

cecotec

CECOFRY ADVANCE INOX **CECOFRY ADVANCE INOX DARK**

3,5-л аерофритюрниця з нержавіючої сталі./Фритюрниця об'ємом 3,5 л с отделкой из нержавеющей стали./ 3.5-L air fryer with stainless steel finish.



Інструкція з експлуатації
Инструкция по эксплуатации
Instruction manual

ЗМІСТ

1. Компоненти пристрою	7
2. Перед першим використанням	7
3. Експлуатація пристрою	7
4. Очищення та обслуговування пристрою	10
5. Усунення несправностей	11
6. Технічні характеристики	13
7. Утилізація старих електричних приладів	13
8. Сервісне обслуговування і гарантія	13

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	19
2. Перед первым использованием	19
3. Эксплуатация	19
4. Чистка и уход	22
5. Устранение неполадок	25
6. Технические характеристики	25
7. Утилизация старых электроприборов	25
8. Служба технической поддержки и гарантия	25

INDEX

1. Parts and components	30
2. Before use	30
3. Operation	30
4. Cleaning and maintenance	33
5. Troubleshooting	34
6. Technical	35
7. Disposal of old electrical appliances	35
8. Technical support and warranty	36

ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

Перед використанням приладу уважно прочитайте ці інструкції. Збережіть цю інструкцію для використання в майбутньому або для нових користувачів.

- Під час використання електричних приладів слід завжди дотримуватися основних запобіжних заходів, щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом і травм.
- 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.
- 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 використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Ні в якому разі не скручуйте, не згинайте, не натягуйте та не пошкоджуйте шнур живлення. Захищайте його від гострих країв і джерел тепла. Не дозволяйте йому торкатися гарячих поверхонь. Не дозволяйте шнуру звисати з краю робочої поверхні або стільниці.
- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не порадив кваліфікований електрик.
- Не використовуйте прилад, якщо його шнур, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він несправно працює, упав або будь-яким чином пошкоджений.

- V- Прилад не можна використовувати в потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі атмосфери, а також поблизу легкозаймистих матеріалів.
- – Поставте фритюрницю на рівну, жаростійку поверхню. Не розташовуйте пристрій поблизу джерел тепла, місць з високим рівнем вологості або горючих матеріалів.
- – Немає внутрішніх ремонтних частин. Не намагайтеся розібрати прилад.
- – Цей прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- – 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 вмикайте фритюрницю, якщо в баку немає олії.
- Не наповнюйте ємність маслом, оскільки це може призвести до пожежі.
- Не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час його роботи.
- Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою. Будьте обережні, щоб не обпектися.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-які незнімні частини виробу у воду чи будь-яку іншу рідину. Не піддавайте електричні з'єднання впливу води.
- Завжди кладіть інгредієнти для смаження всередину кошика, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.
- Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати прилад.
- Вимкніть прилад з розетки перед чищенням чи обслуговуванням або коли він не використовується.

- Дайте йому повністю охолонути, перш ніж прикріплювати або знімати частини, а також перед чищенням пристрою.
- Не залишайте фритюрницю без нагляду, якщо її підключено до електромережі.
- Не спирайтеся на прилад під час використання.
- Будьте обережні, щоб не торкатися поверхонь фритюрниці, оскільки вони нагріваються під час використання.
- Очищення та технічне обслуговування необхідно виконувати відповідно до цієї інструкції з експлуатації, щоб забезпечити належне функціонування приладу. Перед тим, як переміщати та чистити прилад, вимкніть його та від'єднайте від мережі. Перед чищенням або зберіганням дайте йому повністю охолонути.
- Переконайтеся, що пристрій правильно підключено до розетки.
- Не ставте прилад біля стіни. Залиште принаймні 10 см вільного простору ззаду та з боків і 10 см вільного простору над приладом. Не кладіть нічого на прилад.
- 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. Гаряче повітря також може виходити під час виймання кошика зсередини пристрою.
- негайно вимкніть пристрій, якщо ви бачите, що з нього виходить чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, щоб вийняти кошик із пристрою.
- Ми рекомендуємо використовувати рукавички під час торкання кошика та гриля.
- Не використовуйте прилад не за призначенням.
- Поставте фритюрницю на рівну, жаростійку поверхню.
- Цей продукт призначений лише для домашнього використання.



- Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно.
- Завжди відключайте прилад від мережі після кожного використання.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми або особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеку пристрою.
- Прилад не призначений для використання дітьми віком до 8 років. Ним можуть користуватися діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під постійним наглядом.
- Тримайте цей прилад та шнур живлення в недоступному для дітей місці віком до 8 років.
- Очищення та обслуговування приладу не повинні проводити діти без нагляду.
- Слідкуйте за маленькими дітьми, щоб переконатися, що вони не граються з пристроєм.

