COSORI®

Инструкция по эксплуатации

Аэрогриль Cosori Air Fryer TURBO TOWER™ PRO 10,8л



Книгу рецептов
Вы можете найти
по QR-коду
на сайте www.cosori.ru

Содержание

Комплектация	2
Технические характеристики	2
Важные меры безопасности	3
Устройство Вашего аэрогриля	7
Перед первым использованием	8
Использование Вашего аэрогриля	9
Рекомендации по приготовлению	10
Уход и техническое обслуживание	15
Устранение неисправностей	16
Информация о гарантии	17
Служба клиентской поддержки	18

Комплектация

Аэрогриль Turbo Tower™ Pro 10,8 л – 1 шт.
Сетчатый противень – 2 шт.
Решётка/подставка для запекания – 1 шт.
Руководство пользователя – 1 шт.

Технические характеристики

Модель	CAF-DC112-AEU
Источник питания	AC 220-240 В, 50/60 Гц
Номинальная мощность	2 630 Вт
Емкость	10,8 л (на 3–5 человек)
Зона 1 (верхняя)	4,3 л
Зона 2 (нижняя)	6,5 л
Диапазон температур	30°–230°C
Диапазон времени	1 мин. – 24 ч.
Габариты (включая ручку)	41,3 × 30 × 40,5 см
Вес	9,6 кг

ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Используя Ваш аэрогриль, соблюдайте основные меры предосторожности. Внимательно прочитайте всю инструкцию.

Ключевые моменты безопасности

- **Не прикасайтесь** к горячим поверхностям. Используйте ручку.
- **Будьте осторожны**, когда перекладываете блюда из корзины. При переворачивании корзины сетчатый противень может выпасть.
- **Плотно** вставьте сетчатый противень в корзину, чтобы снизить вероятность его выпадения.
- **Не загораживайте** вентиляционные отверстия. Через отверстия выходит горячий пар. Держите руки и лицо вдали от отверстий.
- **Всегда** используйте кулинарные щипцы для безопасного извлечения горячих продуктов.
- **Избегайте** наматывания сетевого шнура на вентиляционное отверстие во время работы прибора. В противном случае шнур питания может быть повреждён из-за высокой температуры, что создаёт опасность при использовании.

Общие правила безопасности

- Во избежание поражения электрическим током **не погружайте** шнур питания, штепсельную вилку и корпус аэрогриля в воду или другие жидкости.
- Внимательно следите за детьми, когда они находятся рядом с Вашим аэрогрилем.
- Всегда отключайте аэрогриль от сети, если не используете или хотите очистить прибор. Прежде чем включать прибор или снимать с него детали, дайте всем деталям остыть.
- **Не используйте** аэрогриль, если он поврежден, не работает или поврежден его шнур питания, либо штепсельная вилка. Свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18).
- Использование деталей и аксессуаров, не рекомендованных производителем, может нанести ущерб Вашему здоровью.
- **Не используйте** аэрогриль на открытом воздухе.
- **Не ставьте** аэрогриль или какие-либо его части на плиту, рядом с газовыми или электрическими горелками, а также в разогретую духовку.
- Будьте предельно осторожны, когда перемещаете аэрогриль (и когда вынимаете из него корзину), если внутри находится раскаленное масло или другие горячие жидкости.
- Вынимая сетчатый противень из корзины, **всегда** кладите его на жаропрочную поверхность.
- **Не чистите** аэрогриль металлическими губками. От губки могут отделиться металлические фрагменты, которые при контакте с электрическими деталями создадут опасность поражения электрическим током.
- **Не ставьте** ничего на поверхность аэрогриля сверху.
- **Не храните** ничего внутри аэрогриля.
- **Используйте** Ваш аэрогриль только в соответствии с данной инструкцией.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями здоровья/сенсорной моторики и/или ограниченными умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться аэрогрилем только под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
- Не разрешайте детям осуществлять очистку и уход за прибором, если они не

достигли возраста 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.
- Детям необходимо объяснить, что аэрогриль — это не игрушка.
- Данный аэрогриль нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- Для отключения переведите любой элемент управления в положение “off”, затем извлеките вилку из розетки.
- **Не используйте** аэрогриль не по назначению.
- Обслуживание должно выполняться уполномоченным специалистом сервисного центра — обратитесь в **Службу клиентской поддержки** (см. страницу 18).
- Не для коммерческого использования. Только для использования в обычных бытовых условиях.

