

cecotec

**CECOFRY FANTASTIK 6000 / INOX 6000 /
WINDOW 6000 / 6000 PACK / INOX 6000 PACK /
WINDOW 6000 PACK**





Інструкція з техніки безпеки	1
Инструкция по технике безопасности	12
Safety instructions	23

Зміст

1. Компоненти пристрою	4
2. Перед першим використанням	5
3. Експлуатація	5
4. Чищення та догляд	9
5. Усунення несправностей	9
6. Технічні характеристики	10
7. Утилізація старих електроприладів	11
8. Служба технічної підтримки та гарантія	11
9. Авторські права	11

Содержание

1. Компоненты устройства	15
2. Перед первым использованием	16
3. Эксплуатация	16
4. Чистка и уход	20
5. Устранение неполадок	20
6. Технические характеристики	21
7. Утилизация старых электроприборов	22
8. Служба технической поддержки и гарантия	22
9. Авторские права	22

INDEX

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



Інструкція з техніки безпеки

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

- Під час використання приладу необхідно суворо дотримуватися всіх інструкцій з техніки безпеки.
- Під час використання електричних та електронних приладів завжди слід дотримуватися основних запобіжних заходів, щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом і травм.

- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання пристрою та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з пристроєм. Діти без нагляду не повинні виконувати очищення та технічне обслуговування.

- Зберігайте цей прилад та його кабель живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.



- Цей символ означає «обережно, гаряча поверхня». Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.

- Цей прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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

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



- Розташуйте прилад таким чином, щоб уникнути розливання гарячої рідини. Будьте особливо обережні з ручкою.
- Переконайтеся, що напруга вашої електромережі відповідає вимогам до напруги, зазначеним на паспортній таблиці приладу.
- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, де ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнано працюючою витяжкою або добре провітрювалося.
- Неправильне або неналежне використання може пошкодити прилад і бути небезпечним для користувача. Використовуйте прилад лише для цілей, описаних у цій інструкції.
- Від'єднайте прилад від мережі, перш ніж його переміщати, виконувати будь-яке очищення чи технічне обслуговування, або коли він не використовується.
- Не використовуйте пристрій на вулиці.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, його має відремонтувати офіційна служба технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Не скручуйте, не згинайте, не тягніть і не пошкоджуйте кабель живлення. Захищайте його від гострих країв і джерел тепла. Не допускайте, щоб кабель торкався гарячих поверхонь. Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні або стільниці.
- Не використовуйте прилад, якщо його кабель, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він не 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 призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Не наповнюйте кошик маслом, щоб уникнути пожежі.
- Не торкайтеся внутрішніх частин приладу під час роботи.
- Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати прилад.
- Вимкніть прилад з розетки, коли він не використовується або під час чищення. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж приєднувати або знімати частини, а також перед чищенням пристрою.
- Не залишайте прилад без нагляду, якщо його підключено до мережі.
- 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 його використання.
- Гаряча пара виходить через отвори для виходу повітря під час роботи. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для випуску повітря. Під час виймання кошика з приладу може виходити гаряче повітря.
- негайно вимкніть прилад, якщо ви помітили, що з нього виходить чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, щоб вийняти кошик із приладу.
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички, торкаючись кошика та решітки.
- Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.



1. Компоненти пристрою

Мал. 1

1. Корпус
2. Сенсорна панель управління
3. Кошик
4. Ручка
5. Кабель живлення
6. Вікно (тільки у моделях 04967 Cecofry Fantastik Window 6000 та 03299 Cecofry Fantastik Window 6000 Pack)

Пакет аксесуарів, включений до артикулів (03295, 03298 та 03299)

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

Панель управління Мал. 2

1. Сенсорний значок живлення
2. Значок для вибору попередньо налаштованого меню
3. Сенсорний значок часу
4. Сенсорний значок зменшення часу
5. Сенсорний значок підвищення температури
6. Сенсорний значок зниження температури
7. Сенсорний значок таймера
8. Значок вентилятора
9. Піктограма нагріву
10. Значки меню за замовчуванням:
 - a. Піца
 - b. Солодка картопля
 - c. Десерт
 - d. Бекон
 - e. Горіхи
 - f. Підтримка тепла
 - g. М'ясо
 - h. Картопля фрі
 - i. Риба
 - g. Овочі
 - k. Курка
 - l. Курині крильця



UKRAINIAN

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 Cecotec.

- 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 плоску, стійку та термостійку поверхню подалі від можливих бризок води або джерел тепла.

2. Правильно розмістіть кошик усередині фритюрниці.

