



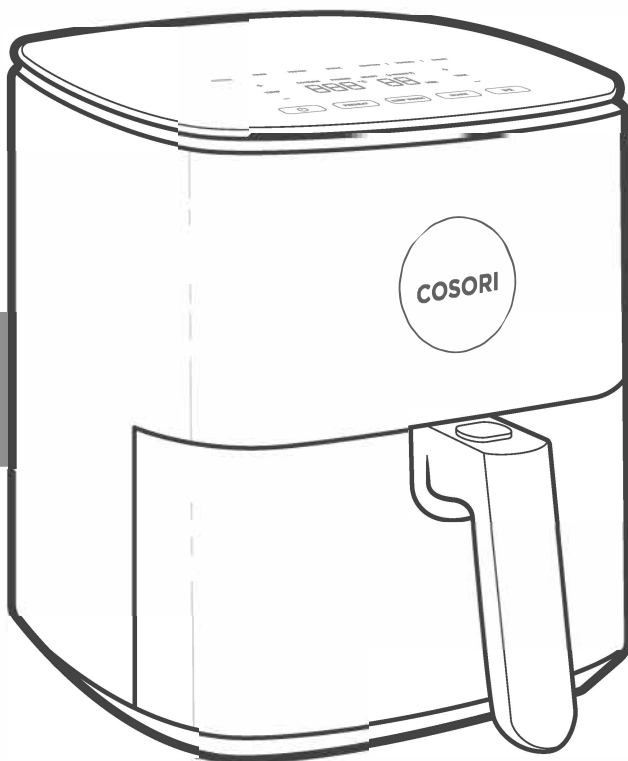
COSORI®

МУЛЬТИПІЧ

4.7-Litre

Модель: CAF-L501

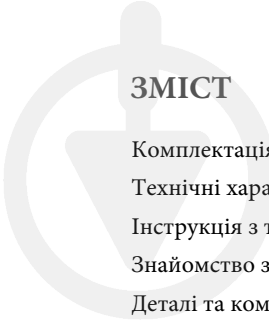
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



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



у



ЗМІСТ

Комплектація	2
Технічні характеристики	2
Інструкція з техніки безпеки	6
Знайомство з мультипіччю	8
Деталі та компоненти	8
Повідомлення на дисплеї	9
Перед першим використанням	10
Використання мультипечі	11
Акcesуари	15
Догляд і технічне обслуговування приладу	16
Вирішення проблем	17
Інформація про гарантію	17
Підтримка клієнтів	17

Комплектація

1 x Pro LE 4,7-літрова мультипіч

1 x книга рецептів

1 x посібник користувача

Технічні характеристики

Джерело живлення	AC 220-240V, 50/60Hz
Номінальна потужність	1500 Вт
Ємність	4,7 л (для приготування страв на 3-5 осіб)
Температурний діапазон	75°–230°C
Діапазон часу приготування	1–60 хв
Розміри	327,2 x 27,5 x 30,3 см / 10,7 x 10,8 x 11,9 дюймів
Вага	4,54 кг
Споживання енергії в режимі очікування	0,5 Вт



ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОСНОВНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних заходів безпеки під час використання вашої мультипечі.

Обов'язково перед початком використання приладу прочитайте всі інструкції.

Інструкція з техніки безпеки

- Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Використовуйте ручку.
- Будьте обережні, перевертаючи кошик після приготування, оскільки гарячі страви можуть випасти та наразити вас на небезпеку
- Не блокуйте вентиляційні отвори. Через отвори виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя подалі від отворів.

Загальні заходи безпеки

- Не занурюйте корпус мультипечі або її вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Необхідне пильне спостереження за дітьми, коли прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Завжди відключайте прилад від мережі, коли ви не використовуєте пристрій, а також перед його очищенням. Дайте приладу охолонути, перш ніж вставляти або виймати з нього аксесуари.
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений, не працює, або якщо пошкоджений його шнур чи вилка. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 17).
- 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 відірватися та зіштовхнутися з електричними елементами, створюючи ризик ураження електричним струмом..
- Не ставте нічого на прилад та не зберігайте нічого всередині приладу.
- Не стукайте по верхній частині аерофритюрниці твердими предметами, оскільки це може призвести до тріщини загартованого скла. Загартоване скло є міцнішим і ламається безпечніше, ніж звичайне скло, але воно може несподівано розбитися після тріщини. Якщо ви бачите тріщину, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. сторінку 17).
- Використовуйте прилад виключно у відповідності до вказівок у цьому посібнику.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання.

