



COSORI®

Instrucțiuni de utilizare Friteuză cu aer cald Premium de 5,5 litri

Modele: CP158-AF-RXB, CP158-AF-RXW,
CP158-AF-RXR, CP158-AF-RXL



Aveți întrebări, observații?

hello@cosori.ro



Vă mulțumim pentru achiziție!



(Sperăm că vă place noua dvs. friteuză la fel de mult ca și nouă!)



Alăturați-vă

comunității Cosori pe Facebook!
<https://www.facebook.com/cosori.ro>



Descoperiți

colecția noastră de rețete!
www.cosori.ro/rețete



Savurați

rețetele unice create de șefii noștri, care apar săptămânal!



INTRĂ ÎN CONTACT CU BUCĂTARUL NOSTRU!

Bucătarii noștri îți răspund cu drag la întrebări.

Email: hello@cosori.ro

Vă urăm bun venit la Cosori!

Vă dorim spor la gătit!

Cuprins

Conținutul pachetului	3
Date tehnice	3
Informații privind siguranța	4
• Reguli importante de siguranță	4
• Siguranță generală	5
• În timpul prăjirii	5
• Conexiune la rețea	6
Cunoașteți-vă friteuza	7
Ecran	8
Mesaje pe ecran	9
Înainte de prima utilizare	10
• Despachetare, instalare	10
• Test de funcționare	10
• Sfaturi privind utilizarea vasului	11
Utilizarea friteuzei	12
• Preîncălzire	12
• Prăjire	13
• Scuturarea alimentelor	16
• Instrucțiuni de prăjire	17
• Alte funcții	18
Curățare și întreținere	19
Depanare	20
Informații privind garanția	22

Conținutul pachetului

- 1 x Friteuză cu aer cald Premium de 5,5 litri
- 1 x Carte de rețete
- 1 x Ghid de consultare rapidă
- 1 x Instrucțiuni de utilizare
- 1 x Grătar pentru frigărui
- 5 x Bețe pentru frigărui

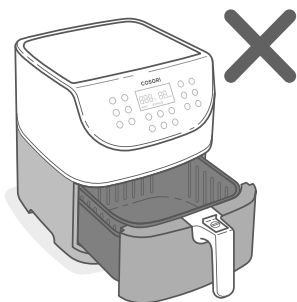
Date tehnice

Sursa de alimentare	AC 220–240V, 50/60Hz
Putere nominală	1700W
Capacitate	5,5 l (mâncare pentru 3–5 persoane)
Intervalul de temperatură	75°–205°C
Temporizator	1–60 de minute
Dimensiuni	29,8 × 30 × 32,1 cm
Masa	5,4 kg
Dimensiune grătar pentru frigărui	20 × 20 × 9,1 cm
Dimensiunea bețișoarelor pentru frigărui	21 cm / 8.3 in

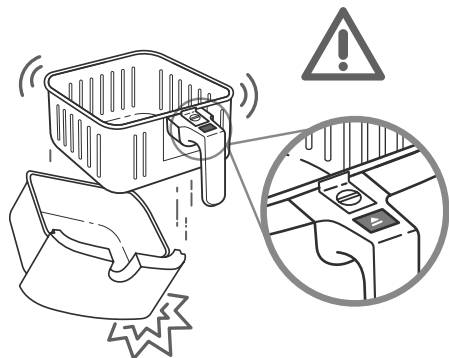
INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Vă rugăm să citiți și să respectați următoarele reguli de siguranță!

Reguli importante de siguranță

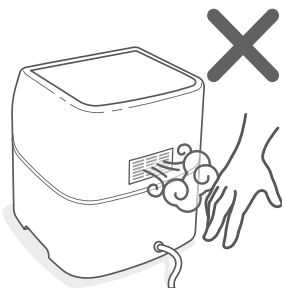


**Nu atingeți suprafața fierbinte!
Folosiți mânerul!**



**Apăsați butonul de eliberare a vasului
numai atunci când suportul pentru
vas este așezat pe teștea sau pe o
altă suprafață orizontală rezistentă la
căldură!**

**Mânerul este atașat de vasul interior,
nu de cel exterior. Dacă apăsați
butonul de eliberare a vasului, coșul
exterior va cădea.**