3. Не накривайте прилад жодними предметами, щоб не перешкоджати нормальному потоку повітря.

4. Підключіть кабель живлення до заземленої розетки, засвітиться сенсорний значок живлення.

5. З особливою обережністю витягніть кошик із фритюрниці.

6. Покладіть інгредієнти у кошик.

- Примітка: 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 замовчуванням

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 2 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.

Значки 2 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 прогрітись 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

Попередження:

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



UKRAINIAN

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 обпектися. 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
	Курячі крильця	200 - 500	20	180	Переверніть у середині приготування

	Піца	200-400	12	180	Перевертати не потрібно
	Солодка картопля	200 - 500	30	200	Переверніть у середині приготуванн
	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
	Підтримання тепла	200 - 500	15	80	Переверніть за потреби

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.
- Струсування невеликих продуктів у середині процесу приготування оптимізує кінцевий результат та запобігає нерівномірному приготуванню.
- Додайте трохи олії у свіжу картоплю, щоб вона стала хрусткішою. Готуйте їжу у фритюрниці відразу після додавання до неї олії.
- Не готуйте у фритюрниці дуже жирні продукти, наприклад, сосиски.
- Страви, приготовлені в духовці, також можна приготувати в аерофритюрниці.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фри - 500 грам.
- 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.



UKRAINIAN

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
		Додайте ще трохи олії, щоб отримати більш хрусткий результат.

6. Технічні характеристики

Назва пристрою: CecoFry Fantastik 6000/Inox 6000/Window 6000/6000 Pack/Inox 6000 Pack/Window 6000 Pack
 Номер пристрою: 04972/04966/04967/03295/03298/03299



UKRAINIAN

Номинальна напруга: 220–240 В
Номинальна частота: 50/60 Гц
Ємність кошика: 6 л
Номинальна 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 устройства внимательно прочтите данную инструкцию. Сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для новых пользователей.

- При использовании прибора необходимо строго соблюдать все инструкции по технике безопасности.
 - При использовании электрических и электронных приборов всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и травм.
 - Этот прибор могут использовать дети в возрасте 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 по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Детям запрещено играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
 - Храните данное устройство и его кабель питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
-  -Этот символ означает «осторожно, горячая поверхность». Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Не погружайте кабель, вилку или любую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте электрические соединения воздействию воды.



- Располагайте прибор таким образом, чтобы избежать проли-
тия горячих жидкостей. Будьте особенно осторожны с ручкой.
- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует требова-
ниям к напряжению, указанным на паспортной табличке
устройства.
- Мы рекомендуем, чтобы помещение, в котором вы собирае-
тесь использовать прибор, было оборудовано работающей
вытяжкой или хорошо проветривалось.
- Неправильное использование может привести к повреждению
прибора и стать опасным для пользователя. Используйте прибор
только для целей, описанных в данном руководстве.
- Отключайте прибор от электросети перед его перемещением,
выполнением каких-либо работ по очистке или техническому
обслуживанию, а также когда он не используется.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Регулярно проверяйте кабель питания на предмет видимых
повреждений. Если кабель поврежден, его необходимо отре-
монтировать в официальной службе технической поддержки
Secotec, чтобы избежать любой опасности.
- 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 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, например, в легковоспламеняющихся, взрывоопасных,
химически насыщенных или влажных средах.
- 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, чтобы не вызвать опасность возгорания.
- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время работы.
- Прежде чем брать вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.
- Отключайте прибор от розетки, когда он не используется или когда его чистят. Дайте ему полностью остыть, прежде чем прикреплять или снимать детали, а также перед чисткой прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он подключен к сети.
- 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 выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выхода воздуха. При извлечении корзины из устройства 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 пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

1. Компоненты устройства

Рис. 1

1. Корпус
2. Сенсорная панель управления
3. Корзина
4. Ручка
5. Кабель питания
6. Окно (только в моделях 04967 Cecofry Fantastik Window 6000 и 03299 Cecofry Fantastik Window 6000 Pack)

Пакет аксессуаров, включенный в артикулы (03295, 03298 и 03299)

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

Панель управления Рис. 2

1. Сенсорный значок питания
2. Значок для выбора предварительно настроенного меню
3. Сенсорный значок увеличения времени
4. Сенсорный значок уменьшения времени
5. Сенсорный значок повышения температуры
6. Сенсорный значок снижения температуры
7. Сенсорный значок таймера
8. Значок вентилятора
9. Значок нагрева
10. Значки меню по умолчанию:
 - a. Пицца
 - b. Сладкая картошка
 - c. Десерт
 - d. Бекон
 - e. Орехи
 - f. Поддержание тепла
 - g. Мясо
 - h. Картофель фри
 - i. Рыба
 - j. Овощи
 - k. Курица
 - l. Куриные крылышки



РУССКИЙ

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, моющим 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.
3. Не накрывайте прибор никакими предметами, чтобы не препятствовать нормальному потоку воздуха.
4. Подключите кабель питания к заземленной розетке, значок питания загорится.
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. «Таблица меню по умолчанию» в этом разделе), чтобы обеспечить хорошие результаты.
 - Совет: для достижения идеальных результатов рекомендуется избегать переполнения корзины продуктами, поскольку они не будут готовиться равномерно.
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.

