



COSORI

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Мультипіч Cosori Smart об'ємом 5.5 літрів

Model: CS158-AF



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





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!



Зміст

Комплектація.....	3
Технічні характеристики.....	3
Інструкція з техніки безпеки.....	4
• Основні заходи безпеки.....	5
• Загальні заходи безпеки.....	5
• Заходи безпеки під час використання функції Air Frying.....	5
• Безпечне користування електроприладами.....	5
Знайомство з мультитипічю.....	6
Дисплей.....	7
Функції дисплею.....	8
Перед першим використанням.....	9
• Налаштування.....	9
• Тестовий запуск.....	9
• Налаштування програми VeSync.....	10
Використання мультитипічю.....	11
• Preheating (Попередній нагрів).....	11
• Air Frying (Повітряне обсмаження).....	12
• Shaking Food (Перемішування інгредієнтів).....	15
• Інструкції з приготування.....	16
• Більше функцій.....	17
Догляд і технічне обслуговування.....	18
Акcesуари.....	18
Вирішення проблем.....	19
Інформація про гарантію	21
• Підтримка клієнтів	21

Технічні характеристики

Джерело живлення	220–240 В змінного струму, 50/60 Гц,
Номинальна потужність	1700 Вт
Ємність	5,5 л(для приготування страв на 3-5 осіб))
Температурний діапазон	75°–205°C / 170°–400°F
Діапазон часу приготування	1–60 хв
Розміри (включаючи ручку)	29,9 x 39,8 x 32,1 см / 11,8 x 15,7 x 12,7 дюймів
Вага	5,4 кг / 11,9 фунтів
Діапазон частот Wi-Fi	2412–2472 МГц
Максимальна потужність передачі	15,0 дБм (E.I.R.P)

Завантажте безкоштовний додаток VeSync, щоб отримати доступ до розумних функцій і оригінальних рецептів від шеф-кухарів Cosori!



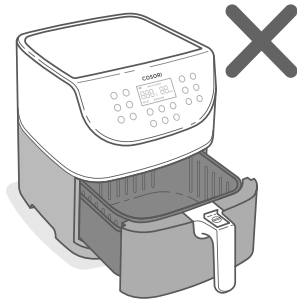
Комплектація

- 1 x Розумна мультитипіч об'ємом 5,5-літрів
- 1 x книга рецептів
- 1 x короткий довідковий посібник
- 1 x посібник користувача

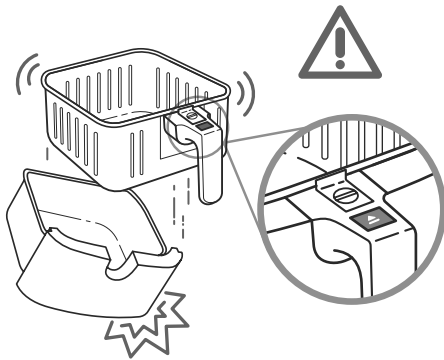
Інструкція з техніки безпеки

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

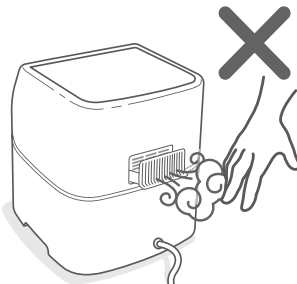
Основні заходи безпеки



Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Використовуйте ручку.



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



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



Загальні заходи безпеки

- Не занурюйте корпус мультипечі або її вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Необхідне пильне спостереження за дітьми, коли прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Завжди відключайте прилад від мережі, коли ви не використовуєте пристрій, а також перед його очищенням. Дайте приладу охолонути, перш ніж вставляти або виймати з нього аксесуари.
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений, не працює, або якщо пошкоджений його шнур чи вилка. Зверніться до служби підтримки клієнтів.
- 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.
- 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.
- Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці.

