



## **CECOFRY&GRILL SMOKIN' 11000**

Цифровая мультипечь с тремя нагревательными элементами и коптильней



Руководство пользователя

Содержание

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

## 10. Упрощенная декларация о соответствии ЕС

### **Инструкция по технике безопасности**

Перед использованием устройства внимательно прочтите данную инструкцию. Сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для новых пользователей.



- Этот символ означает «Осторожно, горячая поверхность».

Доступные поверхности могут нагреваться во время использования. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- При использовании электрических и электронных приборов всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и травм.

- Регулярно проверяйте кабель питания на наличие видимых повреждений. Если кабель поврежден, его необходимо отремонтировать в официальной службе технической поддержки Cecotec, чтобы избежать любой опасности.

- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.

- Храните данное устройство и его кабель питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.

- Работы по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми.

- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует требованиям, указанным на паспортной табличке прибора.

- Мы рекомендуем, чтобы помещение, в котором вы собираетесь использовать прибор, было оборудовано работающей вытяжкой или хорошо проветривалось.

- Используйте прибор только для целей, описанных в данной инструкции по эксплуатации. Любое другое использование не рекомендуется производителем и может отрицательно повлиять на срок службы прибора и/или безопасность пользователя.

- Отключайте прибор от сети перед перемещением, выполнением каких-либо работ по очистке или техническому обслуживанию, а также когда он не используется.

- Не перекручивайте, не сгибайте, не тяните и не повреждайте кабель питания. Защищайте его от острых краев и источников тепла. Не допускайте соприкосновения кабеля с горячими поверхностями. Не позволяйте кабелю свисать с края рабочей поверхности или столешницы.

- Не используйте удлинители, если это не рекомендовано квалифицированным электриком. Использование удлинительного кабеля неправильного типа может привести к повреждению прибора или травмам пользователя.

- Не используйте прибор, если его кабель, вилка или корпус повреждены, а также после того, как он неисправен, его роняли или каким-либо образом повредили.

- Прибор не следует использовать в потенциально опасных местах, таких как легковоспламеняющиеся, взрывоопасные, химически насыщенные или влажные среды.

- Установите прибор на ровную термостойкую поверхность. Будьте осторожны, вынимая корзину из аэрофритюрницы. Поместите ручку внутрь, чтобы предотвратить рассыпание содержимого. Не размещайте

прибор рядом с источниками тепла, местами с высоким уровнем влажности или горючими материалами.

- Не вставляйте и не допускайте попадания пальцев или посторонних предметов в вентиляционные или вытяжные отверстия, так как это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

- Не наполняйте корзину маслом во избежание пожара.

- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время работы.

- Не погружайте кабель, вилку или любую другую несъемную часть прибора в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте электрические соединения воздействию воды.

- Всегда помещайте ингредиенты, подлежащие приготовлению, в корзину, чтобы они не касались нагревательных элементов.

- Прежде чем брать вилку или включать прибор, убедитесь, что ваши руки сухие.

- Отключайте прибор от розетки, когда он не используется или во время чистки. Дайте ему полностью остыть, прежде чем прикреплять или снимать детали, а также перед чисткой прибора.

- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он подключен к электросети.

- Не прикасайтесь к поверхности прибора во время работы, так как во время использования он нагревается.

- Чистку и техническое обслуживание необходимо выполнять в соответствии с данным руководством по эксплуатации, чтобы обеспечить правильную работу прибора.

- Не устанавливайте прибор у стены. Оставьте безопасное расстояние 10 см сзади прибора и 10 см с каждой стороны. Не кладите никакие предметы на прибор во время его использования.

- Во время работы через воздуховыпускные отверстия прибора выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выхода воздуха. При извлечении корзины из прибора может выйти горячий воздух.

- Немедленно отключите прибор, если заметите, что из него выходит черный дым. Подождите, пока дым исчезнет, и снимите корзину с прибора.

- Мы рекомендуем использовать перчатки при прикосновении к корзине и стойке.

- Не используйте прибор для каких-либо целей, кроме тех, которые указаны в данном руководстве.

- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

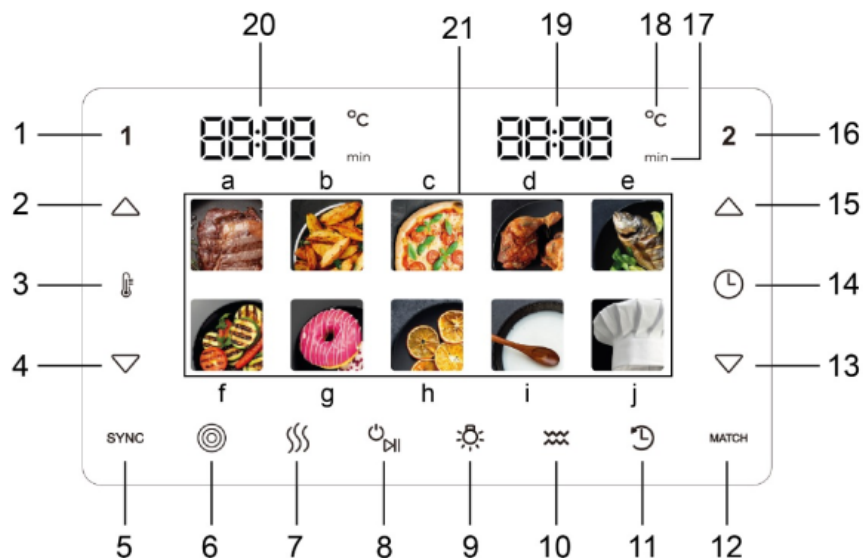
## **1. Компоненты устройства**

### **Устройство**



1. Корзина
2. Основание коптильни
3. Крышка коптильни
4. Разделитель корзины
5. Решетка
6. Сенсорный дисплей
7. Воздуховыпускное отверстие
8. Двойной нагревательный элемент

### **Сенсорная панель управления**



1. Значок выбора отсека корзины 1 (слева)
2. Значок увеличения температуры
3. Индикатор работы температуры
4. Значок уменьшения температуры
5. Значок функции синхронизации
6. Значок функции предварительного нагрева
7. Значок программы копчения
8. Значок питания и запуска/остановки
9. Значок внутреннего освещения
10. Значок функции двойного нагревательного элемента
11. Значок таймера
12. Значок функции соответствия
13. Значок уменьшения времени
14. Индикатор работы таймера
15. Значок увеличения времени
16. Значок выбора отсека корзины 2 (справа)
17. Индикатор времени
18. Индикатор температуры
19. Дисплей отсека корзины 2 (справа)

20. Дисплей отсека корзины 1 (слева)

21. Предустановленные меню

a. Стейк/филе

b. Замороженный картофель фри

c. Пицца

d. Куриные крылышки/бедрa

e. Рыба

f. Овощи

g. Десерт

h. Дегидратация

i. Ферментация

j. Сделай сам (ручная функция)

Примечание:

Изображения в данном руководстве представляют собой схематические изображения и могут не совсем соответствовать устройству.

## **2. Перед первым использованием**

- В комплект поставки данного прибора входит пакет безопасности, обеспечивающий его защиту во время транспортировки. Распакуйте прибор и сохраните оригинальную упаковку и материалы в надежном месте. Это поможет предотвратить любые повреждения, если прибор потребуется транспортировать в будущем. В случае утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.

- Убедитесь, что все детали и компоненты включены в комплект поставки и находятся в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.

- Очистите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тряпкой. Не мочите нагревательные элементы.

- Тщательно очистите корзину и гриль горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.

- Правильно поместите решетку в корзину и поместите корзину обратно в прибор для дальнейшего использования.

- Не заполняйте прибор маслом или другой жидкостью.

**Содержимое коробки:**

- Фритюрница

- Руководство по эксплуатации

- Крышка коптильни

- Основание коптильни

- Пакет древесной щепы 15 г

Купите древесную щепу, используя следующий QR-код



Не удаляйте серийный номер прибора, чтобы обеспечить его корректную отслеживаемость в случае необходимости оказания помощи.

### **3. Эксплуатация**

#### **Использование устройства**

1. Поместите фритюрницу на плоскую, устойчивую и термостойкую поверхность вдали от возможных брызг воды или источников тепла.

