

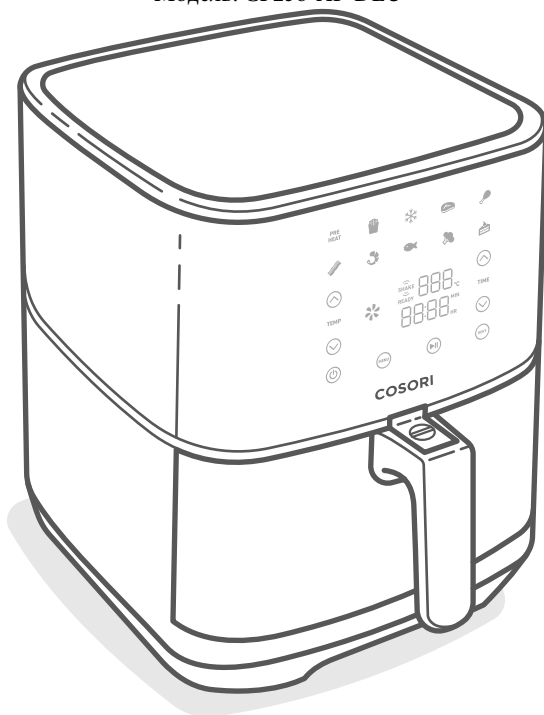
COSORI™



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Мультипіч з нержавіючої сталі
об'ємом 5,5-літрів з функцією
дегідратації

Модель: CP258-AF-DEU



УКР

Виникли запитання? Відвідайте сайт support.uk@cosori.com

Зміст

Комплектація	2
Технічні характеристики	2
Важливі запобіжні заходи	9
Знайомство з мультитипчю	12
Перед першим використанням	14
Використання мультитипчі	16
Догляд та технічне обслуговування	22
Вирішення проблем	23
Інформація про гарантію	25
Підтримка клієнтів	25

Комплектація

- 1 x 5,5-літрова мультитипч з нержавіючої сталі
- 1 x книга рецептів
- 1 x посібник користувача
- 1 x підставка для шампурів
- 5 x шампурів

Технічні характеристики

Джерело живлення	220–240 В змінного струму, 50/60 Гц
Номинальна потужність	1700 Вт
Ємність	6,5 л (для приготування страв на 3-5 осіб)
Температурний діапазон	40°–205°C
Діапазон часу приготування	1 хв– 12 год
Розміри (в тому числі ручка)	31,5 x 40,5 x 32,5 см / 12,4 x 16,0 x 12,8 дюймів
Вага	Вага 6,1 кг / 13,4 фунтів (з підставкою)



Дякуємо за покупку!

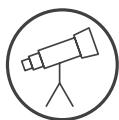


(Сподіваємось, вам сподобається ваша нова мультипіч, так само, як і нам.)



Приєднуйтеся до спільноти Cosori Cooks на Facebook

facebook.com/groups/cosoricooks



Перегляньте нашу галерею рецептів

www.cosori.com/recipes



Насолоджуйтеся щоденними рекомендованими рецептами, приготованими виключно нашими власними кухарями.



ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАШИМИ КУХАРЯМИ

Наші уважні кухарі готові допомогти вам із будь-якими запитаннями!

Електронна пошта: recipes@cosori.com

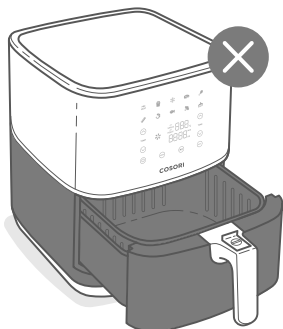
Від імені всієї компанії Cosori, бажаємо приємного приготування!

Смачних справ!

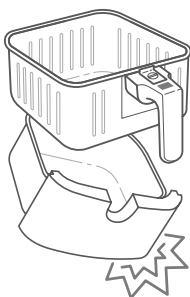
ОЗНАЙОМТЕСЬ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

Дотримуйтесь основних заходів безпеки під час використання вашої мультипечі. Обов'язково перед початком використання приладу прочитайте всі інструкції.

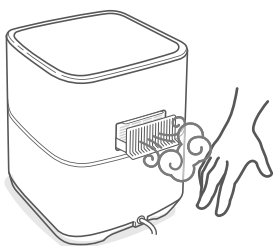
Основні заходи безпеки



Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Використовуйте ручку. Щоб відкрити кошик, використовуйте ручку та термостійку рукавичку або прихватку, щоб не торкатися передньої частини зовнішнього кошика. Не використовуйте прихватку.



Натискайте кнопку звільнення кошика лише в тому випадку, якщо кошик розташований на рівній термостійкій поверхні. Ручка прикріплена до внутрішнього кошика, а не зовнішнього. Під час натискання кнопки звільнення кошика, зовнішній кошик опускається.



Не блокуйте вентиляційні отвори. Через отвори виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя подалі від отворів.