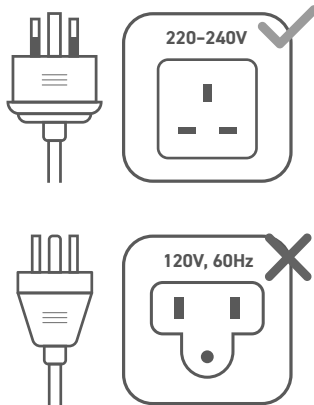
Заходи безпеки під час використання функції Air Frying

- 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 неметалеві та не скляні контейнери.
- Прилад призначений для використання на рівній, плоскій, стійкій і поверхні. При встановленні ладу переконайтеся, 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 об'єкту.
- Використовуйте подовжувачі з обережністю. Позначена електрична потужність подовжувача має бути такою ж, як і номінальна потужність приладу (див. сторінку 2).
- Даний прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.



Електромагнітні поля (ЕМП)

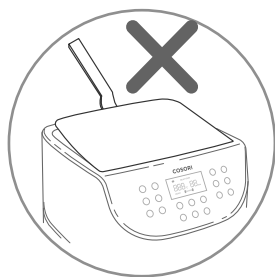
Мультипіч Cosori Air Fryer відповідає всім стандартам щодо електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з наявними на даний момент науковими даними, якщо використовувати прилад належним чином і відповідно до інструкцій у цьому посібнику користувача, він безпечний у використанні.

**ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ
ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ
ПОДАЛЬШОГО
ВИКОРИСТАННЯ**

Знайомство з мультипіччю

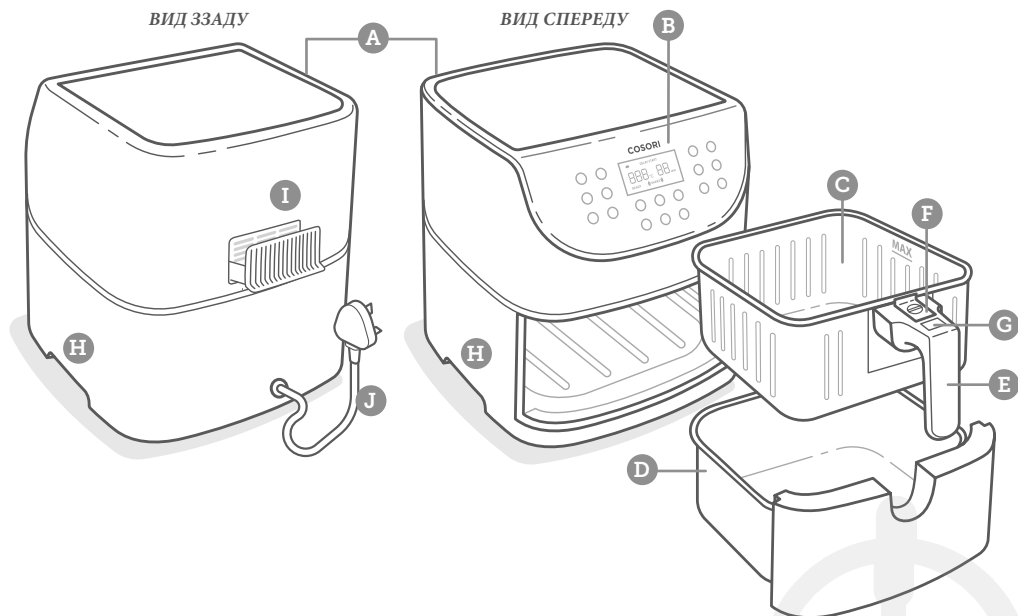
Ваша мультипіч Cosori використовує технологію швидкої циркуляції повітря на 360°, щоб ви могли готувати страви з невеликою кількістю олії або без олії взагалі. Ви отримаєте на 85% менш калорійні, швидкі, хрусткі, смачні страви, ніж під час приготування у звичайній фритюрниці. Завдяки зручним елементам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

Деталі та компоненти



Примітка:

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



- A. Вхід повітря
- 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. Вихід повітря
- J. Шнур живлення

