will flash and wait for selection. "----" will be shown on the compartment **2** indicator display.
4. Press the Default Menu selection icon  to select a default menu: the corresponding menu indicator will flash (the other menu indicators light up as well) and the display will show the default time and temperature values of the corresponding menu. If no button is pressed within 3 seconds, the temperature and time will be displayed alternately. To set the time and temperature, press the  icon to swap between temperature and time, then press  or  to set the desired value for the chosen parameter. After setting time and temperature, press  to start cooking.
5. If you want to use basket compartment 2 as well, select it by pressing the **2** icon and repeat the above procedure.
6. If you want to cancel the settings, hold down the **1** or **2** icon, depending on the settings you want to cancel.
7. Press the Start/Pause icon  to start cooking in both compartments. The display will alternately show the menu temperature and time.
8. When the air fryer is in operation, you can press the Start/Pause icon  to pause operation. If you want to pause compartment 1 only, press icon **1** first, then press the Start/Pause icon . Repeat the above procedure you wish to stop compartment 2 only.
9. If you hold down the power button  for 2 seconds during operation, the air fryer will make a long sound and switch off.




### Save function

This appliance features a Save function. After cooking with a default menu or manually setting time and temperature, default or custom values of the latter parameters will be saved for future uses.

### Sync function

- This function is useful when different cooking times have been set for each compartment and you want them to end at the same time.
- After setting the time and temperature of compartments 1 and 2, press the  icon: icon  will light up steady. Then, press the Start/Pause icon : the compartment with the longer cooking time will start working, while the indicator display of the compartment with the shorter cooking time will show HOLD. Once both cooking-time settings are in sync, the second basket compartment will start working as well.
- If you only use one compartment, the Sync Function icon will not light up. If both compartments are selected, the Sync Function icon flashes; if you press it, the icon will light up steady.

### Combine function

- If you want both compartments to have the same time and temperature settings, set the values of one compartment first, then press the  icon: the  icon will flash. Press the Start/Pause icon  for both compartments to start cooking with the same settings.
- When you configure the settings of only one compartment, the Combine Function icon lights up. If you select different settings for each basket compartment, the Combine Function icon switches off, and the function will no longer be available for use.
- The Combine Function icon switches off and the function will no longer be available.

### Default cooking programmes

The below table shows the temperatures and times of the default cooking programmes.

Menus	Time (min)	Temperature (°C)	Stir
DIY	20	200	-
Frozen chips	18	200	YES
Fish	18	180	-
Steak	12	180	YES

Pizza	8	180	NO
Dessert	15	160	-
Chicken wings and thighs	25	200	YES
Vegetables	20	200	YES
Default	15	180	-

**Note**

- As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.
- Add approximately 3 minutes to the cooking time indicated in the table if you start frying with the air fryer still cold. Add 5 minutes to the timer if you use both compartments simultaneously.

**Tips**

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Stirring small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- 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 appliance to re-heat ingredients.
- It is advisable to flip the food during cooking.

**4. CLEANING AND MAINTENANCE**

- After cooking, remove the plug from the socket and allow the basket to cool down. You can remove the basket to allow it to cool down faster. Place it on a heat-resistant surface.
- Clean the appliance after every use. Do not use metal cookware or abrasive cleaning materials for cleaning to avoid damaging the non-stick coating.
- If dirt is stuck to the bottom of the rack, pour in hot water, let it soak for about 10 minutes, and add a little detergent to clean with a non-abrasive sponge.



- If you need to clean the air outlet, clean it with a clean brush after the appliance has cooled down completely.

## 5. TROUBLESHOOTING

If you experience any problem with the appliance or you think it does not work properly, you can carry out a few simple checks before calling the official Cecotec Customer Service.

Problem	Possible cause	Possible solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance to an earthed outlet.
	You haven't set the timer.	Set the timer for the appliance to start working.
Ingredients fried with the air fryer are not well cooked.	The basket is too full.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are more evenly fried.
	The set temperature is too low.	Set the temperature as desired (see the 'Operation - Operating instructions' section).
	The preparation time is too short.	Set the timer to the desired cooking time (see 'Operation - Operating instructions' section).
The ingredients are unevenly fried.	Some ingredients should be stirred or flipped over halfway through cooking.	Ingredients that are one on top of each other (e.g., chips) should be stirred halfway through cooking.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	The snack used isn't suitable for air frying.	Use food with a minimum amount of oil or manually add it before or during cooking.
The basket doesn't fit well into the appliance.	There are too many ingredients in the basket.	Do not overfill the basket for best results.
	The basket is not properly inserted in the fryer.	Insert the basket into the fryer until the display no longer shows OPEN.