1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Мал. 1. (Стор. 37)

1. Панель керування
2. Кошик
3. Кнопка розблокування кошика
4. Ручка кошика
5. Корпус
6. Піднос
7. Вихід повітря
8. Шнур живлення

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Дістаньте виріб з коробки.
- Перевірте, чи немає видимих пошкоджень. Якщо щось помічено, якнайшвидше зв'яжіться зі службою технічної підтримки Cecotec для отримання консультації або ремонту.
- Ретельно очистіть кошик і контейнер гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.
- Очистіть пристрій всередині та зовні вологою тканиною.
- Поставте фритюрницю на рівну, жаростійку поверхню.
- Помістіть кошик у контейнер.

Мал. 2 (Стор. 37)

Попередження

- Не мочіть нагрівальний елемент.
- Не заповнюйте пристрій маслом або іншою рідиною.
- Не ставте пристрій на будь-яку поверхню, яка не є термостійкою.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Підключіть пристрій до джерела живлення.
2. Обережно вийміть контейнер і кошик із пристрою.
3. Покладіть інгредієнти в кошик. Мал. 4. (Стор. 38)
4. Посуньте контейнер назад у пристрій, вирівнявши його з напрямними в корпусі пристрою. Мал.5. (Стор. 38)

5. Встановіть необхідний час приготування інгредієнта.

Примітка

Деякі інгредієнти потрібно струшувати в середині часу приготування. Щоб збовтати інгредієнти, витягніть ємність із приладу за ручку та струсіть її. Потім посуньте контейнер назад у фритюрницю. Не натискайте кнопку розблокування кошика під час струшування.

Поради

Щоб зменшити вагу, вийміть кошик із контейнера та лише потрясіть кошик. Для цього витягніть ємність з приладу, поставте її на жаростійку поверхню і натисніть кнопку ручки. Вийміть кошик із контейнера.

6. Коли пролунає звуковий сигнал таймера, витягніть ємність із приладу. Якщо ви хочете вимкнути пристрій до закінчення встановленого часу, установіть встановлений час на 1 хвилину або утримуйте кнопку живлення протягом 3 секунд. На панелі керування з'явиться повідомлення "Вимкнено".
7. Перевірте готовність інгредієнтів.
8. Якщо інгредієнти ще не готові, просто посуньте контейнер назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.
9. Щоб вийняти інгредієнти, витягніть ємність з приладу, поставте її на жаростійку поверхню. Натисніть кнопку вивільнення кошика та вийміть кошик із контейнера.
10. Спорожніть кошик у миску або на тарілку.
11. Коли порція інгредієнтів готова, пристрій миттєво готовий до приготування іншої порції.

Попередження

- Ніколи не використовуйте контейнер без кошика.
- Не торкайтеся контейнера під час і відразу після використання, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте контейнер тільки за ручку.
- Не перевертайте кошик догори дном, коли до нього все ще прикріплена ємність, оскільки надлишки олії, що зібралися на дні ємності, витечуть на інгредієнти.
- Ємність та інгредієнти гарячі. Залежно від типу інгредієнтів у фритюрниці з кастрюлі може виходити пара.

Панель управління

Мал. 6. (Стор. 38)

Потужність (1)

Коли кошик і решітка правильно розміщені в корпусі основного блоку, кнопка живлення засвітиться. Утримуйте кнопку живлення протягом 3 секунд, щоб встановити попередньо встановлену температуру та час смаження, 180 °C і 15 хвилин. Натисніть кнопку живлення ще раз, щоб розпочати процес смаження. Знову натисніть кнопку живлення протягом 3 секунд, щоб вимкнути пристрій.

Примітка

Поки пристрій працює, ви все ще можете торкнутися кнопки живлення, щоб призупинити та відновити процес смаження.

Режим (2)

Натисніть кнопку Mode, щоб вибрати один із 8 найпопулярніших страв. У всіх режимах встановлена температура і час приготування. Натисніть кнопку режиму, щоб запустити один із 8 режимів. Потім натисніть кнопку живлення, щоб активувати його.

Збільшення та зниження часу та температури (3) (4)

1. Використовуйте ці кнопки, щоб збільшити або зменшити час і температуру приготування (від 80 °C до 200 °C).
2. Щоб відрегулювати температуру, спочатку натисніть символ температури, а потім + або -.
3. Щоб налаштувати час, спочатку натисніть символ часу (б), а потім + або -.
4. Утримуйте символ для швидкого збільшення або зменшення.
5. Після вибору налаштувань дисплей засвітиться, показуючи налаштування.

Попередньо встановлені режими

Режим	Стейк	Курячі крильця	Креветки	Риба	Піца	Заморожена картопля	Випічка	Овочі
Температура (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Температура (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160

Час за замовчуванням (хв)	8	25	8	18	5	22	27	27
Мін. і Макс. кількість (г)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Примітка

Майте на увазі, що це лише ознаки. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та брендом, ми не можемо гарантувати найкраще налаштування інгредієнтів, які ви використовуєте.