2. При желании разместите разделитель корзины, следуя направляющим на стенках и в верхней части внутренней части корзины.

3. Правильно разместите корзину внутри фритюрницы.
4. Не накрывайте прибор никакими предметами, чтобы не препятствовать нормальному потоку воздуха.
5. Подключите кабель питания к заземленной розетке, загорится значок питания.
6. С особой осторожностью извлеките корзину из фритюрницы.
7. Положите ингредиенты в корзину.
8. Используйте панель управления следующим образом:

**ВНИМАНИЕ:** Разместите разделитель корзины в соответствии с верхней направляющей на корзине, чтобы избежать прямого контакта разделителя с нагревательными элементами, так как это может привести к повреждению.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** никогда не превышайте отметку MAX на корзине, так как это может повлиять на конечный результат и качество работы прибора.

**Совет:** для достижения идеальных результатов рекомендуется избегать переполнения корзины продуктами, поскольку они не будут готовиться равномерно.

### **Значок питания**

После того, как корзина и решетка надежно закреплены во фритюрнице, загорится значок питания. При нажатии на значок питания загорятся значки выбора левого и правого отсеков корзины. Необходимо выбрать один из двух отсеков корзины (нажав на 1 или 2), чтобы назначить ему предустановленное меню или активировать другой отсек. После выбора нужного предустановленного меню повторное нажатие значка питания запустит процесс приготовления. Когда процесс начнется, вентилятор и нагревательный элемент начнут работать.

### **Значки предустановленных меню**

Эти значки позволяют вам выбирать из 10 предустановленных меню. Эти меню являются быстрым и общим вариантом, разработанным для продуктов, к которым они относятся. Значения времени приготовления и температуры устанавливаются по умолчанию (см. «Таблицу предустановленных меню» в этом разделе). Если вы хотите настроить время и/или температуру этих предустановленных меню, вы можете сделать это, нажав любую программу и используя значки для увеличения и уменьшения температуры и времени. Программа разработана для определенного продукта, поэтому вы сможете изменять значения в пределах логического диапазона.

#### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Если вы хотите настроить собственную программу приготовления, вы также можете сделать это, напрямую выбрав программу DIY (ручная функция), которая позволяет вам настроить весь диапазон времени и/или температуры прибора.

#### **Значки управления временем**

Нажимайте значки увеличения и/или уменьшения времени, чтобы настроить время приготовления в соответствии с допустимыми диапазонами (см. «Таблицу предустановленных меню» в этом разделе).

#### **Значки регулировки температуры**

Нажимайте значки увеличения и/или уменьшения температуры, чтобы отрегулировать температуру приготовления в соответствии с допустимыми диапазонами (см. «Таблицу предустановленных меню» в этом разделе).

#### **Значок внутреннего освещения**

Нажмите этот значок во время процесса приготовления, чтобы включить внутреннее освещение корзины и проверить готовность пищи. Если вы нажмете значок во время процесса приготовления, освещение будет гореть в течение 1 минуты, а затем выключится. Вы также можете

выключить его вручную, нажав на тот же значок еще раз. Если вы в данный момент не готовите, освещение выключится через 10 секунд.

Загорится только освещение выбранного отделения корзины. Если активирована функция Match, загорится освещение обеих корзин.

### **Использование двойного нагревательного элемента**

- Прибор оснащен двойным нагревательным элементом, верхний из которых генерирует больше тепла, а нижний используется для повышения температуры основания корзины.

- Рекомендуется использовать двойной нагревательный элемент, так как приготовление пищи с использованием двух источников тепла обеспечивает лучшие результаты. Кроме того, использование двойного нагревательного элемента также рекомендуется с программами, в которых заранее настроена функция предварительного нагрева. Это позволяет решетке корзины достигать более высокой температуры и даже может поджарить некоторые продукты.

- У решетки есть более плоская сторона для приготовления пиццы и решетчатая сторона для поджаривания мяса.

- Каждый раз при выборе программы функция двойного нагревательного элемента будет активироваться по умолчанию. Если вы нажмете на значок двойного нагревательного элемента, будет работать только верхний нагревательный элемент. Помните, что функцию двойного нагревательного элемента можно активировать и деактивировать одновременно в обоих отделениях корзины, а не по отдельности. Другими словами, если вы выбираете программу с двойным нагревательным элементом в отсеке корзины 1, двойной нагревательный элемент будет активирован по умолчанию в отсеке корзины 2. Если вы выбираете только верхний источник нагрева в отсеке корзины 1, только верхний источник нагрева будет работать и в отсеке корзины 2.

### **Значок двойного нагревательного элемента**

При выборе программы приготовления функция двойного нагревательного элемента будет активирована по умолчанию, а соответствующий значок останется включенным. Работа верхнего и нижнего нагревательных элементов синхронизирована и работает попеременно для поддержания выбранной температуры приготовления.

Если вам необходимо отключить функцию двойного нагревательного элемента и оставить включенным только верхний источник тепла, нажмите значок двойного нагревательного элемента. Значок будет мигать, указывая на то, что функция двойного нагревательного элемента отключена. Для достижения наилучших результатов рекомендуется всегда активировать функцию двойного нагревательного элемента.

### **Использование предварительного нагрева**

- Прибор имеет функцию предварительного нагрева в течение 5 минут, которая позволяет как внутренней части корзины, так и грилю достичь подходящей температуры для приготовления и обжаривания продуктов на гриле. Эта функция уже активирована в меню предустановок «Мясо», «Пицца», «Рыба» и «Сделай сам», хотя ее также можно деактивировать, нажав на значок функции предварительного нагрева.

- Можно активировать функцию предварительного нагрева перед остальными программами приготовления, за исключением дегидратации и ферментации. Функцию предварительного нагрева можно активировать, не выбирая предыдущую программу приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** После завершения процесса предварительного нагрева прибор издаст несколько звуковых сигналов и отобразит «ДОБАВИТЬ», чтобы указать, что следует добавить продукты. Следующая программа запустится автоматически после звуковых сигналов.

### **Значок функции предварительного нагрева**

Функция предварительного нагрева активируется, когда мигает соответствующий значок. Функция предварительного нагрева деактивируется, когда соответствующий значок горит постоянно.

### **Функция копчения**

Этот прибор имеет функцию копчения в течение 10 минут, которая придает уникальный вкус и особый аромат приготовленной пище. Ниже приведены шаги, которые необходимо выполнить для использования этой функции.

1. Поместите щепу в основание устройства. Количество щепы не может превышать высоту основания и должно равномерно покрывать всю поверхность.

2. Поместите основание коптильни с правой стороны корзины, внутри предназначенных для нее боковых направляющих.

3. Поместите крышку коптильни поверх щепы, совместив внешний край боковой направляющей с контуром крышки коптильни. Необходимо разместить этот элемент во время копчения, в противном случае процесс копчения будет небезопасным, а результат не будет удовлетворительным. Он также защищает пищу от прямого контакта с щепой.

4. Установите решетку на крышку коптильни и положите на нее продукты.

5. Для достижения более интенсивного копченого вкуса рекомендуется добавить разделитель и помещать продукты только в отсек корзины, где находятся щепы. Если же вы предпочитаете более мягкий копченый вкус, не устанавливайте разделитель и размещайте продукты по всей длине корзины.

6. При настройке программы копчения вы можете активировать ее во всей корзине или только в отсеке корзины 2:

а. Копчение и приготовление в отсеке корзины 2 (с разделителем):

Выберите предустановленное меню в отсеке корзины 2, затем нажмите значок программы копчения. Это будет доступно только в настройках отсека корзины 2, так как это часть корзины, куда помещается щепы. Программа копчения будет активирована, когда соответствующий значок начнет мигать. Также можно активировать программу копчения из настроек отсека корзины 2, не выбирая предыдущую программу приготовления.

