

# cecotec

**CECOFRY RAPID COMPACT** WHITE/BLACK

Аерофритюрниця / Аэрофритюрница / Air fryer



Руководство пользователя  
Інструкція з експлуатації  
Instruction manual

## ЗМІСТ

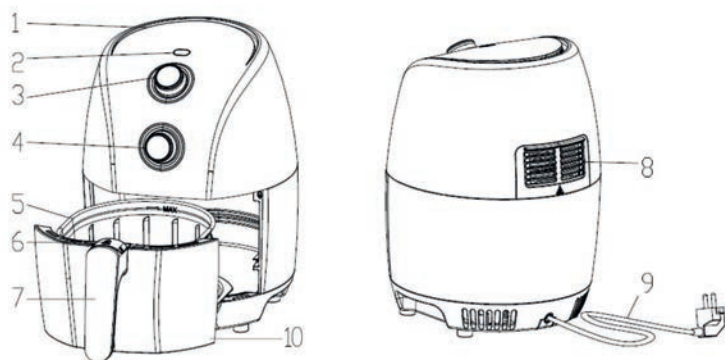
|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| 1. Інструкція з безпечної експлуатації              | 4  |
| 2. Компоненти пристрою                              | 5  |
| 3. Перед першим використанням                       | 6  |
| 4. Експлуатація пристрою                            | 6  |
| 5. Кулінарні поради                                 | 7  |
| 6. Усунення несправностей                           | 9  |
| 7. Очищення та обслуговування пристрою              | 10 |
| 8. Технічні характеристики                          | 11 |
| 9. Утилізація старих електроприладів                | 11 |
| 10. Технічна підтримка та гарантійне обслуговування | 12 |
| 11. Книга рецептів                                  | 30 |

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. Инструкции по технике безопасности       | 13 |
| 2. Компоненты устройства                    | 14 |
| 3. Перед первым использованием              | 15 |
| 4. Эксплуатация                             | 15 |
| 5. Кулинарные советы                        | 16 |
| 6. Устранение неполадок                     | 17 |
| 7. Чистка и уход                            | 19 |
| 8. Технические характеристики               | 20 |
| 9. Утилизация старых электроприборов        | 20 |
| 10. Служба технической поддержки и гарантия | 20 |
| 11. Книга рецептов                          | 30 |

## INDEX

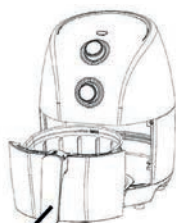
|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. Safety instructions                     | 33 |
| 2. Parts and components                    | 23 |
| 3. Before use                              | 23 |
| 4. Operation                               | 24 |
| 5. Cooking tips                            | 25 |
| 6. Troubleshooting                         | 26 |
| 7. Cleaning and maintenance                | 28 |
| 8. Technical specifications                | 28 |
| 9. Disposal of old electrical appliances   | 29 |
| 10. Technical support service and warranty | 29 |
| 11. Recipe book                            | 30 |



Мал./Рис./Img. 1/2



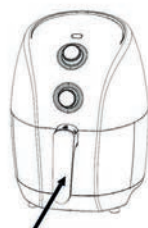
Мал./Рис./Img. 3



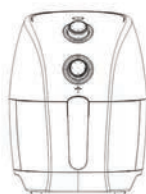
Мал./Рис./Img. 4



Мал./Рис./Img. 5



Мал./Рис./Img. 6



Мал./Рис./Img. 7

## 1. ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Уважно прочитайте ці вказівки перед використанням пристрою. Збережіть цей посібник користувача для використання в майбутньому або для нових користувачів. Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці приладу, і що розетка заземлена.

Цей пристрій призначений лише для домашнього використання.

Встановіть прилад на суху, стійку, рівну, жаростійку поверхню.

Не ставте прилад біля стін або інших приладів.

Дотримуйтеся мінімальної вільної відстані 10 см з боків, ззаду та над приладом.

Не піддавайте та не занурюйте шнур, вилку, електричні елементи чи будь-які незнімні частини приладу у воду чи будь-яку іншу рідину. Переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж брати вилку або вмикати прилад.

Регулярно перевіряйте шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо шнур пошкоджено, його має замінити офіційна служба технічної підтримки Cecotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.

Під час і після роботи прилад може сильно нагріватися.

Використовуйте рукавички або інші зручні засоби захисту, щоб уникнути опіків і травм.

Не закривайте отвори для входу та випуску повітря під час роботи приладу.

Не наповнюйте піддон для жиру олією, це може призвести до пожежі.



Переконайтеся, що всі інгредієнти знаходяться всередині кошика, уникайте їх контакту з нагрівальними елементами. Під час роботи гаряча пара виходить через отвори для випуску повітря. Тримайте безпечну відстань від приладу, щоб уникнути опіків.

Завжди відключайте прилад від мережі, коли він не використовується.

Після роботи дайте приладу охолонути щонайменше 60 хвилин. Прилад не призначений для використання дітьми віком до 8 років. Ним можуть користуватися діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під постійним наглядом.

Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з пристроєм.

Слідкуйте за маленькими дітьми, щоб переконатися, що вони не граються з пристроєм. Необхідний ретельний нагляд, коли прилад використовується дітьми або поблизу них.

## 2. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

(Мал. 1/2)

1. Зовнішній корпус
2. Світловий індикатор живлення
3. Кнопка таймер
4. Кнопка температури
5. Кошик
6. Кнопка розблокування кошика
7. Ручка кошика
8. Отвори для випуску повітря

9. Шнур живлення
10. Піддон для збору жиру

### 3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Вийміть прилад із коробки.

Зніміть із приладу весь пакувальний матеріал, наклейки та етикетки.

Ретельно очистіть піддон для збору жиру та кошик за допомогою гарячої води, миючого засобу та неабразивної губки.

Протріть прилад зсередини та зовні м'якою вологою тканиною.

Встановіть прилад на стійку, рівну та жаростійку поверхню.

Поставте кошик у піддон для збору жиру.

### 4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Ця аерофритюрниця дозволяє готувати улюблені страви простим і здоровим способом.

Завдяки поєднанню гарячого повітря та високошвидкісної циркуляції повітря він здатний ідеально обсмажити будь-який інгредієнт, не використовуючи олії.

Підключіть вилку до заземленої настиної розетки.

Обережно витягніть піддон для жиру з фритюрниці. (Мал. 4).

Складіть інгредієнти в кошик. (Мал. 5).

Вирівняйте піддон для збору жиру з напрямними в корпусі фритюрниці та посуньте його назад у фритюрницю з гарячим повітрям. (Мал. 6)

Попередження: ніколи не використовуйте піддон для збору жиру без кошика всередині нього. Поверніть ручку таймера на потрібний час приготування, щоб увімкнути прилад.

Увімкнеться індикатор живлення та вентилятор. (Мал. 7) (Див. наступний розділ, щоб визначити час приготування). Поверніть регулятор температури, щоб вибрати бажану температуру. (Мал. 7) (Див. наступний розділ, щоб визначити температуру приготування). Якщо прилад холодний, додайте до приготування 3 хвилини або попередньо розігрійте його без інгредієнтів.

Попереднє нагрівання приладу: поверніть ручку таймера на більше ніж 3 хвилини та зачекайте, доки індикатор нагрівання вимкнеться (приблизно через 3 хвилини). Потім наповніть кошик і поверніть ручку таймера на бажаний час приготування. Таймер покаже зворотний відлік.

Під час смаження гарячим повітрям вмикається та вимикається індикатор нагріву. Це означає, що нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються, щоб підтримувати задану температуру.

Деякі інгредієнти потрібно струшувати в середині процесу смаження на гарячому повітрі. Щоб струсити їх, витягніть піддон для жиру з приладу, тримаючи його за ручку, і струсіть. Потім посуňte піддон для жиру назад у фритюрницю. Попередження: не натискайте кнопку ручки під час струшування. (Мал.3.)