Поради

- Менші інгредієнти вимагають меншого часу для приготування, ніж більші.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість інгредієнтів потребує лише трохи меншого часу.
- Струшування дрібних інгредієнтів під час процесу смаження оптимізує результат і може допомогти запобігти нерівномірному обсмаженню інгредієнтів.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб отримати більш хрусткий результат.
- Не використовуйте пристрій для смаження жирної їжі (наприклад, сосисок).
- Їжу, яку можна готувати в духовці, також можна готувати за допомогою пристрою.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фри - 500 грам.
- Готове тісто вимагає меншого часу, ніж тісто домашнього приготування.
- Ви також можете використовувати пристрій для повторного нагрівання інгредієнтів. Для цього встановіть температуру 150 °C на 10 хвилин.

4. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**Очищення**

- Завжди очищуйте прилад після кожного використання.
- Перед чищенням від'єднайте прилад від джерела живлення та дайте йому охолонути.
- Не використовуйте металеві інструменти або абразивні засоби для чищення кошика та гриля. Для очищення поверхні пристрою використовуйте м'яку вологу тканину.
- Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.
- Не використовуйте абразивні чистячі засоби або губки для чищення виробу.
- Зніміть кошик, щоб дати пристрою швидше охолонути.
- Ретельно очистіть пристрій гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.
- Ми рекомендуємо використовувати знежирюючу рідину для видалення залишків бруду.

- Якщо бруд застряг у кошику або на дні контейнера, ми рекомендуємо наповнити кошик гарячою водою, змішаною з миючим засобом, а потім дати кошику та контейнеру висохнути протягом приблизно 10 хвилин.
- Очистіть внутрішню частину пристрою гарячою водою та неабразивною губкою.
- Очистіть нагрівальний елемент м'якою щіткою, щоб видалити будь-які залишки їжі. Будьте обережні, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

Зберігання

- Вимкніть пристрій і дайте йому охолонути.
- Перед зберіганням переконайтеся, що всі його частини чисті та сухі.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Прилад не працює.	Прилад не підключено до мережі.	Підключіть пристрій.
	Ви не встановили таймер.	Встановіть таймер за допомогою ручки таймера, щоб увімкнути прилад.
Інгредієнти всередині пристрою не обсмажуються.	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Покладіть менші шматочки всередину кошика, щоб вони рівномірніше просмажилися.
	Використана занадто низька температура.	Використовуйте регулятор температури, щоб встановити більш високу температуру.
	Часу на підготовку не вистачає.	Використовуйте ручку таймера, щоб встановити довший час приготування.

Інгредієнти нерівномірно обсмажуються в аерофритюрниці.	Деякі види страв необхідно пасерувати в процесі приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному або один навпроти одного (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати під час приготування
Смажені продукти не хрусткі, коли виходять із пристрою.	Ви використали продукт, призначений для приготування у традиційній фритюрниці.	Трохи змастіть продукти олією, щоб отримати більш хрусткий результат.
Контейнер не можна правильно розмістити всередині пристрою.	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Не наповнюйте кошик вище позначки Max.
	Кошик неправильно розміщено в контейнері.	Натисніть на кошик у контейнер, доки не почуєте звук «кляцання».
З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Під час смаження жирної їжі в ємність витече велика кількість олії. Олія для смаження утворює білий дим, і ємність може нагріватися сильніше, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або результат.
	Ємність все ще жирна від попереднього використання.	Білий дим виникає внаслідок нагрівання олії в ємності. Обов'язково очищайте контейнер належним чином після кожного використання.
Картопля фрі смажитья в приладі нерівномірно.	Використовуйте правильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю та переконайтеся, що вона залишається однорідною під час смаження.
	Ви не промили картопляні палички перед тим, як їх смажити.	Промийте як слід, картопляні палички, щоб видалити крохмаль.

Картопля фрі смажиться в приладі нерівномірно	Використовуйте правильний сорт картоплі	Переконайтеся, що ви добре висушили картопляні палички перед додаванням олії.
		Наріжте картопляні палички на дрібніші шматочки для отримання більшої хрусткості.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткого результату.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

04999 Cecofry Advance Inox
 05000 Cecofry Advance InoxDark
 220-240 В~, 50-60 Гц
 1500 Вт
 Ємність: 3,5 л
 Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ



Європейська директива 2012/19/EU про утилізацію електричного та електронного обладнання (WEEE) встановлює, що старі побутові електроприлади не можна викидати разом зі звичайними несортованими муніципальними відходами. Старі прилади мають бути зібрані окремо, щоб оптимізувати утилізацію і переробку матеріалів, що містяться в них, а також мінімізувати можливі

перешкоди на здоров'я людини і навколишнє середовище. Перекреслений символ «кошик для сміття» на виробі нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати прилад. Споживачі повинні зв'язатися із місцевою владою або роздрібним продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів і/або їх батарей.

8. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

На даний продукт надається гарантія протягом 2 років з дати покупки, за умови надання документа, що підтверджує покупку, знаходження продукту в відмінному фізичному стані і правильному користуванні, як описано в цьому посібнику з експлуатації.

Гарантія не поширюється на наступні ситуації:

- продукт використовувався в цілях, відмінних від призначених для нього,

використовувався неправильно, піддавався падінню, впливу вологи, зануренню в рідкі або корозійні речовини, а також іншим несправностям, пов'язаних з впливом покупця.

- Продукт був розібраний, модифікований або відремонтований особами, не уповноваженими офіційною службою технічної підтримки Secotec.
- Несправності, що виникають в результаті зносу його витратних або запасних частин через постійне використання.


Гарантійне обслуговування покриває всі виробничі дефекти вашого пристрою протягом 2 років, відповідно до чинного законодавства, за винятком витратних деталей. У разі неправильного використання гарантія не поширюється.

Якщо в будь-який момент ви виявите будь-які проблеми з вашим продуктом або у вас виникнуть будь-які сумніви, звертайтеся в Офіційний сервісний центр Secotec +34963210728.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите эти инструкции перед использованием прибора. Сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для новых пользователей.

- При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и травм.
- 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 используйте прибор на открытом воздухе.
- Не скручивайте, не сгибайте, не натягивайте и не повреждайте шнур питания каким-либо образом. Берегите его от острых краев и источников тепла. Не позволяйте ему касаться горячих поверхностей. Не позволяйте шнуру свисать с края рабочей поверхности или столешницы.
- Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком.
- 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 нельзя использовать в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химически насыщенные или влажные среды, а также рядом с легковоспламеняющимися материалами.
 - Поставьте фритюрницу на ровную термостойкую поверхность. Не размещайте устройство вблизи источников тепла, мест с повышенной влажностью или горючих материалов.
 - Отсутствуют внутренние обслуживаемые детали. Не пытайтесь разобрать прибор.
 - Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Не вставляйте и не допускайте попадания пальцев или посторонних предметов в вентиляционные или вытяжные отверстия, так как это может привести к поражению электрическим током или возгоранию. 
 - Не включайте фритюрницу, если в резервуаре нет масла.
 - Не наполняйте контейнер маслом, так как это может привести к пожару.
 - Не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время его работы.
 - Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
 - Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть изделия в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте электрические соединения воздействию воды.
 - Всегда кладите ингредиенты для обжаривания внутрь корзины, чтобы предотвратить их контакт с нагревательными элементами.

- Прежде чем браться за вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.
- Отключайте прибор от сети перед очисткой или техническим обслуживанием, а также когда он не используется. Дайте ему полностью остыть, прежде чем прикреплять или снимать детали, а также перед очисткой прибора.
- Не оставляйте фритюрницу без присмотра, когда она подключена к сети.
- Не опирайтесь на прибор во время использования.
- Будьте осторожны, не прикасайтесь к поверхностям фритюрницы, так как во время использования они нагреваются.
- Очистка и техническое обслуживание должны выполняться в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы обеспечить правильную работу прибора. Выключите прибор и отсоедините его от сети перед перемещением и очисткой. Дайте ему полностью остыть перед очисткой или хранением.
- Убедитесь, что устройство правильно подключено к розетке.
- Не ставьте прибор к стене. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором. Не кладите ничего на прибор.
- 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. Горячий воздух также может выходить при извлечении корзины из устройства.
- Немедленно отключите устройство, если вы видите, что из устройства идет черный дым. Подождите, пока исчезнет дым, чтобы снять корзину с устройства.
- Мы рекомендуем использовать перчатки при прикосновении к корзине и грилю.

- Не используйте прибор не по назначению .
- Поставьте фритюрницу на ровную термостойкую поверхность.
- Этот продукт предназначен только для домашнего использования.
- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно.
- Всегда отключайте прибор от сети после каждого использования.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или людьми с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не проинструктированы о безопасном использовании прибора и не осознают опасности.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет. Его могут использовать дети старше 8 лет, если они находятся под постоянным присмотром.
- Храните этот прибор и шнур питания в недоступном для детей месте младше 8 лет.
- Очистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.
- Следите за маленькими детьми, чтобы они не играли с прибором.