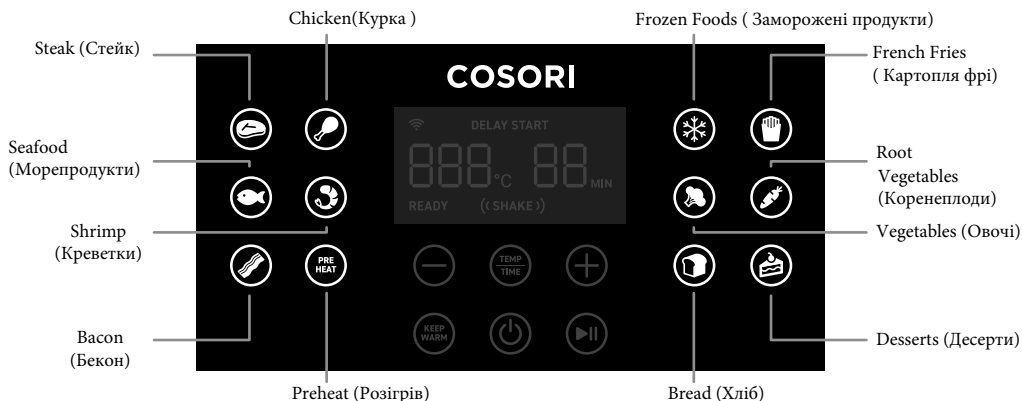
Дисплей

Примітка. Коли ви натискаєте кнопку для використання функції або програми, вона стає синього кольору, вказуючи на те, що вона активна. (Мал.1.1)

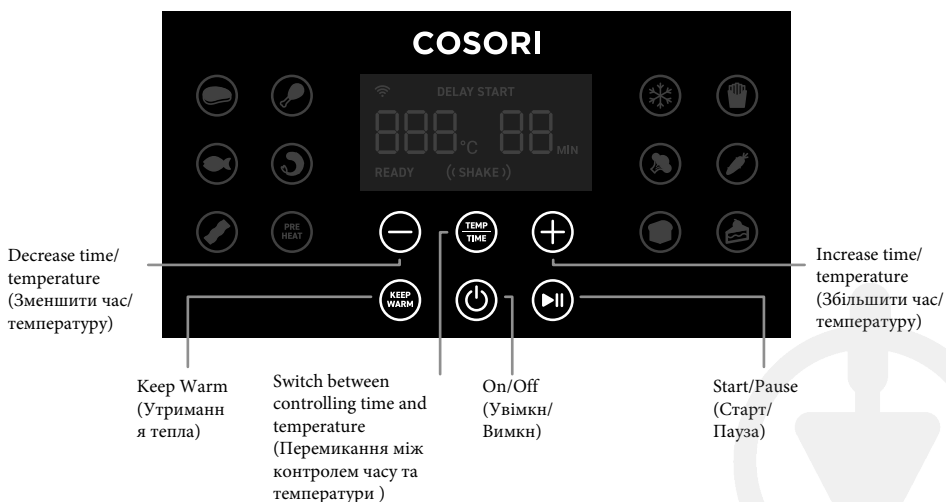


Мал. 1.1

Встановлені програми



Панель управління



Примітка. Натисніть і утримуйте кнопку живлення  щоб налаштувати свою мультиварку за власними уподобаннями. Див. розширений цифровий посібник (QR-код на сторінці 2).

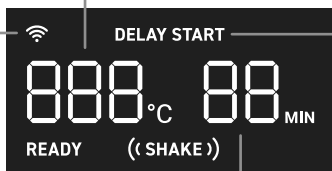
Дисплей (продовження)

Дисплей

Індикатор WiFi

Примітка. Даний символ вказує на статус конфігурації програми. Див. розширений цифровий посібник (QR-код на сторінці 2).

Temperature display (Відображення температури)

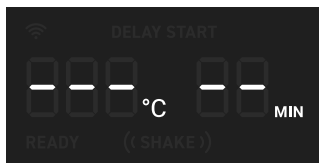


Delay Start (Відкладений старт)

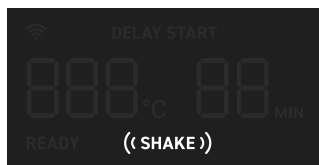
Примітка. Відкладіть початок програми приготування за допомогою програми. Див. розширений цифровий посібник (QR-код на сторінці 2).

