



CECOFRY&GRILL SMOKIN'PRIME 11000

Цифрова аерофритюрниця з чотирма нагрівальними елементами



Інструкція з експлуатації

Зміст

1. Компоненти пристрою
2. Перед першим використанням
3. Встановлення
4. Експлуатація
5. Усунення несправностей

6. Чищення та догляд
7. Утилізація старих електроприладів
8. Авторські права
9. Декларація відповідності

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ


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

- Під час використання приладу необхідно суворо дотримуватися всіх інструкцій з техніки безпеки.

- Під час використання електричних та електронних приладів слід завжди дотримуватися основних запобіжних заходів, щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом і травм.

- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного користування пристроєм і розуміють небезпеки пов'язані з цим. Діти не повинні гратися з пристроєм. Діти без нагляду не повинні виконувати очищення та технічне обслуговування.

- Тримайте цей прилад та його кабель живлення в 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 за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

- Не занурюйте кабель, вилку або будь-яку іншу незнімну частину приладу у воду чи будь-яку іншу рідину. Не піддавайте електричні з'єднання впливу води.

- Цей прилад призначений лише для домашнього використання та не призначений для барів, ресторанів, фермерських будинків, готелів, мотелів та офісів.

- Розташуйте прилад таким чином, щоб уникнути розливання гарячої рідини. Будьте особливо обережні з ручкою.

- Переконайтеся, що напруга вашої електромережі відповідає вимогам до напруги, зазначеним на паспортній табличці приладу.

- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, де ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане робочою кухонною витяжкою або добре провітрювалося.

- Неправильне або неналежне використання може пошкодити прилад і бути небезпечним для користувача. Використовуйте пристрій лише для цілей, описаних у цій інструкції.

- Вимкніть прилад з розетки, перш ніж його переміщати, виконувати будь-яке очищення чи технічне обслуговування, або коли він не використовується.

- Не використовуйте пристрій на вулиці.

- Регулярно перевіряйте кабель 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 тягніть і не пошкоджуйте кабель живлення. Захищайте його від гострих країв і джерел тепла. Не допускайте, щоб кабель торкався гарячих поверхонь. Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні або стільниці.

- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не порадив кваліфікований електрик. Використання невідповідного типу подовжувача може призвести до пошкодження приладу або травмування користувача.

- Не використовуйте прилад, якщо його кабель, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він несправно працює, його впустили чи будь-яким чином пошкодили.

- Прилад не можна використовувати в потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі середовища.

- Розташуйте прилад на рівній жаростійкій поверхні. Будьте обережні, витягуючи кошик із фритюрниці. Помістіть ручку всередину, щоб запобігти розливанню того, що всередині. Не розташовуйте прилад поблизу джерел тепла, місць з високим рівнем вологості або горючих матеріалів.

- Не вставляйте та не допускайте потрапляння пальців або сторонніх предметів у вентиляційні чи витяжні отвори, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом або пожежу.

- Не наповнюйте кошик маслом, щоб уникнути пожежі.

- Не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час роботи.

- Завжди кладіть інгредієнти для приготування всередину кошика, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.

- Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати прилад.

- Вимкніть прилад з розетки, коли він не використовується або під час чищення. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж прикріплювати або знімати деталі та перед чищенням пристрою.

- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до мережі.

- Очищення та технічне обслуговування необхідно виконувати відповідно до цієї інструкції з експлуатації, щоб переконатися, що прилад працює належним чином.

- Не ставте прилад біля стіни. Залиште безпечну відстань 10 см із задньої сторони приладу та 10 см з кожного боку. Не кладіть жодних предметів на прилад під час використання.

- Гаряча пара виходить через повітрязбірні отвори приладу під час роботи. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для випуску повітря. Під час виймання кошика з приладу може виходити гаряче повітря.

- негайно від'єднайте прилад від мережі, якщо помітили, що з нього виходить чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, щоб вийняти кошик із приладу.

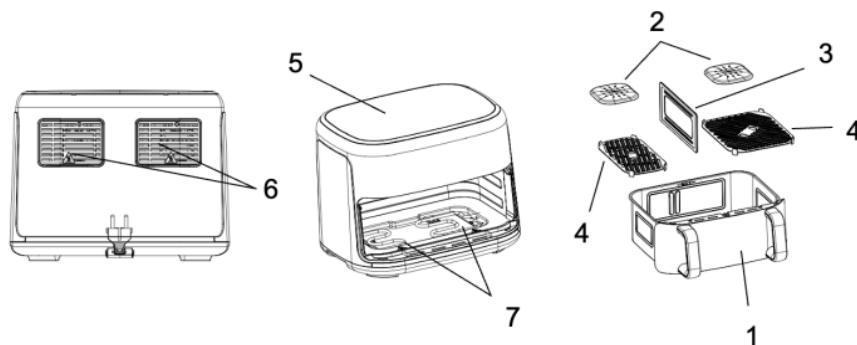
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички, торкаючись кошика та решітки.

- Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.

- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.

1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Пристрій



1. Кошик
2. Кришка для копчення
3. Розділювач кошика
4. Решітка-гриль
5. Сенсорна панель управління
6. Вихід повітря
7. Подвійний нагрівальний елемент

Панель керування



1. Сенсорний значок кошика №1 (лівий)
2. Сенсорна кнопка підвищення температури
3. Індикатор збільшення/зменшення температури
4. Сенсорна кнопка зменшення температури
5. Сенсорна кнопка функції синхронізації (Sync)
6. Сенсорна кнопка програми попереднього розігріву
7. Сенсорна кнопка програми копчення
8. Сенсорна кнопка живлення та «Старт/Стоп»
9. Сенсорна кнопка внутрішнього підсвічування
10. Сенсорна кнопка подвійного нагрівального елемента
11. Сенсорна кнопка таймера
12. Сенсорна кнопка функції Match (однакові налаштування)
13. Сенсорна кнопка зменшення часу
14. Індикатор збільшення/зменшення часу
15. Сенсорна кнопка збільшення часу
16. Сенсорний значок кошика №2 (правий)
17. Дисплей кошика №2 (правий)
18. Індикатор часу
19. Індикатор температури
20. Дисплей кошика №1 (лівий)

21. Передвстановлені програми

- a) Стейк
- b) Картопля фрі (заморожена)
- c) Піца
- d) Курячі крильця/гомілки
- e) Риба
- f) Овочі
- g) Десерт
- h) Барбекю
- i) Ферментація
- j) DIY (ручний режим)

Примітка: Ілюстрації в цьому посібнику є схематичними та можуть не повністю відповідати реальному пристрою.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Цей прилад упакований таким чином, щоб захистити його під час транспортування. Вийміть прилад із коробки та видаліть всі пакувальні матеріали. Ви можете зберігати оригінальну коробку та інші елементи упаковки в безпечному місці, щоб запобігти пошкодженню приладу, якщо вам знадобиться його транспортувати в майбутньому. У разі утилізації оригінальної упаковки переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.

- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти є в наявності та в хорошому стані. Якщо якась деталь відсутня або в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.

Комплектація

- Аерофритюрниця
- Посібник користувача
- Кришка для копчення
- Пакет деревної тріски 15 г

Придбати деревну тріску можна, відсканувавши вказаний QR-код.



3. ВСТАНОВЛЕННЯ

- Видаліть всі пакувальні матеріали з пристрою.
- Очистіть внутрішню та зовнішню поверхню аерофритюрниці вологою тканиною. Не допускайте намокання нагрівальних елементів.
- Ретельно вимийте кошик, решітку-гриль та роздільник гарячою водою з миючим засобом, використовуючи м'яку неабразивну губку.
- Правильно встановіть решітку-гриль у кошик. За необхідності встановіть роздільник кошика, орієнтуючись на напрямні, розташовані на бічних стінках і верхній внутрішній частині кошика.
- Перед використанням вставте кошик назад у пристрій.
- Не наливайте в аерофритюрницю олію чи будь-які інші рідини.
- Встановіть аерофритюрницю на рівну, стійку та терmostійку поверхню далеко від джерел тепла та місць, де на неї може потрапити вода. Для нормальної циркуляції повітря залиште не менше 10 см вільного простору між пристроєм та стінами чи іншими предметами.
- Не кладіть предмети на верхню частину пристрою, щоб не перекривати потік повітря.
- Підключіть кабель живлення до заземленої розетки. Після цього спалахне сенсорна кнопка живлення.
- Обережно вийміть кошик аерофритюрниці та помістіть у неї продукти.

