

# cecotec

**CECOFRY COMPACT 2000**

Фритюрниця



Інструкція користувача  
Руководство пользователя  
Instruction manual

Правила техніки безпеки	1
Правила техники безопасности	13
Safety instructions	25

## ЗМІСТ

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

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Запчасти и комплектующие	16
2. Перед использованием	16
3. Эксплуатация	16
4. Очистка и уход	20
5. Устранение проблем	21
6. Технические характеристики	23
7. Утилизация старых электроприборов	23
8. Служба технической поддержки и гарантия	24
9. Авторские права	24

## INDEX

1. Parts and components	28
2. Before use	28
3. Operation	29
4. Cleaning and maintenance	32
5. Troubleshooting	32
6. Technical specifications	34
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	34
8. Technical support and warranty	34
9. Copyright	35

## Правила техніки безпеки

Перед використанням приладу уважно прочитайте наступні інструкції. Зберігайте дане керівництво з експлуатації для подальшого використання або для нових користувачів.

- Ви несете відповідальність за інформування кожного користувача про попередження та заходи безпеки, викладені у цьому керівництві з експлуатації.
- Цей прилад призначений тільки для домашнього використання і не призначений для барів, ресторанів, фермерських будинків, готелів, мотелів і офісів.
- Прилад не призначений для використання дітьми молодше 8 років. Його можна використовувати дітям старше 8 років, якщо вони знаходяться під постійним приглядом.
- Цей прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або люди з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під контролем або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють зв'язок з можливою небезпекою.
- Зберігайте цей прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці. Дітям не дозволяється виконувати роботи з очищення та технічного обслуговування.
- Встановіть прилад на рівну термостійку поверхню. Розмістіть прилад таким чином, щоб вміст не розсипався. Не розміщуйте пристрій поблизу джерел тепла, місць з підвищеною вологістю або поблизу горючих матеріалів.
- **УВАГА:** перевірте прилад і його упаковку на наявність пошкоджень. Ніколи не використовуйте пристрій, якщо він пошкоджений. негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Secotec.
- Пакувальні матеріали можуть бути небезпечними для дітей. Заберіть їх і тримайте в недоступному для них місці.
- Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень, особливо шнур, вилку і корпус вилки. Якщо шнур пошкоджений, він повинен бути відремонтований офіційною службою технічної підтримки Secotec для запобігання будь-якій небезпеці.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур, вилка або рама пошкоджені, несправні, якщо їх впустили або пошкодили.
- Не намагайтесь ремонтувати пристрій самостійно. Зверніться за консультацією в офіційну службу технічної підтримки Secotec.
- Не скручуйте, не згинайте, не тягніть і не пошкоджуйте шнур живлення. Бережіть його від гострих країв та джерел тепла. Не дозволяйте йому торкатися гарячих поверхонь. Не допускайте звисання шнура збоку робочої поверхні або стільниці.
- Не тягніть за штепсель, щоб вимкнути прилад.
- Вимкніть прилад із мережі перед його переміщенням, очищенням або коли він не використовується. Не залишайте прилад включеним в мережеву розетку без нагляду. Перед встановленням або зняттям будь-яких деталей і/або очищенням переконайтеся, що він вимкнений і відключений від мережі.
- Використовуйте прилад для цілей, описаних у цьому керівництві. Будь-яке інше використання не рекомендовано виробником і може становити небезпеку як для приладу, так і для користувача.
- Прилад не слід використовувати в потенційно небезпечних місцях, в легкозаймистому, вибухонебезпечному, хімічно насиченому або вологому

середовищі, а також поруч з легкозаймистими матеріалами.

- Цей прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не вставляйте і не допускайте попадання пальців або сторонніх предметів у вентиляційні отвори, так як це може призвести до пошкодження електричним струмом або до займання.



- Цей символ означає: попередження, гаряча поверхня. Доступні поверхні приладу можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережні, щоб не обпектися.

- Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину виробу у воду або будь-яку іншу рідину. Не піддавайте електричні з'єднання дії води. Перш ніж братися за вилку або вмикати прилад, переконайтеся, що ваші руки сухі.
- Очищення та технічне обслуговування повинні виконуватися відповідно до цього посібника з експлуатації, щоб забезпечити правильну роботу пристрою.
- Під час використання через отвори для випуску повітря може виходити гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для випуску повітря. При вийманні кошика з пристрою може вийти гаряче повітря.
- негайно вимкніть пристрій, якщо він виділяє чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, щоб зняти кошик із пристрою.

## 1. Запчастини та комплектуючі

Малюнок 1

1. Світловий індикатор живлення
2. Регулятор таймера
3. Регулятор температури
4. Кошик
5. Ручка кошика
6. Решітка
7. Отвори випуску повітря
8. Шнур живлення
9. Основний корпус

ПРИМІТКА:

Малюнки в цьому керівництві є схематичними зображеннями і не можуть відповідати продукту в точності.

## 2. Перед використанням

- Цей прилад упакований таким чином, щоб захистити його під час транспортування. Вийміть пристрій із коробки та видаліть усі пакувальні матеріали. Ви можете зберегти оригінальну коробку та інші елементи упаковки у надійному місці. Це допоможе вам запобігти пошкодженню виробу під час транспортування в майбутньому. У разі утилізації оригінального пакування переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.
- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти наявні в комплекті та перебувають у хорошому стані. Якщо будь-який з них відсутній або перебуває у поганому стані, негайно зв'яжіться з офіційною технічною службою Secotec.

