COSORI

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Мультипіч Cosori об'ємом 5,5-літрів.

Моделі:CP158-AF-RXR, CP158-AF-RXW, CP158-AF-RXB, CP158-AF-RXL, CP158-AF-RXA



УКР

Виникли запитання ? Напишіть нам за електронною адресою support.uk@cosori.com

Укр УКРАЇНСЬКА

Зміст

Комплектація 1.
Технічні характеристики 1.
Інструкція з техніки безпеки 3.
• Основні заходи безпеки 3.
• Загальні заходи безпеки 4.
• Заходи безпеки під час використання функції Air Frying 4.
• Безпечне користування електроприладами 5.
• **Знайомство з мультипіччю** 6.
Дисплей 7.
• **Функції дисплею** 8.
Перед першим використанням 9.
• Налаштування 9.
• Тестовий запуск 10.
• Поради щодо використання кошиків 10.
Використання мультипечі 11.
• Preheating (Попередній нагрів) 11.
• Air Frying (Повітряне обсмаження 12.
• Shaking Food (Перемішування інгредієнтів) 13.
• Інструкції з приготування 16.
• Більше функцій 17.
Догляд і технічне обслуговування 18.
Вирішення проблем 19.
Інформація про гарантію 21.
Підтримка клієнтів 21.

Комплектація

1 x 5,5-літрова мультипіч преміум-класу
1 x книга рецептів
1 x короткий довідковий посібник
1 x посібник користувача
1 x підставка для шампурів
5 x шампурів

Технічні характеристики

Джерело живлення	220–240 В змінного струму, 50/60 Гц
Номінальна потужність	1700 Вт
Ємність	5,5 л (для приготування страв на 3-5 осіб)
Температурний діапазон	75°–205°C
Діапазон часу приготування	1–60 хв
Розміри (включаючи ручку)	39,8 x 29,9 x 32,1 см
Вага	5,4 кг
Розміри стійки для шампурів	20 x 20 x 9,1 см
Розмір шапмурів	21 см

Укр

Дякуємо за покупку!

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



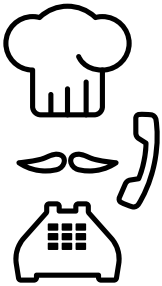
Приєднуйтесь до спільноти Cosori Cooks на Facebook **facebook.com/CosoriUK**



Перегляньте нашу галерею рецептів на **www.cosori.com/recipes**



Насолоджуйтесь щотижневими рецептами, запропонованими нашими власними кухарями.



ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАШИМИ КУХАРЯМИ

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

Електронна пошта: recipes@cosori.com

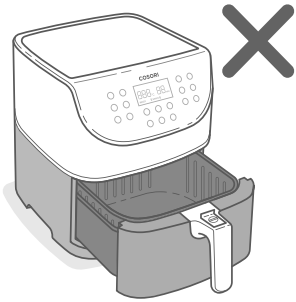
Від імені всієї компанії Cosori, бажаємо приємного приготування!

Смачних страв!

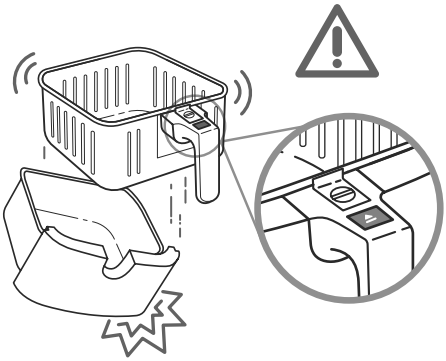
Інструкція з техніки безпеки

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

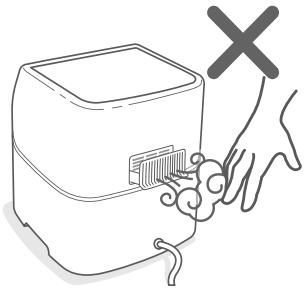
Основні заходи безпеки



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



•**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 йогоочищенням. 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. 27).

• 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.

• 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.

• Діти не повинні проводити роботи з очищення та технічного обслуговування приладу.

• Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.

• 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 гратися з пристроєм.

