

cecotec

CECOFRY FANTASTIK 3000 / INOX 3000

CECOFRY FANTASTIK 3500 / INOX 3500

CECOFRY FANTASTIK 4000 / INOX 4000 / WINDOW 4000

CECOFRY FANTASTIK 5000 / INOX 5000 / WINDOW 5000

CECOFRY FANTASTIK 5000 PACK / INOX 5000 PACK / WINDOW 5000
PACK Мультипечь/Мультипечь / Air fryer



Інструкція з експлуатації
Руководство пользователя
Instruction manual

ЗМІСТ

1. Компоненти пристрою	15
2. Перед першим використанням	16
3. Експлуатація	16
4. Чищення та догляд	20
5. Усунення несправностей	21
6. Технічні характеристики	22
7. Утилізація старих електроприладів	23
8. Служба технічної підтримки та гарантія	24
9. Авторські права	24

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	25
2. Перед первым использованием	26
3. Эксплуатация	26
4. Чистка и уход	30
5. Устранение неполадок	31
6. Технические характеристики	32
7. Утилизация старых электроприборов	33
8. Служба технической поддержки и гарантия	34
9. Авторские права	34

INDEX

1. Parts and components	35
2. Before use	36
3. Operation	36
4. Cleaning and maintenance	40
5. Troubleshooting	40
6. Technical specifications	42
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	43
8. Technical support and warranty	43
9. Copyright	43

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

- Цей символ означає «Обережно, гаряча



поверхня». Доступні поверхні можуть нагріватися під час використання. Будьте

обережні, щоб не обпектися.

- Цей прилад не призначений для керування зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- При використанні електричних та електронних приладів завжди необхідно дотримуватись основних запобіжних заходів, щоб знизити ризик загоряння, ураження електричним струмом та травм.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, його необхідно відремонтувати в офіційній службі технічної підтримки Cecotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Зберігайте пристрій та кабель живлення у недоступному місці для дітей віком до 8 років.
- Роботи з очищення та технічного обслуговування не повинні виконуватися дітьми.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не грали з приладом.
- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає вимогам, зазначеним на паспортній таблиці приладу.


- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, в якому ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане витяжною, що працює, або добре провітрювалося.
- Використовуйте прилад тільки для цілей, описаних у цьому посібнику користувача. Будь-яке інше використання не рекомендується виробником та може негативно вплинути на термін служби приладу та/або безпеку користувача.
- Відключайте прилад від мережі перед переміщенням, виконанням будь-яких робіт з очищення або технічного обслуговування, а також коли він не використовується.
- Не перекручуйте, не згинайте, не тягніть та не пошкоджуйте кабель живлення. Захищайте його від гострих країв та джерел тепла. Не допускайте контакту кабелю з гарячими поверхнями. Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні чи стільниці.
- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не рекомендовано кваліфікованим електриком. Використання подовжувального кабелю неправильного типу може призвести до пошкодження приладу або травмування користувача.
- Не використовуйте прилад, якщо його кабель, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він несправний, його кидали або якимось чином пошкодили.
- Прилад не слід використовувати в потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічно насичені або вологі середовища.
- Встановіть прилад на рівну поверхню. Будьте обережні, виймаючи кошик з аерофритюрниці. Покладіть ручку всередину, щоб запобігти розсипанню продуктів. Не розміщуйте прилад поряд із джерелами тепла, місцями з високим рівнем вологості чи горючими матеріалами.

- Не вставляйте та не допускайте потрапляння пальців або сторонніх предметів у вентиляційні або витяжні отвори, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом або займання.
- Не наповнюйте кошик олією, щоб уникнути пожежі.
- Не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час роботи.
- Не занурюйте кабель, вилку або будь-яку іншу незнімну частину приладу у воду чи іншу рідину. Не піддавайте електричні з'єднання дії води.
- Завжди кладіть інгредієнти, які підлягають приготуванню, у кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Перш ніж брати вилку або вмикати прилад, переконайтеся, що ваші руки сухі.
- Вимкніть прилад від розетки, коли він не використовується або під час чищення. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж прикріплювати або знімати деталі, а також перед чищенням приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі.
- Не торкайтеся поверхні приладу під час роботи, оскільки під час використання він нагрівається.
- Чищення та технічне обслуговування необхідно виконувати відповідно до цього посібника з експлуатації, щоб забезпечити правильну роботу приладу.
- Не встановлюйте прилад біля стіни. Залиште безпечну відстань 10 см ззаду приладу та 10 см з кожного боку. Не кладіть предмети на прилад під час його використання.
- Під час роботи через повітровипускні отвори приладу виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для виходу повітря. При вийманні кошика з приладу може вийти гаряче повітря.

