

COSORI

Инструкция по эксплуатации

Аэрогриль (5,5 л)

Серия: CP158-AF



Вопросы или жалобы?
service@skymec.ru

Содержание

Комплектация	2
Технические характеристики	2
Важные меры безопасности	3
• Обратите особое внимание	3
• Общие правила безопасности	4
• Во время готовки	4
• Штепсельная вилка и шнур	4
Устройство аэрогриля	5
Схема дисплея	6
Сообщения на дисплее	7
Перед первым использованием	8
• Подготовка прибора к работе	8
• Пробный запуск	8
• Советы по использованию корзины	9
Использование аэрогриля	10
• Предварительный разогрев	10
• Работа аэрогриля	11
• Встряхивание еды	14
• Советы по приготовлению	15
• Другие функции	16
Уход и техническое обслуживание	17
Устранение неисправностей	18
Информация о гарантии	20
Служба клиентской поддержки	20

Комплектация

- 1 × Аэрогриль
- 1 × Книга рецептов
- 1 × Краткое руководство пользователя
- 1 × Инструкция по эксплуатации

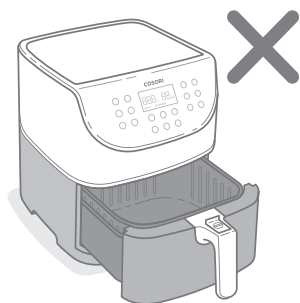
Технические характеристики

Источник питания	220–240 В, 50/60 Гц
Номинальная мощность	1700 Вт
Емкость корзины	5,5 л (на 3–5 порций)
Диапазон температур	75–205 °С
Время работы	1–60 мин
Размеры (с ручкой и вентиляционной решеткой)	29,9 × 39,8 × 32,1 см
Вес	5,4 кг

ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

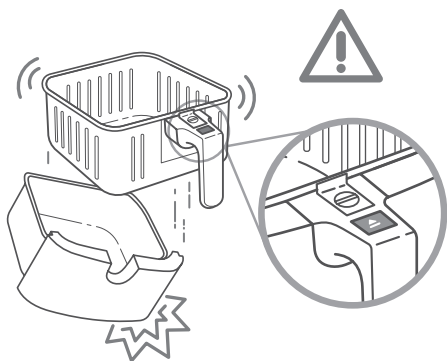
ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Используя аэрогриль, соблюдайте основные меры предосторожности.



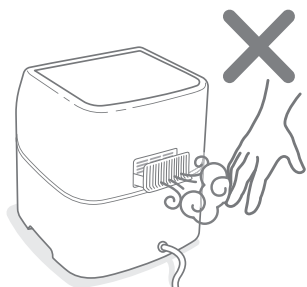
Обратите особое внимание

Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
Используйте ручку.



Нажимайте кнопку разблокировки корзины только тогда, когда корзины находятся на ровной столешнице или другой жаропрочной поверхности.

Ручка прикреплена к внутренней, а не к внешней корзине. Когда Вы нажмете кнопку разблокировки корзины, внешняя корзина отсоединится и упадет вниз.



Не загромождайте вентиляционные отверстия. Через отверстия выходит горячий пар. Держите руки и лицо вдали от отверстий.

Общие правила безопасности

- **Не погружайте** корпус аэрогриля, шнур или штепсельную вилку в воду или иную жидкость.
- Внимательно следите за детьми, если они находятся рядом с аэрогрилем.
- Отключайте аэрогриль от электросети после завершения работы и перед очисткой. Дайте деталям остыть, прежде чем отсоединять их или присоединять обратно.
- Дети 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 используйте** аэрогриль, если он сломан, не включается или если поврежден шнур или штепсельная вилка. Свяжитесь со **службой клиентской поддержки** (см. страницу 20).
- **Не используйте** запасные части или аксессуары сторонних производителей. Это может стать причиной травм.
- **Не используйте** аэрогриль на открытом воздухе.
- **Не ставьте** аэрогриль и его комплектующие на плиту, в нагретую духовку, рядом с газовыми или электрическими горелками.
- Будьте предельно осторожны, перемещая аэрогриль (или вынимаю корзину), если внутри раскаленное масло или другая горячая жидкость.
- **Не чистите** аэрогриль металлическими губками. От губки могут отделиться металлические фрагменты, которые при контакте с электрическими деталями создадут опасность поражения электрическим током.
- **Не кладите** никаких предметов на аэрогриль. **Не храните** ничего внутри аэрогриля.
- Используйте аэрогриль **только** в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.
- Аэрогриль не предназначен для коммерческого использования. **Только** для использования в обычных бытовых условиях.
- Дети не должны осуществлять очистку и уход за прибором.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей.