Во время готовки

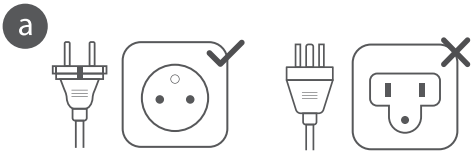
- Аэрогриль работает только за счет циркуляции горячего воздуха. **Никогда** не заполняйте корзину маслом или жиром.
- **Никогда** не используйте аэрогриль без установленной корзины.
- **Не помещайте** в аэрогриль слишком большие продукты или металлические предметы/посуду — это может вызвать пожар или риск поражения током.
- **Не перегружайте** корзину аэрогриля. Слишком большое количество продуктов может коснуться нагревательных элементов и стать причиной возгорания.
- **Не трогайте** детали (включая сетчатый противень) во время или сразу после приготовления.
- **Не помещайте** в аэрогриль бумагу, картон, нетермостойкий пластик или другие подобные материалы.
- **Никогда** не кладите в аэрогриль пергаментную бумагу или бумагу для выпечки без еды на ней. При циркуляции воздуха бумага может подняться и затронуть нагревательную спираль.
- Если выстилаете корзину фольгой, убедитесь, что она **не касается нагревательных элементов**, иначе возможен перегрев и риск возгорания.
- **Всегда** используйте жаропрочную посуду. Будьте предельно осторожны при использовании контейнеров не из металла или стекла.
- Держите аэрогриль вдали от легковоспламеняющихся материалов (занавесок, скатертей и т.д.). Используйте аэрогриль на горизонтальной, устойчивой, жаропрочной поверхности вдали от источников тепла и жидкостей.
- **Никогда** не кладите в аэрогриль легкие продукты, например, кукурузные хлопья, и будьте внимательны с маленькими кусочками пищи. Циркуляция воздуха может привести к тому, что легкие продукты или маленькие кусочки пищи поднимутся и коснутся нагревательных спиралей.
- Если Вы заметили, что из аэрогриля идет темный дым, немедленно отключите прибор от сети. Появление белого дыма нормально (его вызывает нагревание жира или разбрызгивание еды), но темный дым свидетельствует о подгорании еды или проблемах с электропроводкой. Дождитесь, пока из прибора не перестанет идти дым, и только потом извлекайте корзину. Если причиной была не подгоревшая еда, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18).
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Чтобы выключить аэрогриль, нажмите «Вкл./Выкл.» один раз. На дисплее появится надпись STANDBY, индикатор питания останется оранжевым, и все остальные кнопки отключатся.

Штепсельная вилка и шнур

- Выключайте аэрогриль перед тем, как вынуть вилку из розетки.
- Для отключения беритесь за вилку и вытягивайте её из розетки. Никогда не тяните за шнур питания.
- Не допускайте, чтобы шнур питания (или любой удлинитель) свисал с края стола или столешницы, либо соприкасался с горячими поверхностями.
- Снимите и выбросьте защитный колпачок, установленный на вилке аэрогриля, чтобы предотвратить риск удушья.
- Никогда не подключайте прибор к розетке, расположенной под столешницей.

- Аэрогриль должен использоваться только с питанием 220–240 В, 50/60 Гц.
  Не подключайте к розеткам другого типа. (Рисунок a)
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

a



- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом во избежание риска короткого замыкания или возгорания. Пожалуйста, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18).

Примечание: *У этого аэрогриля — короткий шнур питания. Это сделано специально, чтобы снизить риск того, что кто-нибудь запутается или споткнется. Используйте удлинители с осторожностью. Маркированный электрический номинал удлинителя должен быть таким же, как и номинал аэрогриля.*

Удлинители

- Для подключения аэрогриля можно использовать удлинители, но следует соблюдать осторожность при их применении. Если используете удлинитель:
- Обозначенный электрический номинал удлинителя должен быть не меньше номинала аэрогриля.
- Шнур должен быть расположен так, чтобы он не был натянут за столешницей или столом, где за него могут потянуть дети или нечаянно споткнуться.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом во избежание риска короткого замыкания или возгорания. Пожалуйста, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18).

Электромагнитные поля (ЭМП)

Аэрогриль Cosori соответствует всем применимым стандартам по воздействию электромагнитных полей (ЭМП). При надлежащей эксплуатации и соблюдении данной инструкции прибор безопасен для использования, что подтверждается имеющимися на сегодня научными данными.

Примечание: *Детали, помеченные этим символом, могут разогреваться до высокой температуры. Будьте аккуратны при их использовании.*



ОСТОРОЖНО: Горячая поверхность.



Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами и должен быть передан в соответствующий пункт приема вторсырья. Правильная утилизация и переработка отходов помогают сохранить природные ресурсы, здоровье человека и окружающую среду. Для получения более подробной информации об утилизации и переработке данного продукта свяжитесь с муниципальными службами, пунктом приема вторсырья или магазином, где Вы совершили покупку.

Этот продукт соответствует предписаниям директивы Европейского Союза, ограничивающей содержание вредных веществ (RoHS). Этот продукт соответствует Директиве Европейского Парламента и Совета ЕС 2011/65/ЕС (включая поправки к ней) об ограничении использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

УСТРОЙСТВО ВАШЕГО АЭРОГРИЛЯ

В аэрогриле COSORI используется технология быстрой циркуляции воздуха на 360° для приготовления пищи практически без масла, что позволяет быстро приготовить хрустящие и вкусные блюда, Удобное управление в одно касание, корзина с керамическим покрытием и интуитивно понятный дизайн – аэрогриль COSORI Turbo Tower станет звездой Вашей кухни.

Примечание:

● *Не пытайтесь открыть верхнюю часть аэрогриля. Это не крышка.*

Схема аэрогриля (рис. 1)