Заходи безпеки під час використання функції Air Frying

• Мультипіч працює лише з гарячим повітрям. Ніколи не наповнюйте кошики олією чи жиром.

• Ніколи не використовуйте свою мультипіч без встановлених в неї кошиків.

• Не кладіть у прилад занадто великі продукти або металевий посуд.

• Ніколи не кладіть у прилад папір, картон, нетермостійкий 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 термостійкі контейнери. Будьте дуже обережні, якщо використовуєте немателеві та не скляні контейнери.

• Прилад призначений для використання на рівній, плоскій, стійкій і поверхні. При встановленні ладу переконайтесь що поверхня рівна, чиста і суха.

• 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

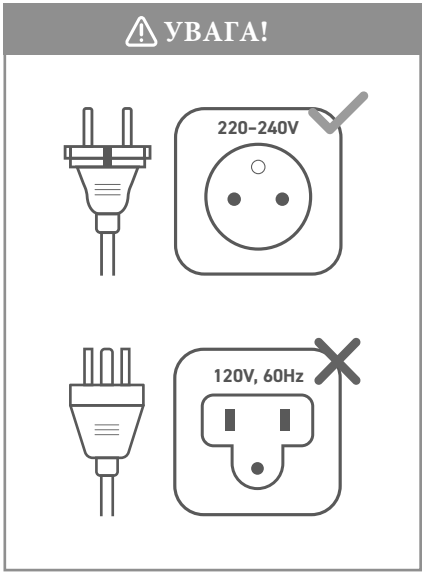
• Не залишайте свій прилад без нагляду під час використання.

Безпечне користування електроприладами

• Не дозволяйте шнуру живлення (чи будь-якому подовжувачу) звисати з краю столу та торкатися гарячих поверхонь.

Примітка: у даному приладі використовується короткий шнур живлення, щоб зменшити ризик заплутування або спіткання обнього. Використовуйте подовжувачі з обережністю .Позначена електрична потужність подовжувача має бути такою ж, як і номінальна потужність приладу (див. сторінку 1).

• Даний прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.



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.

ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ



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.

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 отримаєте 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.

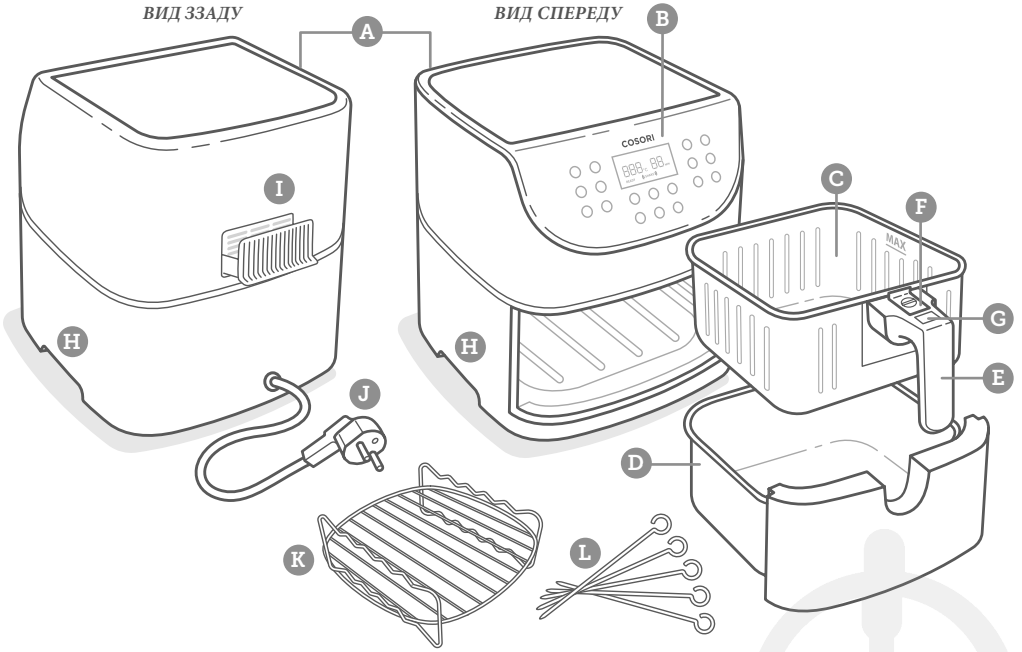
Деталі та компоненти



Примітка:

• Не намагайтеся відкрити верхню частину приладу. Це не кришка.