Во время готовки

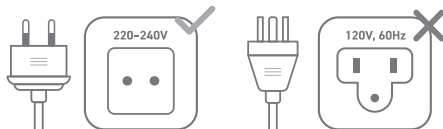
- Аэрогриль работает **только** с горячим воздухом.
- **Никогда** не заполняйте корзину маслом или жиром.
- **Никогда** не используйте аэрогриль без установленных корзин.
- **Не кладите** в аэрогриль негабаритные продукты или металлические предметы.
- **Не кладите** в аэрогриль бумагу, картон, нетермостойкий пластик или другие подобные материалы. Вы можете использовать пергамент для выпечки или фольгу.

- **Никогда** не кладите в аэрогриль пергамент для выпечки без еды на ней. При циркуляции воздуха пергамент может подняться и затронуть нагревательную спираль.
- **Всегда** используйте термостойкие контейнеры. Будьте предельно осторожны при использовании контейнеров не из металла или стекла.
- Держите аэрогриль вдали от легко воспламеняющихся материалов (занавески, скатерти и т.д.). Используйте прибор на ровной, устойчивой, жаропрочной поверхности вдали от источников тепла или жидкостей.
- 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 корзины. Если причиной была не подгоревшая еда, свяжитесь со **службой клиентской поддержки** (см. страницу 20).
- Аэрогриль нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- **Не оставляйте** работающий прибор без присмотра.

Штепсельная вилка и шнур

- Не допускайте, чтобы шнур питания (или любой удлинитель) свисал с края стола или столешницы либо соприкасался с горячими поверхностями.
- Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, уполномоченный им представитель сервисной службы или иной квалифицированный специалист во избежание пожароопасной ситуации.

Примечание: В этом аэрогриле используется короткий шнур питания, чтобы снизить риск запутывания или спотыкания об него. Используйте удлинители с осторожностью. Указанные электрические характеристики удлинителя должны соответствовать техническим характеристикам аэрогриля (см. страницу 2).



Электромагнитные поля (ЭМП)

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

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ

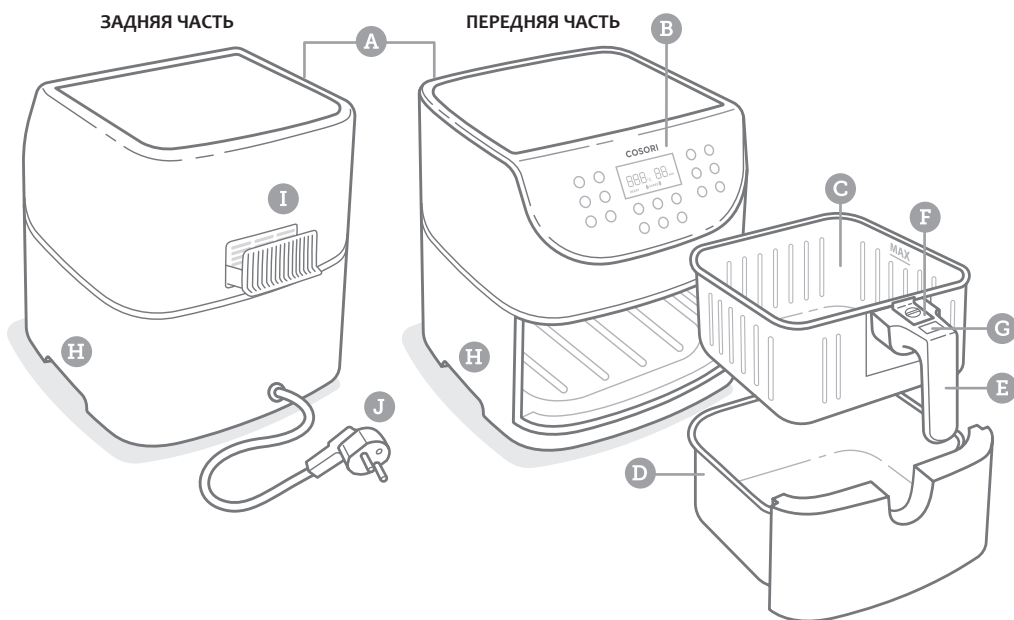
В Вашем аэрогриле Cosori используется технология быстрой циркуляции воздуха на 360 градусов. Благодаря ей Вы можете готовить, используя совсем небольшое количество масла или вовсе обходясь без него. У Вас будут быстро получаться хрустящие, сочные блюда, содержащие на 85% меньше калорий, чем при приготовлении во фритюрнице. Удобная и понятная панель управления, корзины с антипригарным покрытием и простой, безопасный дизайн сделают аэрогриль Cosori незаменимой частью Вашей кухни.

