

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 можливістю поспілкуватися з нашою онлайн-спільнотою, тощо



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



Насолоджуйтеся щоденними 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 справ!

Зміст

Комплектація	2
Технічні характеристики	2
Інструкція з техніки безпеки	3
Знайомство з мультипіччю	5
Дисплей	6
Функції дисплею	6
Перед першим використанням	7
Використання мультипечі	8
Акcesуари	12
Догляд і технічне обслуговування	13
Усунення несправностей	13
Інформація про гарантію	15
Підтримка клієнтів	17

Комплектація

1 × Мультипіч Cosori Premium II Chef Edition 6, 2 л
1 × тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою
1 × Посібник користувача
1 × Короткий довідковий посібник
50 × паперових вкладишів для мультипечі

Технічні характеристики

Модель	CAF-P651-KEUR
Джерело живлення	220–240 В змінного струму, 50/60 Гц
Номінальна потужність	1700 Вт
Ємність	6,2 л (для приготування страв на 3–5 осіб)
Температурний діапазон	75°–205°C / 170°–400°F
Діапазон часу приготування	1–60 хв
Розміри (не включаючи ручку)	30,5 x 30 x 32,1 см
Розміри (в тому числі ручка)	37,2 x 30 x 32,1 см
Вага	5,7 кг

ОЗНАЙОМТЕСЬ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Основні заходи безпеки

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

Основні інструкції з безпечного використання

- Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Використовуйте ручку [Малюнок 2].
- Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Завжди використовуйте ручку [Малюнок 3].
- УВАГА: гаряча тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою може випасти під час перевертання кошика [Малюнок 4]

Примітка:

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

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. 17).

- Не використовуйте запасні частини або аксесуари сторонніх виробників, оскільки це може призвести до травм.
- Не використовуйте прилад на вулиці.
- Не використовуйте пристрій за наступних обставин: 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 розміщуйте тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою на жаростійкій поверхні після того, як вийняли її з кошика.
- Заборонено очищати прилад металевими губками. Дрібні фрагменти губки можуть відірватися та зіштовхнутися з електричними елементами, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- Не ставте нічого на прилад та не зберігайте нічого всередині приладу.
- 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.
- Дана мультипечі 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.

Заходи безпеки під час використання аерогриля

- Мультипіч працює лише з гарячим повітрям. Ніколи не наповнюйте кошик олією чи жиром.
- Ніколи не використовуйте свою мультипіч без встановленого в неї кошика
- УВАГА: Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом,
- готуйте тільки в знімному кошику.
- Не кладіть у прилад занадто великі продукти або металевий посуд.
- Ніколи не кладіть у прилад папір, картон, не термостійкий 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 неметалеві та не скляні контейнери.
- Тримайте мультипіч подалі від легкозаймистих матеріалів (штор, скатертин тощо). Використовуйте прилад виключно на плоскій, стійкій, жаростійкій поверхні подалі від джерел тепла або рідин.
- негайно вимкніть і від'єднайте прилад від мережі, якщо ви бачите темний дим.
- Білий дим є нормальним явищем, він спричинений нагріванням жиру або брызками їжі, а темний дим означає, що їжа горить або є проблема з електричним струмом. Перш ніж витягувати кошик з приладу, зачекайте, доки розійдеться дим. Якщо причиною диму є не підгоріла їжа, зверніться до служби підтримки клієнтів (стор. 19).
- Щоб вимкнути прилад, натисніть один раз. Прилад подасть звуковий сигнал, і всі кнопки вимкнуться, крім кнопки, яка стане оранжевою.
- Не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Якщо ви під час використання приладу використовуєте в кошику фольгу, переконайтесь, щоб вона не торкалася нагрівальних елементів, оскільки це може призвести до перегріву приладу та спричинити пожежу.

Безпечне користування електроприладами

- Перш ніж виймати вилку з розетки, вимкніть прилад.
- Не дозволяйте шнуру живлення (чи будь-якому подовжувачу) звисати з краю столу та торкатися гарячих поверхонь.
- Зніміть та викиньте захисну кришку, встановлену на штепсельній вилці приладу, щоб запобігти небезпеці удення.
- Тримайте прилад та його шнур у недоступному для дітей молодше 8 років місці .
- Ніколи не використовуйте розетку під робочою поверхнею, коли підключаєте свою мультипіч.
- Вашу мультипіч слід використовувати лише з електричними системами 220–240 В, 50/60 Гц із заземленою розеткою. Не вмикайте прилад в розетку іншого типу.
- Якщо прилад відноситься до заземленого типу, шнур або подовжувач повинен бути 3-жильним кабелем із заземленням.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити компанія Arovast або особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути ураження електричним струмом або пожежі. Зверніться до служби підтримки клієнтів (стор. 17).

