

COSORI®

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мультишеф 5,7 л

Модель: СМС-СО601-SEU



Отсканируйте



Книга рецептов
на русском
языке

Есть вопросы?
support@cosori.ru

Содержание

Комплектация	3
Технические характеристики	3
Важные меры безопасности	4
Устройство Вашего мультишефа	8
Схема мультишефа	8
Панель управления	9
Кнопки панели управления	10
Дисплей	11
Крышка мультишефа	12
Уплотнительное кольцо	13
Защитный клапан	13
Поплавковый клапан	13
Чаша мультишефа	13
Подставка для приготовления на пару	13
Этапы приготовления под давлением	14
Сброс давления	14
Перед первым использованием	16
Установка прибора	16
Пробный запуск	17
Программы приготовления	18
Программы приготовления под давлением	18
Программы приготовления без давления	19
Пользовательские настройки программ приготовления	19
Приготовление под давлением	20
Медленное приготовление	21
Соте	22
Йогурт	22
Су-вид	23
Отсрочка старта	24
Поддержание тепла	24
Выпечка	25
Сброс настроек программ приготовления	26
Уход и техническое обслуживание	27
Очистка корпуса мультишефа	27
Очистка чаши, крышки, деталей крышки и подставки для приготовления на пару	27
Очистка емкости для конденсата	28
Очистка уплотнительного кольца	29
Устранение остаточных запахов	29
Хранение	29
Устранение неисправностей	30
Гарантия	32
Служба клиентской поддержки	32

Комплектация

- 1 x Мультишеф 5,7 л
- 1 x Чаша
- 1 x Подставка для приготовления на пару
- 1 x Половник для супа
- 1 x Лопатка для риса
- 1 x Мерный стакан
- 1 x Книга рецептов
- 1 x Инструкция по эксплуатации
- 1 x Краткое руководство

Технические характеристики

Модель	CMC-CO601-SEU
Источник питания	AC 220–240, 50/60Hz
Номинальная мощность	1100 Вт
Контроль давления	Низкое давление: 20–55 кПа Высокое давление: 40-85 кПа
Объем	5,7 л (на 4-6 человек)
Габариты	32 x 34 x 31,7 см
Вес	5,4 кг

ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Используя мультишеф, соблюдайте основные меры предосторожности. Внимательно прочитайте всю инструкцию.

Внимание!

- Этот прибор готовит под давлением. Неправильное использование может стать причиной ожога или возгорания. Перед включением убедитесь, что мультишеф надежно закрыт. См. "**Крышка мультишефа**" (стр. 12).
- **ВНИМАНИЕ:** Всегда тщательно закрывайте крышку перед приготовлением под давлением.
- **Не прикасайтесь** к горячим поверхностям. Используйте прихватки. **Не двигайте** мультишеф, пока он работает.
- Будьте осторожны при открытии мультишефа, так как из него может выйти горячий пар. Это может быть небезопасно.
- **Не загромождайте** вентиляционные отверстия. Через отверстия выходит горячий пар. Держите руки и лицо вдали от отверстий.
- **Не прикасайтесь** к клапану выпуска пара или к области рядом с клапаном во время приготовления пищи. **Не накрывайте** это место тканью.
- При контакте с горячими поверхностями **всегда** используйте термостойкие перчатки или прихватки.
- **Никогда** не используйте мультишеф без вставленной в него чаши.
- **Не открывайте** крышку силой. **Открывайте** мультишеф только после того, как все давление будет сброшено и поплавковый клапан опустится вниз.

Общие правила безопасности

- Во избежание поражения электрическим током **не погружайте шнур питания, штепсельную вилку и корпус мультишефа** в воду или другие жидкости.
- Отключайте мультишеф от электросети, если не используете или хотите очистить прибор. Прежде чем включать мультишеф или вынимать детали для очистки, дайте всем деталям остыть.
- Внимательно следите за детьми, когда они находятся рядом с мультишефом. Следите за тем, чтобы они не играли с прибором.
- **Не позволяйте** детям чистить или выполнять техническое обслуживание мультишефа.
- **Не используйте** мультишеф, если он поврежден, не работает, поврежден его шнур питания или штепсельная вилка. Свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. страницу 32).
- Использование с мультишефом аксессуаров и деталей, не рекомендованных COSORI, может привести к травмам. Применение любых других крышек или чаш от мультишефов может привести к травмам и повредить прибор.
- **Не используйте** мультишеф на открытом воздухе.
- **Не ставьте** мультишеф и его детали на плиту, рядом с электрическими/газовыми горелками или в разогретую духовку.
- **Не кладите** еду, жидкости или посторонние предметы на нагревательную пластину.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРОЧИТАЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ. НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯМ.

Общие правила безопасности.

Продолжение

- Прежде чем вставлять чашу, **всегда проверяйте** нагревательный элемент, он должен быть чистым.
- Чтобы выключить и отсоединить мультишеф, нажмите **CANCEL**, чтобы остановить приготовление, затем отключите его от сети. Чтобы отключить вилку, возьмите саму вилку и вытащите ее из розетки. **Не тяните** за шнур питания.
- Прежде чем вставлять чашу, убедитесь, что нагревательная пластина чистая, а нижняя часть внешней поверхности чаши сухая.
- Будьте предельно осторожны, когда перемещаете мультишеф (и когда вынимаете из него чашу), если внутри находится раскаленное масло или другие горячие жидкости.
- **Всегда** ставьте чашу на жаропрочную поверхность после того, как вынули ее из мультишефа.
- **Не используйте** подставку для приготовления на пару и чашу мультишефа для готовки в микроволновой печи, на плите, гриле или в духовке.
- **Не чистите** мультишеф металлическими губками. От губки могут отделиться металлические фрагменты, которые при контакте с электрическими деталями создадут опасность поражения электрическим током.
- **Не кладите** ничего на мультишеф.
- **Не храните** ничего внутри мультишефа или в чаше мультишефа, кроме аксессуаров COSORI.
- Данный мультишеф нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями здоровья/сенсорными моторики и/или ограниченными умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться мультишефом только под присмо-

тром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.

- **Не разрешайте** детям осуществлять очистку и уход за прибором, если они не достигли возраста 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.
- **Не вмешивайтесь** в работу механизмов безопасности, если ваши действия не касаются указаний в разделе **Уход и техническое обслуживание** (стр. 27).
- Используйте Ваш мультишеф **только** в соответствии с данной инструкцией.
- **Не используйте** прибор не по назначению.
- Не для коммерческого использования. **Только** для использования в обычных бытовых условиях.

***Примечание:** Инструкции по уходу и обслуживанию мультишефа, всех его частей и принадлежностей см. в разделе **Уход и техническое обслуживание** (стр. 27).*

Во время готовки

- **ВНИМАНИЕ:** Опасность поражения электрическим током. Готовьте **только** в съемной чаше. **Не наливайте** жидкость непосредственно в мультишеф.
- Используйте мультишеф на горизонтальной, устойчивой, жаропрочной поверхности вдали от источников тепла и жидкостей.
- Съемная чаша сильно нагревается во время использования. Если чаша наполнена едой, она может быть тяжелой.
- Следует соблюдать крайнюю осторожность при использовании контейнеров, изготовленных из не из металла или стекла.
- Перед использованием убедитесь, что вентиляционные отверстия не засорены остатками пищи.
- **Всегда** переводите переключатель сброса давления в положение **"Seal"** при использовании программ приготовления под давлением.
- Горячий пар, выходящий из клапана выпуска пара, может привести к ожогам.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРОЧИТАЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ. НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯМ.

Во время готовки. Продолжение

- **Следите** за тем, чтобы уплотнительное кольцо было хорошо вставлено. Для получения дополнительной информации см. раздел **Очистка уплотнительного кольца** (стр. 29).
- **Всегда** следите за тем, чтобы перед началом приготовления пищи под давлением мультишеф был плотно закрыт.
- **Не используйте** мультишеф без добавления жидкости, так как это может привести к серьезному повреждению прибора.
- **Не превышайте** линию максимально допустимого объема пищи (см. раздел **Чаша мультишефа**, стр. 13).
- **ВНИМАНИЕ:** Избегайте рецептов, в которых требуется более 60 мл / $\frac{1}{4}$ стакана масла или жира. Использование горячего масла при приготовлении под давлением может привести к ожогам.
- **Не заполняйте** мультишеф более чем на $\frac{2}{3}$ объема чаши. При приготовлении продуктов, которые увеличиваются в размерах, например, риса или сушеных овощей, **не заполняйте** мультишеф более чем на $\frac{1}{2}$ внутреннего объема чаши.
- Будьте предельно осторожны при приготовлении и извлечении из прибора таких продуктов, как яблочное пюре, клюква, перловая крупа, овсянка, горох, лапша и т.д., так как эти продукты могут пениться, брызгаться и засорять трубку выпуска пара и/или клапан выпуска пара.
- Соблюдайте осторожность при приготовлении блюд из теста, так как оно может сильно увеличиваться в размерах.
- Приготовление мяса с кожей под давлением может привести к ее разбуханию. **Не прокалывайте** мясо, пока кожа набухает, так как это может привести к ожогам.
- **Ставьте** горячие принадлежности и чашу мультишефа на жаропрочную поверхность.
- **Не открывайте** крышку с усилием, пока внутри чаши сохраняется давление. Прежде чем открыть крышку, дождитесь, пока поплавковый клапан опустится. См. раздел **Крышка мультишефа** (стр. 12), **Поплавковый клапан** (стр. 13), и **Сброс давления** (стр. 14).
- Используйте **только** оригинальную крышку для приготовления под давлением. Использование любой другой крышки для приготовления под давлением может привести к травме.
- Если поплавковый клапан вверх, **не открывайте** крышку. Когда поплавковый клапан опустится, можете безопасно открыть крышку. **Не открывайте** крышку силой, пока поплавковый клапан все еще находится вверх.
- Если чаша прилипла к крышке, переместите переключатель выпуска пара в положение "**Vent**", чтобы отключить всасывание. См. **Крышка мультишефа** (стр. 12).
- **Не приближайте** руки, лицо или открытые участки кожи к клапану выпуска пара.
- **Не прикасайтесь** к горячим металлическим аксессуарам или чаше во время или сразу после приготовления.
- **Не кладите** в мультишеф бумагу, картон, нетермостойкий пластик или другие подобные материалы, которые могут загореться или расплавиться.
- **Не используйте** мультишеф для жарки во фритюре или для обжаривания под давлением.
- **Не закрывайте** вентиляционные отверстия, через них выходит горячий пар. Держите руки и лицо подальше от отверстий.
- **ВНИМАНИЕ:** Пролитая пища может вызвать серьезные ожоги. Держите мультишеф и шнур в недоступном для детей месте. **Не перекидывайте** шнур через край стола, **никогда** не используйте для подключения мультишефа розетку, которая находится ниже столешницы и **не подключайте** мультишеф через удлинитель.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРОЧИТАЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ. НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯМ.