1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Рис 1. (Стр. 37)

1. Панель управления
2. Корзина
3. Кнопка освобождения корзины
4. Ручка корзины
5. Корпус
6. Лоток
7. Выход воздуха
8. Шнур питания

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Достаньте товар из коробки.
- Проверьте на наличие видимых повреждений. При их обнаружении как можно скорее обратитесь в службу технической поддержки Secotec за консультацией или ремонтом.
- Тщательно очистите корзину и контейнер горячей водой, мощным средством и неабразивной губкой.
- Протрите устройство внутри и снаружи влажной тканью.
- Поставьте фритюрницу на ровную термостойкую поверхность.
- Поместите корзину в контейнер.

Рис 2. (Стр. 37)

Предупреждение

- Не мочите нагревательный элемент.
- Не заполняйте устройство маслом или любой другой жидкостью.
- Не кладите устройство на нетермостойкую поверхность.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подключите устройство к источнику питания.
2. Аккуратно выньте контейнер и корзину из устройства. Рис.3 (Стр. 37)
3. Положите ингредиенты в корзину. Рис. 4 (Стр. 38)
4. Вставьте контейнер обратно в устройство, совместив его с направляющими в корпусе устройства. Рис. 5. (Стр. 38)

5. Установите необходимое время приготовления ингредиента.

Примечание

Некоторые ингредиенты требуют встряхивания в середине приготовления. Чтобы встряхнуть ингредиенты, вытащите емкость из прибора за ручку и встряхните ее. Затем вставьте контейнер обратно во фритюрницу. Не нажимайте кнопку освобождения корзины во время встряхивания.

Советы

Чтобы уменьшить вес, выньте корзину из контейнера и встряхивайте только корзину. Для этого вытащите контейнер из прибора, поставьте его на термостойкую поверхность и нажмите кнопку на ручке. Поднимите корзину из контейнера.

6. Когда раздастся звук таймера, вытащите емкость из прибора. Если вы хотите выключить устройство до истечения установленного времени, установите установленное время на 1 минуту или удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд. На панели управления появится надпись Off.
7. Проверьте готовность ингредиентов.
8. Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте контейнер обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.
9. Для удаления ингредиентов вытащите контейнер из устройства, поставьте его на жаропрочную поверхность. Нажмите кнопку освобождения корзины и выньте корзину из контейнера.
10. Опустошите корзину в миску или на тарелку.
11. Когда порция ингредиентов готова, устройство мгновенно готово к приготовлению следующей порции. .

Предупреждение

- Никогда не используйте контейнер без корзины.
- Не прикасайтесь к контейнеру во время и сразу после использования, так как он сильно нагревается. Держите емкость только за ручку.
- Не переворачивайте корзину вверх дном, если к ней все еще прикреплен контейнер, так как лишнее масло, скопившееся на дне контейнера, вытечет на ингредиенты.
- Емкость и ингредиенты горячие. В зависимости от типа ингредиентов во фритюрнице из кастрюли может выходить пар.

Панель управления

Рис.6 (Стр. 38)

Мощность (1)

Как только корзина и решетка будут правильно размещены в корпусе основного блока, загорится кнопка питания. Удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы установить предустановленную температуру и время жарки, 180 °C и 15 минут. Нажмите кнопку питания еще раз, чтобы начать процесс жарки.

Нажмите кнопку питания еще раз на 3 секунды, чтобы выключить устройство.

Примечание

Во время работы устройства вы все еще можете нажать кнопку питания, чтобы приостановить и возобновить процесс жарки.

Режим (2)

Нажмите кнопку «Режим», чтобы выбрать один из 8 самых популярных вариантов еды.

Все режимы имеют предустановленную температуру и время приготовления. Нажмите кнопку режима, чтобы запустить один из 8 режимов. Затем нажмите кнопку питания, чтобы активировать его.

Увеличение и уменьшение времени и температуры (3) (4)

1. Используйте эти кнопки для увеличения или уменьшения времени и температуры приготовления (от 80 °C до 200 °C).
2. Чтобы отрегулировать температуру, сначала нажмите символ температуры, а затем + или -.
3. Чтобы настроить время, сначала нажмите кнопку времени (б), а затем + или -.
4. Удерживайте кнопку для быстрого увеличения или уменьшения.
5. После выбора настроек загорится дисплей, показывающий настройки.

Предустановленные режимы

Режим	Стейк	Куриные крылышки	Креветки	Рыба	Пицца	Замороженная картошка	Выпечка	Овощи
Температура (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Температура (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160

Время по умолчанию (мин)	8	25	8	18	5	22	27	27
Мин. И Макс. количество (г)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Примечание

Имейте в виду, что это всего лишь показания. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и торговой марке, мы не можем гарантировать наилучшую настройку ингредиентов, которые вы используете.