### Вміст коробки

- Фритюрниця Secofry Compact 2000
- Інструкція з експлуатації
- Ретельно очистіть кошик та контейнер гарячою водою, миючим засобом та неабразивною губкою.
- Очистіть внутрішню та зовнішню частину пристрою вологою тканиною.
- Ця фритюрниця працює на гарячому повітрі. Не заповнюйте кошик олією для смаження або жиром.

## 3. Експлуатація

1. Покладіть фритюрницю на стійку, плоску горизонтальну поверхню.
2. Не ставте фритюрницю на нетерmostійку поверхню.
3. Вставте решітку в кошик.

4. Встановіть кошик на місце.
5. Витягніть шнур відсіку в нижній частині приладу.

**Примітка**

- Не заповнюйте контейнер олією чи будь-якою іншою рідиною.
- Не кладіть будь-які предмети на фритюрницю під час використання. Це перериває потік повітря та впливає на результат смаження гарячим повітрям.

**Використання аерофритюрниці****Фритюрниця**

1. Вставте шнур живлення в розетку із заземленням.
2. Зніміть кошик із фритюрниці (мал. 2).
3. Покладіть інгредієнти у кошик (мал. 3).
4. Вставте кошик назад у фритюрницю (мал. 4). Ніколи не використовуйте кошик без решітки.
5. Визначте потрібний час приготування та температуру для кожного продукту (див. розділ "Налаштування").

**Попередження**

Не торкайтеся кошика під час і відразу після використання, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте кошик лише за ручку.

6. Працюйте з панеллю керування таким чином. (Мал. 5) Поверніть ручку температури (А. мал. 5), щоб встановити бажану температуру. Поверніть ручку таймера (В. мал. 5), щоб встановити бажаний час приготування. Індикатор живлення світиться.
7. Коли ви почуєте сигнал таймера, встановлений час приготування закінчився. Зніміть кошик із пристрою та поставте його на термостійку поверхню.
8. Когда вы услышите сигнал таймера, установленное время приготовления истекло. Снимите корзину с устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность.

Примітка: Ви також можете зупинити пристрій вручну. Для цього поверніть ручку таймера у положення 0.

- Деякі інгредієнти слід струшувати в середині процесу приготування (див. «Налаштування»). Щоб струсити їх, зніміть кошик, утримуючи його за ручку, та струсіть. Потім вставте кошик назад у фритюрницю.
- Перевірте, чи готові інгредієнти.
- Якщо інгредієнти ще не готові, просто вставте кошик назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.

- Для вилучення інгредієнтів, наприклад картоплі фрі, вийміть кошик із пристрою і поставте його на термостійку поверхню.
- Інгредієнти, кошик та сама фритюрниця будуть гарячими. Залежно від типу інгредієнтів фритюрниця може виділяти пару.
- Спорожніть кошик у миску або на тарілку.
- Порада: видаліть великі або тендітні інгредієнти щипцями.
- Як тільки першу партію продуктів буде приготовлено, фритюрниця готова до приготування наступної партії їжі негайно.

**Налаштування**

Наступна таблиця допоможе вам вибрати основні налаштування для кожної страви.

	Мін. та Макс. кількість (г)	Час (хвилин)	(Температура °C)	Струсити	Подальша інформація
<b>Картопля</b>					
Тонкі заморожені чіпси	200-300	18-20	200	Струсити	
Товсті заморожені чіпси	200-300	20-25	200	Струсити	
Картопляний гратен	300	20-25	200	Струсити	
<b>М'ясо та птиця</b>					
Стейк	100-300	10-15	180		
Свинячі відбивні	100-300	10-15	180		
Гамбургери	100-300	10-15	180		
Листкове тісто з м'ясним фаршем	100-300	13-15	200		
Курачі ніжки	100-300	25-30	180		
Куряча грудка	100-300	15-20	180		
<b>Закуски</b>					
Рулети	100-250	8-10	200	Струсити	Використання закусоч, з духовки
Заморожені курячі нагетси	100-300	6-10	200	Струсити	Використання закусоч, з духовки

Заморожені рибні палички	100-250	6-10	200		Використання закусок, з духовки
Заморожені палички з моцарели	100-250	8-10	180		Використання закусок, з духовки
Фаршировані овочі	100-250	10	160		
<b>Духовка</b>					
Пироги	250	14-20	160		Використовуйте форму для запікання або іншу форму
Кіш	300	20-22	180		Використовуйте форму для запікання або іншу форму
Мафіни	250	15-18	200		Використовуйте форму для запікання або іншу форму
Солодкі закуски	250	20	160		Використовуйте форму для запікання або іншу форму

**Примітка:**

- Майте на увазі, що це лише поради. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та торговою маркою, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для інгредієнтів, які ви використовуєте.
- Оскільки технологія Rapid Air миттєво нагріває повітря всередині приладу, короткочасне зняття кошика в процесі приготування практично не впливає на роботу фритюрниці.

- Додайте 3 хвилини до процесу приготування, коли почнете готувати, якщо фритюрниця охолола.

