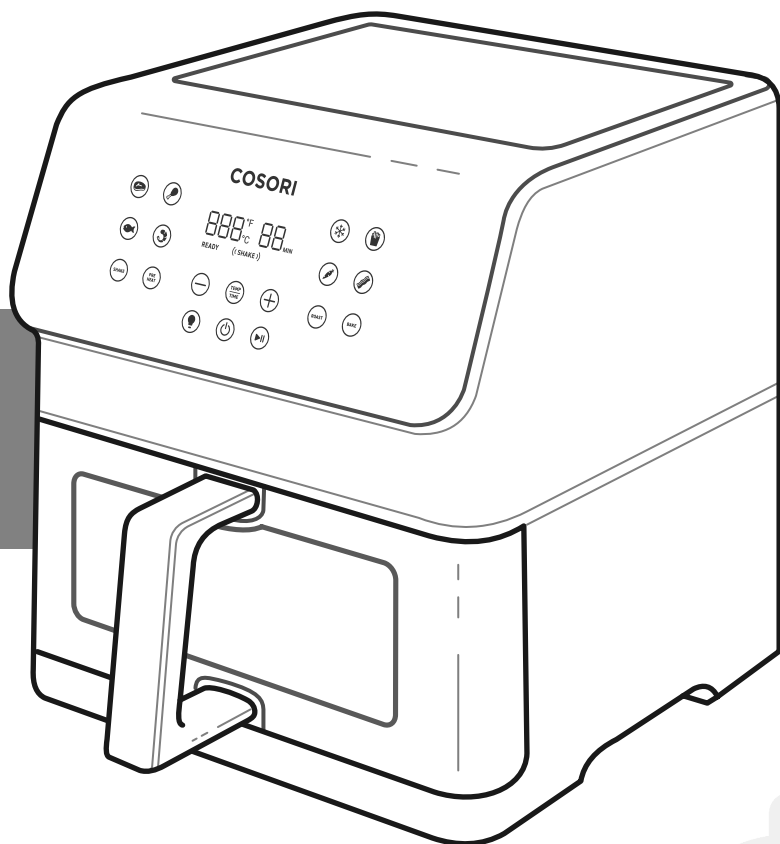


# COSORI®

## Інструкція з експлуатації

### Мультипич COSORI Premium II Plus об'ємом 6,2 літра



# Дякуємо за покупку!

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



## Будьте креативними з COSORI

Завантажте безкоштовну програму VeSync, щоб отримати доступ до оригінальних рецептів і відеоуроків від шеф-кухарів COSORI, та можливість поспілкуватися з нашою онлайн-спільнотою, тощо



**Перегляньте** нашу галерею рецептів на [www.cosori.com/recipes](http://www.cosori.com/recipes)



**Насолоджуйтеся** щотижневими авторськими стравами від наших власних кухарів.



## ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАШИМИ КУХАРЯМИ

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

Електронна пошта: [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

Від імені всієї компанії Cosori бажаємо

# Смачних справ!



## ЗМІСТ

Комплектація	3
Технічні характеристики	3
Інструкція з техніки безпеки	4
Знайомство з мультиваркою	8
Дисплей	9
Повідомлення на дисплеї	10
Перед першим використанням	11
Використання мультиварки	12
Акcesуари	19
Догляд і технічне обслуговування	19
Усунення несправностей	20
Інформація про гарантію	22
Підтримка клієнтів	23

## Комплектація

- 1 × Мультипіч Premium II Plus, 6,2 літра
- 1 × Тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою
- 1 × Книга рецептів
- 1 × Інструкція користувача
- 1 × Короткий довідковий посібник
- 5 × Шампурів
- 1 × Підставка для шампурів

## Технічні характеристики

<b>Модель</b>	CAF-P653-KEUR
Джерело живлення	220–240 В змінного струму, 50/60 Гц
Номинальна потужність	1700 Вт
Ємність	6.2 л
Температурний діапазон	75°–205°C / 170°–400°F
Діапазон часу приготування	1–60 хв
Розміри (не включаючи ручку)	30.5 × 30 × 32.1 см
Розміри (в тому числі ручка)	37.2 × 30 × 32.1 см
Вага	5,7 кг

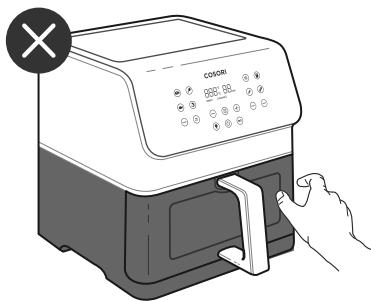


# ОЗНАЙОМТЕСЬ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

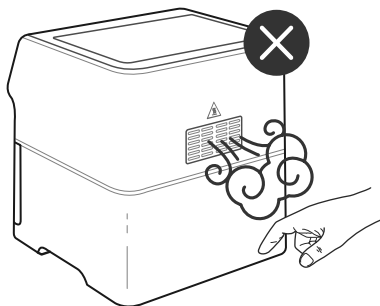
## ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