• Кошики виготовлений з алюмінію з антипригарним покриттям. Вони не містять PFOA та BPA.



A. Вхід повтря
B. Дисплей
C. Внутрішній кошик
D. Зовнішній кошик
E. Ручка кошика
F. Повзунок -захист від випадкового натискання кнопки
G. Кнопка розблокування кошика
H. Ручки корпусу
I. Повітровипускний отвір
J. Шнур живлення
K. Стійка для шампурів
L. Шампури

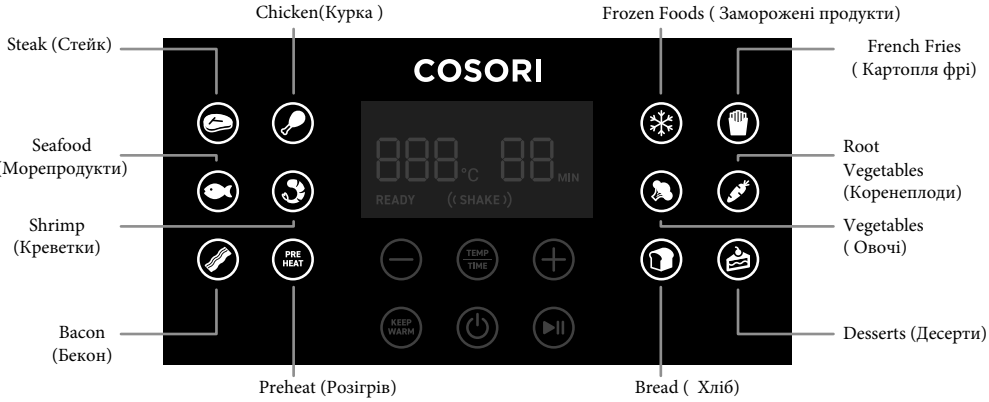
Дисплей

Примітка: Під час натискання кнопки для увімкнення функції або програми, вона стає синього кольору,вказуючи на те, що вона активна. (Мал.1.1)

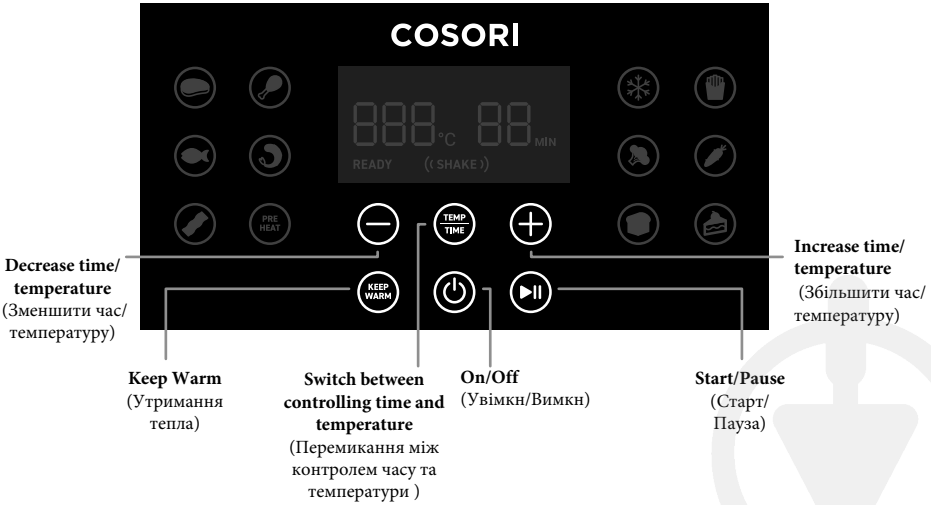


Мал. 1.1

Встановлені програми



Панель керування

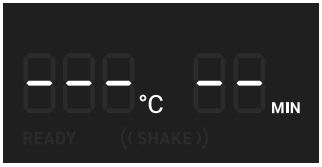


Дисплей (продовження)

Дисплей



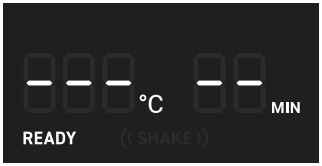
ПОВІДОМЛЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ



Програма приготування закінчилась.



