

# cecotec

## **CECOFRY&GRILL SMOKIN' 8500**

Мультипіч/ Мультипечь/ Air fryer



Посібник користувача  
Руководство пользователя  
Instruction manual

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Інструкція з техніки безпеки       | 4  |
| Инструкция по технике безопасности | 24 |
| Safety instructions                | 44 |

## ЗМІСТ

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| 1. Компоненти пристрою                    | 8  |
| 2. Перед першим використанням             | 9  |
| 3. Експлуатація                           | 10 |
| 4. Чищення та догляд                      | 19 |
| 5. Усунення несправностей                 | 20 |
| 6. Технічні характеристики                | 22 |
| 7. Утилізація старих електроприладів      | 22 |
| 8. Служба технічної підтримки та гарантія | 22 |
| 9. Авторські права                        | 23 |
| 10. Спрощена декларація відповідності ЄС  | 23 |

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. Компоненты устройства                    | 28 |
| 2. Перед первым использованием              | 29 |
| 3. Эксплуатация                             | 29 |
| 4. Чистка и уход                            | 39 |
| 5. Устранение неполадок                     | 40 |
| 6. Технические характеристики               | 41 |
| 7. Утилизация старых электроприборов        | 42 |
| 8. Служба технической поддержки и гарантия  | 42 |
| 9. Авторские права                          | 42 |
| 10. Упрощенная декларация о соответствии ЕС | 43 |

## INDEX

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| 1. Parts and components                                 | 48 |
| 2. Before use                                           | 49 |
| 3. Operation                                            | 49 |
| 4. Cleaning and maintenance                             | 58 |
| 5. Troubleshooting                                      | 58 |
| 6. Technical specifications                             | 60 |
| 7. Disposal of old electrical and electronic appliances | 60 |
| 8. Technical support and warranty                       | 61 |
| 9. Copyright                                            | 61 |
| 10. Simplified EU Declaration of Conformity             | 61 |

## ПРИМІТКА

EU01\_101136 Cecofry&Grill Smokin' 8500

**UA** • Кодування в цьому посібнику є загальним і застосовується до всіх варіантів коду приладу.

**RU** • Кодировка в данном руководстве является общей и применима ко всем вариантам кодировки прибора.

**EN** • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

## 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 Cecotec, 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 витяжною, 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.** Мал. 1

1. Кошик
2. Основа копильні
3. Решітка
4. Сенсорний дисплей
5. Повітровипускний отвір
6. Подвійний нагрівальний елемент

### **Сенсорна панель керування.** Мал. 2

1. Значок підвищення температури
2. Індикатор температури
3. Значок зменшення температури
4. Значок функції попереднього нагрівання
5. Значок програми копчення
6. Значок живлення та запуску/зупинки
7. Значок внутрішнього освітлення
8. Значок функції подвійного нагрівального елемента
9. Значок таймера
10. Значок зменшення часу
11. Індикатор роботи таймера
12. Значок часу
13. Індикатор температури
14. Індикатор часу
15. Дисплей
16. 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 копильні
  - 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 фритюрницю на плоску, стійку та термостійку поверхню подалі від можливих бризок води або джерел тепла.
2. Правильно розмістіть кошик усередині фритюрниці.
3. Не накривайте прилад жодними предметами, щоб не перешкоджати нормальному потоку повітря.
4. Підключіть кабель живлення до заземленої розетки, загориться значок живлення.
5. З особливою обережністю витягніть кошик із фритюрниці.
6. Покладіть інгредієнти у кошик.
7. Використовуйте панель керування таким чином:

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 і решітка надійно закріплені у фритюрниці, загориться значок живлення. При натисканні на значок живлення загоряться інші індикатори та значки, що дозволить вам налаштувати процес приготування на бажані налаштування. Для початку приготування потрібно вибрати певну програму. Повторне натискання значку 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. Після вибору потрібної опції значення часу приготування та температури буде встановлено за зусталеним налаштуванням (див. «Таблицю попередньо встановлених меню» у цьому розділі). Якщо ви хочете встановити власну програму приготування, ви можете зробити це, натиснувши будь-яку програму та вручну відрегулювавши температуру та/або час, натискаючи значки для збільшення та зменшення температури та часу. Програма розроблена для певного продукту, тому ви зможете змінювати значення в 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 15 секунд.