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

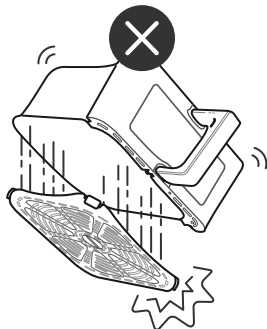
### Основні заходи безпеки



**Ніколи не торкайтеся** гарячих поверхонь приладу.  
Використовуйте ручку



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



**УВАГА:** тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою під час приготування може бути дуже гарячою та може випасти під час перевертання кошика

#### Примітка:

- Завжди належним чином вставляйте тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою у контейнер, щоб зменшити ймовірність її випадання під час перевертання контейнера.
- Завжди обережно виймайте гарячу їжу з контейнера за допомогою щипців з силіконовими наконечниками.

## Загальні застереження з техніки безпеки



- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур живлення, вилку або корпус мультитипечі у воду чи інші рідини.
- 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 відкритому повітрі.
- Не використовуйте пристрій за наступних обставин: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печах з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
- Будьте особливо обережні, переміщуючи мультитипіч або витягуючи контейнер, якщо всередині є гаряча олія чи інші рідини.
- Після виймання контейнера завжди ставте тарілку для приготування хрустких страв на термостійку поверхню.
- Заборонено очищати прилад металевими губками. Дрібні фрагменти губки можуть відриватися та зіштовхнутися з електричними елементами, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- 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 менше 8 років не повинні проводити роботи з очищення та технічного обслуговування приладу.
- Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.
- Дана мультитипіч не призначена для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Використовуйте прилад виключно у відповідності до вказівок у цьому посібнику.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання.

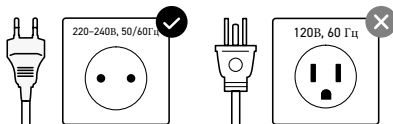
*Примітка: Рекомендації з очищення аксесуарів дивіться у розділі "Догляд та обслуговування" (стор. 19).*

## Під час приготування:

- Використовуйте пристрій на рівній, стабільній, жаростійкій поверхні, подалі від джерел тепла або рідин.
- Мультитипіч працює лише з гарячим повітрям. Ніколи не наповнюйте контейнер олією чи жиром.
- УВАГА:** Щоб уникнути ураження струмом, готуйте лише у знімному контейнері.
- Щоб уникнути займання або короткого замикання, не кладіть у прилад занадто великі шматки їжі або металеві предмети.
- Не переповнюйте контейнер: надмірна кількість їжі може торкатися нагрівальних елементів і спричинити пожежу.
- Не торкайтесь контейнера або хрусткої пластини під час роботи приладу або одразу після її завершення.
- Не накривайте прилад металевою фольгою, за винятком випадків, передбачених інструкцією.
- Не кладіть у мультитипіч папір, картон, нетермостійкий пластик або інші подібні матеріали.
- 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 термостійкі контейнери. Будьте дуже обережні, якщо використовуєте неметалеві та не скляні контейнери.
- Тримайте мультитіч подалі від легкозаймистих матеріалів (штор, скатертин тощо). Використовуйте прилад виключно на плоскій, стійкій, жаростійкій поверхні подалі від джерел тепла або рідин.
- Не ставте жодних предметів на верхню частину приладу, коли він увімкнений.
- Не зберігайте у приладі нічого, окрім рекомендованих компанією COSORI аксесуарів .
- Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку живлення  один раз — він видасть звуковий сигнал, підсвітка  змінить колір на помаранчевий, інші кнопки згаснуть.
- негайно вимкніть і від'єднайте пристрій, якщо з нього йде чорний дим. Білий дим є нормальним — він спричинений жиром або розбрикуванням їжі. Якщо чорний дим спричинено не пригорілою їжею, зверніться до служби підтримки клієнтів(стор. 25).
- Не залишайте пристрій без нагляду під час його роботи.

- Тримайте пристрій і шнур живлення у недоступному для дітей до 8 років місці.
- Прилад розрахований виключно на роботу від електромережі 220–240 В, 50/60 Гц. Не підключайте прилад до іншого типу розеток.



## Подовжувачі

- У даному приладі використовується короткий шнур живлення, щоб зменшити ризик заплутування або сплітання об нього Використовуйте подовжувачі з обережністю .