- Використовуйте панель керування відповідно до інструкцій, наведених у наступному розділі.

- При першому використанні може з'явитись слабкий запах пластику. Це абсолютно нормально. Якщо це сталося, прогрійте пристрій протягом декількох хвилин – запах повністю зникне.

Увага: Встановлюйте роздільник кошика, орієнтуючись на верхні напрямні всередині пристрою. Це запобігає його зіткненню з нагрівальними елементами та можливим пошкодженням.

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Сенсорна кнопка живлення

Після того, як корзина та решітка будуть правильно встановлені в аерогрилі, загориться значок живлення. При натисканні на значок живлення загоряються значки вибору лівого та правого відсіків корзини. Ви повинні вибрати один із двох відсіків (натиснувши 1 або 2), щоб призначити йому встановлену програму або активувати інший відсік. Після призначення потрібної програми можна також вибрати інший відсік і призначити іншу програму (приготування в двох кошиках), за умови використання роздільника для кошиків. Незалежно від того, використовуєте один кошик або обидва, після вибору потрібної програми натисніть на значок живлення, щоб почати приготування. Коли процес розпочнеться, вентилятор та нагрівальні елементи почнуть працювати.

Сенсорні кнопки попередньо встановлених програм

Ці значки дозволяють вибрати один із 10 встановлених режимів. Після вибору потрібного параметра значення часу та температури приготування буде встановлено за замовчуванням (див. «Таблиця встановлених режимів» у цьому розділі). Щоб налаштувати власну програму приготування, натисніть будь-який із попередньо встановлених режимів, а потім вручну відрегулюйте температуру та/або час за допомогою піктограм збільшення та зменшення. Кожен режим

призначений певного типу продуктів, дозволяючи регулювати значення межах логічного діапазону.

Примітка:

- Якщо ви хочете повністю самостійно задати параметри приготування, виберіть режим DIY (Ручний режим). У ньому можна вільно встановити час та температуру.

- Режим Barbecue (Барбекю) працює лише спільно з однією із програм приготування. Якщо натиснути кнопку Barbecue без попереднього вибору програми, пристрій лише подасть звуковий сигнал, але режим не запуститься.

Налаштування часу

Натисніть значок годинника в правому центрі, а потім натисніть сенсорні значки, щоб збільшити та/або зменшити час. Це дозволяє регулювати час приготування в допустимих межах (див. «Таблиця попередньо встановлених меню» у цьому розділі).

Налаштування температури

Натисніть значок термометра в лівому центрі, а потім натисніть сенсорні значки для збільшення та/або зменшення температури. Це дозволяє регулювати температуру приготування в межах допустимих діапазонів (див. «Таблиця попередньо встановлених меню» у цьому розділі).

Значок внутрішнього освітлення

Натисніть цей значок під час процесу приготування, щоб увімкнути внутрішнє освітлення кошика та перевірити готовність їжі. Якщо ви натиснете значок під час приготування, освітлення буде горіти протягом 1 хвилини, а потім вимкнеться. Ви також можете вимкнути його вручну, натиснувши на значок ще раз. Якщо ви на даний момент не готуєте, освітлення вимкнеться через 30 секунд.

Засвітиться лише освітлення обраного відділення кошика. Якщо активовано функцію Match, засвітиться освітлення обох кошиків.

Використання подвійного нагрівального елемента

Прилад оснащений подвійним нагрівальним елементом, верхній з яких генерує більше тепла, а нижній використовується для підвищення температури основи корзини.

Рекомендується використовувати подвійний нагрівальний елемент, тому що приготування їжі з використанням двох джерел тепла забезпечує найкращі результати. Крім того, використання подвійного нагрівального елемента також рекомендується з програмами, в яких попередньо налаштована функція попереднього нагрівання. Це дозволяє решітці кошика досягати більш високої температури і навіть може підсмажити деякі продукти.

Решітки мають більш плоску сторону для приготування піци і ґратчасту сторону для підсмажування м'яса, риби або овочів.

Значок подвійного нагрівального елемента

При виборі програми приготування функцію подвійного нагрівального елемента буде активовано за замовчуванням, а відповідний значок залишиться увімкненим. Робота верхнього та нижнього нагрівальних елементів синхронізована та працює поперемінно для підтримки обраної температури приготування.

Якщо вам необхідно вимкнути функцію подвійного нагрівального елемента та залишити увімкненим лише верхнє джерело тепла, натисніть значок подвійного нагрівального елемента. Значок буде блимати, вказуючи на те, що функція подвійного нагрівального елемента вимкнена. Для досягнення найкращих результатів рекомендується завжди активувати функцію подвійного нагрівального елемента.

Режим Barbecue (Барбекю)

Прилад оснащений спеціальним режимом, який готує, коптить та обсмажує продукти, як на барбекю. Цей режим працює 14 хвилин (попереднє нагрівання + копчення). Для правильної роботи виконайте такі кроки:

1. Доведіть продукти до кімнатної температури.

2. Відкрийте кошик і помістіть дерев'яну тріску в центр. Достатньо одного шару тріски (2-4 г), що рівномірно покриває поверхню.

Переконайтеся, що в кошику немає незакріпленої тріски. Вона має бути всередині рами коптильні у центрі.

3. Накрийте кришку кришкою. Цей елемент необхідний для безпечного та задовільного результату копчення. Він також запобігає прямому контакту продуктів з деревною тріскою.

4. Розташуйте гриль над кришкою коптильні та закрийте кошик.

5. Виберіть бажаний режим приготування. У разі потреби відрегулюйте час або температуру приготування.

6. Виберіть режим барбекю. Натисніть значок «Старт/Стоп», а режим барбекю («bb») запуститься. Після завершення вибраний режим приготування почнеться автоматично. Ви помітите, що значки попереднього нагрівання та копчення блимають.

ПРИМІТКА: Барбекю недоступно в режимах «Картопля фрі», «Десерти» та «Ферментація». Вибір цих режимів приховує піктограму барбекю. Натискання кнопки барбекю без попереднього вибору режиму приготування викликає звуковий сигнал, але не виконує жодних функцій.

7. Всередині барбекю (через 5 хвилин) прилад запропонує вам додати продукти за допомогою звукового сигналу і відобразить повідомлення («Додати»). Після додавання продуктів та закриття кошика режим барбекю продовжить копчення протягом 6 хвилин, протягом яких вентилятор навмисно зупиниться, і дим виходитиме через задню частину приладу. Це абсолютно нормально.

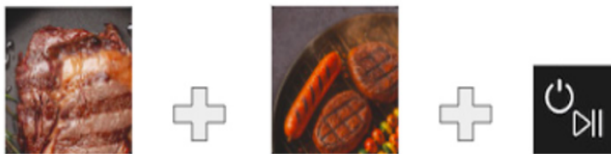
8. Після завершення процесу копчення режим барбекю закінчиться і розпочнеться раніше вибраний режим приготування. Поки що не відкривайте кошик і не перевертайте продукти.

9. Залежно від вибраного режиму приготування, у середині приготування прилад видасть звуковий сигнал і відобразить **trn** (Перевернути). Це означає, що час перевернути продукти.

10. Після закінчення часу приготування вийміть продукти з корзини. Залишіть кошик злегка відкритим, щоб він охолонув і запобігти утворенню конденсату всередині.

