

cecotec

CECOFRY BOMBASTIK 6000 FULL

CECOFRY BOMBASTIK 6000

6-літровою цифрою аерофритюрниця



Інструкція з експлуатації
Руководство пользователя
Instruction manual

ЗМІСТ

1. Компоненти пристрою	7
2. Перед першим використанням	7
3. Експлуатація	8
4. Чищення та догляд	12
5. Усунення несправностей	13
6. Технічні характеристики	14
7. Утилізація старих електроприладів	15
8. Служба технічної підтримки та гарантія	15
9. Авторські права	15

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	20
2. Перед первым использованием	20
3. Эксплуатация	21
4. Чистка и уход	25
5. Устранение неполадок	26
6. Технические характеристики	27
7. Утилизация старых электроприборов	28
8. Служба технической поддержки и гарантия	28
9. Авторские права	28

INDEX

1. Parts and components	33
2. Before use	33
3. Operation Cleaning and	34
4. maintenance	38
5. Troubleshooting	38
6. Technical specifications	40
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	40
8. Technical support and warranty	40
9. Copyright	40

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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



- Цей символ означає: попередження, гаряча поверхня. Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою. Будьте обережні, щоб не обпектися.

- Цей прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Під час використання електричних та електронних приладів слід завжди дотримуватися основних запобіжних заходів, щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом і травм.
- Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо шнур пошкоджено, його має відремонтувати офіційна служба технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання пристрою та розуміють небезпеки.
- Тримайте цей прилад та шнур живлення в недоступному для дітей місці віком до 8 років.
- Чищення та технічне обслуговування не повинні виконувати діти.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.

- Переконайтеся, що напруга вашої електромережі відповідає вимогам до напруги, зазначеним на паспортній табличці приладу.
- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, де ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнано працюючою витяжною або добре провітрювалося.
- Використовуйте пристрій лише для цілей, описаних у цій інструкції з експлуатації, будь-яке інше використання не рекомендовано виробником і може негативно вплинути на термін служби приладу та/або безпеку користувача.
- Вимкніть прилад з розетки, перш ніж його переміщати, виконувати будь-яке очищення чи технічне обслуговування, або коли він не використовується.
- Не скручуйте, не згинайте, не тягніть і не пошкоджуйте шнур живлення. Захищайте його від гострих країв і джерел тепла. Не допускайте, щоб шнур торкався гарячих поверхонь. Не дозволяйте шнуру звисати з краю робочої поверхні або стільниці.
- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не порадив кваліфікований електрик. Використання неправильного типу подовжувача може призвести до пошкодження або травмування користувача.
- Не використовуйте прилад, якщо його шнур, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він несправно працює, впав або будь-яким чином пошкоджений.
- Прилад не можна використовувати в потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі середовища.
- Розташуйте прилад на рівній жаростійкій поверхні. Будьте обережні, витягуючи кошик із фритюрниці. Помістіть ручку всередину, щоб запобігти розливанню того, що всередині. Не розташовуйте прилад поблизу

джерел тепла, місць з високим рівнем вологості або горючих матеріалів.

- Не вставляйте та не допускайте потрапляння пальців або сторонніх предметів у вентиляційні чи витяжні отвори, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом або пожежу.
- Не наповнюйте кошик маслом, щоб уникнути пожежі.
- Не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час роботи.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-які незнімні частини приладу у воду чи будь-яку іншу рідину. Не піддавайте електричні з'єднання впливу води.
- Завжди кладіть інгредієнти для приготування всередину кошика, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.
- Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати прилад.
- Відключайте прилад від розетки, коли він не використовується або під час очищення. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж приєднувати або знімати частини, а також перед чищенням пристрою.
- Не залишайте прилад без нагляду підключеним до мережі.
- Не торкайтеся поверхні приладу під час роботи, оскільки він нагрівається під час використання.
- Очищення та технічне обслуговування необхідно виконувати відповідно до цієї інструкції з експлуатації, щоб переконатися, що прилад працює належним чином.
- Не ставте прилад біля стіни. Залиште безпечну відстань 10 см із задньої сторони приладу та 10 см з кожного боку. Не кладіть жодних предметів на прилад під час використання.
- Під час роботи гаряча пара виходить через отвори для

випуску повітря. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для випуску повітря. Під час виймання кошика з приладу може виходити гаряче повітря.

- негайно вимкніть прилад, якщо ви помітили, що з нього виходить чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, щоб вийняти кошик із приладу.
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички під час торкання до кошика та решітки.
- Не використовуйте прилад для інших цілей, окрім тих, що вказані в інструкції.
- Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно.