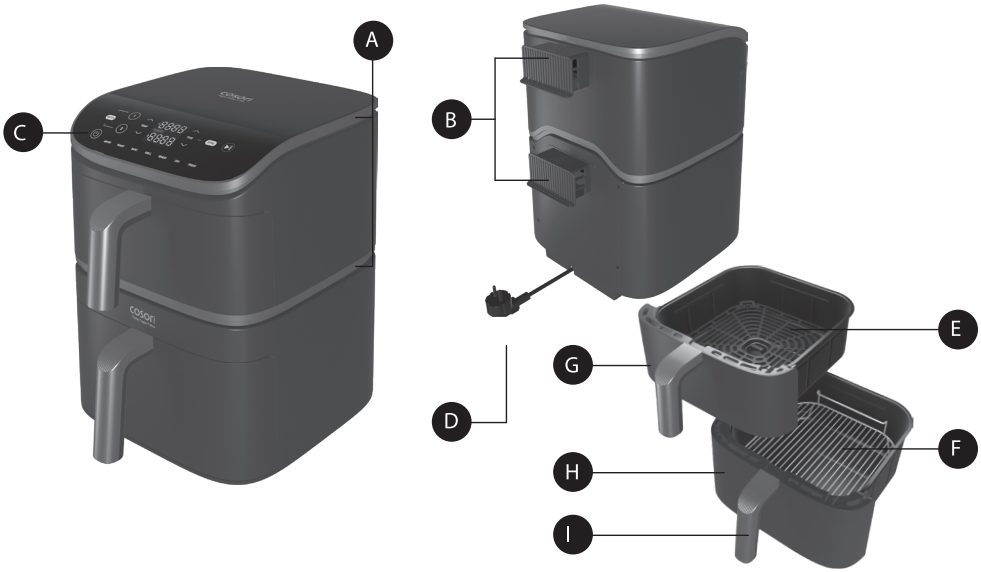
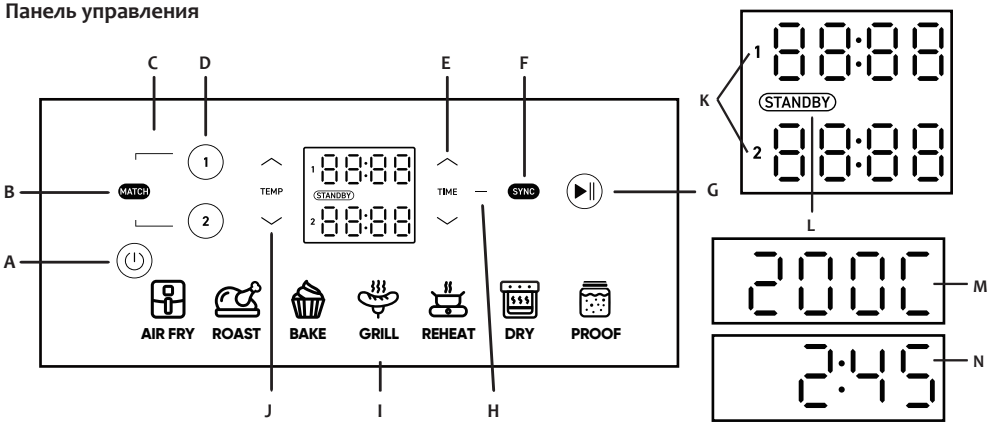


Рис. 1

A. Воздухозаборник
B. Вентиляционные отверстия
C. Панель управления
D. Шнур питания
E. Сетчатый противень
F. Решётка для запекания
G. Верхняя корзина (4,3 л)
H. Нижняя корзина (6,5 л)
I. Ручка корзины

Схема дисплея

Панель управления



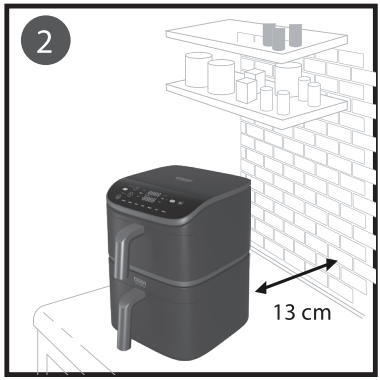
A. Вкл./Выкл.
B. Кнопка **MATCH** — синхронизация зон 1 и 2
C. Линии, указывающие на синхронизацию приготовления **MATCH**
D. Выбор зоны 1 или зоны 2
E. Увеличение и уменьшение времени
F. Кнопка **SYNC** — синхронизация завершения приготовления
G. Старт/Пауза
H. Линия, указывающая на синхронное завершение приготовления **SYNC**
I. Предустановленные программы приготовления
J. Увеличение и уменьшение температуры
K. Индикатор зон 1 (верхняя) и 2 (нижняя)
L. Индикатор режима ожидания **STANDBY**
M. Буква “C” в конце обозначает температуру в градусах Цельсия
N. Отображение времени в следующем формате:
HH:MM (часы: минуты)
или MM:SS (минуты: секунды)

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

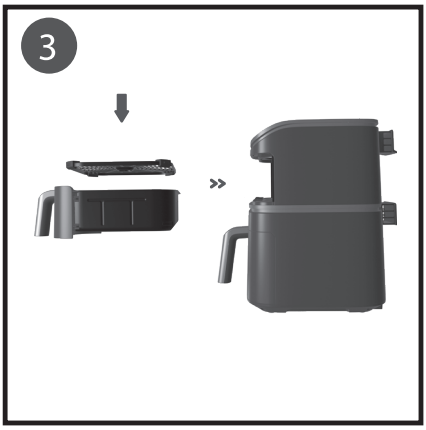
Подготовка прибора к работе

1. Удалите изнутри и снаружи аэрогриля все упаковочные материалы, включая все временные наклейки и защитную пленку, которой обмотан шнур питания.
2. Поставьте аэрогриль на устойчивую горизонтальную жаропрочную поверхность. Держите прибор на расстоянии от объектов, которые может повредить пар (таких как стены или шкафы для посуды).