### **Використання подвійного нагрівального елемента**

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

### **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 8 хвилин, яка надає унікального смаку та особливого аромату приготовленій їжі. Нижче наведено кроки, які потрібно виконати для використання цієї функції.

1. Покладіть тріску в основу копильні, а останню – у центральне заглиблення кошика. Кількість тріски не повинна перевищувати висоту стінки основи та повинна рівномірно покривати всю поверхню.
2. Переконайтеся, що вздовж кошика немає тріски, вона повинна бути розташована лише біля основи копильні.
3. Помістіть кришку копильні поверх тріски, поєднавши зовнішній край бокової прямої з контуром кришки копильні. Необхідно розмістити цей елемент під час копчення, інакше процес копчення не буде безпечним, а результат не буде задовільним. Він також захищає їжу від прямого контакту з тріскою.
4. Покладіть решітку на кришку копильні та покладіть продукти на решітку.
5. Виберіть встановлене меню, а потім натисніть значок копіювання. Програма копчення буде активована, коли почне блимати відповідний значок. Можна також активувати програму копчення, не обираючи попередньої програми приготування. Не забудьте натиснути значок запуску/зупинки, щоб розпочати процес 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.

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 DIY – 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          | Попередній нагрів | Температура (°C) | Час (хв.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------------|-----------|
|    | Стейк*       | Так, 5 хвилин     | 200              | 6         |
|    | Картопля фрі |                   | 195              | 20        |
|    | Піца*        | Так, 5 хвилин     | 180              | 10        |
|    | Курка        |                   | 200              | 25        |
|   | Риба*        | Так, 5 хвилин     | 190              | 14        |
|  | Овочі        |                   | 175              | 16        |

|  | Діапазон температур (мін-макс) | Діапазон часу (мін-макс) | Примітки                                                                         |
|--|--------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|  | 170-200                        | 1-30                     | Попередження про додавання продукту (ADD)<br>Попередження про перевертання (TRN) |
|  | 160-200                        | 1-60                     |                                                                                  |
|  | 120-200                        | 1-60                     | Повідомлення про додавання продукту (ADD)                                        |
|  | 100-200                        | 1-60                     |                                                                                  |
|  | 150-200                        | 1-60                     | Повідомлення про додавання продукту (ADD)                                        |
|  | 140-190                        | 1-60                     |                                                                                  |



|                                                                                   |              |               |     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|-----|-------|
|  | Десерти      |               | 160 | 20    |
|  | Дегідратація |               | 55  | 6 год |
|  | Ферментація  |               | 40  | 60    |
|  | DIY*         | Так, 5 хвилин | 200 | 20    |

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:



|  |         |         |                                                                                   |
|--|---------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | 100-190 | 1-60    |                                                                                   |
|  | 40-100  | 1-24год |                                                                                   |
|  | 40-90   | 1-24год |                                                                                   |
|  | 40-200  | 1-60    | Попередження про додавання продуктів (ADD)<br>Попередження про перевертання (TRN) |

#### 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. ОЧИЩЕННЯ 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.
  2. Примітка: Зніміть кошик, щоб прилад швидше охолонув.
  3. Очистіть прилад всередині та зовні вологою ганчіркою.
  4. Ретельно очистіть кошик і полицю гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою. Якщо використовується кришка або основа копильні, повторіть той самий процес очищення.
  5. 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.

5. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
6. 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 (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 аерофритюрниці | 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 прилад належним чином                 | У кошику надто багато інгредієнтів.                                                | Не наповнюйте кошик понад максимальний рівень.                                                                                                       |
|                                                               | 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: Cecofry&Grill Smokin' 8500

Артикул: EU01\_101136

Номінальна напруга: 220-240 В

Номінальна частота: 50/60 Гц

Ємність кошика: 8,5 л

Номінальна споживана потужність: 2200 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 виріб 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 ТА ГАРАНТІЯ

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

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

## 9. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

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

## 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>

## 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 Secotec, 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. Рис. 1

1. Корзина
2. Основание коптильни
3. Решетка
4. Сенсорный дисплей
5. Воздуховыпускное отверстие
6. Двойной нагревательный элемент

### Сенсорная панель управления. Мал. 2

1. Значок увеличения температуры
2. Индикатор рабочей температуры
3. Значок уменьшения температуры
4. Значок функции предварительного нагрева
5. Значок программы копчения
6. Значок питания и запуска/остановки
7. Значок внутреннего освещения
8. Значок функции двойного нагревательного элемента
9. Значок таймера
10. Значок уменьшения времени
11. Индикатор рабочей температуры
12. Значок увеличения времени
13. Индикатор температуры
14. Индикатор времени
15. Дисплей
16. Предустановленные меню