Нагадування про необхідність струсити або перевернути інгредієнти.



Прилад попередньо розігрітий та готовий до приготування.

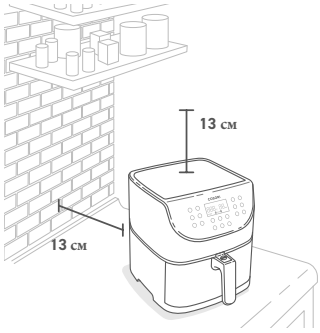
Перед першим використанням

• 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 парою (наприклад, стін або шаф).

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

3. Потягніть за ручку, щоб вийняти кошики. Видаліть з них усі наліпки та пакувальні матеріали.
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.



Мал. 2.1

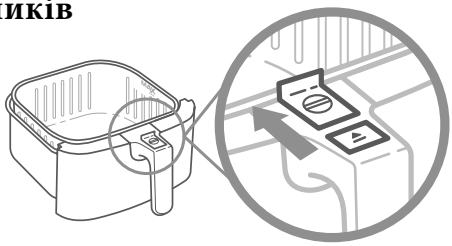
• Тестовий запуск приладу

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

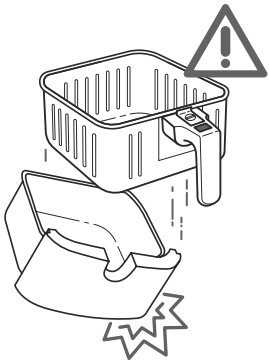
1. Переконайтеся, що кошики приладу порожні та підключіть його до мережі.
2. Натисніть **Preheat (Попередній розігрів).** На дисплеї буде показано позначки «205°C» і «5 MIN».
3. Натисніть ▶|| кнопку, щоб розпочати попередній нагрів. Після завершення попереднього нагріву прилад подасть звуковий сигнал.
4. Витягніть кошики та дайте їм охолонути 5 хвилин. Потім помістіть порожні кошики в прилад.
5. Натисніть щоб вибрати попереднє налаштування Steak (Стейк). На дисплеї відобразиться значення **«205°C» і «6 MIN».**
6. Двічі натисніть кнопку **Temp/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.



Мал. 2.2



Мал. 2.3

Примітка:

- Ніколи не відкручуйте ручку кошика від кошиків.
- Щоб замовити додаткові аксесуари, зверніться до служби підтримки клієнтів

Використання мультипечі

• Preheating (Попередній розігрів)

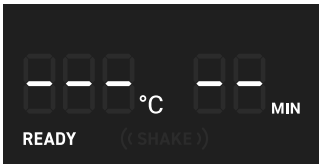
- **Ми рекомендуємо попередньо розігрівати інгредієнти перед тим, як помістити їх у мультипіч для приготування, за винятком випадків, коли прилад вже гарячий. Інгредієнти не будуть добре приготовані без використання попереднього розігріву.**

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 налаштується автоматично.

Температура	Час
205°C	5 хвилини
200°C	5 хвилини
195°C	5 хвилини
190°C	4 хвилини
185°C	4 хвилини
180°C	4 хвилини
170°C	4 хвилини
165°C та нижче	3 хвилини

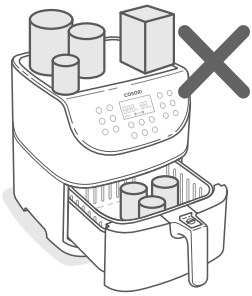
4. Натисніть ⏯ щоб розпочати попередній розігрів.

5. Після завершення попереднього розігріву мультипіч подасть 3 звукові сигнали. На дисплеї з'явиться повідомлення :



Примітка. Якщо протягом 3 хвилин не натискати жодної кнопки, прилад скасує всі налаштування та перейде в режим очікування.