Во время готовки. Продолжение

- Через клапан и трубку выпуска пара непосредственно выходит пар. Проверьте эти детали перед каждым использованием, чтобы убедиться, что они не заблокированы и не засорены пищей.
- **Не оставляйте** работающий мультишеф без присмотра.
- **Не прикасайтесь** к нагревательному элементу после приготовления, так как он будет горячим и можно обжечься.

Штепсельная вилка и шнур

- У этого мультишефа — короткий шнур питания. Это сделано специально, чтобы снизить риск того, что дети потянут за него, запутаются или споткнутся.
- **Не используйте** с удлинителем. Этот мультишеф предназначен только для использования на столешнице.
- **Не используйте** адаптер.
- **Не допускайте**, чтобы шнур питания свисал с края стола или столешницы, либо соприкасался с горячими поверхностями.
- Храните мультишеф и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- **Никогда** не используйте для подключения мультишефа розетку, которая находится ниже столешницы.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом во избежание риска короткого замыкания или возгорания. Пожалуйста, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (стр. 32)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Мультишеф COSORI соответствует всем стандартам, касающимся электромагнитных полей (ЭМП). При правильном обращении и в соответствии с указаниями, приведенными в данной инструкции по эксплуатации, прибор безопасен для использования на основании имеющихся на сегодняшний день научных данных.

***Примечание:** Детали, отмеченные следующим символом, могут сильно разогреться, поэтому обращаться с ними следует осторожно.*

ВНИМАНИЕ: Горячая поверхность.



Этот символ означает, что изделие нельзя выбрасывать в качестве бытовых отходов и оно должно быть сдано в соответствующий пункт приема для переработки.

Правильная утилизация и переработка помогают защитить природные ресурсы, здоровье людей и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации об утилизации и переработке данного изделия обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации или в магазин, где был приобретен данный продукт.

Данный продукт соответствует требованиям RoHS.

Данный продукт соответствует Директиве 2011/65/EU и ее поправкам, касающимся ограничения использования некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании.

**СОХРАНИТЕ
ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ**



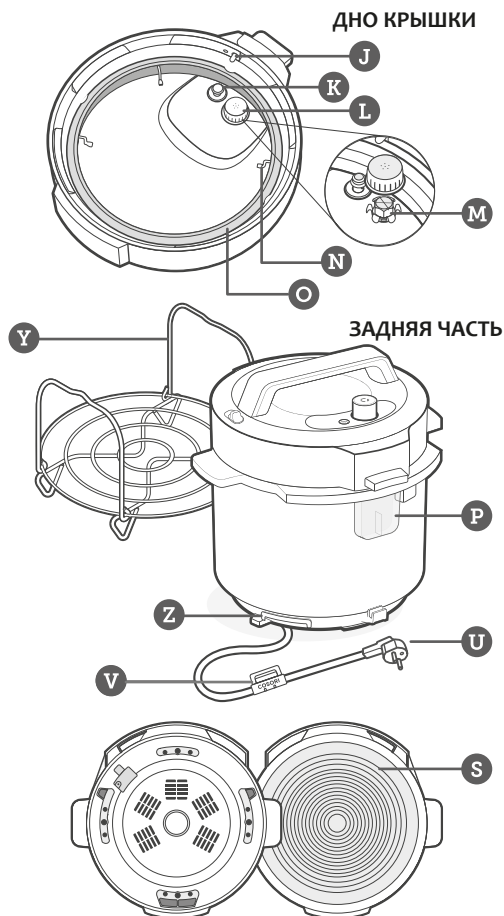
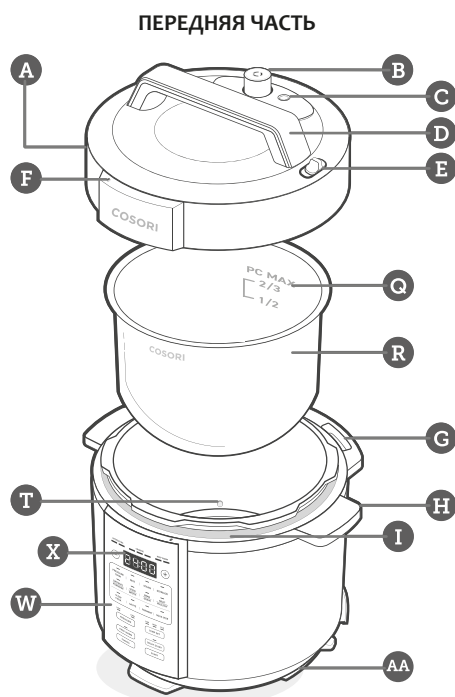
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРОЧИТАЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ. НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯМ.

УСТРОЙСТВО ВАШЕГО МУЛЬТИШЕФА

Ваш мультишеф COSORI сочетает в себе предустановленные программы, позволяющие готовить на 70% быстрее, чем традиционными способами приготовления. Удобные элементы управления, крышка с защитой от перегрева, чаша с антипригарным покрытием и безопасный переключатель выпуска пара — мультишеф COSORI станет звездой вашей кухни.

Схема мультишефа



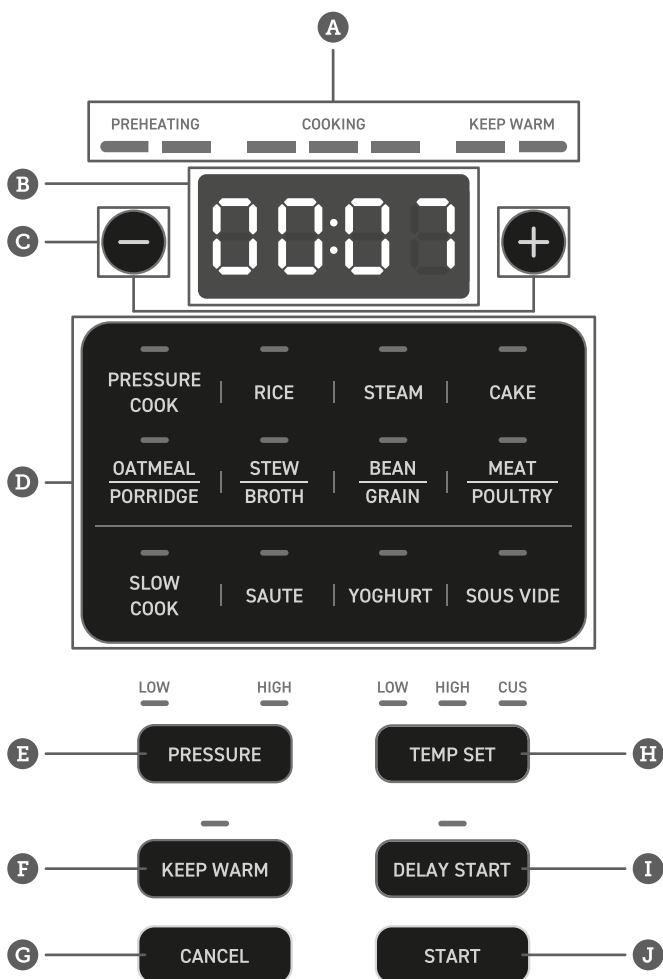
- A. Крышка прибора
- B. Клапан выпуска пара
- C. Поплавковый клапан
- D. Ручка крышки
- E. Переключатель выпуска пара
- F. Маркер крышки
- G. Держатель крышки
- H. Ручки
- I. Канал для сбора воды
- J. Стопорный штифт

- K. Силиконовый колпачок
- L. Защитный клапан
- M. Трубка для выпуска пара
- N. Стойка уплотнительного кольца
- O. Уплотнительное кольцо
- P. Емкость для конденсата
- Q. Наполнительные трубопроводы
- R. Внутренняя чаша
- S. Нагревательный элемент

