

# cecotec

## CECOFRY ADVANCE 9000 INOX

Цифрова фритюрниця / Цифровая фритюрница / Digital air fryer



Посібник користувача  
Руководство пользователя  
Instruction manual

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Інструкції з техніки безпеки       | 1  |
| Инструкции по технике безопасности | 13 |
| Safety instructions                | 25 |

## ЗМІСТ

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| 1. Деталі та компоненти                                  | 5  |
| 2. Перед використанням                                   | 5  |
| 3. Експлуатація                                          | 6  |
| 4. Очищення та обслуговування                            | 9  |
| 5. Усунення несправностей                                | 10 |
| 6. Технічні характеристики                               | 11 |
| 7. Утилізація старих електричних та електронних приладів | 12 |
| 8. Технічна підтримка та гарантія                        | 12 |
| 9. Авторське право                                       | 12 |

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 1. Детали и компоненты                                     | 17 |
| 2. Перед использованием                                    | 17 |
| 3. Эксплуатация                                            | 18 |
| 4. Очистка и обслуживание                                  | 21 |
| 5. Устранение неисправностей                               | 22 |
| 6. Технические характеристики                              | 23 |
| 7. Утилизация старых электрических и электронных устройств | 24 |
| 8. Техническая поддержка и гарантия                        | 24 |
| 9. Авторское право                                         | 24 |

## INDEX

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| 1. Parts and components                                 | 29 |
| 2. Before use                                           | 29 |
| 3. Operation Cleaning and                               | 30 |
| 4. maintenance                                          | 33 |
| 5. Troubleshooting                                      | 34 |
| 6. Technical specifications                             | 35 |
| 7. Disposal of old electrical and electronic appliances | 35 |
| 8. Technical support and warranty                       | 35 |
| 9. Copyright                                            | 36 |

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

- Під час використання приладу необхідно суворо дотримуватися всіх інструкцій з техніки безпеки.
- Під час використання електричних та електронних приладів слід завжди дотримуватися основних запобіжних заходів, щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом і травм.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного користування пристроєм і розуміють небезпеки.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Діти без нагляду не повинні виконувати очищення та технічне обслуговування.
- Тримайте 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-яку іншу незнімну частину приладу у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Не піддавайте електричні з'єднання впливу води.
- Цей прилад призначений лише для домашнього використання та 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 табличці приладу.
- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, де ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнано працюючою витяжною або добре провітрювалося.
- Неправильне або неналежне використання може пошкодити прилад і бути небезпечним для користувача. Використовуйте пристрій 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 прилад на вулиці.
- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, його має відремонтувати офіційна служба технічної підтримки Cecotec, 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 подовжувачі, якщо це не порадив кваліфікований електрик. Використання невідповідного типу подовжувача може призвести до пошкодження приладу або травмування користувача.
- Не використовуйте прилад, якщо його кабель, вилка або корпус пошкоджені, а також якщо, як він несправно працює, він впав чи його будь-яким чином пошкодили.

- Прилад не можна використовувати в потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічні або вологі середовища.
- Розташуйте прилад на рівній жаростійкій поверхні.
- Будьте обережні, витягуючи кошик із фритюрниці.
- Помістіть ручку всередину, щоб запобігти розливанню того, що всередині.
- Не розташовуйте прилад поблизу джерел тепла, місць з високим рівнем вологості або горючих матеріалів.
- Не вставляйте та не допускайте потрапляння пальців або сторонніх предметів у вентиляційні чи витяжні отвори, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом або пожежу.
- Не наповнюйте кошик маслом, щоб уникнути пожежі.
- Не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час роботи.
- Завжди кладіть інгредієнти для приготування всередину кошика, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати прилад.
- Вимкніть прилад з розетки, коли він не використовується або під час очищення.
- Дайте йому повністю охолонути, перш ніж приєднувати або знімати частини, а також перед очищенням пристрою.
- Не залишайте прилад без нагляду підключеним до мережі.
- Очищення та технічне обслуговування необхідно виконувати відповідно до цієї інструкції з експлуатації, щоб переконатися, що прилад працює належним чином.
- Не ставте прилад біля стіни. Залиште безпечну відстань 10 см із задньої сторони приладу та 10 см з кожного боку.
- Не кладіть жодних предметів на прилад під час використання.

- Гаряча пара виходить через повітрозабірні отвори приладу 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 від'єднайте прилад від мережі, 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 ремонтувати прилад самостійно.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм.

## 1. ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

Мал. 1

1. Панель керування
2. Основний блок
3. Решітка (одна для кожного кошика)
4. Кошик

Мал. 2. (Панель керування)

1. Піктограма живлення
2. Піктограма запуску/паузи
3. Піктограма збільшення
4. Піктограма зменшення
5. Комбінація лівий та правий кошик (Л+П)
6. Піктограма синхронізації
7. Картопля фрі
8. М'ясо
9. Курка
10. Овочі
11. Режим налаштування вручну (DIY)
12. Десерти
13. Сушіння фруктів
14. Риба
15. Піктограма зміна кошика
16. Час/Температура

ПРИМІТКА:

Графіка в цьому посібнику є схематичним зображенням і може не зовсім відповідати реальному вигляду пристрою.

## 2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- Цей прилад упакований таким чином, щоб захистити його під час транспортування.
- Вийміть прилад із коробки та видаліть всі пакувальні матеріали.
- Ви можете зберегти оригінальну коробку та інші елементи пакування в надійному місці. Це допоможе уникнути пошкодження пристрою під час транспортування в майбутньому.
- У разі утилізації оригінальної упаковки переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.

- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти наявні в комплекті та в хорошому стані. Якщо якась деталь відсутня або в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.
- Очистіть решітку та внутрішню частину кошика гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.
- Очистіть прилад всередині та зовні вологою ганчіркою.
- Це фритюрниця, яку використовують без масла, вона працює з гарячим повітрям, не наповнюйте кошик олією або жиром для прямого смаження.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: коли фритюрниця нагрівається вперше, вона може виділяти легкий дим або запах.
- Це нормально і не впливає на безпеку.

#### **Вміст коробки**

- Аерофритюрниця Cecofry Advance 9000 Inox
- Посібник користувача

## **3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ**

Мал. 2

#### **Увімкнення/вимкнення**

Натисніть значок живлення, щоб увімкнути/вимкнути прилад і скасувати всі функції. Коли ви підключите прилад до мережі, цей значок засвітиться. Якщо натиснути на значок один раз, вся панель керування підсвітиться. Щоб вимкнути прилад, знову натисніть значок живлення.

#### **Пуск/Пауза**

Вибравши температуру та час, натисніть піктограму Старт/Пауза, щоб розпочати приготування. Щоб призупинити приготування, виберіть зону, яку потрібно призупинити, а потім знову натисніть піктограму «Пуск/Пауза».

#### **Час/температура**

Натисніть піктограму Час/Температура, щоб встановити час або температуру в кожному режимі після попереднього вибору. Використовуйте піктограми збільшення або зменшення, щоб збільшити або зменшити тривалість.

#### **Вибір кошика**

Натисніть піктограму зміна кошика, щоб вибрати кошик, у якому ви збираєтеся готувати.



**Попередньо встановлені параметри приготування**

| Меню                            | Температура (°C) | Діапазон температур (°C) | Час (хв.) | Діапазон часу (хв.) |
|---------------------------------|------------------|--------------------------|-----------|---------------------|
| Картопля фрі                    | 200              | 80-200                   | 20        | 1 - 60              |
| М'ясо                           | 180              | 80-200                   | 15        | 1 - 60              |
| Курка                           | 185              | 80-200                   | 25        | 1 - 60              |
| Овочі                           | 160              | 80-200                   | 12        | 1 - 60              |
| Режим налаштування вручну (DIY) | 160              | 80-200                   | 20        | 1 - 60              |
| Десерти                         | 160              | 80-200                   | 25        | 1 - 60              |
| Сушіння фруктів                 | 55               | 30 - 80                  | 8 (год.)  | 1 - 24 (год.)       |
| Риба                            | 180              | 80-200                   | 15        | 1 - 60              |

ПРИМІТКА: зверніть увагу, що ця інформація лише для довідки. Оскільки інгредієнти можуть відрізнятися за походженням, розміром, формою та брендом, ми не можемо гарантувати, що наведені нижче параметри є найбільш прийнятними. Зняття кошика під час роботи практично не вплине на процес приготування.

ПРИМІТКА: якщо фритюрниця попередньо не розігріта, час приготування слід збільшити на 3 хвилини.

**Синхронізація (SYNC)**

Ця функція дозволяє обом кошикам завершити приготування одночасно, навіть якщо температура, час або вибране меню відрізняються.

1. Помістіть інгредієнти в кошики. Потім помістіть кошики у фритюрницю.
2. Натисніть піктограму синхронізації. Зона кошика 1 має бути освітлена. Потім натисніть потрібний значок меню.
3. Виберіть кошик 2. Потім натисніть потрібний значок меню.

ПРИМІТКА: ви можете вибрати інше меню для кошика 2.

4. Потім натисніть значок «Старт/Пауза», щоб розпочати приготування в кошику, який був запрограмований на довший час приготування. В іншому кошику відобразиться напис «Очікування». Другий кошик розпочне приготування, коли в обох залишиться однакова кількість часу.

УВАГА: деякі інгредієнти доведеться перевертати в середині процесу приготування. Для цього вийміть кошик, взявшись за ручку. Перевернувши інгредієнти, поверніть кошик у фритюрницю. Коли кошик буде вийнято, на дисплеї з'явиться «ВІДКРИТО».

ПРИМІТКА: під час першого використання фритюрниці встановіть температуру 200 °C і запустіть її на 30 хвилин без їжі всередині.

5. Після завершення приготування фритюрниця подасть 5 звукових сигналів, а на дисплеї з'явиться слово «ЗАВЕРШЕНО». Прилад вимкнеться через 20 секунд.
6. Вийміть інгредієнти, перекинувши їх або використовуючи щипці/посуд із силіконовим наконечником. Не ставте кошик на основний блок.

### **Комбінація лівий та правий кошик (Л+П)**

Натисніть цю піктограму, щоб приготувати більшу кількість тієї самої їжі або приготувати різні страви з однаковим меню, температурою та часом.

1. Помістіть інгредієнти в кошики. Потім помістіть кошики у фритюрницю.
2. Натисніть значок Л+П, потім виберіть потрібне меню.
3. Після цього натисніть значок Пуск/Пауза, щоб розпочати приготування в обох кошиках.

ПРИМІТКА: вам доведеться перевертати деякі інгредієнти в середині процесу приготування. Для цього вийміть кошик, взявшись за ручку. Перевернувши інгредієнти, поверніть кошик у фритюрницю. Коли кошик буде вийнято, на дисплеї з'явиться «ВІДКРИТО».