б. Копчение и приготовление во всей корзине (без разделителя):

Выберите предустановленное меню в отсеке корзины 2 и нажмите значок функции Match. Когда оба отсека корзины работают как один, нажмите значок программы копчения. Это будет доступно только в настройках отсека корзины 2, так как это часть корзины, куда помещается щепы. Программа копчения будет активирована, когда начнет мигать соответствующий значок. Хотя эта программа активируется только из настроек отсека 2 корзины, дым от щепы проникнет во всю корзину, если вы не используете разделитель. Также можно активировать программу копчения, не выбрав предыдущую программу приготовления.

7. Не забудьте нажать значок запуска/остановки, чтобы начать процесс копчения.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если вы выберете программу копчения, а затем предустановленное меню для рыбы, мяса или куриных крылышек, время приготовления для последнего будет автоматически сокращено на 20% для достижения лучшего результата приготовления.

- Рекомендуется использовать прибор под кухонной вытяжкой или в хорошо проветриваемом помещении, чтобы минимизировать образование дыма в помещении.

- Рекомендуется дать фритюрнице остыть после процесса копчения.

#### ВНИМАНИЕ

- Будьте осторожны при извлечении необходимых для программы копчения принадлежностей, так как они могут быть очень горячими.

- Используйте все указанные принадлежности для процесса копчения. Крышка, в частности, необходима для изоляции щепы от пищи. Неправильное использование этих элементов может повлиять на производительность и конечный результат приготовления пищи.

После завершения процесса копчения, если не выбрана программа приготовления, прибор издаст несколько звуковых сигналов и отобразит «ВЫКЛ». Если программа приготовления была выбрана после процесса копчения, эта программа запустится сразу после. Не удаляйте оставшиеся щепки, пока процесс приготовления не будет полностью завершен.

### **Значок программы копчения**

Программа копчения активируется, когда мигает соответствующий значок. Программа копчения деактивируется, когда соответствующий значок горит постоянно.

### **Работа таймера**

У прибора есть функция таймера, которая позволяет вам программировать начало процесса приготовления. Этот временной диапазон составляет от 30 минут до 24 часов. После выбора программы приготовления вы можете активировать таймер, нажав значок таймера, и настроить время с помощью значков увеличения/уменьшения времени. Чтобы деактивировать таймер, нажмите значок таймера еще раз. Не забудьте нажать значок запуска/остановки, чтобы начать обратный отсчет. Когда выбранное время истечет, запрограммированный процесс приготовления начнется.

### **Значок функции таймера**

Таймер активируется, когда мигает соответствующий значок. Таймер деактивируется, когда соответствующий значок горит постоянно.

### **Работа синхронизации**

У прибора есть функция синхронизации, которая позволяет вам синхронизировать оба отделения корзины, чтобы они закончили работу одновременно. Чтобы активировать эту функцию, выберите обе программы и нажмите значок функции синхронизации. Если активирована функция синхронизации, в начале процесса приготовления отсек корзины с программой с самым коротким временем приготовления будет отображать «NoLd» до тех пор, пока в обоих отсеках не останется одинаковое оставшееся время приготовления. Таким образом, они закончатся одновременно. Чтобы деактивировать функцию синхронизации, снова нажмите соответствующий значок.

### **Значок функции синхронизации**

Функция синхронизации будет активирована, когда соответствующий значок начнет мигать. Функция синхронизации будет деактивирована, когда соответствующий значок будет гореть постоянно.

### **Операция сопоставления**

У прибора есть функция сопоставления, которая позволяет переносить настройки программы приготовления из одного отсека в остальную часть корзины. Таким образом, вам не нужно будет настраивать отсек корзины 1 с одной программой, а затем отсек корзины 2 с той же программой. Просто выберите программу в отсеке 1 или 2, которую вы хотите применить ко всей корзине, а затем нажмите значок функции сопоставления.

### **Значок функции сопоставления**

Функция сопоставления будет активирована, когда соответствующий значок начнет мигать. Функция сопоставления будет деактивирована, когда соответствующий значок будет гореть постоянно.

8. Чтобы улучшить результат приготовления некоторых блюд, ингредиенты можно встряхнуть или перевернуть в середине процесса приготовления. Чтобы встряхнуть или перевернуть ингредиенты, снимите

корзину с прибора за ручку и встряхните или переверните ингредиенты в корзине с помощью зажимов. Поместите корзину обратно в аэрофритюрницу.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Будьте очень осторожны, встряхивая корзину, так как в ней находится горячая еда.

- Не используйте металлические приборы, так как они могут повредить внутреннее покрытие корзины или решетку.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

Программы стейка и DIY – это специальные программы, которые подают звуковой сигнал, чтобы перевернуть продукты в середине цикла приготовления. Когда цикл приготовления достигнет середины, прибор издаст несколько звуковых сигналов и на дисплее отобразится «TRN», чтобы указать, что продукты следует перевернуть. Программа не остановится, а просто издаст звуковой сигнал.

9. Когда вы услышите звуковой сигнал, установленное время приготовления истекло. Извлеките корзину из прибора и поставьте ее на термостойкую поверхность. Убедитесь, что продукты готовы. Если еда недостаточно прожарена, поместите корзину обратно во фритюрницу и добавьте еще несколько минут.

10. Чтобы вынуть еду, например картофель фри, выньте корзину из фритюрницы и положите ее на термостойкую поверхность. Используйте неметаллические щипцы для извлечения ингредиентов. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Не переворачивайте корзину, чтобы вынуть еду.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Не переполняйте корзину, чтобы не повлиять на результат приготовления.

- Не прикасайтесь к корзине во время или сразу после работы, чтобы избежать ожогов. Держите корзину только за ручку.

**Таблица предустановленных меню**

| Сим<br>вол                                                                          | Тип                  | Предв<br>арител<br>ьный<br>нагрев | Темп<br>ерату<br>ра<br>(°C) | Вре<br>мя<br>(мин<br>) | Диапазо<br>н<br>темпера<br>тур<br>(мин-ма<br>кс) | Диапа<br>зон<br>време<br>ни<br>(мин-<br>макс) | Примечания                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Стейк*               | Да, 5<br>мин                      | 200                         | 6                      | 170-200                                          | 1-30                                          | Предупрежден<br>ие о<br>добавлении<br>продукта<br>(ADD)<br>Предупрежден<br>ие о<br>переворачиван<br>ии (TRN) |
|  | Карто<br>фель<br>фри |                                   | 195                         | 20                     | 160-200                                          | 1-60                                          |                                                                                                              |
|  | Пицца<br>*           | Да, 5<br>мин                      | 180                         | 10                     | 120-200                                          | 1-60                                          | Сообщение о<br>добавлении<br>продукта<br>(ADD)                                                               |
|  | Курица               |                                   | 200                         | 25                     | 100-200                                          | 1-60                                          |                                                                                                              |

|                                                                                     |              |           |     |     |         |        |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|-----|-----|---------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Рыба*        | Да, 5 мин | 190 | 14  | 150-200 | 1-60   | Сообщение о добавлении продукта (ADD)                                                 |
|    | Овощи        |           | 175 | 16  | 140-190 | 1-60   |                                                                                       |
|    | Десерт       |           | 160 | 20  | 100-190 | 1-60   |                                                                                       |
|    | Дегидратация |           | 55  | 6 ч | 40-100  | 1-24 ч |                                                                                       |
|    | Ферментация  |           | 40  | 60  | 40-90   | 1-24 ч |                                                                                       |
|  | DIY*         | Да, 5 мин | 200 | 20  | 40-200  | 1-60   | Предупреждение о добавлении продуктов (ADD)<br>Предупреждение о переворачивании (TRN) |

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

- Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать наилучшие настройки для используемых вами ингредиентов. При необходимости измените время и/или значения температуры, чтобы настроить приготовление в соответствии с типом ингредиента.

- \*Указанные программы имеют 5-минутное время предварительного нагрева. Это время предварительного нагрева улучшает конечный результат блюда.

- Если вы выберете программу копчения, а затем предустановленное меню для рыбы, мяса или куриных крылышек, время приготовления для последнего будет сокращено на 20% для достижения лучшего результата приготовления.

Получите доступ к книге рецептов через следующий QR-код:



### **Советы по приготовлению**

- Ингредиенты меньшего размера требуют более короткого времени приготовления, чем более крупные.