Заходи безпеки під час використання функції Air Frying

- Мультипіч працює лише з гарячим повітрям. Ніколи не наповнюйте кошики олією чи жиром.
- 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 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 брызками їжі, а темний дим означає, що їжа горить або є проблема з електричним струмом. Перш ніж витягувати кошики з приладу, зачекайте, доки розійдеться дим. Якщо причиною диму є не підгоріла їжа, зверніться до служби підтримки клієнтів (стор. 17).
- Не залишайте свій прилад без нагляду під час використання.

Безпечне користування електроприладами

- Не дозволяйте шнуру живлення (чи будь-якому подовжувачу) звисати з краю столу чи столу та не торкатися гарячих поверхонь.
- Зніміть та викиньте захисну кришку, встановлену на штепсельній вилці фритюрниці, щоб запобігти небезпеці задухи.
- Ніколи не використовуйте розетку під прилавком, коли підключаєте свою фритюрницю.
- Зберігайте фритюрницю та її шнур у недоступному для дітей місці молодше 8 років.

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.



УТИЛІЗАЦІЯ

Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2011/65/EU щодо утилізації обладнання після закінчення терміну його експлуатації.

Вироби, що мають на паспортній табличці, пакувальній коробці або в інструкціях маркування у вигляді закресленого сміттового контейнера на коліщатках, мають після закінчення терміну їхньої служби утилізуватись окремо від побутових відходів. НЕ УТИЛІЗУЙТЕ прилад разом із звичайними побутовими відходами. Ваш місцевий дистриб'ютор може мати програму утилізації старого обладнання та прийняти прилад назад для придбання нового виробу. Ви також можете звернутися до місцевої адміністрації, щоб дізнатися, як утилізувати Ваш пристрій.

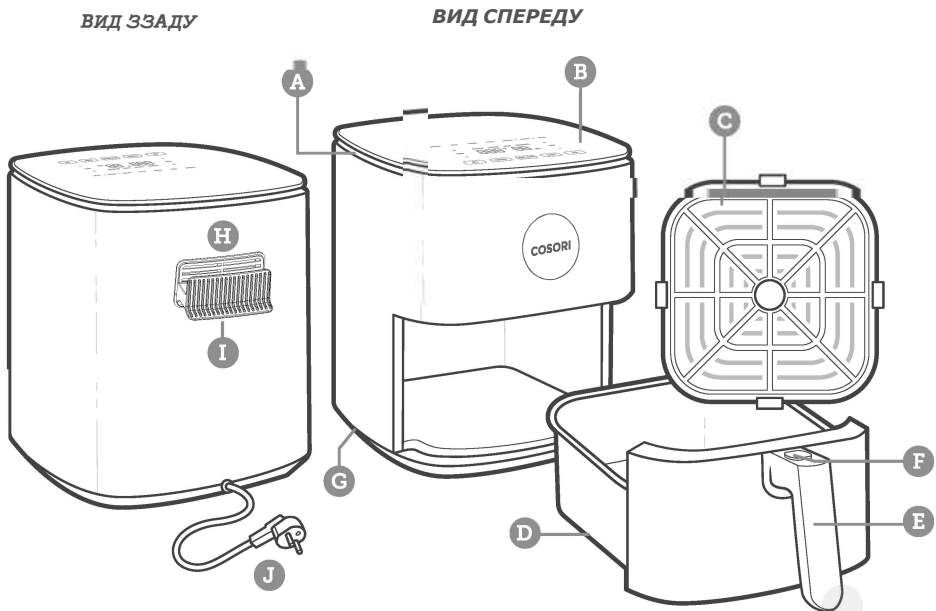
ЗНАЙОМСТВО З ВАШОЮ МУЛЬТИПІЧЧЮ

Ваша фритюрниця 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.