### Вимоги до подовжувачів:

- Позначена електрична потужність подовжувача має бути такою ж, як і номінальна потужність приладу .
- Розміщуйте подовжувач так, щоб він не звисав і не був у зоні доступу дітей.
- Шнур або подовжувач повинен бути 3-жильним кабелем із заземленням.

## Електроживлення та шнур

- Завжди вимикайте прилад перед тим, як виймати вилку з розетки.
- Не дозволяйте шнуру (або подовжувачу) звисати з країв столу/поверхні або торкатися гарячих предметів.
- Зніміть та викиньте захисну кришку, встановлену на штепсельній вилці приладу, щоб запобігти небезпеці удусення.
- Ніколи не вмикайте пристрій у розетку, розташовану під стільницею.
- У разі пошкодження шнура живлення, його повинен замінити лише виробник або уповноважений спеціаліст, щоб уникнути ризику ураження струмом або пожежі.



## Електромагнітні поля (ЕМП)

Мультипеч COSORI відповідає усім нормам щодо електромагнітного випромінювання (ЕМП). За умови правильного використання та дотримання всіх інструкцій, прилад є безпечним для здоров'я, що підтверджується наявними науковими даними.



*Примітка:* Елементи, позначені цим символом, можуть нагріватися — поведіться з ними обережно.



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.

## Відповідність стандартам

Цей продукт відповідає вимогам директиви 2011/65/EU (RoHS) та її поправок щодо обмеження використання небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

## ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ



# ЗНАЙОМСТВО З МУЛЬТИПІЧЧЮ

COSORI Air Fryer — Ваш незамінний помічник на кухні

Мультипіч COSORI використовує технологію швидкої циркуляції гарячого повітря на 360°, що дозволяє готувати страви з мінімальною кількістю олії або взагалі без неї. Ви отримаєте на 85% менш калорійні, швидкі, хрусткі, смачні страви, ніж під час приготування у звичайній фритюрниці.

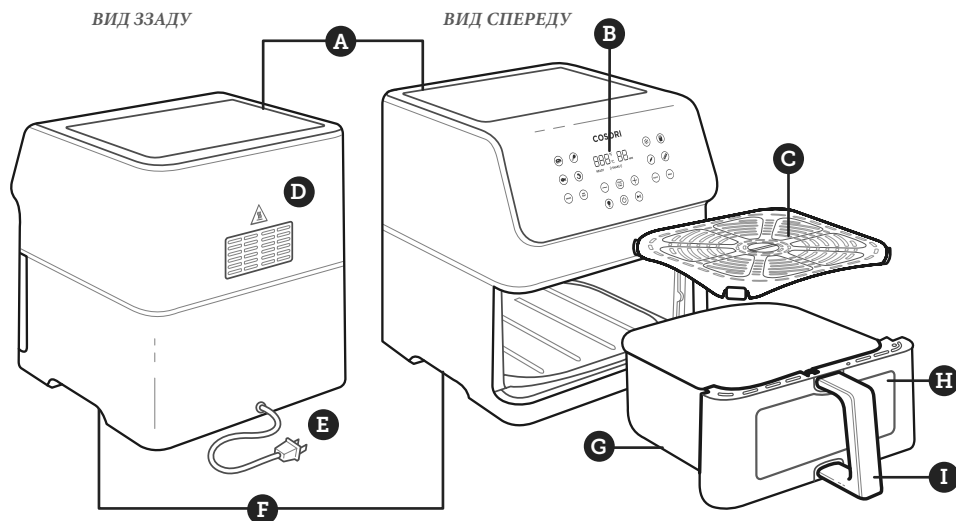
Інтуїтивне керування одним дотиком, антипригарний контейнер та безпечний, ергономічний дизайн роблять COSORI Air Fryer справжньою зіркою вашої кухні.

## Деталі та компоненти



### Примітка:

- Не намагайтеся відкрити верхню частину приладу. Це не кришка.
- Кошик і тарілка виготовлені з алюмінію з антипригарним покриттям. Вони не містять PFOA та BPA.



- A. Вхід повітря
- B. Панель керування
- C. Тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою
- D. Вихід повітря
- E. Шнур живлення