Загальні заходи безпеки

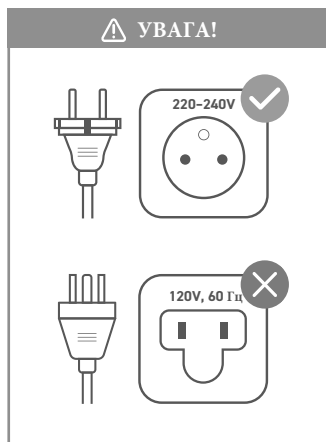
- Не занурюйте корпус мультипечі або її вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Необхідне пильне спостереження за дітьми, коли прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Завжди відключайте прилад від мережі, коли ви не використовуєте пристрій, а також перед його очищенням. Дайте приладу охолонути, перш ніж вставляти або виймати з нього аксесуари.
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений, не працює, або якщо пошкоджений його шнур чи вилка. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 25).
- Не використовуйте запасні частини або аксесуари сторонніх виробників, оскільки це може призвести до травм.
- Не використовуйте прилад на вулиці.
- Не використовуйте пристрій при наступних обставинах: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печах з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
- Слід виявляти особливу обережність під час переміщення приладу, якщо він містить гарячу олію або їжу. Неправильне використання, в тому числі переміщення приладу під час роботи, може стати причиною травм.
- Завжди відключайте прилад від мережі, коли ви не використовуєте пристрій, а також перед його очищенням.
- Заборонено очищати прилад металевими губками. Дрібні фрагменти губки можуть відриватися та зіштовхнутися з електричними елементами, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- Не ставте нічого на прилад та не зберігайте нічого всередині приладу.
- Використовуйте прилад виключно у відповідності до вказівок у цьому посібнику.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання.
- Даним приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти не повинні проводити роботи з очищення та технічного обслуговування приладу.
- Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Дана мультипіч не призначена для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання.

Заходи безпеки під час використання функції Air Frying

- Мультипіч працює лише з гарячим повітрям. Ніколи не наповнюйте кошики олією чи жиром.
- **УВАГА:** Охолоджуйте інгредієнти лише в знімному кошику, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- Щоб уникнути ризику пожежі або ураження електричним струмом, не кладіть у прилад занадто великі продукти або металевий посуд (за винятком аксесуарів рекомендованих Cosori).
- Ніколи не кладіть у прилад папір, картон, нетерmostійкий пластик або подібні матеріали. Можна використовувати виключно пергаментний папір або фольгу.
- Ніколи не кладіть папір для випічки або пергаментний папір у прилад без продуктів. Циркуляція повітря може призвести до того, що папір підніметься та торкнеться нагрівальних спіралей.
- Завжди використовуйте терmostійкі контейнери. Будьте дуже обережні, якщо використовуєте неметалеві та не скляні контейнери.
- Щоб уникнути ризику пожежі, не накривайте та не дозволяйте мультипечі торкатися легкозаймистих матеріалів (штор, стін, тощо), коли вона увімкнена.
- Не зберігайте предмети на увімкненій мультипечі. Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку живлення один раз. Прилад подасть звуковий сигнал, кнопка живлення стане світлитись синім кольором, а інші кнопки вимкнуться.
- негайно вимкніть і від'єднайте прилад від мережі, якщо ви бачите темний дим. Білий дим є нормальним явищем, він спричинений нагріванням жиру або бризками їжі, а темний дим означає, що їжа горить або є проблема з електричним струмом. Перш ніж витягувати кошики з приладу, зачекайте, доки розійдеться дим. Якщо причиною диму є не підгоріла їжа, зверніться до служби підтримки клієнтів (стор. 25).
- Не залишайте прилад без нагляду під час використання.

Безпечне користування електроприладами

- Не дозволяйте шнуру живлення (чи будь-якому подовжувачу) звисати з краю столу та торкатися гарячих поверхонь.
- Тримайте прилад та його шнур у недоступному для дітей молодше 8 років місці.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити компанія Arowast або особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути ураження електричним струмом або пожежі. Зверніться до служби підтримки клієнтів (стор. 25).
- Вашу мультипіч слід використовувати лише з електричними системами 220–240 В, 50/60 Гц із заземленою розеткою. Не вмикайте прилад в розетку іншого типу.
- Застереження: для захисту від ураження електричним струмом підключайте прилад лише до належним чином заземлених розеток.



Примітка: У даному приладі використовується короткий шнур живлення, щоб зменшити ризик заплутування або спіткання об'єкта. Використовуйте подовжувачі з обережністю.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Мультипіч Cosori Air Fryer відповідає всім стандартам щодо електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з наявними на даний момент науковими даними, якщо використовувати прилад належним чином і відповідно до інструкцій у цьому посібнику користувача, він безпечний у використанні.



Це маркування вказує, що цей виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людей унаслідок неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних джерел. Щоб повернути використаний пристрій, будь ласка, скористайтесь системами повернення та збору або зверніться до продавця, де цей продукт був придбаний. Вони можуть взяти цей продукт для екологічно безпечної переробки.

Цей продукт відповідає RoHS.

Цей продукт відповідає вимогам Директиви 2011/65/ЄС та поправок до неї щодо обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

Використання подовжувачів

У даному приладі використовується короткий шнур живлення, щоб зменшити ризик заплутування або спіткання об'єкта. Використовуйте подовжувачі з обережністю.

Вимоги до подовжувачів:

Позначена електрична потужність подовжувача має бути такою ж, як і номінальна потужність приладу.