White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty food.	When cooking fatty food in the air fryer, a large amount of oil will leak onto the base of the basket. The oil produces white smoke on contact with the hot surface of the basket. This does not affect the appliance or the result.
	The basket still contains traces of fat from previous uses.	The white smoke is caused by the fat heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Chips are unevenly fried.	You have not used the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. There are potato varieties that are more suitable for air frying.
	The potatoes weren't properly rinsed before frying.	Rinse the potatoes to remove the starch.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water they contain.	Make sure you dry the potatoes well before adding the oil.
		Cut the potatoes into smaller pieces for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

**WARNING:**

Do not try to repair the appliance by yourself. If the problem persists after the checks explained, contact a qualified electrician, authorised personnel, the store where you purchased the appliance, or the official Cecotec Customer Service.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: 04986

Product: Cecofry Advance 9000 Window

Power: 2200 W

Voltage: 220 - 240 V

Frequency: 50 / 60 Hz

Temperature range: 60 - 200 °C

Time range: 1 - 60 min

Capacity: 4.5 l per compartment, 9 l total.

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 batteries 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 protecting the environment.

## 8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

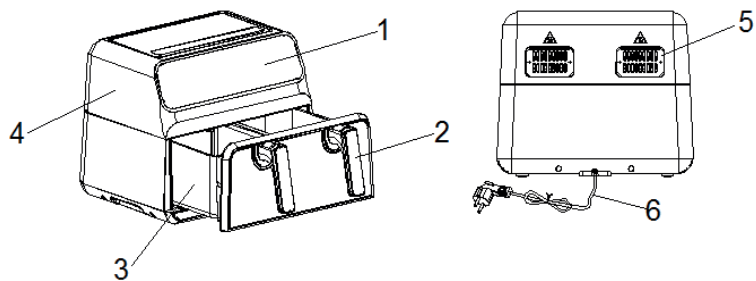
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

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

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

## 9. COPYRIGHT

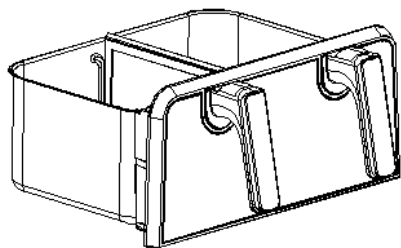
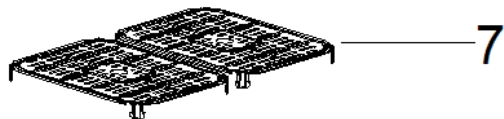
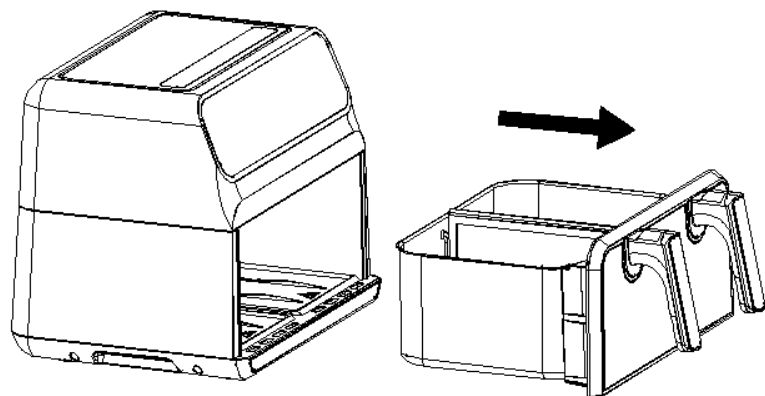
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying,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



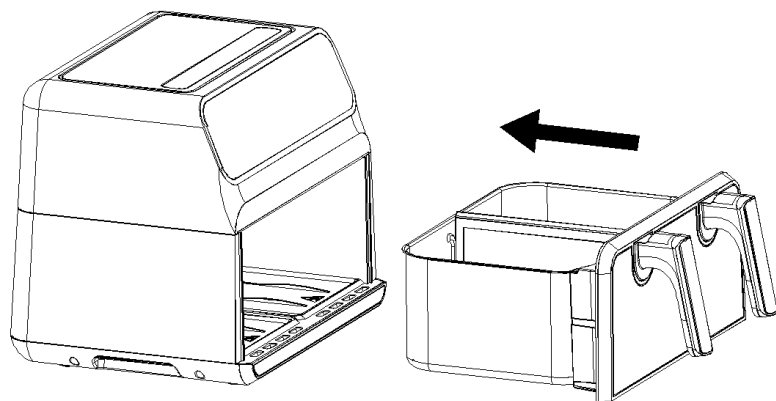
Мал./ Рис. /Img. 1



Мал./ Рис. /Img. 2



Мал./ Рис. /Img.. 3



Мал./ Рис. /img. 4

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

Cecotec Innovaciones S.L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar (Valencia)  
AP02230328