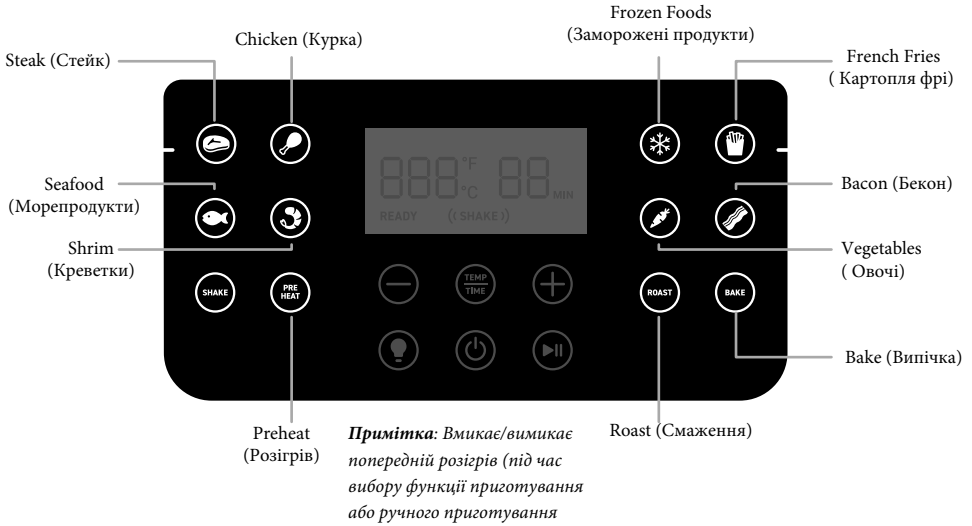
- F. Бокові ручки корпусу
- G. Контейнер
- H. Віконце контейнера
- I. Ручка контейнера

# ДИСПЛЕЙ

## Примітка:

- Під час натискання кнопки для увімкнення функції приготування, вона стає синього кольору, вказуючи на те, що вона активна. Повторне натискання даної кнопки скасовує вибір функції, і мультипич повернеться до ручного режиму автоматично
- Щоб зберегти або скинути функції приготування, див. Налаштування функцій приготування (стор.13).

## Функції приготування



## Панель керування



# ДИСПЛЕЙ

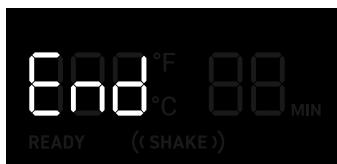
## Дисплей

Відображення температури

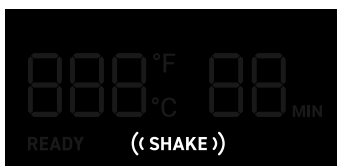


Відображення часу

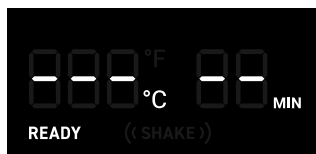
## ПОВІДОМЛЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ



Функція приготування завершена.



Нагадування про необхідність  
струсити або перевернути  
інгредієнти



Мультипич розігріта. Додайте їжу у контейнер.  
Приготування розпочнеться після повторного  
встановлення контейнера в мультипич.

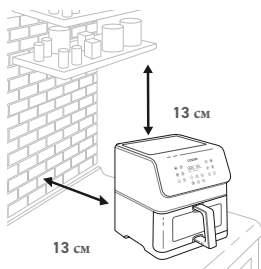


# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

## 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).

**Примітка.** Залиште 13 см / 5 дюймів вільного простору позаду та над приладом. [Малюнок 1.1]  
Залиште також достатньо місця, щоб з легкістю виймати кошики.

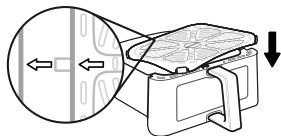


Малюнок 1.1]

3. Ретельно вимийте контейнер і тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою за допомогою посудомийної машини або неабразивної губки.

**Примітка:** Після миття на віконці контейнера можуть залишатися плями від води — це нормально. Запустіть мультипіч на 15 хвилин, щоб повністю висушити контейнер.

4. Протріть мультипіч всередині та зовні злегка вологою тканиною. Потім насухо витріть рушником.
5. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою назад у контейнер вирівнявши стрілки на тарілці з відповідними стрілками на контейнері. Помістіть контейнер всередину мультипечі. [Див. ].



Малюнок 1.2

## 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. Переконайтесь, що контейнер мультипечі порожній, і підключіть прилад до мережі.
2. Натисніть кнопку **PREHEAT (попередній нагрів)**. На дисплеї з'явиться надпис «205°C» і «5 MIN».
3. Натисніть **▶▶** кнопку запуску, щоб почати попередній нагрів. Коли нагрівання завершиться, мультипіч подасть звуковий сигнал.
4. Вийміть контейнер з приладу і дайте йому охолонути протягом 5 хвилин. Потім поверніть порожній контейнер назад у мультипіч.
5. Натисніть кнопку вибору функції **Steak (Стейк)**. На дисплеї знову з'явиться надпис «205°C» і «10 MIN».
6. Натисніть кнопку **TEMP/TIME** двічі. Час почне блимати на дисплеї. Натисніть кнопку «←» один раз, щоб змінити час на 5 хвилин.