**Поради**

- Найменші інгредієнти вимагають менше часу для приготування, ніж більші.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи більше часу на приготування, а менша кількість інгредієнтів потребує лише трохи меншого часу приготування.
- Струшування продуктів всередині процесу приготування оптимізує кінцевий результат та запобігає нерівномірному приготуванню.
- Розпиліть трохи олії на свіжу картоплю, щоб вона стала більш хрумкою. Просто приготуйте їжу у фритюрниці після додавання туди олії.
- Не готуйте у фритюрниці надмірно жирні продукти (наприклад, сосиски).
- Закуски, приготовлені в духовці, можна також приготувати у фритюрниці.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрї – 300 грам.
- Готове тісто потребує менше часу для приготування. Готове тісто потребує більш короткий час приготування, ніж домашнє тісто.
- Помістіть деко або форму для випікання в кошик аерофритюрниці, якщо ви хочете спекти пиріг або зробити пиріг із заварним кремом або якщо ви хочете підсмажити крихкі або фаршировані продукти.
- Ви можете використовувати пристрій для розігріву їжі. Щоб розігріти їжу, встановіть температуру на 150 ° C протягом 10 хвилин.

**4. Очищення та догляд**

Очищайте фритюрницю після кожного використання.

Кошик та решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте для їх очищення металевий посуд або абразивні матеріали, оскільки це може пошкодити їхню антипригарну поверхню.

1. Перед очищенням відключіть фритюрницю від джерела живлення та дайте їй охолонути.
2. Очистіть внутрішню та зовнішню частину пристрою вологою тканиною.
3. Ретельно очистіть кошик та решітку гарячою водою, миючим засобом та неабразивною губкою.

**Примітка:**

- Ви можете зняти кошик, щоб пристрій швидше охолонув.
- Ми рекомендуємо використовувати знежирювальну рідину для видалення бруду, що залишився.

**Порада:**

- Якщо у кошику або на решітці утворилася кірка бруду, наповніть кошик гарячою водою, змішаною з рідким миючим засобом.
- Покладіть решітку в кошик і дайте їм висохнути приблизно 10 хвилин.

4. Очистіть внутрішню частину пристрою гарячою водою та неабразивною губкою.
5. Очистіть нагрівальний елемент м'якою щіткою, щоб видалити залишки їжі.

**Сховище**

1. Від'єднайте пристрій від мережі та дайте йому охолонути.
2. Перед зберіганням або повторним використанням виробу переконайтеся, що всі його деталі чисті та сухі.

**5. Усунення неполадок**

Проблема	Можливі причини	Рішення
Фритюрниця не працює.	Прилад не підключено до мережі.	Вставте штепсельну вилку в розетку із заземленням.
	Ви не встановили таймер.	Введіть бажаний час приготування та натисніть кнопку «2».
Інгредієнти, обсмажені у фритюрниці, не готові.	Кількість інгредієнтів у кошику надто велика.	Кладіть у кошик невеликі порції продуктів. Найменші партії готуються більш поступово. Струшуйте продукти в середині приготування.
	Температура, що використовується, занадто низька.	Збільшіть температуру до бажаного значення температури (див. розділ «Експлуатація»).
	Час приготування надто короткий.	Збільште час до потрібного часу (див. розділ «Експлуатація»).

Інгредієнти нерівномірно обсмажуються у фритюрниці.	Деякі продукти слід струшувати в процесі приготування.	Інгредієнти, що лежать один на одному або поверх один одного, необхідно струшувати всередині приготування. Див. розділ «Експлуатація».
Смажені закуски не стають хрусткими, коли їх виймають з аерофритюрниці.	Ви використовували тип їжі, який призначено готуватися у традиційній фритюрниці.	Приготуйте закуски в духовці або трохи змастіть олією, щоб отримати більш хрусткий результат.
Кошик не встановлюється належним чином.	У кошику надто багато інгредієнтів.	Кошик неправильно встановлений у пристрої.
	Не заповнюйте кошик більше, ніж макс. індикація.	Вставте кошик у прилад до клацання.
Із приладу йде білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Коли ви смажите жирні інгредієнти у фритюрниці, на сковороду витікає багато масла. Олія дає білий дим, і сковорода може нагріватися сильніше, ніж зазвичай. Це не впливає на фритюрницю чи результат.
	На сковороді є залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим виникає через нагрівання мастила у пристрої. Переконайтеся, що ви правильно очищаєте пристрій після кожного використання.
Свіжа картопля фрі нерівномірно обсмажується у фритюрниці.		Використовуйте свіжу картоплю і переконайтеся, що вона залишається твердою під час смаження.
	Ви погано промили картопляні палички перед смаженням.	Добре промийте картопляні палички, щоб видалити крохмаль.

Свіжа картопля фрі не хрумка, коли її дістають з аерофритюрниці.	Не використовується правильний сорт картоплі.	Переконайтеся, що картопляні палички, добре просушені, перед додаванням олії.
		Наріжте картопляні палички на дрібніші шматочки, щоб вони були хрусткішими.
		Додайте трохи більше масла для більш хрусткого результату. Струшуйте продукти в середині приготування.

## 6. Технічні характеристики

Посилання: 03312

Продукт: Cecofry Compact 2000

Напруга: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Потужність: 900 Вт

Місткість кошика: 2 літри

Регулювання температури: 80-200 оС

Таймер (1-30 хв)

Технічні характеристики можуть бути змінені без попередження для покращення якості продукції.

