

COSORI®

Посібник користувача

Pro LE 4.7-Litre Air Fryer

Pro LE Серія

Модель: CAF-L501-KEU



Зміст

Вміст упаковки	2
Технічні характеристики	2
Важливі запобіжні заходи	3
Знайомство з аерофритюрницею	5
Схема повітряної фритюрниці	5
Відображення повідомлень	6
Перед першим використанням	7
Використання аерофритюрниці	8
Акcesуари	12
Догляд і технічне обслуговування	12
Усунення несправностей	13
Інформація про гарантію	14
Підтримка клієнтів	14

Вміст упаковки

1 x Pro LE 4,7-літрова
мультипіч
1 x книга рецептів
1 x посібник користувача

Специфікація

Джерело живлення	АС 220-240В, 50/60Гц
Номінальна потужність	1500Вт
Ємність	4.67 л (обслуговує 3-5 осіб)
Діапазон Температури	75°–230°C
Діапазон часу	1-60 хв
Розміри	27.2 x 27.5 x 30.3 см
Вага	4.54 кг
Живлення в режимі очікування	0,5Вт

ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ

Дотримуйтесь основних заходів безпеки під час використання вашої фритюрниці. Прочитайте всі інструкції.

Ключові моменти безпеки

- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручку.
 - Будьте обережні, перевертаючи кошик після приготування, оскільки гаряча тарілка може випасти та створити загрозу безпеці.
 - Не блокуйте вентиляційні отвори. Через отвори виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя подалі від отворів.
- Не ставте фритюрницю чи будь-які її частини на плиту, поблизу газових чи електричних конфорок або в розігріту духовку.
 - Будьте надзвичайно обережні, переміщуючи фритюрницю (або знімаючи кошик), якщо в ній є гаряча олія чи інші гарячі рідини.
 - Не чистіть металевими мочалками. Металеві осколки можуть відколотися від панелі та торкнутися електричних частин, створюючи ризик ураження електричним струмом.

Загальна безпека

- Не занурюйте корпус аерофритюрниці, шнур або вилку у воду чи рідину.
 - Уважно стежте за дітьми біля фритюрниці.
 - Відключайте від мережі, коли не використовуєте пристрій, а також перед чищенням. Дайте охолонути, перш ніж надягати або знімати деталі.
 - Не використовуйте свою фритюрницю, якщо вона пошкоджена, не працює, або якщо пошкоджений шнур чи вилка. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 14).
 - Не використовуйте запасні частини або аксесуари сторонніх виробників, оскільки це може призвести до травм.
 - Не використовуйте на вулиці.
- Не ставте нічого на фритюрницю. Не зберігайте нічого всередині фритюрниці.
 - Не стукайте по верхній частині аерофритюрниці твердими предметами, оскільки це може призвести до тріщини загартованого скла. Загартоване скло є міцнішим і ламається безпечніше, ніж звичайне скло, але воно може несподівано розбитися після тріщини. Якщо ви бачите тріщину, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 14).
 - Використовуйте свою фритюрницю лише відповідно до вказівок у цьому посібнику.
 - Не для комерційного використання. Тільки для домашнього використання.

Під час смаження на повітрі Вилка і шнур

- Аерофритюрниця працює лише з гарячим повітрям. Ніколи не наповнюйте кошики олією або жиром.
- Ніколи не використовуйте свою фритюрницю без встановленого кошика.
- Не кладіть у фритюрницю занадто великі продукти або металевий посуд.
- Не переповнюйте кошик аерофритюрниці. Велика кількість їжі може торкнутися нагрівальних спіралей і спричинити пожежу.
- Не торкайтеся аксесуарів під час або одразу після смаження на повітрі.
- Не кладіть папір, картон, нетерmostійкий пластик або подібні матеріали у вашу фритюрницю. Можна використовувати пергаментний папір або фольгу.
- Ніколи не кладіть папір для випічки або пергаментний папір у фритюрницю без продуктів. Циркуляція повітря може призвести до того, що папір підніметься та торкнеться нагрівальних спіралей.
- Завжди використовуйте термобезпечні контейнери. Будьте дуже обережні, якщо використовуєте контейнери, які не є металевими або скляними.
- Тримайте свою фритюрницю подалі від легкозаймистих матеріалів (штор, скатертин тощо). Використовуйте на плоскій, стійкій, жаростійкій поверхні подалі від джерел тепла або рідин.
- негайно вимкніть і від'єднайте фритюрницю від мережі, якщо ви бачите темний дим. Білий дим є нормальним явищем, спричиненим нагріванням жиру або бризками їжі, але темний дим означає, що їжа горить або є проблема з електричним струмом. Перш ніж витягувати кошик, зачекайте, поки дим розійдеться. Якщо причиною не є підгоріла їжа, зверніться до служби підтримки клієнтів (стор. 14).
- Не залишайте свою фритюрницю без нагляду під час використання.