Коли пролунає дзвінок таймера, час приготування закінчився. Витягніть піддон для жиру з приладу та/або поверніть ручку часу на «0». Після встановлення на «0» прилад автоматично вимкнеться.

Перевірте, чи готові інгредієнти. Якщо інгредієнти ще недостатньо приготовані, посуňte піддон для жиру назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.

Щоб виїняти інгредієнти (наприклад, картоплю фри), витягніть піддон для зливу жиру з фритюрниці та покладіть його на жаростійку поверхню, натисніть кнопку вивільнення кошика та витягніть кошик із зливника.

Попередження: не перевертайте кошик догори дном із прикріпленим до нього піддоном для збору жиру. Надлишок олії міг залишитися в піддоні для збору жиру та витекти на інгредієнти.

Висипте кошик у тарілку чи миску або скористайтеся щипцями, щоб виїняти інгредієнти.

Після видалення інгредієнтів фритюрниця одразу готова до наступної роботи.

## 5. КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

Менші інгредієнти зазвичай вимагають меншого часу приготування, ніж більші.

Збовтування менших інгредієнтів на півдорозі процесу оптимізує кінцевий результат і запобігає нерівномірному обсмаженню інгредієнтів.

Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб вона стала хрусткіша.

Не готуйте дуже жирні інгредієнти у фритюрниці з гарячим повітрям (наприклад, сосиски).

Закуску, яку можна приготувати в духовці, можна приготувати і у фритюрниці.

Використовуйте готове тісто, щоб швидко і легко приготувати закуски. Домашнє тісто вимагає більш тривалого приготування.

Поставте форму для випікання або форму для духовки всередину приладу, щоб випікати тістечка, кіш або смажити крихкі чи начинені інгредієнти.

Розігрійте попередньо приготовлені інгредієнти, встановивши температуру 150 °C протягом 10 хвилин.

## Час і температура приготування

|                                            | Мін.-макс.<br>Кількість<br>(г) | Час<br>(хв.) | Температура<br>(°C) | Струс | Додаткова інформація               |
|--------------------------------------------|--------------------------------|--------------|---------------------|-------|------------------------------------|
| Картопля та картопля фрі                   |                                |              |                     |       |                                    |
| Тонка заморожена картопля фрі              | 400                            | 18-20        | 200                 | Сі    |                                    |
| Товста заморожена картопля фрі             | 400                            | 20-25        | 200                 | Сі    |                                    |
| Картопляний гратен                         | 300                            | 20-25        | 200                 | Сі    |                                    |
| М'ясо та птиця                             |                                |              |                     |       |                                    |
| Стейк                                      | 100-300                        | 10-15        | 180                 |       |                                    |
| Свинячі відбивні                           | 100-300                        | 10-15        | 180                 |       |                                    |
| Гамбургер                                  | 100-300                        | 10-15        | 180                 |       |                                    |
| Сосиска в тісті                            | 100-300                        | 13-15        | 200                 |       |                                    |
| Гомілка                                    | 100-300                        | 25-30        | 180                 |       |                                    |
| Куряча грудка                              | 100-300                        | 15-20        | 180                 |       |                                    |
| Закуски                                    |                                |              |                     |       |                                    |
| Спрінг-ролли                               | 100-250                        | 8-10         | 200                 | Сі    |                                    |
| Заморожені курячі нагетси                  | 100-300                        | 6-10         | 200                 | Сі    |                                    |
| Заморожені рибні пальці                    | 100-250                        | 6-10         | 200                 |       |                                    |
| Заморожені сирні закуски з хлібною крихтою | 100-250                        | 8-10         | 180                 |       |                                    |
| Овочі фаршировані                          | 100-250                        | 10           | 160                 |       |                                    |
| Випічка                                    |                                |              |                     |       |                                    |
| Пиріг                                      | 250                            | 20-25        | 160                 |       | Використовуйте форму для випікання |

|                          |     |       |     |  |                                            |
|--------------------------|-----|-------|-----|--|--------------------------------------------|
| Кіш                      | 300 | 20-22 | 180 |  | Використовуйте форму для випікання/духовку |
| Мафіни                   | 250 | 15-18 | 200 |  | Використовуйте форму для випікання         |
| Солодкі закуски<br>блюдо | 250 | 20    | 160 |  | Використовуйте форму для випікання/духовку |

## 6. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема                              | Можлива причина                                                                        | Рішення                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прилад не працює                      | Прилад не підключений до мережі.                                                       | Вставте вилку в розетку із заземленням.                                                                                                                  |
|                                       | Таймер не встановлено.                                                                 | Поверніть ручку таймера на потрібний час приготування, щоб увімкнути прилад.                                                                             |
| Інгредієнти не готові                 | Забагато інгредієнтів у кошику.                                                        | Вийміть частину їжі з кошика. Менші порції обсмажуються рівномірніше.                                                                                    |
|                                       | Встановлена температура занадто низька.                                                | Поверніть ручку регулювання температури на потрібну температуру (див. таблицю «Час і температура приготування»).                                         |
|                                       | Попередньо встановлений час приготування занадто короткий.                             | Поверніть ручку таймера на необхідний час приготування (див. таблицю «Час і температура приготування»).                                                  |
| Інгредієнти обсмажуються нерівномірно | Певні види інгредієнтів потрібно збовтати в середині часу приготування.                | Інгредієнти, які лежать поверх інших (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати в середині процесу. (Див. таблицю «Час і температури приготування»). |
| Смажені закуски не хрусткі            | Ви використовували тип закусок, призначених для приготування у традиційній фритюрниці. | Використовуйте закуски в духовці або злегка змастіть олією закуски для більш хрусткого результату.                                                       |

|                                                   |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Піддон для жиру не ковзає належним чином у прилад | У кошику занадто багато інгредієнтів.                                                     | Не наповнюйте кошик понад зазначену максимальну кількість.                                                                                                                                                    |
|                                                   | Кошик неправильно розміщено в піддоні для збору жиру.                                     | Натисніть на кошик у піддон для збору жиру, доки не почуєте клацання.                                                                                                                                         |
| З приладу виходить білий дим                      | Інгредієнти занадто жирні.                                                                | Коли ви смажите жирні інгредієнти, олія витече в піддон для жиру. Ця олія утворює білий дим, і піддон для збору жиру може нагріватися сильніше, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або кінцевий результат. |
|                                                   | Піддон для збору жиру все ще містить залишки жиру від попереднього використання.          | Білий дим виникає через нагрівання жиру в піддоні для збору жиру. Переконайтеся, що ви належним чином очищаєте піддон для збору жиру після кожного використання                                               |
| Свіжа картопля фрі обсмажується нерівномірно      | Ви використали не той сорт картоплі.                                                      | Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона не злипалася під час смаження.                                                                                                                               |
|                                                   | Ви не промили як слід скибочки картоплі перед тим, як смажити їх.                         | Ретельно промийте скибочки картоплі, щоб видалити крохмаль із зовнішньої частини.                                                                                                                             |
| Свіжа картопля фрі не хрустка                     | Наскільки хрусткою буде картопля фрі, залежить від кількості олії та води в картоплі фрі. | Перш ніж додавати олію, переконайтеся, що скибочки картоплі добре висушені.                                                                                                                                   |
|                                                   | Наскільки хрусткою буде картопля фрі, залежить від кількості олії та води в картоплі фрі. | Наріжте скибочки картоплі дрібніше, щоб результат був більш хрустким.                                                                                                                                         |
|                                                   | Наскільки хрусткою буде картопля фрі, залежить від кількості олії та води в картоплі фрі. | Додайте ще трохи олії для більш хрусткого результату.                                                                                                                                                         |

## 7. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ

Перед чищенням від'єднайте прилад від джерела живлення та дайте йому охолонути.

Зніміть піддон для збору жиру з фритюрниці, щоб вона швидше охолола.

Протріть корпус зовні м'якою вологою тканиною.

Очистіть піддон для збору жиру та кошик для смаження гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.

За потреби використовуйте засоби для знежирення, щоб видалити залишки бруду. Наповніть піддон для збору жиру гарячою водою та миючим засобом, поставте всередину кошик і дайте йому відпочити протягом 10 хвилин, щоб видалити будь-яке забруднення.