4. Після завершення приготування фритюрниця подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться слово «ЗАВЕРШЕНО».
5. Прилад вимкнеться через 20 секунд.
6. Вийміть інгредієнти, перекинувши їх або використовуючи щипці/посуд із силіконовим наконечником.

### **Почніть готувати в обидвох кошиках одночасно, але не закінчуйте одночасно**

1. Виберіть кошик.
2. Потім натисніть потрібний значок меню. Натисніть значок часу, щоб налаштувати час. Використовуйте піктограми збільшення та зменшення, щоб збільшити або зменшити тривалість.
3. Натисніть значок температури, щоб вибрати температуру. Щоб збільшити або зменшити температуру, використовуйте піктограми збільшення та зменшення.
4. Після цього натисніть значок Пуск/Пауза, щоб розпочати приготування в обох кошиках.

ПРИМІТКА: вам доведеться перевертати деякі інгредієнти в середині процесу приготування. Для цього вийміть кошик, взявшись за ручку. Перевернувши інгредієнти, поверніть кошик у фритюрницю. Коли кошик буде вийнято, на дисплеї з'явиться «ВІДКРИТО».

- Після завершення приготування в одній із зон фритюрниця подасть 5 звукових сигналів і на дисплеї з'явиться слово «ЗАВЕРШЕНО». Прилад вимкнеться через 20 секунд.
- Вийміть інгредієнти, перекинувши їх або використовуючи щипці/посуд із силіконовим наконечником. Зачекайте, поки другий кошик закінчить приготування.

## 4. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Очищайте фритюрницю після кожного використання
- Кошки та решітки покриті антипригарною фарбою. Не використовуйте для чищення металеву щітку або абразивні засоби, оскільки це може пошкодити їх антипригарну поверхню.

- Від'єднайте фритюрницю від розетки та дайте їй охолонути.

ПРИМІТКА: якщо ви знімете кошки, фритюрниця охолоне швидше.

- Використовуйте вологу тканину, щоб очистити зовнішню частину виробу.
- Очистіть кошки неабразивною губкою, змоченою в теплій мильній воді. Щоб помити решітки, помістіть їх у кошки та залийте гарячою водою. Тримайте решітки у воді протягом 10 хвилин.
- Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
- За допомогою щітки видаліть усі залишки їжі.

ПРИМІТКА: якщо їжа залишилася на полицях або кошиках, помістіть їх у раковину з теплою мильною водою.

### Зберігання

- Перш ніж зберігати фритюрницю, переконайтеся, що вона відключена від мережі, а всі частини чисті та сухі.
- Не зберігайте її в занадто жаркому або вологому місці.
- Помістіть решітки в кошки, а кошки всередину фритюрниці.
- Зберігайте фритюрницю в оригінальній упаковці або в чистому сухому місці.

## 5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема                                       | Можлива причина                                                                   | Рішення                                                                                                                    |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Аерофритюрниця не працює                       | Прилад не підключений до мережі.                                                  | Підключіть прилад до заземленої розетки.                                                                                   |
|                                                | Ви не встановили таймер.                                                          | Встановіть таймер на потрібний час приготування.                                                                           |
| Їжа не повністю приготована                    | Інгредієнти в кошику завеликі.                                                    | Покладіть менші партії продуктів у кошик.<br>Менші порції готуються рівномірніше.                                          |
|                                                | Вибрана занадто низька температура.                                               | Використовуйте відповідні значки для встановлення температури (див. розділ «Налаштування»).                                |
|                                                | Вибрано занадто короткий час приготування.                                        | За допомогою відповідних значків установіть час приготування (див. розділ «Налаштування»).                                 |
| Їжа була нерівномірно обсмажена                | Деякі страви потрібно перевертати в середині процесу приготування.                | Їжу, яка звалюється одна на одну (напр. Картопля фри) слід перевернути в середині процесу. Дивіться розділ «Налаштування». |
| Їжа не хрустка після приготування у фритюрниці | Ви використали тип страви, призначений для приготування у традиційній фритюрниці. | Готуйте їжу, призначену для запікання, у духовці або змастіть їжу невеликою кількістю олії для більш хрусткого результату. |
| Кошик не вставляється в прилад належним чином  | У кошику занадто багато інгредієнтів.                                             | Не наповнюйте кошик понад максимальної індикації.                                                                          |
|                                                | Кошик неправильно розміщено.                                                      | Вставте кошик у фритюрницю до клацання.                                                                                    |

|                                     |                                                               |                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| З приладу виходить білий дим        | Ви готуєте жирні інгредієнти.                                 | Під час приготування жирної їжі у фритюрниці велика кількість олії витече на дно кошика. Це мастило утворює білий дим, а також робить кошик гарячішим, ніж зазвичай. Це не впливає на фритюрницю чи результат. |
|                                     | Кошик все ще містить сліди жиру від попереднього використання | Білий дим утворюється через нагрівання жиру в кошику. Обов'язково очищайте пристрій належним чином після кожного використання.                                                                                 |
| Картопля фрі нерівномірно обсмажена | Ви використали не той сорт картоплі.                          | Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася на місці під час смаження                                                                                                                          |
|                                     | Ви неправильно вимили картоплю перед смаженням.               | Картопляні палички як слід промийте, щоб видалити крохмаль.                                                                                                                                                    |
| Свіжа картопля фрі не хрустка       | Хрусткість картоплі буде залежати від кількості води та олії. | 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

Номер товару: 03489  
Продукт: Secofry Advance 9000 Inox  
Напруга: 220 - 240 В~  
Частота: 50/60 Гц  
Номінальна потужність: 2800 Вт

Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.  
Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

## 7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ТА ЕЛЕКТРОННИХ ПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батареї необхідно утилізувати окремо від побутових відходів. Коли термін придатності цього продукту закінчиться, ви повинні утилізувати елементи/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. ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА ТА 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.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочтите эти инструкции. Сохраняйте инструкцию для использования в будущем и для новых пользователей.