- Для большего количества ингредиентов требуется немного больше времени для приготовления, а для меньшего количества ингредиентов требуется немного меньше времени для приготовления.

- Встряхивание небольших продуктов в середине процесса приготовления оптимизирует конечный результат и предотвращает неравномерное приготовление.

- Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы он стал более хрустящим. Готовьте пищу во фритюрнице сразу после добавления в нее масла.

- Не готовьте во фритюрнице очень жирные продукты, например сосиски.

- Блюда, приготовленные в духовке, также можно приготовить в аэрофритюрнице. Оптимальное количество для приготовления картофеля фри – 500 грамм.

- Готовое тесто требует более короткого времени на приготовление. Готовое тесто требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.

- Поместите противень или форму для запекания в корзину аэрофритюрницы, если вы хотите испечь пирог или пирог с заварным кремом, а также если вы хотите поджарить хрустящие или фаршированные продукты.

- Вы также можете использовать фритюрницу для разогрева пищи.

#### **4. Чистка и уход**

- Очищайте прибор после каждого использования.

- Корзина и полка имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические принадлежности или абразивные средства для чистки корзины и/или подставки, так как это может повредить их антипригарную поверхность.

- После каждого использования не оставляйте горячую еду внутри прибора, так как конденсат может повлиять на металлические части прибора.

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть перед чисткой.

Примечание: снимите корзину, чтобы прибор быстрее остыл.

2. Очистите прибор внутри и снаружи влажной тряпкой.

3. Тщательно очистите корзину и решетку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой. Если используется крышка или основание коптильни, повторите тот же процесс очистки.

Для удаления остатков рекомендуется использовать обезжиривающую жидкость.

Совет: если к решетке или корзине прилипла грязь, наполните ящик корзины горячей водой и небольшим количеством жидкости для мытья посуды и замочите корзину и решетку примерно на 10 минут.

4. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.

5. Очистите нагревательный элемент мягкой щеткой, чтобы удалить остатки пищи. Перед хранением или повторным использованием прибора убедитесь, что все его части чистые и сухие.

### **Хранение**

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Перед хранением прибора убедитесь, что все его части чистые и сухие.

### **5. Устранение неполадок**

| Проблема | Возможная причина                        | Возможное решение                                             |
|----------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| E1       | Датчик температуры не работает           | Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec |
| E2       | Короткое замыкание в датчике температуры | Обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec |
| E3       | Перегрев прибора                         | Обратитесь в официальную                                      |

|                                                     |                                                              |                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     |                                                              | службу технической поддержки Cecotec                                                                                 |
| Аэрофритюрница не работает                          | Прибор не подключен к сети.                                  | Подключите устройство в заземленную розетку.                                                                         |
| Двойной нагревательный элемент не работает          | Продукты не готовятся                                        | Для улучшения степени готовности мяса рекомендуется использовать специальные программы с предварительным разогревом. |
| Ингредиенты, обжаренные в аэрофритюрнице, не готовы | Еда слишком большая.                                         | Кладите в корзину небольшие порции продуктов. Еда готовится быстрее, если ее меньше.                                 |
|                                                     | Используемая температура слишком низкая.                     | Увеличьте температуру приготовления (см. раздел «Эксплуатация»).                                                     |
|                                                     | Время подготовки слишком короткое.                           | Увеличьте время приготовления (см. раздел «Эксплуатация»).                                                           |
| Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице | Некоторые продукты необходимо перемешивать в процессе жарки. | Ингредиенты, лежащие друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в                                |

|                                                                                |                                                                                        |                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                |                                                                                        | середине приготовления.<br>Смотрите раздел<br>«Эксплуатация».                                                                                                    |
| Жареные продукты не становятся хрустящими, когда их вынимают из аэрофритюрницы | Вы использовали продукты, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице. | Готовьте пищу в духовке или смажьте ее небольшим количеством масла, чтобы получить более хрустящую корочку.                                                      |
| Корзина не вставляется в прибор должным образом                                | В корзине слишком много ингредиентов.                                                  | Не наполняйте корзину сверх максимального уровня.                                                                                                                |
|                                                                                | Решетка неправильно установлена внутри корзины.                                        | Нажмите на решетку вниз в корзину, пока не услышите щелчок.                                                                                                      |
| Из прибора выходит белый дым                                                   | Вы готовите жирные ингредиенты.                                                        | При приготовлении жирных блюд во фритюрнице в корзину просачивается большое количество масла. Масло дает белый дым. Это не влияет ни на прибор, ни на результат. |
|                                                                                | В корзине еще остались остатки жира от предыдущего                                     | Белый дым возникает из-за нагревания жира в корзине. Обязательно тщательно                                                                                       |

|                                                           |                                             |                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           | использования.                              | очищайте прибор после каждого использования.                                                                                         |
| Картофель фри поджаривается неравномерно                  | Вы используете неправильный сорт картофеля. | Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он оставался на месте во время жарки. Используйте картофель предложенных типов. |
|                                                           | Вы плохо промыли картофель перед жаркой.    | Картофель хорошо промойте в воде в течение 3 минут, чтобы удалить крахмал, а затем тщательно высушите.                               |
| Картофель фри не хрустит, когда его достают из фритюрницы | Используется неправильный сорт картофеля.   | Прежде чем добавлять масло, убедитесь, что картофельные палочки тщательно высушены.                                                  |
|                                                           |                                             | Нарежьте картофельные палочки на более мелкие кусочки.                                                                               |
|                                                           |                                             | Добавьте еще немного масла, чтобы получить более хрустящий результат.                                                                |

## 6. Технические характеристики

Название устройства: Cecofry&Grill Smokin' 11000

Артикул: EU01\_101138

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50/60 Гц

Объем корзины: 11 л

Номинальная входная мощность: 2900 Вт

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества продукции.

Сделано в Китае | Разработано в Испании

## **7. Утилизация старых электроприборов**



Этот символ указывает на то, что в соответствии с применимыми нормами изделие и/или батарея должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов. Когда срок годности этого продукта подходит к концу, вы должны утилизировать батареи/аккумуляторы и сдать их в пункт сбора, указанный местными властями.

Потребители должны обращаться в местные органы власти или к продавцу за информацией о правильной утилизации старых приборов и/или их аккумуляторов.

Соблюдение вышеуказанных правил поможет защитить окружающую среду.

## **8. Техническая поддержка и гарантия**

Cecotec несет ответственность перед конечным пользователем или потребителем за любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта, в соответствии с условиями и сроками, установленными применимыми нормами.

Рекомендуется, чтобы ремонт выполнялся квалифицированным персоналом.

Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или у вас возникнут сомнения, не стесняйтесь обращаться в официальную службу технической поддержки Cecotec по телефону +34 963 210 728.

## **9. Авторские права**

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание данной публикации не может быть полностью или частично воспроизведено, сохранено в поисковой системе, передано или распространено любыми средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью и т.п.) без предварительного разрешения CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## **10. Упрощенная декларация соответствия ЕС**



Cecotec Innovaciones настоящим заявляет, что этот прибор соответствует основным требованиям и другим соответствующим положениям правил, действующих в Европейском Союзе. Этот прибор был спроектирован, изготовлен и испытан в соответствии с требуемыми стандартами безопасности и качества. Полный текст Декларации соответствия ЕС можно найти на следующем веб-сайте:  
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>



## **CECOFRY&GRILL SMOKIN' 11000**

Цифрова аерофритюрниця з трьома нагрівальними елементами та  
КОПТИЛЬНОЮ



Інструкція з експлуатації

Зміст

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

9. Авторські права

10. Спрощена декларація відповідності ЄС

### **Інструкція з техніки безпеки**

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкції.

Збережіть цей посібник користувача для подальшого використання або для нових користувачів.

-  Цей символ означає «Обережно, гаряча поверхня». Доступні поверхні можуть нагріватися під час використання. Будьте обережні, щоб не обпектися.

- Цей прилад не призначений для керування зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

- При використанні електричних та електронних приладів завжди необхідно дотримуватись основних запобіжних заходів, щоб знизити ризик загоряння, ураження електричним струмом та травм.