Советы

- Меньшие ингредиенты требуют меньше времени для приготовления, чем большие.
- Большее количество ингредиентов требует немного больше времени на приготовление, а меньшее количество ингредиентов требует немного меньше времени на приготовление.
- Встряхивание мелких ингредиентов во время жарки оптимизирует результат и помогает предотвратить неравномерную обжарку ингредиентов.
- Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы он получился более хрустящим.
- Не используйте устройство для жарки жирной пищи (например, колбасы).
- Пищу, которую можно приготовить в духовке, также можно приготовить с помощью устройства.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри – 500 грамм.
- Готовое тесто требует меньше времени на приготовление, чем домашнее тесто.
- Вы также можете использовать устройство для повторного нагрева ингредиентов. Для этого установите температуру 150 °C на 10 минут.

4. ЧИСТКА И УХОД

Чистка

- Всегда очищайте прибор после каждого использования.
- Отключите прибор от источника питания и дайте ему остыть перед очисткой.
- Не используйте металлические инструменты или абразивные материалы для очистки корзины и гриля. Используйте мягкую влажную ткань для очистки поверхности устройства.
- Не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
- Не используйте абразивные чистящие средства или губки для чистки изделия.
- Снимите корзину, чтобы устройство быстрее остыло.
- Тщательно очистите устройство горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.

- Мы рекомендуем использовать обезжиривающую жидкость для удаления оставшейся грязи.
- Если грязь застряла внутри корзины или на дне контейнера, мы рекомендуем наполнить корзину горячей водой, смешанной со средством для мытья посуды, а затем дать корзине и контейнеру высохнуть в течение приблизительно 10 минут.
- Очистите внутреннюю часть устройства горячей водой и неабразивной губкой.
- Очистите нагревательный элемент мягкой щеткой, чтобы удалить остатки пищи. Будьте осторожны, чтобы не повредить нагревательный элемент.

Хранение

- Отключите устройство и дайте ему остыть.
- Перед хранением убедитесь, что все его детали чистые и сухие.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не работает.	Продукт не подключен к сети.	Подключите устройство.
	Вы не установили таймер.	Установите таймер с помощью ручки таймера, чтобы включить прибор.
Ингредиенты внутри устройства не обжариваются.	В корзине слишком много ингредиентов.	Положите в корзину более мелкие кусочки, чтобы они прожарились более равномерно.
	Используемая температура слишком низкая.	Используйте регулятор температуры, чтобы установить более высокую температуру
	Времени на приготовление не хватает.	Используйте ручку таймера, чтобы установить более длительное время приготовления.
Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице.	Некоторые продукты необходимо обжаривать в процессе приготовления.	Ингредиенты, лежащие друг на друге или поверх друг друга (например, картофель фри), необходимо встряхивать во время приготовления.

<p>Жареные продукты не хрустят, когда выходят из устройства.</p>	<p>Вы использовали продукт, предназначенный для приготовления в традиционной фритюрнице.</p>	<p>Немного смажьте продукты маслом, чтобы получить более хрустящую корочку.</p>
<p>Контейнер не может быть правильно размещен внутри устройства.</p>	<p>В корзине слишком много ингредиентов.</p>	<p>Не наполняйте корзину выше отметки Max.</p>
	<p>Корзина неправильно установлена в контейнере.</p>	<p>Вдавите корзину в контейнер, пока не услышите щелчок.</p>
<p>Из прибора идет белый дым.</p>	<p>Вы готовите жирные ингредиенты.</p>	<p>При жарке жирных продуктов большое количество масла вытечет в емкость. Масло для жарки образует белый дым, и емкость может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на прибор или результат.</p>
	<p>Контейнер все еще жирный от предыдущего использования.</p>	<p>Белый дым возникает из-за нагревания масла в контейнере. Убедитесь, что вы тщательно очищаете контейнер после каждого использования.</p>
<p>Картофель фри в приборе прожаривается неравномерно.</p>	<p>Не используется правильный вид картофеля.</p>	<p>Используйте свежий картофель и убедитесь, что он остается однородным во время жарки.</p>
	<p>Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой.</p>	<p>Хорошо промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал.</p>
<p>Картофель фри в приборе прожаривается неравномерно.</p>	<p>Не используется правильный вид картофеля.</p>	<p>Убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло.</p>
		<p>Нарежьте картофельные палочки на более мелкие кусочки, чтобы они были более хрустящими.</p>
		<p>Добавьте немного больше масла для более хрустящего результата.</p>

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

004999 Cecofry Advance Inox

05000 Cecofry Advance InoxDark

220-240 В~, 50-60 Гц

1500 Вт

Емкость: 3,5 л

Сделано в Китае | Разработано в Испании

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



Европейская директива 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE), указывает, что старые бытовые электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычными несортированными бытовыми отходами. Старая техника должна собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку материалов, которые они содержат, и уменьшают воздействие на здоровье человека и окружающую среду.

Перечеркнутый символ "мусорный бак на колесах" на изделии напоминает вам об обязательстве утилизировать правильно. Потребители должны связаться с местными властями или продавцом для получения информации о правильной утилизации старых приборов и/или их батарей.