Примітка:

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

ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ



A. Вхід повітря

B. Дисплей

C. Тарілка для приготування
хрустких страв

D. Кошик

E. Ручка кошика

F. Кнопка розблокування
кошика

G. Ручки корпусу

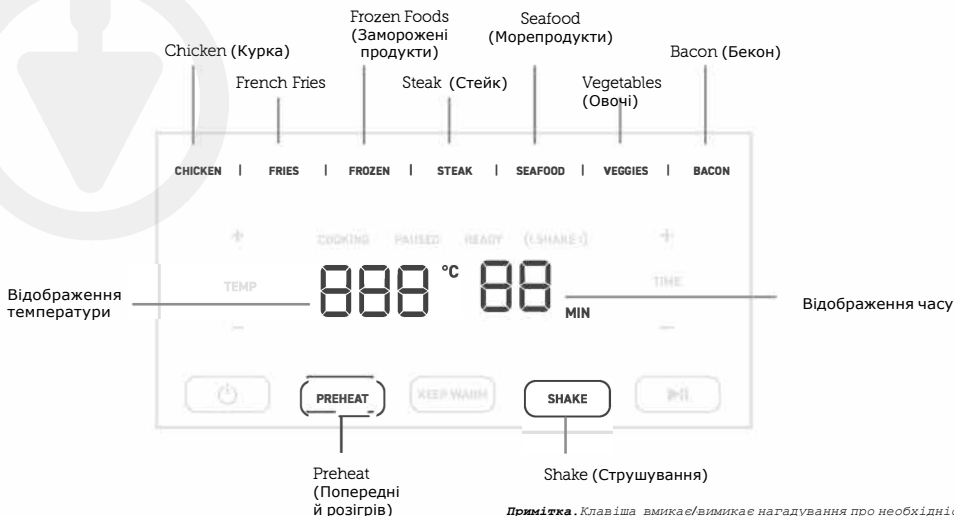
H. Вихід повітря

I. Отвір для виходу повітря

J. Шнур живлення

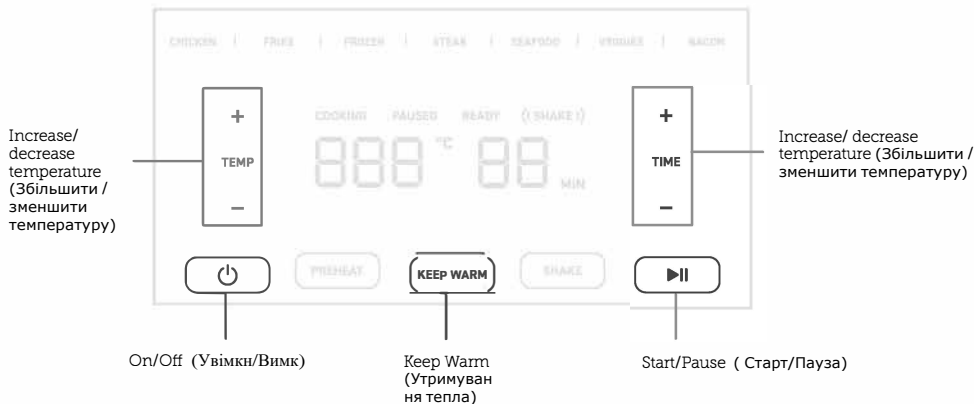
Дисплей

Примітка. · Коли ви натискаєте кнопку для використання функції або програми, вона стає жовтого кольору, вказуючи на те, що вона активна.

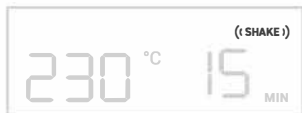


Примітка. Клавіша вмикає/вимикає нагадування про необхідність струсити або перевернути інгредієнти.

Панель управління



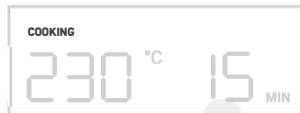
ПОВІДОМЛЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ



Нагадування про необхідність струсити або перевернути їжу



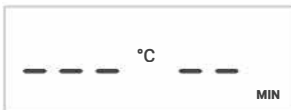
Мультипід попередньо розігріта та готова до приготування



Мультипід готує страву



Готування призупинено



Програму приготування завершено

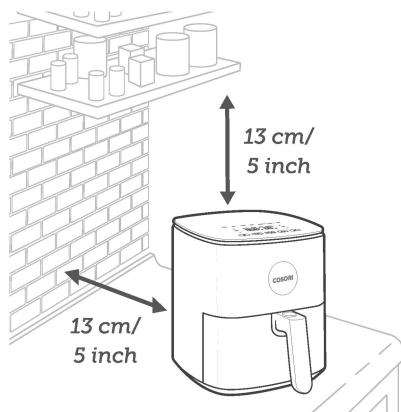
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Налаштування

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

Примітка. Залиште 13 см / 5 дюймів вільного простору позаду та над приладом. [Малюнок 1,1]
Залиште також достатньо місця, щоб з легкістю виймати кошики.