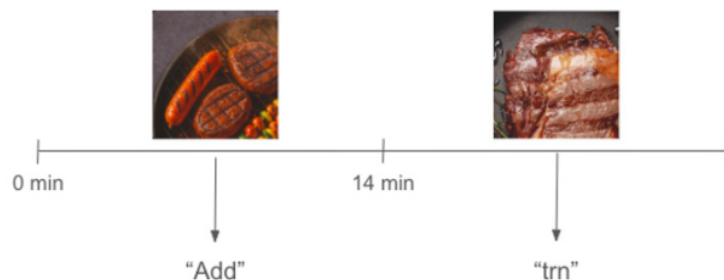
Приклад використання режиму **Barbecue**

- Щоб приготувати м'ясо в режимі барбекю для отримання особливого смаку та апетитних смужок, просто виберіть наступні сенсорні значки в зазначеному порядку: «стейк + барбекю + старт».



- Прилад почне з попереднього нагрівання решітки гриля та деревної тріски (вставленої на початку). Коли на дисплеї з'явиться «Додати», додайте м'ясо, і пристрій автоматично почне копчення. Весь цей процес триває 14 хвилин. Потім починається власне приготування м'яса.

(Режим приготування = стейк). У цьому випадку дисплей попередить вас у середині процесу, щоб ви перевернули м'ясо. Закрийте знову та дочекайтеся завершення приготування.



ПРИМІТКА:

- Ця функція автоматично скорочує час приготування у вибраному режимі, щоб запобігти пересмаженню продуктів. Час приготування можна регулювати на свій розсуд після режиму барбекю.

- Хоча ця аерофрітюрниця може одночасно виконувати 2 різні процеси приготування, це буде неможливо, якщо в одному з відсіків вибрано функцію барбекю/копчення. Це пов'язано з тим, що приготування в одному відсіку може негативно вплинути на процес копчення в іншому. Ці функції необхідно виконувати або окремо (в одному з двох відсіків, залишаючи інший невикористаним), або в обох відсіках одночасно, активувавши функцію Match.

Використання попереднього нагрівання

Прилад оснащений функцією попереднього 8-хвилинного нагрівання, що забезпечує досягнення необхідної внутрішньої температури кошика для приготування їжі. Ця функція попередньо активована для режимів приготування м'яса, піци та риби, хоча її можна активувати вручну для інших режимів (крім ферментації) або вимкнути, якщо вона не потрібна. Натискання на сенсорний значок попереднього нагріву активує (значок блиматиме) або деактивує, (значок залишатиметься постійним) функцію попереднього нагріву. Її також можна активувати окремо, без прив'язки до наступного режиму приготування тільки для попереднього нагрівання.

ПРИМІТКА: Після завершення попереднього нагрівання прилад видасть кілька звукових сигналів і відобразить «Додати», вказуючи на необхідність додавання продуктів.

Режим копчення (Smoking)

Цей прилад оснащений функцією копчення на 9 хвилин, що надає приготованим стравам унікального смаку та особливого аромату. У кожному із двох відсіків для кошиків знаходиться коптильня. Вони працюють незалежно, тому можна використовувати лише одну або обидві

одночасно для більш інтенсивного ефекту копчення. Нижче наведено кроки щодо використання цієї функції.

ПРИМІТКА: Хоча ця аерофрітюрниця може одночасно виконувати два різні процеси приготування, це буде неможливо, якщо в одному з відсіків вибрано функцію барбекю/копчення.

Це пов'язано з тим, що приготування в одному відсіку може негативно вплинути на процес копчення в іншому. Ці функції необхідно виконувати або окремо (в одному з двох відсіків, залишивши інший невикористаним), або в обох відсіках одночасно, активувавши функцію Match.

1. Доведіть продукти до кімнатної температури.

2. Відкрийте кошик і помістіть дерев'яну тріску в центр коптильні. Достатньо одного шару тріски (2-4 г), що рівномірно покриває поверхню. Переконайтеся, що в кошику немає незакріпленої тріски. Вони повинні знаходитися всередині центральної рами коптильні.

3. Накрийте тріску кришкою коптильні. Цей елемент необхідний для безпечного та задовільного результату копчення. Він також запобігає прямому контакту продуктів з тріскою.

4. Розташуйте решітку для гриля над кришкою коптильні рельєфною стороною вгору.

5. Покладіть продукти на решітку для гриля та закрийте кошик.

6. Виберіть функцію «Копчення», якщо потрібно лише коптити. Якщо ви хочете коптити та готувати, спочатку виберіть попередньо встановлену програму, а потім активуйте функцію «Копчення», натиснувши значок копчення.

7. Не забудьте натиснути сенсорний значок «Старт/Стоп», щоб розпочати копіювання.

Після завершення копчення, якщо не було вибрано наступну програму приготування, прилад подасть кілька сигналів і відобразить

«ВЫКЛ». Якщо ви також вибрали програму приготування, вона автоматично запуститься після завершення процесу копчення.

ПРИМІТКА:

- Рекомендується використовувати прилад під витяжкою або в приміщенні, що добре провітрюється, щоб мінімізувати накопичення диму.

- Дайте аерогрилю охолонути після копчення.

- Будьте обережні під час виймання компонентів програми копчення, оскільки вони можуть бути дуже гарячими.

- Не виймайте деревну тріску, що залишилася, до повного завершення процесу приготування.

Кнопка режиму копчення (Smoking)

Функція копчення активується, коли значок копчення блимає.

Функція копчення деактивується, коли значок залишається нерухомою.

Робота таймера

Прилад має функцію таймера, яка дозволяє вам програмувати початок процесу приготування. Цей часовий діапазон складає від 30 хвилин до 24 годин. Після вибору програми приготування ви можете активувати таймер, натиснувши значок таймера, і налаштувати час за допомогою значків збільшення / зменшення часу. Щоб деактивувати таймер, натисніть значок таймера ще раз.

Не забудьте натиснути значок запуску/зупинки, щоб розпочати зворотний відлік. Коли вибраний час закінчиться, запрограмований процес приготування розпочнеться.

Значок функції таймера

Таймер активується, коли блимає відповідний значок. Таймер деактивується, коли значок світиться постійно.

Функція SYNC (Синхронізація)

У приладу є функція синхронізації, яка дозволяє синхронізувати обидва відділення кошика, щоб вони закінчили роботу одночасно. Щоб

активувати цю функцію, виберіть обидві програми та натисніть значок синхронізації. Якщо активовано функцію синхронізації, на початку процесу приготування відсік кошика з програмою з найкоротшим часом приготування буде відображати «HoLd» до тих пір, поки в обох відсіках не залишиться однаковий час приготування, що залишився. Таким чином вони закінчатся одночасно. Щоб деактивувати функцію синхронізації, знову натисніть значок.

Значок функції синхронізації

Коли синхронізація почне блимати, функція синхронізації буде активована. Функцію синхронізації буде деактивовано, коли відповідний значок буде горіти постійно.

Функція MATCH






Прилад оснащений функцією Match, яка дозволяє копіювати налаштування програми приготування з одного відділення до решти кошика. Це означає, що вам не потрібно встановлювати програму спочатку у відділенні 1, а потім у відділенні 2. Просто виберіть програму, яку хочете застосувати до всього кошика у відділенні 1 або 2, а потім натисніть сенсорну кнопку Match.




Індикатор MATCH

Функція «MATCH» активується, коли блимає відповідний значок. Функція «MATCH» деактивується, коли відповідний значок постійно горить.

Таблиця встановлених меню

Символ	Тип	Попереднє нагрівання	Температура (°C)	Час (хв)	Діапазон температур	Діапазон часу (мін-макс)	Примітки

					(мін-ма кс)		
	Стейк *	8 хв	200	6	170-200	1-30	Попереджен ня про додавання продукту (ADD) Попереджен ня про перевертанн я (TRN)
	Карто пля фрі		195	20	120-200	1-60	
	Піца	8 хв	180	10	100-200	1-60	Повідомлен ня про додавання продукту (ADD)
	Курка		200	25	150-200	1-60	
	Риба	8 хв	190	14	140-200	1-60	Повідомлен ня про додавання продукту (ADD)

	Овочі		175	16	160-190	1-60	
	Десерт		160	20	100-190	1-60	
	Барбекю	8 хв	200	14 хв	-	-	Додавання продуктів попередження після попереднього нагріву (ADD) Попередження про включення в залежності від відповідного режиму приготування (TRN)
	Ферментація		40	8 год	40-90	1-24 год	
	DIY*		200	20	40-200	1-60	Попередження про перевертання (TRN)

ПРИМІТКА:

- Програми Стейк та DІY у середині приготування подають кілька звукових сигналів і виводять повідомлення "trn", що нагадує перевернути продукти.