- Не встановлюйте прилад біля стіни. Залиште безпечну відстань 10 см ззаду приладу та 10 см з кожного боку. Не кладіть предмети на прилад під час його використання.
- Під час роботи через повітровипускні отвори приладу виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для виходу повітря. При вийманні кошика з приладу може вийти гаряче повітря.
- Негайно вимкніть прилад, якщо ви помітите, що з нього виходить чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, і зніміть кошик із приладу.
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички при дотику до кошика та стійки.
- Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, крім тих, що вказані в цьому посібнику.
- Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочтите данную инструкцию. Сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для новых пользователей.

-  Этот символ означает «Осторожно, горячая поверхность». Доступные поверхности могут нагреваться во время использования. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При использовании электрических и электронных приборов всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и травм.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его необходимо отремонтировать в официальной службе технической поддержки Secotec, чтобы избежать любой опасности.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица 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.
- Храните данное устройство и его кабель питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми.


- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует требованиям, указанным на паспортной табличке прибора.
- Мы рекомендуем, чтобы помещение, в котором вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано работающей вытяжкой или хорошо проветривалось.
- Используйте прибор только для целей, описанных в данной инструкции по эксплуатации. Любое другое использование не рекомендуется производителем и может отрицательно повлиять на срок службы прибора и/или безопасность пользователя.
- Отключайте прибор от сети перед перемещением, выполнением каких-либо работ по очистке или техническому обслуживанию, а также когда он не используется.
- Не перекручивайте, 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 позволяйте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы.
- Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком. Использование удлинительного кабеля 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 неисправен, его роняли или каким-либо образом повредили.

- Прибор не следует использовать в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химически насыщенные или влажные среды.
- Установите прибор на ровную термостойкую поверхность. Будьте осторожны, вынимая корзину из аэрофритюрницы. Поместите ручку внутрь, чтобы предотвратить рассыпание содержимого. Не размещайте прибор рядом с источниками тепла, местами с высоким уровнем влажности или горючими материалами.
- 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 во избежание пожара.
- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время работы.
- Не погружайте кабель, вилку или любую другую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте электрические соединения воздействию воды.
- Всегда помещайте ингредиенты, подлежащие приготовлению, в корзину, чтобы они не касались нагревательных элементов.
- Прежде чем брать вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.
- Отключайте прибор от розетки, когда он не используется или во время чистки. Дайте ему полностью остыть, прежде чем прикреплять или снимать детали, а также перед чисткой прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он подключен к электросети.

- Чистку и техническое обслуживание необходимо выполнять в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы обеспечить правильную работу прибора.
- Не устанавливайте прибор у стены. Оставьте безопасное расстояние 10 см сзади прибора и 10 см с каждой стороны. Не кладите никакие предметы на прибор во время его использования.
- Во время работы через воздуховыпускные отверстия прибора 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, если заметите, что из него выходит черный дым. Подождите, пока дым исчезнет, и снимите корзину с прибора.
- Мы рекомендуем использовать перчатки при прикосновении к корзине и стойке.
- Не используйте прибор для каких-либо целей, кроме тех, которые указаны в данном руководстве.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

-  This symbol means "caution, hot surface". The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Be careful not to burn yourself.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.

- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Use the appliance only for the purposes described in this instruction manual. Any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.

- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or during cleaning. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Do not touch the surface of the appliance when in operation, as it will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.

- Do not use the appliance for any use other than the one specified in this manual.
- Do not try to repair the appliance by yourself.

1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Мал. 1

1. Сенсорна панель керування
2. Кошик
3. Стійка
4. Ручка
5. Кабель живлення
6. Вентиляційна зона
7. Оглядове вікно (тільки для моделей 04963 Cecofry Fantastik Window 4000, 04965 Cecofry Fantastik Window 5000 та 03297 Cecofry Fantastik Window 5000 Pack)

Пакет аксесуарів (03294, 03296 та 03297)

8. Силіконова щітка
9. Силіконова лопаточка
10. Силіконовий килимок
11. Силіконова форма

Сенсорна панель керування. Мал. 2

1. Сенсорний значок живлення
2. Значок вибору меню за замовчуванням
3. Сенсорний значок підвищення температури
4. Сенсорний значок зниження температури
5. Сенсорний значок збільшення часу
6. Сенсорний значок зменшення часу
7. Сенсорний значок «Відкладений старт»
8. Індикатор вентилятора
9. Індикатор нагріву
10. Типові значки меню
 - a. М'ясо
 - b. Картопля фрі
 - c. Риба
 - d. Овочі
 - e. Курка
 - f. Бекон
 - g. Піца
 - h. Десерти
 - i. Горіхи

Примітка:

Зображення в цьому посібнику є схематичними зображеннями і можуть не зовсім відповідати пристрою.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- У комплект поставки даного приладу входить пакет безпеки, що забезпечує захист під час транспортування. Розпакуйте прилад та збережіть оригінальну упаковку та матеріали у надійному місці. Це допоможе запобігти будь-яким пошкодженням, якщо прилад потрібно буде транспортувати в майбутньому. У разі утилізації оригінального пакування переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.
- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти включені в комплект постачання та перебувають у хорошому стані. Якщо будь-яка деталь відсутня або перебуває в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Secotex.
- Очистіть внутрішню та зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою. Не мочіть нагрівальні елементи.
- Ретельно очистіть кошик та гриль гарячою водою, миючим засобом та неабразивною губкою.
- Правильно помістіть решітку в кошик і помістіть кошик назад у прилад для подальшого використання.
- Не заповнюйте прилад олією чи іншою рідиною.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Використання пристрою