- Не дозволяйте шнуру живлення (чи будь-якому подовжувальному кабелю) звисати з краю столу чи прилавка та не торкатися гарячих поверхонь.
- Зніміть та викиньте захисну кришку, встановлену на вилку живлення фритюрниці, щоб запобігти небезпеці задухи.
- Ніколи не використовуйте розетку під прилавком, коли підключаєте свою фритюрницю.
- Надається короткий шнур живлення, щоб зменшити ризик заплутатися або спіткнутися об довгий шнур.
- Доступні подовжувачі довшої довжини, які можна використовувати, якщо їх використовувати обережно.
- Якщо використовується довший подовжувач:
 - Позначена електрична потужність шнура повинна бути принаймні такою ж високою, як і електрична потужність фритюрниці.
 - Шнур слід розташувати щоб він не накладався на стільницю чи стільницю, де діти можуть потягнути за нього або ненавмисно спіткнутися об нього.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Фритюрниця Cosori Air Fryer відповідає всім стандартам щодо електромагнітних полів (ЕМП). При належному поводженні та відповідно до інструкцій у цьому посібнику користувача прилад безпечний використовувати на основі наукових доказів, доступних сьогодні.

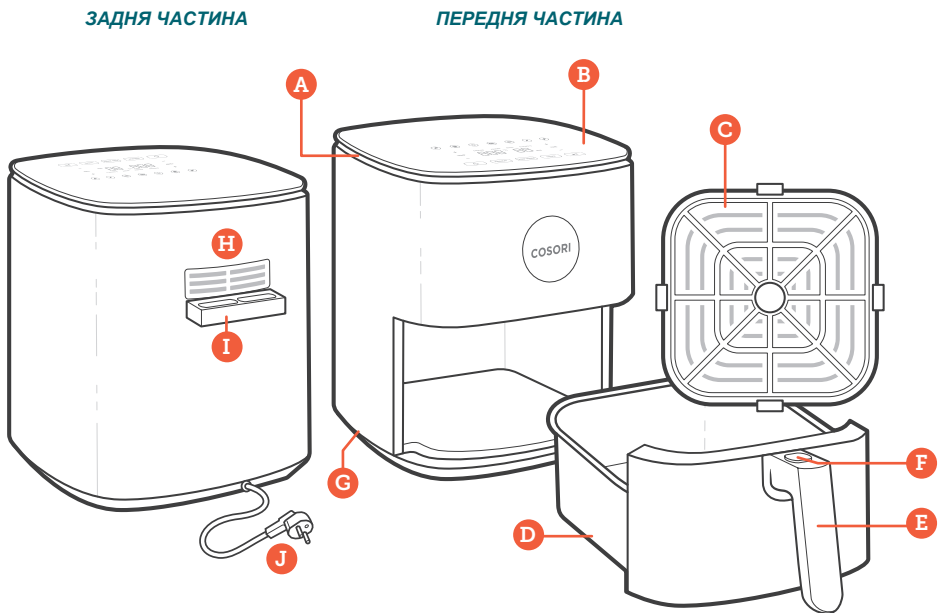
ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ФРИТЮРНИЦЕЮ

У фритюрниці Cosori використовується технологія швидкої циркуляції повітря на 360°, що дозволяє готувати з невеликою кількістю олії або взагалі без неї для отримання швидкої, хрусткої, смачної їжі з на 85% меншою калорійністю, ніж у звичайній фритюрниці. Завдяки зручному управлінню в один дотик, антипригарному кошику та інтуїтивно зрозумілому, безпечному дизайну фритюрниця Cosori стане зіркою вашої кухні.