- Не дозволяйте шнуру живлення (чи будь-якому подовжувачу) звисати з краю столу та торкатися гарячих поверхонь.
- Шнур або подовжувач повинен бути 3-жильним кабелем із заземленням.

**ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ
ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ
ПОДАЛЬШОГО
ВИКОРИСТАННЯ**

Знайомство з мультипіччю

Ваша мультипіч Cosori використовує технологію швидкої циркуляції повітря на 360°, щоб ви могли готувати страви з невеликою кількістю олії або без олії взагалі. Ви отримуєте на 85% менш калорійні, швидкі, хрусткі, смачні страви, ніж під час приготування у звичайній фритюрниці. Завдяки зручним елементам керування одним дотиком, кошикам з антипригарним покриттям та інтуїтивно зрозумілому, безпечному дизайну мультипіч Cosori стане зіркою вашої кухні.

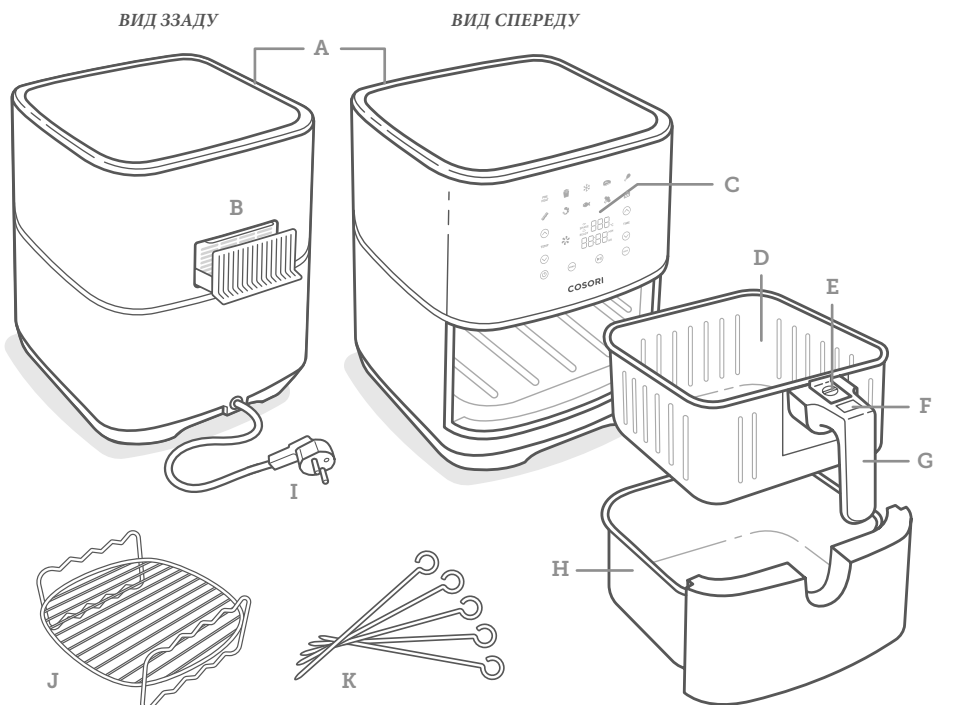


Малюнок 1.1

Примітка:

- Не намагайтеся відкрити верхню частину приладу. Це не кришка.
- Кошики виготовлений з алюмінію з антипригарним покриттям. Вони не містять PFOA та BPA.
- Внутрішній кошик має гумові ніжки з харчової термостійкої силіконової гуми. Для уникнення пошкодження покриття кошика, ніколи не знімайте гумові ніжки.