**Примітка:** за бажанням натисніть **SHAKE**, щоб вимкнути нагадування про необхідність струшування.

7. Натисніть кнопку **▶▶**, щоб почати процес приготування. Після завершення приготування мультипіч подасть звуковий сигнал.
8. Вийміть контейнер з мультипечі. Цього разу дайте йому охолонути повністю — від 10 до 30 хвилин.


### Примітки:

- 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.25).
- Будьте обережні, перевертаючи контейнер після приготування, оскільки тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою буде гарячою та може випасти створюючи ризик травмування та опіків.


# ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИПЕЧІ

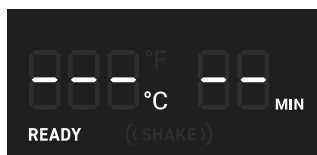
## Preheating (Попередній розігрів)

Ми рекомендуємо попередньо розігрівати мультипіч, перед тим як поміщати в неї інгредієнти, оскільки вони будуть не ідеально приготованими без використання попереднього розігріву.

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

Температура	Час
205°C	5 хвилин
200°C	5 хвилин
195°C	5 хвилин
190°C	5 хвилин
185°C	4 хвилини
175°C	4 хвилини
170 °C	4 хвилини
165°C і нижче	3 хвилини

4. Натисніть , щоб розпочати попередній розігрів.
5. Після завершення попереднього розігріву мультипіч подасть 3 звукові сигнали. На дисплеї відобразиться встановлена температура попереднього нагріву. [Див. рисунок 2.1]



Малюнок 2.1.

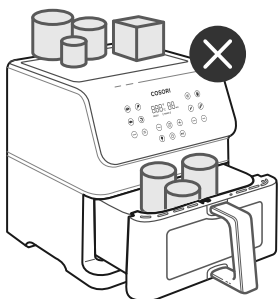
### Примітки:

- Якщо протягом 3 хвилин у режимі очікування не натискати жодних кнопок, мультипіч скине всі налаштування.
- Всі функції приготування (крім «Васоп» — бекон) передбачають попередній нагрів. Щоб пропустити етап попереднього нагріву, натисніть кнопку **PREHEAT**.

## Приготування в мультиварці

### Примітки:

- Не розміщуйте жодних предметів зверху мультиварці. Це порушить циркуляцію повітря і призведе до поганих результатів приготування. [Див. рисунок 2.2]
- Мультипіч – це не фритюрниця. Не наповнюйте кошички олією, жиром для смаження чи іншою рідиною.
- Виймаючи контейнер з мультиварці, будьте обережні з гарячою парою, вона може спричинити опіки



Малюнок 2.2

## Налаштування функцій приготування

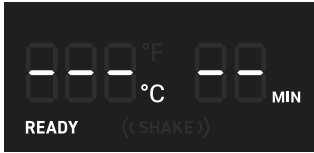
Використання функцій приготування — найпростіший спосіб готувати у мультиварці. Кожна функція запрограмована з оптимальним часом і температурою для приготування певних продуктів.

- Ви можете налаштувати час (від 1 до 60 хвилин), температуру (від 75° до 205°C / від 170° до 400°F), налаштування попереднього нагріву (Preheat) і нагадування про струшування (Shake Reminder), якщо інше не зазначено в даній інструкції.
- **Щоб налаштувати функцію приготування:**
  1. Оберіть функцію та встановіть час і температуру. За бажанням увімкніть або вимкніть нагадування про струшування, натиснувши кнопку SHAKE, а також увімкніть або вимкніть попередній нагрів, натиснувши кнопку PREHEAT.
  2. Натисніть і утримуйте іконку функції, доки мультиварці не подасть один звуковий сигнал.
- **Щоб скинути налаштування однієї функції:**
  - Натисніть і утримуйте одночасно іконку функції і кнопку Temp/Time протягом 3 секунд, доки мультиварці не подасть один звуковий сигнал.
- **Щоб скинути всі налаштування:**
  - Натисніть і утримуйте одночасно кнопки «+» і «-» протягом 3 секунд, доки мультиварці не подасть один звуковий сигнал.
  - Результати приготованих страв можуть відрізнятися від зображених на малюнках. Перед початком використання приладу радимо ознайомитися з інструкцією з використання приладу та книгою рецептів, для отримання інформації щодо попередніх налаштувань для приготування ідеальних страв.

**Примітка:** Мультипіч запам'ятовує останні налаштування функції приготування і застосовує їх при наступному увімкненні.