Схема аэрогриля



Примечание:

- Не пытайтесь открыть верхнюю часть аэрогриля. Это не крышка.
- Корзина и противень сделаны из алюминиевого сплава с антипригарным покрытием. Они не содержат опасных для человека ПФОК и бисфенола А.



- А. Воздухозаборник
В. Панель управления
С. Внутренняя корзина
D. Внешняя корзина
E. Ручка корзины

- F. Защелка
G. Кнопка разблокировки корзин
H. Ручки корпуса
I. Вентиляционные отверстия
J. Шнур питания

СХЕМА ДИСПЛЕЯ

Примечание:

Когда Вы нажимаете кнопку функции или программы, она становится активной и загорается синим цветом [Рис. 1.1].



Рис. 1.1

Предустановленные программы



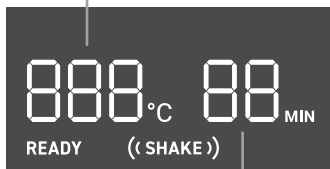
Панель управления



СХЕМА ДИСПЛЕЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

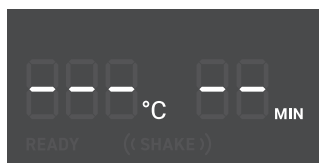
Дисплей

Отображение температуры

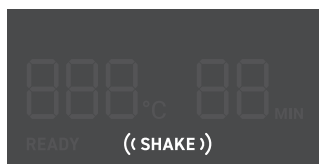


Отображение времени приготовления

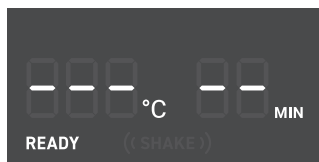
Сообщения на дисплее



Приготовление завершено



Напоминание встряхнуть или перевернуть еду



Аэрогриль разогрет и готов к использованию

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Подготовка прибора к работе

1. Удалите с аэрогриля все упаковочные материалы, включая все наклейки и ярлыки.
2. Удалите все пластиковые или картонные фиксаторы из внутреннего пространства аэрогриля. Для этого необходимо вынуть корзину из устройства. Проверьте внимательно и убедитесь, что все посторонние предметы и упаковка полностью удалены.
3. Поставьте аэрогриль на ровную, устойчивую, жаропрочную поверхность. Держите прибор на расстоянии от поверхностей, которые может повредить пар (такие как стены или шкафы для посуды).

Примечание:

Оставьте 13 см свободного пространства позади и над аэрогрилем [Рис. 2.1]. Оставьте достаточно места, чтобы извлечь корзины.

3. Потяните за ручку, чтобы извлечь корзины. Уберите с корзин всю пластиковую обертку.
4. Нажмите на кнопку разблокировки корзины, чтобы отсоединить внутреннюю корзину от внешней.
5. Тщательно вымойте обе корзины либо в посудомоечной машине, либо вручную, используя неабразивную чистящую губку.
6. Протрите аэрогриль изнутри и снаружи слегка намоченной тряпкой. Высушите полотенцем.
7. Вставьте корзины обратно в аэрогриль.

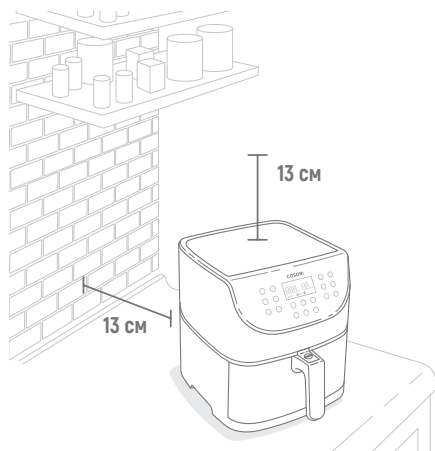


Рис. 2.1

Пробный запуск

Пробный запуск поможет Вам познакомиться с Вашим аэрогрилем, убедиться, что он работает правильно, и в процессе очистить его от возможных загрязнений.