- Після закінчення приготування вийміть кошик та переконайтеся, що продукти повністю готові. За потреби поверніть кошик назад і продовжуйте його ще кілька хвилин.

- Щоб дістати продукти, наприклад, картопля фрі, вийміть кошик з аерогрилю та поставте його на термостійку поверхню. Використовуйте неметалеві щипці для вилучення інгредієнтів. Будьте обережні, щоб не обпектися. Не перевертайте кошик догори дном, щоб дістати продукти.

- Оскільки інгредієнти розрізняються за походженням, розміром, формою та маркою, ми не можемо гарантувати оптимальні налаштування для інгредієнтів, які ви використовуєте. У разі потреби змініть час та/або температуру, щоб адаптувати процес приготування до типу інгредієнтів.

Поради щодо приготування

- Інгредієнти меншого розміру вимагають більш короткого часу приготування, ніж більші.

- Для більшої кількості інгредієнтів потрібно трохи більше часу для приготування, а для меншої кількості інгредієнтів потрібно трохи менше часу для приготування.

- Струшування невеликих продуктів у середині процесу приготування оптимізує кінцевий результат та запобігає нерівномірному приготуванню.

- Додайте трохи олії у свіжу картоплю, щоб вона стала хрусткішою. Готуйте їжу у фритюрниці відразу після додавання до неї олії.

- Не готуйте у фритюрниці дуже жирні продукти, наприклад, сосиски.

- Страви, приготовлені в духовці, також можна приготувати в аерофритюрниці. Оптимальна кількість для приготування картоплі фри – 500 г.

- Готове тісто потребує коротшого часу на приготування. Готове тісто вимагає менше часу для приготування, ніж домашнє.

- Помістіть деко або форму для запікання в кошик аерофритюрниці, якщо ви хочете спекти пиріг або пиріг із заварним кремом, а також якщо ви хочете підсмажити крихкі або фаршировані продукти.

- Ви можете використовувати фритюрницю для розігріву їжі.

- Ніколи не перевищуйте максимальне значення, вказане на індикаторі кошика, оскільки це може вплинути як на кінцевий результат приготування, так і на цілісність приладу.

- Для досягнення чудових результатів приготування рекомендується накривати поверхню кошика, не складаючи продукти один на одного, оскільки це забезпечує рівномірне приготування.

- Для покращення результатів приготування деяких продуктів інгредієнти можна струшувати у середині процесу приготування. Щоб струсити або перевернути інгредієнти, зніміть корзину з приладу, тримаючись за ручку, або струсіть її, або переверніть інгредієнти всередині корзини за допомогою термостійких дерев'яних або силіконових щипців. Покладіть кошик назад в аерогриль.

УВАГА:

- Будьте дуже обережні під час струшування кошика, оскільки в ньому знаходяться гарячі продукти.

- Не використовуйте металеві столові прилади, оскільки вони можуть пошкодити внутрішнє покриття корзини.

- Не торкайтеся кошика під час або відразу після роботи, щоб уникнути опіків. Тримайте кошик лише за ручку.

Доступ до книги рецептів можна отримати за QR-кодом.



5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
E1	Несправний нижній лівий датчик температури.	Зверніться до офіційного сервісного центру Cecotec.
E2	Несправний нижній правий датчик температури.	Зверніться до офіційного сервісного центру Cecotec.
E3	Верхній лівий датчик температури несправний.	Зверніться до офіційного сервісного центру Cecotec.
E4	Верхній правий датчик температури несправний.	Зверніться до офіційного сервісного центру Cecotec.
Аерофритюрниця не включається	Не підключено до електромережі.	Підключіть прилад до заземленої розетки.
	Не натиснуто кнопку живлення.	Натисніть кнопку живлення.
Не відчувається	Продукти не готуються	Використовуйте програми

робота подвійного нагрівання		із попереднім розігрівом – це забезпечує найкращий результат приготування.
Інгредієнти, обсмажені в аерофритюрниці, не готові	Їжа надто велика.	Кладіть у кошик невеликі порції продуктів. Їжа готується швидше, якщо її менше.
	Температура, що використовується, занадто низька.	Збільшіть температуру приготування (див. розділ «Експлуатація»).
	Час підготовки надто короткий.	Збільшіть час приготування (див. розділ «Експлуатація»).
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються у фритюрниці	Деякі продукти необхідно перемішувати під час смаження.	Інгредієнти, що лежать один на одному (наприклад, картопля фри), необхідно перемішати в середині приготування. Дивіться розділ «Експлуатація».
Смажені продукти не хрумкі, коли їх виймають з аерофритюрниці	Ви використовували продукти, призначені для приготування у традиційній фритюрниці.	Готуйте їжу в духовці або змастіть її невеликою кількістю олії, щоб отримати хрустку скоринку.

Кошик не вставляється в прилад належним чином	У кошику надто багато інгредієнтів.	Не наповнюйте кошик понад максимальний рівень.
	Решітка неправильно встановлені всередині кошика.	Натисніть на решітку вниз, поки не почуєте клацання.
З приладу виходить білий дим	Ви готуєте жирні інгредієнти.	При приготуванні жирних страв у фритюрниці в кошик просочується велика кількість олії. Олія дає білий дим. Це не впливає на прилад, ні на результат.
	У кошику залишилися залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим виникає через нагрівання жиру у кошику. Обов'язково ретельно очищайте пристрій після кожного використання.
Картопля фрі обсмажується нерівномірно	Ви використовуєте неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте за тим, щоб вона залишалася на місці під час смаження.
	Використовуйте картоплю запропонованих типів.	Картоплю добре промийте у воді протягом 3 хвилин, щоб видалити крохмаль, а потім ретельно висушити.

Картопля фрі не хрумтить, коли її дістають із фритюрниці	Використовується неправильний сорт картоплі.	Перш ніж додавати олію, переконайтеся, що картопляні палички ретельно висушені.
		Наріжте картопляні палички на менші шматочки.
		Додайте ще трохи олії, щоб отримати більш хрусткий результат.

6. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Очищайте пристрій після кожного використання.
- Кошик та решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеві приладдя та абразивні засоби для чищення.
- Після приготування не залишайте гарячу їжу всередині приладу, оскільки конденсат може пошкодити металеві деталі.

1. Вимкніть прилад від мережі і дайте йому охолонути перед чищенням.

Примітка: Зніміть кошик, щоб прилад швидше охолонув.

2. Очистіть прилад всередині та зовні вологою ганчіркою.

3. Ретельно очистіть кошик та решітку гарячою водою, миючим засобом та неабразивною губкою. Якщо використовується кришка або основа копильні, повторіть процес очищення.

4. Для видалення залишків рекомендується використовувати знежирювальну рідину.

5. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.

6. Очистіть нагрівальний елемент м'якою щіткою, щоб видалити залишки їжі. Перед зберіганням або повторним використанням пристрою переконайтеся, що всі його частини чисті та сухі.

Зберігання

- Відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути.
- Перед зберіганням приладу переконайтеся, що всі його частини чисті та сухі.

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ



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

Споживачі повинні звернутися до місцевих органів влади або роздрібного продавця для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів та/або їхніх батарей.

Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.

8. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

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

9. ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

Cecotec Innovaciones цим заявляє, що цей прилад відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням нормативних актів, які застосовуються в Європейському Союзі. Цей прилад

розроблено, виготовлено та перевірено на відповідність необхідним стандартам безпеки та якості. Повний текст Декларації відповідності ЄС можна знайти на веб-сайті:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>



CECOFRY&GRILL SMOKIN'PRIME 11000

Цифровая аэрофритюрница с четырьмя нагревательными элементами



Руководство пользователя

Содержание

1. Компоненты устройства
2. Перед первым использованием
3. Установка
4. Эксплуатация
5. Устранение неполадок

6. Чистка и уход
7. Утилизация старых электроприборов
8. Авторские права
9. Декларация соответствия

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- При использовании прибора необходимо строго соблюдать все инструкции по технике безопасности.