Деталі та компоненти

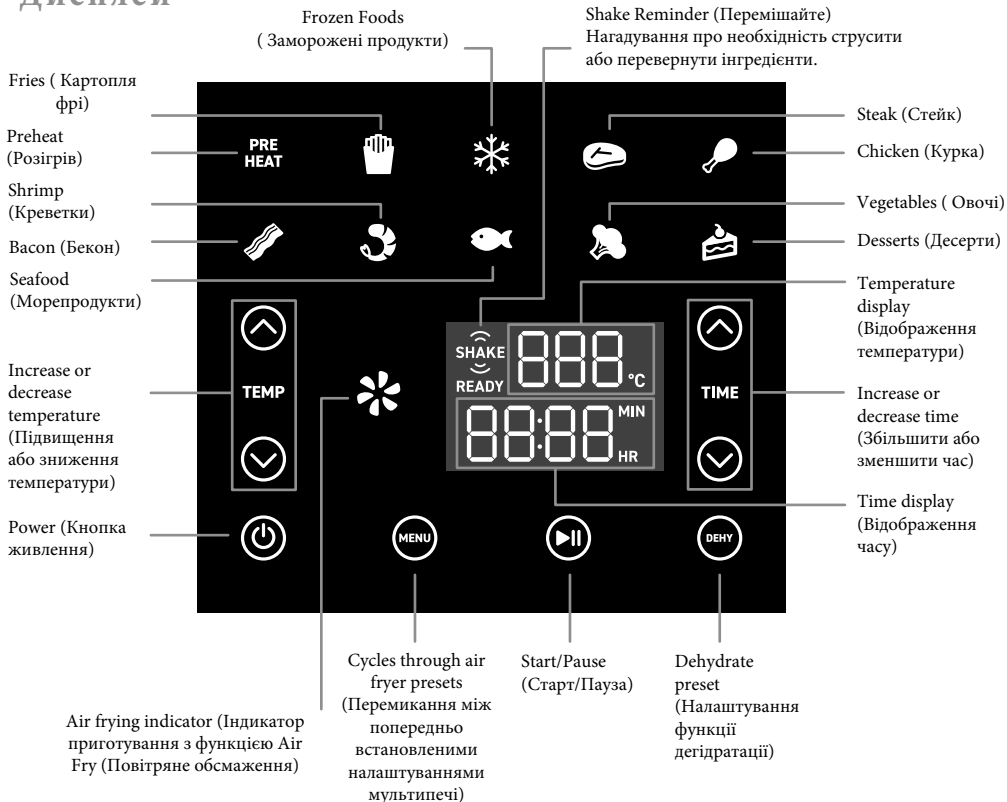


А. Вхід повітря
В. Вихід повітря
С. Дисплей
D. Внутрішній кошик

Е. Повзунок -захист від випадкового натискання кнопки
F. Кнопка розблокування кошика
G. Ручка кошика
H. Зовнішній кошик

I. Шнур живлення
J. Підставка для шампурів
K. Шампури

Дисплей

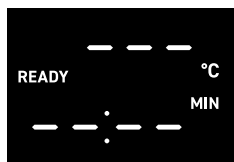


Примітка. Щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру, натисніть і утримуйте кнопку або .

ПОВІДОМЛЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ



Програма приготування закінчилася.



Прилад попередньо розігрітий та готовий до приготування.



Нагадування про необхідність струсити або перевернути інгредієнти.

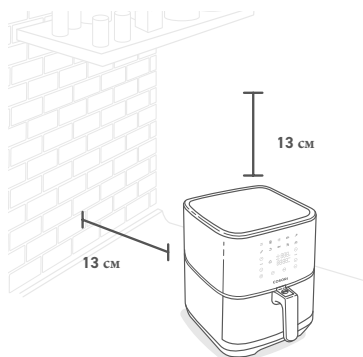
Перед першим використанням

Налаштування

1. Видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та захисні плівки.
2. Поставте прилад на стійку, рівну, жаростійку поверхню. Тримайте його подалі від місць, які можуть бути пошкоджені паром (наприклад, стін або шаф).
3. Потягніть за ручку, щоб вийняти кошики. Видаліть з них усі наліпки та пакувальні матеріали.

Примітка. Залиште 13 см / 5 дюймів вільного простору позаду та над приладом. [Малюнок 2.1] Залиште також достатньо місця, щоб з легкістю вийняти кошики.

4. Натисніть кнопку вивільнення кошика, щоб відокремити внутрішній кошик від зовнішнього.
5. Ретельно вимийте обидва кошики за допомогою посудомийної машини або неабразивної губки.
6. Протріть прилад всередині та зовні злегка вологою тканиною. Обсушіть прилад рушником.
7. Помістіть кошики назад у прилад.



Малюнок 2.1

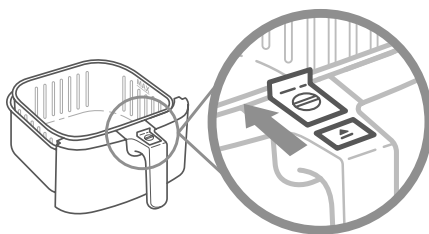
Тестовий запуск

Тестовий запуск допоможе вам ознайомитися з вашим приладом та переконатися, що він працює належним чином а також очистити його від можливих залишків матеріалів, що могли залишитись в ньому під час його виробництва.

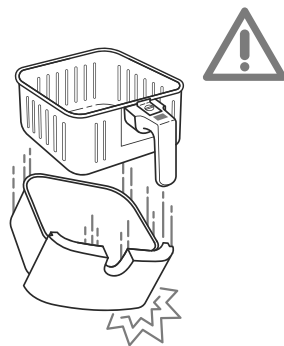
1. Переконайтеся, що кошики приладу порожні та підключіть його до мережі.
2. Натисніть **MENU** щоб обрати **PRE HEAT**. На дисплеї буде показано позначки «205°C» і «5 MIN».
3. Натисніть **▶|** кнопку, щоб розпочати попередній нагрів. Після завершення попереднього нагріву прилад подасть звуковий сигнал.
4. Витягніть кошики та дайте їм охолонути 5 хвилин. Потім помістіть порожні кошики в прилад.
5. Натисніть **MENU**, щоб вибрати попереднє налаштування **Steak** (Стейк). На дисплеї відобразиться значення «205°C» і «8 MIN».
6. Двічі натисніть кнопку **“TIME”** **☺**. На дисплеї будуть блимати значення часу. Натисніть кнопку - один раз, щоб змінити час на 5 хвилин.
7. Натисніть **▶|** щоб почати приготування. Після завершення приготування мільтипіч подасть звуковий сигнал.
8. Витягніть кошики. Цього разу дайте кошикам повністю охолонути протягом 10–30 хвилин.