- a. Стейк/филе
- b. Замороженный картофель фри
- c. Пицца
- d. Куриные крылышки/бедро
- 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
- 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. Правильно разместите корзину внутри фритюрницы.
3. Не накрывайте прибор никакими предметами, чтобы не препятствовать нормальному потоку воздуха.
4. Подключите кабель питания к заземленной розетке, загорится значок питания.
5. С особой осторожностью извлеките корзину из фритюрницы.
6. Положите ингредиенты в корзину.
7. Используйте панель управления следующим образом:

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 остальные индикаторы и значки, что позволит вам настроить процесс приготовления на желаемые настройки. Для начала приготовления необходимо выбрать определенную программу. 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. После выбора нужной опции значения времени приготовления и температуры будут установлены по умолчанию (см. «Таблицу предустановленных меню» в этом разделе). Если вы хотите задать собственную программу приготовления, вы можете сделать это, нажав любую программу и вручную отрегулировав температуру и/или время, нажимая значки для увеличения и уменьшения температуры и времени. Программа разработана для определенного продукта питания, 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 15 секунд.

### **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.

### **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 8 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 коптильни, а последнюю – в центральное углубление корзины. Количество щепы не должно превышать высоту стенки основания и должно равномерно покрывать всю поверхность.
2. Убедитесь, что вдоль корзины нет щепы, она должна быть расположена только у основания коптильни.
3. Поместите крышку коптильни поверх щепы, совместив внешний край боковой направляющей с контуром крышки коптильни. Необходимо разместить этот элемент при копчении, в противном случае процесс копчения не будет безопасным, а результат не будет удовлетворительным. Он также защищает пищу от прямого контакта с щепой.
4. Поместите решетку на крышку коптильни и положите продукты на решетку.
5. Выберите предустановленное меню, затем нажмите значок программы копчения. Программа копчения будет активирована, когда соответствующий значок начнет мигать. Также можно активировать программу копчения, не выбирая предыдущую программу приготовления. 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.

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.

#### **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.

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; соблюдайте количество, указанное в таблице, 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

| Символ                                                                              | Тип           | Предварительный нагрев | Температура (°C) | Время (мин) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------|------------------|-------------|
|    | Стейк*        | Да, 5 мин              | 200              | 6           |
|    | Картофель фри |                        | 195              | 20          |
|    | Пицца*        | Да, 5 мин              | 180              | 10          |
|    | Курица        |                        | 200              | 25          |
|   | Рыба*         | Да, 5 мин              | 190              | 14          |
|  | Овощи         |                        | 175              | 16          |

|  | Диапазон температур (мин-макс) | Диапазон времени (мин-макс) | Примечания                                                                           |
|--|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 170-200                        | 1-30                        | Предупреждение о добавлении продукта (ADD)<br>Предупреждение о переворачивании (TRN) |
|  | 160-200                        | 1-60                        |                                                                                      |
|  | 120-200                        | 1-60                        | Сообщение о добавлении продукта (ADD)                                                |
|  | 100-200                        | 1-60                        |                                                                                      |
|  | 150-200                        | 1-60                        | Сообщение о добавлении продукта (ADD)                                                |
|  | 140-190                        | 1-60                        |                                                                                      |

|                                                                                   |              |           |     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|-----|-----|
|  | Десерт       |           | 160 | 20  |
|  | Дегидратация |           | 55  | 6 ч |
|  | Ферментация  |           | 40  | 60  |
|  | DIY*         | Да, 5 мин | 200 | 20  |

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:



|  |         |       |                                                                                                     |
|--|---------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 100-190 | 1-60  |                                                                                                     |
|  | 40-100  | 1-24ч |                                                                                                     |
|  | 40-90   | 1-24ч |                                                                                                     |
|  | 40-200  | 1-60  | Предупреждение<br>о добавлении<br>продуктов (ADD)<br>Предупреждение<br>о перево-<br>рачивании (TRN) |

### Советы по приготовлению

- Ингредиенты меньшего размера требуют более короткого времени приготовления, чем более крупные.
- Для большого 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 копильни, повторите тот же процесс очистки.

4. 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.