Примечание: *Оставьте не менее 13 см свободного пространства позади и над аэрогрилем. [Рис. 2] Перед устройством также должно быть достаточно места, чтобы выдвинуть корзину.*



3. Тщательно промойте корзины и сетчатые противни в посудомоечной машине или вручную, используя мягкую неабразивную губку.
4. Протрите аэрогриль внутри и снаружи слегка увлажненной тканью. Затем вытрите все поверхности сухим бумажным полотенцем.
5. Вставьте сетчатые противни обратно в корзины. Вставьте корзины в аэрогриль [Рис. 3]



Пробный запуск

Пробный запуск поможет Вам ознакомиться с Вашим аэрогрилем, убедиться, что он работает правильно, и одновременно удалить возможные остаточные запахи или следы производства.

1. Убедитесь, что корзины аэрогриля пусты, и подключите аэрогриль к электросети.
2. Нажмите «Вкл./Выкл». затем кнопку MATCH. На дисплее отобразится температура «195°C» и время «10 MIN».
3. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы запустить нагрев. По окончании пробного запуска аэрогриль издаст звуковой сигнал.
4. Вытащите корзины и дайте им остыть в течение 5 минут. Затем поместите пустые корзины обратно в аэрогриль.
5. Повторите шаги 2-5, чтобы тщательно проверить аэрогриль.
6. Вытащите корзины. На этот раз дайте им полностью остыть в течение 10-30 минут.

Примечание:

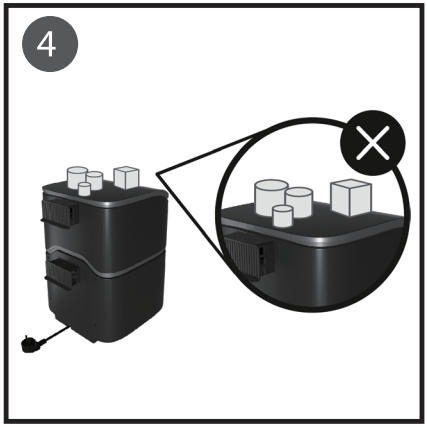
- *При запуске любого нового аэрогриля может присутствовать запах пластика, оставшийся от производственного процесса. Это нормальное явление. Если запах пластика не уменьшается после пробного запуска, обратитесь в* **Службу клиентской поддержки** *(см. стр. 18).*
- *Будьте осторожны, когда наклоняете корзину после приготовления. Горячий сетчатый противень может выпасть и стать причиной травмы.*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО АЭРОГРИЛЯ

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Примечание:

- ***Не ставьте*** *никаких предметов сверху на аэрогриль. Это нарушит циркуляцию воздуха и приведёт к неудовлетворительным результатам приготовления. а также повредить Ваш аэрогриль. [Рис. 4]*
- *Аэрогриль — это не фритюрница. Не наливайте в корзину масло, фритюр или любую другую жидкость.*
- *Будьте осторожны, когда извлекаете корзину из аэрогриля. Горячий пар может Вас обжечь.*



ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предустановленные программы приготовления — самый простой способ использовать аэрогриль. Каждая программа имеет свою продолжительность и температуру для идеального приготовления определенных блюд

- Чтобы настроить программу:
  – Выберите программу и отрегулируйте время и температуру используя кнопки ▲ и ▼.
  – Чтобы сохранить новые настройки: Нажмите и удерживайте кнопку выбранной программы в течение 3 секунд, пока аэрогриль не подаст один звуковой сигнал.

- Чтобы сбросить все функции к заводским настройкам:
  – Нажмите и удерживайте кнопки ① и ② одновременно в течение 3 секунд, пока аэрогриль не подаст один звуковой сигнал.

Примечание: *Чтобы быстро увеличить или уменьшить время или температуру, нажмите и удерживайте кнопки ▲ или ▼.*

AIR FRY (Аэрогриль): готовит при высокой температуре с интенсивной циркуляцией воздуха, обеспечивая хрустящую текстуру блюд, таких как картофель фри или куриные крылышки.
ROAST (Прожаривание): идеально подходит для мяса и птицы. Продукты получаются сочными внутри и хорошо прожаренными снаружи.
GRILL (Гриль): для приготовления тонких кусочков мяса (например, бекона), птицы, рыбы, колбас и овощей.
BAKE (Выпечка): равномерно выпекает торты, маффины и пирожные.
REHEAT (Повторный разогрев): мягко разогревает блюда, сохраняя хрустящую корочку.
DRY (Dehydrate) (Сушка): высушивает продукты при стабильной низкой температуре. Отлично подходит для фруктовых и овощных чипсов.
PROOF (Расстойка): поддерживает стабильную низкую температуру для расстойки теста, приготовления булочек, пиццы и йогурта.

Значок	Программа	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Диапазон температуры	Диапазон времени	Зона 1	Зона 2	Зона 2	Скорость вентилятора
	AIR FRY (Аэрогриль)	195°C	10 мин	120–230°C	1-60 мин	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥	Уровень 5
	BAKE (Выпечка)	165°C	20 мин	80–205°C	1-60 мин	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥	Уровень 3
	ROAST (Прожаривание)	220°C	12 мин	175–230°C	1-60 мин	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥	Уровень 5
	GRILL (Гриль)	230°C	10 мин	160–230°C	1- 60 мин	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥	/	Уровень 5
	REHEAT (Повторный разогрев)	165°C	5 мин	40°–205°C	1-60 мин	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥	Уровень 4
	DRY / DEHYDRATE (Сушка)	55°C	6 ч	35°–95°C	30 мин-24 ч	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥	/	Уровень 2
	PROOF (Расстойка)	30°C	1 ч	30°–45°C	15 мин-12 ч	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥	/	Уровень 1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЁТКИ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Решётка для запекания используется в корзине зоны 2 для создания двухуровневого приготовления в нижней корзине (см. стр.13).
Она идеально подходит для продуктов, которые требуют особенно хрустящей текстуры — например, крахмалистых блюд и белков.