Поради щодо використання кошиків

- Розділяйте кошики виключно для їх очищення або після приготування.
- Повзунок-захист від випадкового натискання кнопки захищає кнопку розблокування від випадкового натискання. Посуньте захисну кришку кнопки вперед, щоб натиснути кнопку розблокування. [Малюнок 2.2]
- Ніколи не натискайте кнопку розблокування під час перенесення кошиків.
- Натискайте кнопку звільнення кошика лише тоді, коли кошики лежать на столі або будь-якій рівній жаростійкій поверхні.
- Ручка прикріплена до внутрішнього кошика, а не до зовнішнього. [Малюнок 2.3] Коли ви натискаєте кнопку відпускання, зовнішній кошик опускається.



Малюнок 2.2







Малюнок 2.3

Використання мультипечі


Preheating (Попередній розігрів)

Ми рекомендуємо попередньо розігрівати інгредієнти перед тим, як помістити їх у мультипеч для приготування, за винятком випадків, коли прилад вже гарячий. Інгредієнти не будуть добре приготовані без використання попереднього розігріву.

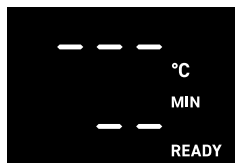
Примітка: Попереднє налаштування для функції «Дегідратація» не потребує попереднього розігріву.

1. Підключіть прилад до мережі. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть **MENU** щоб обрати  Preheat (Попередній нагрів). На дисплеї буде показано «205°C» і «5 MIN».
3. За бажанням можна натискати кнопки  або  щоб змінити температуру. Час налаштовується автоматично.

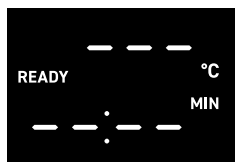
Температура	Час
195°–205°C	5 хвилин
170°–188°C	4 хвилини
165°C і нижче	3 хвилини

4. Натисніть  щоб розпочати попередній розігрів.

5. Після завершення попереднього розігріву мультипечі подасть кілька звукових сигналів. На дисплеї з'явиться повідомлення :



6. Через 3 хвилини на дисплеї мультипечі відобразяться стандартна температура напис «READY» (ГОТОВО) та час «180°C» і «15 XB.».

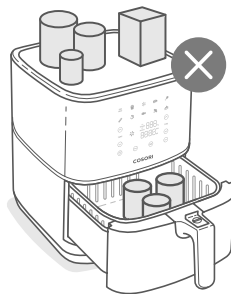


Примітка. Якщо протягом 30 хвилин не натискати жодної кнопки, прилад скасує всі налаштування та вимкнеться.

Air Frying (Повітряне обсмаження)

Примітка:







- Не ставте нічого на прилад, оскільки це порушить потік повітря та може призвести до поганих результатів приготування. [Малюнок 3.1]
- Мультипіч – це не фритюрниця. Не наповнюйте кошики олією, жиром для смаження чи іншою рідиною.
- Виймаючи кошики з мультипечі, будьте обережні з гарячою паром та не натискайте кнопку звільнення кошика.



Малюнок 3.1

1. Попередньо розігрійте прилад (див. стор. 16).
2. Після того, як на дисплеї буде відображено значення "READY" (ГОТОВО), додайте продукти в кошики.
3. Виберіть **MENU** попередньо встановлену програму приготування **ДЕНУ** (див. стор. 13).

Примітка. Попередні налаштування запрограмовані з ідеальним часом і температурою для приготування певних страв. Ви можете встановити власний час і температуру, для приготування страв, не вибираючи попередні налаштування.

4. За бажанням налаштуйте температуру та час. Ви можете зробити це в будь-який час під час всього процесу приготування.
 - а. Натисніть кнопку «TEMP»  або , щоб обрати температуру (між 75°–205°C).
 - б. Натисніть кнопку «TIME»  або  щоб змінити час (від 1 до 60 хвилин).
5. Натисніть , щоб почати приготування. Під час використання функції Air Fry (Повітряне обсмаження) на дисплеї буде відображатись символ .

6. У разі використання певних попередніх налаштувань нагадування про перемішування інгредієнтів з'явиться на дисплеї в середині часу приготування, прилад подасть 5 звукових сигналів, а на дисплеї буде блимати значення SHAKE (СТРУСНУТИ). Струсіть або переверніть інгредієнти слідуючи інструкціям на сторінці 19.
7. Після завершення приготування прилад подасть кілька звукових сигналів. На дисплеї з'явиться повідомлення :



Обережно вийміть кошики з мультипечі за допомогою термостійкої рукавички, щоб не торкатися передньої частини зовнішнього кошика. Будьте обережні з гарячою паром та не натискайте кнопку звільнення кошика.

8. Для того щоб викласти їжу необхідно вийняти внутрішній кошик із зовнішнього.









При розділенні кошиків:

- а. Переконайтеся, що кошики розташовано на рівній поверхні.
 - б. Слідкуйте за гарячою олією або жиром, що збирається у зовнішньому кошику. Щоб уникнути розбризкування, злийте олію з внутрішнього кошика.
9. Перед очищенням дайте кошикам повністю охолонути.

Попередньо встановлені налаштування

Ви можете налаштувати час (від 1-60 хвилин) і температуру (від 75°–205°C).