Значок 2 и 4 – сенсорные значки для контроля времени

Нажимайте на значки, чтобы увеличить и/или уменьшить время, чтобы отрегулировать время приготовления 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. 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

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.

РУССКИЙ

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
	Куриные крылышки	200 - 500	20	180	Переверните в середине приготовления

	Пицца	200-400	12	180	Переворачивать не нужно
	Сладкий картофель	200 - 500	30	200	Переверните в середине приготовления
	Десерт	100-500	25	150	Переверните при необходимости
	Бекон	Заполняйте только до покрытия основания	12	200	Переверните при необходимости
	Орехи	Заполняйте только до покрытия основания	10	200	Переверните в середине приготовления
	Поддержание тепла	200 - 500	15	80	Переверните при необходимости

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.
 - Оптимальное количество для приготовления хрустящей картошки фри – 500 грамм.
 - Готовое тесто требует более короткого времени на приготовление. Готовое тесто требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.
- Поместите противень или форму для запекания в корзину аэрофритюрницы, если вы хотите испечь пирог или пирог с заварным кремом, а также если вы хотите поджарить хрупкие или фаршированные продукты.
- Вы также можете использовать фритюрницу для разогрева пищи.



РУССКИЙ

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.

Примечание: снимите корзину, чтобы прибор быстрее остыл.

2. Очистите прибор внутри и снаружи влажной тряпкой.

3. Тщательно очистите корзину и решетку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. 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
		Добавьте еще немного масла, чтобы получить более хрустящий результат.

6. Технические характеристики

Название устройства: CecoFry Fantastic 6000/Inox 6000/Window 6000/6000 Pack/Inox 6000 Pack/Window 6000 Pack
 Артикул устройства: 04972/04966/04967/03295/03298/03299



РУССКИЙ

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 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 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.

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means "caution, hot surface". The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cable, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.



- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use 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.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not try to repair the appliance by yourself.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Housing
2. Touch control panel
3. Basket
4. Handle
5. Power cable
6. Window (only in the references 04967_Cecofry Fantastik Window 6000 y 03299_Freidora de aire Cecofry Fantastik Window 6000 Pack)

Accessories pack included in the references (03295, 03298 and 03299)

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

Control panel. Fig. 2

1. Power touch icon
2. Touch icon for selection of preconfigured menus
3. Time increase touch icon
4. Time decrease touch icon
5. Temperature increase touch icon
6. Temperature decrease touch icon
7. Timer touch icon
8. Fan icon
9. Heating icon
10. Default menu icons:
 - a. Pizza
 - b. Sweet potatoes
 - c. Dessert
 - d. Bacon
 - e. Nuts
 - f. Keep warm
 - g. Meat
 - h. Chips
 - i. Fish
 - j. Vegetables



ENGLISH

- k. Chicken
- l. Chicken wings

Note:

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

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 to avoid interrupting the air flow.
 4. Connect the power cable to an earthed outlet, the power touch icon will illuminate.
 5. Remove the basket from the air fryer with extreme care.
 6. Put the ingredients in the basket.
- **Note:** Never exceed the MAX indicator on the basket or the quantity indicated in the chart (see "Chart of preset menus" in this section), or the result may be affected.
 - **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:

Icon 1 - Power touch 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 fan icon and the heating icon flash to indicate that the fan and the heating element are in operation. During the cooking process, the heating icon will stop flashing as soon as the device reaches the set temperature and will start flashing again when the temperature falls below the set range.

Icon 2 - Touch icon for selection of preconfigured menus

Use this icon to choose from 12 of the most popular food options. Press this icon repeatedly to select the desired menu. Once the desired option has been chosen, the cooking time and temperature values will be set by default (see "Chart of default menus" in this section). The time and temperature values are manually adjustable by pressing the touch icons for time and/or temperature control.

Icon 2 and 4 - Touch icons for time control

Press the icons to increase and/or decrease the time to adjust the cooking time from 1 to 60 minutes.