Примечание:
- *Решётка для запекания предназначена для нижней зоны (Зона 2).* ***Не используйте*** *решётку в верхней зоне (Зона 1), так как её конструкция не рассчитана на установку данного аксессуара.*
- ***Всегда*** *убеждайтесь, что решётка для запекания установлена правильно — на дно нижней корзины, перед началом приготовления. (Рисунок 5)*



- *Продукты, размещённые на решётке для запекания, готовятся быстрее, чем те, что расположены непосредственно на сетчатом противне.*
- *Если вы готовите два вида овощей одновременно, сначала готовьте более плотные и твёрдые овощи, затем добавляйте более нежные.*

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Решётка для запекания становится горячей после приготовления.
Используйте кухонные перчатки или щипцы с силиконовыми наконечниками, чтобы вынуть её из корзины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ОДНОЙ КОРЗИНЕ

Корзина зоны 1 (верхняя) идеально подходит для небольших порций, гарниров из крахмалистых продуктов и белковых блюд, которым требуется дополнительная хрустящая текстура.

Корзина зоны 2 (нижняя), оснащённая верхним и нижним нагревательными элементами, подходит для приготовления более крупных продуктов — выпечки, овощей, гарниров и крупных кусков мяса или рыбы.

1. Установите сетчатые противни в корзины. Сетчатый противень позволяет лишнему маслу стекать на дно корзины.
2. Нажмите кнопку питания (⏻). Нажмите ① или ②, чтобы выбрать корзину.
3. Выберите одну из предустановленных программ приготовления.

Примечание: *Для каждой предустановленной программы заданы время и температура, идеальные для приготовления определенного типа еды.*

4. При необходимости отрегулируйте температуру и время с помощью кнопок ▲ и ▼. Вы можете делать это в любое время во время приготовления.

Примечание: *Чтобы быстро увеличить или уменьшить время или температуру, удерживайте кнопки ▲ или ▼.*

5. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление.
6. По окончании работы аэрогриль издаст 3 звуковых сигнала. На дисплее появится надпись “End”.
7. Осторожно извлеките корзину из аэрогриля, избегая контакта с горячим паром. Используйте щипцы или термостойкие кухонные принадлежности, чтобы достать еду из корзины.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Горячий сетчатый противень может выпасть при переворачивании корзины.

a. Убедитесь, что корзина установлена на ровной поверхности.
b. Обратите внимание на горячее масло или жир, собравшийся на дне корзины. Чтобы

избежать разбрызгивания, слейте масло перед повторной установкой корзины. (Рисунок 6)



8. Дайте корзине полностью остыть перед очисткой.

ОТМЕНА ВЫБОРА ЗОНЫ

a. Нажмите и удерживайте кнопку ① или ② в течение 3 секунд, чтобы отменить выбор корзины.
b. Нажмите кнопку ① или ②, чтобы выбрать другую корзину.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДВУХ КОРЗИНАХ

Используйте обе корзины аэрогриля для одновременного приготовления разных блюд.
Корзины зоны 1 и зоны 2 могут управляться независимо друг от друга.

1. Установите сетчатые противни в корзины. Сетчатый противень позволяет лишнему маслу стекать на дно корзины.
2. Нажмите кнопку питания (⏻). Нажмите кнопку ①, чтобы выбрать верхнюю корзину.
3. Выберите одну из предустановленных программ.

Примечание: *Для каждой предустановленной программы заданы время и температура, идеальные для приготовления определенного типа еды.*

4. При необходимости отрегулируйте время и температуру с помощью кнопок ▲ и ▼. Вы можете делать это в любое время во время приготовления.
5. Нажмите кнопку ②, чтобы выбрать нижнюю корзину.
6. Выберите одну из предустановленных программ и при необходимости настройте время и температуру.
7. Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление одновременно в обеих корзинах.

Примечание: *Чтобы поставить приготовление на паузу, нажмите кнопку ① или ②, затем кнопку «Старт/Пауза» .*

8. По завершении приготовления аэрогриль издаст 3 звуковых сигнала. На дисплее появится надпись “End”.
9. Осторожно извлеките корзины из аэрогриля, избегая контакта с горячим паром. Используйте щипцы или термостойкие кухонные принадлежности для извлечения готовой еды.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Горячий сетчатый противень может выпасть при переворачивании корзины.

a. Убедитесь, что корзина стоит на ровной поверхности.
b. Обратите внимание на горячее масло или жир, скопившиеся в корзине.
Чтобы избежать разбрызгивания, слейте масло перед повторной установкой корзины. (Рисунок 7)



10. Прежде чем мыть аэрогриль, дайте ему остыть.

СИНХРОНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ MATCH

Функция Match копирует настройки между зонами аэрогриля, так что корзины зоны 1 и зоны 2 готовят с одинаковыми временем и температурой. Это позволяет готовить большие объёмы пищи одновременно.

1. Нажмите кнопку питания (⏻), затем кнопку MATCH.
2. Выберите одну из предустановленных программ.
3. При необходимости отрегулируйте время и температуру с помощью кнопок ▲ и ▼.
4. Нажмите «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление одновременно в обеих корзинах.

Примечание:

• Если одна или обе корзины находятся в процессе приготовления, функция синхронизации MATCH не будет работать.

СИНХРОНИЗАЦИЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ SYNC

Функция синхронизации окончания приготовления SYNC синхронизирует настройки корзин для одновременного завершения приготовления.

1. Нажмите кнопку питания (⏻), затем кнопку ①, чтобы выбрать верхнюю корзину.
2. Выберите одну из предустановленных программ.
3. При необходимости отрегулируйте время и температуру с помощью кнопок ▲ и ▼.
4. Нажмите кнопку ②, чтобы выбрать нижнюю корзину. Выберите одну из предустановленных программ для этой зоны и при необходимости скорректируйте параметры времени и температуры.
5. Нажмите кнопку SYNC.
6. Нажмите «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление.

На дисплее корзины с меньшим временем приготовления появится надпись “Hold”.

7. Когда оставшееся время приготовления в обеих корзинах станет одинаковым, аэрогриль подаст звуковой сигнал, и вторая корзина автоматически начнёт готовку.
8. Обе корзины завершат приготовление одновременно.

Чтобы прекратить приготовление в одной из зон раньше времени:

1. Нажмите и удерживайте кнопку ① или ② в течение 3 секунд, чтобы остановить приготовление в выбранной зоне.

Чтобы прекратить приготовление сразу в обеих зонах:

2. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Пауза» в течение 3 секунд.

ТРЁХУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовьте полноценное блюдо, используя корзину зоны 1 и решётку для запекания в зоне 2, чтобы в нижней корзине готовить на двух уровнях.

Зона 1 (верхняя корзина) и верхний уровень Зоны 2 (нижняя корзина) обеспечивают особенно хрустящую прожарку, что делает их идеальными для подрумянивания мяса, в то время как нижний уровень Зоны 2 подходит для продуктов, которые не требуют сильного поджаривания, например овощей. (Рисунок 8)



Примечание:

Решётка для запекания предназначена для нижней зоны (Зона 2). Не используйте решётку в верхней зоне (Зона 1), так как её конструкция не рассчитана на установку данного аксессуара.

1. Убедитесь, что сетчатые противни установлены в обеих корзинах.
2. В корзину зоны 2 положите овощи или гарнир на сетчатый противень.
3. Установите решётку для запекания поверх противня в нижней корзине (зона 2), затем выложите приправленное мясо или гарнир на решётку.

4. В корзину зоны 1 положите дополнительное мясо или гарнир.
5. Нажмите ①, выберите одну из предустановленных программ приготовления и при необходимости отрегулируйте время и температуру с помощью кнопок ▲ и ▼.
6. Нажмите ②, выберите одну из предустановленных программ приготовления и при необходимости отрегулируйте время и температуру с помощью кнопок ▲ и ▼.
7. Нажмите SYNC, затем кнопку «Старт/Пауза», чтобы начать приготовление.

Примечание:
- *Продукты, расположенные на решётке для запекания, готовятся быстрее, чем те, что находятся на сетчатом противне.*
- *Чтобы готовить два вида овощей одновременно, начните готовить более плотные овощи, а затем доложите в корзину более нежные.*
- *Для наилучших результатов не рекомендуется готовить свежие и замороженные продукты в одной корзине одновременно.*
- *Переворачивайте мясо в середине приготовления, чтобы обеспечить равномерную прожарку и подрумянивание.*
- *После использования замочите решётку для запекания в тёплой мыльной воде, чтобы удалить стойкий жир и остатки пищи.*

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
После приготовления решётка для запекания будет горячей.
Используйте кухонные прихватки или щипцы с силиконовыми наконечниками, чтобы извлечь её из корзины.

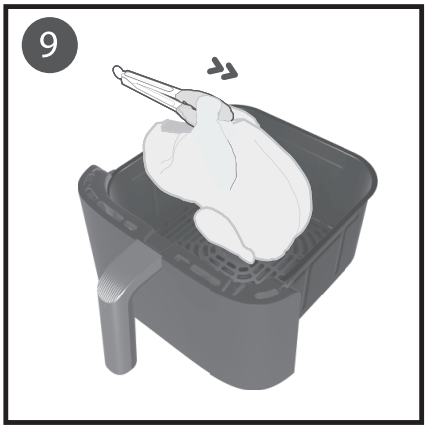
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Перегрузка корзины
- Если Вы загрузите в корзину слишком большое количество ингредиентов, еда будет приготовлена неравномерно.
- Не перегружайте корзину. Большое количество пищи может коснуться нагревательных элементов и вызвать пожар.

Использование масла
- Добавление небольшого количества растительного масла сделает еду более сочной и хрустящей. Не добавляйте больше 30 мл (2 столовых ложек) масла.
- Масло в спрее идеально подходит для того, чтобы равномерно обработать им все ингредиенты.
- Не используйте масло в спрее с пропеллентами. Пропелленты могут повредить антипригарное покрытие корзины аэрогриля.

Советы и подсказки
- Для достижения наилучшего результата встряхивайте или перемешивайте продукты в процессе приготовления. Рекомендуется делать это не менее трёх раз за время готовки.
- При приготовлении мяса или рыбы установите сетчатый противень в корзину зоны 1, чтобы получить особенно хрустящую корочку.

Целая курица
- Рекомендуется использовать сетчатый противень, чтобы предотвратить контакт курицы с жиром и маслом, стекающими во время приготовления.
- Используйте щипцы, чтобы перевернуть курицу в процессе готовки. Вставьте один край щипцов внутрь курицы, чтобы надёжно зафиксировать её перед переворачиванием. (Рисунок 9)



Смена шкалы измерения температуры

- Нажмите и удерживайте кнопки изменения температуры в течение 3 секунд.
- Шкала измерения температуры сменится со шкалы Цельсия на шкалу Фаренгейта.
- Повторите действие, чтобы вернуть шкалу Цельсия.