- T. Нескользящие силиконовые накладки
- U. Шнур питания
- V. Зажим для шнура питания
- W. Панель управления
- X. Дисплей
- Y. Подставка для приготовления на пару
- Z. Держатель для шнура
- AA. Корпус мультишефа

Схема дисплея

Панель управления



- A. Индикатор хода приготовления
- B. Дисплей
- C. Регулировка времени и температуры
Включение/выключение зуммера
- D. Программы приготовления
- E. Установка давления

- F. Поддержание тепла
- G. Отмена
- H. Установка температуры
- I. Отсрочка старта
- J. Старт

Кнопки панели управления

Индикатор хода приготовления	Мигает — указывает на начало этапа приготовления. Горит непрерывным светом — указывает на активный этап приготовления.	
Дисплей	• Отображает время и температуру приготовления при выборе/настройке программы приготовления (выбрана/настроена). • Время отображается в формате ЧЧ:ММ и отсчитывается в сторону увеличения или уменьшения в зависимости от программы и стадии приготовления. • Отображение температуры в °C (градусах Цельсия) во время приготовления без давления за исключением программы "Поддержание тепла". • Отображение сообщений о положении крышки и процессе приготовления. См. раздел "Уведомления дисплея" (стр. 11)	
Регулировка времени и температуры	Регулировка времени приготовления, температуры, таймер отсрочки старта и таймер поддержания тепла.	
Включение/выключение звуков	• Включение/выключение звуковых сигналов мультишефа. • В режиме ожидания: • Нажмите и удерживайте кнопку +, пока на дисплее не появится надпись "S ON", после чего включится звуковой сигнал. • Нажмите и удерживайте кнопку -, пока на дисплее не появится надпись "S OFF", и звук выключится. Примечание: Звуковые сигналы безопасности и ошибок отключить нельзя.	
Программы приготовления	Программы приготовления под давлением: Приготовление под давлением / Pressure Cook Рис / Rice Приготовление на пару / Steam Выпечка / Cake Каши / Oatmeal/Porridge Варка/бульон / Stew/Broth Бобы и крупы / Bean/Grain Мясо/птица / Meat/Poultry	Программы приготовления без давления: Медленное приготовление / Slow Cook Cote / Sauté Йогурт / Yoghurt Су-вид / Sous Vide Поддержание тепла / Keep Warm
Установка давления (Pressure)	Установление низкого / Low или высокого/ High давления для приготовления под давлением.	
Режимы температуры (Temperature Set)	• Установление низкой, высокой или пользовательской температуры. Примечание: Настройка пользовательской температуры позволяет увеличить или уменьшить температуру для режимов "Come", "Йогурт" и "Су-вид" с помощью кнопок - или +.	
Поддержание тепла (Keep Warm)	• Включение/выключение программы поддержания тепла. • Может использоваться в качестве программы приготовления для повторного разогрева пищи. • Более подробную информацию см. в разделе Поддержание тепла (стр. 24). Примечание: Автоматически включается для всех программ приготовления, кроме "Come", "Йогурт" и "Су-вид".	
Отсрочка старта (Delay Start)	• Отсрочка запуска программы приготовления. Примечание: Отсрочка старта недоступна для программ приготовления "Come", "Йогурт" и "Су-вид".	
Старт (Start)	Запуск выбранной программы приготовления.	
Отмена (Cancel)	Для остановки приготовления в любой момент.	

Дисплей



Уведомления дисплея

	Мультишеф находится в режиме ожидания.
	Крышка не закрыта или закрыта неправильно.
	Мультишеф предварительно разогревается/нагнетает давление
	Мультишеф готов к добавлению продуктов в чашу при использовании программ приготовления "Cote" или "Су-вид".
	На дисплее отображается одно из следующих значений: 1. Если включена программа приготовления, таймер ведет обратный отсчет и показывает оставшееся до окончания приготовления время. 2. Если включена "Отсрочка старта", таймер отсчитывает время до начала приготовления. 3. Если включена программа "Поддержание тепла", таймер отсчитывает время от 00:00, показывая время, в течение которого блюдо находится в режиме подогрева.
	Программа приготовления завершена, программа "Поддержание тепла" выключена.
	Возможно, мультишеф перегрелся из-за недостаточного количества жидкости. Для получения дополнительной информации см. раздел Устранение неисправностей (стр. 30).

Крышка мультишефа

- При использовании программы приготовления под давлением переключатель выпуска пара при закрытии автоматически переходит в положение "Seal". [Рис. 1.1].

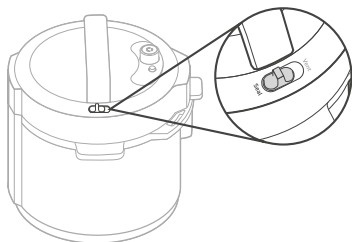


Рисунок 1.1

- При использовании программы приготовления без давления всегда переводите переключатель выпуска пара в положение "Vent". [Рис. 1.2].

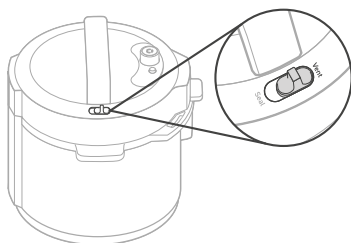


Рисунок 1.2

- Крышка блокируется при создании давления и разблокируется, когда давление будет полностью сброшено.
- При использовании программ приготовления без давления крышка **не блокируется**, что позволяет пробовать блюда на вкус во время приготовления.
- Чтобы снять крышку, поверните ее против часовой стрелки, чтобы совместить оранжевую точку на крышке с оранжевой точкой на корпусе мультишефа. Теперь крышку можно поднять [Рис. 1.3].



Рисунок 1.3

- Чтобы закрыть и зафиксировать крышку, совместите оранжевую точку на крышке с оранжевой точкой на корпусе мультишефа и поверните по часовой стрелке. [Рис. 1.4].



Рисунок 1.4

- По необходимости, крышку можно установить на держатель крышки, расположенный в задней части корпуса устройства. [Рис. 1.5].

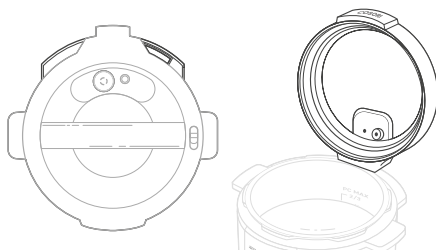


Рисунок 1.5

Примечание:

- Прежде чем открыть и снять крышку, **дождитесь**, пока поплавковый клапан опустится.
- Мультишеф издает звук при закрытии и открытии крышки, чтобы вы знали, когда крышка зафиксирована или не зафиксирована.

Уплотнительное кольцо

Уплотнительное кольцо (предварительно установленное) обеспечивает герметичное соединение между внутренней чашей и крышкой. Дополнительную информацию см. в разделе **Очистка уплотнительного кольца** (стр. 29).

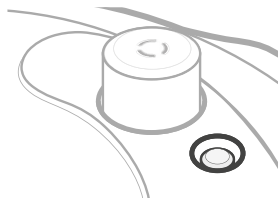


Рисунок 1.8

Защитный клапан

Защитный клапан предотвращает засорение трубки выпуска пара продуктами и помогает регулировать давление во время процесса приготовления. [Рис. 1.6]

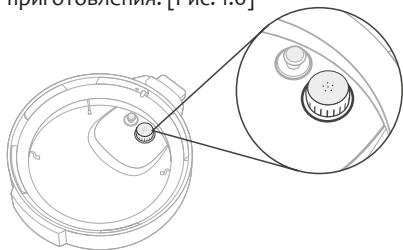


Рисунок 1.6

Поплавковый клапан

- Поплавковый клапан показывает наличие давления внутри мультишефа.
- Если поплавок клапан поднят вверх, значит, внутри мультишефа есть давление. [Рис. 1.7].

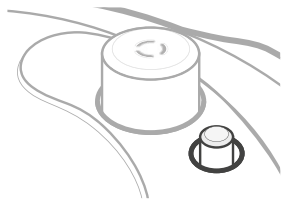


Рисунок 1.7

- Поплавковый клапан показывает наличие давления внутри мультишефа. Если поплавок клапан опущен вниз, значит, внутри отсутствует давление. [рис 1.8].

Примечание: Не пытайтесь снять крышку, когда поплавковый клапан находится наверху.

Чаша мультишефа

Чаша изготовлена из алюминия с антипригарным керамическим покрытием.

ВНИМАНИЕ:

- **Не заполняйте** чашу мультишефа выше линии "РС МАХ-2/3" (максимум при приготовлении под давлением), обозначенной внутри чаши.
- При приготовлении таких продуктов, как яблочное пюре, клюква, перловая крупа, овсянка, горох, лапша и т.д., **не заполняйте** чашу выше линии "-1/2". Эти продукты могут пениться, брызгаться, засорять трубку выпуска пара и/или клапан выпуска пара.

Подставка для приготовления на пару

Подставка может использоваться для приготовления на пару овощей и мяса, для хранения контейнеров, безопасных для мультишефа, а также для приготовления выпечки (см. **Выпечка**, стр. 25).

Примечание: Используйте **только** жаропрочные и водонепроницаемые контейнеры на подставке для приготовления на пару и внутри мультишефа.