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.

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.



Примітка. Предмети, позначені наступним символом, можуть нагріватися до високих температур, тому з ними слід поводитися надзвичайно обережно.

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.



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.

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 отримаєте на 85% менш калорійні, швидкі, хрусткі, смачні страви, ніж під час приготування у звичайній фритюрниці. Завдяки зручним елементам керування одним дотиком, кошиком з антипригарним покриттям та інтуїтивно зрозумілому, безпечному дизайну мультипіч Cosori стане зіркою вашої кухні.

Деталі та компоненти(Малюнок 1)

• *Примітка:*

Не намагайтеся відкрити верхню частину приладу. Це не кришка.

Кошик і тарілка виготовлений з алюмінію з антипригарним покриттям. Вони не містять PFOA та BPA.

1. Вхід повітря
2. Дисплей
3. Тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою
4. Вихід повітря
5. Шнур живлення

6. Ручки корпусу
7. Кошик
8. Ручка кошика
9. Паперовий вкладиш для мультипічі

Дисплей

Примітка:

- Під час натискання кнопки для увімкнення функції або програми, вона стає синього кольору, вказуючи на те, що вона активна. Повторне натискання даної кнопки скасовує вибір функції, мультипідіч повернеться до режиму Air Fry автоматично
- Щоб зберегти або скинути функції приготування, див. Налаштування функцій приготування (стор. 9).

Встановлені програми

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| A. Chicken (Курка) | G. French Fries (Картопля фрі) |
| B. Steak (Стейк) | H. Bacon (Бекон) |
| C. Seafood (Морепродукти) | I. Vegetables (Овочі) |
| D. Shrim (Креветки) | J. Bake (Випічка) |
| E. Preheat (Розігрів) | K. Roast (Смаження) |
| F. Frozen Foods(Заморожені продукти) | L. Preheat (Підігрівання) |

Примітка: увімкніть/вимкніть попередній розігрів (під час вибору функцій приготування встановленої за замовчуванням або обраної вручну).

Панель управління.

- | | |
|---|--|
| M. Decrease time/temperature (Зменшити час/температуру) | P. On/Off (Увімкн/Вимкн) |
| N. Shake Reminder On/Off (Нагадування про необхідність струсити або перевернути інгредієнти) | Q. Start/Pause (Старт/Пауза) |
| O. Switch between controlling time and temperature (Перемикання між керуванням часом та температурою) | R. Increase time/temperature (Збільшити час/температуру) |

Дисплей (Мал.1)

- S. Temperature display (Відображення температури)
T. Time display (Відображення часу)

ПОВІДОМЛЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ

- Програма приготування закінчилася. [Малюнок 7]
- Нагадування про необхідність струсити або перевернути інгредієнти [Малюнок 8]
- Прилад попередньо розігрітий та готовий до приготування [Малюнок 9]



Перед першим використанням

Налаштування

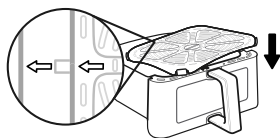
1. Видаліть з приладу всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та захисні плівки.
2. Поставте прилад на стійку, рівну, жаростійку поверхню. Тримайте його подалі від місць, які можуть бути пошкоджені паром (наприклад, стін або шаф).

Примітка. Залиште 13 см / 5 дюймів вільного простору позаду та над приладом. [Малюнок 10] Залиште також достатньо місця, щоб з легкістю виймати кошики.

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

Примітка: після миття на вікні кошика можуть залишитися плями води. Це нормально. Запустіть мультипіч на 15 хвилин, щоб кошик повністю висох.