Time display (Відображення часу)

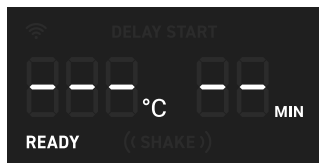
ПОВІДОМЛЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ



Програма приготування закінчилась.



Нагадування про необхідність струсити або перевернути інгредієнти.



Прилад попередньо розігрітий та готовий до приготування.

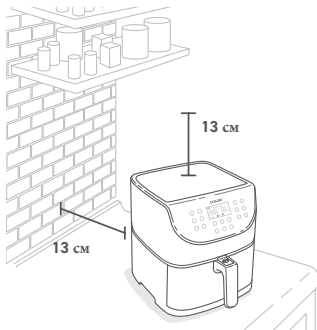
Перед першим використанням

• Налаштування

- Видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та захисні плівки.
- 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 2.1] Залиште також достатньо місця, щоб з легкістю виймати кошики.

- Потягніть за ручку, щоб вийняти кошики. Видаліть з них усі наліпки та пакувальні матеріали.
- Натисніть кнопку вивільнення кошика, щоб відокремити внутрішній кошик від зовнішнього.
- Ретельно вимийте обидва кошики за допомогою посудомийної машини або неабразивної губки.
- Протріть прилад всередині та зовні злегка вологою тканиною. Обсушіть прилад рушником.
- Помістіть кошики назад у прилад.

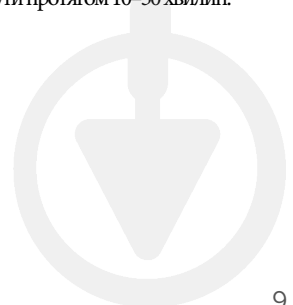


Мал.2.12.1

• Тестовий запуск

Тестовий запуск допоможе вам ознайомитися з вашим приладом та переконатися, що він працює належним чином а також очистити його від можливих залишків матеріалів, що могли залишитися 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.

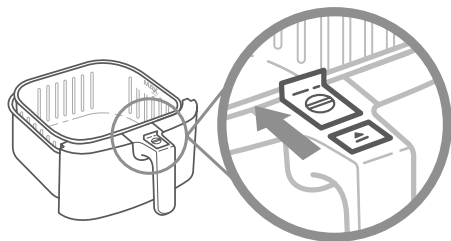


• Поради щодо використання кошиків

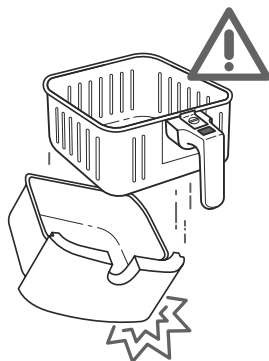
- Розділяйте кошики виключно для їх очищення або після приготування.
- Повзунок-захист від випадкового натискання кнопки- захищає кнопку розблокування від випадкового натискання. Посуньте захисну кришку кнопки вперед, щоб натиснути кнопку розблокування. [Малюнок 2.2]
- Ніколи не натискайте кнопку розблокування 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.

Примітка:

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



Мал. 2.2



Мал. 2.3

• Налаштування програми VeSync

1. Щоб завантажити програму VeSync, відскануйте QR-код або знайдіть «VeSync» в Apple App Store® або Google PlayTM Store.



2. Відкрийте програму VeSync. Якщо у вас уже є обліковий запис, натисніть “Увійти”. Щоб створити новий обліковий запис, натисніть “Зареєструватися”.
3. Дотримуйтесь інструкцій у додатку, щоб завершити налаштування приладу. Для отримання додаткової інформації див. розширений цифровий посібник (QR-код на сторінці 3).

Примітка. Ви можете підключитися до програми VeSync, вибравши модель CS158-AF або CS158-AF-RXB.



Використання мультипечі

Примітка. Ви можете використовувати програму VeSync для керування всіма функціями приладу, вибору рецептів у програмі та багато іншого.

Докладніші інструкції див. у розширеному цифровому посібнику (QR-код на стор. 3).

