

Cecotec

# Cecofry Fantastik Window 6500

*Аэрофритюрница со смотровым окном, 6 л, 1700 Вт*

*Перевод руководства пользователя на русский язык*

---

## 1. Детали и компоненты

ESPAÑOL

### 1. PIEZAS Y COMPONENTES

*Рис. 1 — Устройство в сборе*

#### Устройство (Рис. 1)

- Корпус
- Сенсорная панель управления
- Корзина
- Ручка
- Кабель питания
- Смотровое окно (только для модели Cecofry Fantastik Window)

#### Аксессуары комплекта Pack (артикулы 03295, 03298, 03299)

- Силиконовая кисть
- Силиконовая лопатка
- Силиконовый коврик
- Силиконовая форма

ENGLISH

### 1. PARTS AND COMPONENTS

*Рис. 2 — Панель управления*

#### Панель управления (Рис. 2)

- Сенсорный значок включения
- Сенсорный значок выбора предустановленных меню
- Сенсорный значок увеличения времени
- Сенсорный значок уменьшения времени
- Сенсорный значок увеличения температуры
- Сенсорный значок уменьшения температуры
- Сенсорный значок отложенного старта
- Индикатор вентилятора

- Индикатор нагрева
- Значки предустановленных меню: Пицца, Батат, Десерт, Бекон/Грудинка, Орехи, Подогрев, Мясо, Картофель фри, Рыба, Овощи, Курица, Куриные крылья

*Примечание: рисунки в данном руководстве являются схематическими и могут не полностью совпадать с реальным продуктом.*

## 2. Перед первым использованием

FRANÇAIS

### 1. PIÈCES ET COMPOSANTS

*Рис. 3 — Подготовка к первому использованию*

- Извлеките устройство из упаковки. Сохраните оригинальную коробку для возможной транспортировки. При необходимости утилизации упаковки перерабатывайте все материалы надлежащим образом.
- Убедитесь, что все детали и компоненты присутствуют и находятся в исправном состоянии. При обнаружении неисправностей немедленно свяжитесь с официальным сервисным центром Secotec.
- Протрите внешнюю и внутреннюю поверхность устройства влажной тканью и высушите. Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы.
- Тщательно промойте корзину и решётку горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой.
- Правильно установите решётку в корзину, затем вставьте корзину в устройство.
- Не заливайте в устройство масло или другие жидкости.

## 3. Эксплуатация

### Использование аэрофритюрницы — Шаг 1

DEUTSCH

### 1. TEILE UND KOMPONENTEN

*Рис. 4 — Правильная установка корзины*

- 1) Установите аэрофритюрницу на ровную, устойчивую и жаростойкую поверхность, вдали от источников воды и тепла.

- 2) Правильно установите корзину в аэрофритюрницу.
- 3) Не кладите никаких предметов сверху — это нарушит циркуляцию воздуха.
- 4) Подключите кабель питания к заземлённой розетке; сенсорный значок включения загорится.
- 5) Осторожно извлеките корзину из аэрофритюрницы.
- 6) Поместите ингредиенты в корзину.
- 7) Пользуйтесь панелью управления согласно приведённому описанию.

*Примечание: не превышайте отметку MAX в корзине и не укладывайте ингредиенты в количестве, превышающем указанное в таблице программ, — это ухудшит результат.*

*Совет: для наилучшего результата укладывайте ингредиенты ровным слоем, не формируя горку, — иначе они будут готовиться неравномерно.*

## Описание значков управления

ITALIANO

### 1. PARTI E COMPONENTI

*Рис. 5 — Значки управления*

#### Значок 1 — Включение

После правильной установки корзины и решётки значок включения загорится. При первом нажатии на значок включения устанавливается температура 185°C и время 15 минут по умолчанию. При повторном нажатии запускается приготовление. Индикаторы вентилятора и нагрева начнут мигать. По достижении заданной температуры индикатор нагрева перестанет мигать и возобновит мигание при снижении температуры.

#### Значок 2 — Выбор предустановленного меню

Нажимайте значок последовательно для выбора одного из 12 популярных меню. После выбора параметры времени и температуры установятся автоматически. Их можно скорректировать вручную с помощью соответствующих значков.

#### Значки 3 и 4 — Управление временем

Нажимайте для увеличения или уменьшения времени приготовления от 1 до 60 минут.

#### Значки 5 и 6 — Управление температурой

Нажимайте для увеличения или уменьшения температуры от 80°C до 200°C.

#### Значок 7 — Отложенный старт

После настройки температуры, времени и/или выбора меню нажмите этот значок и задайте время отсрочки запуска с помощью значков увеличения/уменьшения времени. Отсрочку можно установить от 30 минут до 24 часов (с шагом 30 мин до 10 ч, затем с шагом 1 ч).

8. При холодном устройстве добавляйте 3 минуты к времени приготовления или оставьте устройство прогреваться около 4 минут без ингредиентов.