- При использовании электрических и электронных приборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и получения травм.

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание пользователем не должны выполняться детьми без присмотра.

- Храните этот прибор и его кабель питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.

-  Этот символ означает «осторожно, горячая поверхность».

Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора.

- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Не погружайте кабель, вилку или любую другую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте электрические соединения воздействию воды.

- Этот прибор предназначен только для бытового использования и не предназначен для баров, ресторанов, фермерских домов, отелей, мотелей и офисов.

- Расположите прибор таким образом, чтобы избежать проливания горячих жидкостей. Будьте особенно осторожны с ручкой.

- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует требованиям к напряжению, указанным на паспортной табличке прибора.

- Мы рекомендуем, чтобы помещение, в котором вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано рабочей кухонной вытяжкой или хорошо проветривалось.

- Неправильное или ненадлежащее использование может повредить прибор и быть опасным для пользователя. Используйте прибор только в целях, описанных в этом руководстве.

- Отключайте прибор от сети перед его перемещением, выполнением любых задач по очистке или обслуживанию, а также когда он не используется.

- Не используйте устройство на открытом воздухе.

- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его необходимо отремонтировать в официальной службе технической поддержки Secotec, чтобы избежать любой опасности.

- Не скручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте кабель питания. Защищайте его от острых краев и источников тепла. Не допускайте соприкосновения кабеля с горячими поверхностями. Не допускайте, чтобы кабель свисал с края рабочей поверхности или столешницы.

- Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком. Использование удлинителя неправильного типа может привести к повреждению прибора или травмам пользователя.

- Не используйте прибор, если его кабель, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он вышел из строя, упал или был поврежден каким-либо образом.

- Прибор нельзя использовать в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химически насыщенные или влажные среды.

- Ставьте прибор на ровную, термостойкую поверхность. Будьте осторожны, вынимая корзину из фритюрницы. Поместите ручку внутрь, чтобы предотвратить проливание содержимого. Не размещайте прибор вблизи источников тепла, мест с высокой влажностью или горючих материалов.

- Не вставляйте и не допускайте попадания пальцев или посторонних предметов в вентиляционные или вытяжные отверстия, так как это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

- Не наполняйте корзину маслом, чтобы избежать опасности возгорания.

- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время работы.

- Всегда помещайте ингредиенты для приготовления в корзину, чтобы они не касались нагревательных элементов.

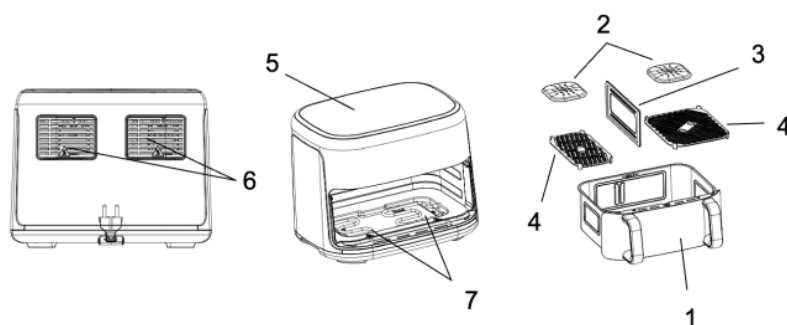
- Убедитесь, что ваши руки сухие, прежде чем брать вилку или включать прибор.

- Отключайте прибор от розетки, когда он не используется или когда он чистится. Дайте ему полностью остыть, прежде чем прикреплять или снимать детали и перед чисткой прибора.

- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он подключен к сети.
- Чистку и техническое обслуживание необходимо выполнять в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы убедиться, что прибор работает правильно.
- Не ставьте прибор у стены. Оставьте безопасное расстояние 10 см сзади прибора и 10 см с каждой стороны. Не кладите на прибор какие-либо предметы во время его использования.
- Во время работы прибора через отверстия для выхода воздуха выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выхода воздуха. При извлечении корзины из прибора может выйти горячий воздух.
- Немедленно отключите прибор от сети, если заметите, что из него идет черный дым. Подождите, пока дым не исчезнет, прежде чем вынуть корзину из прибора.
- Мы рекомендуем прикасаться к корзине и стойке в перчатках.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

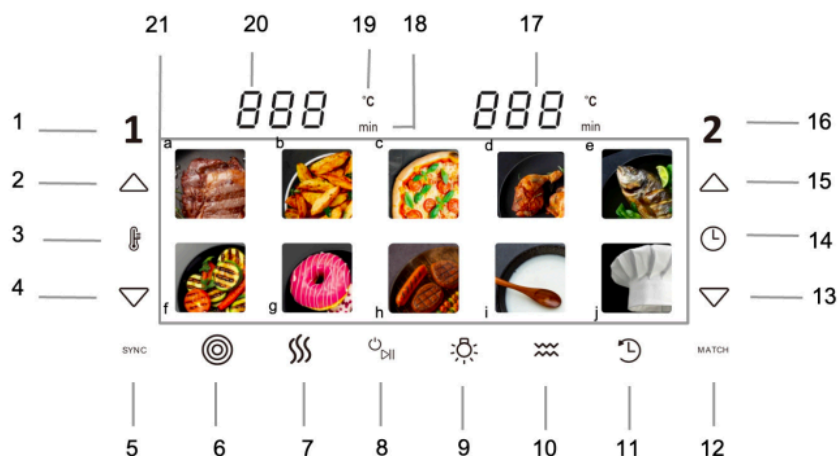
Устройство



1. Корзина
2. Крышка для копчения
3. Разделитель корзины
4. Решетка-гриль

5. Сенсорная панель управления
6. Выход воздуха
7. Двойной нагревательный элемент

Панель управления



1. Сенсорный значок корзины №1 (левая)
2. Сенсорная кнопка увеличения температуры
3. Индикатор увеличения/уменьшения температуры
4. Сенсорная кнопка уменьшения температуры
5. Сенсорная кнопка функции синхронизации (Sync)
6. Сенсорная кнопка программы предварительного разогрева
7. Сенсорная кнопка программы копчения
8. Сенсорная кнопка питания и «Старт/Стоп»
9. Сенсорная кнопка внутренней подсветки
10. Сенсорная кнопка двойного нагревательного элемента
11. Сенсорная кнопка таймера
12. Сенсорная кнопка функции Match (одинаковые настройки)
13. Сенсорная кнопка уменьшения времени
14. Индикатор увеличения/уменьшения времени
15. Сенсорная кнопка увеличения времени
16. Сенсорный значок корзины №2 (правая)
17. Дисплей корзины №2 (правый)

18. Индикатор времени
19. Индикатор температуры
20. Дисплей корзины №1 (левый)
21. Предустановленные программы
 - a) Стейк
 - b) Картофель фри (замороженный)
 - c) Пицца
 - d) Куриные крылышки / голени
 - e) Рыба
 - f) Овощи
 - g) Десерт
 - h) Барбекю
 - i) Ферментация
 - j) DIY (ручной режим)

Примечание: Иллюстрации в данном руководстве являются схематическими и могут не полностью соответствовать реальному устройству.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Этот прибор упакован таким образом, чтобы защитить его во время транспортировки. Выньте прибор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Вы можете сохранить оригинальную коробку и другие элементы упаковки в безопасном месте, чтобы предотвратить повреждение прибора, если вам понадобится транспортировать его в будущем. В случае утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы перерабатываются соответствующим образом.

- Убедитесь, что все детали и компоненты включены и находятся в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Secotec

Комплектация

- Аэрофритюрница
- Руководство пользователя
- Крышка для копчения
- Пакет древесной щепы 15 г

Приобрести древесную щепу можно, отсканировав указанный QR-код.