1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Рис. 1

1. Корпус
2. Сенсорна панель керування
3. Кошик
4. Ручка
5. Шнур живлення*
6. Силіконовий пензлик*
7. Силіконова лопатка*
8. Силіконовий килимок*
9. Силіконова форма

*Комплектуючі постачаються тільки з SECOTEC Cecofry Bombastik 6000 Full

Панель управління. Рис. 2

1. Значок живлення
2. Значок вибору меню
3. Значок збільшення часу
4. Значок зменшення часу
5. Значок підвищення температури
6. Значок зниження температури
7. Таймер
8. Значок вентилятора
9. Значок підігріву

Примітка:

Графіка в цьому посібнику є схематичним зображенням і може не точно відповідати продукту.

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Цей продукт містить пакет безпеки для захисту під час транспортування. Розпакуйте пристрій і зберігайте оригінальну упаковку та матеріали в безпечному місці. Це допоможе запобігти будь-яким пошкодженням, якщо продукт потребуватиме транспортування в майбутньому. У разі утилізації оригінальної упаковки переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.
- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти включені та в хорошому стані. Якщо якась деталь відсутня або в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.

- Очищуйте внутрішню та зовнішню частину пристрою вологою тканиною. Не змочуйте нагрівальні елементи.
- Ретельно очистіть кошик і решітку гарячою водою, мийним засобом і неабразивною губкою
- Правильно вставте решітку в кошик і знову поставте кошик у прилад для використання.
- Не заповнюйте пристрій маслом або іншою рідиною.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Використання аерофритюрниці

Крок 1

1. Розмістіть аерофритюрницю на рівній, стійкій і жаростійкій поверхні подалі від будь-яких можливих бризок води або джерел тепла.
2. Правильно розмістіть кошик у фритюрниці.
3. Не ставте жодних предметів на продукт під час використання, щоб уникнути переривання потоку повітря та впливу на результат смаження на повітрі.
4. Вставте шнур живлення в заземлену настінну розетку.
5. Вийміть кошик із аерофритюрниці дуже обережно.
6. Покладіть інгредієнти в кошик.
 - **Примітка:** ніколи не перевищуйте позначку «MAX» на кошику або кількість, зазначену в таблиці (див. «Налаштування» в цьому розділі), щоб уникнути впливу на кінцевий результат.
 - **Порада:** щоб забезпечити ідеальні результати, рекомендується не переповнювати кошик продуктами, оскільки вони не приготуються рівномірно.
7. Використовуйте панель керування наступним чином (Рис2):
Увімкніть аерофритюрницю – засвітиться відповідний індикатор живлення (значок 1)

Значок 1 – значок живлення

Коли кошик і решітка надійно закріплені у фритюрниці, засвітиться значок живлення. Якщо натиснути значок живлення, температура за замовчуванням буде встановлена на 185°C, а час приготування – на 15 хвилин. Повторне натискання значка живлення розпочне процес приготування. На початку процесу «Значки 8 і 9» блимають, вказуючи, що вентилятор і нагрівальний елемент працюють. Під час процесу приготування «Значок 9» перестане блимати, як тільки пристрій досягне заданої температури, і почне блимати знову, коли температура опуститься нижче встановленого діапазону.

Значок 2 – вибір меню

Використовуйте цей значок, щоб вибрати з 12 найпопулярніших страв. Після вибору

потрібної опції час приготування та значення температури будуть встановлені за замовчуванням. Час і температура регулюються вручну.

Значки 3 і 4 – збільшення/зменшення часу

Натискайте кнопки «3» і «4», щоб встановити час приготування від 1 до 60 хвилин.

Значки 5 і 6 – збільшення/зменшення температури

Натисніть значки «5» і «6», щоб встановити температуру від 80 °C до 200 °C.

Значок 7 – Таймер

Коли кошик і решітка надійно закріплені у фритюрниці, натисніть «Значок 1 - живлення». Панель керування повністю засвітиться – натисніть «Значок 7» і виберіть, на який час ви хочете відкласти процес смаження, натиснувши «Значки 3 і 4». Доступний час коливається від 30 хвилин до 24 годин з 30-хвилинними інтервалами та 1 годину з 10 ранку.