1. Убедитесь, что корзины аэрогриля пусты, и включите аэрогриль.
2. Нажмите PREHEAT [Предварительный разогрев]. На дисплее отобразится «205 °C» и «5 MIN».
3. Нажмите кнопку «Старт/пауза» (▶||), чтобы начать разогрев. По окончании разогрева аэрогриль издаст звуковой сигнал.
4. Вытащите корзины и оставьте на 5 минут, для того чтобы дать им остыть. Затем вставьте пустые корзины обратно в аэрогриль.
5. Нажмите STEAK, чтобы выбрать программу «Стейк». На дисплее отобразится «205 °C» и «6 MIN».
6. Нажмите на кнопку Temp/Time. Установите температуру на 200°C с помощью кнопки «-».
- Нажмите на кнопку Temp/Time. Время на дисплее будет мигать. Нажмите на кнопку «+», чтобы выставить время на 20 минут.
7. Нажмите кнопку «Старт/пауза» (▶||), чтобы запустить программу. По завершении работы аэрогриль издаст звуковой сигнал.
8. Вытащите корзины. На этот раз дайте корзинам остыть как следует, оставив их на 10–30 минут.

Советы по использованию корзин

- Отсоединяйте корзины друг от друга только для очистки или по завершении процесса приготовления.
- Защелка защищает кнопку разблокировки корзин от случайного нажатия. Отодвиньте защелку вперед, чтобы нажать кнопку разблокировки корзин [Рис. 2.2].
- Нажимайте кнопку разблокировки корзин только тогда, когда корзины находятся на ровной столешнице или другой жаропрочной поверхности.
- Ручка прикреплена к внутренней, а не к внешней корзине [Рис. 2.3]. Когда Вы нажмете кнопку разблокировки корзин, внешняя корзина отсоединится и упадет вниз.

Примечание:

Не откручивайте ручку от корзины.

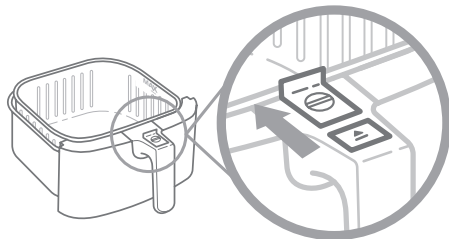


Рис. 2.2

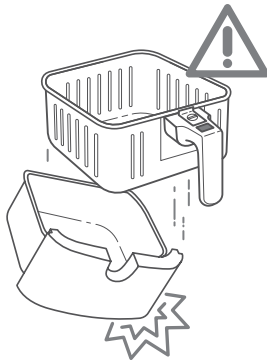


Рис. 2.3

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

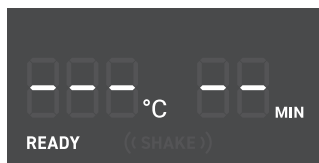
Предварительный разогрев

Мы рекомендуем предварительно разогревать аэрогриль перед тем, как помещать в него еду (в том случае, если он уже не был разогрет). Без предварительного разогрева продукты не достигнут полной степени готовности.

1. Подключите аэрогриль к электросети. Нажмите кнопку включения/выключения (⏻), чтобы включить дисплей аэрогриля.
2. Нажмите PREHEAT [Предварительный разогрев]. На дисплее отобразится «205 °C» и «5 MIN».
3. Опционально Вы можете нажать кнопки «+» и «-» для изменения температуры. Время изменится автоматически.

Температура	Время
205 °C	5 минут
200 °C	5 минут
195 °C	5 минут
190 °C	4 минуты
185 °C	4 минуты
180 °C	4 минуты
170 °C	4 минуты
165 °C и ниже	3 минуты

4. Нажмите кнопку «Старт/пауза» (▶||), чтобы начать разогрев.
5. По окончании разогрева аэрогриль издаст трехкратный звуковой сигнал. Дисплей будет показывать:



Примечание:

Если в течение трех минут не была нажата ни одна кнопка, аэрогриль сбросит все настройки и перейдет в режим ожидания.

Работа аэрогриля

Примечание:

- Не кладите никаких предметов на поверхность аэрогриля. Это нарушит воздухообмен и может повлиять на процесс приготовления [Рис. 3.1].
- Аэрогриль — это не фритюрница. Не добавляйте в корзину масло, фритюр или любую другую жидкость.
- Будьте осторожны, когда извлекаете корзины из аэрогриля. Горячий пар может Вас обжечь. Не нажимайте кнопку разблокировки корзины.