- При использовании прибора необходимо строго соблюдать все инструкции по технике безопасности.
- При использовании электрических и электронных приборов следует всегда соблюдать основные меры предосторожности, чтобы уменьшить риск пожара, поражения электрическим током и травм.
- Этим устройством могут пользоваться дети от 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и понимают опасность.
- Дети не должны играть с устройством.
- Дети без присмотра не должны производить очистку и техническое обслуживание.
- Держите этот прибор и его кабель питания в недоступном для детей до 8 лет месте.



Этот символ означает "осторожно, горячая поверхность". При работе устройства температура доступных поверхностей может быть высокой.

- Этот прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не погружайте кабель, вилку или другую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость.
- Не подвергайте электрическое соединение воздействию воды.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для баров,

ресторанов, фермерских домов, гостиниц, moteлей и офисов.

- Поместите прибор таким образом, чтобы избежать разлива горячей жидкости. Будьте особенно осторожны с ручкой.
- Убедитесь, что напряжение электросети соответствует требованиям к напряжению, указанным на паспортной табличке прибора.
- Мы рекомендуем, чтобы помещение, где вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано работающей вытяжкой или хорошо проветривалось.
- Неправильное использование может повредить прибор и быть опасным для пользователя. Используйте устройство только для целей, описанных в данном руководстве.
- Отключите устройство от сети, прежде чем перемещать его, выполнять любую очистку и техническое обслуживание или когда он не используется.
- Не используйте прибор на улице.
- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его должна отремонтировать официальная служба технической поддержки Cecotec во избежание какой-либо опасности.
- Не скручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте кабель питания.
- Защищайте его от острых краев и источников тепла.
- Не допускайте, чтобы кабель касался горячих поверхностей.
- Не разрешайте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы.
- Не используйте удлинители, если это не посоветовал квалифицированный электрик. Использование неподходящего типа удлинителя может привести к



повреждению устройства или к травме пользователя.

- Не используйте прибор, если его кабель, вилка или корпус повреждены, а также, если он неисправно работает, он упал или его повредили.
- Прибор нельзя использовать в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химические или влажные среды.
- Разместите прибор на ровной жаростойкой поверхности.
- Будьте осторожны, вытаскивая корзину из фритюрницы.
- Поместите ручку внутрь, чтобы предотвратить разлив внутрь.
- Не размещайте прибор вблизи источников тепла, мест с высоким уровнем влажности или горючих материалов.
- 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 пожару.
- Не наполняйте корзину маслом во избежание пожара.
- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время работы.
- Всегда кладите ингредиенты для приготовления внутрь корзины так, чтобы они не касались нагревательных элементов.
- Убедитесь, что ваши руки сухие, прежде чем брать вилку или включать прибор.
- Выключите прибор из розетки, если он не используется или во время очистки.
- Дайте ему полностью остыть, прежде чем подсоединять или снимать части, а также перед очисткой устройства.
- Не оставляйте прибор без присмотра подключенным к сети.
- Очистка и техническое обслуживание должны выполняться в соответствии с настоящей инструкцией

по эксплуатации, чтобы убедиться, что прибор работает надлежащим образом.

- Не ставьте устройство у стены. Оставьте безопасное расстояние 10 см с задней стороны устройства и 10 см с каждой стороны.
- Не кладите предметы на прибор во время использования.
- Горячая пара выходит через воздухозаборные отверстия прибора во время работы. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выпуска воздуха. При извлечении корзины из прибора может выходить горячий воздух.
- Немедленно отсоедините устройство от сети, если вы заметили, что из него выходит черный дым. Подождите, пока дым исчезнет, чтобы извлечь корзину из прибора.
- Мы рекомендуем использовать перчатки, касаясь корзины и решетки.
- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с устройством .

## 1. ДЕТАЛИ И КОМПОНЕНТЫ

Рис. 1

1. Панель управления
2. Основной блок
3. Решетка (одна для каждой корзины)
4. Корзина

Рис. 2. (Панель управления)

1. Значок питания
2. Значок запуска/паузы
3. Значок увеличения
4. Значок уменьшения
5. Комбинация левая и правая корзина (Л+П)
6. Значок синхронизации
7. Картофель фри
8. Мясо
9. Курица
10. Овощи
11. Режим настройки вручную (DIY)
12. Десерты
13. Сушка фруктов
14. Рыба
15. Значок смена корзины
16. Время/Температура

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Графика в данном руководстве представляет собой схематическое изображение и может не совсем соответствовать реальному виду устройства.

## 2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Этот прибор упакован таким образом, чтобы защитить его при транспортировке.
- Извлеките прибор из коробки и удалите все упаковочные материалы.
- Вы можете хранить оригинальную коробку и другие упаковочные элементы в надежном месте. Это поможет избежать повреждения устройства во время транспортировки в будущем.
- При утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.

- Убедитесь, что все детали и компоненты доступны в комплекте и в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.
- Очистите решетку и внутреннюю часть корзины горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.
- Очистите прибор внутри и снаружи влажной тряпкой.
- Это фритюрница, которую используют без масла, она работает с горячим воздухом, не наполняйте корзину маслом или жиром для прямой жарки.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: когда впервые нагревается фритюрница, она может выделять легкий дым или запах.
- Это нормально и не влияет на безопасность.