Примітка:

- **Не намагайтеся відкрити верхню частину фритюрниці. Це не кришка!**
- Кошик і тарілка для хрусткої нарізки виготовлені з алюмінію з антипригарним покриттям. Вони не містять PFOA та BPA.

Схема фритюрниці



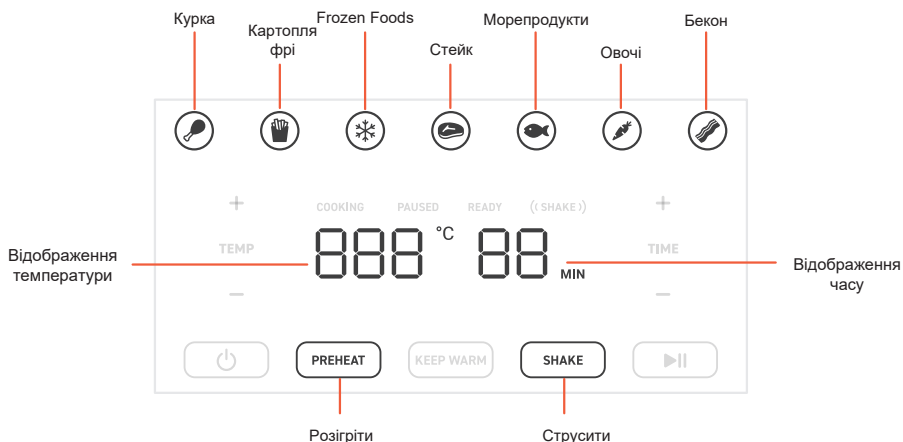
- A.** Вхідний отвір для повітря
- B.** Екран керування
- C.** Пластина- гриль
- D.** Кошик

- E.** Ручка кошика
- F.** Кнопка звільнення кошика
- G.** Ручки корпусу
- H.** Вихід повітря

- I.** Розпірка для виходу повітря
- J.** Шнур живлення

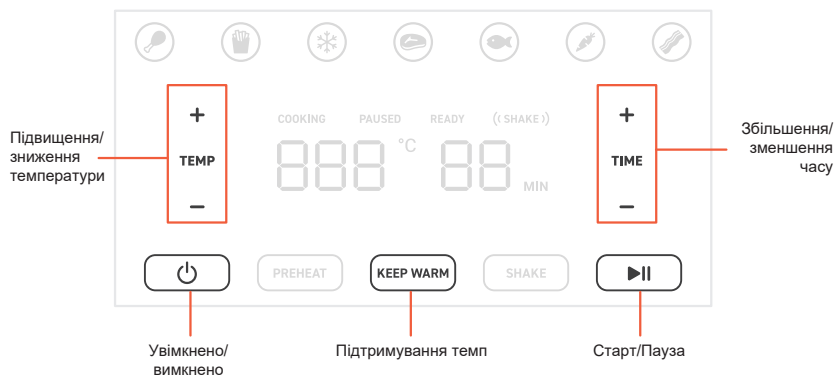
Схема відображення

Примітка: Коли ви натискаєте кнопку, щоб скористатися функцією або програмою, вона стає білою, щоб показати, що вона активна.

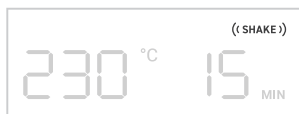


Примітка: Вмикає/вимикає нагадування про струсування.