крок 1

1. Помістіть фритюрницю на глоску, стійку та термостійку поверхню подалі від можливих бризок води або джерел тепла.
2. Правильно розмістіть кошик усередині фритюрниці. Переконайтеся, що все підходить для правильної роботи.
3. Не накривайте прилад жодними предметами, щоб не перешкоджати нормальному потоку повітря.
4. Підключіть кабель живлення до заземленої розетки.
5. З особливою обережністю витягніть кошик із фритюрниці.
6. Покладіть інгредієнти у кошик.
 - Порада: для досягнення ідеальних результатів рекомендується уникати переповнення кошика продуктами, оскільки вони не готуватимуться рівномірно.
 - Порада: ніколи не перевищуйте позначку MAX на кошику або кількості, вказаній у таблиці (див. «Таблиця меню за замовчуванням» у цьому розділі), щоб забезпечити хороші результати.
7. Використовуйте панель керування таким чином:

Значок 1 — Значок живлення сенсорного екрану

Як тільки кошик та решітка будуть надійно закріплені у фритюрниці, загориться піктограма живлення. Дотик до значка за замовчуванням встановить температуру 185° C і час приготування 15 хвилин. Повторний дотик до піктограми живлення запустить процес приготування. На початку процесу індикатори вентилятора та нагрівання блимають, показуючи, що вентилятор та нагрівальний елемент працюють. У процесі приготування індикатор нагріву перестане блимати, як тільки прилад досягне заданої температури, і знову почне блимати, якщо температура впаде нижче за заданий діапазон.

Значок 2 — сенсорний значок вибору меню за замовченням

Використовуйте цей значок, щоб вибрати один із 9 найпопулярніших варіантів їжі. Клацніть кілька разів, щоб вибрати потрібне меню. Після вибору потрібної опції значення часу приготування та температури буде встановлено за замовчуванням (див. «Таблиця меню за замовченням» у цьому розділі). Значення часу та температури можна налаштувати вручну, торкнувшись піктограм збільшення/зменшення часу/ температури.

Значки 3 та 4 – сенсорні значки збільшення/зменшення часу

Натисніть ці значки, щоб збільшити або зменшити час від 1 до 60 хвилин.

Значки 5 та 6 – сенсорні значки підвищення/зниження температури

Торкніться цих значків, щоб збільшити або зменшити температуру від 80°C до 200°C.

Значок 7 – сенсорний значок відстрочки старту

Після встановлення температури, часу та/або вибору бажаної програми за замовченням торкніться цього значка та налаштуйте час затримки запуску, натискаючи значки збільшення/зменшення часу. Ви можете відкласти приготування на період від 30 хвилин до 24 годин з інтервалом у 30 хвилин та 1 годину, починаючи з 10 години ранку.

8. Додайте 3 хвилини до часу приготування, коли холодний прилад; Ви також можете дозволити приладу попередньо прогрітися протягом 4 хвилин, не поміщаючи в нього жодних продуктів.
9. Деякі інгредієнти слід перемішувати в середині приготування. Щоб перемішати або перевернути продукти, зніміть висувний кошик з приладу за ручку та струсіть або переверніть інгредієнти в кошику за допомогою вилки (або щипців). Помістіть кошик назад у фритюрницю.

Попередження: Будьте дуже обережні, струшуючи кошик, тому що в ньому знаходяться гарячі продукти. Не використовуйте металевий посуд, оскільки він може пошкодити внутрішнє покриття корзини.

10. Коли ви почуєте звуковий сигнал, встановлений час приготування закінчився. Зніміть кошик із приладу та поставте його на термостійку поверхню. Переконайтеся, що їжа готова. Якщо їжа недостатньо просмажилася, вставте кошик назад у фритюрницю і додайте до таймера ще кілька хвилин.
11. Щоб вийняти продукти, наприклад картоплю фрі, вийміть висувний кошик із фритюрниці та помістіть його на термостійку поверхню. Використовуйте щипці, щоб видалити інгредієнти. Будьте обережні, щоб не обпектисся. Не перевертайте кошик догори дном, щоб вийняти продукти.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Не переповнюйте кошик; дотримуйтесь кількості, вказаній в таблиці, щоб це не вплинуло на результат приготування. Не торкайтеся кошика під час або відразу після роботи, щоб уникнути опіків. Тримайте кошик лише за ручку. .