### **Содержимое коробки**

- Аэрофритюрница CECOFRY ADVANCE 9000 INOX
- Руководство пользователя

## **3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

Рис. 2

### **Включение/выключение**

Нажмите значок питания, чтобы включить/выключить устройство и отменить все функции. При подключении устройства к сети этот значок загорится. Если один раз нажать на значок, вся панель управления подсветится. Чтобы отключить устройство, снова нажмите на значок питания.

### **Пуск/Пауза**

Выбрав температуру и время, нажмите значок Старт/Пауза, чтобы начать приготовление. Для приостановки приготовления выберите зону, которую необходимо приостановить, а затем снова нажмите значок «Пуск/Пауза».

### **Время/температура**

Нажмите значок Время/Температура, чтобы установить время или температуру в каждом режиме после предварительного выбора. Для увеличения или уменьшения продолжительности используйте значки увеличения или уменьшения.

### **Выбор корзины**

Нажмите значок смены корзины, чтобы выбрать корзину, в которой вы собираетесь готовить.

### Предустановленные параметры приготовления

| Меню                          | Температура (°C) | Диапазон температур (°C) | Время (мин.) | Диапазон времени (мин.) |
|-------------------------------|------------------|--------------------------|--------------|-------------------------|
| Картофель фри                 | 200              | 80-200                   | 20           | 1 - 60                  |
| Мясо                          | 180              | 80-200                   | 15           | 1 - 60                  |
| Курица                        | 185              | 80-200                   | 25           | 1 - 60                  |
| Овощи                         | 160              | 80-200                   | 12           | 1 - 60                  |
| Режим настройки вручную (DIY) | 160              | 80-200                   | 20           | 1 - 60                  |
| Десерты                       | 160              | 80-200                   | 25           | 1 - 60                  |
| Сушка фруктов                 | 55               | 30 - 80                  | 8 (ч.)       | 1 - 24 (ч.)             |
| Рыба                          | 180              | 80-200                   | 15           | 1 - 60                  |

ПРИМЕЧАНИЕ: Обратите внимание, что эта информация доступна только для справки. Поскольку ингредиенты могут отличаться по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать, что следующие параметры являются наиболее приемлемыми. Снятие корзины при работе практически не повлияет на процесс приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: если фритюрница предварительно не разогрета, время приготовления следует увеличить на 3 минуты.

### Синхронизация (SYNC)

Эта функция позволяет обеим корзинам завершить приготовление одновременно, даже если температура, время или выбранное меню отличаются.

1. Поместите ингредиенты в корзину. Затем поместите корзины во фритюрницу.
2. Щелкните значок синхронизации. Зона корзины 1 должна быть освещена. Затем нажмите значок меню.
3. Выберите корзину 2. Затем нажмите значок меню.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете выбрать другое меню для корзины 2.

4. Затем нажмите значок «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление в корзине, которая была запрограммирована на более длительное время приготовления. В другой корзине отображается надпись «Ожидание». Вторая корзина начнет приготовление, когда у обоих останется одинаковое количество времени.

ВНИМАНИЕ: некоторые ингредиенты придется переворачивать внутри процесса приготовления.

Для этого извлеките корзину, взявшись за ручку. Перевернув ингредиенты, поверните корзину во фритюрницу. Когда корзина будет извлечена, на дисплее появится «ОТКРЫТО».

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом использовании фритюрницы установите температуру 200 °C и запустите ее на 30 минут без еды внутри.

5. По завершении приготовления фритюрница подаст 5 звуковых сигналов, а на дисплее появится слово «ЗАВЕРШЕНО». Прибор выключится через 20 секунд.
6. Извлеките ингредиенты, опрокинув их или используя щипцы/посуду с силиконовым наконечником. Не ставьте корзину на основной блок.

### **Комбинация левая и правая корзина (Л+П)**

Нажмите этот значок, чтобы приготовить большее количество еды или приготовить различные блюда с одинаковым меню, температурой и временем.

1. Поместите ингредиенты в корзину. Затем поместите корзины во фритюрницу.
2. Нажмите значок Л+П, затем выберите требуемое меню.
3. Нажмите значок Пуск/Пауза, чтобы начать приготовление в обеих корзинах.

ПРИМЕЧАНИЕ: вам придется переворачивать некоторые ингредиенты во время приготовления. Для этого извлеките корзину, взявшись за ручку. Перевернув ингредиенты, поверните корзину во фритюрницу. Когда корзина будет извлечена, на дисплее появится «ОТКРЫТО».

4. По завершении приготовления фритюрница подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится слово «ЗАВЕРШЕНО». Прибор выключится через 20 секунд.
5. Извлеките ингредиенты, опрокинув их или используя щипцы/посуду с силиконовым наконечником.

### **Начните готовить в обеих корзинах одновременно, но не заканчивайте одновременно**

1. Выберите корзину.
2. Затем нажмите значок меню. Нажмите значок времени, чтобы установить время. Для увеличения или уменьшения продолжительности используйте значки увеличения и уменьшения.
3. Нажмите значок температуры для выбора температуры. Для увеличения или уменьшения температуры используйте значки увеличения и уменьшения.
4. Нажмите значок Пуск/Пауза, чтобы начать приготовление в обеих корзинах.

ПРИМЕЧАНИЕ: вам придется переворачивать некоторые ингредиенты во время процесса приготовления. Для этого извлеките корзину, взявшись за ручку. Перевернув ингредиенты, поверните корзину во фритюрницу. Когда корзина будет извлечена, на дисплее появится «ОТКРЫТО».