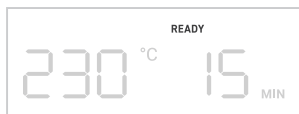
Панель керування



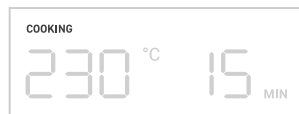
Відображення повідомлень



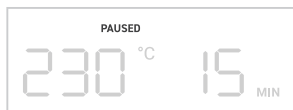
Нагадування про необхідність струсити або перевернути їжу



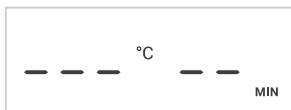
Фритюрниця розігріта і готова до початку приготування



Фритюрниця готує їжу



Приготування призупинено



Програма приготування їжі завершилася

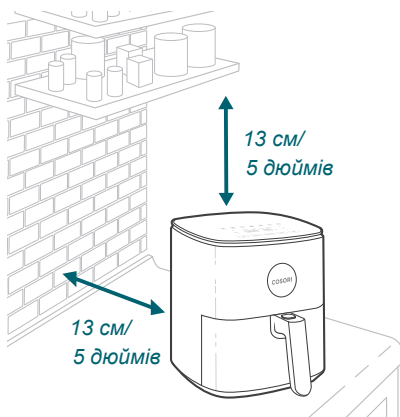
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Налаштування

1. Зніміть всю упаковку з фритюрниці, включаючи всі тимчасові наклейки.
2. Встановіть фритюрницю на стійку, рівну, термостійку поверхню. Тримайте подальші від місць, які можуть бути пошкоджені паром (наприклад, стіни або шафи).

Примітка: Залиште 13 см / 5 дюймів простору позаду і над фритюрницею. [Малюнок 1.1]
Залиште достатньо місця перед фритюрницею, щоб вийняти кошик.

3. Утримуючи кнопку розблокування кошика, потягніть за ручку, щоб вийняти кошик. Видаліть весь пластик з кошика.
4. Ретельно вимийте кошик і тарілку для хрусткої нарізки в посудомийній машині або неабразивною губкою.
5. Протріть фритюрницю зовні і всередині злегка вологою ганчіркою. Висушіть рушником.
6. Вставте тарілку для хрусткої картоплі назад у кошик і поставте кошик у фритюрницю.



Малюнок 1.1

Пробний запуск

Пробний запуск допоможе вам ознайомитися з фритюрницею, переконатися, що вона працює належним чином, і очистити її від можливих залишків у процесі роботи.

1. Переконайтеся, що кошик фритюрниці порожній, і ввімкніть фритюрницю.
2. Натисніть кнопку «**Позіріть**». На дисплеї відобразиться «**205°C**» і «**4 MIN**».
3. Натисніть **▶||**, щоб почати попередній нагрів. Після завершення попереднього нагрівання фритюрниця подасть звуковий сигнал.
4. Витягніть кошик і дайте йому охолонути протягом 4 хвилин. Потім поставте кошик назад у фритюрницю.
5. Натисніть **🍖**, щоб вибрати функцію «Стейк». На дисплеї відобразиться «**205°C**» та «**6 MIN**».
6. Натисніть один раз на кнопку «**Час**». Час зміниться на 5 хвилин.
7. Натисніть **▶||**, щоб почати. Після завершення роботи фритюрниця подасть звуковий сигнал.
8. Вийміть кошик. Цього разу дайте кошику повністю охолонути протягом 10-30 хвилин.

Примітки:

- Будьте обережні, перевертаючи кошик після приготування, оскільки гаряча пластина-ариль може випасти і створити загрозу безпеці.
- Не відкручуйте ручку кошика від кошика.
- Щоб замовити аксесуари, зверніться до **Служби підтримки** (див. стор. 14).

Гумові заглушки

- Пластина-гриль містить 4 гумові накладки, виготовлені з безпечного матеріалу, схваленого Управлінням з санітарного нагляду за якістю харчових продуктів і медикаментів США. Ці накладки утримують пластину-гриль на дні кошика, запобігають безпосередньому торканню пластини до кошика і, в рідкісних випадках, пошкодженню антипригарного покриття на кошику.
- Знімайте гумові накладки лише з метою очищення. Для легкого зняття почніть знизу пластини-гриль і витягуйте по одному боці накладки по черзі [Малюнок 1.2].
- Щоб встановити гумові накладки на пластину-гриль, спочатку змочіть їх у воді [Малюнок 1.3], а потім вставте кожну насадку назад через дно пластини. Вставляйте накладку з одного боку за один раз.