Крок 2

Таблиця стандартного меню

Значок	Тип	Мін-Макс вага (г)	Час (хв)	Температура (°C)	Примітки
	М'ясо	200-500	15	200	Переверніть у середині приготування
	Картопля фрі	200-500	18	200	Додайте ½ столової ложки олії та переверніть у середині приготування
	Риба	200-400	10	180	Перевертати не потрібно

	Овочі	Заповнюйте лише до покриття основи стійки	15	150	Переверніть у середині приготування
	Курка	450-600	25	200	Переверніть за потреби
	Піца	200-400	12	180	Перевертати не потрібно
	Десерт	100-500	25	150	Переверніть за потреби
	Бекон	Заповнюйте лише до покриття основи стійки	12	200	Переверніть за потреби
	Горіхи	Заповнюйте лише до покриття основи стійки	10	200	Переверніть у середині приготування

Примітка: Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та торговою маркою, ми не можемо гарантувати найкраще налаштування інгредієнтів, які ви використовуєте. У разі потреби змініть значення часу та/або температури, 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.
- 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.

4. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Очищайте пристрій після кожного використання.
 - Кошик та решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеві приладдя або абразивні засоби для чищення кошика та/або підставки, оскільки це може пошкодити їхню антипригарну поверхню.
 - 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. Для видалення залишків рекомендується використовувати знежирювальну рідину.

Порада: якщо до решітки або корзини прилип бруд, наповніть кошик гарячою водою і невеликою кількістю рідини для миття посуду і замочіть кошик і решітку приблизно на 10 хвилин.

4. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
5. Очистіть нагрівальний елемент м'якою щіткою, щоб видалити залишки їжі.
6. Перед зберіганням або повторним використанням приладу 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.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Аерофритюрниця не працює	Прилад не підключено до мережі	Підключіть пристрій до заземленої розетки.
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 фрі), 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.	Ви погано промили картоплю перед смаженням. 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, щоб вони вийшли хрусткішими.
		Додайте ще трохи олії, щоб отримати більш хрусткий результат.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул пристрою: 04968/04958

Модель: Cecofry Fantastik 3000/Cecofry Fantastik Inox 3000

Номінальна напруга: 220-240 В

Номінальна частота: 50/60 Гц

Об'єм кошика: 3 л.

Номінальна вхідна потужність: 1000 Вт

Артикул пристрою: 04969/04960

Модель: Cecofry Fantastik 3500/Cecofry Fantastik Inox 3500

Номінальна напруга: 220-240 В
 Номінальна частота: 50/60 Гц
 Об'єм кошика: 3,5 л.
 Номінальна вхідна потужність: 1200 Вт

Артикул пристрою: 04970/04962/04963
 Модель: Cecofry Fantastik 4000/Cecofry Fantastik Inox 4000/Cecofry Fantastik Window 4000
 Номінальна напруга: 220-240 В
 Номінальна частота: 50/60 Гц
 Об'єм кошика: 4л.
 Номінальна вхідна потужність: 1400 Вт

Артикул пристрою: 04971/04964/04965/03294/03296/03297
 Модель: Cecofry Fantastik 5000/Cecofry Fantastik Inox 5000/Cecofry Fantastik Window 5000/Cecofry Fantastik 5000 Pack/Cecofry Fantastik Inox 5000 Pack/Cecofry Fantastik Window 5000 Pack
 Номінальна напруга: 220-240 В
 Номінальна частота: 50/60 Гц
 Об'єм кошика: 5л.
 Номінальна вхідна потужність: 1500 Вт
 Технічні характеристики можуть бути змінені без попередження для покращення якості продукції.
 Зроблено у Китаї | Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ



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

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

Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.

8. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

Cecotec несе відповідальність перед кінцевим користувачем або споживачем за будь-яку невідповідність, яка існує на момент поставки продукту відповідно до положень, умов і термінів, установлених застосовними правилами. Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом. Якщо в будь-який момент ви виявите будь-яку проблему з вашим продуктом або матимете будь-які сумніви, не соромтеся зв'язатися з офіційною службою технічної підтримки Cecotec за номером +34 963 210 728.

9. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

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

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Рис. 1

1. Сенсорная панель управления
2. Корзина
3. Стойка
4. Ручка
5. Кабель питания
6. Вентиляционная зона
7. Смотровое окно (только для моделей 04963 Cecofry Fantastik Window 4000, 04965 Cecofry Fantastik Window 5000 и 03297 Cecofry Fantastik Window 5000 Pack)

Пакет аксессуаров (03294, 03296 и 03297)

8. Силиконовая щетка
9. Силиконовая лопаточка
10. Силиконовый коврик
11. Силиконовая форма

Сенсорная панель управления. Рис. 2

1. Сенсорный значок питания
2. Сенсорный значок выбора меню по умолчанию
3. Сенсорный значок повышения температуры
4. Сенсорный значок снижения температуры
5. Сенсорный значок увеличения времени
6. Сенсорный значок уменьшения времени
7. Сенсорный значок «Отложенный старт»
8. Индикатор вентилятора
9. Индикатор нагрева
10. Значки меню по умолчанию:
 - a. Мясо
 - b. Картошка фри
 - c. Рыба
 - d. Овощи
 - e. Курица
 - f. Бекон
 - g. Пицца
 - h. Десерты
 - i. Орехи