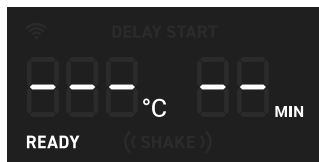
• Preheating (Попередній розігрів)

Ми рекомендуємо попередньо розігрівати інгредієнти перед тим, як помістити їх у мультипеч, за винятком випадків, коли прилад вже гарячий.. Інгредієнти не будуть добре приготовані, 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 налаштовується 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 менше	3 хвилини

4. Натисніть  щоб розпочати попередній розігрів.
5. Після завершення попереднього розігріву мультипеч подасть 3 звукові сигнали. На дисплеї з'явиться повідомлення :

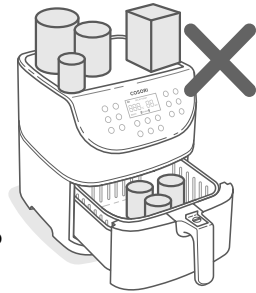


Примітка. Якщо протягом 3 хвилин не натискати жодної кнопки, прилад скасує всі налаштування та перейде в режим очікування.

Повітряне обсмаження

Примітка:

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



Попередні налаштування

Мал. 3.1

- 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)		205°C	5 хвилин	-
Keep Warm (Утримання тепла)		75°C	5 хвилин	-

* Див. Перемішування розділ інгредієнтів.

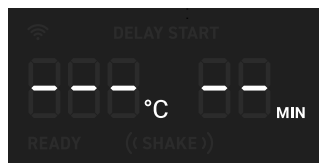
** Поради щодо смаження картоплі фрі дивіться в Книзі рецептів.

Попередньо встановлені програми функції Air Frying

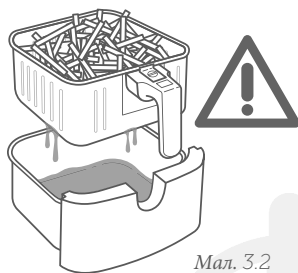
Найпростіший спосіб отримати хрусткі страви без олії з функцією Air Frying – це використання попередньо встановлених налаштувань. Дані налаштування запрограмовані з розрахунком ідеального часу та температури для їх приготування.

1. 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.
2. Попередньо розігрійте прилад.
3. Після того, як на дисплеї буде відображено значення **“READY” (ГОТОВО)**, додайте продукти в кошики.
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.
 - а. 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).
 - б. 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))”**.
 - а. Вийміть кошики з приладу, остерігайтесь гарячої пари. Мультипіч автоматично призупинить приготування, а дисплей вимкнеться, доки не буде замінено кошики.
 - б. Струсіть або переверніть інгредієнти. Будьте обережні, слідкуйте за тим, щоб не натиснути кнопку вивільнення кошика.
 - с. 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:
 - а. Переконайтеся, що кошики розташовано на рівній поверхні.
 - б. Слідкуйте за гарячою олією або жиром, що збирається у зовнішньому кошику. Щоб уникнути розбризкування, злийте олію з внутрішнього кошика. [Малюнок 3.2]
11. Перед очищенням дайте кошикам повністю охолонути.



Мал. 3.2

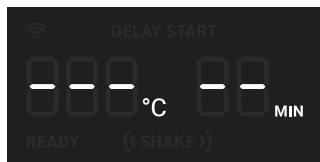
Керівництво з використання функції Air Frying без попередньо встановлених налаштувань

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 часу. Натисніть кнопки + або -, щоб змінити час (від 1– до 60 хвилин).

Примітка: щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру, натисніть  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 (див. стор. 12) 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 мультитечі
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 чищенням 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.

А. Перемішування інгредієнтів:

1. З міркувань безпеки тримайте кошики над жаростійкою поверхнею. Не натискайте кнопку звільнення кошика.
2. Струсіть кошики.

В. 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.

С. 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. Параметри попередніх налаштувань,).