Очищуйте прилад після кожного використання.

Обережно очистіть нагрівальні елементи щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.

Перед наступним використанням переконайтеся, що всі частини чисті та сухі.

## 8. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Cecofry Compact Rapid White/Black

Код пристрою: 03039/03051

Потужність: 900 Вт

Напруга: 220-240В~50/60Гц

Ємність кошика: 1,5 л

Регульована температура: 80-200 °C

Таймер: 0-30 хвилин

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

## 9. 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. Якщо пристрій має вбудовану батарею або використовує акумулятори, їх слід винести з приладу та утилізувати відповідним чином. Споживачі повинні зв'язатися із місцевою владою або роздрібним продавцем для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів і/або їх батарей.

## 10. ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА ТА ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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 Cecotec.
- 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 Cecotec +34963210728.

## 1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите эти инструкции перед использованием устройства. Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или для новых пользователей.

Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке прибора, и что розетка заземлена.

Это устройство предназначено только для домашнего использования.

Устанавливайте прибор на сухую, устойчивую, ровную, термостойкую поверхность.

Не ставьте прибор напротив стен или других приборов. Соблюдайте минимальное свободное расстояние 10 см по бокам, сзади и над прибором.

Не погружайте шнур, вилку или любую несъемную часть устройства в воду или другие жидкости, а также не подвергайте электрические соединения воздействию воды. Убедитесь, что ваши руки сухие перед тем, как брать вилку или включать прибор.

Регулярно проверяйте шнур питания на наличие видимых повреждений. Если шнур поврежден, он должен быть заменен официальной службой технической поддержки Cecotec во избежание любой опасности.

Во время и после работы прибор может сильно нагреваться. Используйте перчатки или другие удобные защитные приспособления, чтобы избежать ожогов и травм.

Не закрывайте входные и выходные отверстия для воздуха во время работы устройства.

Не заполняйте поддон для сбора жира маслом, это может привести к пожару.



Убедитесь, что все ингредиенты находятся внутри корзины, не допускайте их контакта с нагревательными элементами. Во время работы через воздуховыпускные отверстия выходит горячий пар. Держитесь на безопасном расстоянии от прибора, чтобы не обжечься.

Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется. После работы дайте прибору остыть в течение как минимум 60 минут.

Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет. Его могут использовать дети старше 8 лет, если они находятся под постоянным присмотром.

Этот прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимать сопутствующие опасности.

Дети не должны играть с прибором. Следите за маленькими детьми, чтобы они не играли с устройством. Необходим тщательный надзор, когда прибор используется детьми или рядом с ними.

## **2. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА**

(Рис. 1/2)

1. Внешний корпус
2. Индикатор питания
3. Ручка установки времени
4. Регулятор температуры
5. Корзина
6. Кнопка освобождения корзины
7. Ручка корзины
8. Отверстия для выхода воздуха

9. Шнур питания

10. Поддон для сбора жира

### 3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Достаньте устройство из коробки.

Удалите с прибора все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.

Тщательно очистите поддон для сбора жира и корзину, используя горячую воду, моющее средство и неабразивную губку.

Протрите прибор внутри и снаружи мягкой влажной тканью.

Установите прибор на устойчивую, плоскую и термостойкую поверхность.

Поместите корзину в поддон для сбора жира.

### 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

С этим аэрогрилем вы сможете легко и без вреда для здоровья приготовить любимые блюда. Сочетая горячий воздух и высокоскоростную циркуляцию воздуха, он способен идеально прожарить любой ингредиент, практически не используя масла.

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку с заземлением.

Осторожно вытащите поддон для сбора жира из фритюрницы. (Рис.4)

Положите ингредиенты в корзину. (Рис.5).

Совместите поддон для сбора жира с направляющими в корпусе фритюрницы и задвиньте его обратно во фритюрницу с горячим воздухом.

Предупреждение: никогда не используйте поддон для сбора жира без корзины внутри него. Поверните ручку таймера на желаемое время приготовления, чтобы включить устройство. Включится индикатор питания и вентилятор. (Рис.6) (См. следующий раздел, чтобы определить время приготовления). Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру. (Рис.7). (См. следующий раздел, чтобы определить температуру приготовления). Если прибор холодный, добавьте 3 минуты к приготовлению или предварительно разогрейте его без ингредиентов внутри.

Предварительный нагрев прибора: поверните ручку таймера более чем на 3 минуты и подождите, пока не погаснет индикатор нагрева (примерно через 3 минуты). Затем наполните корзину и поверните ручку таймера на желаемое время приготовления. Таймер покажет обратный отсчет.

Во время жарки горячим воздухом включается и выключается индикатор нагрева. Это указывает на то, что нагревательные элементы включаются и выключаются для поддержания заданной температуры.

Некоторые ингредиенты требуют встряхивания в середине процесса обжаривания горячим воздухом. Чтобы встряхнуть их, вытащите поддон для сбора жира из прибора, удерживая его за ручку, и встряхните его. Затем задвиньте поддон для сбора жира обратно во фритюрницу.

Предупреждение: не нажимайте кнопку на рукоятке во время встряхивания. (Рис. 3).

Когда прозвенит звонок таймера, время приготовления закончится. Вытащите поддон для сбора жира из прибора и/или поверните ручку времени на «0». Как только он будет установлен на «0», прибор автоматически выключится. Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если ингредиенты еще недостаточно приготовлены, задвиньте поддон для сбора жира обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут. Чтобы извлечь ингредиенты (например, картофель фри), вытащите поддон для сбора жира из фритюрницы и поместите его на термостойкую поверхность, нажмите кнопку освобождения корзины и поднимите корзину из поддона для сбора жира.

Предупреждение. Не переворачивайте корзину вверх дном с прикрепленным к ней поддоном для сбора жира. Излишки масла могли остаться в поддоне для сбора жира и попасть на ингредиенты.

Опорожните корзину в тарелку или миску или используйте щипцы для извлечения ингредиентов. После извлечения ингредиентов аэрофритюрница сразу же готова к следующей операции.

## 5. КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

Меньшие ингредиенты обычно требуют более короткого времени приготовления, чем большие. Встряхивание мелких ингредиентов в середине процесса оптимизирует конечный результат и предотвращает неравномерное обжаривание ингредиентов. Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы он получился хрустящим. Не готовьте во фритюрнице очень жирные ингредиенты (например, сосиски). Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить во фритюрнице. Используйте предварительно приготовленное тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски. Домашнее тесто требует более длительного времени приготовления. Поместите форму для выпечки или форму для запекания внутрь прибора, чтобы испечь кексы, пироги с заварным кремом или поджарить хрупкие продукты или ингредиенты с начинкой. Разогрейте предварительно приготовленные ингредиенты, установив температуру 150°C на срок до 10 минут. Время приготовления и температура.