- Регулярно перевіряйте кабель живлення на наявність видимих пошкоджень. Якщо кабель пошкоджено, його необхідно відремонтувати в офіційній службі технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якої небезпеки.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.

- Зберігайте пристрій та кабель живлення у недоступному місці для дітей віком до 8 років.

- Роботи з очищення та технічного обслуговування не повинні виконуватися дітьми.

- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не грали з приладом.

- Переконайтеся, що напруга мережі відповідає вимогам, зазначеним на паспортній табличці приладу.

- Ми рекомендуємо, щоб приміщення, в якому ви збираєтеся використовувати прилад, було обладнане витяжкою, що працює, або добре провітрювалося.

- Використовуйте прилад тільки для цілей, описаних у цьому посібнику користувача. Будь-яке інше використання не рекомендується виробником та може негативно вплинути на термін служби приладу та/або безпеку користувача.

- Відключайте прилад від мережі перед переміщенням, виконанням будь-яких робіт з очищення або технічного обслуговування, а також коли він не використовується.

- Не перекручуйте, не згинайте, не тягніть та не пошкоджуйте кабель живлення. Захищайте його від гострих країв та джерел тепла. Не допускайте контакту кабелю з гарячими поверхнями. Не дозволяйте кабелю звисати з краю робочої поверхні чи стільниці.

- Не використовуйте подовжувачі, якщо це не рекомендовано кваліфікованим електриком. Використання подовжувального кабелю неправильного типу може призвести до пошкодження приладу або травмування користувача.

- Не використовуйте прилад, якщо його кабель, вилка або корпус пошкоджені, а також після того, як він несправний, його кидали або якимось чином пошкодили.

- Прилад не слід використовувати в потенційно небезпечних місцях, таких як легкозаймисті, вибухонебезпечні, хімічно насичені або вологі середовища.

- Встановіть прилад на рівну поверхню. Будьте обережні, виймаючи кошик з аерофритюрниці. Покладіть ручку всередину, щоб запобігти

розсипанню продуктів. Не розміщуйте прилад поряд із джерелами тепла, місцями з високим рівнем вологості чи горючими матеріалами.

- Не вставляйте та не допускайте потрапляння пальців або сторонніх предметів у вентиляційні або витяжні отвори, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом або займання.

- Не наповнюйте кошик олією, щоб уникнути пожежі.

- Не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час роботи.

- Не занурюйте кабель, вилку або будь-яку іншу незнімну частину приладу у воду чи іншу рідину. Не піддавайте електричні з'єднання дії води.

- Завжди кладіть інгредієнти, які підлягають приготуванню, у кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.

- Перш ніж брати вилку або вмикати прилад, переконайтеся, що ваші руки сухі.

- Вимкніть прилад від розетки, коли він не використовується або під час чищення. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж прикріплювати або знімати деталі, а також перед чищенням приладу.

- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі.

- Не торкайтеся поверхні приладу під час роботи, оскільки під час використання він нагрівається.

- Чищення та технічне обслуговування необхідно виконувати відповідно до цього посібника з експлуатації, щоб забезпечити правильну роботу приладу.

- Не встановлюйте прилад біля стіни. Залиште безпечну відстань 10 см ззаду приладу та 10 см з кожного боку. Не кладіть предмети на прилад під час його використання.

- Під час роботи через повітровипускні отвори приладу виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та

отворів для виходу повітря. При вийманні кошика з приладу може вийти гаряче повітря.

- Негайно вимкніть прилад, якщо ви помітите, що з нього виходить чорний дим. Зачекайте, поки дим зникне, і зніміть кошик із приладу.

- Ми рекомендуємо використовувати рукавички при дотику до кошика та стійки.

- Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, крім тих, що вказані в цьому посібнику.

- Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.

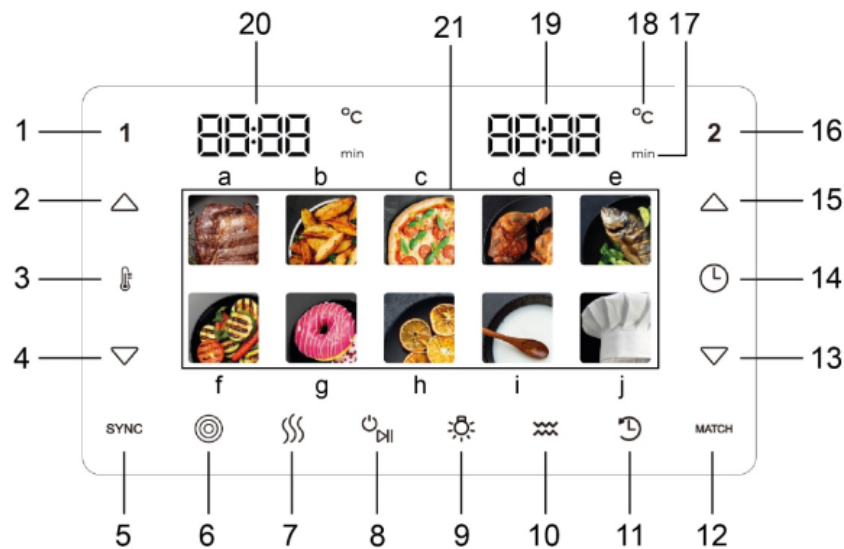
## **1. Компоненти пристрою**

### **Пристрій**



1. Кошик
2. Основа копильні
3. Кришка копильні
4. Розділювач кошика
5. Решітка
6. Сенсорний дисплей
7. Повітровипускний отвір
8. Подвійний нагрівальний елемент

### **Сенсорна панель керування**



1. Значок вибору відсіку корзини 1 (ліворуч)
2. Значок підвищення температури
3. Індикатор роботи температури
4. Значок зменшення температури
5. Значок функції синхронізації
6. Значок функції попереднього нагрівання
7. Значок програми копчення
8. Значок живлення та запуску/зупинки
9. Значок внутрішнього освітлення
10. Значок функції подвійного нагрівального елемента
11. Значок таймера
12. Значок функції відповідності
13. Значок зменшення часу
14. Індикатор роботи таймера
15. Значок часу
16. Значок вибору відділення 2 (праворуч)
17. Індикатор часу
18. Індикатор температури
19. Дисплей відсіку корзини 2 (праворуч)

20. Дисплей відсіку корзини 1 (ліворуч)

21. Попередньо встановлені меню

a. Стейк/філе

b. Заморожена картопля фрі

c. Піца

d. Курячі крильця/стегна

e. Риба

f. Овочі

g. Десерт

h. Дегідратація

i. Ферментація

j. Зроби сам (ручна функція)

Примітка:

Зображення в цьому посібнику є схематичними зображеннями і можуть не зовсім відповідати пристрою.

## **2. Перед першим використанням**

- У комплект поставки даного приладу входить пакет безпеки, що забезпечує захист під час транспортування. Розпакуйте прилад та збережіть оригінальну упаковку та матеріали у надійному місці. Це допоможе запобігти будь-яким пошкодженням, якщо прилад потрібно буде транспортувати в майбутньому. У разі утилізації оригінального пакування переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.

- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти включені в комплект постачання та перебувають у хорошому стані. Якщо будь-яка деталь відсутня або перебуває в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec.

- Очистіть внутрішню та зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою. Не мочіть нагрівальні елементи.

- Ретельно очистіть кошик та гриль гарячою водою, миючим засобом та неабразивною губкою.

- Правильно помістіть решітку в кошик і помістіть кошик назад у прилад для подальшого використання.

- Не заповнюйте прилад олією чи іншою рідиною.

**Вміст коробки:**

- Фрітюрниця
- Посібник з експлуатації
- Кришка коптильні
- Основа коптильні
- Пакет деревної тріски 15 г

Купуйте деревну тріску, використовуючи наступний QR-код



Не видаляйте серійний номер приладу, щоб забезпечити його коректне відстеження у разі потреби.

### **3. Експлуатація**

#### **Використання пристрою**

1. Помістіть фрітюрницю на плоску, стійку та термостійку поверхню подалі від можливих бризок води або джерел тепла.

2. За бажанням розмістіть роздільник кошика, слідуючи напрямним на стінках та у верхній частині внутрішньої частини кошика.