Air Frying (Повітряне обсмаження)



Мал.3.1

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 парою та **не натискайте кнопку звільнення кошика.**

Попередні налаштування

- Ви можете налаштувати час (1–60 хвилин) і температуру (75° 205°C / 170°–400°F), якщо інше не зазначено в рецепті.
- Результати приготування страв можуть відрізнятися від зображених на малюнках. Перед початком використання приладу радимо ознайомитись з інструкцією з використання приладу та книгою рецептів, для отримання інформації щодо попередніх налаштувань для приготування ідеальних страв.

Preset (Попереднє налаштування)	Символ	Default Temperature (Температура за замовчуванням)	Default Time (Час за замовчуванням)	Shake Reminder?* (Нагадування про перемішування інгредієнтів?*)
Steak (Стейк)		205°C	6 хвилин	-
Chicken Курка		195°C	25 хвилин	-
Seafood (Морепродукти)		175°C	8 хвилин	-
Shrimp (Креветки)		190°C	6 хвилин	(СТРУСИТИ)
Bacon (Бекон)		160°C	8 хвилин	-
Frozen Foods (Заморожені продукти)		175°C	10 хвилин	(СТРУСИТИ)
French Fries (Картопля фрі**)		195°C	25 хвилин	(СТРУСИТИ)
Vegetables (Овочі)		150°C	10 хвилин	(СТРУСИТИ)
Root Vegetables (Коренеплоди)		205°C	12 хвилин	(СТРУСИТИ)
Bread (Хліб)		160°C	8 хвилин	-
Desserts (Десерти)		150°C	30 хвилин	-
Preheat (Попереднє нагрівання)	PRE HEAT	205°C	5 хвилин	-
Keep Warm (Утримання тепла)	KEEP WARM	75°C	5 хвилин	-

* Див. Перемішування інгредієнтів в відповідному розділі.

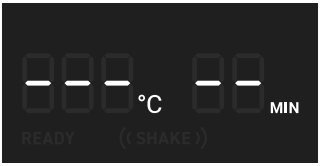
** Поради щодо смаження картоплі фрі дивіться в Книзі рецептів.

Попередньо встановлені програми функції Air Frying

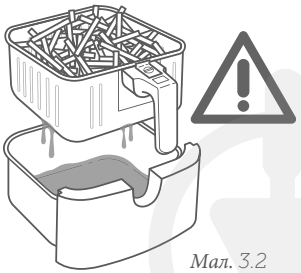
Найпростіший спосіб отримати хрусткі страви без олії з функцією Air Frying – це використання попередньо встановлених налаштувань. Дані налаштування запрограмовані з розрахунком ідеального часу та температури для їх приготування.

1. Попередньо розігрійте прилад .
2. Після того, як на дисплеї буде відображено значення "**READY" (ГОТОВО),** додайте продукти в кошики.
3. Виберіть попередньо встановлену програму приготування.
4. За бажанням налаштуйте температуру та час. Ви можете зробити це в будь-який час під час всього процесу приготування.
   a. Натисніть кнопку **Temp/Time** один раз. Значення температури буде блимати на дисплеї. Натисніть кнопки + або –, щоб змінити температуру (від 75°– до 205°C / 170°–400°F).
   b. Натисніть кнопку **Temp/Time** вдруге. На дисплеї буде блимати відображення значення часу. Натисніть кнопки + або –, щоб змінити час (від 1– до 60 хвилин).

   Примітка: *щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру, натисніть і утримуйте кнопки + або -.*
5. Натисніть ⏯ щоб почати приготування.
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))».
   a. Вийміть кошики з приладу, остерігайтесь гарячої пари. Мультипіч автоматично призупинить приготування, а дисплей вимкнеться, доки не буде замінено кошики.
   b. Струсіть або переверніть інгредієнти. Будьте обережні, слідкуйте за тим,щоб не натиснути кнопку вивільнення кошика.
   c. Помістіть кошики назад у мультипіч.
7. Після завершення приготування прилад видасть 3 звукові сигнали. На дисплеї з'явиться:



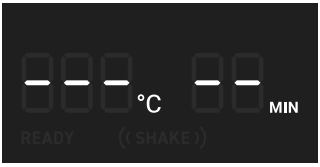
8. За бажанням натисніть кнопку **Keep Warm (Утримання тепла)** Натисніть кнопки + або –, щоб змінити час (від 1– до 60 хвилин)
9. Обережно вийміть кошики з мультипечі.
10. Для того щоб викласти їжу необхідно вийняти внутрішній кошик із зовнішнього. При розділенні кошиків:
    a. Переконайтеся, що кошики розташовано на рівній поверхні.
    b. Слідкуйте за гарячою олією або жиром, що збирається у зовнішньому кошику. Щоб уникнути розбризкування, злийте олію з внутрішнього кошика. [Малюнок 3.2]
11. Перед очищенням дайте кошикам повністю охолонути.



Мал. 3.2

Керівництво з використання функції Air Frying без попередньо встановлених налаштувань

1. Попередньо розігрійте прилад.
2. Коли ваша фритюрниця відобразить **“READY”(ГОТОВО),** додайте продукти в кошики.
3. Встановіть температуру та час. Ви можете змінити ці налаштування будь-коли під час процесу приготування.
   a. Натисніть **Temp/Time** один раз. Значення температури буде блимати на дисплей. Натисніть кнопки + або –, щоб змінити температуру (75°–205°C / 170°–400°F).
   b. Натисніть кнопки **Temp/Time** вдруге. На дисплеї буде відображено значення часус. Натисніть кнопки + або –, щоб змінити час (від 1– до 60 хвилин).
   Примітка: щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру, натисніть і утримуйте кнопки + або -.
4. Натисніть ⏯ щоб почати приготування.
   Примітка:
   • Під час ручного використання даної функції нагадування про перемішування інгредієнтів не буде. Але ви все одно повинні струшувати або перевертати відповідні продукти.
   • Якщо ви хочете отримати нагадування про струшування, виберіть попередньо встановлену програму з нагадуванням і змініть час і температуру за бажанням.
5. Після завершення приготування прилад подасть 3 звукові сигнали. На дисплеї з’явиться повідомлення:



6. За бажанням натисніть Keep Warm (Утримування тепла). Натисніть кнопки + або –, щоб змінити час (від 1– до 60 хвилин).
7. Обережно вийміть кошики з мультипечі
8. Для того щоб викласти їжу необхідно вийняти внутрішній кошик із зовнішнього. При розділенні кошиків:
   a. Переконайтеся, що кошики розташовано на рівній поверхні.
   b. Слідкуйте за гарячою олією або жиром, що збирається у зовнішньому кошику. Щоб уникнути розбризкування, злийте олію з внутрішнього кошика. [Малюнок 3.2]
9. Перед очищенням дайте приладу охолонути.

Shaking Food (Перемішування інгредієнтів)

Як струшувати та перемішувати інгредієнти?

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

A. Перемішування інгредієнів:
1. З міркувань безпеки тримайте кошики над жаростійкою поверхнею. Не натискайте кнопку звільнення кошика.
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 занадто 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 в прилад, 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. в розділі Параметри попередніх налаштувань).

Нагадування про перемішування

- Нагадування про перемішування сповістить вас 5 звуковими сигналами, а на дисплеї блиматиме значення **SHAKE «(СТРУСИТИ)»**.
- Якщо ви не виймете кошики, прилад знову звуковий сигнал через 1 хвилину, а на дисплеї буде постійно світитися значення **SHAKE «(СТРУСИТИ)».**
- Після того, як ви виймете кошики, нагадування про перемішування зникне з дисплея приладу.

Інструкції з приготування

Переповнення кошика

- Якщо кошик переповнений, страва приготується нерівномірно.
- Продукти не слід наповнювати вище лінії «MAX» внутрішнього кошика. [Малюнок 3.3]
- Не переповнюйте кошик



Мал. 3.3

Використання олії

- Якщо до страви додати невелику кількість олії, 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 продукти харчування.