8. Додайте 3 хвилини до часу приготування, коли прилад охолоджений; ви також можете дати приладу попередньо нагрітися протягом приблизно 4 хвилин без їжі всередині.
9. Деякі інгредієнти потрібно перемішати в середині приготування. Щоб перемішати або перевернути їжу, вийміть кошик з приладу за ручку та струсіть або переверніть інгредієнти в кошику виделкою (або щипцями). Потім поставте кошик назад у фритюрницю.

Увага: струшуйте кошик дуже обережно, оскільки в ньому гарячі продукти.

10. Коли ви чуєте звуковий сигнал таймера, це означає, що встановлений час приготування минув. Вийміть кошик з приладу та покладіть його на жаростійку поверхню. Переконайтеся, що їжа приготована. Якщо їжа недостатньо приготована, посуňte ящик кошика назад у фритюрницю та додайте ще кілька хвилин до таймера.
11. Щоб вийняти їжу, наприклад, картоплю фрі, вийміть кошик з фритюрниці та покладіть її на жаростійку поверхню. Використовуйте щипці, щоб вибрати інгредієнти. Будьте обережні, щоб не обпектися. Не ставте кошик догори дном, щоб вийняти продукти.

УВАГА:







- Не переповнюйте кошик; дотримуйтеся кількості, зазначеної в таблиці, щоб не вплинути на результат приготування.
- Не торкайтеся кошика під час або одразу після роботи, щоб уникнути опіків. Тримайте кошик лише за ручку.





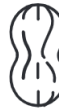

Крок 2

У таблиці нижче наведено основні параметри для інгредієнтів, які ви хочете приготувати.

Примітка: майте на увазі, що це лише приблизні показання. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та брендом, ми не можемо гарантувати, що наведені нижче налаштування є найбільш підходящими.

Таблиця програм за замовчуванням

Значок	Тип	Мін.-макс. вага (г)	Час (хв.)	Температура (°C)	Примітки
	М'ясо	200-500	15	200	Перемішайте в середині приготування
	Заморожена картопля фрі	200-500	18	200	Додайте ½ столової ложки олії та перемішайте в середині приготування
	Риба	200-400	10	180	Не обов'язково
	Овочі	Заповніть тільки основу	15	150	Перемішайте в середині приготування
	Курка	450-600	25	200	Voltear si es necesario
	Курячі крильця	200-500	20	180	Перемішайте в середині приготування

	Піца	200-400	12	180	Не обов'язково
	Солодка картопля	200-500	30	200	Перемішайте в середині приготування
	Десерт	100-500	25	150	Перемішайте, якщо потрібно
	Бекон	Заповніть тільки основу	12	200	Перемішайте, якщо потрібно
	Горіхи	Заповніть тільки основу	10	200	Перемішайте в середині приготування
	Підігрівання	200-500	15	80	Перемішайте, якщо потрібно

Поради щодо приготування

1. Менші інгредієнти вимагають меншого часу приготування, ніж великі.
2. Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість інгредієнтів потребує лише трохи меншого часу.
3. Перемішування меншої їжі в середині процесу приготування оптимізує кінцевий результат і запобігає нерівномірному готуванню.
4. Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб отримати більш хрусткий результат. Готуйте їжу в аерофритюрниці відразу після додавання в неї олії.

5. Не готуйте у фритюрниці жирні інгредієнти, наприклад сосиски.
6. Готові закуски можна приготувати в аерофритюрниці.
7. Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі - 500 грам.
8. Готове тісто вимагає меншого часу, ніж домашнє.
9. Помістіть деко або форму для випікання в кошик аерофритюрниці, якщо ви хочете спекти пиріг або якщо ви хочете посмажити крижкі або фаршировані продукти.
10. Ви також можете використовувати фритюрницю для розігрівання їжі..

4. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Очищуйте прилад після кожного використання.
- Кошик і стійка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металевий посуд або абразивні засоби для чищення кошика та/або решітки, оскільки це може пошкодити їх антипригарну поверхню.

1. Від'єднайте прилад від мережі та дайте йому охолонути перед чищенням.

Примітка: зніміть кошик, щоб прилад швидше охолонув.

2. Очистіть внутрішню та зовнішню частину пристрою вологою тканиною.
3. Ретельно очистіть кошик і решітку гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою. Для видалення будь-яких залишків рекомендується використовувати знежирюючу рідину.
Порада: якщо бруд прилип до решітки або кошика, наповніть кошика гарячою водою та невеликою кількістю рідини для миття посуду та 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 будь-які залишки їжі.
6. Переконайтеся, що всі його частини чисті та сухі, перш ніж зберігати або використовувати виріб знову.