Примечание:

Изображения в данном руководстве представляют собой схематические изображения и могут не совсем соответствовать устройству.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- В комплект поставки данного прибора входит пакет безопасности, обеспечивающий его защиту во время транспортировки. Распакуйте прибор и сохраните оригинальную упаковку и материалы в надежном месте. Это поможет предотвратить любые повреждения, если прибор потребуется транспортировать в будущем. В случае утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.
- Убедитесь, что все детали и компоненты включены в комплект поставки и находятся в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
- Очистите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тряпкой. Не мочите нагревательные элементы.
- Тщательно очистите корзину и гриль горячей водой, мощным средством и неабразивной губкой.
- Правильно поместите решетку в корзину и поместите корзину обратно в прибор для дальнейшего использования.
- Не заполняйте прибор маслом или другой жидкостью.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование устройства

Шаг 1

1. Поместите фритюрницу на плоскую, устойчивую и термостойкую поверхность вдали от возможных брызг воды или источников тепла.
 2. Правильно разместите корзину внутри фритюрницы. Убедитесь, что все подходит для обеспечения правильной работы.
 3. Не накрывайте прибор никакими предметами, чтобы не препятствовать нормальному потоку воздуха.
 4. Подключите кабель питания к заземленной розетке.
 5. С особой осторожностью извлеките корзину из фритюрницы.
 6. Положите ингредиенты в корзину.
- Совет: для достижения идеальных результатов рекомендуется избегать переполнения корзины продуктами, поскольку они не будут готовиться равномерно.
 - Совет: никогда не превышайте отметку MAX на корзине или количество, указанное в таблице (см. «Таблица меню по умолчанию» в этом разделе), чтобы обеспечить хорошие результаты.
7. Используйте панель управления следующим образом:

Значок 1 — значок питания сенсорного экрана

Как только корзина и решетка будут надежно закреплены во фритюрнице, загорится

значок питания. Прикосновение к значку питания по умолчанию установит температуру 185°C и время приготовления 15 минут. Повторное прикосновение к значку питания запустит процесс приготовления. В начале процесса индикаторы вентилятора и нагрева мигают, показывая, что вентилятор и нагревательный элемент работают. В процессе приготовления индикатор нагрева перестанет мигать, как только прибор достигнет заданной температуры, и снова начнет мигать, если температура упадет ниже заданного диапазона.

Значок 2 — сенсорный значок выбора меню по умолчанию

Используйте этот значок, чтобы выбрать один из 9 самых популярных вариантов еды. Несколько раз коснитесь этого значка, чтобы выбрать нужное меню. После выбора нужной опции значения времени приготовления и температуры будут установлены по умолчанию (см. «Таблица меню по умолчанию» в этом разделе). Значения времени и температуры можно настроить вручную, коснувшись значков увеличения/уменьшения времени/температуры.

Значки 3 и 4 – сенсорные значки увеличения/уменьшения времени

Коснитесь этих значков, чтобы увеличить или уменьшить время от 1 до 60 минут.

Значки 5 и 6 – сенсорные значки повышения/понижения температуры

Коснитесь этих значков, чтобы увеличить или уменьшить температуру с 80°C до 200°C.

Значок 7 – сенсорный значок отсрочки старта

После установки температуры, времени и/или выбора желаемого меню по умолчанию коснитесь этого значка и отрегулируйте время задержки запуска, нажимая значки увеличения/уменьшения времени. Вы можете отложить приготовление на период от 30 минут до 24 часов с интервалом в 30 минут и 1 час, начиная с 10 часов утра.

8. Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, когда прибор холодный; Вы также можете позволить прибору предварительно прогреться в течение примерно 4 минут, не помещая в него никаких продуктов.
9. 9. Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать в середине приготовления. Чтобы встряхнуть или перевернуть продукты, снимите выдвижной ящик корзины с прибора за ручку и встряхните или переверните ингредиенты в корзине с помощью вилки (или щипцов). Поместите корзину обратно во фритюрницу.

Предупреждение:


Будьте очень осторожны, встряхивая корзину, так как в ней находятся горячие продукты. Не используйте металлическую посуду, так как она может повредить внутреннее покрытие корзины.

10. Когда вы услышите звуковой сигнал, установленное время приготовления истекло. Снимите корзину с прибора и поставьте ее на термостойкую поверхность. Убедитесь, что еда приготовлена. Если еда недостаточно прожарилась, вставьте ящик корзины обратно во фритюрницу и добавьте к таймеру еще несколько минут.
11. Чтобы вынуть продукты, например картошку фри, выньте выдвижную корзину из фритюрницы и поместите ее на термостойкую поверхность. Используйте щипцы, чтобы удалить ингредиенты. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Не переворачивайте корзину вверх дном, чтобы вынуть продукты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не переполняйте корзину; соблюдайте количество, указанное в таблице, чтобы не повлиять на результат приготовления. Не прикасайтесь к ящику корзины во время или сразу после работы, чтобы избежать ожогов. Держите корзину только за ручку.