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

6. 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. Смотрите раздел «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 использования. | Белый дым возникает из-за нагревания жира в корзине. Обязательно тщательно 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' 8500

Артикул: EU01\_101136

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50/60 Гц  
 Объем корзины: 8,5 л  
 Номинальная входная мощность: 2200 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

**CE** 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>

## SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Be careful not to burn yourself.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service in order to avoid any type of danger.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the

voltage requirements specified in the rating label of the appliance.

- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working kitchen hood or is well ventilated.
- Use the appliance only for the purposes described in this instruction manual. Any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension lead could cause damage or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.

- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or during cleaning. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Do not touch the surface of the appliance when in operation, as it will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Unplug the appliance immediately if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.

- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not use the appliance for any use other than the one specified in this manual.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.

## 1. PARTS AND COMPONENTS

### **Appliance.** Fig. 1

1. Basket
2. Smoker lid
3. Grill
4. Touch-screen display
5. Air outlet
6. Double heating element

### **Control panel.** Fig. 2

1. Temperature increase icon
2. Temperature operation indicator light
3. Temperature decrease icon
4. Preheating function icon
5. Smoking programme icon
6. Power and Start/Stop icon
7. Inner light icon
8. Double heating element function icon
9. Timer icon
10. Time decrease icon
11. Time operation indicator light
12. Time increase icon
13. Temperature indicator light
14. Time indicator light
15. Display
16. Preset menus
  - a. Steak/Fillet
  - b. Frozen chips
  - c. Pizza
  - d. Chicken wings/thighs
  - e. Fish
  - f. Vegetables
  - g. Dessert
  - h. Dehydration
  - i. Fermentation
  - j. DIY (manual function)

#### Note:

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



## 2. BEFORE USE

- This appliance includes a safety package to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the appliance needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth. Do not wet the heating elements.
- Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
- Place the rack properly in the basket and place the basket back in the appliance for use.
- Do not fill the appliance with oil or any other liquid.

### Box content:

- Air fryer
  - Instruction manual
  - Smoker lid
  - 15 g bag of wood chips
- Purchase wood chips using the following QR code:



Do not remove the serial number of the appliance in order to keep a correct traceability of it in case of assistance.

## 3. OPERATION

### Using the air fryer

1. Place the air fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface, away from any possible splashing water or heat source.
2. Place the basket inside the air fryer properly.

3. Do not place any objects on top of the appliance to avoid interrupting the air flow.
4. Connect the power cable to an earthed outlet, the power icon will light up.
5. Remove the basket from the air fryer with extreme care.
6. Put the ingredients in the basket.
7. Use the control panel as follows:

NOTE: never exceed the MAX indicator on the basket, as the end result of the dish and the quality of the appliance may be affected.

TIP: to ensure perfect cooking results, it is recommended that you avoid overfilling the surface of the basket with food, otherwise the food will not be cooked evenly.

### **Power icon**

Once the basket and rack are securely in place in the air fryer, the power icon will light up. By pressing the power icon, the rest of the indicator lights and icons will light up, allowing you to adjust the cooking process to the desired setting. It is necessary to select a specific programme to start cooking. Pressing the power icon again will start the cooking process. When the process starts, the fan and the heating element will begin to work.

### **Preset menus icons**

These icons allow you to choose from the 10 preset menus. Once the desired option has been selected, the cooking time and temperature values will be set by default (see "Table of preset menus" in this section). If you wish to set your own cooking programme, you can do so by pressing any programme, and manually adjusting the temperature and/or time by pressing the icons to increase and decrease the temperature and time. The programme is designed for a specific food item, so you will be able to vary the values within a logical range.

NOTE:

If you want to customise your own cooking programme, you can also do so by directly selecting the DIY programme (manual function), which allows you to adjust the entire time and/or temperature range of the appliance.

### **Time control icons**

Press the time increase and/or decrease icons to adjust the cooking time according to the allowed ranges (see "Table of preset menus" in this section).

### **Temperature control icons**

Press the temperature increase and/or decrease icons to adjust the cooking temperature according to the allowed ranges (see "Table of preset menus" in this section).

### **Inner light icon**

Press this icon during the cooking process to turn on the inner basket light and check the

doneness of your food. If you press the icon during the cooking process, the light will remain steadily on and will only turn off if you press it again. If you are not currently cooking, the light will turn off after 15 seconds.