5. После приготовления в одной из зон фритюрница подаст 5 звуковых сигналов и на дисплее появится слово «ЗАВЕРШЕНО». Прибор выключится через 20 секунд.
6. Извлеките ингредиенты, опрокинув их или используя щипцы/посуду с силиконовым наконечником. Подождите, пока вторая корзина закончит приготовление.

## 4. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Очищайте фритюрницу после каждого использования
- Корзины и решетки покрыты антипригарной краской. Не используйте для чистки металлическую щетку или абразивные средства, так как это может повредить антипригарную поверхность.

1. Отсоедините фритюрницу от розетки и дайте остыть.

ПРИМЕЧАНИЕ: если вы снимете корзины, фритюрница остынет быстрее.

2. Используйте влажную ткань, чтобы очистить внешнюю часть изделия.
3. Очистите корзины неабразивной губкой, смоченной в теплой мыльной воде. Чтобы промыть решетки, поместите их в корзины и залейте горячей водой. Держите решетки в воде в течение 10 минут.
4. Очистите внутреннюю часть устройства горячей водой и неабразивной губкой.
5. С помощью щетки удалите все остатки пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ: если еда осталась на решетках или корзинах, поместите их в раковину с теплой мыльной водой.

### Хранение

1. Перед хранением фритюрницы убедитесь, что она отключена от сети, а все части чистые и сухие.
2. Не храните ее в слишком жарком или влажном месте.
3. Поместите решетки в корзины, а корзины внутрь фритюрницы.
4. Храните фритюрницу в оригинальной упаковке или в чистом сухом месте.

## 5. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема                                            | Возможная причина                                                                       | Решение                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Аэрофритюрница не работает                          | Прибор не подключен к сети.                                                             | Подключите устройство к заземленной розетке.                                                                                         |
|                                                     | Вы не установили таймер.                                                                | Установите таймер на время приготовления.                                                                                            |
| Еда не полностью приготовлена                       | Ингредиенты в корзине слишком большие.                                                  | Положите меньшие партии продуктов в корзину.<br>Меньшие порции готовятся более равномерно.                                           |
|                                                     | Выбрана слишком низкая температура.                                                     | Используйте соответствующие значки для настройки температуры (см. раздел «Настройки»).                                               |
|                                                     | Выбрано слишком короткое время приготовления.                                           | Установите время приготовления с помощью соответствующих значков (см. раздел «Настройки»).                                           |
| Еда была неравномерно обжарена                      | Некоторые блюда нужно переворачивать во время процесса приготовления.                   | Еду, которая сваливается друг на друга (напр. картофель фри) следует перевернуть во время приготовления. См. раздел «Настройки».     |
| Пища не хрустящая после приготовления во фритюрнице | Вы использовали тип блюда, предназначенный для приготовления в традиционной фритюрнице. | Готовьте еду, предназначенную для запекания в духовке или готовьте ее с небольшим количеством масла для более хрустящего результата. |
| Корзина не вставляется в прибор должным образом     | В корзине слишком много ингредиентов.                                                   | Не наполняйте корзину сверх максимальной индикации.                                                                                  |
|                                                     | Корзина неправильно размещена.                                                          | Вставьте корзину во фритюрницу до щелчка.                                                                                            |



|                                       |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Из прибора выходит белый дым.         | Вы готовите жирные ингредиенты.                                               | Во время приготовления жирной пищи во фритюрнице большое количество растительного масла вытечет на дно корзины. Эта смазка образует белый дым, а также делает корзину горячее обычного. Это не влияет на фритюрницу или результат. |
|                                       | Корзина все еще содержит следы жира от предварительного использования         | Белый дым образуется из-за нагрева жира в корзине. Обязательно очищайте устройство после каждого использования.                                                                                                                    |
| Картофель фри неравномерно обжаренный | Вы использовали не тот сорт картофеля.                                        | Используйте свежий картофель и следите, чтобы он оставался на месте во время жарки                                                                                                                                                 |
|                                       | Вы неправильно вымыли картофель перед жаркой.                                 | Картофельные палочки как следует промойте, чтобы удалить крахмал.                                                                                                                                                                  |
| Свежий картофель фри не хрустящий     | Хрусткость картофеля будет зависеть от количества воды и растительного масла. | Перед добавлением масла убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки.                                                                                                                                                    |
|                                       |                                                                               | Нарежьте картофельные палочки на более мелкие кусочки для получения большей хрусткости.                                                                                                                                            |
|                                       |                                                                               | Добавьте немного больше растительного масла для более хрустящего результата.                                                                                                                                                       |

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер товара: 03489  
Продукт: Cecofry Advance 9000 Inox  
Напряжение: 220 - 240 В~  
Частота: 50/60 Гц  
Номинальная мощность: 2800 Вт

Технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления с целью улучшения качества продукции.  
Сделано в Китае | Разработано в Испании

## 7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ИНСТРУМЕНТОВ



Этот символ указывает на то, что в соответствии с действующими нормами изделие и/или батареи необходимо утилизировать отдельно от бытовых отходов. Когда срок годности данного продукта истечет, вы должны утилизировать элементы/батареи/аккумуляторы и отнести их к пункту сбора, назначенному местными органами власти.

Потребители должны обратиться в местные органы власти или розничного продавца для получения информации о правильной утилизации старых приборов и/или их батарей.

Соблюдение указанных выше инструкций 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 положениями, условиями и сроками, установленными применимыми правилами.

Рекомендуется, чтобы ремонт производился квалифицированным персоналом.

Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или будете иметь какие-либо сомнения, не стесняйтесь связаться с официальной службой технической поддержки Cecotec по номеру +34 963 210 728.

## 9. АВТОРСКОЕ ПРАВО

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержимое этой публикации нельзя, полностью или частично, воспроизводить, хранить в поисковике, передавать или распространять какими-либо средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью или подобными) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the device. 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 people 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 other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- This device 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.

- 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 extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place

the handle inwards to prevent spillage of what's inside.

Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.

- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or 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.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.

- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Main unit
3. Rack (one for each basket)
4. Basket

Fig. 2 Control panel

1. Power icon
2. Start/Pause icon
3. Increase icon
4. Decrease icon
5. Basket combination
6. Synchronisation icon
7. Chips
8. Meat
9. Chicken
10. Vegetables
11. DIY mode
12. Desserts
13. Dehydrate
14. Fish
15. Alternate basket
16. Time/Temperature

### NOTE:

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

## 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it 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.

- Wash the baskets and racks with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Clean the interior and the exterior of the appliance with a cloth dampened in warm water. Then, dry the appliance thoroughly.

**Box content**

- Cecofry Advance 9000 Inox
- Instruction manual

### 3. OPERATION

Fig. 2

**On/Off**

Press the Power icon to switch on/off the appliance and to cancel all functions. When you connect the appliance to the mains, this icon will light up. Pressing it once will illuminate the entire control panel. Press the Power icon again to switch off the appliance.

**Start/Pause**

After selecting the temperature and time, press the Start/Pause icon to start cooking. To pause cooking, select the zone you want to pause, then press the Start/Pause icon again.

**Time/Temperature**

Press the Time/Temperature icon to set the time or temperature in each mode after having previously selected it. Use the increase or decrease icons to increase or decrease the duration.

**Basket selection**

Press the Alternate basket icon to select the basket you are going to cook in.



**Preset cooking settings**

| Menu       | Temperature (°C) | Temperature range (°C) | Time (min) | Time range (min) |
|------------|------------------|------------------------|------------|------------------|
| Chips      | 200              | 80-200                 | 20         | 1 - 60           |
| Meat       | 180              | 80-200                 | 15         | 1 - 60           |
| Chicken    | 185              | 80-200                 | 25         | 1 - 60           |
| Vegetables | 160              | 80-200                 | 12         | 1 - 60           |
| DIY mode   | 160              | 80-200                 | 20         | 1 - 60           |
| Desserts   | 160              | 80-200                 | 25         | 1 - 60           |
| Dehydrate  | 55               | 30 - 80                | 8(h)       | 1 - 24 (h)       |
| Fish       | 180              | 80-200                 | 15         | 1 - 60           |

NOTE: please note that this information is for reference only. As ingredients may vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee that the settings shown below are the most appropriate. Removing the basket during operation will hardly affect the cooking process.

NOTE: if the fryer is not preheated, the cooking time should be increased by 3 minutes.

**Synchronisation (SYNC)**

This function allows both baskets to finish at the same time, even if the temperature, time, or menu selected are different.

1. Put the ingredients in the baskets. Then, place the baskets in the fryer.
2. Press the SYNC icon. The Basket 1 zone shall be illuminated. Then, press the desired menu icon.
3. Select basket 2. Then, press the desired menu icon.

NOTE: you can select a different menu for basket 2.

4. Next, press the Start/Pause icon to start cooking in the basket that has been programmed for the longest cooking time. The other basket will display "HOLD". The second basket will start when both have the same amount of time remaining.

ATTENTION: you will have to turn some ingredients over in the middle of the cooking process. To do this, remove the basket by holding the handle. Once the ingredients have been turned, return the basket to the fryer. When the basket is removed, "OPEN" will appear on the display.

NOTE: when using the fryer for the first time, set the temperature to 200 °C and run it for 30 minutes without any food inside.

5. When cooking is finished, the fryer will beep 5 times and the word "END" will appear on the display. The appliance will switch off after 20 seconds.
6. Remove the ingredients by tipping them over or using tongs/silicone-tipped utensils. Do not place the basket on the main unit.

### **L+R**

Press this icon to cook a larger quantity of the same food, or to cook different foods using the same menu, temperature, and time.

1. Put the ingredients in the baskets. Then, place the baskets in the fryer.
2. Press the L+R icon, then press the desired menu.
3. After that, press the Start/Pause icon to start cooking in both baskets.

NOTE: you will have to turn some ingredients over in the middle of the cooking process. To do this, remove the basket by holding the handle. Once the ingredients have been turned, return the basket to the fryer. When the basket is removed, "OPEN" will appear on the display.

4. When cooking is finished, the fryer will beep, and the word "END" will appear on the display. The appliance will switch off after 20 seconds.
5. Remove the ingredients by tipping them over or using tongs/silicone-tipped utensils.

### **Start both baskets at the same time, but without ending at the same time**

1. Select the basket.
2. Then, press the desired menu icon. Press the time icon to adjust the time. Use the increase and decrease icons to increase or decrease the duration.
3. Press the temperature icon to select the temperature. Use the increase and decrease icons to increase or decrease the temperature.
4. After that, press the Start/Pause icon to start cooking in both baskets.

NOTE: you will have to turn some ingredients over in the middle of the cooking process. To do this, remove the basket by holding the handle. Once the ingredients have been turned, return the basket to the fryer. When the basket is removed, "OPEN" will appear on the display.