Зберігання

- Вимкніть пристрій і дайте йому охолонути.
- Переконайтеся, що всі його частини чисті та сухі, перш ніж зберігати або використовувати виріб знову.
- Зберігайте шнур у відділенні для шнура.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можливі причини	Можливе рішення
Аерофритюрниця не працює.	Прилад не підключений до мережі.	Підключіть вилку до заземленої настінної розетки.
Їжа, приготовлена у фритюрниці, залишається сирію	Кількість інгредієнтів у кошику завелика.	Покладіть менші партії продуктів у кошик. Менші порції готуються рівномірніше.
	Використана занадто низька температура.	Збільште температуру приготування (див. розділ «Експлуатація»).
	Час приготування надто короткий.	Збільште час приготування (див. розділ «Експлуатація»).
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються в аерофритюрниці.	Деякі продукти необхідно перемішувати в процесі приготування.	Інгредієнти, що лежать один на одному або поперек один одного (наприклад, картопля фрі), необхідно перемішати в середині приготування. Дивіться розділ «Експлуатація»
Закуси не хрусткі, після приготування в пристрої.	Ви використали тип страви, призначений для приготування у традиційній фритюрниці.	Готуйте закуски в духовці або злегка змастіть їжу, щоб отримати більш хрусткий результат
Кошик не входить у пристрій належним чином.	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Заповнюйте кошик до позначки макс.
	Кошик встановлений неправильно.	Вставте кошик у прилад до клацання

З приладу йде білий дим	Ви готуєте жирні інгредієнти	Коли жирні інгредієнти готуються за допомогою фритюрниці, вони виділяють невелику кількість олії, яка може спричинити появу білого диму. Це не впливає на прилад чи результат
	Залишки жиру від попереднього використання	Білий дим виникає через нагрівання олії у пристрої. Переконайтеся, що ви правильно очищаєте пристрій після кожного використання
Свіжа картопля фрі нерівномірно обсмажується у фритюрниці	Не використовується правильний сорт картоплі	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася твердою під час смаження. Використовуйте картоплю запропонованих видів.
	Ви погано промили картопляні палички перед смаженням	Добре промийте картоплю у воді протягом 3 хвилин, щоб видалити крохмаль, а потім ретельно висушіть.
Свіжа картопля фрі не хрумка, коли її дістають з фритюрниці	Не використовується правильний сорт картоплі.	Переконайтеся, що ви добре висушили картопляні палички, перш ніж додавати масло.
		Наріжте картопляні палички на дрібніші шматочки, щоб вони були хрусткішими.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткого результату.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва продукту: CecoFry Bombastik 6000 Full

Код: 04993

Номінальна напруга: 220-240 В

Номінальна частота: 50/60 Гц

Ємність кошика: 6 л

Номінальна споживана потужність: 1700 Вт

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

Зроблено в 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.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

-  Этот символ означает: предупреждение, горячая поверхность. Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора. 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 необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и травм.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений. Если шнур поврежден, он должен быть отремонтирован официальной службой технической поддержки Cecotec во избежание любой опасности.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами 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 сопутствующие опасности.
- Храните этот прибор и шнур питания в недоступном месте для детей младше 8 лет.

- Дети не должны выполнять работы по очистке и обслуживанию.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует требованиям к напряжению, указанным на паспортной табличке прибора.
- Мы рекомендуем, чтобы помещение, в котором вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано работающим вытяжным вентилятором или хорошо проветривалось.
- Используйте устройство только для целей, описанных в данном руководстве по эксплуатации, любое другое использование не рекомендуется производителем и может отрицательно сказаться на сроке службы устройства и/или безопасности пользователя.
- Отключайте прибор от сети перед его перемещением, чисткой или техническим обслуживанием, а также когда он не используется.
- Не скручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте шнур питания. Берегите его от острых краев и источников тепла. Не позволяйте шнуру касаться горячих поверхностей. Не допускайте свисания шнура с края рабочей поверхности или столешницы.
- Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком. Использование неподходящего типа удлинителя может привести к повреждению или травмам пользователя.
- Не используйте прибор, если его шнур, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он вышел из строя, если его уронили 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 фритюрницы. Поместите ручку внутрь, чтобы предотвратить расплескивание того, что находится внутри. 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 возгорания.
- Не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время работы.
- Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте электрические соединения воздействию воды.
- Всегда помещайте ингредиенты для приготовления внутрь корзины, чтобы предотвратить их контакт с нагревательными элементами.
- Прежде чем брать за 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 очисткой прибора.
- Не оставляйте включенное в сеть устройство без присмотра.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора во время

работы, так как при использовании он нагревается.