- Попереднє налаштування для функції дегідратації має часовий діапазон від 30 хвилин до 12 годин і температурний діапазон від 40°–90°C.
- Ознайомтеся з книгою рецептів, щоб отримати посібник із налаштування попередніх налаштувань для ідеально приготованих страв.

Preset (Попереднє налаштування)	СИМВОЛ	Default Temperature (Температура за замовчуванням)	Default Time (Час за замовчуванням)	Shake Reminder? ² (Нагадування про перемішування *)
Steak (Стейк)		205°C	8 хв	-
Chicken (Курка)		195°C	22 хв	-
Seafood (Морепродукти)		175°C	8 хв	-
Shrimp (Креветки)		190°C	6 хв	СТРУСИТИ
Bacon (Бекон)		160°C	10 хв	-
Frozen Foods (Заморожені продукти)		175°C	12 хв	СТРУСИТИ
Fries* (Картопля фрі**)		195°C	22 хв	СТРУСИТИ
Vegetables (Овочі)		150°C	10 хв	СТРУСИТИ
Desserts (Десерти)		150°C	32 хв	-
Preheat (Попередній розігрів)	PRE HEAT	205°C	5 хв	-
Dehydrate (Дегідратація)	ДЕНУ	65°C	6хв	-

* Поради щодо смаження картоплі фрі дивіться в Книзі рецептів (стор. 20).

** Див. струшування їжі (стор. 19).

Shaking Food (Перемішування інгредієнтів)

Як струшувати та перемішувати інгредієнти?

• Під час приготування вийміть кошики з мультипечі та струсіть, перемішайте або переверніть інгредієнти.

A. Перемішування інгредієнтів:

1. З міркувань безпеки тримайте кошики над жаростійкою поверхнею. Не натискайте кнопку звільнення кошика. [Малюнок 4.1]

2. Струсіть кошики.

B. Якщо кошики надто важкі, щоб струшувати:

1. Помістіть кошики на термостійкий тримач або поверхню.

2. Розділіть кошики. Переконайтеся, що з внутрішнього кошика не капає рідина.

3. Обережно струсіть внутрішній кошик.

Примітка. Не використовуйте цей метод, якщо існує ризик розбризкування гарячої рідини.

C. Якщо кошики надто важкі, щоб струшувати, і в них є гарячі рідини:

1. Помістіть кошики на термостійкий тримач або поверхню.

2. Використовуйте щипці, щоб перемішати або перевернути їжу.

• Коли ви виймете кошики з приладу, він автоматично призупинить приготування, дисплей вимкнеться, доки кошики не будуть встановлені в прилад повторно.

• Після того, як ви вставите кошики назад з приладу, процес приготування автоматично відновиться.

• Не струшуйте кошики довше 30 секунд, оскільки прилад може почати охолоджуватися.

Що перемішувати?

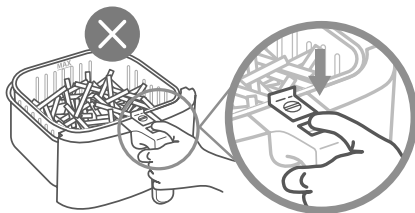
- Невеликі продукти, зазвичай потрібно перемішувати, наприклад картоплю фрі або нагетси.
- Без перемішування деякі страви не будуть хрусткими та рівномірно приготованими.
- Ви можете перевертати і інші продукти, наприклад стейк, щоб забезпечити його рівномірне просмаження.

Коли перемішувати?

- Струшуйте або перемішуйте інгредієнти один раз в середині процесу приготування або частіше, за власним бажанням.
- Деякі попередньо встановлені налаштування використовують нагадування про перемішування інгредієнтів (див. Параметри попередніх налаштувань, стор. 13).

Нагадування про перемішування

- Нагадування про перемішування сповістить кількома звуковими сигналами, а на дисплеї блиматиме значення SHAKE «((СТРУСИТИ))».
- Якщо ви не виймете кошики, прилад подаватиме звуковий сигнал кожні 2 хвилини, а на дисплеї буде постійно світитися значення SHAKE «((СТРУСИТИ))».
- Після того, як ви виймете кошики, нагадування про перемішування зникне з дисплея приладу.



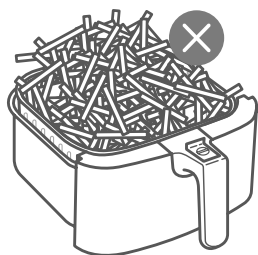
Малюнок 4.1

Інструкції з приготування

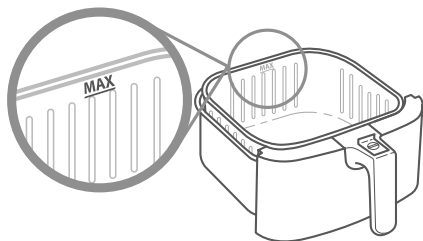
Переповнення кошика

- Якщо кошик переповнений, страва приготується нерівномірно. [Малюнок 4.2]
- Продукти не слід наповнювати вище лінії «MAX» внутрішнього кошика. [Малюнок 4.3]

Не переповняйте кошик



Малюнок 4.2



Малюнок 4.3

Використання олії

- Якщо до страви додати невелику кількість олії під час приготування страви, вона стане більш хрусткою. Використовуйте не більше 30 мл / 2 столові ложки олії.
- Масляні спреї чудово підходять для рівномірного нанесення невеликої кількості олії на всі інгредієнти під час їх приготування.