8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ГАРАНТИЯ

Гарантия на этот продукт составляет 2 года с момента покупки при условии подтверждения покупки, продукт находится в отличном физическом состоянии и использовался надлежащим образом, как описано в данном руководстве.

Гарантия не распространяется на следующие ситуации:

- Изделие использовалось не по назначению, подвержено воздействию влаги, погружено в жидкости или агрессивные вещества, а также любой другой неисправности.
- Изделие было разобрано, модифицировано или отремонтировано лицами, не уполномоченными Официальная служба технической поддержки Cecotec.
- Неисправности, возникающие в результате естественного износа его частей в процессе эксплуатации.

Гарантийное обслуживание распространяется на все производственные дефекты вашего устройства в течение 2 лет, исходя из действующего законодательства, кроме расходных частей. В случае неправильного использования гарантия не действует. Если в любой момент вы обнаружите какие-либо проблемы с вашим устройством или у вас возникнут сомнения, не бойтесь связаться со службой технической поддержки Cecotec по телефону +34 963 210 728

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- 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 operate outdoors.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or counter top.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician.
- Do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance must not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface. Do not

- place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- There are no internal serviceable parts. Do not attempt to disassemble the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause an electrical shock or fire.
- Do not turn the fryer on if there is no oil in the tank.
- Do not fill the container with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Be careful not to burn yourself.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always put the ingredients to be fried 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 mains supply before cleaning or maintenance task, or when not in use. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not leave the fryer unattended while connected to the mains supply.
- Do not lean on the appliance during use.
- Be careful not to touch the surfaces of the fryer as they will become hot when in use.



- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it. Allow it to completely cool down before cleaning or storing it.
- Make sure the device is correctly plugged into a socket.
- Do not place the appliance against a wall. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may also come out when removing the basket from inside the device.
- Unplug the device immediately if you see black smoke coming out the device. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the device.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and grill.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface.
- This product is designed only for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.
- Always unplug the appliance after each use.
- This appliance is not intended to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.

- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.

1. PARTS AND COMPONENTS

Img. 1. (Page 37)

1. Control panel
2. Basket
3. Basket release button
4. Basket handle
5. Housing
6. Tray
7. Air outlet
8. Power cord

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Check for any visible damage. If any is observed, contact as soon as possible the Technical Support Service of Cecotec for advice or repairation.
- Clean the basket and container thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Clean the inside and the outside of the device with a damp cloth.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface.
- Place the basket in the container.

Img. 2.

Warning

- Do not wet the heating element.
- Do not use the device with oil or any other liquid.
- Do not place the device on any surface that it is not heat-resistant.

3. OPERATION

1. Plug the device into a power supply.
2. Take the container and the basket out from the device carefully.

Img. 3. (Page 37)

3. Put the ingredients in the basket.

Smg. 4. (Page 38)

4. Slide the container back into the device by aligning it with the guides in the body of the device.

Img. 5. (Page 38)

5. Set the required preparation time for the ingredient.

Note

Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the container out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the container back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking.

Tips

To reduce the weight, remove the basket from the container and shake the basket only. To do so, pull the container out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of the handle. Lift the basket out of the container.

6. When the timer buzzer is heard, pull the container out of the appliance. If you want to turn the device off before the set time has elapsed, turn the set time to 1 minute or hold down the power button for 3 seconds. Off will appear on the control panel.
7. Check if ingredients are ready.
8. If the ingredients are not ready yet, simply slide the container back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients, pull the container out of the device, place it on a heatproof surface. Press the basket release button and lift the basket out of the container.
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the device is instantly ready for preparing another batch.

Warning

- Never use the container without the basket in it.
- Do not touch the container during and immediately after use, as it gets very hot. Only hold the container by the handle.
- Do not turn the basket upside down with the container still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the container will leak onto the ingredients.
- The container and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

Control panel

Img. 6. (Page 38)

Power (1)

Once the basket and the grill are properly placed in the main unit housing, the power button will light up. Hold down the power button for 3 seconds to set the preset frying temperature and time, 180 °C and 15 minutes. Press the power button again to start the frying process. Press the power button again for 3 seconds to turn the device off.

Note

While the device is operating, you can still touch the power button for pausing and resuming the frying process.

Mode (2)

Press the Mode button to choose between the 8 most popular food choices. All the modes have preset cooking temperature and time. Press the mode button to start one of the 8 modes. Then, press the power button to activate it.

Time and temperature increase and decrease (3) (4)

1. Use these buttons to increase or decrease the cooking time and temperature (from 80 °C to 200 °C).
2. To adjust temperature, press the temperature symbol and then + or -.
3. To adjust time, press the time symbol (6) and then + or -.
4. Hold down the symbol to increase or decrease rapidly.
5. Once settings are selected, the display will light up showing the settings.