Этапы приготовления под давлением

В процессе приготовления под давлением выделяют 3 этапа:

1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ:

- На дисплее отобразится  , индикатор хода приготовления будет показывать надпись "PREHEATING".
- Поплавковый клапан поднимется, как только будет создано достаточное давление.

Примечание:

- Время создания давления в мультиварке зависит от того, что именно вы готовите, от количества жидкости, объема продуктов и температурного режима. Замороженные продукты готовятся дольше всего, а размороженные побыстрее.
- Время приготовления **не включает** время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева **не отображается** на дисплее.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- По окончании предварительного разогрева на дисплее начнется обратный отсчет времени, индикатор хода приготовления отобразит надпись "COOKING".
- Выбранное давление (низкое или высокое) поддерживается во время приготовления.

Примечание: Время приготовления, уровень давления и температуру можно регулировать в процессе приготовления в любой момент.

3. ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

- По окончании приготовления на дисплее отобразится таймер с отсчетом времени от "00:00", индикатор хода приготовления отобразит надпись "KEEP WARM".
- Если отменить автоматическое поддержание тепла перед началом приготовления под давлением, тогда после завершения приготовления, на дисплее появится надпись "END" и давление начнет сбрасываться естественным путем до тех пор,

пока поплавок клапан не опустится (см. раздел "Поддержание тепла", стр. 24).

- Если автоматическое поддержание тепла не было отменено до начала приготовления, то после завершения приготовления, на дисплее отобразится таймер обратного отсчета времени, начиная с "00:00". Отсчет продолжится до тех пор, пока не будет нажата кнопка **CANCEL**.

*Примечание: По желанию можно использовать функцию "Быстрый сброс" или "Сброс по времени" для сброса давления (см. **Сброс давления**, стр. 14).*

Сброс давления

При приготовлении блюд под давлением (с помощью программ "Приготовление под давлением", "Рис", "Приготовление на пару", "Выпечка", "Каши", "Варка/бульон", "Бобы и крупы", "Мясо/птица") перед открытием крышки необходимо сбросить давление в мультиварке.

ВНИМАНИЕ: Прежде чем открыть крышку, **ждитесь**, пока поплавок клапан опустится.

Существует 3 способа сброса давления в мультиварке:

ЕСТЕСТВЕННЫЙ СБРОС ДАВЛЕНИЯ

Мультиварка будет сбрасывать давление с течением времени.

- Приготовление прекращается постепенно и давление сбрасывается со временем естественным путем. Когда естественный сброс давления завершится, поплавок клапан опустится.
- Переключатель выпуска пара остается в положение "Seal". После того как поплавок клапан опустится, крышка разблокируется автоматически.
- Во избежание разбрызгивания, рекомендуется естественным образом сбрасывать давление при приготовлении супов, тушеных блюд, чили, пасты, овсянки, конфитюра, бобовых, зерновых и продуктов, которые увеличиваются в размерах во время приготовления.

Примечание: Естественный сброс давления может занять до 40 минут в зависимости от вида блюда.

БЫСТРЫЙ СБРОС ДАВЛЕНИЯ

Выпустить пар можно вручную с помощью переключателя выпуска пара (см. стр. 8).

- Приготовление быстро прекращается, так как давление быстро сбрасывается, высвобождая **горячий пар**.
- По окончании фазы приготовления переведите переключатель выпуска пара в положение **"Vent"**.

Примечание: Если мультишеф выпускает слишком много пара, переведите переключатель выпуска пара в положение **"Seal"** и дайте остальному давлению выйти естественным путем.

Рекомендуем быстро сбрасывать давление при приготовлении овощей и морепродуктов, чтобы не допустить переваривания.

ЕСТЕСТВЕННЫЙ СБРОС ДАВЛЕНИЯ ПО ВРЕМЕНИ

- Приготовление прекращается постепенно, пока сбрасывается оставшееся давление.
- Держите переключатель выпуска пара в положении **"Seal"** в течение нескольких минут после окончания приготовления, затем переведите переключатель в положение **"Vent"**, чтобы быстро сбросить оставшееся давление.
- Рекомендуем использовать естественный сброс давления по времени при приготовлении таких продуктов, как рис и зерно.

Примечание: После перевода переключателя в положение **"Vent"** давление не будет таким сильным, как при быстром сбросе давления.

ВНИМАНИЕ:

- **Не приближайте** руки, лицо или открытые участки кожи к клапану выпуска пара.
- **Не открывайте** крышку до тех пор, пока не закончится сброс давления. Крышка будет оставаться заблокированной до тех пор, пока поплавковый клапан не опустится вниз.

- **Не пытайтесь** силой опустить поплавковый клапан, пока он находится наверху.
- Чтобы избежать разбрызгивания пищи, **используйте** естественный сброс давления, если готовите продукты с большим объемом жидкости или высоким содержанием крахмала (например, супы, каши или фруктовые джемы).

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Установка прибора

1. Удалите с мультиварки все упаковочные материалы. Прочтите и удалите все временные наклейки и предупреждающие знаки.

Примечание: Не снимайте предупреждающую наклейку с крышки и сертификационную наклейку из фольги с корпуса.

2. Поставьте прибор на устойчивую горизонтальную жаропрочную поверхность. Держите его на расстоянии от объектов, которые может повредить пар (таких как стены или кухонные шкафы).

Примечание: Оставьте 13 см свободного пространства позади и над мультиваркой. [Рис. 2.1]

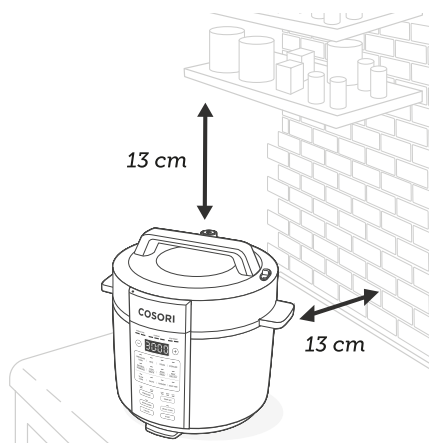


Рисунок 2.1

3. Поверните крышку мультиварки против часовой стрелки и поднимите ее, чтобы открыть. Извлеките чашу из мультиварки.
4. Убедитесь, что уплотнительное кольцо плотно прилегает к крышке.

5. Вытащите чашу. Протрите нагревательный элемент мягкой сухой тканью, чтобы убедиться, что он чистый. [Рис. 2.2].

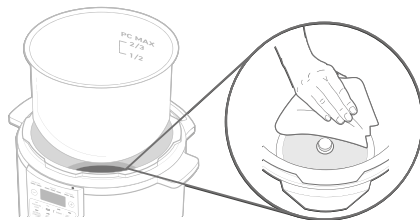


Рисунок 2.2

6. Вымойте чашу, съемные детали и внутреннюю часть крышки с помощью неабразивной губки, водой и мягким моющим средством, затем тщательно просушите. См. раздел "Уход и техническое обслуживание", стр. 27.
7. Установите чашу обратно.
8. Вставьте вилку в розетку. [Рис. 2.3].

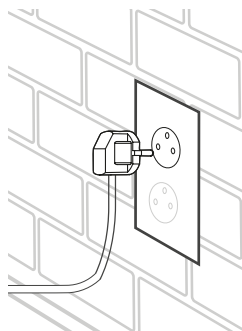


Рисунок 2.3

9. Перед началом приготовления выполните пробный запуск (см. стр. 17)

Пробный запуск

Перед использованием мультишефа обязательно выполните пробный запуск. Это поможет понять, как пользоваться мультишефом и убедиться, что он работает правильно.

1. Убедитесь, что чаша чиста и пуста.
2. Добавьте 750 мл / 3 чашки воды в чашу мультишефа. [Рис. 3.1].



Рисунок 3.1

3. Установите крышку и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. Прибор издаст звук, сообщающий о том, что крышка заблокирована. [Рис. 3.2].



Рисунок 3.2

4. Выберите программу **PRESSURE COOK** и нажмите кнопки - или + чтобы установить время приготовления 5 минут. [Рис. 3.3].

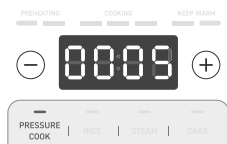


Рисунок 3.3

5. Нажмите **PRESSURE**, чтобы выбрать высокое давление.
6. Нажмите кнопку **KEEP WARM**, чтобы отключить автоматический режим поддержания тепла.

Примечание: программа “Поддержание тепла” включается по умолчанию.

7. Нажмите **START**, чтобы начать приготовление. Мультишеф подаст один звуковой сигнал, после чего начнется предварительный разогрев. Индикатор хода приготовления отобразит надпись **"PREHEATING"**, состояние дисплея **----**.
8. По окончании предварительного разогрева, индикатор отобразит надпись **"COOKING"**, на дисплее начнется обратный отсчет времени.
9. По окончании пробного запуска на дисплее появится надпись **"END"** и мультишеф подаст 5 звуковых сигналов, указывая на окончание работы.
10. В мультишефе начнется естественный сброс давления. Когда давление будет полностью сброшено, поплавковый клапан опустится.
 - По желанию, перед открытием крышки вы можете быстро сбросить давление или сбросить давление естественным способом по времени. См. раздел **Сброс давления** (стр. 14)
 - Крышка разблокируется, когда поплавковый клапан опустится вниз.
11. Поверните крышку против часовой стрелки. Мультишеф издаст звук, свидетельствующий о том, что крышка разблокирована. Поднимите ее, чтобы снять. [Рис. 3.4].