3. УСТАНОВКА

- Удалите все упаковочные материалы с устройства.
- Очистите внутреннюю и внешнюю поверхность аэрофритюрницы влажной тканью. Не допускайте намокания нагревательных элементов.
- Тщательно вымойте корзину, решётку-гриль и разделитель горячей водой с моющим средством, используя мягкую неабразивную губку.
- Правильно установите решётку-гриль в корзину. При необходимости установите разделитель корзины, ориентируясь по направляющим, расположенным на боковых стенках и верхней внутренней части корзины.
- Перед использованием вставьте корзину обратно в устройство.
- Не наливайте в аэрофритюрницу масло или любые другие жидкости.
- Установите аэрофритюрницу на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность вдали от источников тепла и мест, где на нее

может попасть вода. Для нормальной циркуляции воздуха оставьте не менее 10 см свободного пространства между устройством и стенами или другими предметами.

- Не кладите никакие предметы на верхнюю часть устройства, чтобы не перекрывать поток воздуха.

- Подключите сетевой кабель к заземленной розетке. После этого загорится сенсорная кнопка питания.

- Осторожно выньте корзину аэрофритюрницы и поместите в нее продукты.

- Используйте панель управления в соответствии с инструкциями, приведенными в следующем разделе.

- При первом использовании может появиться слабый запах пластика. Это совершенно нормально. Если это произошло, предварительно прогрейте устройство в течение нескольких минут – запах полностью исчезнет.

Внимание: Устанавливайте разделитель корзины, ориентируясь по верхним направляющим внутри устройства. Это предотвратит его соприкосновение с нагревательными элементами и возможное повреждение.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Сенсорная кнопка питания

После того, как корзина и решетка будут правильно установлены в аэрогриле, загорится значок питания. При нажатии на значок питания загораются значки выбора левого и правого отсеков корзины. Вы должны выбрать один из двух отсеков (нажав 1 или 2), чтобы назначить ему предустановленную программу или активировать другой отсек. После назначения нужной программы вы можете также выбрать другой отсек и назначить другую программу (приготовление в двух корзинах), при условии использования разделителя для корзин. Независимо от того,

используете ли вы одну корзину или обе, после выбора нужной программы нажмите на значок питания, чтобы начать приготовление. Когда процесс начнется, вентилятор и нагревательные элементы начнут работать.

Сенсорные кнопки предустановленных программ

Эти значки позволяют выбрать один из 10 предустановленных режимов. После выбора нужного параметра значения времени и температуры приготовления будут установлены по умолчанию (см. «Таблица предустановленных режимов» в этом разделе). Чтобы настроить собственную программу приготовления, нажмите любой из предустановленных режимов, а затем вручную отрегулируйте температуру и/или время с помощью значков увеличения и уменьшения. Каждый режим предназначен для определенного типа продуктов, позволяя регулировать значения в пределах логического диапазона.

Примечание:

- Если вы хотите полностью самостоятельно задать параметры приготовления, выберите режим DIY (ручной режим). В нем можно свободно установить время и температуру.

- Режим Barbecue (Барбекю) работает только совместно с одной из программ приготовления. Если нажать кнопку Barbecue без предварительного выбора программы приготовления, устройство лишь подаст звуковой сигнал, но режим не запустится.

Настройка времени

Нажмите на значок часов в правом центре, затем используйте сенсорные значки для увеличения и/или уменьшения времени. Это позволяет регулировать время приготовления в допустимых пределах (см. «Таблица предустановленных меню» в этом разделе).

Настройка температуры

Нажмите на значок термометра в левом центре, затем используйте сенсорные значки для увеличения и/или уменьшения температуры. Это

позволяет регулировать температуру приготовления в пределах допустимых диапазонов (см. «Таблица предустановленных меню» в этом разделе).

Значок внутреннего освещения

Нажмите этот значок во время процесса приготовления, чтобы включить внутреннее освещение корзины и проверить готовность пищи. Если вы нажмете значок во время процесса приготовления, освещение будет гореть в течение 1 минуты, а затем выключится. Вы также можете выключить его вручную, нажав на тот же значок еще раз. Если вы в данный момент не готовите, освещение выключится через 30 секунд.

Загорится только освещение выбранного отделения корзины. Если активирована функция Match, загорится освещение обеих корзин.

Использование двойного нагревательного элемента

Прибор оснащен двойным нагревательным элементом, верхний из которых генерирует больше тепла, а нижний используется для повышения температуры основания корзины.

Рекомендуется использовать двойной нагревательный элемент, так как приготовление пищи с использованием двух источников тепла обеспечивает лучшие результаты. Кроме того, использование двойного нагревательного элемента также рекомендуется с программами, в которых заранее настроена функция предварительного нагрева. Это позволяет решетке корзины достигать более высокой температуры и даже может поджарить некоторые продукты.

У решетки есть более плоская сторона для приготовления пиццы и решетчатая сторона для поджаривания мяса, рыбы или овощей.

Значок двойного нагревательного элемента

При выборе программы приготовления функция двойного нагревательного элемента будет активирована по умолчанию, а соответствующий значок останется включенным. Работа верхнего и

нижнего нагревательных элементов синхронизирована и работает попеременно для поддержания выбранной температуры приготовления.

Если вам необходимо отключить функцию двойного нагревательного элемента и оставить включенным только верхний источник тепла, нажмите значок двойного нагревательного элемента. Значок будет мигать, указывая на то, что функция двойного нагревательного элемента отключена. Для достижения наилучших результатов рекомендуется всегда активировать функцию двойного нагревательного элемента.

Режим Barbecue (Барбекю)

Прибор оснащен специальным режимом, который готовит, коптит и обжаривает продукты, как на барбекю. Этот режим работает 14 минут (предварительный нагрев + копчение). Для правильной работы выполните следующие шаги:

1. Доведите продукты до комнатной температуры.

2. Откройте корзину и поместите древесную щепу в центр.

Достаточно одного слоя щепы (2-4 г), равномерно покрывающего поверхность. Убедитесь, что в корзине нет незакрепленной древесной щепы. Она должна быть внутри рамы коптильни в центре.

3. Накройте древесную щепу крышкой. Этот элемент необходим для безопасного и удовлетворительного результата копчения. Он также предотвращает прямой контакт продуктов с древесной щепой.

4. Расположите гриль над крышкой коптильни и закройте корзину.

5. Сначала выберите желаемый режим приготовления. При необходимости отрегулируйте время или температуру приготовления.

6. Затем выберите режим барбекю. Нажмите значок «Старт/Стоп», и режим барбекю («bb») запустится. После завершения выбранный вами режим приготовления начнется автоматически. Вы заметите, что значки предварительного нагрева и копчения мигают.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция барбекю недоступна в режимах «Чипсы», «Десерты» и «Ферментация». Выбор этих режимов скрывает значок функции барбекю. Нажатие кнопки режима барбекю без предварительного выбора режима приготовления вызовет звуковой сигнал, но не выполняет никаких функций.

7. В середине режима барбекю (через 5 минут) прибор предложит вам добавить продукты с помощью звукового сигнала и отобразит сообщение («Добавить»). После добавления продуктов и закрытия корзины режим барбекю продолжит копчение в течение 6 минут, в течение которых вентилятор намеренно остановится, и дым будет выходить через заднюю часть прибора. Это совершенно нормально.

8. После завершения процесса копчения режим барбекю закончится, и начнется ранее выбранный режим приготовления. Пока не открывайте корзину и не переворачивайте продукты.

9. В зависимости от выбранного режима приготовления, в середине приготовления прибор издаст звуковой сигнал и отобразит «trn» (Перевернуть). Это означает, что пора перевернуть продукты.

10. По истечении времени приготовления выньте продукты из корзины. Оставьте корзину слегка приоткрытой, чтобы она остыла и предотвратила образование конденсата внутри.