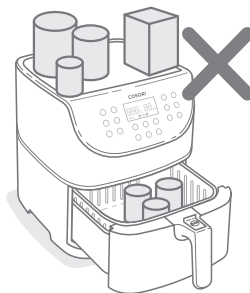


Рис. 3.1

- Вы можете изменить время приготовления (от 1 до 60 минут) и температуру (от 75 до 205 °C).
- Каждый раз результаты могут немного отличаться. Чтобы использовать программы наилучшим образом, ознакомьтесь с нашим руководством пользователя и книгой рецептов.

Программа	Символ	Температура по умолчанию	Продолжительность по умолчанию	Напоминание встряхнуть еду*
Стейк		205 °C	6 минут	—
Курица		195 °C	25 минут	—
Морепродукты		175 °C	8 минут	—
Креветки		190 °C	6 минут	((SHAKE))
Бекон		160 °C	8 минут	—
Замороженные продукты		175 °C	10 минут	((SHAKE))
Картофель фри**		195 °C	25 минут	((SHAKE))
Овощи		150 °C	10 минут	((SHAKE))
Корнеплоды		205 °C	12 минут	((SHAKE))
Хлеб		160 °C	8 минут	—
Десерты		150 °C	30 минут	—
Предварительный разогрев		205 °C	5 минут	—
Поддержание тепла		75 °C	5 минут	—

* См. Встряхивание еды (страница 14).

** См. Советы по приготовлению (страница 15) для подсказок по приготовлению картофеля фри.

Предустановленные программы

Предустановленные программы делают использование аэрогриля гораздо проще. Каждая программа имеет свою продолжительность и температуру для оптимального приготовления определенных блюд.

1. **Разогрейте Ваш аэрогриль** (см. страницу 10).
2. Когда на дисплее загорится надпись «READY», положите ингредиенты в корзину.
3. Выберите одну из предустановленных программ (см. страницу 11).
4. Опционально Вы можете изменить температуру и время приготовления. Вы можете сделать это в любой момент в процессе приготовления.
 - а) Нажмите один раз кнопку «Temp/Time». На дисплее будет мигать значение температуры. Нажимайте кнопки «+» или «-», чтобы изменить температуру (от 75 до 205 °C).
 - б) Нажмите второй раз кнопку «Temp/Time». На дисплее будет мигать время. Нажимайте кнопки «+» или «-», чтобы изменить время приготовления (от 1 до 60 минут).

Примечание:

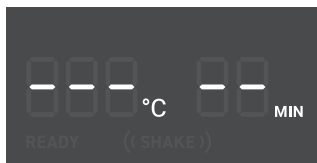
Нажмите и удерживайте кнопку «+» или «-», чтобы быстрее увеличить или уменьшить время либо температуру.

5. Нажмите кнопку «Старт/пауза» (▶||), чтобы начать процесс приготовления.
6. При использовании определенных программ в середине процесса приготовления на дисплее включится напоминание встряхнуть еду. Аэрогриль издаст 5-кратный звуковой сигнал, а на дисплее загорится надпись «(SHAKE)».
 - а) Нажмите кнопку разблокировки корзины, чтобы извлечь корзины из аэрогриля. Будьте предельно аккуратны, чтобы не обжечься горячим паром. Аэрогриль автоматически приостановит процесс приготовления, а дисплей выключится, пока корзины не будут вставлены обратно.
 - б) Встряхните или перемешайте ингредиенты.
 - в) Вставьте корзины обратно в аэрогриль.

Примечание:

См. **Встряхивание еды** (страница 14).

7. По окончании процесса приготовления аэрогриль издаст 3-кратный звуковой сигнал. Дисплей будет выглядеть так:



8. Опционально Вы можете включить режим поддержания тепла, нажав Keep Warm. Нажимайте кнопки «+» или «-», чтобы изменить время (от 1 до 60 минут).
9. Извлеките корзины из аэрогриля. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром.
10. Отсоедините внутреннюю корзину от внешней, чтобы переложить приготовленную еду в сервировочную посуду. При отсоединении корзины:
 - а) Убедитесь, что корзины находятся на ровной поверхности.
 - б) Будьте осторожны с маслом или жиром, скопившимся во внешней корзине. Чтобы избежать брызг, прежде чем вставлять внутреннюю корзину обратно, слейте масло [Рис. 3.2].
11. Прежде чем мыть аэрогриль, дайте ему остыть.