Малюнок 1.2

Малюнок 1.3

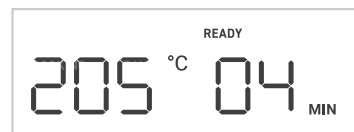
ВИКОРИСТАННЯ ФРИТЮРНИЦІ

Підігрів

Ми рекомендуємо попередньо розігрівати продукти перед тим, як класти їх у фритюрницю, якщо тільки ваша фритюрниця ще не гаряча. Без попереднього розігріву їжа не буде повністю приготована.

1. Підключіться. Натисніть , щоб увімкнути дисплей фритюрниці.
2. Натисніть кнопку «**Розігрів**». На дисплеї відобразиться «**205°C**» і «**4 MIN**».
3. За бажанням, натисніть кнопки **+** або **-**, щоб змінити температуру. Час налаштується автоматично.
4. Натисніть , щоб почати підігрів.
5. Після завершення попереднього нагрівання фритюрниця подасть 3 звукові сигнали. На дисплеї відобразиться встановлена температура попереднього нагрівання. [Малюнок 2.1].

Температура	Час
205°–230°C	4 хвилини
145°–200°C	3 хвилини
75°–140°C	2 хвилини



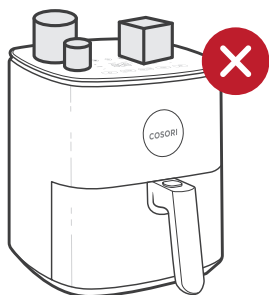
Малюнок 2.1

Примітка: Якщо протягом 3 хвилин не натиснути жодної кнопки, фритюрниця очистить усі налаштування і перейде в режим очікування.

Смаження у фритюрі

Примітки:

- **Не ставте нічого зверху на фритюрницю.** Це може перешкоджати виконанню програми приготування або спричинити тріщини на склі дисплея. [Малюнок 2.1]
- Повітряна фритюрниця - це не занурювальна фритюрниця. **Не наливайте в кошик олію, фритюрний жир або будь-яку рідину.**
- Виймаючи кошик з фритюрниці, будьте обережні з гарячою парою.



Малюнок 2.1

Функції приготування їжі

Використання функції приготування - найпростіший спосіб смаження у фритюрі. Функції приготування запрограмовані на ідеальний час і температуру для приготування певних продуктів.

1. Натисніть кнопку функції, щоб вибрати функцію. Фритюрниця автоматично перейде до налаштувань функції за замовчуванням.
2. Ви можете змінити час функції (1-60 хвилин), температуру (75°-230°C) і нагадування про перемішування.
3. Натисніть і утримуйте кнопку **+** або **-**, щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру.
4. Додайте або видаліть нагадування про стряхування, натиснувши **SHAKE**.
5. Щоб повернутися до налаштувань за замовчуванням, натисніть кнопку функції ще раз.

Примітка: Результати можуть відрізнятися. Ознайомтеся з нашою Книгою рецептів, щоб дізнатися, як використовувати функції приготування для досягнення ідеальних результатів.

Функція	Символ	Температура за замовчуванням	Час за замовчуванням (хвилини)	Нагадування про перемішування?*
Курка		195°C	25 хвилин	-
Картопля фри**		195°C	25 хвилин	((SHAKE))
Заморожені продукти		175°C	10 хвилин	-
Стейк		205°C	6 хвилин	-
Морепродукти		175°C	8 хвилин	((SHAKE))
Овочі		150°C	10 хвилин	((SHAKE))
Бекон		160°C	8 хвилин	-
Підігріти	PREHEAT	205°C	4 хвилини	-
Тримати в теплі	KEEP WARM	75°C	4 хвилини	-

*Див. розділ **Струшування їжі** (стор. 10).

** Додаткові поради щодо смаження картоплі фри у фритюрі див. у **Посібнику з приготування** (стор. 11).

Фритюрниця

1. Розігрійте фритюрницю (див. стор. 8).
2. Коли у фритюрниці з'явиться **READY**, додайте продукти до кошика.