Icons 5 and 6 - Temperature increase/decrease touch icons

Press the icons to increase and/or decrease the temperature to adjust the temperature from 80 °C to 200 °C.

Icon 7 - Touch icon Delayed start

After setting the temperature, time and/or selecting the desired preset menu, press this icon and select the time you wish to delay the start of cooking by pressing the icons to increase and/or decrease the time. You can delay the start between 30 minutes and 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 should be shaken halfway through the cooking process. To shake or turn the ingredients, remove the basket from the appliance by the handle and shake or turn the ingredients in the basket with clamps. Then, put the basket back in the air fryer.

Watch out:

- Be very careful when shaking the basket, as it contains hot food.
 - Do not use metal utensils, as they could damage the coating inside the basket.
10. When you hear the acoustic signal, the set preparation time would have elapsed. Remove



ENGLISH

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 back into the fryer and add a few more minutes.







- 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.

Warnings:







- Do not overfill the basket; respect the quantity indicated in the chart so that the cooking result is not affected.
- Do not touch the basket drawer during or immediately after operation to avoid burns. Hold the basket only by the handle.

Step 2

Chart 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	Stirring 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	Stirring 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

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 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.



ENGLISH

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 the dirt is 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 the product again.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the device 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 is cooked faster when smaller.
	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., fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section "Operation".

Fried food is not crispy when it is 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 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 not correctly 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 food in the air fryer, a large amount of oil will leak 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 device 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.
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 Fantastik 6000 / Inox 6000 / Window 6000 / 6000 Pack / Inox 6000 Pack / Window 6000 Pack

Product reference: 04972 / 04966 / 04967 / 03295 / 03298 / 03299



ENGLISH

Nominal voltage: 220–240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Basket capacity: 6L

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 machines and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

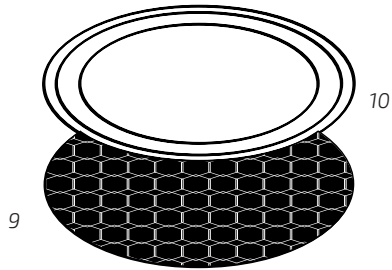
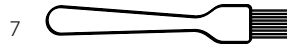
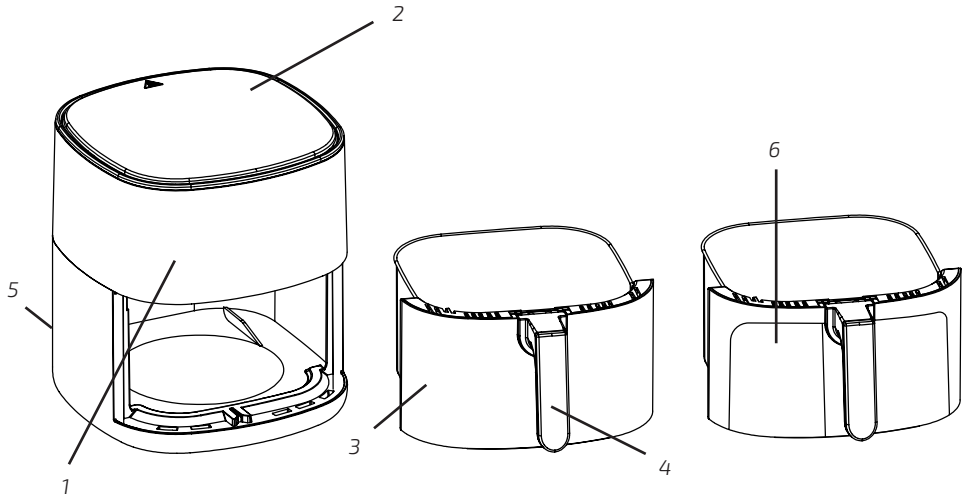
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

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

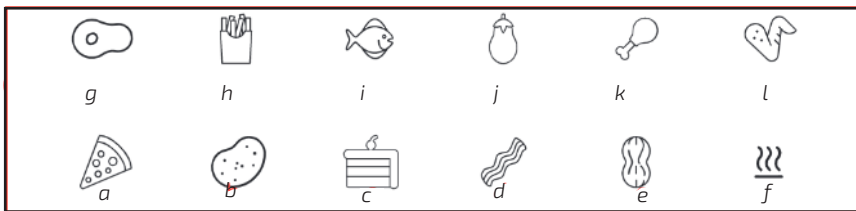
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying,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



Мал./Puc./Img. 1



10



3

8



°C



5



9



min



4



7



1



2



6

Man./Puc./Img. 2





www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
EA01230523