Рисунок 3.4

12. С помощью прихваток осторожно выньте чашу. Слейте воду.
13. Дайте чаше остыть, затем вытрите насухо с помощью мягкого полотенца.

Примечание: Все приборы при пробном запуске могут иметь запах пластмассы. Это нормальное явление. Если запах пластмассы не уменьшится после пробного запуска, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 32)

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программы приготовления предусматривают идеальное время и температуру для приготовления определенных продуктов.
Время приготовления **не включает** время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева **не отображается** на дисплее.

Программы приготовления под давлением

Программа приготовления	Настройка давления	Временной интервал	Время по умолчанию
Приготовление под давлением (Pressure Cook)	Низкое	00:01–04:00	00:35
	Высокое		
Рис (Rice)	Низкое	00:01–01:00	00:12
	Высокое		
Приготовление на пару (Steam)	Низкое	00:01–04:00	00:10
	Высокое		
Выпечка (Cake)	Низкое	00:01–04:00	00:30
	Высокое		
Каши (Oatmeal/Porridge)	Низкое	00:01–01:00	00:20
	Высокое		
Варка/бульон (Stew/Broth)	Низкое	00:01–04:00	00:30
	Высокое		
Бобы и крупы (Bean/Grain)	Низкое	00:01–01:00	00:30
	Высокое		
Мясо/птица (Meat/Poultry)	Низкое	00:01–04:00	00:35
	Высокое		

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продолжение

Программы приготовления без давления

Программа приготовления	Настройка температуры	Временной интервал	Время по умолчанию
Медленное приготовление (Slow cook)	Низкая: 100°C	00:05–24:00	06:00
	Высокая: 100°C		
Core (Sauté)	Низкая: 140°C	00:01–01:00	00:30
	Высокая: 180°C		
	Пользовательская: 120°-180°C		
Йогурт (Yoghurt)	Низкая: 33°C	00:05–99:30	08:00
	Высокая: 42°C		
	Пользовательская: 25°–85°C		
Су-вид (Sous Vide)	Пользовательская: 25°–90°C	00:05–99:30	03:00
Ручной режим поддержания тепла (Manual Keep Warm)	Низкая: 65°C	00:30–12:00	12:00
	Высокая: 79°C		

Температура поддержания тепла в автоматическом режиме составляет 73°C.

Примечание: программа поддержания тепла недоступна для программ приготовления “Come”, “Су-вид” и “Йогурт”.

Настройка параметров программ приготовления

Чтобы настроить время работы программы приготовления, выполните следующие действия.

1. Выберите программу приготовления.
2. Кнопками - и + отрегулируйте время.
3. Нажмите кнопку **START**.

Чтобы настроить температуру приготовления, выполните следующие действия.

1. Выберите программу приготовления.
2. Нажмите **TEMP SET**.
3. Нажмите кнопку программы приготовления еще раз и с помощью кнопок - и + установите температуру.
4. Нажмите кнопку **START**.

Примечание: При изменении настроек программы приготовления мультиварка запоминает новые установки, даже если он был отключен от сети. См. **Сброс настроек программ приготовления** (стр. 26).

Приготовление под давлением

При приготовлении под давлением пар образуется из жидкости от готовящихся блюд. Поэтому, выбирая программы приготовления под давлением, используйте бульоны, отвары, супы или соки.

ВНИМАНИЕ: Избегайте рецептов, в которых требуется более 60 мл / ¼ стакана масла или жира, так как использование горячего масла при приготовлении под давлением может привести к ожогам.

1. Поверните крышку против часовой стрелки и поднимите, чтобы снять. Добавьте ингредиенты в чашу. [Рис. 4.1].

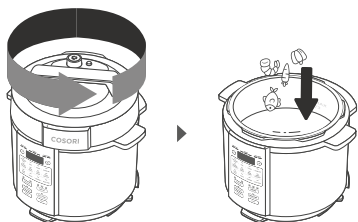


Рисунок 4.1

2. Закройте крышку мультиварки и поверните по часовой стрелке для фиксации. [Рис. 4.2].



Рисунок 4.2

3. Нажмите **PRESSURE COOK** и затем кнопками - или + настройте время. [Рис. 4.3].

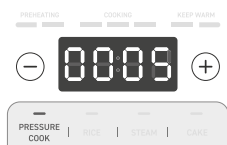


Рисунок 4.3

4. Нажмите кнопку **PRESSURE** для выбора низкого или высокого давления.
5. Вы можете нажать кнопку **KEEP WARM**, чтобы отключить автоматический режим поддержания тепла.

Примечание: Программа поддержания тепла включается по умолчанию.

6. Чтобы отложить приготовление, нажмите кнопку **DELAY START**. Затем кнопками - или + настройте время отсрочки старта.
7. Нажмите **START**, чтобы начать приготовление. Мультишеф подаст один звуковой сигнал, затем процесс приготовления запустится.
8. По окончании программы приготовления мультишеф подаст 10 звуковых сигналов.
9. Переведите переключатель выпуска пара в положение "Vent" для быстрого сброса давления. По желанию можно использовать один из других вариантов сброса давления. См. раздел **Сброс давления**, (стр. 14).
10. Поплавковый клапан опустится, указывая на то, что давление полностью сброшено. [Рис. 4.4].

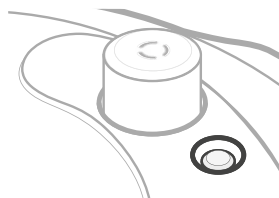


Рисунок 4.4

11. Поверните крышку против часовой стрелки и поднимите, чтобы открыть. [Рис. 4.5].



Рисунок 4.5

Приведенная ниже таблица показывает правильное соотношение зерна и воды при приготовлении под давлением.

КРАТКАЯ СПРАВОЧНАЯ ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА И ЗЕРНА

Рис и зерно	Соотношение воды и зерна
Белый рис	1 : 1 $\frac{1}{8}$
Коричневый рис	1 : 1 $\frac{1}{4}$
Овсяные хлопья быстрого приготовления	1 : 3
Овсянка	1 : 5
Киноа	1 : 1 $\frac{1}{4}$

Медленное приготовление

Программа "Медленное приготовление" позволяет использовать мультиварку как слоукукер. Вы можете выставить программу "Медленное приготовление" и готовить до 24 часов.

1. Поверните крышку против часовой стрелки и поднимите ее, чтобы открыть. Добавьте ингредиенты в чашу. [Рис. 5.1].

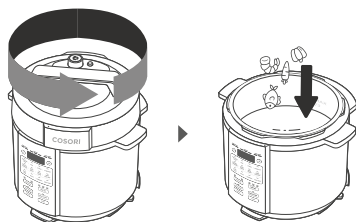


Рисунок 5.1

2. Закройте крышку мультиварки и поверните по часовой стрелке для фиксации. Переключите переключатель выпуска пара в положение "Vent".
3. Нажмите **SLOW COOK** и затем кнопками - или + настройте время, если это необходимо. [Рис. 5.2]

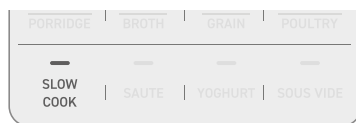


Рисунок 5.2

4. Нажмите **TEMP SET**, чтобы выбрать низкую или высокую температуру. [Рис. 5.3].

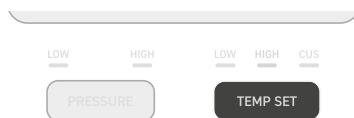


Рисунок 5.3

5. Вы можете нажать кнопку **KEEP WARM**, чтобы отключить автоматическое поддержание тепла.

Примечание: Программа поддержания тепла включается по умолчанию.

6. Чтобы отложить приготовление, нажмите **DELAY START**. Затем кнопками - или + настройте время отсрочки старта.
7. Нажмите **START**, чтобы начать приготовление. Мультиварка подаст один звуковой сигнал, после чего начнет работу.
8. По окончании программы приготовления мультиварка подаст 10 звуковых сигналов.
9. Поверните крышку против часовой стрелки и поднимите, чтобы открыть.

Соте

Благодаря программе **SAUTE**, мультишеф может заменить сковороду или гриль и обжаривать продукты.

1. Поверните крышку против часовой стрелки и поднимите, чтобы снять. **Не используйте** крышку при приготовлении в программе **SAUTE**. [Рис. 6.1].

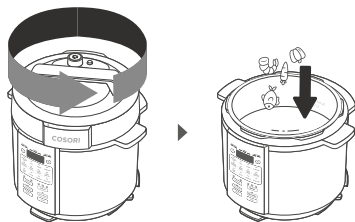


Рисунок 6.1

2. Нажмите **SAUTE** и затем кнопками - или + настройте время. [Рис. 6.2].



Рисунок 6.2

3. Нажмите кнопку **TEMP SET**, чтобы выбрать низкую, высокую или пользовательскую температуру приготовления.