Шаг 2

Таблица стандартных меню

Значок	Тип	Мин-Макс вес (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Примечания
	Мясо	200-500	15	200	Переверните в середине приготовления
	Картофель фри	200-500	18	200	Добавьте ½ столовой ложки масла и переверните в середине приготовления
	Рыба	200-400	10	180	Переворачивать не нужно

	Овощи	Заполняйте только до покрытия основания стойки	15	150	Переверните в середине приготовления
	Курица	450-600	25	200	Переверните при необходимости
	Пицца	200-400	12	180	Переворачивать не нужно
	Десерт	100-500	25	150	Переверните при необходимости
	Бекон	Заполняйте только до покрытия основания стойки	12	200	Переверните при необходимости
	Орехи	Заполняйте только до покрытия основания стойки	10	200	Переверните в середине приготовления

Примечание:

Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и торговой марке, мы не можем гарантировать наилучшую настройку ингредиентов, которые вы используете. При необходимости измените значения времени и/или температуры, 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.
- 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.

4. ЧИСТКА И УХОД

- Очищайте прибор после каждого использования.
 - Корзина и полка имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические принадлежности или абразивные средства для чистки корзины и/или подставки, так как это может повредить их антипригарную поверхность.
1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть перед чисткой.
 2. Примечание: снимите корзину, чтобы прибор быстрее остыл.
 3. Очистите прибор внутри и снаружи влажной тряпкой.
 4. Тщательно очистите корзину и решетку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Для удаления остатков рекомендуется использовать обезжиривающую жидкость.

Совет: если к решетке или корзине прилипла грязь, наполните ящик корзины горячей водой и небольшим количеством жидкости для мытья посуды и замочите корзину и решетку примерно на 10 минут.

4. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.
5. Очистите нагревательный элемент мягкой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
6. 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.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Аэрофритюрница не работает	Прибор не подключен к сети.	Подключите устройство в заземленную розетку.
Ингредиенты, обжаренные в аэрофритюрнице, не готовы.	Еда слишком большая.	Кладите в корзину небольшие порции продуктов. Еда готовится быстрее, если ее меньше.
	Используемая температура слишком низкая.	Увеличьте температуру приготовления (см. раздел «Эксплуатация»).
	Время подготовки слишком короткое.	Увеличьте время приготовления (см. раздел «Эксплуатация»).
Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице	Некоторые продукты необходимо перемешивать в процессе жарки.	Ингредиенты, лежащие друг на друге (например, картошка фри), необходимо встряхнуть в середине приготовления. Смотрите раздел «Эксплуатация».
Жареные продукты не становятся хрустящими, когда их вынимают из аэрофритюрницы.	Вы использовали продукты, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице	Готовьте пищу в духовке или смажьте ее небольшим количеством масла, чтобы получить более хрустящую корочку.
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, пока не услышите щелчок.

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, чтобы они получились более хрустящими.
		Добавьте еще немного масла, чтобы получить более хрустящий результат.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул устройства: 04968/04958

Модель: Cecofry Fantastik 3000/Cecofry Fantastik Inox 3000

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50/60 Гц

Объем корзины: 3 л.

Номинальная входная мощность: 1000 Вт

Артикул устройства: 04969/04960
Модель: Cecofry Fantastik 3500/Cecofry Fantastik Inox 3500
Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота: 50/60 Гц
Объем корзины: 3,5 л.
Номинальная входная мощность: 1200 Вт

Артикул устройства: 04970/04962/04963
Модель: Cecofry Fantastik 4000/Cecofry Fantastik Inox 4000/Cecofry Fantastik Window 4000
Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота: 50/60 Гц
Объем корзины: 4 л.
Номинальная входная мощность: 1400 Вт

Артикул устройства: 04971/04964/04965/03294/03296/03297
Модель: Cecofry Fantastik 5000/Cecofry Fantastik Inox 5000/Cecofry Fantastik Window 5000/Пакет Cecofry Fantastik 5000/Пакет Cecofry Fantastik Inox 5000/Окно Cecofry Fantastik 5000 Pack
Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота: 50/60 Гц
Объем корзины: 5 л.
Номинальная входная мощность: 1500 Вт
Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества продукции.
Сделано в Китае | Разработано в Испании

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



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

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

Соблюдение вышеуказанных правил поможет защитить окружающую среду.

8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА 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 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.