Поради з приготування

- Ви можете готувати з використанням функції Air Fry будь-які заморожені продукти або продукти, які можна запекти в духовці.
- Щоб приготувати тістечка, пироги або будь-яку їжу з начинкою чи тістом,викладіть інгредієнти в термостійку ємність перед тим, як поміщати їх в кошики.
- Смаження продуктів з високим вмістом жиру за допомогою функції Air Fry спричинить стікання жиру з інгредієнтів на дно кошиків. Щоб уникнути зайвого диму під час приготування, зливайте жир, що витікає після приготування.
- Продукти, мариновані в рідині, утворюють бризки та надлишок диму. Перед приготування обсушуйте такі продукти.

Картопля фрі

- Додайте до картоплі 8–15 мл / 1⁄2–1 столової ложки олії для отримання більшої хрусткості.
- Готуючи картоплю фрі із сирої картоплі, замочіть сиру картоплю фрі у воді на 15 хвилин, щоб видалити крохмаль, перед її смаженням. Перед додаванням олії просушіть 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.

Примітка. Щоб дізнатися більше про кухню Cosori, перегляньте нашу книгу рецептів і поради від шеф-кухаря.

Більше функцій

Пауза

- Натисніть ⏯ щоб призупинити приготування. Прилад припинить нагрівання , кнопка ⏯ буде блимати, доки ви не натисните 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

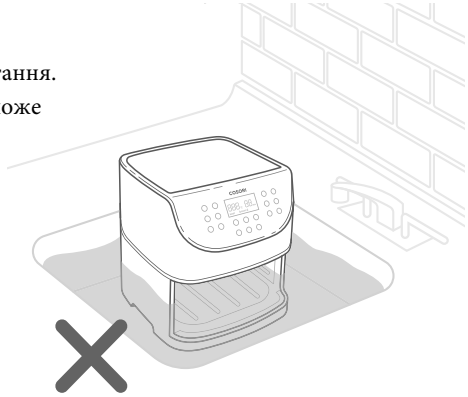
Примітка:

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



Мал. 4.1

5. Очищайте внутрішню частину приладу злегка вологою неабразивною губкою або тканиною. Не занурюйте прилад у воду. [Малюнок 4.1] За потреби очистіть нагрівальну спіраль, щоб видалити з неї залишки їжі.
6. Висушіть прилад та аксесуари перед його подальшим використанням.

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

Вирішення проблем

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВЕ ВИРІШЕННІ
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 недоготованими.
	Збільште температуру або час приготування.
Продукти готуються нерівномірно.	Продукти які викладені в кошик щільним шаром, потрібно струшувати або перевертати під час приготування
Їжа недостатньо хрустка під час використання функції повітряного обсмаження.	Розбризкування або нанесення невеликої кількості олії на інгредієнти може збільшити їх хрусткість
Картопля фрі готується неправильно.	Див. Картопля фрі,стор,16
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 використовувати 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 поводьтеся 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 .

Вирішення проблем(продовження)

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 . Якщо запах пластику все ще відчувається, зверніться до служби підтримки клієнтів .
На дисплеї відображається код помилки «E1».	У датчику температури є розрив. Зверніться до служби підтримки клієнтів
На дисплеї відображається код помилки «E2».	Коротке замикання в датчику температури. Зверніться до служби підтримки клієнтів

Якщо вашої проблеми немає в списку, зверніться до служби підтримки клієнтів.

Інформація про гарантію

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 відрізнятися 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

Корпорація Ароваст
1202 N. Miller St., Suite A
Анахайм, Каліфорнія 92806
США

Email: support.uk@cosori.com
support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com
support.eu@cosori.com

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

ЗДИВУЙТЕ НАС СВОЇМИ СТРАВАМИ!

Сподіваємось, що надана вище інформація була для вас корисною. Ми не можемо дочекатися ваших прекрасних страв, і ми гадаємо, 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!

!

#iCookCosori

@cosoricooks

Техніка Cosori

Не знаєте, що приготувати? Тут ви знайдете безліч ідей для смачних страв від спільноти Cosori.

ПРИМІТКИ

COSORI

Виникла запитання? Напишіть нам на електронну пошту:

support.uk@cosori.com
support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com
support.eu@cosori.com