Зроблено у Китаї | Розроблено в Іспанії

## 7. Утилізація старих електроприладів



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

Перекреслений символ "сміттєвий бак на колесах" на виробі нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати прилад. Якщо продукт має вбудовану батарею або використовує батареї, вони повинні бути виїнятими з приладу та належним чином утилізовані.

Споживачі повинні зв'язатися з місцевою владою або продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів та/або їх батарей.

## 8. Служба технічної підтримки та гарантія

Cecotec несе відповідальність перед кінцевим користувачем або споживачем за будь-яку невідповідність, що існує на момент поставки продукту, відповідно до умов та термінів, встановлених застосовними нормами.

Рекомендується, щоб ремонт виконувався кваліфікованим персоналом.

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

## 9. Авторські права

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

## Правила техники безопасности

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

- Вы несете ответственность за информирование каждого пользователя о предупреждениях и мерах предосторожности, изложенных в данном руководстве по эксплуатации.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для баров, ресторанов, фермерских домов, гостиниц, мотелей и офисов.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет. Его могут использовать дети старше 8 лет, если они находятся под постоянным присмотром.
- Этот прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или людьми с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Храните этот прибор и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте. Детям не разрешается выполнять работы по очистке и техническому обслуживанию.
- Установите прибор на ровную термостойкую поверхность. Располагайте прибор таким образом, чтобы содержимое не рассыпалось. Не размещайте устройство вблизи источников тепла, мест с повышенной влажностью или горючих материалов.
- **ВНИМАНИЕ:** проверьте прибор и его упаковку на наличие повреждений. Никогда не используйте устройство, если

службу технической поддержки Secotec.

- Упаковочные материалы могут быть опасны для детей. Удалите их и держите в недоступном для них месте.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений, особенно шнур, вилку и корпус вилки. Если шнур поврежден, он должен быть отремонтирован официальной службой технической поддержки Secotec во избежание любой опасности.
- Не используйте прибор, если шнур, вилка или рама повреждены, неисправны, если их уронили или повредили.
- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь за консультацией в официальную службу технической поддержки Secotec.
- Не скручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте шнур питания. Берегите его от острых краев и источников тепла. Не позволяйте ему касаться горячих поверхностей. Не допускайте свисания шнура с края рабочей поверхности или столешницы.
- Не тяните за вилку, чтобы отключить прибор.
- Отключайте прибор от сети перед его перемещением, очисткой или когда он не используется. Не оставляйте прибор включенным в сетевую розетку без присмотра. Перед установкой или снятием каких-либо деталей и/или очисткой убедитесь, что он выключен и отсоединен от сети.
- Используйте прибор для целей, описанных в данном руководстве. Любое другое использование не рекомендуется производителем и может представлять опасность как для прибора, так и для пользователя.
- Прибор не следует использовать в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химически насыщенные или влажные



среды, а также рядом с легковоспламеняющимися материалами.

- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не вставляйте и не допускайте попадания пальцев или посторонних предметов в вентиляционные отверстия, так как это может привести к поражению электрическим током или к возгоранию.



- Этот символ означает: предупреждение, горячая поверхность. Доступные поверхности прибора могут сильно нагреваться во время работы. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

- Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть изделия в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте электрические соединения воздействию воды. Прежде чем брать за вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.
- Очистка и техническое обслуживание должны выполняться в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы обеспечить правильную работу устройства.
- Во время использования через отверстия для выпуска воздуха может выходить горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выпуска воздуха. При извлечении корзины из устройства может выйти горячий воздух.
- Немедленно отключите устройство, если оно выделяет черный дым. Подождите, пока исчезнет дым, чтобы снять корзину с устройства.

## 1. Запчасти и комплектующие

Рисунок 1

1. Световой индикатор питания
2. Регулятор таймера
3. Регулятор температуры
4. Корзина
5. Ручка корзины
6. Решетка
7. Отверстия выпуска воздуха
8. Шнур питания
9. Основной корпус

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

## 2. Перед использованием

- Этот прибор упакован таким образом, чтобы защитить его во время транспортировки. Извлеките устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы. Вы можете хранить оригинальную коробку и другие элементы упаковки в надежном месте. Это поможет вам предотвратить повреждение изделия при транспортировке в будущем. В случае утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.
- Убедитесь, что все детали и компоненты включены и находятся в хорошем состоянии. Если какой-либо из них отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно свяжитесь с официальной технической службой Cecotec.

### Содержимое коробки

- Фритюрница Cecofry Compact 2000
- Инструкция по эксплуатации
- Тщательно очистите корзину и контейнер горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.
- Очистите внутреннюю и внешнюю часть устройства влажной тканью.
- Эта фритюрница работает на горячем воздухе. Не заполняйте корзину маслом для жарки или жиром.

## 3. Эксплуатация

1. Поместите фритюрницу на устойчивую, плоскую горизонтальную поверхность.
2. Не ставьте фритюрницу на нетермостойкую поверхность.
3. Вставьте решетку в корзину.

4. Установите корзину на место.
5. Высвободите шнур из отсека в нижней части прибора.

**Примечание**

- Не заполняйте контейнер маслом или любой другой жидкостью.
- Не кладите какие-либо предметы на фритюрницу во время ее использования. Это прерывает поток воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом.