4. Протріть мультипіч всередині та зовні злегка вологою тканиною. Протріть рушником.
5. Вирівняйте стрілки на тарілці зі стрілками на кошику та сильно натисніть, щоб вставити її в кошик. Помістіть кошик у мультипіч Малюнок 1.2



мал.1.2

Тестовий запуск приладу

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

1. Переконайтеся, що кошик приладу порожній та підключіть прилад 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 кошик та дайте йому охолонути 5 хвилин. Потім помістіть порожній кошик назад в прилад.
5. Натисніть  щоб вибрати попереднє налаштування Steak (Стейк). На дисплеї відобразиться значення «205°C» і «10 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 мультипіч подасть звуковий сигнал.
8. Витягніть кошик. Цього разу дайте кошикам повністю охолонути протягом 10–30 хвилин.
9. Будь-який прилад може мати запах пластику, який залишився в ньому під час процесу виробництва. Це нормально. Щоб позбутися запаху пластику, дотримуйтеся інструкцій для тестового запуску (стор.7).
10. Будьте обережні, перевертаючи кошик після приготування, оскільки гаряча тарілка може випасти створюють загрозу безпеці.

Примітка: за бажанням натисніть SHAKE, щоб вимкнути нагадування про необхідність струшування, і натисніть PREHEAT, щоб вимкнути попередній нагрів.

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 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 налаштується 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 з'явиться повідомлення : Мал. Готово ([Малюнок 9])

Примітка.

- Якщо протягом 3 хвилин не натискати жодної кнопки, прилад скасує всі налаштування та перейде в режим очікування.
- Усі функції приготування (окрім Вapop) включають попередній нагрів. Щоб пропустити етап попереднього нагріву, натисніть кнопку PREHEAT.

Аерофритюрниця

Примітка:

- Не ставте нічого на прилад, оскільки це порушить потік повітря та може призвести до поганих результатів приготування. [Малюнок 11]
- Мультипіч – це не фритюрниця. Не наповнюйте кошики олією, жиром для смаження чи іншою рідиною.
- Виймаючи кошики з мультипечі, будьте обережні з гарячою парою коли виймаєте кошик з приладу.

Функції приготування

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 приготування певних страв.

- Ви можете налаштувати час функції приготування (1–60 хвилин), температуру (75°–205°C / 170°–400° F), налаштування попереднього нагріву та налаштування нагадування про струшування, якщо інше не зазначено в даній інструкції.

• Щоб налаштувати функцію:

Виберіть функцію та налаштуйте час і температуру. За бажанням можна додати/видалити нагадування про струшування, натиснувши SHAKE, і додати/видалити Preheat, натиснувши на кнопку PREHEAT. Натисніть і утримуйте значок функції, доки мультипіч не подасть 1 звуковий сигнал.

• Скидання функції:

Не вносячи змін, натисніть і утримуйте значок функції та значок «Temp/Time» протягом 3 секунд, доки мультипіч не подасть 1 звуковий сигнал.

• Щоб скинути всі функції:

Натисніть і утримуйте + і — протягом 3 секунд, доки мультипіч не подасть 1 звуковий сигнал. Результати приготування 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 функцій приготування під час її наступного увімкнення.

Функція	Символ	Температура за замовчуванням	Час за замовчуванням (хвилини)	Попередній розігрів	Нагадування про необхідність струшування
Стейк		205°C / 400°F	10		
Курка		200°C / 390°F	20		
Морепродукти		190°C / 370°F	10		
Креветки		190°C / 370°F	6		
Бекон		160°C / 320°F	8		
Заморожені продукти		195°C / 380°F	12		
Картопля фрі**		195°C / 380°F	18		
Овочі		205°C / 400°F	10		
Смаження		195°C / 380°F	15		
Випікання		165°C / 330°F	20		
Підігрівання		205°C / 400°F	5 Автоматично встановлено		
Розігрів		200°C / 390°F	5		

* Див. Перемішування інгредієнтів(стор. 11).

** Поради щодо смаження картоплі фрі дивіться в Книзі рецептів(стор. 11).

Air Frying

1. Помістіть тарілку для хрустких страв у кошик. Тарілка для хрустких страв дозволяє надлишку олії стікати на дно кошика.

Примітка:

- Тарілка для хрустких страв може використовуватися не для всіх рецептів, наприклад її не потрібно використовувати під час приготування кексів і хліба.
- Вирівняйте стрілки на тарілці та на дні кошика під час встановлення її в кошик.

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

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

3. Додатково налаштуйте температуру та час, натисніть/вимкніть Preheat та додати/вимкнути Shake Reminder. Ви можете зробити це в будь-який час під час процесу приготування.
- Натисніть TEMP/TIME, щоб змінити температуру або час. Температура або час блиматимуть на дисплеї.
- Натисніть кнопки + або –, щоб змінити температуру (75°–205°C / 170°–400°F) або час (1–60 хвилин).