9. При необходимости встряхните корзину в середине цикла: извлеките её за ручку, встряхните или переверните ингредиенты силиконовыми щипцами, после чего верните корзину в устройство.

*Осторожно: не используйте металлические инструменты — они повреждают антипригарное покрытие.*

10. По звуковому сигналу извлеките корзину и поставьте на жаростойкую поверхность. Проверьте готовность; при необходимости верните корзину и добавьте время.

11. Для извлечения продуктов (например, картофеля фри) используйте щипцы. Не переворачивайте корзину для высыпания продуктов.

## Шаг 2 — Таблица предустановленных меню

### PORTUGUÊS

#### 1. PEÇAS E COMPONENTES

*Рис. 6 — Таблица предустановленных меню*

Мясо: количество — 200–500 г, время — 15 мин, температура — 200°C. Переворачивать в середине.

Картофель фри: количество — 200–500 г, время — 18 мин, температура — 200°C. Добавить ½ ч.л. масла, переворачивать.

Рыба: количество — 200–400 г, время — 10 мин, температура — 180°C. Без переворачивания.

Овощи: количество — заполнить основание решётки, время — 15 мин, температура — 150°C. Переворачивать.

Курица: количество — 450–600 г, время — 25 мин, температура — 200°C. При необходимости переворачивать.

Куриные крылья: количество — 200–500 г, время — 20 мин, температура — 180°C. Переворачивать в середине.

Пицца: количество — 200–400 г, время — 12 мин, температура — 180°C. Без переворачивания.

Батат: количество — 200–500 г, время — 30 мин, температура — 200°C. Переворачивать в середине.

Десерт: количество — 100–500 г, время — 25 мин, температура — 150°C. При необходимости переворачивать.

Бекон/Грудинка: количество — заполнить основание, время — 12 мин, температура — 200°C. При необходимости переворачивать.

Орехи: количество — заполнить основание, время — 10 мин, температура — 200°C. Переворачивать в середине.

Подогрев: количество — 200–500 г, время — 15 мин, температура — 80°C. При необходимости переворачивать.

*Примечание: приведённые значения ориентировочны. При использовании разных ингредиентов корректируйте время и/или температуру по необходимости.*

## Советы по приготовлению

NEDERLANDS

### 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

*Рис. 7 — Советы по приготовлению*

- 1) Мелкие продукты готовятся быстрее крупных.
- 2) Большее количество ингредиентов требует лишь немного большего времени, меньшее — немного меньшего.
- 3) Встряхивание мелких ингредиентов в середине цикла улучшает равномерность приготовления.
- 4) Для хрустящего картофеля добавьте немного масла и готовьте сразу после нанесения.
- 5) Не готовьте сильно жирные продукты, например колбасы.
- 6) Продукты, предназначенные для духовки, можно готовить и в аэрофритюрнице.
- 7) Оптимальное количество картофеля фри — 500 г.
- 8) Замороженное тесто позволяет быстро приготовить закуски; оно требует меньше времени, чем домашнее.
- 9) Для выпечки или хрупких продуктов используйте форму или противень для духовки, помещая их в корзину.
- 10) Аэрофритюрницу можно использовать для разогрева уже приготовленных блюд.

## 4. Очистка и уход

POLSKI

### 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

- Очищайте устройство после каждого использования.
  - Корзина и решётка имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические инструменты и абразивные средства.
- 1) Отключите устройство от сети и дайте ему остыть. Для ускорения остывания можно извлечь корзину.
  - 2) Протрите внутренние и внешние поверхности мягкой влажной тканью.
  - 3) Тщательно промойте корзину и решётку горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой. Рекомендуется использовать жидкое обезжиривающее средство. При сильном загрязнении замочите корзину и решётку в горячей воде с небольшим количеством моющего средства примерно на 10 минут.
  - 4) Протрите внутреннюю поверхность устройства горячей водой с неабразивной губкой.
  - 5) Очистите нагревательный элемент мягкой щёткой для удаления остатков пищи.
  - 6) Убедитесь, что все детали чисты и сухи перед повторным использованием.

### Хранение

- Отключите устройство и дайте ему остыть.
- Убедитесь, что все детали чисты и сухи перед хранением.

## 5. Устранение неисправностей

ČEŠTINA

### 1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Рис. 9 — Устранение неисправностей

#### Аэрофритюрница не работает

Возможная причина: Устройство не подключено к сети

Решение: Подключите устройство к заземлённой розетке.

#### Продукты сырые

Возможная причина: Ингредиенты слишком крупные

Решение: Используйте более мелкие кусочки. Продукты меньшего размера готовятся быстрее.

#### Низкая температура

Возможная причина: Слишком низкая температура

Решение: Увеличьте температуру приготовления.

#### **Время недостаточное**

Возможная причина: Слишком короткое время

Решение: Увеличьте время приготовления.

#### **Неравномерное приготовление**

Возможная причина: Продукты требуют встряхивания

Решение: Встряхивайте корзину в середине цикла.