|                                                          | Мин. –<br>Макс.<br>количество<br>(грамм) | Время<br>(мин.) | Температура | Тряска | Дополнительная<br>информация |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------|-------------|--------|------------------------------|
| Картофель и картофель фри                                |                                          |                 |             |        |                              |
| Тонкий<br>замороженный<br>картофель фри                  | 400                                      | 18-20           | 200         | Oui    |                              |
| Толстый<br>замороженный<br>картофель фри                 | 400                                      | 20-25           | 200         | Oui    |                              |
| Картофельный<br>гратен                                   | 300                                      | 20-25           | 200         | Oui    |                              |
| Мясо и птица                                             |                                          |                 |             |        |                              |
| Стейк                                                    | 100-300                                  | 10-15           | 180         |        |                              |
| Свинные<br>отбивные                                      | 100-300                                  | 10-15           | 180         |        |                              |
| Гамбургер                                                | 100-300                                  | 10-15           | 180         |        |                              |
| Сосиска в тесте                                          | 100-300                                  | 13-15           | 200         |        |                              |
| Голень                                                   | 100-300                                  | 25-30           | 180         |        |                              |
| Куриная грудка                                           | 100-300                                  | 15-20           | 180         |        |                              |
| Закуски                                                  |                                          |                 |             |        |                              |
| Спринг-роллы                                             | 100-250                                  | 8-10            | 200         | Oui    |                              |
| Замороженные<br>куриные наггетсы                         | 100-300                                  | 6-10            | 200         | Oui    |                              |
| Замороженные<br>рыбные палочки                           | 100-250                                  | 6-10            | 200         |        |                              |
| Закуска из<br>замороженного<br>хлеба с сырной<br>крошкой | 100-250                                  | 8-10            | 180         |        |                              |

|                     |         |       |     |  |                                         |
|---------------------|---------|-------|-----|--|-----------------------------------------|
| Фаршированные овощи | 100-250 | 10    | 160 |  |                                         |
| Выпечка             |         |       |     |  |                                         |
| Торт                | 250     | 20-25 | 160 |  | Использовать форму для выпечки          |
| Киш блюдо           | 300     | 20-22 | 180 |  | Использовать форму для выпечки/ духовку |
| Маффины             | 250     | 15-18 | 200 |  | Использовать форму для выпечки          |
| Сладкие закуски     | 250     | 20    | 160 |  | Использовать форму для выпечки/ духовку |

## 6. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОВ

| Проблема                    | Возможная причина                          | Решение                                                                                                          |
|-----------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Устройство не работает      | Прибор не подключен к сети.                | Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку.                                                             |
|                             | Таймер не установлен.                      | Поверните ручку таймера на необходимое время приготовления, чтобы включить прибор.                               |
| Ингредиенты не приготовлены | Слишком много ингредиентов в корзине.      | Уберите часть продуктов из корзины. Меньшие партии обжариваются более равномерно.                                |
|                             | Установленная температура слишком низкая.  | Поверните ручку регулировки температуры на нужную температуру (см. таблицу «Время и температура приготовления»). |
|                             | Заданное время приготовления слишком мало. | Поверните ручку времени на необходимое время приготовления (см. таблицу «Время и температура приготовления»).    |

|                                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ингредиенты прожариваются неравномерно                        | Некоторые типы ингредиентов необходимо встряхивать в середине приготовления.              | Ингредиенты, которые лежат поверх других (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине процесса. (См. таблицу «Время и температура приготовления»).                                                              |
| Жареные закуски не хрустящие                                  | Вы использовали тип закусок, предназначенных для приготовления в традиционной фритюрнице. | Используйте закуски для духовки или слегка смажьте их маслом, чтобы они стали более хрустящими.                                                                                                                                |
| Поддон для сбора жира не вставляется в прибор должным образом | В корзине слишком много ингредиентов.                                                     | Не наполняйте корзину сверх указанного максимального количества.                                                                                                                                                               |
|                                                               | Корзина неправильно установлена в поддоне для сбора жира.                                 | Вставьте корзину в поддон для сбора жира, пока не услышите щелчок.                                                                                                                                                             |
| Из прибора идет белый дым                                     | Ингредиенты слишком жирные.                                                               | Когда вы жарите жирные ингредиенты, масло будет вытекать в поддон для сбора жира. Это масло образует белый дым, и поддон для сбора жира может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на прибор или конечный результат. |
|                                                               | Поддон для сбора жира все еще содержит остатки жира от предыдущего использования          | Белый дым возникает из-за нагревания жира в поддоне для сбора жира. Убедитесь, что вы правильно очищаете поддон для сбора жира после каждого использования.                                                                    |
| Свежий картофель фри прожаривается неравномерно               | Вы использовали не тот сорт картофеля.                                                    | Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он не слипся во время жарки.                                                                                                                                              |
|                                                               | Вы плохо промыли ломтики картофеля перед жаркой.                                          | Хорошо промойте ломтики картофеля, чтобы удалить крахмал с внешней части.                                                                                                                                                      |
| Свежий картофель не хрустящий                                 | Насколько хрустящий картофель фри зависит от количества масла и воды в нем.               | Прежде чем добавлять масло, убедитесь, что ломтики картофеля как следует высушены.                                                                                                                                             |
|                                                               | Насколько хрустящий картофель фри зависит от количества масла и воды в нем.               | Чтобы картофель получился более хрустящим, нарежьте его ломтиками меньшего размера.                                                                                                                                            |

|  |                                                                             |                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | Насколько хрустящий картофель фри зависит от количества масла и воды в нем. | Добавьте еще немного масла для более хрустящего результата. |
|--|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|

## 7. ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от источника питания и дайте ему остыть. Выньте поддон для сбора жира из фритюрницы, чтобы она быстрее остыла.

Протрите корпус снаружи мягкой влажной тканью.

Очистите поддон для сбора жира и корзину для жарки горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.

При необходимости используйте обезжиривающие средства, чтобы удалить оставшуюся грязь.

Наполните поддон для сбора жира горячей водой и моющим средством, поставьте внутрь корзину и дайте ей отдохнуть 10 минут, чтобы удалить застрявшую грязь.

Очищайте прибор после каждого использования.

Аккуратно и осторожно очистите нагревательные элементы щеткой для удаления остатков пищи.

Перед следующим использованием убедитесь, что все детали чистые и сухие.

## 8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Cecofry Compact Rapid белый/черный

Код изделия: 03039/03051

Мощность: 900 Вт

Напряжение: 220-240В-50/60Гц

Емкость корзины: 1,5 л

Регулируемая температура: 80-200°C

Таймер: 0-30 минут

Сделано в Китае | Разработано в Испании

## 9. 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. Если продукт имеет встроенную батарею или съемные батареи, они должны быть вынуты из прибора и утилизированы надлежащим образом. Потребители должны связаться с местными властями или продавцом для получения информации о правильной утилизации старых приборов и/или их батарей.

## 10. СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ 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

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.

This product is designed only for household use.

Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface. Do not place the appliance against walls or other appliances. Maintain a minimum free distance of 10 cm to the sides, from the back and above the appliance.

Do not expose or immerse the cord, plug, electrical elements or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.

During and after operation, the appliance is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries.



Do not cover the air inlet or outlet openings while the appliance is operating.

Do not fill the fat-drip tray with oil, it could cause fire hazard.

Make sure all the ingredients are inside the basket, prevent them from getting in contact with heating elements.

During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep a safe distance from the appliance in order to avoid burnt.

Always unplug the appliance while not in use.

After operation, allow the appliance to cool down for a minimum of 60 minutes.

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.

This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

## **2. PARTS AND COMPONENTS**

(Img.1/2)

1. Outer housing
2. Power light indicator
3. Time knob
4. Temperature knob
5. Basket
6. Basket release button
7. Basket handle
8. Air outlet openings
9. Power cord
10. Fat-drip tray

## **3. BEFORE USE**

Take the appliance out of the box.

Remove all packaging material, stickers and labels from the appliance.

Clean the fat-drip tray and basket thoroughly using hot water, washing-up liquid and a

non-abrasive sponge.

Wipe the inside and the outside of the appliance with a soft dampened cloth.

Place the appliance on a stable, flat and heat-resistant surface.

Place the basket in the fat-drip tray.

## 4. OPERATION

This air fryer allows you to prepare your favourite dishes in an easy and healthy way. Combining hot air and high-speed air circulation, it is able to perfectly fry any ingredient barely using oil.

Connect the mains plug to an earthed wall socket.

Carefully pull the fat-drip tray out of the hot-air fryer. (Img. 4).

Put the ingredients in the basket. (Img. 5).

Align the fat-drip tray with the guides in the fryer's body and slide it back into the hot-air fryer (Img.6).

**Warning:** Never use the fat-drip tray without the basket inside it.

Turn the timer knob to the desired cooking time in order to switch on the device. Power light and fan will turn on. (Img. 7) (See next section in order to determine cooking time).

Turn the temperature knob to select the desired temperature. (Img. 7). (See next section in order to determine cooking temperature).

In case the appliance is cold, add 3 minutes to the cooking or pre-heat it with no ingredients inside.