Примітка:

- Щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру, натисніть і утримуйте кнопки + або –.
 - Якщо ви не натискаєте TEMP/TIME, натискання + або – автоматично змінить температуру.
 - Натисніть SHAKE, щоб додати/видалити нагадування про струшування.
 - Натисніть PREHEAT, щоб додати/вилучити попередній нагрів.
4. Натисніть ►II, щоб почати готувати.
 5. Коли попереднє нагрівання завершиться, додайте продукти в кошик, коли на дисплеї з'явиться символ Air Fry. [Малюнок 9]

6. Якщо нагадування про струшування увімкнено, воно з'явиться посередині часу приготування. Мультипіч подасть звуковий сигнал 5 разів, а на дисплеї заблімає значення ((SHAKE)).
 - a. Вийміть кошик із мультипечі, обережно, щоб не обпектись гарачо паром. Мультипіч автоматично призупинить приготування, а дисплей вимкнеться, доки кошик не буде встановлено назад.
 - b. Струсніть або переверніть їжу.
 - c. Помістіть кошик назад у мультипіч.

Примітка. Див. струшування їжі (стор. 11)

7. Після завершення приготування мультипіч видасть 3 звукові сигнали. На дисплеї з'явиться: [Малюнок 7]
8. Вийміть кошик із мультипечі, обережно поводячись з ним, оскільки він буде гарячим.
9. Вийміть продукти з кошика.
 - a. Переконайтеся, що кошик стоїть на рівній поверхні.
 - b. Слідкуйте за тим, щоб гаряча олія чи жир не зібралися в кошику. Щоб уникнути розбризкування олії, злийте її перед заміною повторним приготуванням [Малюнок 12]

ОБЕРЕЖНО: під час перевертання кошика гаряча тарілка може випасти.

10. Перед очищенням дайте приладу повністю охолонути.

Shaking Food

(Перемішування інгредієнтів)

Як струшувати та перемішувати інгредієнти?

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

А. Перемішування інгредієнтів:

З міркувань безпеки тримайте кошики над жаростійкою поверхнею. Потрясіть кошик

В. Якщо кошик надто важкий, щоб його струшувати:

- Помістіть кошик на термостійкий тримач або поверхню.
- Потрясіть кошик

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

С. Якщо кошик занадто важкий, щоб струшувати, і в ньому є гарячі рідини:

- Помістіть кошик на термостійкий тримач або поверхню.
- Використовуйте щипці, щоб перемішати або перевернути їжу.
- Коли ви виймете кошик з приладу, мультипіч автоматично призупинить приготування, дисплей вимкнеться, доки кошик не буде встановлено в прилад повторно.
- Після того, як ви вставите кошик назад в прилад, процес приготування автоматично відновиться.
- Не струшуйте кошик 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.
- Нагадування про необхідність струшування призначене для нагадування вам про необхідність перевірити страву. Натисніть (SHAKE), щоб увімкнути нагадування про струшування. Певні функції автоматично використовують нагадування про струшування (див. Налаштування функцій приготування, стор. 9)

Нагадування про перемішування

- Нагадування про перемішування сповістить 5 звуковими сигналами, а на дисплеї з'явиться значення SHAKE «((СТРУСИТИ))».
- Якщо ви не виймете кошики, прилад подаватиме звуковий сигнал щохвилини, а на дисплеї буде постійно світитися значення SHAKE «((СТРУСИТИ))».
- Після того, як ви виймете кошик, нагадування про перемішування зникне з дисплея приладу.

Інструкції з приготування

Переповнення кошика

- Якщо кошик переповнений, страва приготується нерівномірно.
- Не переповнюйте кошик інгредієнтами.

Картопля фрі

- Додайте до картоплі 8–15 мл / 1/2–1 столової ложки олії для отримання більшої хрусткості.
- Готуючи картоплю фрі із сирі картоплі, перед її смаженням радимо замочити сирі картоплі 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.

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.

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.

Примітка.

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

Більше функцій

Автоматичне відновлення приготування

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

Перемикання одиниць вимірювання температури

- Натисніть і утримуйте TEMP/TIME протягом 3 секунд.
- Мультипід дасть один звуковий сигнал, а одиниця вимірювання температури зміниться з Фаренгейта на Цельсій.
- Повторіть попередній крок, щоб повернутися до шкали Фаренгейта

Увімкнення/вимкнення звуку

- Одночасно натисніть і утримуйте кнопки BAKE і SHAKE протягом 3 секунд, доки мультипід не подасть звуковий сигнал, щоб вимкнути звук. Повторіть крок описаний вище, щоб знову увімкнути звук мультипечі.