- а). При выборе пользовательской температуры снова выберите **SAUTE**, затем кнопками - или + настройте желаемую температуру.
4. Нажмите **START**, чтобы начать приготовление. Мультишеф подаст один звуковой сигнал, после чего начнет работу.
 5. Когда на дисплее появится надпись **"HOT"**, добавьте ингредиенты в чашу. [Рис. 6.3].

HOT

Рисунок 6.3

6. По окончании выбранного времени приготовления мультишеф подаст 3 звуковых сигнала. По желанию можно нажать **CANCEL**, чтобы остановить работу программы **SAUTE** до окончания времени приготовления.

Примечание: отсрочка старта и программа поддержания тепла недоступны для программы приготовления "Соте".

Йогурт

Для приготовления йогурта используется двухэтапный процесс: нагревание молока для пастеризации и культивирование йогурта.

ШАГ 1: НАГРЕВ МОЛОКА

1. Поверните крышку против часовой стрелки и поднимите, чтобы открыть. Добавьте молоко в чашу. [Рис. 7.1].

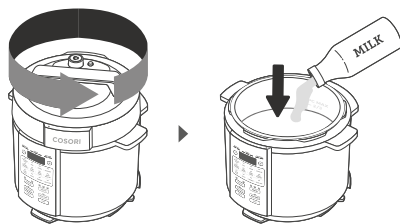


Рисунок 7.1

2. Закройте крышку мультишефа и поверните по часовой стрелке для фиксации. Мультишеф издаст звук, указывающий на то, что крышка заблокирована.
3. Переведите переключатель выпуска пара в положение **"Vent"**.
4. Выберите **YOGHURT** и затем кнопками - или + установите время 35 минут (00:35). [Рис. 7.2].



Рисунок 7.2

5. Нажмите кнопку **TEMP SET**, чтобы настроить пользовательскую температуру приготовления.
6. Снова нажмите **YOGHURT**, затем кнопками - или + установите температуру до 82°C.
7. Нажмите **START**, чтобы начать приготовление. Прибор подаст один звуковой сигнал, после чего начнет работу.
8. Откройте крышку через 15 минут и с помощью термометра проверьте температуру молока. Если температура достигла 82°C, нажмите кнопку **CANCEL**. Если нет, дайте молоку еще немного времени нагреться.
9. Осторожно снимите чашу и дайте молоку время остыть до 43°C, затем поместите чашу обратно в мультишеф.

Примечание: Чтобы молоко быстрее остыло, поместите чашу в емкость со льдом.

ШАГ 2: КУЛЬТИВИРОВАНИЕ ЙОГУРТА

10. Перелейте 250 мл / 1 стакан молока, температурой 43°C, в большую миску, затем добавьте 4 столовые ложки простого йогурта и перемешайте.
11. Добавьте йогуртно-молочную смесь обратно в чашу мультишефа вместе с остальным молоком.
12. Закройте крышку мультишефа и поверните по часовой стрелке для фиксации. Переверните переключатель выпуска пара в положение **"Vent"**.
13. Нажмите **YOGHURT** и затем кнопками - или + установите время на 10 часов (10:00). [Рис. 7.3].



Рисунок 7.3

14. Нажмите кнопку **TEMP SET**, чтобы настроить пользовательскую температуру приготовления.
15. Снова нажмите **YOGHURT**, затем кнопками - или + установите температуру до 43°C.

16. Нажмите **START**, чтобы начать приготовление. Прибор подаст один звуковой сигнал, после чего начнется приготовление.
17. По окончании времени приготовления и после звукового сигнала, осторожно откройте крышку и проверьте, застыл ли йогурт. Для этого слегка покачайте чашу, чтобы убедиться, что йогурт приобрел единую и довольно плотную структуру, без расслоения. Если йогурт не застыл, продолжайте ферментацию еще 1-2 часа.
18. Снимите чашу и остудите йогурт до комнатной температуры, не перемешивая, около 2 часов. После того как йогурт остынет, накройте чашу полиэтиленовой пленкой и оставьте ее охлаждаться в течение 6 часов в холодильнике.
19. Перемешайте охлажденный йогурт до однородного состояния.
20. Храните йогурт в герметичных контейнерах (лучше всего в стеклянных банках). В закрытых емкостях йогурт рекомендуется хранить до 2 недель. В открытом контейнере — в течение 7 дней.

Примечание: отсрочка старта и программа поддержания тепла недоступны для программы приготовления "Йогурт".

Су-вид

Су-вид – это метод приготовления мяса, рыбы и овощей в вакуумном герметичном пищевом пакете, погруженном в воду. Для приготовления пищи этим методом вам понадобятся щипцы, термометр, герметичный или вакуумный пластиковый пакет, безопасный для пищевых продуктов.

1. Поверните крышку против часовой стрелки и поднимите, чтобы открыть. Заполните чашу водой до отметки "-1/2". [Рис. 8.1].

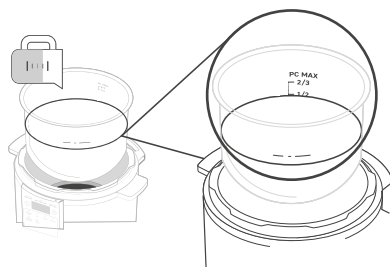


Рисунок 8.1

2. Закройте крышку мультиварефа и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. Переведите переключатель выпуска пара в положение **"Vent"**.
3. Нажмите **SOUS VIDE** и кнопками - или + настройте время приготовления. [Рисунок 8.2].

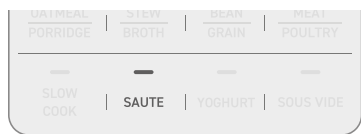


Рисунок 8.2

4. Нажмите кнопку **TEMP SET**, чтобы настроить пользовательскую температуру приготовления.
5. Снова нажмите **SOUS VIDE**, затем кнопками - или + настройте температуру.
6. Нажмите **START**, чтобы начать приготовление. Мультишеф подаст один звуковой сигнал, после чего начнет работу.
7. Пока мультишеф разогревается, положите мясо, рыбу или овощи в вакуумный пакет для пищевых продуктов, закройте его.
8. Когда на дисплее появится надпись **"HOT"**, снимите крышку и осторожно погрузите продукты в чашу мультишефа. [Рис. 8.3].

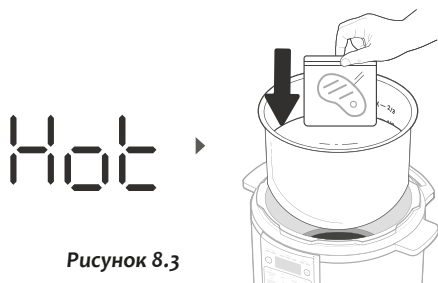


Рисунок 8.3

Примечание: Добавьте больше воды, если мясо или рыба не полностью погружены в воду. Убедитесь, что верх пакета находится выше линии воды.

9. Закройте и зафиксируйте крышку.
10. Когда программа приготовления закончится, на дисплее появится надпись **"END"** и мультишеф подаст 10 звуковых сигналов.

Примечание: отсрочка старта и программа поддержания тепла недоступны для программы приготовления "Су-вид".

Отсрочка старта

Отсрочка старта позволяет подготовить ингредиенты, а приготовить их позже.

1. Выберите программу приготовления и настройте время, температуру и уровень давления при необходимости.
2. Нажмите **DELAY START**.
3. Кнопками - или + настройте время отсрочки старта от 10 минут (00:10) до 24 часов (24:00). [Рис. 9.1].



Рисунок 9.1

4. Нажмите кнопку **START**. Программа приготовления запустится по окончании заданного времени отсрочки старта.

Примечание: отсрочка старта недоступна при использовании программ приготовления "Come", "Йогурт" и "Су-вид".

Поддержание тепла

Программа "Поддержание тепла" может использоваться для поддержания теплыми готовых блюд или для разогрева остывших.

1. Поместите продукты в чашу мультишефа.
2. Закройте крышку мультишефа и поверните по часовой стрелке для фиксации. Переведите переключатель выпуска пара в положение **"Vent"**. [Рис. 9.2].

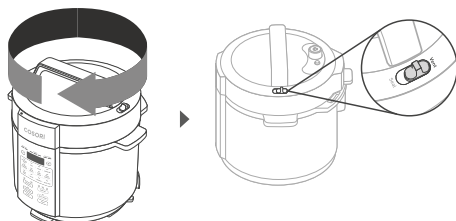


Рисунок 9.2

3. Выберите **KEEP WARM** и кнопками - или + настройте время в интервале до 12 часов. [Рис. 9.3].



Рисунок 9.3

4. Нажмите кнопку **TEMP SET**, чтобы выбрать низкую, высокую или пользовательскую температуру.
 - а). Если выбран пункт CUS (пользовательская температура), нажмите **KEEP WARM** снова, затем кнопками - или + настройте желаемую температуру.
5. Нажмите **START**, чтобы начать нагрев. Мультишеф подаст один звуковой сигнал и начнет работу.

Примечание: При разогреве густых или крахмалистых продуктов перемешивайте их каждые 40-60 минут для равномерного прогрева.

6. По окончании заданного времени, нагрев прекратится и на дисплее появится надпись "END".

Примечание: программа поддержания тепла недоступна при использовании программ приготовления "Соте", "Йогурт" и "Су-вид".

Выпечка

Программу "Выпечка" можно использовать для приготовления вкусных чизкейков, слоеных тортов и других десертов. Вам потребуется разъемная форма для выпечки диаметром 15 см или другая форма для торта, которая поместится внутрь чаши.