- За бажанням, покладіть в кошик пластину-гриль, щоб зайва олія стікала на дно кошика.

3. Виберіть функцію приготування (див. стор. 9).

Примітка: Функції приготування запрограмовані з ідеальним часом і температурою для приготування певних страв. Ви також можете встановити власний час і температуру, не обираючи функцію приготування.

4. За бажанням можна змінити температуру та час, а також додати нагадування про струшування. Це можна зробити в будь-який момент під час приготування.

- a. Натискайте кнопки **+** або **-**, щоб змінити температуру або час (75°-230°C) або час (1-60 хвилин).

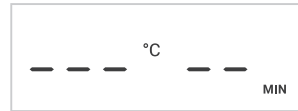
5. Натисніть **▶||** щоб почати смажити у фритюрі.

Примітки:

- Щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру, натисніть і утримуйте кнопки **+** або **-**.
 - Натисніть кнопку **SHAKE**, щоб додати або видалити нагадування про струшування під час приготування.
6. Якщо нагадування про струшування увімкнено, воно з'явиться через половину часу приготування. Фритюрниця подасть 5 звукових сигналів, а на дисплеї блиматиме напис (**Shake**).
 - a. Натисніть кнопку звільнення кошика, щоб вийняти кошик з фритюрниці, обережно, щоб не потрапила гаряча пара. Фритюрниця автоматично призупинить приготування, а дисплей вимкнеться до заміни кошика.
 - b. Струсіть або переверніть їжу.
 - c. Поставити кошик назад у фритюрницю.

Примітка: див. Струшування їжі (стор. 10)

7. Після завершення фритюрниця подасть 3 звукові сигнали. На дисплеї з'явиться повідомлення:



8. За бажанням, натисніть кнопку «**Keep Warm**». Натискайте кнопки **+** або **-**, щоб змінити час (1-60 хвилин).
9. Натисніть кнопку звільнення кошика, щоб вийняти його з фритюрниці, обережно, щоб не обпектися гарячою паром.
10. Перед чищенням дайте охолонути.

Струшування їжі

Як правильно перемішувати

- Під час готування натисніть і утримуйте кнопку звільнення кошика, щоб вийняти його з фритюрниці, а потім струсіть, перемішайте або переверніть їжу.
 - A. Для струшування їжі:
 1. З метою безпеки тримайте кошик над жаростійкою поверхнею.
 2. Потрясіть кошик.

Примітка: Не використовуйте цей метод, якщо існує ризик розбризкування гарячих рідин.
 - B. Якщо кошик занадто важкий, щоб його можна було струсити, і в ньому є гарячі рідини:
 1. Поставте кошик на термостійкий тримач або поверхню.
 2. Використовуйте щипці, щоб перемішати або перевернути їжу.
- Коли ви виймаєте кошик, фритюрниця автоматично призупиняє приготування. З метою безпеки дисплей вимкнеться, поки кошик не буде встановлено на місце.
- Коли ви встановите кошик на місце, приготування автоматично відновиться.
- Не струшуйте довше 30 секунд, оскільки фритюрниця може почати охолоджуватися.

Що перемішувати

- Дрібні продукти, які складають у стопку, зазвичай потребують струшування, наприклад, картопля фрі або нагетси.
- Без струшування їжа може не бути хрусткою або рівномірно приготованою.
- Ви можете перевертати інші продукти, наприклад, стейк, щоб забезпечити рівномірне підрум'янення.

Коли перемішувати

- Струсіть або переверніть страву один раз в середині приготування, або частіше, якщо хочете.
- Нагадування про струшування призначене для того, щоб нагадувати вам про приготування їжі. Торкніться **SHAKE**, щоб увімкнути нагадування про струшування. Деякі функції приготування використовують нагадування про струшування автоматично (див. **Функції приготування**, стор. 9).

Нагадування про струшування

- Нагадування про струшування сповістить вас 5 звуковими сигналами, а на дисплеї блиматиме (**Shake**).
- Якщо ви не витягнете кошик, через 1 хвилину знову пролунає звуковий сигнал нагадування про струшування, а на дисплеї з'явиться постійний символ (**Shake**).
- Нагадування про струшування зникне, щойно ви виймете кошик.