1. PARTS AND COMPONENTS

Img. 1

1. Touch control panel
2. Basket
3. Rack
4. Handle
5. Power cable
6. Ventilation area
7. Viewing window (only for models 04963_Cecofry Fantastik Window 4000, 04965_Cecofry Fantastik Window 5000, and 03297_Cecofry Fantastik Window 5000 Pack)

Accessory pack (03294, 03296, and 03297)

8. Silicone brush
9. Silicone spatula
10. Silicone mat
11. Silicone mould

Touch control panel. Img. 2

1. Power touch icon
2. Default Menu Selection touch icon
3. Temperature Increase touch icon
4. Temperature Decrease touch icon
5. Time Increase touch icon
6. Time Decrease touch icon
7. Delay Start touch icon
8. Fan indicator light
9. Heating indicator light
10. Default Menu icons:
 - a. Meat
 - b. Chips
 - c. Fish
 - d. Vegetables
 - e. Chicken
 - f. Bacon
 - g. Pizza
 - h. Desserts
 - i. Nuts

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance includes a safety package to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the appliance needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth. Do not wet the heating elements.
- Clean the basket and grill thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
- Place the rack properly in the basket and place the basket back in the appliance for use.
- Do not fill the appliance with oil or any other liquid.

3. OPERATION

Using the air fryer

Step 1

1. Place the air fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface, away from any possible splashing water or heat source.
2. Properly place the basket inside the air fryer. Make sure it fits to ensure proper operation.
3. Do not cover the appliance with any object to avoid hindering proper airflow.
4. Connect the power cable to an earthed plug socket.
5. Remove the basket from the air fryer with extreme care.
6. Put the ingredients in the basket.
 - Tip: to ensure perfect results, it is recommended that you avoid overcrowding the basket with food, as it will not cook evenly.
 - Tip: never exceed the MAX mark on the basket or the quantity indicated in the table (see 'Table of default menus' in this section) to ensure good results.
7. Use the control panel as follows:

Icon 1 - Power touch icon

Once the basket and rack are securely in place in the fryer, the power icon will light up. Touching the Power icon will set the temperature to 185 °C and the cooking time to 15 minutes by default. Touching the Power icon again will start the cooking process. At the start of the process, the fan and heating indicator lights flash to indicate that the fan and the heating element are in operation. During the cooking process, the heating indicator light will stop flashing as soon

as the appliance reaches the set temperature and will start flashing again if the temperature drops below the set range.

Icon 2 - Default Menu Selection touch icon

Use this icon to choose from 9 of the most popular food options. Repeatedly touch this icon to select the desired menu. Once selected the desired option, cooking time and temperature values will be set by default (see "Table of default menus" in this section). Time and temperature values can be manually adjusted by touching the Time/Temperature Increase/Decrease icons.

Icons 3 and 4 – Time Increase/Decrease touch icons

Touch these icons to increase and/or decrease the time from 1 to 60 minutes.

Icons 5 and 6 – Temperature Increase/Decrease touch icons

Touch these icons to increase and/or decrease the temperature from 80 to 200 °C.

Icon 7 - Delay Start touch icon

After setting the temperature, time, and/or selecting the desired default menu, touch this icon and adjust the start delay time by touching the Time Increase/Decrease icons. You can delay the cooking between 30 minutes and 24 hours in 30-minute and 1-hour intervals from 10 a.m. onwards.

8. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold; you can also let the appliance preheat for about 4 minutes without any food inside.
9. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn the food, remove the basket drawer from the appliance by the handle and shake or turn the ingredients in the basket with a fork (or tongs). Put the basket back in the air fryer.

Warning:

Be very careful when shaking the basket, as it contains hot food.

Do not use metal utensils, as they could damage the inner coating of the basket.

10. When you hear the acoustic signal, the set cooking time will have elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Make sure the food is cooked. If the food isn't cooked enough, slide the basket drawer back into the air fryer and add a few more minutes to the timer.
11. To remove food, e.g., chips, remove the basket drawer from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Use tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.







WARNING:




Do not overfill the basket; respect the quantity indicated in the table to avoid affecting the cooking result.

Do not touch the basket drawer during or immediately after operation to avoid burns. Hold the basket only by the handle.

Step 2

Table of default menus

Icon	Type	Min-Max weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Notes
	Meat	200-500	15	200	Flip halfway through cooking
	Chips	200-500	18	200	Add ½ tablespoon of oil and flip halfway through the cooking time
	Fish	200-400	10	180	Flip not needed
	Vegetables	Fill only until covering the rack base	15	150	Flip halfway through cooking
	Chicken	450-600	25	200	Flip if needed
	Pizza	200-400	12	180	Flip not needed

	Dessert	100-500	25	150	Flip if needed
	Bacon	Fill only until covering the rack base	12	200	Flip if needed
	Nuts	Fill only until covering the rack base	10	200	Flip halfway through cooking

Note:

As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.

Tips for cooking

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Add 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 extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
- Oven-ready food can also be cooked in the air fryer.
- 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 air fryer to reheat food.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.

Note: remove the basket to let the appliance cool down more quickly.

2. Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.

Tip: if there is dirt stuck to the rack or basket, fill the basket drawer with hot water and a little dishwashing liquid and soak the basket and rack for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue.
6. Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the appliance again.