Поради з приготування

- Ви можете готувати з використанням функції Air Fry будь-які заморожені продукти або продукти, які можна запекти в духовці.
- Щоб приготувати торти, пироги або будь-які страви з начинкою чи тістом, помістіть інгредієнти в термостійку ємність перед тим, як помістити їх в кошик.
- Смаження продуктів з високим вмістом жиру за допомогою функції Air Fry спричинить стікання жиру з інгредієнтів на дно кошика. Щоб уникнути зайвого диму під час приготування, радимо зливати жир, що витікає з інгредієнтів.
- Продукти, мариновані в рідині, утворюють бризки та надлишок диму. Перед приготуванням радимо осушувати такі продукти.

Картопля фрі

- Додайте до картоплі 8–15 мл / 1/2–1 столової ложки олії для отримання більшої хрусткості.
- Готуючи картоплю фрі із сирого картоплі, перед її смаженням радимо замочити сиру картоплю у воді на 15 хвилин, щоб видалити крохмаль. Перед додаванням олії радимо просушити картоплю рушником. Для отримання більш хрусткої скоринки радимо нарізати картоплю меншими шматочками. Спробуйте нарізати картоплю фрі смужками розміром 0,6 на 7,6 см / 1/4 на 3 дюйми.

Зневоднення їжі

- Використовуйте функцію зневоднення «ДЕНУ», щоб створювати неймовірні сушені закуски.


Інструкції з приготування

- Фрукти та овочі, висушені у вашій мультипечі, відрізнятимуться від тих, що продаються в магазинах, тому що домашні сушені продукти не містять консервантів, штучних барвників або штучних добавок.
- Перед сушінням радимо збризнути фрукти лимонним соком, щоб вони не втратили кольору.
- Перед зневодненням овочів радимо бланшувати їх протягом 1 хвилини, щоб зберегти їх колір, смак і текстуру.
- Під час зневоднення в'яленого м'яса радимо використовувати нежирне м'ясо або видалити з нього зайвий жир.
- Нарізайте інгредієнти на шматки однакового розміру, щоб забезпечити їх рівномірне висихання.

Примітка: щоб дізнатися більше про кухню Cosori, перегляньте нашу книгу рецептів і довідник.

Більше функцій

Пауза

- Натисніть ►|| щоб призупинити приготування. Прилад припинить нагрівання, кнопка  буде блимати, доки ви не натиснете кнопку ►||, щоб відновити приготування.
- Після 30 хвилин бездіяльності прилад вимкнеться.
- Дана функція дозволяє призупинити програму приготування, не виймаючи кошики з приладу.

Автоматичне відновлення приготування

- Якщо ви витягнете кошики, прилад автоматично призупинить приготування. Дисплей тимчасово вимкнеться.
- Коли ви повернете кошики в прилад він автоматично відновить приготування на основі ваших попередніх налаштувань.

Автоматичне відключення

- Якщо прилад не має активних програм приготування, вона очистить усі налаштування та вимкнеться після 3 хвилин бездіяльності.

Захист від перегріву

- В разі перегріву приладу він автоматично вимкнеться.
- Перед повторним використанням приладу дайте йому повністю охолонути.

Догляд та технічне обслуговування

Примітка:

- Завжди очищайте кошики приладу та його внутрішню частину після кожного використання.
- Вистелення зовнішнього кошика фольгою може полегшити вам його очищення.

1. Вимкніть і від'єднайте прилад від мережі. Перед очищенням дайте приладу повністю охолонути. Витягніть з приладу кошики для його швидшого охолодження.

2. За потреби протріть прилад вологою тканиною.

3. Кошики можна мити в посудомийній машині. Ви також можете мити кошики гарячою водою з милом і неабразивною губкою. За необхідності ви можете замочувати кошики в воді.

Примітка: Кошики мають антипригарне покриття. Уникайте використання металевого посуду та абразивних засобів для очищення.

4. Для видалення стійких забруднень:

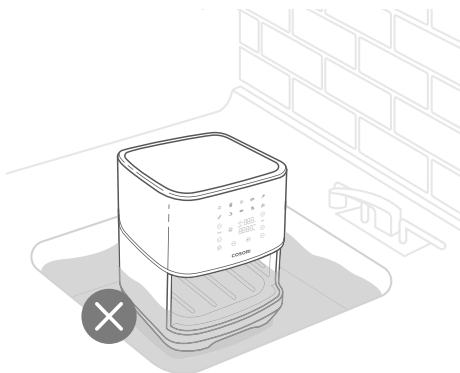
- У маленькій мисці змішайте 30 мл / 2 і столові ложки харчової соди та 15 мл / 1 столову ложку води, щоб утворити пасту для намазування.
- Використовуйте губку, щоб нанести пасту на кошики. Перед промиванням дайте кошикам постояти знамазаними пастою протягом 15 хвилин.
- Перед використанням приладу завжди мийте кошики водою з миючим засобом.

5. Очищайте внутрішню частину приладу злегка вологою неабразивною губкою або тканиною. Не занурюйте прилад у воду. [Малюнок 5.1]

6. За потреби очистіть нагрівальну спіраль, щоб видалити з неї залишки їжі.