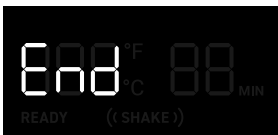
- c. Натисніть кнопку SHAKE, щоб додати або прибрати нагадування про струшування.
  - d. Натисніть кнопку PREHEAT, щоб увімкнути або вимкнути попередній
4. Натисніть кнопку ►|| щоб почати приготування
  5. Коли попередній нагрів завершиться, покладіть їжу в контейнер після того як на дисплеї буде відображене наступне значення:



6. Якщо нагадування про струшування увімкнено, воно з'явиться посередині часу приготування. Мультипіч подасть звуковий сигнал 5 разів, а на дисплеї заблимає значення ((SHAKE)).
  - a. Обережно вийміть контейнер обережно, щоб не обпектись гарячою парою. Мультипіч автоматично призупинить приготування, а дисплей вимкнеться, доки контейнер не буде встановлено назад прилад.
  - b. Струсіть або переверніть інгредієнти.
  - c. Після цього поверніть контейнер назад в мультипіч.

**Примітка:** Детальніше про струшування їжі див. на сторінці 16.

7. Під час приготування натисніть кнопку  увімкнення підсвітки, щоб увімкнути підсвітку та контролювати процес приготування. Підсвітка автоматично вимкнеться через 2 хвилини.
8. Коли приготування завершиться, мультипіч подасть 3 звукових сигнали. На дисплеї з'явиться надпис:

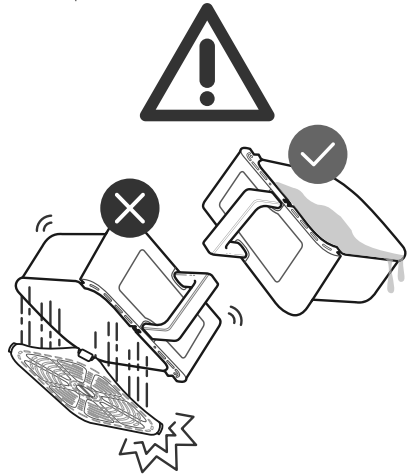


9. Обережно вийміть контейнер з мультипечі, остерігайтеся гарячої пари.
10. Вийміть їжу з контейнера.

**УВАГА:** Тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою дуже гаряча, та може випасти з контейнера під час його перевертання.

- a. Переконайтеся, що контейнер розміщено на стійкій рівній поверхні.
- b. Будьте обережні, оскільки в контейнері може залишитись залишки гарячої олії або жиру. Щоб уникнути розбризкування, злийте олію перед тим, як повернути контейнер назад в мультипіч [Малюнок 2.3]

11. Дайте контейнеру повністю охолонути перед його очищенням.



Малюнок 2.3



# Струшування їжі

## Як струшувати:

- Під час приготування вийміть контейнер з мультипечі і струшуйте, перемішуйте або перевертайте їжу.
  - a. **Щоб струшувати їжу:**
    - Задля безпеки завжди тримайте ручку контейнера над жаростійкою поверхнею та струшуйте контейнер
  - b. **Якщо контейнер занадто важкий, щоб його струшувати:**
    1. Покладіть контейнер на жаростійку підставку або поверхню.
    2. Обережно струшуйте інгредієнти в контейнері.

*Примітка: Не користуйтеся цим способом, якщо є ризик розбризкування гарячої рідини.*

## c. **І якщо контейнер занадто важкий і в ньому є гарячі рідини:**

1. Встановіть контейнер на жаростійку підставку або поверхню.
  2. Використовуйте щипці, щоб перемішати або перевернути їжу.
- З метою безпеки дисплей вимикається, допоки контейнер не буде вставлено назад в мультипіч.
  - Після того як ви повернете контейнер назад в мультипіч, приготування автоматично продовжиться.
  - Уникайте струшування довше 30 секунд, бо мультипіч може почати охолоджуватися.

## Що потрібно струшувати:

- Дрібні продукти, які лежать шарами, зазвичай потребують струшування, наприклад, картопля фрі чи 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 струшувати:

- Струшуйте або перемішуйте інгредієнти один раз в середині процесу приготування або частіше, за власним бажанням.
- **Функція Shake Reminder** нагадує вам про необхідність перевірити їжу. Натисніть кнопку **SHAKE**, щоб увімкнути нагадування.
- Певні функції автоматично використовують нагадування про струшування Shake Reminder (див. налаштування функцій на сторінці 14).

## Нагадування про струшування :

- Нагадування про необхідність струшування **Shake Reminder** повідомить вас про це 5 звуковими сигналами, а на дисплеї буде миготіти напис ((SHAKE)).
- Якщо не вийняти контейнер з приладу після нагадування про необхідність струшування, дане нагадування повториться через 1 хвилину, і на дисплеї з'явиться постійний напис ((SHAKE)).
- Нагадування про необхідність струшування зникне з дисплею приладу, коли ви виймете контейнер з приладу.



## Керівництво з приготування

### Переповнення контейнера

- Якщо контейнер переповнений, інгредієнти приготуються нерівномірно.
- Не переповнювати контейнер інгредієнтами

### Картопля фрі

- Для отримання хрусткої скоринки додайте до картоплі, під час її приготування 1/2–1 столову ложку олії.
- Готуючи картоплю фрі із сирі 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.