Примечание: Для получения полной инструкции по приготовлению чизкейка ознакомьтесь с рецептом чизкейка в мультишефе в галерее рецептов на сайте cosori.ru

1. Следуйте инструкциям по приготовлению коржа и выложите корж на дно разъемной формы.
2. Соедините остальные ингредиенты для чизкейка и вылейте смесь на корж.
3. Налейте в чашу 350 мл воды, поместите внутрь подставку для приготовления на пару, затем установите на нее форму для выпечки. [Рис. 9.4].

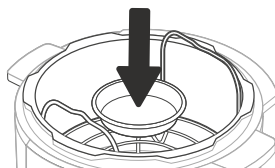


Рисунок 9.4

4. Закройте крышку и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.
5. Нажмите **CAKE** и кнопками - или + установите время приготовления в соответствии с рецептом. [Рис. 9.5].

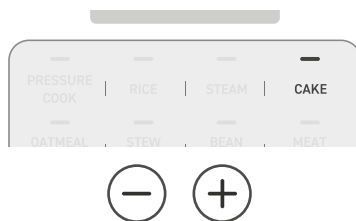


Рисунок 9.5

Примечание: По умолчанию время запекания составляет 30 минут (00:30).

6. Нажмите кнопку **KEEP WARM**, чтобы отключить автоматический режим поддержания тепла.
7. Нажмите **START**, чтобы начать приготовление. Мультишеф подаст один звуковой сигнал и начнет работу.
8. По окончании программы приготовления мультишеф подаст 10 звуковых сигналов.
9. Дайте мультишефу естественным образом сбросить давление в течение 5 минут, затем переведите переключатель выпуска пара в положение "Vent", чтобы быстро сбросить оставшееся давление. См. **Естественный сброс давления** (стр. 14).

10. Поплавковый клапан опустится, указывая на то, что давление полностью сброшено. [Рис. 9.6].

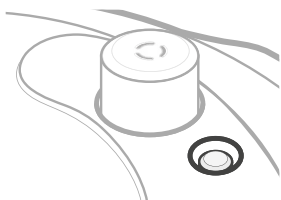


Рисунок 9.6

11. Поверните крышку против часовой стрелки и поднимите, чтобы открыть.
12. Осторожно выньте подставку и форму для выпечки с помощью рукавиц, переложите на жаропрочную поверхность. Дайте чизкейку остыть до комнатной температуры, затем охладите его в холодильнике в течение не менее 8 часов перед подачей на стол.

Сброс настроек программ приготовления

Мультишеф запоминает время приготовления, температуру и уровень давления, установленные вручную. Настройки сохраняются, пока вы их не сбросите.

Для сброса всех программ приготовления:

- В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку **CANCEL**, пока мультишеф не подаст звукового сигнала.
- Все пользовательские настройки программ приготовления будут сброшены и вернутся к настройкам по умолчанию.

УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очищайте мультишеш, чашу, подставку для приготовления на пару и крышку после каждого использования.

Мультишеш имеет корпус из нержавеющей стали, который легко мыть. На нем не остается отпечатков пальцев.

Примечание:

- **Не используйте** абразивные чистящие средства и металлические губки для обработки любых частей мультишеша и аксессуаров, включая чашу. Они могут поцарапать или повредить их поверхность.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Любой ремонт должен выполняться уполномоченным представителем сервисной службы. Свяжитесь со службой клиентской поддержки (см. стр. 32).

Очистка корпуса мультишеша

1. Перед очисткой отключите мультишеш от сети и дайте ему полностью остыть. Для ускорения охлаждения снимите крышку.
 - **Не мойте** и не сушите корпус мультишеша в посудомоечной машине.
2. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности мультишеша чистой влажной тканью.
 - **Не погружайте** прибор в воду.
 - **Не распыляйте** воду внутри мультишеша. [Рис. 10.1].



Рисунок 10.1

3. Снимите чашу. Протрите нагревательный элемент мягкой сухой тканью, чтобы убедиться, что он очищен от крошек и грязи.
4. Перед использованием мультишеша дайте всем поверхностям полностью высохнуть. Всегда следите за тем, чтобы перед включением нагревательный элемент внутри мультишеша был сухим.

Очистка чаши, крышки, деталей крышки и подставки для приготовления на пару

Примечание:

- Мы рекомендуем мыть ручную чашу, крышку, детали крышки, уплотнительное кольцо и подставку для приготовления на пару.
- Чашу, крышку, детали крышки и подставку для приготовления на пару можно мыть в верхней полке посудомоечной машины, но так они могут быстрее изнашиваться.

1. Дайте чаше, крышке, деталям крышки и подставке для приготовления на пару полностью остыть. Удалите остатки пищи.
2. Нанесите мыло и воду на мягкую влажную губку. Вымойте чашу и подставку для приготовления на пару. При необходимости замочите в теплой мыльной воде.
3. Очистите внутреннюю поверхность крышки. Обязательно удалите остатки пищи с защитного клапана и уплотнительного кольца. **Не погружайте** крышку в воду.
4. При необходимости детали внутри крышки можно извлечь для очистки. Но будьте осторожны! Эти детали маленькие и их легко потерять.
 - а). Снимите защитный клапан: ухватив его с обеих сторон, потяните вверх. [Рис. 10.2].

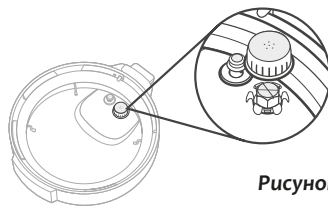


Рисунок 10.2

Промойте и высушите защитный клапан, установите его на место внутри крышки.

- б). Снимите силиконовый колпачок с поплавкового клапана. Поплавковый клапан без силиконового колпачка может неожиданно выпасть, поэтому снимайте его осторожно. [Рис.10.3].



Рисунок 10.3

- с). Промойте обе детали чистой водой и закрепите поплавковый клапан обратно на крышку с помощью силиконового колпачка. [Рис. 10.4].

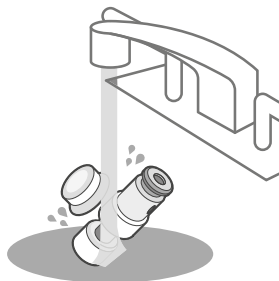


Рисунок 10.4

5. Тщательно просушите.
6. Всегда устанавливайте чашу в мультишеф прежде чем подключать к сети и включать.
а). Прежде чем помещать чашу в мультишеф, убедитесь, что ее дно с внешней стороны **сухое**.

Очистка емкости для конденсата

1. Снимите емкость для конденсата: ухватив за каждую сторону большим и указательным пальцами, потяните в сторону. [Рисунок 10.5].

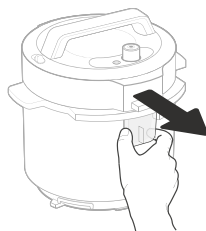


Рисунок 10.5

Примечание: Не тяните вниз за емкость для конденсата.

2. Вымойте емкость для конденсата вручную с мылом и водой или на верхней полке посудомоечной машины. Тщательно просушите.
3. Установите емкость для конденсата обратно. [Рис. 10.6].

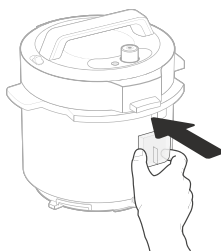


Рисунок 10.6

Примечание: Всегда промывайте и переустанавливайте емкость для конденсата перед приготовлением пищи в мультишефе. **Не используйте** прибор без установленной емкости для конденсата.

Очистка уплотнительного кольца

1. Снимите уплотнительное кольцо, потянув за силиконовый край из стойки уплотнительного кольца. [Рис. 10.7].

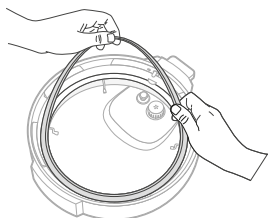


Рисунок 10.7

Примечание: Убедитесь, что уплотнительное кольцо не имеет деформации или разрывов. Если уплотнительное кольцо повреждено, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (стр. 32).

2. Вымойте уплотнительное кольцо вручную с мылом и водой или на верхней полке посудомоечной машины. Тщательно просушите. [Рис. 10.8]

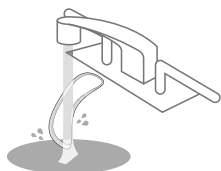


Рисунок 10.8

3. Установите на место уплотнительное кольцо, плотно прижав его к стойке, чтобы избежать деформации. Уплотнительное кольцо должно плотно прилегать к стойке и не выпадать при подъеме крышки. [Рис. 10.9].

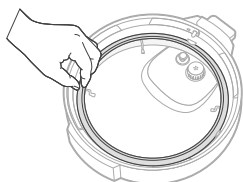


Рисунок 10.9

Устранение стойкого запаха

1. Убедитесь, что все детали крышки установлены на место. См. раздел **Очистка чаши, крышки, деталей крышки и подставки для приготовления на пару** (стр. 27).
2. Добавьте 250 мл / 1 стакан воды и 250 мл / 1 стакан уксуса в чашу мультиварки.
3. Нажмите **PRESSURE COOK** и кнопками - или + установите время 5-10 минут.
4. Нажмите **START**. Мультиварка подаст один звуковой сигнал, а затем начнет работу.
5. По окончании работы мультиварка подаст 10 звуковых сигналов.
6. Переверните переключатель выпуска пара в положение **"Vent"** для быстрого сброса давления.