5. When cooking is finished in one of the zones, the fryer will beep 5 times and the word "END" will appear on the display. The appliance will switch off after 20 seconds.
6. Remove the ingredients by tipping them over or using tongs/silicone-tipped utensils. Wait for the other basket to finish cooking.

## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the fryer after every use.
  - The baskets and racks are coated with non-stick paint. Do not use metal utensils or abrasive products to clean them, as this may damage their non-stick surface.
1. Unplug the fryer from the power socket and allow it to cool down.

NOTE: if you remove the baskets, the fryer will cool down sooner.

2. Use a damp cloth to clean the outside of the product.
3. Clean the baskets with a non-abrasive sponge dampened in warm soapy water. To wash the racks, place them in the baskets and fill them with hot water. Keep the racks soaking for 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Use a brush to remove all food debris.

NOTE: if food remains stuck to the racks or baskets, place them in a sink with warm, soapy water and let them soak.

### Storage

1. Before storing the fryer, make sure that it is unplugged and that all parts are clean and dry.
2. Do not store it in a place that is too hot or too humid.
3. Place the racks in the baskets, and the baskets inside the fryer.
4. Store the fryer in its original box or in a clean, dry place.

## 5. TROUBLESHOOTING

| Problem                                                         | Possible cause                                                              | Possible solution                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The air fryer does not work                                     | The appliance is not plugged in.                                            | Plug the appliance to an earthed outlet.                                                                                                                                                                                             |
|                                                                 | You haven't set the timer.                                                  | Set the timer for the appliance to start working.                                                                                                                                                                                    |
| Ingredients fried with the air fryer are not well cooked        | The basket is too full.                                                     | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are more evenly fried.                                                                                                                                             |
|                                                                 | The set temperature is too low.                                             | Set the temperature icon to the desired temperature.                                                                                                                                                                                 |
|                                                                 | The preparation time is too short.                                          | Set the timer to the desired preparation time.                                                                                                                                                                                       |
| The ingredients are unevenly fried                              | Some ingredients should be stirred or flipped over halfway through cooking. | Ingredients that are one on top of each other (e.g., chips) should be stirred halfway through cooking.                                                                                                                               |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer | The snack used isn't suitable for air frying.                               | Use food with a minimum amount of oil or manually add it before or during cooking.                                                                                                                                                   |
| The basket doesn't fit well into the appliance                  | There are too many ingredients in the basket.                               | Do not overfill the basket for best results.                                                                                                                                                                                         |
|                                                                 | The basket is not properly inserted in the fryer.                           | Insert the basket into the fryer correctly.                                                                                                                                                                                          |
| White smoke comes out of the appliance                          | You are cooking fatty food.                                                 | When cooking fatty food in the air fryer, a large amount of oil will leak onto the base of the basket. The oil produces white smoke on contact with the hot surface of the basket. This does not affect the appliance or the result. |
|                                                                 | The basket still contains traces of fat from previous uses.                 | The white smoke is caused by the fat heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.                                                                                                               |
| Chips are unevenly fried                                        | You have not used the right type of potato.                                 | Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. There are potato varieties that are more suitable for air frying and baking.                                                                                           |
|                                                                 | The potatoes weren't properly rinsed before frying.                         | Rinse the potatoes to remove the starch.                                                                                                                                                                                             |

|                                                          |                                                                                  |                                                             |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Chips are not crispy when they come out of the air fryer | The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water they contain. | Make sure you dry the potatoes well be-fore adding the oil. |
|                                                          |                                                                                  | Cut the potatoes into smaller pieces for a crispier result. |
|                                                          |                                                                                  | Add a little more oil for a crispier result.                |

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03489  
Product: Cecofry Advance 9000 Inox  
Voltage: 220 - 240 V~  
Frequency: 50/60 Hz  
Rated power: 2800 W

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

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

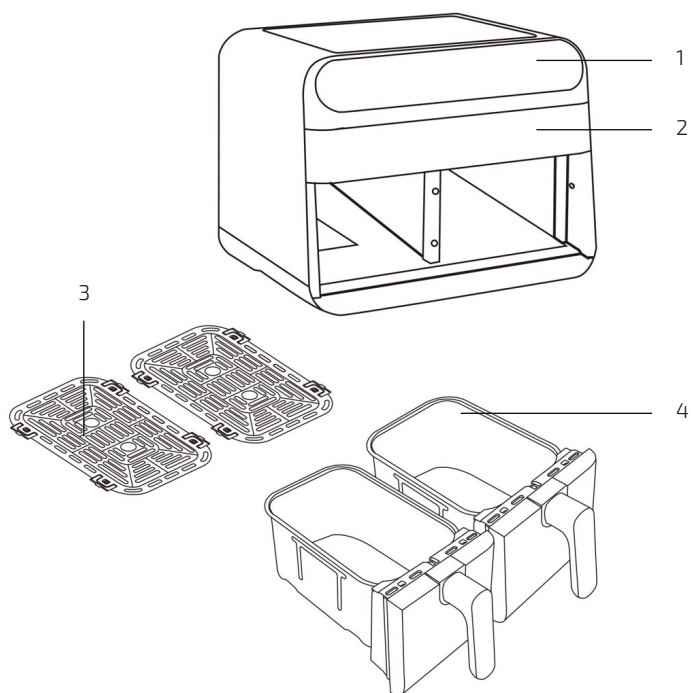
Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.  
Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.  
It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.  
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

## 9. COPYRIGHT

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



Мал./Рис./Fig. 1



Мал./Рис./Fig. 2

[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S.L. Av.  
Reyes Católicos, 60 46910,  
Alfajar (Valencia), Spain  
SF01240123