3. Утримуйте кнопку відкриття кошика та потягніть за ручку, щоб вийняти кошик. Вийміть весь пакувальний матеріал із кошика.
4. Ретельно вимийте кошик і тарілку для приготування хрустких страв за допомогою посудомийної машини або неабразивної губки.
5. Протріть прилад всередині та зовні злегка вологою тканиною. Обсушіть прилад рушником.
6. Вставте тарілку для приготування хрустких страв назад у кошик і помістіть кошик у мультипіч.



Мал 1.1

Тестовий запуск

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

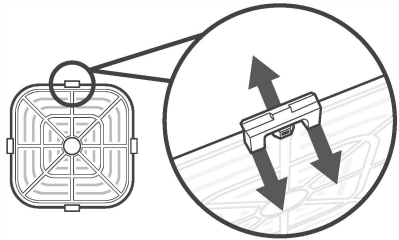
1. Переконайтеся, що кошик мультипечі порожній, і підключіть її до мережі.
2. Натисніть PREHEAT. На дисплеї відобразиться «205°C» і «4 MIN».
3. Натисніть ►11, щоб розпочати попередній нагрів. Після завершення попереднього нагріву мультипіч буде готова до приготування.
4. Витягніть кошик і охолодіть його протягом 4 хвилин. Потім поставте кошик назад у мультипіч
5. Повторіть кроки 2-3, щоб знову розігріти мультипіч. Після завершення процесу мультипіч буде прогріта.
6. Зніміть кошик. Та залиште його в стороні до повного охолодження протягом 10-30 хв.

Примітка:

- Мультипіч має запах пластику в процесі виробництва. Це нормально. Якщо після перевірки все ще відчувається запах пластику, зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Будьте обережні, перевертаючи кошик після готування, оскільки гаряча тарілка для приготування хрустких страв може випасти.
- Не відкручуйте ручку кошика від кошика.

Силіконові стопери(пробки)

- Тарілка розроблена з 4 гумові пробками,які виготовлені з безпечного матеріалу, схваленого FDA. Ці стопори утримують тарілку для приготування хрустких страв на дні кошика, запобігають прямому контакту тарілки з кошиком та, у рідкісних випадках, пошкодженню антипригарного покриття на кошику.
- Знімайте гумові пробки лише для їх очищення. Для полегшення зняття пробок радимо починати з нижньої частини тарілки та спочатку витягуйте одну сторону пробки, після цього іншу (Мал.1,2)
- Щоб встановити гумові пробки на тарілку , спочатку змочіть їх водою. Потім проштовхніть кожну пробку назад через нижню частину тарілки. По черзі штовхайте пробку з одного боку



Мал 1.2

Використання мультипечі

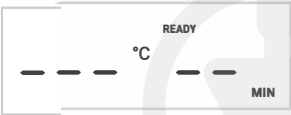
Preheating (Попередній розігрів)

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.

ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС
205° -230°C	4 ХВИЛИНИ
145° -200°C	3 ХВИЛИНИ
75° -140° C	2 ХВИЛИНИ

1. Підключіть прилад до мереж. Натисніть  щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть **Preheat** На дисплеї буде показано «**205°C**» і «**4 MIN**»
3. За бажанням можна натискати кнопки **+** або **-**, щоб змінити температуру. Час налаштується автоматично.
4. Натисніть  щоб розпочати попередній розігрів.
5. Після завершення попереднього розігріву мультипіч подасть **3** звукові сигнали. На дисплеї з'явиться повідомлення : (Малюнок **2.1**)

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

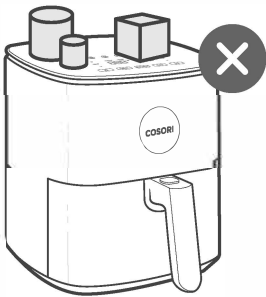


Мал. 2.1

Air Frying (Повітряне обсмаження)

ПРИМІТКА

- Не ставте нічого на прилад, оскільки це порушить потік повітря та може призвести до поганих результатів приготування. [Малюнок 2.,1]
- Мультипеч – це не фритюрниця. Не наповнюйте кошики олією, жиром для смаження чи іншою рідиною.
- Виймаючи кошики з мультипечі, будьте обережні з гарячою парою



Малюнок 2.1

Функції приготування

Найпростіший спосіб приготування – це використання попередньо встановлених налаштувань. Дані налаштування запрограмовані з розрахунком ідеального часу та температури для приготування певних страв.