Приостановка процесса приготовления

- Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы приостановить процесс приготовления как при использовании двух корзин, так и при одной. Чтобы поставить на паузу только одну корзину во время одновременного приготовления, выберите нужную корзину, затем нажмите «Старт/Пауза». При постановке на паузу нагрев прекращается, а кнопка «Старт/Пауза» будет мигать, пока Вы не нажмете ее снова для продолжения готовки.
- Если не производить никаких действий в течение 10 минут, аэрогриль выключится.
- Эта функция позволяет Вам приостанавливать процесс приготовления, не вынимая корзину из аэрогриля.

Автоматическое продолжение

- Если Вы извлечете корзину, аэрогриль автоматически приостановит процесс приготовления.
- Когда Вы вставите корзину обратно, аэрогриль автоматически продолжит процесс приготовления с настройками, выбранными Вами ранее.

Автоматическое выключение

- Если на аэрогриле не запущены никакие программы, он сбросит все настройки и выключится через 10 минут бездействия.

УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Примечание:

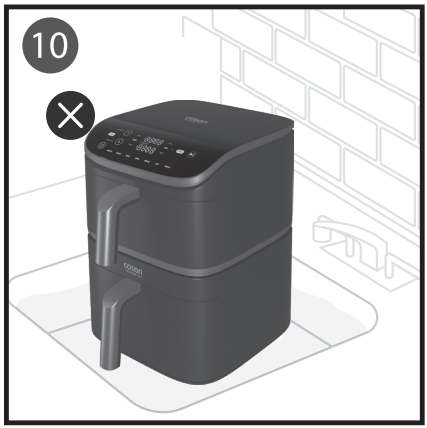
- ***Всегда** очищайте корзины и сетчатые противни после каждого использования.*
- *Процесс очистки будет проще, если перед использованием выстилать корзину (не противень) фольгой.*

1. Выключите аэрогриль и отключите его от электросети. Перед тем как приступать к очистке прибора, дайте ему полностью остыть. Вытащите корзины, чтобы аэрогриль остыл быстрее.
2. При необходимости протрите внешнюю поверхность аэрогриля влажной тканью или тряпкой.
3. Корзины и сетчатые противни можно мыть в посудомоечной машине. Вы также можете мыть корзины и противни в горячей воде с моющим средством, используя неабразивную губку. При необходимости используйте замачивание.

Примечание:

- *Не используйте металлические и абразивные моющие предметы.*

4. Для удаления въевшегося жира:
   а) В небольшой миске смешайте 30 г (2 ст.л.) пищевой соды и 15 мл (1 ст.л.) воды для получения пастообразной субстанции.
   б) С помощью губки распределите пасту по поверхности корзин и противней, потрите грязные места. Оставьте на 15 минут, прежде чем ополаскивать.
   в) Вымойте корзины с моющим средством.
5. Очистите внутреннюю поверхность аэрогриля чуть влажной неабразивной губкой или тряпкой. **Не погружайте** прибор в воду [Рис. 10]. При необходимости очистите от остатков еды нагревательные элементы.



6. Перед использованием высушите аэрогриль.

Примечание:

Прежде чем включать аэрогриль, убедитесь, что нагревательные элементы полностью высохли.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможное решение
Аэрогриль издаёт щелкающий звук во время работы.	Это нормально. Аэрогриль регулирует мощность для поддержания заданной температуры.
Аэрогриль не включается.	Убедитесь, что вилка должным образом подключена к розетке электросети.
	Плотно вставьте корзину в аэрогриль.
Ингредиенты не достигли полной степени готовности.	Помещайте ингредиенты в корзину не слишком большими порциями. Если корзина перегружена, ингредиенты могут не приготовиться как следует.
	Увеличьте температуру или время приготовления.
Еда приготовлена неравномерно.	Продукты, уложенные друг на друга или близко друг к другу, необходимо встряхивать или переворачивать во время приготовления (см. **Советы по приготовлению**, стр. 14).
Аэрогриль не делает блюда хрустящими.	Обработка ингредиентов небольшим количеством растительного масла может сделать еду более хрустящей (см. **Советы по приготовлению**, стр. 14).
Корзина не вставляется в аэрогриль до конца.	Убедитесь, что корзина не переполнена.
	Убедитесь, что сетчатый противень надежно закреплен в корзине.
Из устройства выходит белый дым.	При первом использовании или во время приготовления аэрогриль может выделять немного белого дыма или пара. Это нормальное явление.
	Убедитесь, что корзина и внутренняя поверхность аэрогриля хорошо вымыты и на них нет остатков жира.
	При приготовлении жирной пищи масло будет скапливаться под сетчатым противнем. Из-за масла может появиться белый дым, т.к. корзина нагреется чуть сильнее обычного. Это нормально и не повлияет на процесс приготовления. Бережно обращайтесь с корзиной.
Из устройства выходит темный дым.	Немедленно отключите прибор от электросети. Темный дым свидетельствует о подгорании продуктов или о проблемах с электропроводкой. Подождите, пока дым рассеется, прежде чем вынимать корзину. Если причиной дыма была не подгоревшая еда, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18).
Аэрогриль издает запах пластика.	Новый аэрогриль может издавать запах пластика. Это нормальное явление. Чтобы уменьшить запах, проведите пробный запуск (см. стр. 9) согласно инструкции. Если запах пластика сохранится, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)
На дисплее отображается код ошибки «E01».	Обрыв цепи в верхнем температурном датчике зоны 1. Свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)
На дисплее отображается код ошибки «E02».	Короткое замыкание в верхнем температурном датчике зоны 1. Свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)
На дисплее отображается код ошибки «E03».	Активирована система защиты от перегрева в зоне 1. Выключите и отсоедините аэрогриль от сети, дайте ему полностью остыть. Если сообщение “E03” не исчезает, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)