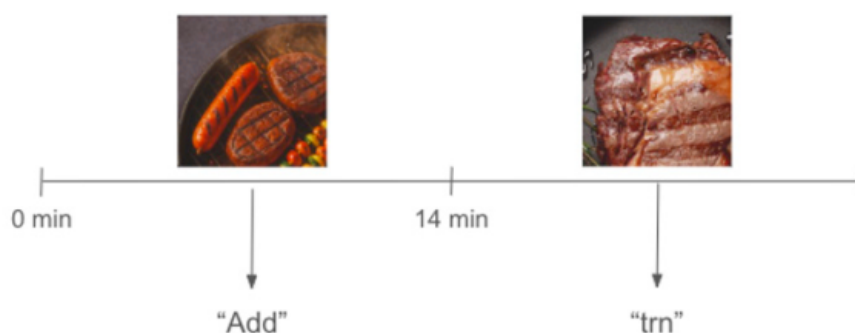
Пример использования режима Barbecue

- Чтобы приготовить мясо в режиме барбекю для получения особого вкуса и аппетитных поджаристых полосок, просто выберите следующие сенсорные значки в указанном порядке: «стейк + барбекю + старт».



- Прибор начнет с предварительного нагрева решетки гриля и древесной щепы (вставленной в начале). Когда на дисплее отобразится «Добавить», добавьте мясо, и прибор автоматически начнет копчение. Весь этот процесс занимает 14 минут. Затем начинается собственно приготовление мяса.

(Режим приготовления = стейк). В этом случае дисплей предупредит вас в середине процесса, чтобы вы перевернули мясо. Закройте снова и дождитесь завершения приготовления.



ПРИМЕЧАНИЕ:

- Эта функция автоматически сокращает время приготовления в выбранном режиме, чтобы предотвратить пережаривание продуктов. Время приготовления можно по-прежнему регулировать по своему усмотрению после режима барбекю.

- Хотя эта аэрофритюрница может одновременно выполнять 2 различных процесса приготовления, это будет невозможно, если в одном из отсеков выбрана функция барбекю/копчения. Это связано с тем, что процесс приготовления в одном отсеке может негативно повлиять на процесс копчения в другом. Эти функции необходимо выполнять либо по отдельности (в одном из двух отсеков, оставляя другой неиспользованным), либо в обоих отсеках одновременно, активировав функцию Match.

Использование предварительного нагрева

Прибор оснащен функцией 8-минутного предварительного нагрева, обеспечивающей достижение необходимой внутренней температуры корзины для приготовления пищи. Эта функция предварительно активирована для режимов приготовления мяса, пиццы и рыбы, хотя ее можно активировать вручную для других режимов (кроме ферментации) или отключить, если она не нужна. Нажатие на сенсорный значок предварительного нагрева активирует (значок будет мигать) или деактивирует (значок будет оставаться постоянным) функцию предварительного нагрева. Ее также можно активировать отдельно, без привязки к последующему режиму приготовления, только для предварительного нагрева.

ПРИМЕЧАНИЕ: После завершения предварительного нагрева прибор издаст несколько звуковых сигналов и отобразит «Добавить», указывая на необходимость добавления продуктов.

Режим копчения (Smoking)

Этот прибор оснащен функцией копчения на 9 минут, которая придает приготовленным блюдам уникальный вкус и особый аромат. В каждом из двух отсеков для корзин находится коптильня. Они работают независимо, поэтому вы можете использовать только одну или обе одновременно для более интенсивного эффекта копчения. Ниже приведены шаги по использованию этой функции.

ПРИМЕЧАНИЕ: Хотя эта аэрофритюрница может одновременно выполнять два разных процесса приготовления, это будет невозможно, если в одном из отсеков выбрана функция барбекю/копчения.

Это связано с тем, что процесс приготовления в одном отсеке может негативно повлиять на процесс копчения в другом. Эти функции необходимо выполнять либо по отдельности (в одном из двух отсеков, оставив другой неиспользованным), либо в обоих отсеках одновременно, активировав функцию Match.

1. Доведите продукты до комнатной температуры.
2. Откройте корзину и поместите древесную щепу в центр коптильни. Достаточно одного слоя щепы (2-4 г), равномерно покрывающего поверхность. Убедитесь, что в корзине нет незакрепленной древесной щепы. Они должны находиться внутри центральной рамы коптильни.
3. Накройте щепу крышкой коптильни. Этот элемент необходим для безопасного и удовлетворительного результата копчения. Он также предотвращает прямой контакт продуктов с щепой.
4. Расположите решетку для гриля над крышкой коптильни рельефной стороной вверх.
5. Поместите продукты на решетку для гриля и закройте корзину.
6. Выберите функцию «Копчение», если вы хотите только коптить. Если вы хотите коптить и готовить, сначала выберите предустановленную программу, а затем активируйте функцию «Копчение», нажав на значок копчения.
7. Не забудьте нажать сенсорный значок «Старт/Стоп», чтобы начать процесс копчения.

После завершения копчения, если не была выбрана следующая программа приготовления, прибор подаст несколько сигналов и отобразит «ВЫКЛ». Если вы также выбрали программу приготовления, она запустится автоматически после завершения процесса копчения.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Рекомендуется использовать прибор под вытяжкой или в хорошо проветриваемом помещении, чтобы минимизировать накопление дыма.
- Дайте аэрогрилю остыть после копчения.
- Будьте осторожны при извлечении компонентов программы копчения, так как они могут быть очень горячими.

- Не извлекайте оставшуюся древесную щепу до полного завершения процесса приготовления.

Кнопка режима копчения (Smoking)

Функция копчения активируется, когда значок программы копчения мигает. Функция копчения деактивируется, когда значок остается неподвижным.

Работа таймера

У прибора есть функция таймера, которая позволяет вам программировать начало процесса приготовления. Этот временной диапазон составляет от 30 минут до 24 часов. После выбора программы приготовления вы можете активировать таймер, нажав значок таймера, и настроить время с помощью значков увеличения/уменьшения времени. Чтобы деактивировать таймер, нажмите значок таймера еще раз.

Не забудьте нажать значок запуска/остановки, чтобы начать обратный отсчет. Когда выбранное время истечет, запрограммированный процесс приготовления начнется.

Значок функции таймера

Таймер активируется, когда мигает соответствующий значок. Таймер деактивируется, когда соответствующий значок горит постоянно.

Функция SYNC (Синхронизация)

У прибора есть функция синхронизации, которая позволяет вам синхронизировать оба отделения корзины, чтобы они закончили работу одновременно. Чтобы активировать эту функцию, выберите обе программы и нажмите значок функции синхронизации. Если активирована функция синхронизации, в начале процесса приготовления отсек корзины с программой с самым коротким временем приготовления будет отображать «HoLd» до тех пор, пока в обоих отсеках не останется одинаковое оставшееся время приготовления. Таким образом, они

закончатся одновременно. Чтобы деактивировать функцию синхронизации, снова нажмите соответствующий значок.

Значок функции синхронизации

Функция синхронизации будет активирована, когда соответствующий значок начнет мигать. Функция синхронизации будет деактивирована, когда соответствующий значок будет гореть постоянно.


Функция МАТЧ








Прибор оснащен функцией Match, которая позволяет копировать настройки программы приготовления из одного отделения в остальную часть корзины. Это означает, что вам не нужно устанавливать программу сначала в отделении 1, а затем в отделении 2. Просто выберите программу, которую хотите применить ко всей корзине в отделении 1 или 2, а затем нажмите сенсорную кнопку функции Match.

Индикатор МАТЧ

Функция «Совпадение» активируется, когда соответствующий значок мигает. Функция «Совпадение» деактивируется, когда соответствующий значок постоянно горит.

Таблица предустановленных меню

Символ	Тип	Предварительный нагрев	Температура (°C)	Время (мин)	Диапазон температур (мин-макс)	Диапазон времени (мин-макс)	Примечания
	Стейк	8 мин	200	6	170-200	1-30	Предупреждение о добавлении

							продукта (ADD) Предупрежден ие о переворачиван ии (TRN)
	Карто фель фри		195	20	120-200	1-60	
	Пицца *	8 мин	180	10	100-200	1-60	Сообщение о добавлении продукта (ADD)
	Курица		200	25	150-200	1-60	
	Рыба	8 мин	190	14	140-200	1-60	Сообщение о добавлении продукта (ADD)
	Овощи		175	16	160-200	1-60	
	Десерт		160	20	100-190	1-60	
	Барбек ю	8 мин	200	14 мин	-	-	Добавление продуктов предупрежден

							ие после предварительного нагрева (ADD) - Предупреждение о включении в зависимости от соответствующего режима приготовления (TRN)
	Ферментация		40	8 ч	40-90	1-24 ч	
	DIY		200	20	40-200	1-60	Предупреждение о переворачивании (TRN)

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Программы Стейк и DIY в середине приготовления подают несколько звуковых сигналов и выводят сообщение «trn», напоминающее перевернуть продукты.