1. Натисніть кнопку функції, щоб вибрати функцію. Мультипеч автоматично змінить налаштування функції за замовчуванням.
2. Ви можете змінити час функції приготування (1–60 хвилин), температуру (75°–230°C) і нагадування про необхідність перемішування інгредієнтів.
3. Натисніть і утримуйте кнопку + або –, щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру.
4. Додайте або видаліть нагадування про перемішування інгредієнтів, натиснувши клавішу SHAKE.
5. Щоб повернутися до стандартних налаштувань функції, повторно натисніть кнопку функції.

Примітка: Ознайомтеся з нашою книгою рецептів, щоб отримати посібник із використання функцій приготування, щоб отримати ідеально приготовані страви.

ФУНКЦІЯ	Default Temperature (Температура за замовчуванням)	Default Time (Час за замовчуванням)	Shake (Струшування)
Chicken (Курка)	190°C	20 хвилин	-
French Fries** (Картопля Фрі)	195°C	25 хвилин	((SHAKE))
Frozen Foods (Заморожені продукти)	175°C	10 хвилин	-
Steak (Стейк)	230°C	6 хвилин	-
Seafood (Морепродукти)	175°C	8 хвилин	((SHAKE))
Veggies (Овочі)	170°C	10 хвилин	((SHAKE))
Bacon (Бекон)	160°C	8 хвилин	-
Preheat (попередній розігрів)	205°C	4 хвилин	-
Keep Warm (Збереження тепла)	75°C	5 хвилин	-

* Див. Перемішування їжі (стор. 13).

** Щоб отримати додаткові поради щодо смаження картоплі фрі і, див. Книгу рецептів (стор. 14).

Функція Air Frying (Обсмажування на повітрі)

/, Попередньо розігрійте мультипіч (стор. 11)
Коли на дисплеї буде відображено символ
READY додайте їжу в кошик.

0, За бажанням вставте тарілку для
приготування хрустких страв у кошик, щоб
зайва олія стікала на дно кошика.

1, Виберіть функцію приготування (див. стор.
12).

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

2, За бажанням змініюйте температуру та час
і додавайте нагадування про необхідність
струшування інгредієнтів. Ви можете робити
ці дії в будь-який час під час приготування
страви.

а. Натисніть кнопки + або -, щоб змінити
температуру або час (75°–230°C) або час (1–
60 хвилин).

Примітка:

- Щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру, натисніть і утримуйте кнопки + або -
- Натисніть SHAKE, щоб додати або видалити нагадування про струшування під час приготування.

3, Натисніть ►|| щоб почати приготування.

Примітка:

- Щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру, натисніть і утримуйте кнопки + або -.
- Натисніть SHAKE, щоб додати або видалити нагадування про струшування під час приготування.

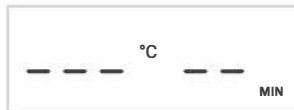
4, Коли нагадування про струшування
ввімкнено, воно з'явиться в середині часу
приготування. Мультипіч подасть звуковий
сигнал 5 разів, а на дисплеї блиматиме символ
(SHAKE).

а. Натисніть кнопку відкриття я кошика, щоб
вийняти кошик із фритюрниці. Мультипіч
автоматично призупинить приготування, а
дисплей вимкнеться, доки кошик не буде
поміщено в прилад повторно.

б. Струсніть або переверніть їжу.

в. Помістіть кошик назад у фритюрницю
Примітка. Див. струшування їжі (стор. 13)

7. Після завершення приготування
мультипіч видасть 3 звукові
сигнали. На дисплеї з'явиться:



8. За бажанням натисніть Keep Warm.
Натисніть кнопки + або -, щоб
змінити час (1–60 хвилин).
9. Натисніть кнопку відкриття
кошика, щоб вийняти кошик із
мультипічі.
10. Перед очищенням дайте приладу
повністю охолонути.

Shaking Food (Перемішування інгредієнтів)

Як струшувати та перемішувати інгредієнти?

- Під час приготування вийміть кошик з
мультипічі та струсіть, перемішайте або
переверніть інгредієнти.

А. Перемішування інгредієнтів:

1. З міркувань безпеки тримайте кошик
над жаростійкою поверхнею. Не
натискайте кнопку звільнення кошика.

2. Струсіть кошик.