**Использование аэрофритюрницы**

**Фритюрница**

1. Вставьте вилку шнура питания в розетку с заземлением.
2. Снимите корзину с фритюрницы (рис. 2).
3. Положите ингредиенты в корзину (рис. 3).
4. Вставьте корзину обратно во фритюрницу (рис. 4). Никогда не используйте корзину без решетки.
5. Определите необходимое время приготовления и температуру для каждого продукта (см. раздел "Настройки").

**Предупреждение**

Не прикасайтесь к корзине во время и сразу после использования, так как она сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.

6. Работайте с панелью управления следующим образом. (Рис. 5)  
Поверните ручку температуры (А. Рис. 5), чтобы установить желаемую температуру. Поверните ручку таймера (В. Рис. 5), чтобы установить желаемое время приготовления. Индикатор питания загорится. Обратитесь к разделу «Настройки» этой главы, чтобы определить подходящую температуру.
7. Когда вы услышите сигнал таймера, установленное время приготовления истекло. Снимите корзину с устройства и поставьте ее на термостойкую поверхность.

Примечание: вы также можете остановить прибор вручную. Для этого поверните ручку таймера в положение 0.

- Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать в середине процесса приготовления (см. раздел «Настройки»). Чтобы встряхнуть их, снимите корзину, удерживая ее за ручку, и встряхните. Затем задвиньте корзину обратно во фритюрницу.
- Проверить, готовы ли ингредиенты.
- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте корзину обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

- Для извлечения ингредиентов, например картофеля фри, выньте корзину из устройства и поставьте ее на жаропрочную поверхность.
- Ингредиенты, корзина и сама фритюрница будут горячими. В зависимости от типа ингредиентов фритюрница может выделять пар.
- Опорожните корзину в миску или на тарелку.
- Совет: удалите крупные или хрупкие ингредиенты щипцами.
- Как только первая партия продуктов будет приготовлена, фритюрница готова к приготовлению следующей партии еды немедленно.

**Настройки**

Следующая таблица поможет вам выбрать основные настройки для каждого блюда.

	Мин. и Макс. количество (г)	Время (минут)	(Температура °C)	Встряхнуть	Дальнейшая информация
<b>Картофель</b>					
Тонкие замороженные чипсы	200-300	18-20	200	Встряхнуть	
Толстые замороженные чипсы	200-300	20-25	200	Встряхнуть	
Картофельный гратен	300	20-25	200	Встряхнуть	
<b>Мясо и птица</b>					
Стейк	100-300	10-15	180		
Свинные отбивные	100-300	10-15	180		
Гамбургеры	100-300	10-15	180		
Слоеное тесто с мясным фаршем	100-300	13-15	200		
Куриные ножки	100-300	25-30	180		
Куриная грудка	100-300	15-20	180		
<b>Закуски</b>					
Рулеты	100-250	8-10	200	Встряхнуть	Используйте закуски, из духовки
Замороженные куриные наггетсы	100-300	6-10	200	Встряхнуть	Используйте закуски, из духовки

Замороженные рыбные палочки	100-250	6-10	200		Используйте закуску, из духовки
Замороженные палочки из моцареллы	100-250	8-10	180		Используйте закуску, из духовки
Фаршированные овощи	100-250	10	160		
<b>Духовка</b>					
Пироги	250	14-20	160		Используйте форму для запекания или другую форму
Киш	300	20-22	180		Используйте форму для запекания или другую форму
Маффины	250	15-18	200		Используйте форму для запекания или другую форму
Сладкие закуски	250	20	160		Используйте форму для запекания или другую форму

**Примечание:**

- Имейте в виду, что это всего лишь показание. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и торговой марки, мы не можем гарантировать наилучшие настройки для используемых вами ингредиентов.
- Поскольку технология Rapid Air мгновенно нагревает воздух внутри прибора, кратковременное снятие корзины в процессе приготовления практически не влияет на работу фритюрницы.

- Добавьте 3 минуты к процессу приготовления, когда начнете готовить, если фритюрница остыла.

**Советы**

- Меньшие ингредиенты требуют меньше времени для приготовления, чем большие.
- Большее количество ингредиентов требует немного больше времени на приготовление, а меньшее количество ингредиентов требует лишь немного меньшего времени приготовления.
- Встряхивание продуктов в середине процесса приготовления оптимизирует конечный результат и предотвращает неравномерное приготовление.
- Распылите немного масла на свежий картофель, чтобы он стал более хрустящим. Просто приготовьте пищу во фритюрнице после добавления туда масла.
- Не готовьте во фритюрнице чрезмерно жирные продукты (например, сосиски).
- Закуски, приготовленные в духовке, также можно приготовить во фритюрнице.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри – 300 грамм.
- Готовое тесто требует меньше времени на приготовление. Готовое тесто требует более короткого времени приготовления, чем домашнее тесто.
- Поместите противень или форму для выпечки в корзину аэрофритюрницы, если вы хотите испечь пирог или пирог с заварным кремом или если вы хотите поджарить хрупкие или фаршированные продукты.
- Вы также можете использовать устройство для разогрева пищи. Чтобы разогреть пищу, установите температуру на 150°C в течение 10 минут.

**4. Очистка и уход**

- Очищайте фритюрницу после каждого использования. Корзина и решетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте для их очистки металлическую посуду или абразивные материалы, так как это может повредить их антипригарную поверхность.
1. Перед очисткой отключите фритюрницу от источника питания и дайте ей остыть.
  2. Очистите внутреннюю и внешнюю часть устройства влажной тканью.
  3. Тщательно очистите корзину и решетку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.