- После окончания приготовления извлеките корзину и убедитесь, что продукты полностью готовы. При необходимости верните корзину обратно и продолжайте приготовление ещё несколько минут.

- Чтобы достать продукты, например, картофель фри, выньте корзину из аэрогриля и поставьте ее на термостойкую поверхность. Используйте неметаллические щипцы для извлечения ингредиентов. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Не переворачивайте корзину вверх дном, чтобы достать продукты.

- Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать оптимальные настройки для используемых вами ингредиентов. При необходимости измените время и/или температуру, чтобы адаптировать процесс приготовления к типу ингредиентов.

Советы по приготовлению

- Ингредиенты меньшего размера требуют более короткого времени приготовления, чем более крупные.

- Для большего количества ингредиентов требуется немного больше времени для приготовления, а для меньшего количества ингредиентов требуется немного меньше времени для приготовления.

- Встряхивание небольших продуктов в середине процесса приготовления оптимизирует конечный результат и предотвращает неравномерное приготовление.

- Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы он стал более хрустящим. Готовьте пищу во фритюрнице сразу после добавления в нее масла.

- Не готовьте во фритюрнице очень жирные продукты, например сосиски.

- Блюда, приготовленные в духовке, также можно приготовить в аэрофритюрнице. Оптимальное количество для приготовления картофеля фри – 500 грамм.

- Готовое тесто требует более короткого времени на приготовление. Готовое тесто требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.

- Поместите противень или форму для запекания в корзину аэрофритюрницы, если вы хотите испечь пирог или пирог с заварным кремом, а также если вы хотите поджарить хрустящие или фаршированные продукты.

- Вы также можете использовать фритюрницу для разогрева пищи.

- Никогда не превышайте максимальное значение, указанное на индикаторе корзины, так как это может повлиять как на конечный результат приготовления, так и на целостность прибора.

- Для достижения превосходных результатов приготовления рекомендуется накрывать поверхность корзины, не складывая продукты друг на друга, так как это обеспечивает равномерное приготовление.

- Для улучшения результатов приготовления некоторых продуктов ингредиенты можно встряхивать в середине процесса приготовления. Чтобы встряхнуть или перевернуть ингредиенты, снимите корзину с прибора, держась за ручку, и либо встряхните ее, либо переверните ингредиенты внутри корзины с помощью термостойких деревянных или силиконовых щипцов. Поместите корзину обратно в аэрогриль.

ВНИМАНИЕ:

- Будьте очень осторожны при встряхивании корзины, так как в ней находятся горячие продукты.

- Не используйте металлические столовые приборы, так как они могут повредить внутреннее покрытие корзины.

- Не прикасайтесь к корзине во время или сразу после работы, чтобы избежать ожогов. Держите корзину только за ручку.

Доступ к книге рецептов можно получить по следующему QR-коду.



5. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
E1	Неисправен нижний левый датчик температуры.	Обратитесь в официальный сервисный центр Cecotec.
E2	Неисправен нижний правый датчик температуры.	Обратитесь в официальный сервисный центр Cecotec.
E3	Неисправен верхний левый датчик температуры.	Обратитесь в официальный сервисный центр Cecotec.
E4	Неисправен верхний правый датчик температуры.	Обратитесь в официальный сервисный центр Cecotec.
Аэрофритюрница не включается	Не подключена к электросети.	Подключите прибор к заземленной розетке.
	Не нажата кнопка питания.	Нажмите кнопку питания.

<p>Не ощущается работа двойного нагрева</p>	<p>Продукты не готовятся</p>	<p>Используйте программы с предварительным разогревом – это обеспечивает лучший результат приготовления.</p>
<p>Ингредиенты, обжаренные в аэрофритюрнице, не готовы</p>	<p>Еда слишком большая.</p>	<p>Кладите в корзину небольшие порции продуктов. Еда готовится быстрее, если ее меньше.</p>
	<p>Используемая температура слишком низкая.</p>	<p>Увеличьте температуру приготовления (см. раздел «Эксплуатация»).</p>
	<p>Время подготовки слишком короткое.</p>	<p>Увеличьте время приготовления (см. раздел «Эксплуатация»).</p>
<p>Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице</p>	<p>Некоторые продукты необходимо перемешивать в процессе жарки.</p>	<p>Ингредиенты, лежащие друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине приготовления. Смотрите раздел «Эксплуатация».</p>
<p>Жареные продукты не становятся хрустящими, когда их</p>	<p>Вы использовали продукты, предназначенные для приготовления в традиционной</p>	<p>Готовьте пищу в духовке или смажьте ее небольшим количеством масла, чтобы получить более хрустящую корочку.</p>

вынимают из аэрофритюрницы	фритюрнице.	
Корзина не вставляется в прибор должным образом	В корзине слишком много ингредиентов.	Не наполняйте корзину сверх максимального уровня.
	Решетка неправильно установлена внутри корзины.	Нажмите на решетку вниз в корзину.
Из прибора выходит белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты.	При приготовлении жирных блюд во фритюрнице в корзину просачивается большое количество масла. Масло дает белый дым. Это не влияет ни на прибор, ни на результат.
	В корзине еще остались остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания жира в корзине. Обязательно тщательно очищайте прибор после каждого использования.
Картофель фри поджаривается неравномерно	Вы используете неправильный сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он оставался на месте во время жарки. Используйте картофель

		предложенных типов.
	Вы плохо промыли картофель перед жаркой.	Картофель хорошо промойте в воде в течение 3 минут, чтобы удалить крахмал, а затем тщательно высушите.
Картофель фри не хрустит, когда его достают из фритюрницы	Используется неправильный сорт картофеля.	Прежде чем добавлять масло, убедитесь, что картофельные палочки тщательно высушены.
		Нарежьте картофельные палочки на более мелкие кусочки.
		Добавьте еще немного масла, чтобы получить более хрустящий результат.

6. ОЧИСТКА И УХОД

- Очищайте прибор после каждого использования.
 - Корзина и решетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические принадлежности и абразивные чистящие средства.
 - После приготовления не оставляйте горячую пищу внутри прибора, так как конденсат может повредить металлические детали.
1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть перед чисткой.
- Примечание: снимите корзину, чтобы прибор быстрее остыл.
2. Очистите прибор внутри и снаружи влажной тряпкой.

3. Тщательно очистите корзину и решетку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Если используется крышка или основание коптильни, повторите тот же процесс очистки.

4. Для удаления остатков рекомендуется использовать обезжиривающую жидкость.

5. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.

6. Очистите нагревательный элемент мягкой щеткой, чтобы удалить остатки пищи. Перед хранением или повторным использованием прибора убедитесь, что все его части чистые и сухие.

Хранение

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Перед хранением прибора убедитесь, что все его части чистые и сухие.

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



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

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

Соблюдение вышеуказанных правил поможет защитить окружающую среду.

8. АВТОРСКИЕ ПРАВА

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат SECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права

защищены. Содержание данной публикации не может быть полностью или частично воспроизведено, сохранено в поисковой системе, передано или распространено любыми средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью и т.п.) без предварительного разрешения SECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Cecotec Innovaciones настоящим заявляет, что этот прибор соответствует основным требованиям и другим соответствующим положениям правил, действующих в Европейском Союзе. Этот прибор был спроектирован, изготовлен и испытан в соответствии с требуемыми стандартами безопасности и качества. Полный текст Декларации соответствия ЕС можно найти на следующем веб-сайте:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>