Посібник з приготування їжі

Переповнення

- Якщо кошик переповнений, їжа буде готуватися нерівномірно.

Використання олії

- Додавання невеликої кількості олії до їжі зробить її більш хрусткою. Використовуйте не більше 30 мл / 2 ст.л. олії.
- Олійні спреї чудово підходять для рівномірного нанесення невеликої кількості олії на всі харчові продукти.

Поради щодо приготування їжі

- Ви можете смажити на повітрі будь-які заморожені продукти або продукти, які можна запікати в духовці.
- Щоб приготувати торти, пиріжки або будь-яку іншу страву з начинкою або тістом, покладіть їжу в термостійкий контейнер перед тим, як покласти її в кошик.
- Смаження на повітрі продуктів з високим вмістом жиру призводить до стікання жиру на дно кошика. Щоб уникнути надмірного задимлення під час готування, вилийте жир після приготування.
- Продукти, замариновані в рідині, утворюють бризки та надлишок диму. Перед смаженням у фритюрі витирайте ці продукти насухо.

Картопля фрі

- Додайте 8-15 мл / ½-1 ст.л. олії для хрусткої скоринки.
- Якщо ви готуєте картоплю фрі з сиріої картоплі, перед смаженням замочіть її у воді на 15 хвилин, щоб видалити крохмаль. Перед додаванням олії просушіть рушником.
- Наріжте картоплю фрі дрібніше, щоб вона була хрусткішою. Спробуйте нарізати картоплю фрі на 0,6 на 7,6 см / ¼ – на 3-дюймові смужки.

Примітка: Щоб дізнатися більше про кухню Cosori, перегляньте нашу Книгу рецептів та Поради від шеф-кухаря.

ДОДАТКИ

Ви можете придбати аксесуари для фритюрниці на **Amazon**, здійснивши пошук «**C158-6AC**» або відсканувавши QR-код.

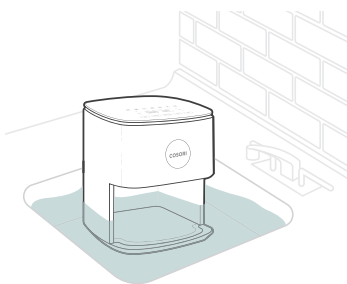
Якщо у вас виникли запитання, зверніться до **Служби підтримки клієнтів** (див. стор. 14).

ДОГЛЯД ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Примітка:

- **Завжди очищайте кошик фритюрниці та пластину-гриль після кожного використання.**
 - **Якщо вистелити кошик фольгою (за винятком пластини-грилю), це полегшить прибирання.**
1. Вимкніть фритюрницю та витягніть вилку з розетки. Перед чищенням дайте їй повністю охолонути. Витягніть кошик для швидшого охолодження.
 2. За необхідності протріть фритюрницю зовні вологою ганчіркою.
 3. Кошик і пластину-гриль можна мити в посудомийній машині. Ви також можете мити кошик і пластину гарячою мильною водою з неабразивною губкою. За необхідності замочіть.

Примітка: Кошик і пластина-гриль мають антипригарне покриття. Не використовуйте металевий посуд та абразивні засоби для чищення.



Малюнок 3.1

4. Для стійкого жиру:

- a. У невеликій мисці змішайте 30 мл / 2 ст.л. харчової соди і 15 мл / 1 ст.л. води, щоб утворилася пастоподібна маса.
- b. За допомогою губки нанесіть пасту на кошик і пластину-гриль та почистіть. Залиште кошик і пластину на 15 хвилин перед тим, як промити.
- c. Перед використанням вимийте кошик водою з милом.

5. Очистіть внутрішню частину фритюрниці злегка вологою неабразивною губкою або ганчіркою. **Не** занурюйте у воду. [Малюнок 3.1]. За потреби почистіть нагрівальну спіраль, щоб видалити залишки їжі.

6. Перед використанням висушити.