**Примечание:**

- Вы можете снять корзину, чтобы устройство быстрее остыло.
- Мы рекомендуем использовать обезжиривающую жидкость для удаления оставшейся грязи

**Совет:**

- Если в корзине или на решетке образовалась корка грязи, наполните корзину горячей водой, смешанной с жидким моющим средством.
  - Поместите решетку в корзину и дайте им высохнуть примерно 10 минут.
4. Очистите внутреннюю часть устройства горячей водой и неабразивной губкой.
  5. Очистите нагревательный элемент мягкой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.

**Хранилище**

1. Отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
2. Перед хранением или повторным использованием изделия убедитесь, что все его детали чистые и сухие.

**5. Устранение проблем**

Проблема	Возможные причины	Решение
Фритюрница не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку с заземлением.
	Вы не установили таймер.	Введите желаемое время приготовления и нажмите кнопку «2».
Ингредиенты, обжаренные во фритюрнице, не готовы	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Кладите в корзину небольшие порции продуктов. Меньшие партии готовятся более равномерно. Встряхивайте продукты в середине приготовления.
	Используемая температура слишком низкая.	Увеличьте температуру до желаемого значения температуры (см. раздел «Эксплуатация»).
	Время приготовления слишком короткое.	Увеличьте время до требуемой настройки времени (см. раздел «Эксплуатация»).

Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице.	Некоторые продукты необходимо встряхивать в процессе приготовления.	Ингредиенты, лежащие друг на друге или поверх друг друга, необходимо встряхнуть в середине приготовления. См. раздел «Эксплуатация».
Жареные закуски не становятся хрустящими, когда их вынимают из аэрофритюрницы	Вы использовали тип пищи, который предназначен готовиться в традиционной фритюрнице.	Приготовьте закуски в духовке или немного смажьте продукты маслом, чтобы получить более хрустящий результат.
Корзина не устанавливается в устройство должным образом.	В корзине слишком много ингредиентов.	Не наполняйте корзину больше, чем макс. индикация.
	Корзина неправильно установлена в устройстве.	Вставьте корзину в прибор до щелчка.
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Когда вы жарите жирные ингредиенты во фритюрнице, на сковороду вытекает большое количество масла. Масло дает белый дым, и сковорода может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на фритюрницу или результат.
	На сковороде все еще есть остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания смазки в устройстве. Убедитесь, что вы правильно очищаете устройство после каждого использования.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается во фритюрнице.	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он остается твердым во время жарки. Встряхивайте продукты в середине приготовления.
	Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой.	Хорошо промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал.

Свежий картофель фри не хрустящий, когда его достают из аэрофритюрницы.	Не используется правильный сорт картофеля.	Убедитесь, что картофельные палочки высушены, перед добавлением масла.
		Нарежьте картофельные палочки меньшими кусочками.
		Добавьте немного больше масла для более хрустящего результата. Встряхивайте продукты в середине приготовления.

## 6. Технические характеристики

Ссылка: 03312

Продукт: Cecofry Compact 2000

Напряжение: 220-240 В~50/60 Гц

Мощность: 900 Вт

Емкость корзины: 2 литра

Регулировка температуры: 80-200 °C

Таймер (1-30 мин)

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

Сделано в Китае | Разработано в Испании

## 7. Утилизация старых электроприборов



Европейская директива 2012/19 / EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) указывает, что старые бытовые электроприборы нельзя утилизировать вместе с обычными несортированными бытовыми отходами. Старые бытовые приборы необходимо собирать отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку содержащихся в них материалов и снизить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ «мусорный бак на колесах» на изделии напоминает вам о вашей обязанности правильно утилизировать прибор. Если продукт имеет встроенную батарею или использует батареи, они должны быть вынутыми из прибора и утилизированы надлежащим образом. Потребители должны связаться с местными властями или продавцом для получения информации о правильной утилизации старых приборов и / или их батарей.

## 8. Служба технической поддержки и гарантия

Cecotec несет ответственность перед конечным пользователем или потребителем за любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта, в соответствии с условиями и сроками, установленными применимыми нормами. Рекомендуется, чтобы ремонт выполнялся квалифицированным персоналом. Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или у вас возникнут сомнения, не стесняйтесь обращаться в официальную службу технической поддержки Cecotec по телефону +34 963 210 728.

## 9. Авторские права


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

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

- It is your responsibility to make sure every user is informed about the warnings and precautions stated in this instruction manual.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farm houses, hotels, motels, and offices.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8. Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Place the appliance in such a way to avoid spillage of contents. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- CAUTION: check the appliance and its packaging for damage. Never use the device if damaged. Immediately contact Cecotec's official Technical Support Service.
- Packaging materials may be dangerous to children. Remove them and keep them out of their reach.
- Inspect the power cord regularly for visible damage,

especially the cord, plug, and plug casing. If the cord is damaged, it must be repaired by the official Technical Support Service of Cecotec to avoid any type of danger.