3. Правильно розмістіть кошик усередині фритюрниці.

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

5. Підключіть кабель живлення до заземленої розетки, загориться значок живлення.

6. З особливою обережністю витягніть кошик із фритюрниці.

7. Покладіть інгредієнти у кошик.

8. Використовуйте панель керування таким чином:

УВАГА: Розмістіть роздільник корзини відповідно до верхньої направляючої на кошику, щоб уникнути прямого контакту роздільника з нагрівальними елементами, оскільки це може призвести до пошкодження.

ПРИМІТКА: ніколи не перевищуйте позначку MAX на кошику, оскільки це може вплинути на кінцевий результат та якість роботи приладу.

Порада: для досягнення ідеальних результатів рекомендується уникати переповнення кошика продуктами, оскільки вони не готуватимуться рівномірно.

### **Значок живлення**

Після того, як кошик та решітка надійно закріплені у фритюрниці, загориться значок живлення. При натисканні на значок живлення загоряться значки вибору лівого та правого відсіків корзини. Необхідно вибрати один із двох відсіків кошика (натиснувши на 1 або 2), щоб призначити йому встановлене меню або активувати інший відсік. Після вибору потрібного попередньо встановленого меню повторне натискання значка живлення запустить процес приготування. Коли процес розпочнеться, вентилятор та нагрівальний елемент почнуть працювати.

### **Значки встановлених меню**

Ці значки дозволяють вибирати з 10 попередньо встановлених меню. Ці меню є швидким та загальним варіантом, розробленим для продуктів, до яких вони належать. Значення часу приготування та температури встановлюються за усталеним налаштуванням (див. «Таблицю попередньо встановлених меню» у цьому розділі). Якщо ви бажаєте налаштувати час та/або температуру цих встановлених меню, ви можете зробити це, натиснувши будь-яку програму та використовуючи значки для збільшення та зменшення температури та часу. Програма розроблена для певного продукту, тому ви зможете змінювати значення у межах логічного діапазону.

#### **ПРИМІТКА:**

Якщо ви хочете налаштувати власну програму приготування, ви також можете зробити це безпосередньо вибравши програму DIY (ручна функція), яка дозволяє вам налаштувати весь діапазон часу та/або температури приладу.

#### **Значки керування часом**

Натискайте значки збільшення та/або зменшення часу, щоб налаштувати час приготування відповідно до допустимих діапазонів (див. «Таблицю попередньо встановлених меню» у цьому розділі).

#### **Значки регулювання температури**

Натискайте значки збільшення та/або зменшення температури, щоб відрегулювати температуру приготування відповідно до допустимих діапазонів (див. «Таблицю попередньо встановлених меню» у цьому розділі).

#### **Значок внутрішнього освітлення**

Натисніть цей значок під час процесу приготування, щоб увімкнути внутрішнє освітлення кошика та перевірити готовність їжі. Якщо ви натиснете значок під час процесу приготування, освітлення горітиме протягом 1 хвилини, а потім вимкнеться. Ви також можете вимкнути його

вручну, натиснувши на значок ще раз. Якщо ви зараз не готуєте, освітлення вимкнеться через 10 секунд.

Засвітиться лише освітлення обраного відділення кошика. Якщо активовано функцію Match, засвітиться освітлення обох кошиків.

### **Використання подвійного нагрівального елемента**

- Прилад оснащений подвійним нагрівальним елементом, верхній з яких генерує більше тепла, а нижній використовується для підвищення температури основи корзини.

- Рекомендується використовувати подвійний нагрівальний елемент, тому що приготування їжі з використанням двох джерел тепла забезпечує найкращі результати. Крім того, використання подвійного нагрівального елемента також рекомендується з програмами, в яких попередньо налаштована функція попереднього нагрівання. Це дозволяє решітці кошика досягати вищої температури і навіть може підсмажити деякі продукти.

- У решітки є більш плоска сторона для приготування піци та ґратчаста сторона для підсмажування м'яса.

- Щоразу при виборі програми функція подвійного нагрівального елемента активуватиметься за усталеним налаштуванням. Якщо ви натиснете значок подвійного нагрівального елемента, буде працювати тільки верхній нагрівальний елемент. Пам'ятайте, що функцію подвійного нагрівального елемента можна активувати та деактивувати одночасно в обох відділеннях кошика, а не окремо. Іншими словами, якщо ви вибираєте програму з подвійним нагрівальним елементом у відсіку кошика 1, подвійний нагрівальний елемент буде активовано за усталеним налаштуванням у відсіку кошика 2. Якщо ви вибираєте тільки верхнє джерело нагріву у відсіку кошика 1, тільки верхнє джерело нагріву буде працювати і у відсіку кошика 2.

### **Значок подвійного нагрівального елемента**

При виборі програми приготування функцію подвійного нагрівального елемента буде активовано за усталеним налаштуванням, а відповідний значок залишиться увімкненим. Робота верхнього та нижнього нагрівальних елементів синхронізована та працює поперемінно для підтримки обраної температури приготування.

Якщо вам необхідно вимкнути функцію подвійного нагрівального елемента та залишити увімкненим лише верхнє джерело тепла, натисніть значок подвійного нагрівального елемента. Значок буде блимати, вказуючи на те, що функція подвійного нагрівального елемента вимкнена. Для досягнення найкращих результатів рекомендується завжди активувати функцію подвійного нагрівального елемента.

### **Використання попереднього нагрівання**

- Прилад має функцію попереднього нагріву протягом 5 хвилин, яка дозволяє як внутрішній частині кошика, так і грилю досягти відповідної температури для приготування та обсмажування продуктів на грилі. Ця функція вже активована в меню попереднього налаштування "М'ясо", "Піца", "Риба" та "Зроби сам", хоча її також можна деактивувати, натиснувши на значок функції попереднього нагріву.

- Можна активувати функцію попереднього нагрівання перед іншими програмами приготування, за винятком дегідратації та ферментації. Функцію попереднього нагрівання можна активувати, не вибираючи попередньої програми приготування.

### **ПРИМІТКА:**

Після завершення процесу попереднього нагрівання прилад видасть кілька звукових сигналів і відобразить «ДОДАТИ», щоб вказати, що потрібно додати продукти. Наступна програма автоматично запуститься після звукових сигналів.

### **Значок функції попереднього нагрівання**

Функція попереднього нагрівання активується, коли блимає відповідний значок. Функція попереднього нагрівання деактивується, коли значок світиться постійно.

### **Функція копчення**

Цей прилад має функцію копчення протягом 10 хвилин, яка надає унікального смаку та особливого аромату приготовлених їжі. Нижче наведено кроки, які потрібно виконати для використання цієї функції.

1. Покладіть тріску в основу пристрою. Кількість тріски не може перевищувати висоту основи і має рівномірно покривати всю поверхню.

2. Помістіть основу коптильні з правого боку кошика, всередині призначених бічних напрямних.

3. Помістіть кришку коптильні поверх тріски, поєднавши зовнішній край бокової напрямної з контуром кришки коптильні. Необхідно розмістити цей елемент під час копчення, інакше процес копчення буде небезпечним, а результат не буде задовільним. Він також захищає їжу від прямого контакту з тріскою.

4. Встановіть решітку на кришку коптильні та покладіть на неї продукти.

5. Для досягнення більш інтенсивного копченого смаку рекомендується додати роздільник та поміщати продукти лише у відсік кошика, де знаходяться тріска. Якщо ви віддаєте перевагу більш м'якому копченому смаку, не встановлюйте роздільник і розміщуйте продукти по всій довжині кошика.

6. При налаштуванні програми копчення ви можете активувати її у всьому кошику або тільки у відсіку кошика 2:

а. Копчення та приготування у відсіку кошика 2 (з роздільником):

Виберіть попередньо встановлене меню у відсіку кошика 2, а потім натисніть значок програми копчення. Це буде доступно тільки в налаштуваннях відсіку кошика 2, так як це частина кошика, куди

поміщається тріска. Програма копчення буде активована, коли почне блимати відповідний значок. Також можна активувати програму копчення з налаштувань відсіку кошика 2, не вибираючи попередньої програми приготування.