### Використання олії

- Додавання невеликої кількості олії зробить страви більш хрусткими. Не використовуйте більше ніж 2 столові ложки (30 мл) олії.
- Олійні спреї чудово підходять для рівномірного нанесення невеликої кількості олії на всі інгредієнти під час їх приготування.

*Примітка:* Для отримання корисної інформації від COSORI Kitchen дивіться нашу Книгу рецептів та Поради від шеф-кухаря.


### Поради щодо приготування

- Ви можете готувати в мультиварці будь-які заморожені продукти або ті, що можна запікати в духовці.
- Для приготування тортів, пиріжків або страв з начинкою чи тістом використовуйте жароміцний посуд, встановлюючи його в контейнер мультиварці.
- Смаження продуктів з високим вмістом жиру 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.




## Додаткові функції

### Контроль стану приготування

- Натисніть кнопку , щоб увімкнути або вимкнути підсвітку під час приготування.
- Ви можете слідкувати за процесом приготування за допомогою віконця кошика, не виймаючи контейнер з мультипечі.

#### Примітки:

- Підсвітка автоматично вимикається через 2 хвилини.
- Якщо під час приготування ви вставите контейнер назад в прилад або натиснете кнопку підсвітки  вона автоматично вимкнеться через 30 секунд.

### Автоматичне відновлення приготування

- Після того, як ви витягнете контейнер з мультипечі, прилад автоматично призупинить приготування. Дисплей тимчасово вимкнеться.
- Коли ви повернете контейнер назад в прилад він автоматично відновить приготування на основі ваших попередніх налаштувань.




### Зміна одиниць температури

- Натисніть і утримуйте кнопку **ТЕМР/TIME** протягом 3 секунд.
- Мультипіч подасть один звуковий сигнал і змінить одиниці температури з Фаренгейта на Цельсій.
- Повторіть даний крок, щоб повернутися назад до Фаренгейта.

### Увімкнення/вимкнення звуку

- Натисніть і утримуйте одночасно кнопки **BAKE** і **SHAKE** протягом 3 секунд, поки не пролунає один звуковий сигнал, щоб вимкнути звук мультипечі.
- Повторіть даний крок, щоб знову повторно увімкнути звук.

### Пауза

- Натисніть кнопку  щоб призупинити приготування. Мультипіч припинить нагрівання і  буде блимати на дисплеї, поки ви не натиснете кнопку  для відновлення процесу приготування.
- Після 30 хвилин бездіяльності прилад вимкнеться.
- Це дозволяє призупинити приготування без виймання контейнера з приладу.

### Автоматичне вимкнення

- Якщо не встановлено активної функції приготування, мультипіч очистить усі налаштування і вимкнеться через 3 хвилини бездіяльності.

### Захист від перегріву

- Якщо мультипіч перегрівається, вона автоматично вимкнеться.
- Дайте пристрою повністю охолонути перед її повторним використанням.



# АКСЕСУАРИ

Для вашої мультиварки доступні додаткові та змінні аксесуари. Для отримання більш детальної інформації звертайтеся до служби підтримки клієнтів (див. сторінку 25).

## ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

### Примітки:

- Завжди очищайте контейнер мультиварки та її внутрішню частину після кожного її використання.
  - Вистелення кошика фольгою може полегшити вам його очищення.
1. Вимкніть і від'єднайте мультиварку від мережі. Дочекайтеся її повного охолодження перед очищенням. Для швидшого охолодження вийміть контейнер з мультиварки.
  2. За необхідності протріть зовнішню частину пристрою вологою тканиною.
  3. Контейнер та тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою можна мити в посудомийній машині. Також їх можна мити гарячою водою з милом та м'якою губкою. Для відчищення присохлих інгредієнтів радимо замочити контейнер та тарілку в мильній воді.

### Примітки:

- Контейнер і тарілка мають антипригарне покриття. Уникайте використання металевих предметів та абразивних засобів для їх очищення.
- Після очищення контейнера на його віконці можуть залишитися водяні плями — це нормально. Увімкніть мультиварку на 15 хвилин, щоб контейнер повністю висух.

### 4. Для видалення стійкого жиру:

- a. У невеликій мисці змішайте 2 столові ложки (30 мл) харчової соди та 1 столову ложку (15 мл) води до утворення пасту.
  - b. Нанесіть пасту на контейнер за допомогою губки і ретельно потріть. Залиште контейнер з нанесеною на нього сумішшю на 15 хвилин, потім ретельно змийте.
  - c. Перед використанням ретельно вийміть контейнер з милом і водою.
5. Очищайте внутрішню частину приладу злегка вологою неабразивною губкою або тканиною. Не занурюйте прилад у воду.
  6. За необхідності, очистіть нагрівальний елемент від залишків їжі (див. малюнок 3.1).
  7. Перед повторним використанням приладу переконайтеся, що всі його компоненти та аксесуари повністю сухі.