Неисправность	Возможное решение
На дисплее отображается код ошибки «E12».	Ошибка в работе верхнего двигателя. Свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)
На дисплее отображается код ошибки «E24».	Обрыв цепи в верхнем температурном датчике зоны 2. Свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)
На дисплее отображается код ошибки «E25».	Короткое замыкание в верхнем температурном датчике зоны 2. Свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)
На дисплее отображается код ошибки «E26».	Обрыв цепи в нижнем температурном датчике зоны 2. Свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)
На дисплее отображается код ошибки «E27».	Короткое замыкание в нижнем температурном датчике зоны 2. Свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)
На дисплее отображается код ошибки «E28».	Активирована система защиты от перегрева в зоне 2. Выключите и отсоедините аэрогриль от сети, дайте ему полностью остыть. Если сообщение “E28” не исчезает, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)
На дисплее отображается код ошибки «E30».	Ошибка в работе нижнего двигателя. Свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)

Если Вашей проблемы нет в списке, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 18)

ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИИ

Наименование продукта	Аэрогриль Turbo TowerTM Pro 10,8 л
Модель	CAF-DC112-AEU
Мы настоятельно рекомендуем Вам записать номер кассового чека и дату покупки, чтобы при необходимости всегда иметь их под рукой.	
Дата покупки	
Номер кассового чека	

Условия и положения

Производитель гарантирует высочайшее качество материалов, изготовления и обслуживания всей продукции в течение 2 лет с момента покупки до конца гарантийного периода.

Эта гарантия не ограничивает Ваши права, предусмотренные местными законами о защите прав потребителей. Если местные законы о защите прав потребителей обязывают производителя предоставить больший гарантийный срок, продолжительность гарантии будет продлена в соответствии с законодательством. Если условия настоящей гарантии противоречат местным законам о защите прав потребителей, применяются местные законы о защите прав потребителей.

На что гарантия не распространяется?

- Если номер модели, серийный номер или код даты производства на изделии были изменены, удалены или сделаны нечитаемыми.
- Если изделие было изменено по сравнению с его первоначальным состоянием.
- Если изделие не использовалось в соответствии с указаниями и инструкциями, приведенными в руководстве пользователя.
- Повреждения, вызванные подключением

периферийных устройств, дополнительного оборудования или аксессуаров, отличных от рекомендованных в руководстве пользователя.
- Повреждения или дефекты, вызванные несчастным случаем, злоупотреблением, неправильным использованием, неправильным или неадекватным обслуживанием.
- Повреждения или дефекты, вызванные обслуживанием или ремонтом изделия, выполненным не лицензированным поставщиком услуг или кем-либо другим, кроме официального дистрибьютора.
- Повреждения или дефекты, возникшие при коммерческом использовании, аренде или любом использовании, для которого изделие не предназначено.
- Если устройство было повреждено, включая, но не ограничиваясь этим, животными, молнией, аномальным напряжением, пожаром, стихийным бедствием, транспортировкой, посудомоечной машиной или водой (если в руководстве пользователя прямо не указано, что устройство можно мыть в посудомоечной машине).
- Случайные повреждения.
- Повреждения или дефекты, превышающие стоимость изделия.

Как оформить заявку на гарантийное обслуживание за 5 простых шагов:

1. Убедитесь, что обозначенный срок гарантии на Ваш гаджет еще не закончился.
2. Убедитесь, что у вас есть копия счета-фактуры и идентификатор заказа или другое доказательство покупки.
3. Убедитесь, что изделие находится у вас. НЕ выбрасывайте изделие до обращения в сервисный центр.
4. Свяжитесь с нашей службой клиентской поддержки.
5. После того как служба клиентской поддержки одобрит ваш запрос, верните изделие вместе с копией письма.

СЛУЖБА КЛИЕНТСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

Официальное представительство в России - Cosori.ru
Телефон: +7 (495) 668-07-91
E-mail:support@cosori.ru
support.apac@vesync.com

***** При обращении в Службу клиентской поддержки будьте готовы назвать номер заказа и/или номер кассового чека.

ПОДЕЛИТЕСЬ С НАМИ ВАШИМИ РЕЦЕПТАМИ

Мы надеемся, что эта инструкция была полезной.
Мы хотим видеть, что и как Вы готовите в аэрогриле. Надеемся, что Вы поделитесь с нами Вашими идеями!
Чтобы присоединиться к нашему сообществу, отсканируйте QR-код ниже. Мы ждем Ваши рецепты — снимайте фото или видео в любом формате и присылайте нам!

ВК

БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ COSORI

Решаете, что приготовить? Масса идей рецептов есть у сообщества пользователей Cosori и в приложении VeSync.

Отсканируйте QR-код, чтобы скачать приложение.

POWERED BY vesync

Scan the QR code to get the app.

COSORI®

Вопросы или жалобы?
support@cosori.ru