Preset modes

Mode	Steak	Chicken wings	Shrimp	Fish	Pizza	Frozen chips	Baking	Vegetables
Temperature (°F)	400	400	360	360	380	400	320	320
Temperature (°C)	200	200	180	180	190	200	160	160
Default time (min)	8	25	8	18	5	22	27	27
Min. And Max. amount (g)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Note

Keep in mind that these are just indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using.

Tips

- Smaller ingredients require shorter preparation time than the larger ones.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a

- smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking small ingredients during the frying process optimises the result and can help preventing unevenly fried ingredients.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result.
- Do not use the device to fry greasy food (such as sausages).
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked with the device.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the device to re-heat ingredients. To do so, set the temperature to 150 °C for 10 minutes.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- Always clean the appliance after each use.
- Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning.
- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and grill. Use a soft, damp cloth to clean the device's surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Remove the basket to let the device to cool down more quickly.
- Clean the device thoroughly with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- We recommend the use of a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- If dirt is stuck inside the basket or the bottom of the container, we recommend the basket with hot water mixed with washing-up liquid, and then letting the basket and container dry for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the device with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage the heating element.

Storage

- Unplug the device and let it cool down.
- Make sure all its parts are clean and dry when you store it.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work.	The product is not plugged in.	Plug the device in.
	You have not set the timer.	Set the timer using the timer knob to switch on the appliance.
The ingredients inside the device are not fried.	There are too many ingredients inside the basket.	Put smaller pieces inside the basket so they are fried more evenly.
	The temperature used is too low.	Use the temperature knob to set a higher temperature setting.
	The preparation time is not enough.	Use the timer knob to set a longer preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Some types of food need to be sautéed during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken during the preparation time.
Fried foodstuff is not crispy when they come out the device.	You used a type of foodstuff that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Oil the foodstuff a little bit to get a crispier result.
The container cannot be placed inside the device properly.	There are too many ingredients inside the basket.	Do not the basket beyond the Max mark.
	The basket is not placed in the container correctly.	Push the basket down into the container until you hear a "click" sound.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When greasy foodstuff are fried, a large amount of oil will leak into the container. Frying oil produces white smoke, and the container may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the result.
	The container is still greasy from previous uses.	White smoke is caused by heating up oil in the container. Make sure you clean the container properly after each use.

French fries are fried unevenly in the device.	The right kind of potato is not being used.	Use fresh potatoes and make sure they stay consistent while being fried.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.
French fries are fried unevenly in the device.	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

04999 Cecofry Advance Inox
 05000 Cecofry Advance InoxDark
 220-240 V~, 50-60 Hz
 1500 W
 Capacity: 3.5L
 Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), states that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

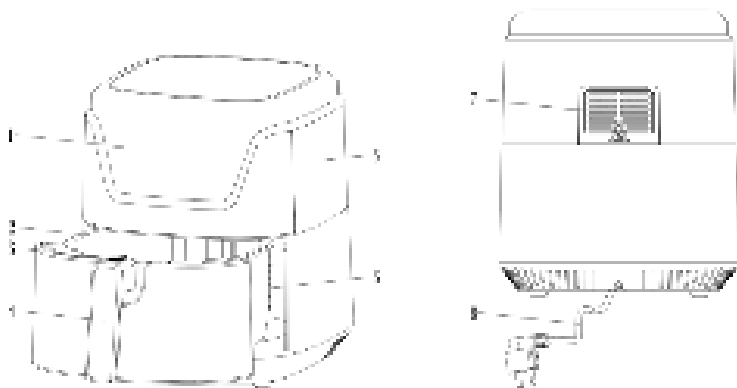
This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

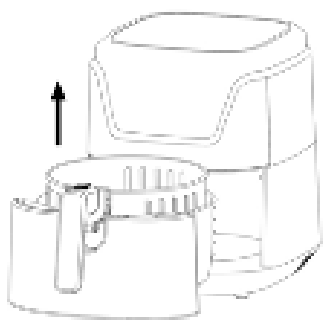
- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, or repaired by persons, not authorised by the o Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

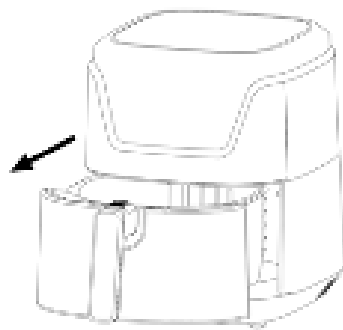
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.



Мал./Рис./Img. 1



Мал./Рис./Img. 2



Мал./Рис./Img. 3



Мал./Рис./Img. 4



Мал./Рис./Img. 5



Мал./Рис./Img. 6

www.cecotec.es

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

EA02Z10503