б. Копчення та приготування у всьому кошику (без роздільника):

Виберіть попередньо встановлене меню у відсіку кошика 2 і натисніть значок Match. Коли обидва відсіки корзини працюють як один, натисніть значок програми копчення. Це буде доступно тільки в налаштуваннях відсіку кошика 2, так як це частина кошика, куди поміщається тріска. Програма копчення буде активована, коли почне блимати відповідний значок. Хоча ця програма активується лише з налаштувань відсіку 2 кошика, дим від тріски проникне на весь кошик, якщо ви не використовуєте роздільник. Можна також активувати програму копчення, не вибравши попередньої програми приготування.

7. Не забудьте натиснути значок запуску/зупинки, щоб розпочати копчення.

#### ПРИМІТКА:

- Якщо ви оберете програму копчення, а потім встановлене меню для риби, м'яса або курячих крилець, час приготування для останнього буде автоматично скорочено на 20% для досягнення кращого результату приготування.

- Рекомендується використовувати прилад під кухонною витяжною або в приміщенні, що добре провітрюється, щоб мінімізувати утворення диму в приміщенні.

- Рекомендується дати фритюрниці охолонути після копчення.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Будьте обережні при вийманні необхідних програми копчення приладдя, оскільки вони можуть бути дуже гарячими.

- Використовуйте всі приладдя для процесу копчення. Кришка, зокрема, необхідна для ізоляції тріски від їжі. Неправильне використання цих елементів може вплинути на продуктивність та кінцевий результат приготування їжі.

Після завершення процесу копчення, якщо не вибрано програму приготування, прилад видасть кілька звукових сигналів і відобразить «ВИМК». Якщо програма приготування була вибрана після копчення, ця програма запуститься відразу після. Не видаляйте тріски, що залишилися, поки процес приготування не буде повністю завершений.

### **Значок програми копчення**

Програма копчення активується, коли блимає відповідний значок. Програма копчення деактивується, коли значок горить постійно.

### **Робота таймера**

Прилад має функцію таймера, яка дозволяє вам програмувати початок процесу приготування. Цей часовий діапазон складає від 30 хвилин до 24 годин. Після вибору програми приготування ви можете активувати таймер, натиснувши значок таймера, і налаштувати час за допомогою значків збільшення / зменшення часу. Щоб деактивувати таймер, натисніть значок таймера ще раз.

Не забудьте натиснути значок запуску/зупинки, щоб розпочати зворотний відлік. Коли вибраний час закінчиться, запрограмований процес приготування розпочнеться.

### **Значок функції таймера**

Таймер активується, коли блимає відповідний значок. Таймер деактивується, коли значок світиться постійно.

### **Функція синхронізації**

У приладу є функція синхронізації, яка дозволяє синхронізувати обидва відділення кошика, щоб вони закінчили роботу одночасно. Щоб активувати цю функцію, виберіть обидві програми та натисніть значок

синхронізації. Якщо активовано функцію синхронізації, на початку процесу приготування відсік кошика з програмою з найкоротшим часом приготування буде відображати «NoLd» до тих пір, поки в обох відсіках не залишиться однаковий час приготування, що залишився. Таким чином вони закінчатимуться одночасно. Щоб деактивувати функцію синхронізації, знову натисніть значок.

### **Значок функції синхронізації**

Коли значок синхронізації почне блимати, функція синхронізації буде активована. Функцію синхронізації буде деактивовано, коли відповідний значок буде горіти постійно.

### **Функція зіставлення**

Прилад має функцію зіставлення, яка дозволяє переносити налаштування програми приготування з одного відсіку в решту кошика. Таким чином, вам не потрібно буде налаштовувати відсік кошика 1 з однією програмою, а потім відсік кошика 2 з тією ж програмою. Просто виберіть програму у відсіку 1 або 2, яку потрібно застосувати до всього кошика, а потім натисніть піктограму зіставлення.

### **Значок функції зіставлення**

Функція зіставлення буде активована, коли блимає відповідний значок. Функція зіставлення буде деактивована, коли відповідний значок горітиме постійно.

8. Щоб покращити результати приготування деяких страв, інгредієнти можна струснути або перевернути в середині процесу приготування. Щоб струсити або перевернути інгредієнти, зніміть кошик із приладу за ручку та струсіть або переверніть інгредієнти в кошику за допомогою затискачів. Помістіть кошик назад в аерофритюрницю.

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

- Будьте дуже обережні, струшуючи кошик, тому що в ньому знаходиться гаряча їжа.

- Не використовуйте металеві прилади, оскільки вони можуть пошкодити внутрішнє покриття корзини або решітки.

#### ПРИМІТКА:

Програми стейку та DİY – це спеціальні програми, які подають звуковий сигнал, щоб перевернути продукти у середині циклу приготування. Коли цикл приготування досягне середини, прилад видасть кілька звукових сигналів і на дисплеї з'явиться TRN, щоб вказати, що продукти слід перевернути. Програма не зупиниться, а просто видасть звуковий сигнал.

9. Коли ви почуєте звуковий сигнал, встановлений час приготування закінчився. Вийміть кошик із приладу та поставте його на термостійку поверхню. Переконайтеся, що продукти готові. Якщо їжа недостатньо просмажена, помістіть кошик у фритюрницю і додайте ще кілька хвилин.

10. Щоб вийняти їжу, наприклад, картопля фрі, вийміть кошик з фритюрниці і покладіть її на термостійку поверхню. Використовуйте неметалеві щипці для вилучення інгредієнтів. Будьте обережні, щоб не обпектися. Не перевертайте кошик, щоб вийняти їжу.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Не переповнюйте кошик, щоб не вплинути на результат приготування.

- Не торкайтеся кошика під час або відразу після роботи, щоб уникнути опіків. Тримайте кошик лише за ручку.

#### Таблиця встановлених меню

| Символ | Тип | Попереднє нагрівання | Температура (°C) | Час (хв) | Діапазон температур | Діапазон часу (мін-макс) | Примітки |
|--------|-----|----------------------|------------------|----------|---------------------|--------------------------|----------|
|        |     |                      |                  |          |                     |                          |          |

|                                                                                     |                     |              |     |    | (мін-ма<br>кс) |      |                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|-----|----|----------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Стейк<br>*          | Так, 5<br>хв | 200 | 6  | 170-200        | 1-30 | Попереджен<br>ня про<br>додавання<br>продукту<br>(ADD)<br>Попереджен<br>ня про<br>перевертанн<br>я (TRN) |
|   | Карто<br>пля<br>фрі |              | 195 | 20 | 160-200        | 1-60 |                                                                                                          |
|  | Піца*               | Так, 5<br>хв | 180 | 10 | 120-200        | 1-60 | Повідомлен<br>ня про<br>додавання<br>продукту<br>(ADD)                                                   |
|  | Курка               |              | 200 | 25 | 100-200        | 1-60 |                                                                                                          |
|  | Риба*               | Так, 5<br>хв | 190 | 14 | 150-200        | 1-60 | Повідомлен<br>ня про<br>додавання<br>продукту<br>(ADD)                                                   |

|                                                                                   |              |           |     |       |         |          |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|-----|-------|---------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | Овочі        |           | 175 | 16    | 140-190 | 1-60     |                                                                                   |
|  | Десерт       |           | 160 | 20    | 100-190 | 1-60     |                                                                                   |
|  | Дегідратація |           | 55  | 6 год | 40-100  | 1-24 год |                                                                                   |
|  | Ферментація  |           | 40  | 60    | 40-90   | 1-24 год |                                                                                   |
|  | DIY*         | Так, 5 хв | 200 | 20    | 40-200  | 1-60     | Попередження про додавання продуктів (ADD)<br>Попередження про перевертання (TRN) |

**ПРИМІТКА:**

- Оскільки інгредієнти розрізняються за походженням, розміром, формою та маркою, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для інгредієнтів, які ви використовуєте. У разі потреби змініть час та/або значення температури, щоб настроїти готування відповідно до типу інгредієнта.

- \*Вказані програми мають 5-хвилинний час попереднього нагрівання. Цей час попереднього нагрівання покращує кінцевий результат страви.