- Чистка и техническое обслуживание должны выполняться в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы обеспечить правильную работу прибора.
- Не ставьте прибор к стене. Оставьте безопасное расстояние 10 см сзади прибора и по 10 см с каждой стороны. Не кладите какие-либо предметы на прибор во время его использования.
- Во время работы через отверстия для выхода воздуха выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выпуска воздуха. При извлечении корзины из прибора может выйти горячий воздух.
- Немедленно отключите прибор от сети, если заметите, что из него идет черный дым. Подождите, пока исчезнет дым, чтобы снять корзину с прибора.
- Мы рекомендуем использовать перчатки при прикосновении к корзине и стойке.
- Не используйте прибор для каких-либо иных целей, кроме указанных в руководстве.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Рис. 1

1. Корпус
2. Сенсорная панель управления
3. Корзина
4. Ручка
5. Шнур питания*
6. Силиконовая кисть*
7. Силиконовый шпатель*
8. Силиконовый коврик*
9. Силиконовая форма

*Комплектующие поставляются только с SECOTEC Cecofry Bombastik 6000 Full

Панель управления. Рис. 2

1. Значок питания
2. Значок выбора меню
3. Значок увеличения времени
4. Значок уменьшения времени
5. Значок повышения температуры
6. Значок снижения температуры
7. Таймер
8. Значок вентилятора
9. Значок нагрева

Примечание:

Графика в данном руководстве является схематичным изображением и может не совсем соответствовать изделию.

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Это устройство включает в себя защитный пакет для защиты во время транспортировки. Распакуйте устройство и сохраните оригинальную упаковку и материалы в надежном месте. Это поможет предотвратить любые повреждения, если продукт потребует транспортировки 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 какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Secotec.

- Очистите внутреннюю и внешнюю часть устройства влажной тканью. Не мочите нагревательные элементы.
- Тщательно очистите корзину и гриль с помощью горячей воды, моющего средства и неабразивной губки.
- Правильно поместите решетку в корзину и поместите корзину обратно в прибор для использования.
- Не заполняйте устройство маслом или любой другой жидкостью.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование аэрофритюрницы

Шаг 1

1. Поместите фритюрницу на плоскую, устойчивую и термостойкую поверхность вдали от возможных брызг воды или источников тепла.
2. Правильно поместите корзину во фритюрницу.
3. Не кладите какие-либо предметы на устройство во время его использования, чтобы не прерывать поток воздуха и не влиять на результат жарки.
4. Вставьте шнур питания в розетку с заземлением.
5. С особой осторожностью извлеките корзину из фритюрницы.
6. Положите ингредиенты в корзину.
 - **Примечание:** никогда не превышайте отметку «MAX» на корзине или количество, указанное в таблице (см. «Настройки» в этом разделе), чтобы не повлиять на конечный результат.
 - **Совет:** для получения идеальных результатов рекомендуется избегать переполнения корзины продуктами, так как они не будут готовиться равномерно.
7. Используйте панель управления следующим образом (Рис. 2):
Включите фритюрницу – загорится соответствующий индикатор питания (значок 1).

Значок 1 – значок питания

Как только корзина и подставка будут надежно закреплены во фритюрнице, загорится значок питания. Нажатие значка питания установит температуру на 185°C и время приготовления на 15 минут по умолчанию. Повторное нажатие на значок питания запустит процесс приготовления. В начале процесса «Значки 8 и 9» мигают, показывая, что вентилятор и нагревательный элемент работают. В процессе приготовления «Значок 9» перестанет мигать, как только устройство достигнет установленной температуры, и снова начнет мигать, когда температура упадет ниже установленного диапазона.

Значок 2 – значок выбора меню

Используйте этот значок, чтобы выбрать один из 12 самых популярных вариантов еды. После выбора нужной опции значения времени и температуры приготовления будут установлены по умолчанию. Значения времени и температуры настраиваются вручную.

Значки 3 и 4 – увеличения/уменьшения времени

Нажмите кнопки «3» и «4», чтобы установить время приготовления от 1 до 60 минут.

Значки 5 и 6 – значки увеличения/уменьшения температуры

Нажмите кнопки «5» и «6», чтобы установить температуру от 80 °C до 200 °C.