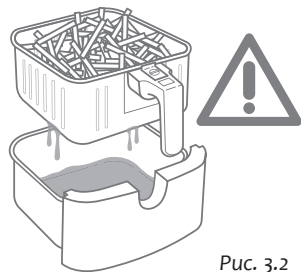


Рис. 3.2

Использование аэрогриля в ручном режиме

1. Разогрейте Ваш аэрогриль (см. страницу 10).
2. Когда на дисплее загорится надпись «READY», положите ингредиенты в корзину.
3. Задайте температуру и время приготовления. Вы можете сделать это в любой момент в процессе приготовления.
 - а) Нажмите один раз кнопку «Temp/Time». На дисплее будет мигать значение температуры. Нажимайте кнопки «+» или «-», чтобы изменить температуру (от 75 до 205 °C).
 - б) Нажмите второй раз кнопку «Temp/Time». На дисплее будет мигать время. Нажимайте кнопки «+» или «-», чтобы изменить время приготовления (от 1 до 60 минут).

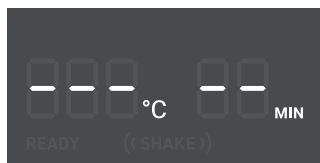
Примечание:

Нажмите и удерживайте кнопку «+» или «-», чтобы быстрее увеличить или уменьшить время либо температуру.

4. Нажмите кнопку «Старт/пауза» (▶||), чтобы начать процесс приготовления.

Примечание:

- В ручном режиме напоминание встряхнуть еду не включится. Тем не менее определенные блюда потребуют встряхивания или переворачивания в процессе приготовления.
 - Если Вы захотите включить напоминание, выберите одну из предустановленных программ с напоминанием по умолчанию (см. страницу 11), а затем измените время и температуру в соответствии с Вашими предпочтениями.
5. По окончании процесса приготовления аэрогриль издаст 3-кратный звуковой сигнал. Дисплей будет выглядеть так:



6. Опционально Вы можете включить режим поддержания тепла, нажав Keep Warm. Нажимайте кнопки «+» или «-», чтобы изменить время (от 1 до 60 минут).
7. Извлеките корзины из аэрогриля. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром.
8. Отсоедините внутреннюю корзину от внешней, чтобы переложить приготовленную еду в сервировочную посуду. При отсоединении корзин:
 - а) Убедитесь, что корзины находятся на ровной поверхности.
 - б) Будьте осторожны с маслом или жиром, скопившимся во внешней корзине. Чтобы избежать брызг, прежде чем вставлять внутреннюю корзину обратно, слейте масло [Рис. 3.2].
9. Прежде чем мыть аэрогриль, дайте ему остыть.

Встряхивание еды

Как встряхивать

- В процессе приготовления извлеките корзины из аэрогриля и встряхните, перемишайте или переверните ингредиенты.
- а) Чтобы встряхнуть еду:
1. В целях безопасности держите корзины над жаропрочной поверхностью. **Не нажимайте** кнопку разблокировки корзины.
 2. Встряхните корзины.
- б) Если ингредиенты слишком тяжелые для встряхивания:
1. Поставьте корзины на жаропрочную подставку или поверхность.
 2. Разъедините корзины. Убедитесь, что из внутренней корзины не стекает жидкость.
 3. Аккуратно встряхните внутреннюю корзину.

Примечание:

Не используйте этот метод, если из корзины могут выплеснуться горячие жидкости.

- в) Если ингредиенты слишком тяжелые и содержат жидкость:
1. Поставьте корзины на жаропрочную подставку или поверхность.
 2. Используйте щипцы или лопатку, чтобы перемешать или перевернуть ингредиенты.
- Когда Вы извлечете корзины, аэрогриль автоматически приостановит процесс приготовления. Для безопасности дисплей выключится, пока корзины не будут вставлены на место.
 - Когда Вы вставите корзины обратно, процесс приготовления автоматически продолжится.
 - Не встряхивайте еду дольше 30 секунд, чтобы аэрогриль не начал остывать.

Что встряхивать

- Ингредиенты небольшого размера, такие как картофель фри или нагетсы, как правило, нужно встряхивать.
- Встряхивание обеспечивает равномерное приготовление продуктов до хрустящей корочки.

- Другие блюда, такие как стейк, Вы можете переворачивать, чтобы достичь равномерной прожарки.

Когда встряхивать

- Встряхните или переверните ингредиенты один раз в середине процесса приготовления. При желании Вы можете встряхивать еду многократно.
- Некоторые программы включают напоминание встряхнуть еду (см. **Предустановленные программы**, страница 11).

Напоминание о встряхивании

- Когда включается напоминание, аэрогриль издает пятикратный звуковой сигнал, а на дисплее будет мигать надпись «((SHAKE))».
- Если Вы не вытащите корзины, аэрогриль повторно издаст звуковой сигнал через 1 минуту, а на дисплее будет постоянно гореть надпись «((SHAKE))».
- Как только Вы извлечете корзины, напоминание выключится.