- Do not use the appliance if the cord, plug, or frame is damaged or if it is malfunctioning, has been dropped, or damaged.
- Do not try to repair the device by yourself. Contact the official Technical Support Service of Cecotec for advice.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow it to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not pull on the plug to disconnect the appliance.
- Unplug the appliance from the mains before moving it, cleaning it, or when not in use. Do not leave the appliance plugged into an unattended mains socket. Make sure it is switched off and unplugged before mounting or removing any parts and/or cleaning.
- Use the appliance for the purposes described in this manual. Any other use is not recommended by the manufacturer and may pose a hazard to both the appliance and the user.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation opening, as it could cause an electrical shock or fire.
-  This symbol means: warning, hot surface. The appliance's accessible surfaces may reach high temperatures during operation. Be careful not to burn yourself.

- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the device operates properly.
- Hot steam may be released through the appliance's air-outlet openings during use. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the device.
- Immediately unplug the device if the device releases black smoke. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the device.

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Power light indicator
2. Timer knob
3. Temperature knob
4. Basket
5. Basket handle
6. Rack
7. Air outlets
8. Power cord
9. Housing

**NOTE:**

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

## 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent product damage 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 any of them are missing or not in good condition, please contact the official Cecotec Technical Service immediately.

**Box contents**

- Cecofry Compact 2000 air fryer
- Instruction manual
- Clean the basket and container thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
- Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth.
- This air fryer operates on hot air. Do not fill up the basket with frying oil or fat.

### 3. OPERATION

1. Place the air fryer on a stable, flat, horizontal surface.
2. Do not place the air fryer on a surface that's not heat resistant.
3. Insert the rack into the basket.
4. Place the basket in place.
5. Release the cord from its compartment at the bottom of the appliance.

#### Note

- Do not fill up the container with oil or any other liquid.
- Do not place any object on top of the air fryer when in use. This interrupts the air flow and affects the hot-air frying result.

#### Using the air fryer

##### Air fryer

1. Insert the power plug into an earthed wall socket.
2. Remove the basket from the air fryer (Fig. 2).
3. Put the ingredients in the basket (Fig. 3).
4. Slide the basket back into the fryer (Fig. 4). Never use the basket without the rack in it.
5. Determine the required preparation time and temperature for each food (see section "Settings").

##### Warning

Do not touch the basket during and immediately after use, as it gets very hot. Hold the basket only by the handle.

6. Operate the control panel as follows. (Fig 5)  
Turn the temperature knob (A. Fig. 5) to set the desired temperature. Turn the timer knob (B. Fig. 5) to set the desired preparation time. The power indicator will light up.  
Refer to this chapter's "Settings" section to determine the appropriate temperature.
7. When you hear the timer signal, the set preparation time has elapsed. Remove the basket from the device and place it on a heat-resistant surface.

Note: you can also stop the appliance manually. To do this, turn the timer knob to the 0 position.

- Some ingredients must be shaken halfway through the cooking process (see "Settings" section). To shake them, remove the basket holding it by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.
- Check if the ingredients are ready.

- If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove ingredients, for example, fries, pull the basket out of the device, place it on a heatproof surface.
- The ingredients, basket, and the fryer itself will be hot. Depending on the type of ingredients, the air fryer may generate steam.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate.
- Tip: remove large or fragile ingredients with tongs.
- Once the first batch of food has been cooked, the air fryer is ready to cook the next batch of food immediately.

#### Settings

The following table will help you select the basic settings for each food.

	Min. and Max. quantity (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake	Further information
<b>Potatoes</b>					
Thin frozen chips	200-300	18-20	200	Shake	
Thick frozen chips	200-300	20-25	200	Shake	
Potato gratin	300	20-25	200	Shake	
<b>Meat and poultry</b>					
Steak	100-300	10-15	180		
Pork chops	100-300	10-15	180		
Hamburgers	100-300	10-15	180		
Puff pastry stuffed with minced meat	100-300	13-15	200		
Chicken drumsticks	100-300	25-30	180		
Chicken breasts	100-300	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-250	8-10	200	Shake	Use oven-ready snacks
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Shake	Use oven-ready snacks



Frozen fish fingers	100-250	6-10	200		Use oven-ready snacks
Frozen mozzarella sticks	100-250	8-10	180		Use oven-ready snacks
Stuffed vegetables	100-250	10	160		
<b>Oven</b>					
Pies	250	14-20	160		Use a baking dish or mould
Quiche	300	20-22	180		Use a baking dish or mould
Muffins	250	15-18	200		Use a baking dish or mould
Sweet snacks	250	20	160		Use a baking dish or mould

**Note:**

- Keep in mind that these are just indications. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients you are using.
- Because the Rapid Air technology instantly heats up air inside the appliance, briefly removing the basket during the cooking process hardly affects the air fryer's operation.
- Add 3 minutes to the cooking process when you start cooking while the fryer is cold.

**Tips**

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Spray some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
- Do not cook excessively fatty foods in the air fryer (e.g., sausages).
- Oven-ready snacks can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 300 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking pan or baking dish in the air-fryer's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the device to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

**4. CLEANING AND MAINTENANCE**

Clean the air fryer after every use.

The basket and rack have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive products to clean them, as this may damage their non-stick surface.

1. Unplug the air fryer from the power supply and allow it to cool down before cleaning it.
2. Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth.
3. Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.

**Note:**

- You can remove the basket to let the device cool down more quickly.
- We recommend using a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

**Tip:**

- If dirt is encrusted in the basket or on the rack, fill up the basket with hot water mixed with liquid detergent.
- Place the rack in the basket and let them dry for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the device with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue.

**Storage**

1. Unplug the device and let it cool down.
2. Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the product again.

**5. TROUBLESHOOTING**

Problem	Possible causes	Possible solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Connect the mains plug to an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Enter the desired cooking time and press button "2".