Storage

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all its parts are clean and dry before storing the appliance.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance to an earthed wall socket.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The food is too big.	Put smaller batches of food in the basket. Food cooks faster if small.
	The temperature used is too low.	Increase the cooking temperature (see the "Operation" section).
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time (see the 'Operation' section).

The ingredients are cooked 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., chips) need to be shaken halfway through the preparation time. See the 'Operation' section.
Fried foods 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 food or brush food with a little oil for crispier results.
The basket does not slide into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The grille is incorrectly placed inside the basket.	Push the grille downwards into the basket until you hear a click sound.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When cooking fatty foods in the air fryer, a large amount of oil seeps into the basket. Oil produces white smoke. This does not affect the appliance or the result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Make sure you clean the appliance properly after each use.
Chips are unevenly fried.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. Use potatoes of the types suggested.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potatoes well in water for 3 minutes to remove the starch and dry thoroughly afterwards.

Chips 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.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04968 / 04958

Model: Cecofry Fantastik 3000 / Cecofry Fantastik Inox 3000

Rated voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Basket capacity: 3 l

Rated input power: 1000 W

Product reference: 04969 / 04960

Model: Cecofry Fantastik 3500 / Cecofry Fantastik Inox 3500

Rated voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Basket capacity: 3.5L

Rated input power: 1200 W

Product reference: 04970 / 04962 / 04963

Model: Cecofry Fantastik 4000 / Cecofry Fantastik Inox 4000 / Cecofry Fantastik Window 4000

Rated voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Basket capacity: 4L

Rated input power: 1400 W

Product reference: 04971 / 04964/ 04965 / 03294 / 03296 / 03297

Model: Cecofry Fantastik 5000 / Cecofry Fantastik Inox 5000 / Cecofry Fantastik Window 5000 / Cecofry Fantastik 5000 Pack / Cecofry Fantastik Inox 5000 Pack / Cecofry Fantastik Window 5000 Pack

Rated voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Basket capacity: 5L

Rated input power: 1500 W

Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

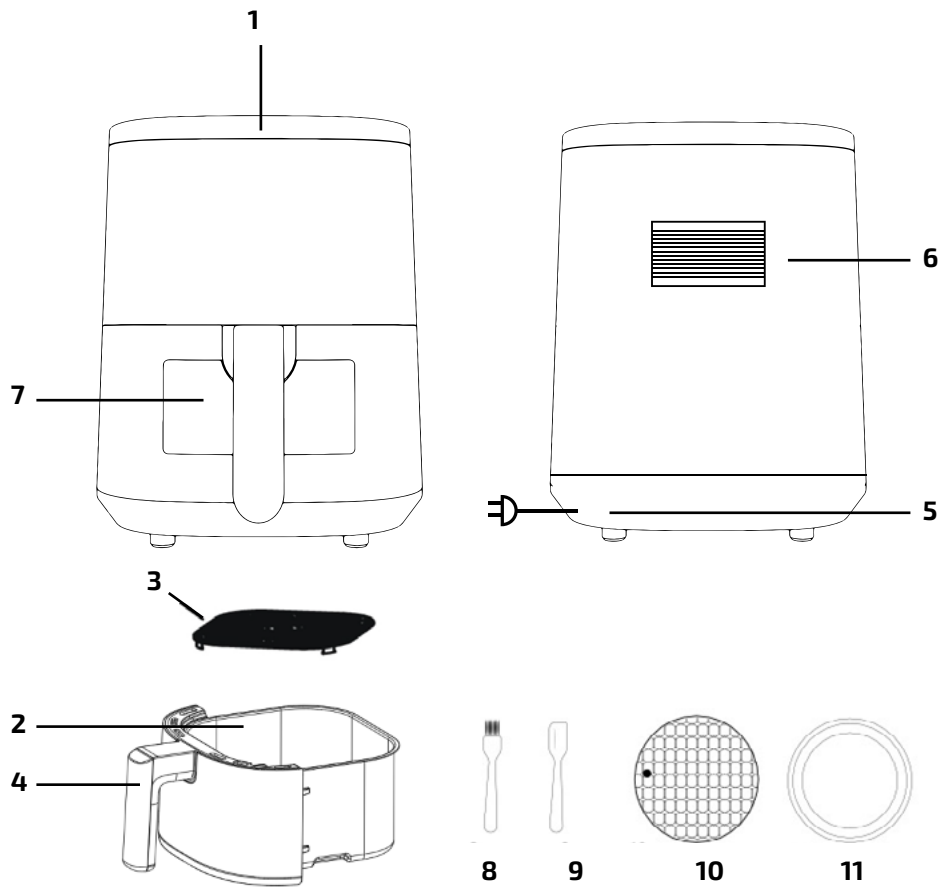
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

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

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

9. COPYRIGHT

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



Мал./Рис./Img. 1



a



b



c



d



e



f



g



8



h



i

10

3



4



7



1



2



5



6

200

°C

min

Мал./Puc./Img. 2

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar, Valencia (Spain)
VV01220825