Нагадування про перемішування

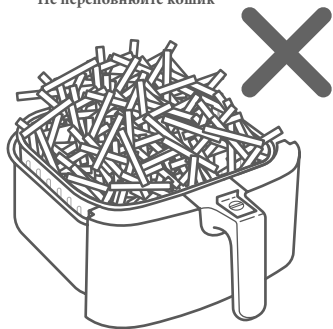
- Нагадування про перемішування сповістить вас 5 звуковими сигналами, а на дисплеї блиматиме значення SHAKE «(((СТРУСИТИ)))».
- Якщо ви не виймете кошики, прилад знову звуковий сигнал через 1 хвилину, а на дисплеї буде постійно світитися значення SHAKE «(((СТРУСИТИ)))».
- Після того, як ви виймете кошики, 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. [Мал. 3.3]. Не переповнюйте кошик.

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 обсушіть такі продукти.

Картопля фрі

- Додайте до картоплі 8–15 мл / 1/2–1 столової ложки олії для отримання більшій хрусткості.
- Готуючи картоплю фрі із сирого 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, кнопк ►|| буде блимати, доки ви не натиснете дану кнопку ще раз, 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.

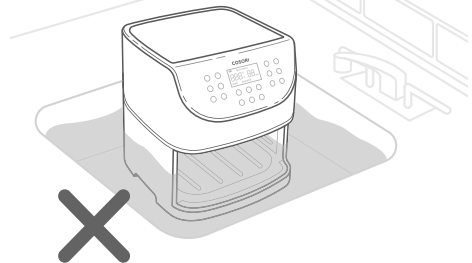
Примітка: Кошики мають антипригарне покриття. Уникайте використання металевого посуду та абразивних засобів для очищення.

4. Для видалення стійкого жиру:
 - а. У маленькій мисці змішайте 30 мл / 2 і столові ложки харчової соди та 15 мл / 1 столову ложку води, щоб утворити пасту для намазування.

- б. Використовуйте губку, щоб нанести пасту на кошики. Перед промиванням дайте кошикам постояти знамазаними пастою протягом 15 хвилин.
- с. Перед використанням приладу завжди мийте кошики водою з миючим засобом.

5. Очищайте внутрішню частину приладу злегка вологою неабразивною губкою або тканиною. Не занурюйте прилад у воду. [Малюнок 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 фритюрницю, переконайтесь, що нагрівальна спіраль повністю суха.



Мал. 4.1

АКСЕСУАРИ

Ви можете придбати додаткові аксесуари для вашої мультиварки на Amazon, ввівши пошуковий запит «B07PRJYGB2» або відсканувавши QR-код.

Якщо у вас виникли запитання, зверніться до служби підтримки клієнтів.



Вирішення проблем

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА
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.
	Збільште температуру або час приготування.
	Якщо кошик переповнений, продукти будуть недоготованими
Продукти готуються нерівномірно.	Продукти які викладені в кошик щільним шаром, потрібно струшувати або перевертати під час приготування.
Їжа не стає хрусткою після використання функції повітряного обсмаження.	Розбризування або нанесення невеликої кількості олії на інгредієнти може збільшити їх хрусткість .
Картопля фрі готується неправильно.	Див. розділ Картопля фрі, сторінка 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 (стор. 9). Якщо запах пластику все ще відчувається, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 21).
На дисплеї відображається код помилки «E1».	У датчику температури є розрив. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 21).
На дисплеї відображається код помилки «E2».	Коротке замикання в датчику температури. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 21).

Якщо вашої проблеми немає в списку, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. сторінку 21).



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.

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.

Інформація про товарний знак

Amazon, Alexa та всі пов'язані логотипи є товарними знаками Amazon.com, Inc. або її філій.

Google і Google Play є товарними знаками Google LLC.

Apple App Store є торговою маркою Apple Inc.

Підтримка клієнтів

Корпорація Ароваст

1202 N. Miller St., Suite A

Анахайм, Каліфорнія 92806

США

Електронна адреса: support.eu@cosori.com

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

ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

Корпорація Arovast цим заявляє, що цей продукт відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням Директиви 2014/53/ЄС, Правилам Великобританії щодо радіобладнання 2017 р. та всім іншим застосовним вимогам директив ЄС і Великобританії. Повну декларацію про відповідність можна знайти за адресою: <https://cosori.com/euro/compliance>.



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.

НОТАТКИ





COSORI

Виникла запитання? Напишіть
нам на електронну пошту:
support.uk@cosori.com