### **Double heating element operation**

- The appliance has a double heating element, the top one generates more heat, and the bottom one is used to increase the temperature of the base of the basket.
- It is recommended to use the double heating element, as cooking the food using two heat sources ensures better results. In addition, the use of the double heating element is also recommended with programmes where the preheating function has been set up beforehand. This allows the basket's grill to reach a higher temperature and may even sear certain foods.
- The grill has a flatter side for cooking pizza and a rack side for searing meat.
- Double heating element function icon
- When a cooking programme is selected, the double heating element function will be activated by default, and the corresponding icon will stay on. The operation of the top and bottom heating elements are synchronised and operate alternately to maintain the selected cooking temperature.
- If you need to deactivate the double heating element function and only keep the top heat source activated, press the double heating element icon. The icon will flash indicating that the double heating element function is disabled. It is recommended to always activate the double heating element function for best results.

### **Preheating operation**

- The appliance has a 5-minute preheating function, which allows to reach a suitable temperature inside the basket to cook the food. This function is already activated in the meat, pizza, fish and DIY preset menus, although it is also possible to deactivate it by pressing the preheating function icon.
- It is possible to activate the preheating function before the rest of the cooking programmes, except for dehydration and fermentation. The preheating function can be activated without having selected a previous cooking programme.

NOTE: When the preheating process is completed, the appliance will beep several times and display "ADD" to indicate that the food should be added.

### **Preheating function icon**

The preheating function is activated when the corresponding icon is flashing. The preheating function is deactivated when the corresponding icon remains steady on.

### **Smoking operation**

This appliance has an 8-minute smoking function that provides a unique flavour and special aroma to the cooked food. Below are the steps you need to follow to use this function.

1. Place the wood chips in the basket's cavity. The amount of wood chips should not exceed the height of the cavity and should cover the entire surface evenly.
2. Make sure that there are no wood chips along the basket, they should only be placed in the basket's cavity.
3. Place the smoker lid on top of the wood chips, matching the outer edge of the side guide with the outline of the smoker lid. It is necessary to place this element when smoking, otherwise the smoking process will not be safe, and the result will not be satisfactory. It also protects the food from directly touching the wood chips.
4. Place the grill on top of the smoker lid and put the food on the grill.
5. Select a preset menu, then press the smoking programme icon. The smoking programme will be activated when the corresponding icon is flashing. It is also possible to activate the smoking programme without having selected a previous cooking programme.

Remember to press the start/stop icon to start the smoking process.

#### NOTE:

- If you select the smoking programme, followed by a fish, meat or chicken wing preset menu, the cooking time for the latter will be reduced by 20% to achieve a better cooking result.
- It is recommended to use the appliance under a kitchen hood or in a well-ventilated area to minimise the smoke build-up in the room.
- It is recommended to let the air fryer cool down after the smoking process.

#### WARNING

- Be careful when removing the accessories necessary for the smoking programme, as they may be very hot.
- Use all the accessories mentioned for the smoking process. The lid, especially, is essential to isolate the wood chips from the food. Incorrect use of the smoker lid may affect the performance and end result of the food.

When the smoking process has finished, if no cooking programme has been selected, the appliance will beep several times and display "OFF". If a cooking programme has been selected after the smoking process, this programme will start immediately after.

#### **Smoking programme icon**

The smoking programme is activated when the corresponding icon is flashing. The smoking programme is deactivated when the corresponding icon remains steady on.

#### **Timer operation**

The appliance has a timer function, which allows you to programme the start of the cooking process. This time range is from 30 minutes to 24 hours. Once the cooking programme has been selected, you can activate the timer by pressing the timer icon and adjust the time using

the time increase/decrease icons. To deactivate the timer, press the timer icon again. Remember to press the start/stop icon to start the countdown. When the selected time is up, the programmed cooking process will start.

### **Timer function icon**

The timer is activated when the corresponding icon is flashing. The timer is deactivated when the corresponding icon remains steady on.

8. In order to improve the result of certain foods, ingredients can be shaken halfway through the cooking process. To shake or turn over the ingredients, remove the basket from the appliance by the handle and shake or turn the ingredients in the basket with clamps. Put the basket back in the air fryer.

#### **WARNING:**

- Be very careful when shaking the basket, as it contains hot food.
- Do not use metal utensils, as they could damage the inner coating of the basket.