Советы по приготовлению

Перегрузка корзины

- Если Вы загрузите в корзину слишком большое количество ингредиентов, еда будет приготовлена неравномерно.
- Не заполняйте внутреннюю корзину выше отметки «MAX» [Рис. 3.3]. Не впихивайте еду внутрь.

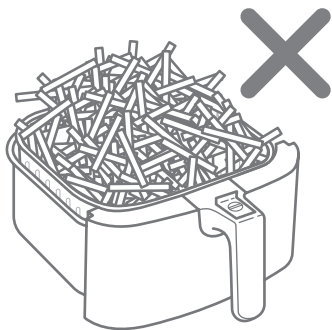


Рис. 3.3

Использование масла

- Добавление небольшого количества растительного масла сделает еду более сочной и хрустящей. Не добавляйте больше 30 мл (2 столовых ложек) масла.
- Используйте распылитель для масла, чтобы равномерно обработать маслом все ингредиенты.

Советы и подсказки

- Вы можете использовать аэрогриль вместо духовки для приготовления любых замороженных блюд или продуктов.
- Чтобы приготовить пироги, пирожки или любую еду с начинкой либо с взбитым тестом, сначала поместите блюдо в термостойчивый контейнер, а затем поставьте контейнер в корзину.
- При приготовлении жирной пищи жир будет стекать на дно корзины. Чтобы избежать появления дыма при работе аэрогриля, выливайте скопившийся жир после завершения процесса приготовления.
- Ингредиенты в маринаде могут брызгаться и дымить. Прежде чем помещать такие продукты в аэрогриль, обсушите их.

Картофель фри

- Чтобы сделать картофель хрустящим, добавьте 8–15 мл (0,5–1 ст. л.) растительного масла.
- При использовании сырого картофеля перед жаркой поместите ломтики в воду на 15 минут, чтобы убрать крахмал. Высушите картофель полотенцем перед тем, как добавлять масло.
- Делайте ломтики мельче, чтобы сделать их более хрустящими. Попробуйте нарезать картофель ломтиками примерно в 0,5 на 7,5 см.

Примечание: Еще больше советов Вы найдете в книге рецептов

Другие функции

Приостановка процесса приготовления

- Нажмите кнопку «Старт/пауза» (▶||), чтобы приостановить процесс приготовления. Аэрогриль начнет остывать, а кнопка «Старт/пауза» будет мигать, пока Вы не нажмете ее снова для продолжения готовки.
- Если не производить никаких действий в течение 30 минут, аэрогриль выключится.
- Кнопка «Старт/пауза» позволяет Вам приостанавливать процесс приготовления, не вынимая корзину из аэрогриля.

Автоматическое продолжение

- Если Вы извлечете корзины, аэрогриль автоматически приостановит процесс приготовления. Для безопасности дисплей временно погаснет.
- Когда Вы вставите корзины 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 3 минуты.

Защита от перегрева

- Если аэрогриль перегреется, в целях безопасности он автоматически выключится.
- Перед тем как использовать аэрогриль снова, дайте ему полностью остыть.

УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Примечание:

- Всегда очищайте корзины и внутреннюю поверхность после каждого использования.
 - Процесс очистки будет проще, если перед использованием выстелить внешнюю корзину фольгой.
1. Выключите аэрогриль и отключите его от электросети. Перед тем как приступить к очистке, дайте ему полностью остыть. Вытащите корзины, чтобы аэрогриль остыл быстрее.
 2. При необходимости протрите внешнюю поверхность аэрогриля мокрой тряпкой.
 3. Корзины можно мыть в посудомоечной машине. Вы также можете мыть корзины в горячей воде с моющим средством, используя неабразивную губку. При необходимости используйте замачивание.

Примечание:

Корзины имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические и абразивные моющие предметы.

4. Для удаления въевшегося жира:
 - а) В небольшой миске смешайте 30 мл (2 ст. л.) пищевой соды и 15 мл (1 ст. л.) воды для получения пастообразной субстанции.
 - б) С помощью губки распределите пасту по поверхности корзины и противню и потрите грязные места. Оставьте корзину и противень на 15 минут, прежде чем ополаскивать.
 - в) Вымойте корзины с моющим средством перед использованием.