В. Якщо кошик надто важкий, щоб струшувати:

1. Помістіть кошик на термостійку
поверхню.
2. Використовуйте щипці, щоб перемішати
або перевернути їжу.

- Коли ви виймете кошик, мультипіч
автоматично призупинить приготування. З
міркувань безпеки дисплей
вимикатиметься, доки кошик не буде
встановлено в прилад повторно.

- Коли ви вставите кошик назад в прилад,
приготування автоматично відновиться.

- Уникайте струшування довше 30 секунд,
оскільки мультипіч 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. Натисніть SHAKE, щоб увімкнути нагадування про необхідність струшування. Певні функції приготування автоматично використовують нагадування про струшування (див. Функції приготування, стор. 12).

Нагадування про струшування

- Прилад сповістить вас нагадуванням про струшування 5 звуковими сигналами, а на дисплеї блиматиме (SHAKE).
- Якщо ви не виймете кошик, прилад знову подасть звуковий сигнал через 1 хвилину, а на дисплеї постійним світлом світитиметься символ (SHAKE).
- Після того, як ви виймете кошик, нагадування про перемішування зникне з дисплея приладу.

Інструкції з приготування

Переповнення кошика

- Якщо кошик переповнений, страва приготується нерівномірно.

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 сирі 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

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

Автоматичне відновлення приготування

- Якщо ви витягнете кошик, прилад автоматично призупинить приготування. Дисплей тимчасово вимкнеться.
- Коли ви повернете кошик 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.

Догляд та технічне обслуговування

- Завжди очищуйте кошик мультипечі та тарілку після кожного використання.
- Вистелення кошика фольгою (крім тарілки для приготування хрустких страв), може полегшити вам його очищення.

ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Вимкніть і від'єднайте прилад від мережі. Перед очищенням дайте приладу повністю охолонути. Витягніть з приладу кошик та тарілку для приготування хрустких страв для їх швидшого охолодження.
2. За потреби протріть прилад вологою тканиною.
3. Кошик та тарілку для приготування хрустких страв можна мити в посудомийній машині. Ви також можете очистити їх гарячою водою з милом і неабразивною губкою. За необхідності ви можете замочувати кошик та тарілку для приготування хрустких страв в воді.

Примітка: Кошик та тарілка для приготування хрустких страв 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 приладді. Перед промиванням дайте приладдю постояти намазаним пастою протягом 15 хвилин.
 - с. Перед використанням приладу завжди мийте приладдя водою з миючим засобом.

5. Очищайте внутрішню частину приладу злегка вологою неабразивною губкою або тканиною. Не занурюйте прилад у воду. [Малюнок 3.1] За потреби очистіть нагрівальну спіраль, щоб видалити з неї залишки їжі.

6. Висушіть прилад та аксесуари перед його подальшим використанням.

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



Малюнок 3.1

ВИРІШЕННЯ ПИТАНЬ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВЕ ВИРІШЕННЯ
Мультипіч не вмикається	Переконайтеся, що мультипіч підключено до мережі. Надійно вставте кошики у прилад.
Продукти не повністю приготовані.	Помістіть менші партії продуктів у кошик. Якщо кошик переповнений, продукти будуть недоготованими.
Продукти готуються нерівномірно.	Продукти які викладені в кошик щільним шаром, потрібно струшувати або перевертати під час приготування (див. струшування їжі, стор. 12).
Їжа не стає хрусткою після використання Air Fry	Розбризування або нанесення невеликої кількості олії на інгредієнти може збільшити їх хрусткість(Див. стор 13)
Картопля фрі готується неправильно.	Див. Картопля фрі, сторінка 12
Кошик не надійно вставлені в прилад.	Переконайтеся, що кошик не переповнений продуктами.
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 поведіться з кошиками.
З приладу виходить темний дим. Прилад містить запах пластику	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
	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.9). 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 (див. стор. 17).
На дисплеї відображається код помилки «E2».	Коротке замикання в датчику температури
На дисплеї відображається код помилки «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 Pro LE 4.7 літрів
Модель	Серія:CAF-L501
Ми наполегливо рекомендуємо записати свій номер замовлення та дату покупки.	
Дата покупки	
Номер замовлення	

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
Електронна адреса: support.eu@cosori.com

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

НОТАТКИ



НОТАТКИ





COSORI®

Виникли запитання ?

Відвідайте сайт

support.uk@cosori.com



Весь папір можна сортувати та переробляти, включаючи посібник користувача, книгу рецептів, гарантійний талон.

A2-22C15 eu