Значок 7 – Таймер

Как только корзина и решетка будут надежно установлены во фритюрнице, нажмите «Значок 1 – значок питания». Панель управления загорится полностью – нажмите «Значок 7» и выберите, на какое время вы хотите отложить процесс жарки, нажав «Значки 3 и 4». Доступное время варьируется от 30 минут до 24 часов с 30-минутными интервалами и 1 час с 10:00 и далее.

8. Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, когда прибор холодный; Вы также можете дать прибору прогреться в течение примерно 4 минут без еды внутри.
9. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания в середине приготовления. Чтобы встряхнуть или перевернуть продукты, выньте корзину из прибора за ручку и встряхните или переверните ингредиенты в корзине с помощью вилки (или щипцов). Затем поместите корзину обратно во фритюрницу.

Внимание: будьте очень осторожны при встряхивании корзины, так как в ней находится горячая пища.

10. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, это означает, что установленное время приготовления истекло. Снимите корзину с прибора и поставьте ее на термостойкую поверхность. Убедитесь, что еда приготовлена. Если пища недостаточно приготовлена, задвиньте корзину обратно во фритюрницу и добавьте еще несколько минут к таймеру.
11. Чтобы извлечь продукты, например, картофель фри, выньте корзину из фритюрницы и поместите его на термостойкую поверхность. Используйте щипцы, чтобы удалить ингредиенты. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Не переворачивайте корзину вверх дном, чтобы достать продукты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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







Шаг 2







В таблице ниже показаны основные настройки для ингредиентов, которые вы хотите приготовить.

Примечание: имейте в виду, что это всего лишь примерные указания. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и торговой марке, мы не можем гарантировать, что приведенные ниже настройки являются наиболее подходящими.

Примечание: имейте в виду, что это всего лишь примерные указания. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и торговой марке, мы не можем гарантировать, что приведенные ниже настройки являются наиболее подходящими.

Таблица программ по умолчанию

Значок	Тип	Мин-Макс вес (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Примечания
	Мясо	200-500	15	200	Перемешайте в середине приготовления
	Замороженная картошка фри	200-500	18	200	Добавьте ½ столовой ложки масла и перемешайте в середине приготовления.
	Рыба	200-400	10	180	Не обязательно
	Овощи	Заполнить только основание	15	150	Перемешайте в середине приготовления
	Курица	450-600	25	200	Перемешайте, если нужно
	Куриные крылышки	200-500	20	180	Переверните в середине приготовления

	Пицца	200-400	12	180	Не обязательно
	Сладкая картошка	200-500	30	200	Перемешайте в середине приготовления
	Десерт	100-500	25	150	Перемешайте, если нужно
	Бекон	Заполнить только основание	12	200	Перемешайте, если нужно
	Орехи	Заполнить только основание	10	200	Перемешайте в середине приготовления
	Подогрев	200-500	15	80	Перемешайте, если нужно

Советы по приготовлению

1. Для приготовления мелких ингредиентов требуется меньше времени, чем для более крупных.
2. Большее количество ингредиентов требует немного больше времени на приготовление, а меньшее количество ингредиентов требует немного меньше времени на приготовление

3. Встряхивание небольших продуктов в середине процесса приготовления оптимизирует конечный результат и предотвращает неравномерное приготовление.
4. Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы он получился более хрустящим. Готовьте пищу во фритюрнице сразу после добавления в нее масла.
5. Не готовьте во фритюрнице очень жирные продукты, такие как сосиски.
6. Закуски, приготовленные в духовке, также можно приготовить во фритюрнице.
7. Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри – 500 грамм.
8. Готовое тесто требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.
9. Поместите противень или форму для выпечки в корзину аэрофритюрницы, если вы хотите испечь десерт или пирог с заварным кремом, или если вы хотите поджарить хрупкие или фаршированные продукты.
10. Вы также можете использовать аэрогриль для разогрева пищи.

4. ЧИСТКА И УХОД

- Очищайте прибор после каждого использования.
- Корзина и решетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлическую посуду или абразивные материалы для очистки корзины и/или решетки, так как это может повредить их антипригарную поверхность.

1. Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

Примечание: снимите корзину, чтобы прибор быстрее остыл.

2. Очистите внутреннюю и внешнюю часть устройства влажной тканью.
3. Тщательно очистите корзину и полку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Для удаления остатков рекомендуется использовать обезжиривающую жидкость.
Совет: если грязь прилипла к решетке или корзине, наполните корзину 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 изделия убедитесь, что все его части чистые и сухие.