5. Очистите внутреннюю поверхность аэрогриля чуть влажной неабразивной губкой или тряпкой. **Не погружайте** прибор в воду [Рис. 4.1]. При необходимости очистите от остатков еды нагревательную спираль.
6. Перед использованием высушите аэрогриль.
7. Для того, чтобы освежить ваш аэрогриль: Эту процедуру можно проводить по необходимости несколько раз в год. Используйте небольшую стеклянную или керамическую миску, подходящую по размерам для внутренних частей аэрогриля. Налейте в миску 1/4 стакана белого уксуса и 1/4 стакана лимонного сока. Установите аэрогриль на 200°C и запустите его на 2 минуты.

Примечание:

Прежде чем включать аэрогриль, убедитесь, что нагревательная спираль полностью сухая.

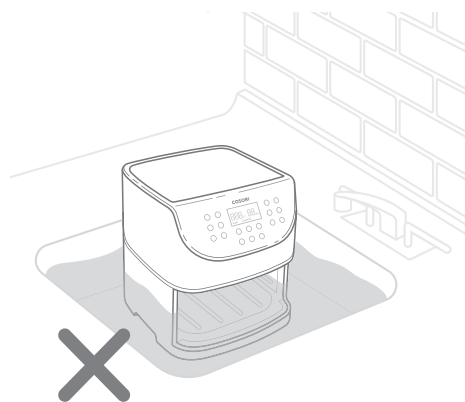


Рис. 4.1

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные решения
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.
Ингредиенты приготовились неравномерно.	Ингредиенты, которые помещаются в корзину слоями или плотно друг к другу, следует перемешивать или переворачивать в процессе приготовления (см. Перемешивание еды , страница 10).
Аэрогриль не делает блюда хрустящими.	Обработка ингредиентов небольшим количеством растительного масла может сделать еду более хрустящей (см. Советы по приготовлению , страница 11).
Не получается приготовить картофель фри.	См. Картофель фри , страница 11.
Корзина не вставляется в аэрогриль до конца.	Убедитесь, что корзина не переполнена.
Из устройства выходит белый дым или пар.	В процессе приготовления (особенно если Вы используете аэрогриль в первый раз) из устройства может выходить небольшое количество белого дыма или пара. Это нормально. Убедитесь, что корзина и внутренняя поверхность аэрогриля хорошо отмыты и на них нет остатков жира. При приготовлении жирной пищи масло будет скапливаться под 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 черный дым.	Немедленно отключите прибор от электросети. Черный 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. страницу 20).

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ (продолжение)

Неисправность	Возможные решения
Аэрогриль издает запах пластика.	Каждый новый аэрогриль может издавать запах пластика. Это нормальное явление. Чтобы избавиться от запаха, проведите пробный запуск (см. страницу 8) согласно инструкции. Если запах пластика не исчезнет, свяжитесь со службой клиентской поддержки (см. страницу 20).
На дисплее отображается код ошибки «E1».	Обрыв цепи в датчике температуры. Свяжитесь со службой клиентской поддержки (см. страницу 20).
На дисплее отображается код ошибки «E2».	Короткое замыкание в датчике температуры. Свяжитесь со службой клиентской поддержки (см. страницу 20).

Если Вашей проблемы нет в списке, свяжитесь со **службой клиентской поддержки** (см. страницу 20).



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/EC (включая поправки к ней) об ограничении использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании.

ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИИ

Производитель гарантирует высочайшее качество материалов, изготовления и обслуживания всей продукции в течение 2 лет с момента покупки до конца гарантийного периода. Продолжительность гарантии может отличаться в зависимости от категории продукции.

Если у Вас возникнут вопросы или жалобы, касающиеся Вашего нового устройства, свяжитесь со **службой клиентской поддержки**.

СЛУЖБА КЛИЕНТСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

Официальный дистрибьютор в России интернет-магазин Digbox.ru

Адрес сервисного центра: 119270, Москва, Лужнецкая набережная, д.10а, стр.3, 2 этаж

Телефон: +7 (495) 668-11-41

E-mail: service@skymec.ru

* 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 для Вас.

Мы хотим видеть, что и как вы готовите в аэрогриле, и надеемся, что Вы поделитесь этой информацией с нами!

Наше сообщество ждет ваших рецептов в любом виде — выберите любую онлайн-платформу из указанных ниже. Фотографируйте и снимайте приготовленные Вами блюда!

Ваш шеф-повар Cosori.

ВК



Инстаграм



Решаете, что приготовить? У Cosori и сообщества его пользователей есть множество идей рецептов.

COSORI

Вопросы или жалобы?
service@skymec.ru