The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are cooked more evenly. Shake food halfway through cooking.
	The temperature used is too low.	Increase the temperature to the desired temperature setting (see section "Operation").
	The preparation time is too short.	Increase the time to the required time setting (see section "Operation").
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Some types of food need to be shaken during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section "Operation".
Fried snacks are not crispy when they are removed from the air fryer.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven snacks or oil the food a little bit to get a crispier result.
The basket does not slide into the device properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The basket is not placed in the device correctly.	Push the basket down into the appliance until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke, and the pan may heat up more than usual. This does not affect the air fryer or the result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the device. Make sure you clean the device properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. Shake food halfway through cooking.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The right kind of potato is not being used.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Add a little bit more of oil for a crispier result. Shake food halfway through cooking.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Reference: 03312  
 Product: Cecofry Compact 2000  
 Voltage: 220-240 V~50/60 Hz  
 Power: 900 W  
 Basket capacity: 2 litres  
 Temperature adjustment: 80-200 °C  
 Timer (1-30 min)  
 Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.  
 Made in China | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or cells must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the 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

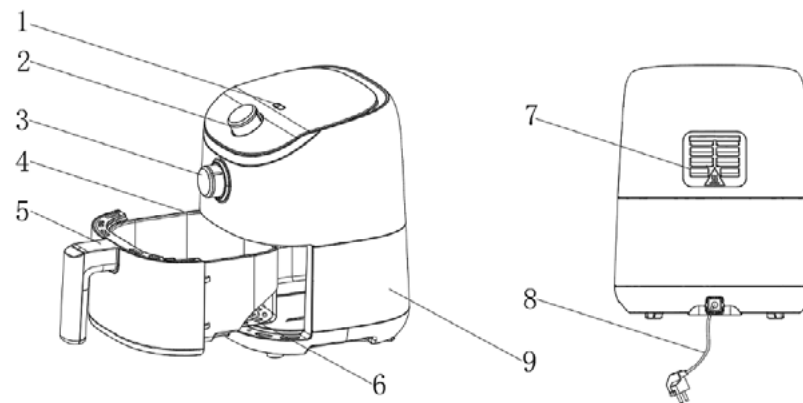
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

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

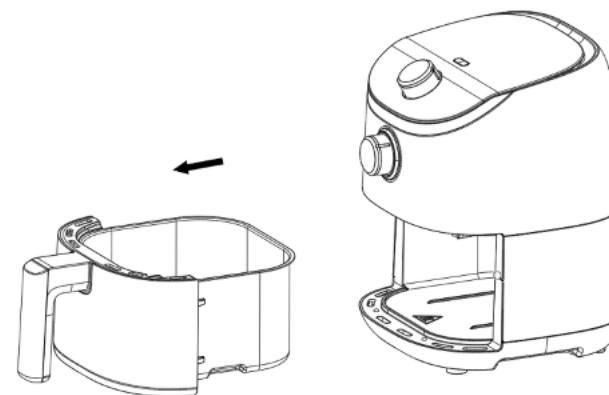
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec official Technical Support Service at +34 963 210 728.

### 9. COPYRIGHT

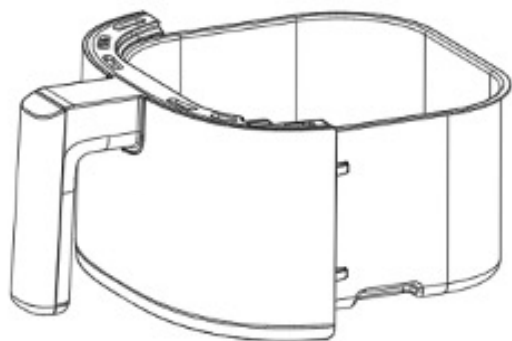
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying,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



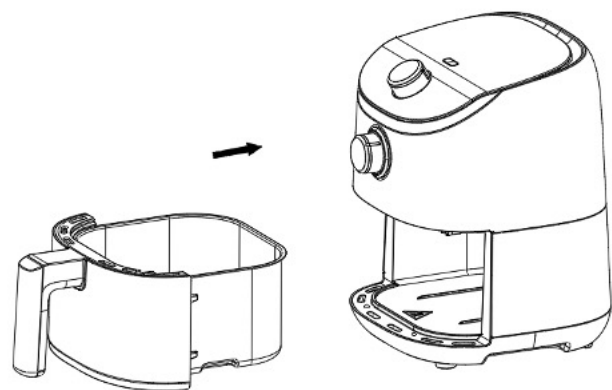
Мал./Рис./Img. 1



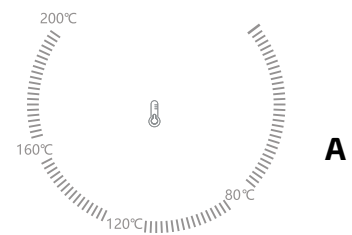
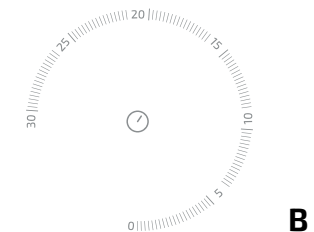
Мал./Рис./Img. 2



Мал./Рис./Img. 3



Мал./Рис./Img. 4



Мал./Рис./Img. 5