Pre-heating the appliance: Turn the time knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light turns off (after approximately 3 minutes). Then, fill the basket and turn the time knob to the desired cooking time. The timer will show the count down.

During hot-air frying process, the heating-up light turns on and off. This indicated that the heating elements are switched on and off in order to maintain the pre-set temperature.

Some ingredients require shaking halfway through the hot-air frying process. To shake them, pull the fat-drip tray out of the appliance holding it from the handle and shake it. Then, slide the fat-drip tray back into the air fryer.

**Warning:** Do not press the handle button during shaking. (Img. 3).

When timer bell rings, cooking time is over. Pull the fat-drip tray out of the appliance and or turn the time knob to "0". Once it is placed at "0", the appliance will automatically turn off.

Check if ingredients are ready. In case ingredients are not enough cooked yet, slide the fat-drip tray back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

To remove ingredients, (e.g. fries), pull the fat-drip tray out of the hot-air fryer and place it on a

heat-resistant surface, press the basket-release button and lift the basket out of the fat-drip tray.

**Warning:** Do not turn the basket upside down with the fat-drip tray attached to it. Excess oil could have been left in the fat-drip tray, leaking on the ingredients.

Empty the basket into a plate or bowl or use tongs to remove the ingredients.  
Once ingredients have been removed, the air-fryer is immediately ready for next operation.

5. COOKING TIPS

Smaller ingredients usually require shorter cooking times than larger ones.  
Shaking smaller ingredients halfway through the process optimizes the end result and prevents ingredients from being fried unevenly.  
Add some extra oil to fresh potatoes for a crispy result.  
Do not prepare extremely greasy ingredients in the hot-air fryer (e.g. sausages).  
Snack that can be prepared in an oven can also be prepared in the hot-air fryer.  
Use pre-cooked dough to prepare snacks quickly and easily. Home-made dough requires a longer preparation time.  
Place a baking tin or and oven dish inside the appliance in order to bake cakes, quiches or fry fragile or filled ingredients.  
Reheat pre-cooked ingredients by setting temperature at 150 °C for up to 10 minutes.

Cooking times and temperatures

|                    | Min.-max.<br>Amount<br>(g) | Time<br>(min.) | Temperature<br>( °C ) | Shaking<br>required | Extra information |
|--------------------|----------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Potato & fries     |                            |                |                       |                     |                   |
| Thin frozen fries  | 400                        | 18-20          | 200                   | Yes                 |                   |
| Thick frozen fries | 400                        | 20-25          | 200                   | Yes                 |                   |
| Potato gratin      | 300                        | 20-25          | 200                   | Yes                 |                   |
| Meat & Poultry     |                            |                |                       |                     |                   |
| Steak              | 100-300                    | 10-15          | 180                   |                     |                   |
| Pork chops         | 100-300                    | 10-15          | 180                   |                     |                   |

|                                    |         |       |     |     |                          |
|------------------------------------|---------|-------|-----|-----|--------------------------|
| Hamburger                          | 100-300 | 10-15 | 180 |     |                          |
| Sausage roll                       | 100-300 | 13-15 | 200 |     |                          |
| Drumsticks                         | 100-300 | 25-30 | 180 |     |                          |
| Chicken breast                     | 100-300 | 15-20 | 180 |     |                          |
| Snacks                             |         |       |     |     |                          |
| Spring rolls                       | 100-250 | 8-10  | 200 | Yes |                          |
| Frozen chicken nuggets             | 100-300 | 6-10  | 200 | Yes |                          |
| Frozen fish fingers                | 100-250 | 6-10  | 200 |     |                          |
| Frozen bread crumbed cheese snacks | 100-250 | 8-10  | 180 |     |                          |
| Stuffed vegetables                 | 100-250 | 10    | 160 |     |                          |
| Baking                             |         |       |     |     |                          |
| Cake                               | 250     | 20-25 | 160 |     | Use baking tin           |
| Quiche                             | 300     | 20-22 | 180 |     | Use baking tin/oven dish |
| Muffins                            | 250     | 15-18 | 200 |     | Use baking tin           |
| Sweet snacks                       | 250     | 20    | 160 |     | Use baking tin/oven dish |

## 6. TROUBLESHOOTING

| Problem                  | Possible cause                   | Solution                                                                     |
|--------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| The device does not work | The appliance is not plugged in. | Put the mains plug in an earthed wall socket.                                |
|                          | The timer is not set.            | Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance. |

|                                                              |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredients are not cooked                                   | Too many ingredients in the basket.                                                  | Remove some of the food from the basket. Smaller batches are fried more evenly.                                                                                                                                 |
|                                                              | Set temperature is too low.                                                          | Turn the temperature control knob to the required temperature (see "Cooking time and temperature" chart).                                                                                                       |
|                                                              | Pre-set cooking time is too short.                                                   | Turn time knob to the required preparation time (see "Cooking time and temperature" chart).                                                                                                                     |
| Ingredients are fried unevenly                               | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Ingredients that lie on top of others (e.g. fries) need to be shaken halfway through the process. (See "Cooking times and temperatures" chart).                                                                 |
| Fried snacks are not crispy                                  | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.          | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.                                                                                                                                |
| The fat-drip tray does not slide properly into the appliance | There are too much ingredients in the basket.                                        | Do not fill the basket beyond the maximum amount indication.                                                                                                                                                    |
|                                                              | Basket is not placed in the fat-drip tray correctly.                                 | Push the basket down into the fat-drip tray until you hear a click.                                                                                                                                             |
| White smoke comes out of the appliance                       | Ingredients are too greasy.                                                          | When you fry greasy ingredients, oil will leak into the fat-drip tray. These oil produces white smoke and the fat-drip tray may heat up more than usual. This has no effect on the appliance or the end result. |

|                                |                                                                           |                                                                                                                                 |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                | Fat-drip tray still contains grease residues from previous use.           | White smoke is caused by grease heating up in the fat-drip tray. Make sure you clean the fat-drip tray properly after each use. |
| Fresh fries are fried unevenly | You did not use the right potato type.                                    | Use fresh potatoes and make sure they do not superpose during frying.                                                           |
|                                | You did not rinse the potato slices properly before you fried them.       | Rinse the potato slices properly to remove starch from the outside part.                                                        |
| Fresh fries are not crispy     | How crispy fries are depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure potato slices are properly dried before you add oil.                                                                  |
|                                | How crispy fries are depends on the amount of oil and water in the fries. | Cut potato slices smaller for a crispier result.                                                                                |
|                                | How crispy fries are depends on the amount of oil and water in the fries. | Add some more oil for a crispier result.                                                                                        |

## 7. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the appliance from the power supply and let it cool down before cleaning. Remove the fat-drip tray from the hot-air fryer in order for it to cool down quicker.

Wipe the outside housing with a soft dampened cloth.

Clean the fat-drip tray and frying basket with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Use degreasing agents if needed in order to remove any remaining dirt.

Fill the fat-drip tray with hot water and washing-up liquid, put the basket inside and let it rest for 10 minutes in order to remove any stuck dirt.

Clean the appliance after every use.

Carefully and gently clean the heating elements with a cleaning brush to remove food residues. Make sure all the parts are clean and dry before next use.

## 8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Cecofry Compact Rapid White/Black

Product reference: 03039/03051

Power: 900 W

Voltage: 220-240V~50/60Hz

Basket capacity: 1.5L

Adjustable temperature: 80-200 °C

Timer: 0-30 minutes

Made in China | Designed in Spain

## 9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies 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 optimize 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. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

## 10. TECHNICAL SUPPORT SERVICE 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, modified, or repaired by persons, not authorised by the official 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.

# RECETARIO

Книга рецептов//Livre de recettes

# Patatas bravas

Смажені картопляні дольки - Жареные картофельные дольки - Patatas bravas

👤 1



200 г картоплі

Сіль

Оливкова олія  
Соус брова

1. Очистіть картоплю і наріжте її на шматочки неправильної форми.
2. Помістіть їх у внутрішню чашу фритюрниці, додайте щіпку солі та трохи олії та перемішайте.
3. Встановіть меню «Картопля фрі» на 180 °C на 18 хвилин. Іноді перемішуйте.
4. Подавайте картоплю із соусом брова.