#### **NOTE:**

The steak and DIY programmes are special programmes that beep to turn over the food in the middle of the cooking cycle. When the cooking cycle has reached the halfway point, the appliance will beep several times and display "TRN" to indicate that the food should be turned over.

9. When you hear the beeping, the set cooking time will have elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Make sure the food is cooked. If the food isn't cooked enough, slide the basket back into the air fryer and add a few more minutes.
10. To remove food, e.g. chips, remove the basket from the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Use non-metallic tongs to remove the ingredients. Be careful not to burn yourself. Do not place the basket upside down to remove the food.

#### **WARNING:**

- Do not overfill the basket so that the cooking result is not affected.
- Do not touch the basket during or immediately after operation to avoid burns. Hold the basket only by the handle.

**Table of preset menus**

| Symbol                                                                              | Type         | Preheating | Temperature (°C) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|------------------|
|    | Steak*       | Yes, 5 min | 200              |
|    | French fries |            | 195              |
|    | Pizza*       | Yes, 5 min | 180              |
|    | Chicken      |            | 200              |
|   | Fish*        | Yes, 5 min | 190              |
|  | Vegetables   |            | 175              |

|  | Time (min) | Temperature range<br>(min-max) | Time range (min-max) | Notes                                                   |
|--|------------|--------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------|
|  | 6          | 170-200                        | 1-30                 | Add food warning<br>(ADD)<br>Turn over warning<br>(TRN) |
|  | 20         | 160-200                        | 1-60                 |                                                         |
|  | 10         | 120-200                        | 1-60                 | Message to add food<br>(ADD)                            |
|  | 25         | 100-200                        | 1-60                 |                                                         |
|  | 14         | 150-200                        | 1-60                 | Message to add food<br>(ADD)                            |
|  | 16         | 140-190                        | 1-60                 |                                                         |

|                                                                                   |              |            |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|-----|
|  | Dessert      |            | 160 |
|  | Dehydration  |            | 55  |
|  | Fermentation |            | 40  |
|  | DIY*         | Yes, 5 min | 200 |

## NOTE:

- As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.
- \*The indicated programmes have a 5-minute preheating time. This preheating time improves the end result of the dish.
- If you select the smoking programme, followed by a fish, meat or chicken wing preset menu, the cooking time for the latter will be reduced by 20% to achieve a better cooking result.

Access the recipe book through the following QR code





|  |     |         |        |                                                         |
|--|-----|---------|--------|---------------------------------------------------------|
|  | 20  | 100-190 | 1-60   |                                                         |
|  | 6 h | 40-100  | 1-24 h |                                                         |
|  | 60  | 40-90   | 1-24 h |                                                         |
|  | 20  | 40-200  | 1-60   | Add food warning<br>(ADD)<br>Turn over warning<br>(TRN) |

### Tips for cooking

- Smaller ingredients require a shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller food midway through the cooking process optimises the end result and prevents uneven cooking.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding oil to it.
- Do not cook extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
- Oven-ready food can also be cooked in the air fryer. The optimal amount for preparing potato chips is 500 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking pan or baking dish in the air-fryer's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or stuffed foods.
- You can also use the air fryer to reheat food.

## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- The basket and rack have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive products to clean the basket and/or rack, as this may damage their non-stick surface.
- After each use, do not leave hot food inside the appliance as condensation may affect the metal parts of the appliance.

1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning. NOTE: remove the basket to let the appliance cool down more quickly.

2. Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth.

3. Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. If the smoker lid is used, repeat the same cleaning process.

4. The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.

TIP: if there is dirt stuck to the rack, basket, or smoker lid, fill the basket with hot water and a little dishwashing liquid and soak the remaining accessories for about 10 minutes.

5. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

6. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue. Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the appliance again.

### Storage

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all its parts are clean and dry before storing the product again.

## 5. TROUBLESHOOTING

| Problem                                     | Possible causes                         | Possible solution                                                                          |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1                                          | Temperature sensor is not working       | Contact the official Cecotec Technical Support Service                                     |
| E2                                          | Short-circuit in the temperature sensor | Contact the official Cecotec Technical Support Service                                     |
| E3                                          | Appliance overheating                   | Contact the official Cecotec Technical Support Service                                     |
| The air fryer does not work                 | The appliance is not plugged in.        | Plug the appliance to an earthed wall socket.                                              |
| The double heating element is not operating | The food is not cooked                  | The use of special programmes with preheating is recommended to improve the meat doneness. |