#### **Нет хрустящей корочки**

Возможная причина: Продукты рассчитаны на обычную жарку

Решение: Используйте продукты для духовки или нанесите немного масла.

#### **Корзина не скользит плавно — переполнена**

Возможная причина: Слишком много ингредиентов

Решение: Не превышайте максимально допустимое количество.

#### **Корзина не скользит — решётка не на месте**

Возможная причина: Решётка неправильно установлена

Решение: Надавите на решётку до щелчка.

#### **Белый дым — жирные продукты**

Возможная причина: Жирные ингредиенты

Решение: При жарке жирных продуктов масло стекает и дымит. Это нормально.

#### **Белый дым — жир от прошлых использований**

Возможная причина: Накопленный жир

Решение: Тщательно очищайте корзину после каждого использования.

#### **Свежий картофель готовится неравномерно**

Возможная причина: Неправильный сорт картофеля

Решение: Используйте плотные сорта картофеля, подходящие для жарки.

#### **Картофель не промыт**

Возможная причина: Не удалён крахмал

Решение: Промойте картофель под водой в течение 3 минут для удаления крахмала, затем тщательно высушите.

#### **Картофель без хрустящей корочки**

Возможная причина: Влажный или без масла

Решение: Высушите картофель перед добавлением масла. Нарежьте меньшими кусочками и добавьте немного масла.

## 6. Технические характеристики

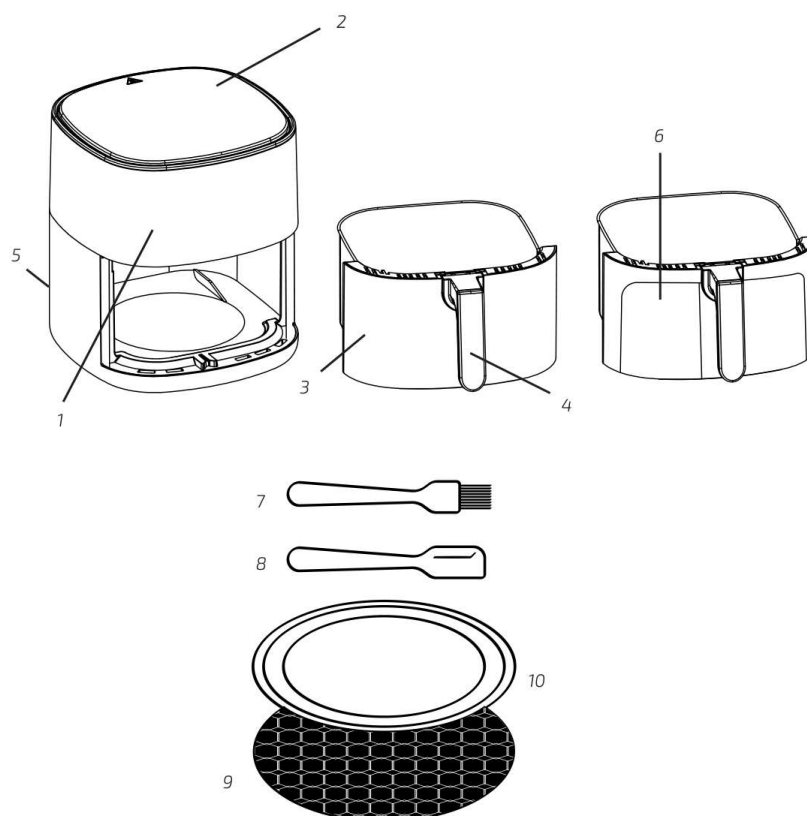


Рис. 10 — Технические характеристики

Название продукта: CecoFry Fantastik 6000 / Inox 6000 / Window 6000 / 6000 Pack / Inox 6000 Pack / Window 6000 Pack

Артикул: 04972 / 04966 / 04967 / 03295 / 03298 / 03299

Номинальное напряжение: 220–240 В

Номинальная частота: 50/60 Гц

Объём корзины: 6 л

Номинальная мощность: 1700 Вт

Производство: Произведено в Китае | Разработано в Испании

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения качества продукта.



Рис. 11 — Информация о продукте

## Утилизация

Символ перечеркнутого мусорного контейнера на изделии или его упаковке означает, что данный продукт нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Сдайте устройство в специализированный пункт сбора электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация поможет предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

## Техническая поддержка и гарантия

Cecotec несет ответственность перед конечным покупателем за любое несоответствие, существующее на момент поставки изделия, на условиях и в сроки, установленные действующим законодательством. Для гарантийного обслуживания обращайтесь по телефону +34 96 321 07 28 или через раздел поддержки на сайте [cecotec.es](http://cecotec.es).

*Не вскрывайте устройство самостоятельно — это аннулирует гарантию.*

## Авторские права

Права на интеллектуальную собственность по текстам данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание, дизайн и оформление охраняются национальным и международным законодательством об авторском праве.

© CECOTEC INNOVACIONES, S.L.