200 г картофеля  
Соль

Оливковое масло  
Соус брава

1. Очистите картофель и нарежьте его на кусочки неправильной формы.
2. Поместите их во внутреннюю чашу фритюрницы, добавьте щепотку соли и немного масла и перемешайте.
3. Установите меню «Картофель фри» на 180 °C на 18 минут. Время от времени перемешивайте.
4. Подавайте картофель с соусом брава.



200 g potatoes  
Salt

Olive oil  
Brava sauce

1. Peel the potatoes and cut them up in irregular shapes into bite-size pieces.
2. Introduce them into the fryer's inner pot, add a pinch of salt and some oil and stir.
3. Set the French fries menu at 180 °C for 18 minutes. Stir from time to time.
4. Serve the potatoes with brava sauce.



## Картопля Хассельбек - Картофель Хассельбек - Pommes de terre Hasselback



30 г моцарелли  
30 г чеддера  
30 г вершкового  
масла  
2 картоплини  
2 скибочки бекону

1 чайна ложка часникового  
порошку  
Розмарин  
Перець  
Оливкова олія

1. Картоплю вимийте та наріжте напівсантиметровими скибочками, не дорізаючи до кінця.
2. Викладіть картоплю у внутрішню чашу, додайте трохи олії та встановіть меню «Картопля фрі» на 20 хвилин при температурі 200 °C.
3. Після цього часу покладіть скибочку бекону між кожними двома скибочками картоплі, посипте зверху перцем, часниковим порошком і розмарином і додайте розтоплене вершкове масло.
4. Знову встановіть меню «Картопля фрі» на 200 °C і дайте йому готуватися ще 15 хвилин.
5. Коли картопля підсмажиться, відкрийте її, щоб посипати сир, і закрийте, щоб вона розплавилася.



30 г моцарелли  
30 г чеддера  
30 г сливочного масла  
2 картофелины  
2 ломтика бекона

1 чайная ложка  
чесночного порошка  
Розмарин  
Перец  
Оливковое масло

1. Картофель вымойте и нарежьте полусантиметровыми ломтиками, не дорезая до конца.
2. Выложите картофель во внутреннюю чашу, добавьте немного масла и установите меню «Картофель фри» на 20 минут при температуре 200 °C.
3. По истечении этого времени положите ломтик бекона между каждыми двумя ломтиками картофеля, посыпьте сверху перцем, чесночным порошком и розмарином и добавьте растопленное сливочное масло.
4. Снова установите меню «Картофель фри» на 200 °C и дайте ему готовиться еще 15 минут.
5. Когда картофель поджарится, откройте его, чтобы посыпать сыр, и закройте, чтобы он расплавился.



30 g of mozzarella  
30 g of cheddar  
30 g of butter  
2 potatoes  
2 bacon slices

1 garlic powder teaspoon  
Rosemary  
Pepper  
Olive oil

1. Wash potatoes and cut them into half-centimetre slices without finishing cutting them completely.
2. Introduce potatoes in the inner pot, add some oil and set the French fries menu at 200 °C for 20 minutes.
3. Once this time has elapsed, introduce a bacon slice between each two potato slices, sprinkle pepper, garlic powder and rosemary on top, and add the molten butter.
4. Set again the French fries menu at 200 °C and allow them to cook for another 15 minutes.
5. Once the potatoes are fried, open them in order to sprinkle cheese and close them for it to melt.

# Salmon con patatas panaderas

Лосось з нарізаною картоплею - Лосось с нарезанным  
картофелем - Salmon with sliced potatoes

1



1 корейка лосося  
1 картоплина  
Сіль

Перець  
Оливкова олія

1. Очистіть і наріжте картоплю дуже тонкими скибочками, посоліть і поперчіть і покладіть на дно внутрішньої каструлі.
2. Викладіть на картоплю філейну частину лосося і додайте трохи олії.
3. Встановіть меню «Картопля фрі» на 200 °C на 10 хвилин.



1 корейка лосося  
1 картофелина  
Соль

Перец  
Оливковое масло

1. Очистите и нарежьте картофель очень тонкими ломтиками, посолите и поперчите и положите на дно внутренней кастрюли.
2. Выложите на картофель филейную часть лосося и добавьте немного масла.
3. Установите меню «Картофель фри» на 200 °C на 10 минут.



1 salmon loin  
1 potato  
Salt

Pepper  
Olive oil

1. Peel and cut the potatoes into very thin slices, add salt and pepper and place them in the inner pot's base.
2. Place the salmon loin on the potatoes and add some oil.
3. Set the French fries menu at 200 °C for 10 minutes.

# Bacon cheese fries

Картопля фрі з беконом  
- Картофель фри с беконом - Bacon cheese fries



200 г замороженої картоплі  
20 г сиру чеддер  
20 г вершкового сиру

20 г моцарелли  
3 скибочки бекону

1. Покладіть картоплю у внутрішню каструлю.
2. Викладіть на картоплю шматочки бекону та сиру суміш.
3. Встановіть меню «Картопля фрі» на 200 °C на 12 хвилин.
4. Подавати відразу, поки гаряче.



|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| 200 г замороженного картофеля | 20 г сливочного сыра |
| 20 г сыра чеддер              | 20 г моцареллы       |
|                               | 3 ломтика бекона     |

1. Положите картофель во внутреннюю кастрюлю.
2. Выложите на картофель кусочки бекона и сырную смесь.
3. Установите меню «Картофель фри» на 200 °C на 12 минут.
4. Подавать сразу, пока горячее.



|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| 200 g of calamari rings | Salt      |
|                         | Olive oil |
| Flour                   |           |

1. Coat calamari rings in batt .
2. In oduce rings in the fryer's inner pot.
3. Pour some olive oil and set the fish menu at 200 g for 10 minutes.
4. Serve with lemon or any other sauce that you prefer.

# Calamares a la romana

Кальмари обсмажені в клярі (по-римськи)  
- Кальмары обжаренные в кляре (по-римськи) - Calamari fried in batter (roman style)

1



200 г кілець кальмара  
Борошно

Сіль  
Оливкова олія

1. Обваляйте кільця кальмарів у клярі.
2. Вставте кільця у внутрішню чашу фритюрниці.
3. Вливаємо трохи оливкової олії та ставимо рибне меню на 200 °C на 10 хвилин.
4. Подавати з лимоном чи будь-яким іншим соусом на ваш смак.



200 г колец  
кальмара  
Мука

Соль  
Оливковое масло

1. Обвалийте кольца кальмаров в кляре.
2. Вставьте кольца во внутреннюю чашу фритюрницы.
3. Вливаем немного оливкового масла и ставим рыбное меню на 200 °C на 10 минут.
4. Подавать с лимоном или любым другим соусом на ваш вкус.



200 g of calamari  
rings  
Flour

Salt  
Olive oil

1. Coat calamari rings in batter.
2. Introduce rings in the fryer's inner pot.
3. Pour some olive oil and set the fish menu at 200 g for 10 minutes.
4. Serve with lemon or any other sauce that you prefer.



Хек у папілютках з болгарським перцем  
падрон та помідорами чері -Хек в папілютках  
с болгарським перцем падрон и помідорами  
черри - Hake in papillote with padron's bell  
peppers and cherry tomatoes



1 корейка хека  
6 помідорів чері  
4 солодких перці  
падрон

Сіль  
Чебрець  
Оливкова олія

1. Помістіть корейку хека на шматок алюмінієвої фольги.
2. Навколо хека викладаємо овочі.
3. Додайте трохи олії і посипте чебрецем і сіллю.
4. Накрийте та щільно закрийте кути папілютки іншим шматком алюмінієвої фольги.
5. Покладіть папілютку у внутрішній горщик і встановіть рибне меню на 200 °C на 15 хвилин.
6. Відкрийте папілютку та подавайте.