Пауза

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

Автоматичне відключення

- Якщо прилад не має активних програм приготування, він 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.

Акcesуари

Для вашої мультипечі доступні додаткові та змінні акcesуари. Для отримання додаткової інформації зверніться до служби підтримки клієнтів (див. сторінку 17).

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.

- Вимкніть і від'єднайте прилад від мережі. Перед очищенням дайте приладу повністю охолонути. Витягніть з приладу кошик для його швидшого охолодження.
- За потреби протріть прилад вологою тканиною.
- Кошик і тарілку для приготування хрустких страв можна мити в посудомийній машині. Ви також можете мити їх гарячою водою з милом і неабразивною губкою. Якщо на них є стійкі забруднення радимо перед очищенням попередньо замочувати кошик і тарілку в воді.

Примітка:

- Кошик і тарілка мають антипригарне покриття. Уникайте використання металевих посуду та абразивних засобів для їх очищення.
- Після очищення на вікні кошика можуть залишитися плями води. Це нормально. Запустіть мультипіч на 15 хвилин, щоб кошик повністю висох.

- 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 кошик та тарілку. Перед промиванням дайте кошику та тарілці постояти знамазаними пастою протягом 15 хвилин.
 - Перед використанням приладу завжди мийте кошик та тарілку водою з мийним засобом.
- Очищайте внутрішню частину приладу злегка вологою неабразивною губкою або тканиною. Не занурюйте прилад у воду. [Малюнок 5.1]
- За потреби очистіть нагрівальну спіраль, щоб видалити з неї залишки їжі.
- Висушіть прилад та аксесуари перед його подальшим використанням.

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

Усунення несправностей

Проблема	Вирішення
Мультипіч не вмикається	Переконайтеся, що мультипіч підключено до мережі. Надійно вставте кошик у приладу.
Продукти не повністю приготовані.	Помістіть меншу кількість продуктів у 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.(див. Інструкції з струшування (стор. 11))
Їжа не стає хрусткою після використання функції повітряного обсмаження.	Розбризкування або нанесення невеликої кількості олії на інгредієнти може збільшити їх хрусткість.Див. книгу рецептів (стор. 11).
Картопля фрі готується неправильно.	Див. Картопля фрі, сторінка 11

Усунення несправностей

Проблема	Вирішення
Кошик не надійно вставлено в прилад.	Переконайтеся кошик не переповнений продуктами.
	Переконайтеся, що тарілка належним чином встановлена у кошик.
Вікно кошика брудне або запітніле.	Помийте кошик в посудомийній машині. Перед повторним використанням його, переконайтеся, що він ретельно висушений.
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 кошик з приладу, зачекайте, доки дим повністю розвіється. Якщо причиною задимлення не є підгоріла їжа, зверніться до служби підтримки клієнтів (стор. 17).
З приладу виходить білий дим або пара.	Прилад може виділяти білий дим, коли ви використовувати його вперше. Це нормально.
	Переконайтеся, що кошик та внутрішня частина приладу очищені належним чином і не жирні.
	Приготування жирної їжі призведе до накопичення олії під тарілкою для хрустких страв. Ця олія вироблятиме білий дим, і кошик може бути гарячішим, ніж зазвичай. Це нормально і не повинно впливати на приготування. Обережно поводьтеся з кошиком.
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. 7). Якщо запах пластику все ще відчувається, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 17).
На дисплеї відображається код помилки «E1».	У датчику температури є несправність. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 17).
На дисплеї відображається код помилки «E2».	Коротке замикання в датчику температури. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор.17).
На дисплеї відображається код помилки «E3».	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.17).

Якщо вашої проблеми немає в списку, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. сторінку 17).

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ГАРАНТІЮ

Назва продукту	Мультипіч Cosori Premium II Chef Edition 6,2 л.
Модель	CAF-P651-KEUR
Для вашої власної довідки, ми наполегливо рекомендуємо щоб ви записали свій номер замовлення та дату покупки.	
Дата покупки	
ID замовлення	

УМОВИ ТА ПОЛІТИКА

Корпорація Agovast 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

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

ПОКАЖІТЬ НАМ, ЩО ВИ ГОТУЄТЕ

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



www.cosori.site

@CosoriCooks



@Cosori



НОТАТКИ



НОТАТКИ