**Примітка:** Переконайтеся, що нагрівальний елемент повністю висух перед увімкненням мультиварки.



Малюнок 3.1

# УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Вирішення
Мультипіч не вмикається	Переконайтеся, що мультипіч підключено до мережі.
	Надійно вставте контейнер у прилад.
Продукти не повністю приготовані.	Помістіть меншу кількість продуктів у контейнер мультипечі. Якщо контейнер переповнений, продукти можуть бути недостатньо приготованими.
	Збільшіть температуру або час приготування.
Продукти готуються нерівномірно.	Продукти які викладені в контейнер щільним шаром, потрібно струшувати або перевертати під час приготування. (див. Інструкції з струшування (стор. 16)
Їжа недостатньо хрумка	Розбризування або нанесення невеликої кількості олії на інгредієнти може збільшити їх хрусткість. Див. книгу рецептів (стор. 17).
Картопля фрі готується неправильно.	Див. Картопля фрі, сторінка 17
Контейнер не вставляється в прилад	Переконайтеся що контейнер не переповнений продуктами.
	Переконайтеся, що тарілка належним чином встановлена у контейнер приладу
Віконце контейнера брудне або запітніле.	Помийте контейнер в посудомийній машині. Перед повторним використанням, переконайтеся, що він ретельно висушений.
З приладу виходить темний дим.	Негайно від'єднайте прилад від мережі. Темний дим означає, що інгредієнти підгоріли або виникла проблема в ланцюгу живлення. Перш ніж виймати контейнер з приладу, зачекайте, доки дим повністю розвіється. Якщо причиною задимлення не є підгоріла їжа, зверніться до служби підтримки клієнтів (стор. 25).

# УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Вирішення
<b>З приладу виходить білий дим або пара.</b>	Прилад може виділяти білий дим, коли ви використовувати його вперше. Це нормально.
	Переконайтеся, що контейнер та тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою очищені належним чином і не жирні.
	Приготування жирної їжі призводить до накопичення олії під тарілкою для хрустких страв. Ця олія вироблятиме білий дим, і контейнер може бути гарячішим, ніж зазвичай. Це нормально і не повинно впливати на приготування. Обережно поведіться з контейнером.
<b>Прилад містить запах пластику</b>	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. 11). Якщо запах пластику все ще відчувається, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 25).
<b>На дисплеї відображається код помилки «E1».</b>	У датчику температури є несправність. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 25).
<b>На дисплеї відображається код помилки «E2».</b>	Коротке замикання в датчику температури. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор.25).
<b>На дисплеї відображається код помилки «E3».</b>	Активувався захист від перегріву мультипечі. Вимкніть прилад від мережі та дайте йому повністю охолонути. Якщо на дисплеї продовжує відображатися «E3», 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

<b>Назва продукту</b>	Мультипіч Cosori Premium II Plus 6.2-л
<b>Модель</b>	CAF-P653-KEUR
<i>Для вашої власної довідки, ми наполегливо рекомендуємо щоб ви записали свій номер замовлення та дату покупки.</i>	
<b>Дата покупки</b>	
<b>ID замовлення</b>	

## УМОВИ ТА ГАРАНТІЙНА ПОЛІТИКА

Корпорація Aronast 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.



# ПІДТРИМКА КЛІЄНТІВ

---

*Якщо у вас є запитання чи сумніви щодо вашого нового продукту, зверніться до нашої команди підтримки клієнтів.*

*ТОВ "Екстрім Прайд", Україна, 03058, , Київ, вул. Машинобудівна, 41*

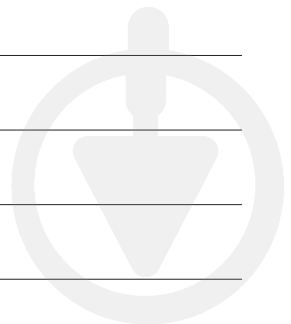
*+38 (067) 654-32-86 - сервіс.*

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



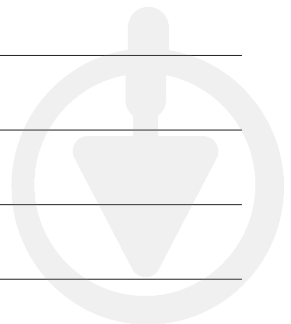
# НОТАТКИ

---



# НОТАТКИ

---





# **COSORI®**

**Виникли запитання?**

**[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)**

A1\_23F20\_eu