Хранение

- Отключите устройство и дайте ему остыть.
- Перед хранением или повторным использованием изделия убедитесь, что все его части чистые и сухие.
- Храните шнур в отсеке для шнура.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Вероятные причины	Возможное решение
Аэрофритюрница не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку в розетку с заземлением.
Пища, приготовленная во фритюрнице, остается сырой.	Слишком много ингредиентов в корзине.	Кладите в корзину небольшие порции продуктов. Меньшие порции готовятся более равномерно.
	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.	Продукты нужно встряхивать во время приготовления.	Ингредиенты, лежащие друг на друге или поверх друг друга (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине приготовления. См. раздел «Эксплуатация»
Жареные закуски не становятся хрустящими, когда их вынимают из фритюрницы	Вы использовали продукт, предназначенный для приготовления в традиционной фритюрнице.	Приготовьте закуски в духовке или немного смажьте продукты маслом, чтобы получить более хрустящий результат.
	Корзина не вдвигается в устройство должным образом	Не наполняйте корзину выше значения макс. Вставьте корзину на место, пока не услышите щелчок.

Из прибора идет белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты	Когда жирные ингредиенты готовятся с помощью фритюрницы, они выделяют небольшое количество масла, которое может вызвать появление белого дыма. Это не влияет на прибор или результат.
	В корзине есть остатки жира	Белый дым возникает из-за нагревания жира в устройстве. Убедитесь, в правильной очистке устройства после использования.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается во фритюрнице	Не используется правильный сорт картофеля	Используйте свежий картофель рекомендованных типов.
	Вы плохо промыли картошку фри перед жаркой	Хорошо промойте картофель в воде в течение 3 минут, чтобы удалить крахмал, а затем тщательно высушите.
Свежий картофель фри не хрустящий, когда его достают из аэрофритюрницы	Не используется правильный сорт картофеля	Убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло
		Нарежьте картофельные палочки на более мелкие кусочки, чтобы они были более хрустящими
		Добавьте немного больше масла.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название продукта: CecoFry Bombastik 6000 Full
 Код: 04993
 Номинальное напряжение: 220-240 В
 Номинальная частота: 50/60 Гц
 Емкость корзины: 6 л
 Номинальная входная мощность: 1700 Вт
 Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества продукции.
 Сделано в Китае/Разработано в Испании

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ПРИБОРОВ



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 CECOTEC 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 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.

-  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 cord regularly for visible damage. If the cord 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 cord 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 it is well ventilated.
- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cord to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cord, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- 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 cord, plug, or any 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 coming into contact with 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.
- During operation, hot steam is released through the airoutlet openings. 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. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Housing
2. Touch control panel
3. Basket
4. Handle
5. Power cord*
6. Silicone brush*
7. Silicone spatula*
8. Silicone mat*
9. Silicone mould

*Accessories are only supplied with CECOTEC Cecofry Bombastik 6000 Full

Control panel. Fig. 2

1. Power icon
2. Menu-selection icon
3. Time-increase icon
4. Time-decrease icon
5. Temperature-increase icon
6. Temperature-decrease icon
7. Timer
8. Fan icon
9. Heating icon

Note:

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

2. BEFORE USE

- This product includes a safety package to protect it during transport. Unpack the device and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product 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 device 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 device 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 in the air fryer.
3. Do not place any objects on top of the product when in use to avoid interrupting the air flow and affecting the air-frying result.
4. Insert the power cord into an earthed wall socket.
5. Remove the basket from the air fryer with extreme care.
6. Put the ingredients in the basket.
 - **Note:** never exceed the MAX mark on the basket or the quantity indicated in the table (see "Settings" in this section) to avoid affecting the final result.
 - **Tip:** to ensure perfect results, it is recommended that you avoid overcrowding the basket with food, as it will not cook evenly.
7. Use the control panel as follows (Fig. 2):
Plug in the air fryer—the corresponding power light indicator (Icon 1) will come on.

Icon 1 – Power icon

Once the basket and rack are securely in place in the fryer, the power icon will light up. Pressing the power icon will set the temperature to 185°C and the cooking time to 15 minutes by default. Pressing the power icon again will start the cooking process. At the start of the process the "Icons 8 and 9" flash to indicate that the fan and the heating element are in operation. During the cooking process, the "Icon 9" will stop flashing as soon as the device reaches the set temperature and will start flashing again when the temperature drops below the set range.

Icon 2 - Menu-selection icon

Use this icon to choose from 12 of the most popular food options. Once the desired option has been chosen, the cooking time and temperature values will be set by default. The time and temperature values are manually adjustable.

Icons 3 and 4 – Time increase/decrease icon

Press icons "3" and "4" to set the cooking time from 1 to 60 minutes.