Примечание: Поплавковый клапан опустится, указывая на то, что давление полностью сброшено.

7. Поверните крышку против часовой стрелки и поднимите ее, чтобы открыть.
8. С помощью рукавиц осторожно выньте чашу из мультиварки, жидкость слейте.
9. Дайте чаше остыть, затем вытрите ее насухо с помощью мягкого полотенца.

Хранение

1. Очистите и высушите все детали.
2. Установите чашу и подставку для приготовления на пару в прибор. Закройте крышку и закрутите ее.
3. Оберните шнур питания по часовой стрелке вокруг корпуса и повесьте шнур питания на держатель с помощью зажима. [Рис. 10.10].

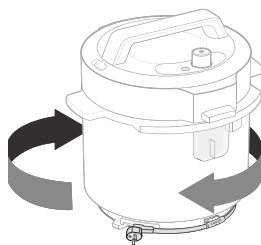


Рисунок 10.10

4. Храните мультиварку в вертикальном положении. **Не ставьте** ничего сверху.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможное решение
Утечка пара из боковой части крышки.	Возможно отсутствует уплотнительное кольцо или оно неправильно вставлено. Откройте крышку и плотно прижмите уплотнительное кольцо, чтобы закрепить его в стойке уплотнительного кольца. См. раздел Уход и техническое обслуживание (стр. 27).
	На уплотнительном кольце могут застрять остатки пищи. Очистите уплотнительное кольцо. См. Уход и техническое обслуживание (стр. 27).
	Крышка закрыта неправильно. Откройте и закройте ее, чтобы крышка зафиксировалась на месте. См. раздел Крышка мультишефа (стр. 12).
	Уплотнительное кольцо может быть деформировано или сломано. Свяжитесь с Службой клиентской поддержки (см. стр. 32).
	Возможно, внутренний обод чаши деформирован. Свяжитесь со Службой клиентской поддержки (см. стр. 32).
Периодически раздается щелкающий звук.	Внешняя сторона чаши может быть влажной. Вытрите внешнюю сторону чаши насухо.
	Переключение программ приготовления может происходить при повышении температуры внутри мультишефа. Это нормальное явление.
Крышка плохо закрывается или плохо фиксируется.	Возможно, уплотнительное кольцо установлено неправильно. Откройте крышку и плотно прижмите уплотнительное кольцо, чтобы зафиксировать его в стойке. См. раздел Уход и техническое обслуживание (стр. 27).
	Возможно, поплавковый клапан застрял в верхнем положении. Слегка надавите на поплавковый клапан с помощью длинного предмета.
Чаша прилипла к крышке или крышка снимается с трудом.	Переведите переключатель выпуска пара в положение "Vent" , чтобы спустить давление. Откройте крышку.
	Сбросьте давление (см. стр. 14) и осторожно постучите по клапану выпуска пара длинным предметом. Откройте крышку и очистите поплавковый клапан. Перед повторным использованием мультишефа откройте крышку и очистите поплавковый клапан и пространство вокруг него.
Поплавковый клапан не поднимается.	На поплавковом клапане или его силиконовом колпачке могут быть остатки пищи. Тщательно очистите поплавковый клапан и колпачок, выполните пробный запуск. См. раздел Уход и техническое обслуживание (стр. 27).
	Возможно, в чаше недостаточно жидкости. Проверьте, не пригорело ли дно и по необходимости добавьте жидкость в чашу.
	Поплавковый клапан может быть заблокирован механизмом блокировки крышки. Постучите по поплавковому клапану длинным предметом. Если он не опускается, выключите мультишеф и свяжитесь со Службой клиентской поддержки (см. стр. 32).
	Чаша, поплавковый клапан, силиконовый колпачок или нагревательный элемент могут быть повреждены или отсутствовать. Свяжитесь со Службой клиентской поддержки (см. стр. 32).
Утечка небольшого количества пара или шипение из клапана выпуска пара во время цикла приготовления.	Возможно, переключатель выпуска пара находится в положении "Vent" . Переведите переключатель в положение "Seal" .
	Возможно, мультишеф регулирует избыточное давление. Это нормальное явление.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Продолжение

Проблема	Возможное решение
Нет реакции дисплея после подключения мультишефа к электрической розетке.	Возможно, вилка плохо подсоединена к мультишефу или к розетке. Убедитесь, что она хорошо вставлена. Если вилка повреждена, свяжитесь со Службой клиентской поддержки (см. стр. 32).
	Возможно, в розетке отсутствует питание. Попробуйте использовать другую розетку.
	Возможно, перегорел предохранитель мультишефа. Свяжитесь со Службой клиентской поддержки (см. стр. 32).
Пар вырывается из клапана выпуска пара, когда переключатель находится в положении "Seal".	Возможно, в чаше недостаточно жидкости. При необходимости добавьте жидкость.
	Возможно, датчик давления работает неправильно. Свяжитесь со Службой клиентской поддержки (см. стр. 32).
	Возможно, клапан выпуска пара не закрыт должным образом. Безопасно переведите переключатель выпуска пара в положение "Vent" и обратно в положение "Seal".
Код ошибки "E1", "E2", "C6H", или "C6L" на дисплее.	Возможно, неисправен датчик давления. Свяжитесь со Службой клиентской поддержки (см. стр. 32).
Код ошибки "C7" или "NoPr" на дисплее.	Возможно, не работает нагревательный элемент. Свяжитесь со Службой клиентской поддержки (см. стр. 32).
	Возможно, в чаше недостаточно жидкости. При необходимости добавьте жидкость.
	Возможно, переключатель выпуска пара не находится в положении "Seal".
На дисплее отображается код ошибки "Крышка".	Возможно, крышка не герметична. Снимите крышку, установите ее снова на место и убедитесь в том, что она надежно закреплена. См. раздел "Крышка мультишефа" (стр. 12).
	Не используйте крышку мультишефа с программой приготовления "Cote". Если выбираете программу "Cote", снимайте крышку.
На дисплее отображается код ошибки "PrSE"	Во время приготовления без давления тем не менее могло накопиться давление. Переведите переключатель выпуска пара в положение "Vent" или снимите крышку, если она не нужна.
Код ошибки "Подгорание пищи" на дисплее.	Возможно, в чаше недостаточно жидкости. Убедитесь, что поплавковый клапан находится в нижнем положении и давление сброшено. Откройте крышку и проверьте наличие жидкости.
	Возможно, чаша слишком нагрелась. В этом случае мультишеф автоматически снизит температуру, чтобы предотвратить перегрев.
	Причиной неравномерного нагрева могут быть отложения крахмала на дне чаши. Выключите мультишеф, сбросьте давление и осмотрите дно чаши.

Если ваша проблема не указана в списке, свяжитесь со **Службой клиентской поддержки** (см. стр. 32).

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Производитель подтверждает соответствие данного продукта всем основным требованиям и другим применимым условиям Директивы 2014/53/EU Совета и Парламента Европейского союза, требованиям правил в отношении радиооборудования Великобритании от 2017 года (UK Radio Equipment Regulations 2017), а также всем иным актуальным требованиям законодательства ЕС и Великобритании. Полная декларация соответствия размещена на веб-странице по адресу: <https://cosori.com/euro/compliance>

ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИИ

Продукт	Мультишеф 5,7 л
Модель	CMC-CO601-SEU
<i>Мы настоятельно рекомендуем Вам записать номер кассового чека и дату покупки, чтобы при необходимости всегда иметь их под рукой.</i>	
Дата покупки	
Номер заказа	

УСЛОВИЯ И ПОЛОЖЕНИЯ

Производитель гарантирует высочайшее качество материалов, изготовления и обслуживания всей продукции в течение 2 лет с момента покупки до конца гарантийного периода.

Эта гарантия не ограничивает Ваши права, предусмотренные местными законами о защите прав потребителей. Если местные законы о защите прав потребителей обязывают производителя предоставить больший гарантийный срок, продолжительность гарантии будет продлена в соответствии с законодательством.

СЛУЖБА КЛИЕНТСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

Официальное представительство в России - Cosori.ru

Тел: +7 (495) 668-0791

E-mail: support@cosori.ru

support.apac@vesync.com

* При обращении в службу клиентской поддержки будьте готовы назвать номер заказа и/или номер кассового чека.

ПОДЕЛИТЕСЬ С НАМИ ВАШИМИ РЕЦЕПТАМИ

Мы надеемся, что эта инструкция была полезной для Вас.

Мы хотим видеть, что и как вы готовите в мультишефе, и надеемся, что Вы поделитесь этой информацией с нами!

Наше сообщество ждет ваших рецептов в любом виде — выберите любую онлайн-платформу из указанных ниже. Фотографируйте и снимайте приготовленные Вами блюда!

Ваш шеф-повар Cosori.

ВК



ОК



ТГ



Youtube



БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ COSORI

Решаете, что приготовить? Масса идей рецептов есть у сообщества пользователей Cosori и в приложении VeSync.

Отсканируйте QR-код, чтобы скачать приложение.



Scan the QR code
to get the app.

COSORI®

Остались вопросы?
support@cosori.ru