Примітка: Перед увімкненням фритюрниці переконайтеся, що нагрівальна спіраль повністю суха.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можливе рішення
Фритюрниця не вмикається.	Переконайтеся, що фритюрниця увімкнена в мережу. Щільно вставте кошик у фритюрницю.
Їжа не повністю приготована.	Покладіть у внутрішній кошик менше інгредієнтів. Якщо кошик переповнений, інгредієнти недостатньо приготуються. Збільшити температуру або час приготування.
Продукти готуються нерівномірно.	Продукти, які стоять один на одному або близько один до одного, потрібно струшувати або перевертати під час приготування (див. Струшування продуктів , стор. 10).
Після смаження у фритюрі продукти не стають хрусткими.	Розпилення або нанесення невеликої кількості олії на продукти може підвищити хрусткість (див. Посібник з приготування , стор. 11).
Картопля фрі смажитья неправильно.	Див. Картопля фрі , стор. 14.
Кошик не надійно вставляється у фритюрницю.	Переконайтеся, що кошик не переповнений їжею.
З фритюрниці виходить білий дим або пара.	При першому використанні фритюрниці або під час готування може виділятися білий дим або пара. Це нормальне явище. Переконайтеся, що кошик і внутрішня частина фритюрниці очищені належним чином і не містять жиру. При приготуванні жирної їжі під пластиною-гриль накопичується олія. Ця олія утворює білий дим, і кошик може бути гарячішим, ніж зазвичай. Це нормальне явище, яке не повинно впливати на процес готування. Поводьтеся з кошиком обережно.
З фритюрниці виходить темний дим.	Негайно відключіть фритюрницю від мережі. Темний дим означає, що їжа горить або виникла проблема в ланцюзі. Зачекайте, поки дим розвіється, перш ніж витягувати кошик. Якщо причина не в пригорілій їжі, зверніться до Служби підтримки клієнтів (сторінка 14).
Фритюрниця має запах пластмаси.	Будь-яка фритюрниця може мати запах пластмаси в процесі виробництва. Це нормально. Дотримуйтесь інструкцій щодо Пробного запуску (стор. 7), щоб позбутися запаху пластмаси. Якщо запах пластмаси все ще присутній, зверніться до Служби підтримки клієнтів (див. стор. 14).
На дисплеї відображається код помилки "E1".	У моніторі температури обірвано ланцюг. Зверніться до Служби підтримки клієнтів (див. стор. 14).
На дисплеї відображається код помилки "E2".	У моніторі температури сталося коротке замикання. Зверніться до Служби підтримки клієнтів (див. стор. 14).
На дисплеї відображається код помилки "E3".	Вимкніть фритюрницю, витягніть вилку з розетки і дайте їй повністю охолонути. Якщо на дисплеї продовжує відображатися «E3», зверніться до Служби підтримки клієнтів (див. стор. 14).

Якщо вашої проблеми немає в списку, зверніться до **Служби підтримки клієнтів** (див. стор. 14).

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ГАРАНТІЮ

Найменування продукту	Pro LE 4.7-Litre Air Fryer
Модель	CAF-L501-KEU
<i>Для довідки, ми наполегливо рекомендуємо вам записати ідентифікатор замовлення та дату покупки.</i>	
Код замовлення	
Дата придбання	

УМОВИ ТА ПОЛІТИКА

Корпорація Arovast гарантує найвищу якість матеріалів, виготовлення та обслуговування всіх виробів протягом 2 років, починаючи з дати придбання і до кінця гарантійного періоду. Тривалість гарантії може відрізнятися в залежності від категорії продукції.

Якщо у вас виникли запитання або сумніви щодо вашого нового продукту, будь ласка, зверніться до нашої служби підтримки клієнтів.

ПІДТРИМКА КЛІЄНТІВ

Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

Ароваст Корпорейшн
1202 Н. Міллер Стріт, Суїт А,
Анагейм, Каліфорнія 92806,
США

Email: support.eu@cosori.com

*Будь ласка, підготуйте рахунок-фактуру та код замовлення, перш ніж звертатися до служби підтримки.

COSORI®

Питання чи побажання?
support.eu@cosori.com

SR041421AL-M1_0421CAF-L501-KEU_uk