1 корейка хека  
6 помідоров черри  
4 сладких перца падрон

Соль  
Тимьян  
Оливковое масло

1. Поместите корейку хека на кусок алюминиевой фольги.
2. Вокруг хека выкладываем овощи.
3. Добавьте немного масла и посыпьте тимьяном и солью.
4. Накройте и плотно закройте углы папилютки другим куском алюминиевой фольги.
5. Поместите папилютку во внутренний горшок и установите рыбное меню на 200 °C на 15 минут.
6. Откройте папилютку и подавайте.



1 hake loin  
6 cherry tomatoes  
4 padron's bell  
peppers

Salt  
Thyme  
Olive oil

1. Place the hake loin on a piece of aluminium foil.
2. Spread vegetables around the hake.
3. Add some oil and sprinkle thyme and salt.
4. Cover and close properly the papillote's corners with another piece of aluminium foil.
5. Place the papillote in the inner pot and set the fish menu at 200 °C for 15 minutes.
6. Open the papillote and serve.

# Hamburguesa

## Гамбургер - Гамбургер - Hamburger



1 яловичий гамбургер  
Булочка для гамбургера  
Сир чеддер  
Помідор

Латук  
Майонез  
Кетчуп

1. Покладіть гамбургер у внутрішню чашу фритюрниці та встановіть м'ясне меню на 180 ° C на 8-10 хвилин, залежно від бажаного ступеня прожарювання.
2. Після цього часу покрийте гамбургер сиром чеддер, щоб він розплавився від тепла.
3. Завершіть приготування гамбургера і одразу подавайте.



|                        |         |
|------------------------|---------|
| 1 говяжий гамбургер    | Латук   |
| Булочка для гамбургера | Майонез |
| Сыр чеддер             | Кетчуп  |
| Помидор                |         |

1. Положите гамбургер во внутреннюю чашу фритюрницы и установите мясное меню на 180 °C на 8-10 минут, в зависимости от желаемой степени прожарки.
2. По истечении этого времени покройте гамбургер сыром чеддер, чтобы он расплавился от тепла.
3. Завершите приготовление гамбургера и сразу же подавайте.



|                  |            |
|------------------|------------|
| 1 beef hamburger | Lettuce    |
| Hamburger bun    | Mayonnaise |
| Cheddar cheese   | Ketchup    |
| Tomato           |            |

1. Introduce the hamburger in the fryer's inner pot and set the meat menu at 180 °C for 8-10 minutes, depending on how done you want it.
2. Once this time is over, cover the hamburger with cheddar cheese so it melts due to heat.
3. Finish completing the hamburger and serve immediately.

# Costillas con miel y soja

Реберця з медом і соєвим соусом - Ребрышки с медом и соевым соусом - Ribs with honey and soy sauce

👤 1



300 г свинячих ребер  
25 г меду  
10 г кетчупу

20 мл соєвого соусу  
1 чайна ложка імбиру  
Перець, кунжут

1. Змішати мед, соєвий соус та кетчуп.
2. Нанесіть соус на реберця, посипте перцем і імбиром і залиште маринуватися щонайменше на 2 години.
3. Покладіть у внутрішній горщик листок жиронепроникного паперу, покладіть на нього реберця і поставте м'ясне меню на 180 °C на 20 хвилин.
4. Зверху додайте трохи кунжуту.



|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| 300 г свиных ребрышек | 1 чайная ложка |
| 25 г меда             | имбиря         |
| 10 г кетчупа          | Перец, кунжут  |
| 20 мл соевого соуса   |                |

2. Нанесите соус на ребрышки, посыпьте перцем и имбирем и оставьте мариноваться минимум на 2 часа.

3. Поместите во внутренний горшок лист жиронепроницаемой бумаги, положите на него ребрышки и поставьте мясное меню на 180 °C на 20 минут.

4. Сверху добавьте немного кунжута.



|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| 300 g of pork ribs | sauce             |
| 25 g of honey      | 1 ginger teaspoon |
| 10 g of ketchup    | Pepper, sesame    |
| 20 ml of soy       |                   |

1. Mix honey, soy sauce and ketchup.

2. Spread the sauce all over the ribs, sprinkle pepper and ginger and allow it to marinade for at least 2 hours.

3. Place a piece of greaseproof paper inside the inner pot, put the ribs on it and set the meat menu at 180 °C for 20 minutes.

4. Add some sesame on the top.

# Croquetas de jamón

Крокети з шинкою - Крокеты с ветчиной  
- Ham croquettes



100 г шинки  
50 г борошна  
50 г вершкового масла

500 мл молока  
Яйце  
Панірувальні сухарі

1. Підсмажте борошно разом з олією та шинкою.
2. Акуратно влийте молоко і перемішайте віночком, доки всі інгредієнти не з'єднаються і тісто не загусне.
3. Дайте охолонути тісту, щоб ви могли надати йому форму.
4. Вмочити крокети у збитому яйці та панірувальних сухарях 2-3 рази.
5. Покладіть крокети у внутрішню каструлю та встановіть м'ясне меню на 200 °C на 15 хвилин.



100 г ветчины  
50 г муки  
50 г сливочного  
масла

500 мл молока  
Яйцо  
Панировочные сухари

1. Поджарьте муку вместе с маслом и ветчиной.
2. Аккуратно влейте молоко и перемешайте венчиком, пока все ингредиенты не соединятся и тесто не загустеет.
3. Дайте тесту остыть, чтобы вы могли придать ему форму.
4. Обмакнуть крокеты во взбитом яйце и панировочных сухарях 2-3 раза.
5. Поместите крокеты во внутреннюю кастрюлю и установите мясное меню на 200 °C на 15 минут.



100 g of minced  
ham  
50 g of flour  
50 g butter

500 ml of milk  
Egg  
Breadcrumbs

1. Toast flour together with butter and ham.
2. Gently add milk and stir with whisks until all ingredients come together and the batter thickens.
3. Allow the batter to cool down so you can shape it.
4. Dip croquettes in beaten egg and breadcrumbs 2 or 3 times.
5. Introduce the croquettes in the inner pot and set the meat menu at 200 °C for 15 minutes.

# Pollo al homo

Запечена курка - Запеченная  
курица - Baked chicken



1



2 курячі ніжки  
1 картоплина  
2 зубчики часнику  
6 помідорів чері

Оливкова олія  
Сіль  
Перець  
Прованські трави

1. Покладіть пергамент для випікання у внутрішню чашу фритюрниці.
2. Поставте курку, нарізану картоплю та помідори та посипте спеціями.
3. Вливаємо трохи оливкової олії та ставимо куряче меню 180 °C на 35 хвилин.
4. Дайте курці трохи відпочити та подавайте до столу.



2 куриные ножки  
1 картофелина  
2 чеснока  
6 помидоров черри

Оливковое масло  
Соль  
Перец  
Прованские травы

1. Поместите пергамент для выпечки во внутреннюю чашу фритюрницы.
2. Поставьте курицу, нарезанный картофель и помидоры и посыпьте специями.
3. Вливаем немного оливкового масла и ставим куриное меню 180 °C на 35 минут.
4. Дайте курице немного отдохнуть и подавайте к столу.



2 chicken  
drumsticks  
1 potato  
2 garlicks  
6 cherry tomatoes

Olive oil  
Salt  
Pepper  
Herbs de Provence

1. Place baking parchment inside the fryer's inner pot.
2. Introduce chicken, sliced potatoes and tomatoes and sprinkle spices.
3. Pour some olive oil and set the chicken menu at 180 g for 35 minutes.
4. Allow the chicken to rest for a bit and serve.



## Курка тандурі - Курица тандури - Tandoori chicken



300 г задніх  
кінцівок  
11 грецький йогурт  
½ лайма

1 ложка паприки  
1 ложка гострої паприки  
1 чайна ложка куркуми

1 чайна ложка кмину  
1 чайна ложка чебрецю  
1 чайна ложка часникового  
порошку  
Сіль  
Перець

1. Наріжте задню частину курки, посоліть і поперчіть.
2. Змішайте в мисці йогурт з усіма спеціями та помістіть шматочки курки. Залишіть їх маринуватися на 2 години.
3. Покладіть пергаментний папір у внутрішню чашу фритюрниці та покладіть курку.
4. Встановіть куряче меню на 180 °C на 25 хвилин.