Icons 5 and 6 – Temperature increase/decrease icons

Press icons "5" and "6" to set the temperature between 80 °C and 200 °C.

Icon 7 - Timer

Once the basket and rack are securely in place in the fryer, press the "Icon 1 - Power icon". The control panel will fully light up—press "Icon 7" and select how long you want to delay the frying process for by pressing "Icons 3 and 4". The time available ranges from 30 minutes to 24 hours in 30-minute intervals and 1 hour 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). Then, put the basket back in the air fryer.

Caution: be very careful when shaking the basket, as it contains hot food.

10. When you hear the timer acoustic signal, it means the set preparation time has 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., French fries, 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

The table below shows the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: keep in mind that these are just indications. Because ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee that the settings below are the most appropriate.

Default-programmes table

Icon	Type	Min-Max weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Notes
	Meat	200-500	15	200	Flip halfway through cooking
	Frozen chips	200-500	18	200	Add ½ tablespoon of oil and flip halfway through the cooking time
	Fish	200-400	10	180	Flipping not necessary
	Vegetables	Fill only the rack base	15	150	Flip halfway through cooking
	Chicken	450-600	25	200	Flip if needed
	Chicken wings	200-500	20	180	Flip halfway through cooking
	Pizza	200-400	12	180	Flipping not necessary

	Sweet potatoes	200-500	30	200	Flip halfway through cooking
	Dessert	100-500	25	150	Flip if needed
	Bacon	Fill only the rack base	12	200	Flip if needed
	Nuts	Fill only the rack base	10	200	Flip halfway through cooking
	Keep warm	200-500	15	80	Flip if needed

Tips for cooking

- Smaller ingredients require a 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 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.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 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 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 device 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 product again.

Storage

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the product again.
- Store the cord in the cord compartment.

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.
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.
	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 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".
Food is not crispy when it comes out of the device.	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook oven food or oil the food a 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 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 you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket drawer. Oil produces white smoke. This does not affect the appliance or the result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket drawer. 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. 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.
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.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product name: CecoFry Bombastik 6000 Full

Reference: 04993

Rated voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Basket capacity: 6 L

Rated input power: 1700 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.

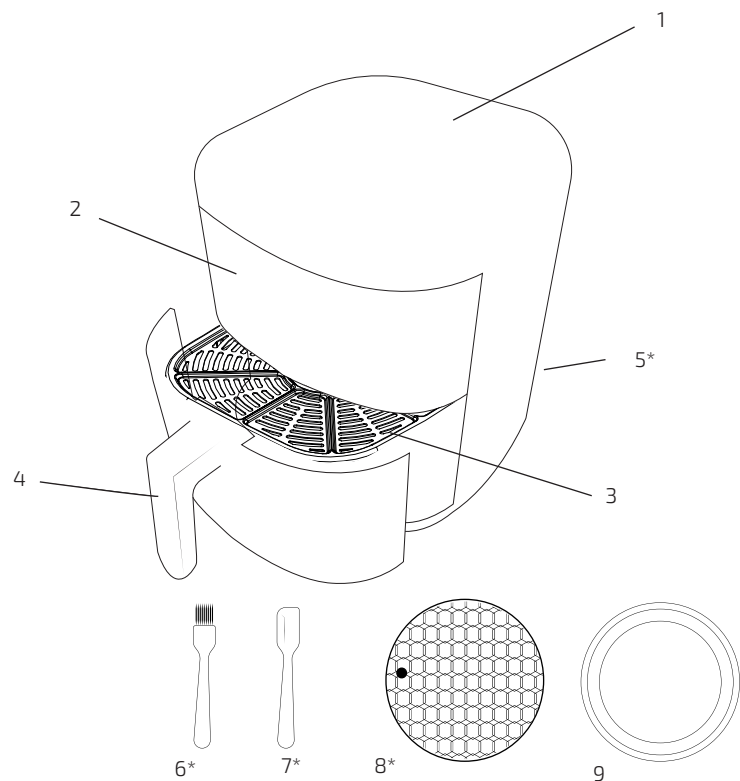


Рис./Рис./Img. 1

*Комплектуючі постачаються тільки з CECOTEC Cecofry Bombastik 6000 Full

*Комплектующие поставляются только с CECOTEC Cecofry Bombastik 6000 Full

*Accessories are only supplied with CECOTEC Cecofry Bombastik 6000 Full



Рис./Рис./Img. 2

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

EA01ZZ1Z1Z