|                                                                      |                                                                                   |                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The ingredients fried with the air fryer are not done.               | The food is too big.                                                              | Put smaller batches of food in the basket. Food cooks faster if small.                                                                                              |
|                                                                      | The temperature used is too low.                                                  | Increase the cooking temperature (see the "Operation" section).                                                                                                     |
|                                                                      | The preparation time is too short.                                                | Increase the cooking time (see the "Operation" section).                                                                                                            |
| The ingredients have been cooked unevenly.                           | Some types of food need to be shaken during the cooking process.                  | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. chips) need to be shaken halfway through the preparation time. See the "Operation" section.               |
| Fried foods are not crispy when they are removed from the air fryer. | You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer. | Cook oven food or brush food with a little oil for crispier results.                                                                                                |
| The basket does not slide into the appliance properly.               | There are too many ingredients in the basket.                                     | Do not fill the basket beyond the max. indication.                                                                                                                  |
|                                                                      | The rack is incorrectly placed inside the basket.                                 | Push the rack downwards into the basket until you hear a click sound.                                                                                               |
| White smoke comes out of the appliance.                              | You are preparing greasy ingredients.                                             | When cooking fatty foods in the air fryer, a large amount of oil seeps into the basket. Oil produces white smoke. This does not affect the appliance or the result. |
|                                                                      | The basket still contains grease residue from previous use.                       | The white smoke is due to the fat heating up in the basket. Make sure you clean the appliance properly after each use.                                              |

|                                                           |                                                                     |                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chips are unevenly fried.                                 | You did not use the right potato type.                              | Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying. Use potatoes of the types suggested. |
|                                                           | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them. | Rinse the potatoes well in water for 3 minutes to remove the starch and dry thoroughly afterwards. |
| Chips are not crispy when they come out of the air fryer. | The right kind of potato is not being used.                         | Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.                                |
|                                                           |                                                                     | Cut potatoes into smaller pieces.                                                                  |
|                                                           |                                                                     | Add a little bit more of oil for a crispier result.                                                |

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product name: Cecofry&Grill Smokin' 8500

Reference: EU01\_101136

Rated voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50/60 Hz

Basket capacity: 8,5 L

Rated input power: 2200 W

Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the appliance and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

## 8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

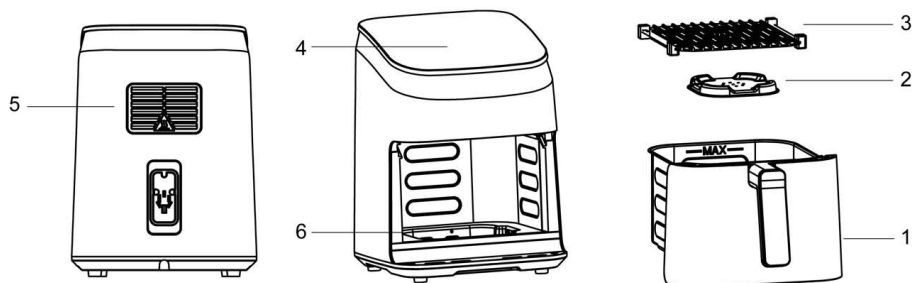
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations. It is recommended that repairs are carried out by qualified personnel. If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

## 9. COPYRIGHT

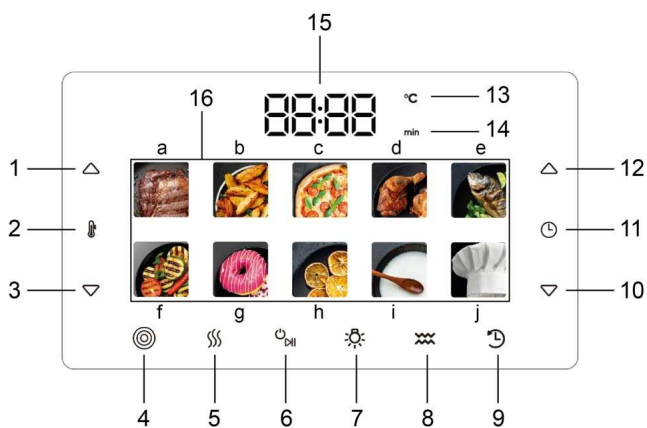
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying,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

## 10. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

 Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested to meet the required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>



Мал./ Рис./ Fig. 1



Мал./ Рис./ Fig. 2

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

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