300 г задних  
конечностей  
Перець

1 греческий йогурт  
½ лайма  
1 ложка паприки

1 ложка острой паприки  
1 чайная ложка куркумы  
1 чайная ложка тмина  
1 чайная ложка тимьяна  
1 чайная ложка чесночного порошка  
Соль

1. Нарезьте заднюю часть курицы, посолите и поперчите.
2. Смешать в миске йогурт со всеми специями и поместите кусочки курицы. Оставьте их мариноваться на 2 часа.
3. Поместите пергаментную бумагу во внутреннюю чашу фритюрницы и положите курицу.
4. Установите куриное меню на 180 °C на 25 минут.



300 g of hindquarters  
1 Greek yogurt  
½ lime  
1 paprika spoon

1 spicy paprika spoon  
1 turmeric teaspoon

1 cumin teaspoon  
1 thyme teaspoon  
1 garlic powder teaspoon  
Salt  
Pepper

1. Chop the chicken hindquarters and add salt and pepper.
2. Mix yogurt with all the spices in a bowl and introduce chicken pieces. Allow it to marinate for 2 hours.
3. Place greaseproof paper in the fryer's inner pot and introduce chicken.
4. Set the chicken menu at 180 °C for 25 minutes.

# Alitas de pollo a la barbacoa

Курячі крильця барбекю - Куриные крылышки  
барбекю- BBQ chicken wings



20 г смаженого томатного соусу  
6 курячих крилець  
1 чайна ложка соєвого соусу  
1 чайна ложка діжонської гірчиці

1 чайна ложка меду  
1 чайна ложка часникового порошку  
Сіль  
Перець

1. Як слід змішайте соуси та намажайте ними курячі крильця.
2. Покладіть пергаментний папір у внутрішній горщик і покладіть курячі крильця.
3. Встановіть куряче меню на 180 °C на 25 хвилин.



|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| 20 г жареного томатного соуса | 1 чайная ложка меда |
| 6 куриных крылышек            | 1 чайная ложка      |
| 1 чайная ложка соевого соуса  | чесночного порошка  |
| 1 чайная ложка дижонской      | Соль                |
| горчицы                       | Перец               |

1. Как следует смешать соусы и намазать ими куриные крылышки.
2. Поместите пергаментную бумагу во внутренний горшок и положите куриные крылышки.
3. Установите куриное меню на 180 °C на 25 минут.



|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| 20 g fried tomato | teaspoon                 |
| sauce             | 1 honey teaspoon         |
| 6 chicken wings   | 1 garlic powder teaspoon |
| 1 soy-sauce       | Salt                     |
| teaspoon          | Pepper                   |
| 1 Dijon-mustard   |                          |

1. Properly mix the sauces and spread them on the chicken wings.
2. Place greaseproof paper in the inner pot and introduce the chicken wings.
3. Set the chicken menu at 180 °C for 25 minutes.

# Manzana asada

Печене яблуко - Печеное яблоко -  
Baked apple

2



2 яблука  
2 чайні ложки меду

Кориця

1. Яблука добре вимийте і зробіть в центрі отвір зверху вниз.
2. Помістіть яблука у внутрішню ємність із пергаментним папером.
3. Додайте в яблучний отвір чайну ложку меду та дрібку кориці.
4. Встановіть десерти на 180 °C на 40 хвилин. Ви дізнаєтеся, що вони готові, коли шкірка відокремитися від фруктів.



2 яблока  
2 чайные  
ложки меда

Корица

1. Яблоки как следует вымойте и сделайте в центре отверстие сверху вниз.
2. Поместите яблоки во внутреннюю емкость с пергаментной бумагой.
3. Добавьте в яблочное отверстие чайную ложку меда и щепотку корицы.
4. Установите меню десертов на 180 °C на 40 минут. Вы узнаете, что они готовы, когда кожа отделится от фруктов.



2 apples  
2 honey  
teaspoons

Cinnamon

1. Wash the apples properly and make a hole on the centre from the top part downwards.
2. Place apples inside the inner pot with greaseproof paper.
3. Add a honey teaspoon and a pinch of cinnamon in the apple's hole.
4. Set the dessert menu at 180 °C for 40 minutes. You will know they are ready when the skin separates from the fruit.

# flan de queso

Сирний флан - Сырный флан - Cheese flan

 3



60 г вершкового сиру  
60 г молока, що згущує  
25 г цукру

125 мл молока  
2 яйця  
Карамель

1. Збити вершковий сир, цукор, звичайне молоко та згущене молоко.
2. Додайте яйця та перемішайте.
3. Розкладіть карамель формочками для пирога і додайте суміш для начинки.
4. Покладіть 3 форми для пирога у внутрішню чашу фритюрниці та встановіть меню десертів на 160 °C на 15 хвилин.
5. Дайте їм охолонути в холодильнику, перш ніж виймати їх із форми та подавати на стіл.



|                        |          |
|------------------------|----------|
| 60 г сливочного сыра   | 2 яйца   |
| 60 г сгущенного молока | Карамель |
| 25 г сахара            |          |
| 125 мл молока          |          |

1. Взбить сливочный сыр, сахар, обычное молоко и сгущенку.
2. Добавьте яйца и перемешайте.
3. Разложите карамель по формочкам для пирога и добавьте смесь для начинки.
4. Поместите 3 формы для пирога во внутреннюю чашу фритюрницы и установите меню десертов на 160 °C на 15 минут.
5. Дайте им остыть в холодильнике, прежде чем вынимать их из формы и подавать на стол.



|                        |             |
|------------------------|-------------|
| 60 g cream cheese      | 125 ml milk |
| 60 g of condensed milk | 2 eggs      |
| 25 g of sugar          | Caramel     |

1. Beat cream cheese, sugar, regular milk and condensed milk.
2. Add the eggs and mix.
3. Spread caramel on the flan moulds and add the filling mix.
4. Introduce the 3 flan moulds in the fryer's inner pot and set the dessert menu at 160 °C for 15 minutes.
5. Allow them to cool down in the fridge before taking them out from the mould and serving.

# Torrijas

Торпiхас - Торрихас - Torrijas

 2



40 г цукру  
200 мл молока  
2 скибочки хліба

Цедра 1 лимона  
1 палочка кориці  
2 кардамони

1. Змішайте молоко з корицею, кардамоном та цедрою лимона.
2. Залийте хліб настояним молоком і дайте йому просочитися щонайменше 3 годин.
3. Обваляйте торіхас в цукрі і помістіть їх у внутрішню каструлю.
4. Встановіть меню десертів на 200 °C на 15 хвилин.



|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 40 г сахара     | 1 палочка корицы |
| 200 мл молока   | 2 кардамона      |
| 2 ломтика хлеба |                  |
| Цедра 1 лимона  |                  |

1. Смешайте молоко с корицей, кардамоном и цедрой лимона.
2. Залейте хлеб настоящим молоком и дайте ему пропитаться не менее 3 часов.
3. Обваляйте торрихи в сахаре и поместите их во внутреннюю кастрюлю.
4. Установите меню десертов на 200 °C на 15 минут.



|                  |                  |
|------------------|------------------|
| 40 g sugar       | peel             |
| 200 ml milk      | 1 cinnamon stick |
| 2 bread slices   | 2 cardamoms      |
| 1 piece of lemon |                  |

1. Infuse milk with cinnamon, cardamom and the lemon peel.
2. Pour the infused milk on the bread and allow it to soak for, at least, 3 hours.
3. Dip the torrijas in sugar and introduce them in the inner pot.
4. Set the dessert menu at 200 °C for 15 minutes.

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

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.  
C/ de la Pinadeta s/n, 46930  
Quart de Poblet, Valencia (Spain)  
EA0Z200203