- Якщо ви виберете програму копчення, а потім попередньо встановлене меню для риби, м'яса або курячих крилець, час приготування для останнього буде скорочено на 20% для досягнення кращого результату приготування.

Отримайте доступ до книги рецептів через наступний QR-код:



### **Поради щодо приготування**

- Інгредієнти меншого розміру вимагають більш короткого часу приготування, ніж більші.

- Для більшої кількості інгредієнтів потрібно трохи більше часу для приготування, а для меншої кількості інгредієнтів потрібно трохи менше часу для приготування.

- Струшування невеликих продуктів у середині процесу приготування оптимізує кінцевий результат та запобігає нерівномірному приготуванню.

- Додайте трохи олії у свіжу картоплю, щоб вона стала хрусткішою. Готуйте їжу у фритюрниці відразу після додавання до неї олії.

- Не готуйте у фритюрниці дуже жирні продукти, наприклад, сосиски.

- Страви, приготовлені в духовці, також можна приготувати в аерофритюрниці. Оптимальна кількість для приготування картоплі фри – 500 грам.

- Готове тісто потребує коротшого часу на приготування. Готове тісто вимагає менше часу для приготування, ніж домашнє.

- Помістіть деко або форму для запікання в кошик аерофритюрниці, якщо ви хочете спекти пиріг або пиріг із заварним кремом, а також якщо ви хочете підсмажити крихкі або фаршировані продукти.

- Ви можете використовувати фритюрницю для розігріву їжі.

#### **4. Чищення та догляд**

- Очищайте пристрій після кожного використання.

- Кошик та решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеві приладдя або абразивні засоби для чищення кошика та/або підставки, оскільки це може пошкодити їхню антипригарну поверхню.

- Після кожного використання не залишайте гарячу їжу всередині приладу, оскільки конденсат може вплинути на металеві частини приладу.

1. Вимкніть прилад від мережі і дайте йому охолонути перед чищенням.

Примітка: Зніміть кошик, щоб прилад швидше охолонув.

2. Очистіть прилад всередині та зовні вологою ганчіркою.

3. Ретельно очистіть кошик і полицю гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою. Якщо використовується кришка або основа копильні, повторіть той самий процес очищення.

Для видалення будь-яких залишків рекомендується використовувати знежирюючу рідину.

Порада: якщо до решітки або корзини прилип бруд, наповніть кошик гарячою водою і невеликою кількістю рідини для миття посуду і замочіть кошик і решітку приблизно на 10 хвилин.

4. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.

5. Очистіть нагрівальний елемент м'якою щіткою, щоб видалити залишки їжі. Перед зберіганням або повторним використанням приладу переконайтеся, що всі його частини чисті та сухі.

### **Зберігання**

- Відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути.
- Перед зберіганням приладу переконайтеся, що всі його частини чисті та сухі.

### **5. Усунення несправностей**

| Проблема                                 | Можлива причина                         | Можливе рішення                                                                             |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1                                       | Датчик температури не працює            | Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec                                  |
| E2                                       | Коротке замикання в датчику температури | Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec                                  |
| E3                                       | Перегрів приладу                        | Зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec                                  |
| Аерофритюрниця не працює                 | Прилад не підключено до мережі.         | Підключіть пристрій до заземленої розетки.                                                  |
| Подвійний нагрівальний елемент не працює | Їжа не готова                           | Для кращої готовності м'яса рекомендується використовувати спеціальні програми з попереднім |

|                                                               |                                                                                    |                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               |                                                                                    | розігрівом.                                                                                                                                    |
| Інгредієнти, обсмажені в аерофритюрниці, не готові            | Їжа надто велика.                                                                  | Кладіть у кошик невеликі порції продуктів. Їжа готується швидше, якщо її менше.                                                                |
|                                                               | Температура, що використовується, занадто низька.                                  | Збільшіть температуру приготування (див. розділ «Експлуатація»).                                                                               |
|                                                               | Час підготовки надто короткий.                                                     | Збільшіть час приготування (див. розділ «Експлуатація»).                                                                                       |
| Інгредієнти нерівномірно обсмажуються у фритюрниці            | Деякі продукти необхідно перемішувати під час смаження.                            | Інгредієнти, що лежать один на одному (наприклад, картопля фрі), необхідно перемішати в середині приготування. Дивіться розділ "Експлуатація". |
| Смажені продукти не хрумкі, коли їх виймають з аерофрітюрниці | Ви використовували продукти, призначені для приготування у традиційній фритюрниці. | Готуйте їжу в духовці або змастіть її невеликою кількістю олії, щоб отримати хрустку скоринку.                                                 |
| Кошик не вставляється в                                       | У кошику надто багато інгредієнтів.                                                | Не наповнюйте кошик понад максимальний рівень.                                                                                                 |

|                                                          |                                                                 |                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| прилад належним чином                                    | Решітка неправильно встановлені всередині кошика.               | Натисніть на решітку вниз, поки не почуєте клацання.                                                                                                 |
| З приладу виходить білий дим                             | Ви готуєте жирні інгредієнти.                                   | При приготуванні жирних страв у фритюрниці в кошик просочується велика кількість олії. Олія дає білий дим. Це не впливає на прилад, ні на результат. |
|                                                          | У кошику залишилися залишки жиру від попереднього використання. | Білий дим виникає через нагрівання жиру у кошику. Обов'язково ретельно очищайте пристрій після кожного використання.                                 |
| Картопля фрі обсмажується нерівномірно                   | Ви використовуєте неправильний сорт картоплі.                   | Використовуйте свіжу картоплю і стежте за тим, щоб вона залишалася на місці під час смаження.                                                        |
|                                                          | Використовуйте картоплю запропонованих типів.                   | Картоплю добре промийте у воді протягом 3 хвилин, щоб видалити крохмаль, а потім ретельно висушити.                                                  |
| Картопля фрі не хрумтить, коли її дістають із фритюрниці | Використовується неправильний сорт картоплі.                    | Перш ніж додавати олію, переконайтеся, що картопляні палички ретельно висушені.                                                                      |

|  |  |                                                               |
|--|--|---------------------------------------------------------------|
|  |  | Наріжте картопляні палички на менші шматочки.                 |
|  |  | Додайте ще трохи олії, щоб отримати більш хрусткий результат. |

## 6. Технічні характеристики

Назва пристрою: Cесofry&Grill Smokin' 11000

Артикул: EU01\_101138

Номінальна напруга: 220-240 В

Номінальна частота: 50/60 Гц

Ємність кошика: 11 л

Номінальна вхідна потужність: 2900 Вт

Технічні характеристики можуть бути змінені без попередження для покращення якості продукції.

Зроблено у Китаї | Розроблено в Іспанії

## 7. Утилізація старих електроприладів



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм вироб та/або батарею необхідно утилізувати окремо від побутових відходів. Коли термін придатності цього продукту закінчиться, ви повинні утилізувати батареї/акумулятори та віднести їх до пункту збору, призначеного місцевими органами влади.

Споживачі повинні звернутися до місцевих органів влади або роздрібного продавця для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів та/або їхніх батарей.

Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.

## 8. Сервісне обслуговування і гарантія

Cecotec несе відповідальність перед кінцевим користувачем або споживачем за будь-яку невідповідність, яка існує на момент поставки продукту відповідно до положень, умов і термінів, установлених застосовними правилами.

Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом.

Якщо в будь-який момент ви виявите будь-яку проблему з вашим продуктом або матимете будь-які сумніви, не соромтеся зв'язатися з офіційною службою технічної підтримки Cecotec за номером +34 963 210 728.

## **9. Авторське право**

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Всі права захищені. Вміст цієї публікації не можна, повністю або частково, відтворювати, зберігати в пошуковій системі, передавати або поширювати будь-якими засобами (електронними, механічними, фотокопіюванням, записом або подібними) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## **10. Спрощена декларація відповідності ЄС**



Cecotec Innovaciones цим заявляє, що цей прилад відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням нормативних актів, які застосовуються в Європейському Союзі.

Цей прилад розроблено, виготовлено та перевірено на відповідність необхідним стандартам безпеки та якості. Повний текст Декларації відповідності ЄС можна знайти на веб-сайті:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>