7. Висушіть прилад та аксесуари перед його подальшим використанням.

Примітка. Перш ніж увімкнути прилад, переконайтесь, що нагрівальна спіраль повністю суха.



Малюнок 5.1

Вирішення проблем

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВЕ ВИРІШЕННЯ
Мультипіч не вмикається	Переконайтеся, що мультипіч підключено до мережі.
	Надійно вставте кошики у прилад.
Продукти не повністю приготовані.	Помістіть менші партії продуктів у внутрішній кошик. Якщо кошик переповнений, продукти будуть недготованими.
	Збільште температуру або час приготування.
Продукти готуються нерівномірно.	Продукти які викладені в кошик щільним шаром, потрібно струшувати або перевертати під час приготування.(див. Інструкції з струшування (стор. 19)
Їжа не стає хрусткою після використання функції повітряного обсмаження.	Розбризування або нанесення невеликої кількості олії на інгредієнти може збільшити їх хрусткість.Див. Інструкції з приготування (стор. 20).
Картопля фрі готується неправильно.	Див. Картопля фрі, сторінка 15
Кошики не надійно вставлені в прилад.	Переконайтеся, що внутрішній кошик не переповнений продуктами.
	Переконайтеся, що внутрішній кошик надійно вставлений у зовнішній кошик.
З приладу виходить білий дим.	Прилад може виділяти білий дим, коли ви використовуєте його вперше. Це нормально.
	Переконайтеся, що кошики та внутрішня частина приладу очищені належним чином і не жирні.
	Приготування жирної їжі призведе до витоку масла в кошик. Ця олія вироблятиме білий дим, і кошики можуть бути гарячішими, ніж зазвичай. Це нормально і не повинно впливати на приготування. Обережно поведіться з кошиками.
З приладу виходить темний дим.	Негайно від'єднайте прилад від мережі. Темний дим означає, що їжа горить або проблема в ланцюгу живлення . Перш ніж витягувати кошики з приладу, зачекайте, доки дим повністю розвіється. Якщо причиною задимлення не є підгоріла їжа, зверніться до служби підтримки клієнтів (стор. 25).

Вирішення проблем

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВЕ ВИРІШЕННЯ
Прилад містить запах пластику	Будь-який прилад може мати запах пластику, який залишився в ньому під час процесу виробництва. Це нормально. Щоб позбутися запаху пластику, дотримуйтесь інструкцій для тестового запуску (стор. 14). Якщо запах пластику все ще відчувається, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 257).
На дисплеї відображається код помилки «E1».	У датчику температури є розрив. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 25).
На дисплеї відображається код помилки «E2».	Коротке замикання в датчику температури. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 25).

Якщо вашої проблеми немає в списку, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. сторінку 25).

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ГАРАНТІЮ

Назва продукту	Мультипич Cosori з нержавіючої сталі об'ємом 5,5-літровою з функцією дегідратації
Модель	CP258-AF-DEU
<i>Для вашої власної довідки, ми наполегливо рекомендуємо щоб ви записали свій номер замовлення та дату покупки.</i>	
Дата покупки	
ID замовлення	

УМОВИ ТА ПОЛІТИКА

Корпорація Arovast гарантує, що всі продукти мають найвищу якість матеріалів, виготовлення та обслуговування протягом 2 років, починаючи з дати покупки до кінця гарантійного періоду.

Тривалість гарантії може відрізнятись залежно від категорії продукту.

Ця гарантія не обмежує ваші права відповідно до чинного місцевого законодавства про захист прав споживачів.

Якщо відповідні місцеві закони про захист прав споживачів вимагають від виробника надання більш тривалого гарантійного терміну, гарантійний термін буде подовжено до найкоротшого періоду, передбаченого законодавством.

Якщо у вас виникли запитання чи сумніви щодо вашого нового продукту, зв'яжіться з нашою командою підтримки клієнтів.

ПІДТРИМКА КЛІЄНТІВ

Якщо у вас виникли запитання чи сумніви щодо вашого нового продукту, зв'яжіться з нашою командою підтримки клієнтів.

Корпорація Ароваст

1202 N. Miller St., Suite A

Анахайм, Каліфорнія 92806

США

Електронна адреса: support.eu@cosori.com

**Будь ласка, підготуйте рахунок-фактуру та номер замовлення, перш ніж звертатися в службу підтримки клієнтів.*

ПОКАЖІТЬ НАМ, ЩО ВИ ГОТУЄТЕ

Сподіваємось, що надана вище інформація інструкція була для вас корисною. Ми не можемо дочекатися ваших прекрасних справ, і ми думаємо, що ви захочете поділитися своїми гламурними знімками! Наша спільнота чекає на ваші завантаження — просто виберіть платформу нижче. Робіть знімки, відмічайте нас та позначайте їх хештегом, шеф-кухар Cosori!

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks

Facebook | Instagram | Twitter | Pinterest

@Cosori

YouTube

COSORI™

Виникли запитання?

support.uk@cosori.com

support.de@cosori.com

support.es@cosori.com

support.fr@cosori.com

support.it@cosori.com

support.eu@cosori.com