**Nu acoperiți orificiile de aerisire,
deoarece prin ele iese abur
fierbinte în timpul utilizării!
Nu puneți mâinile sau fața în
apropierea orificiilor de aerisire!**



Siguranță generală

- **Nu** scufundați friteuza sau priza de alimentare în apă sau în alte lichide!
- Acordați o atenție deosebită copiilor în apropierea friteuzei!
- Scoateți friteuza din priză atunci când nu este utilizată sau când doriți să o curățați! Lăsați friteuza să se răcească înainte de a scoate sau de a introduce oricare dintre componentele sale!
- **Nu** utilizați friteuza dacă este defectă, ruptă sau dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat! Sunați la **Serviciul de relații cu clienții!** (a se vedea pagina 22)
- **Nu** folosiți piese și accesorii care nu sunt originale, deoarece acestea pot cauza daune!
- **Nu** utilizați în aer liber!
- **Nu** așezați friteuza sau oricare dintre componentele sale pe o sobă sau un cuptor în funcțiune/încălzit!
- Fiți deosebit de atenți atunci când mutați friteuza (sau când scoateți vasul), deoarece aceasta poate conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți!
- **Nu** folosiți bureți metalici pentru curățare! Fragmentele de metal care se desprind de pe burete vă pot provoca ulterior un șoc electric.
- **Nu** așezați nimic deasupra friteuzei!
- **Nu** depozitați nimic în friteuză!
- Utilizați friteuza numai așa cum este descris în acest manual!
- **Nu** este destinat utilizării comerciale! Numai pentru uz casnic!

În timpul prăjirii

- Friteuza funcționează **numai** cu aer cald. Nu umpleți **niciodată** vasul cu ulei sau altă grăsime!
- **Nu** folosiți niciodată friteuza fără vasul detașabil!
- **Nu** puneți prea multă mâncare în friteuză și nu puneți ustensile de metal în friteuză!
- **Nu introduceți** în friteuză hârtie, carton, plastic nerezistent la căldură sau alte materiale similare! Puteți folosi hârtie de copt sau folie de aluminiu.
- Nu puneți **niciodată** hârtie de copt în friteuza fără alimente! Circulația aerului poate face ca hârtia să se ridice și să atingă bobinele de încălzire.
- Folosiți **întotdeauna** vase termorezistente! Fiți extrem de atenți atunci când folosiți vase de gătit nemetalice sau din sticlă!
- **Țineți** friteuza **departe** de materiale inflamabile (perdele, fețe de masă etc.)! Așezați-o pe o suprafață plană, stabilă, rezistentă la căldură, departe de surse de căldură și lichide!
- Opriți și scoateți imediat friteuza din priză dacă vedeți că iese fum închis din ea! Fumul alb este un fenomen normal cauzat de încălzirea grăsimii sau de stropirea alimentelor, dar fumul închis înseamnă că alimentele se ard sau că există o problemă electrică. Așteptați ca fumul să se evacueze înainte de a scoate vasele! Dacă cauza nu a fost mâncarea arsă, contactați **Serviciul de relații cu clienții!** (a se vedea pagina 22)
- **Nu** lăsați o friteuză nesupravegheată în funcțiune!

Conexiune la rețea

- **Nu lăsați cablul de alimentare (sau orice prelungitor) să atârne peste marginea mesei sau a teșghelei și nu permiteți ca acesta să atingă o suprafață fierbinte!**

Notă: Această friteuză este echipată cu un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul de încurcare sau de împiedicare. Folosiți cu grijă cablurile de prelungire. Puterea electrică nominală a cablului prelungitor trebuie să fie egală cu puterea nominală a friteuzei (a se vedea pagina 3).

Câmpuri electromagnetice (CEM)

Friteuza cu aer cald Cosori respectă toate standardele privind câmpurile electromagnetice (CEM). În cazul în care este manevrată în mod corect și așa cum este descris în acest manual, dovezile științifice disponibile în prezent indică faptul că aparatul este sigur pentru utilizare.

**STUDIAȚI ȘI RESPECTAȚI ACESTE
INSTRUCȚIUNI!**



CUNOAȘTEȚI-VĂ FRITEUZA

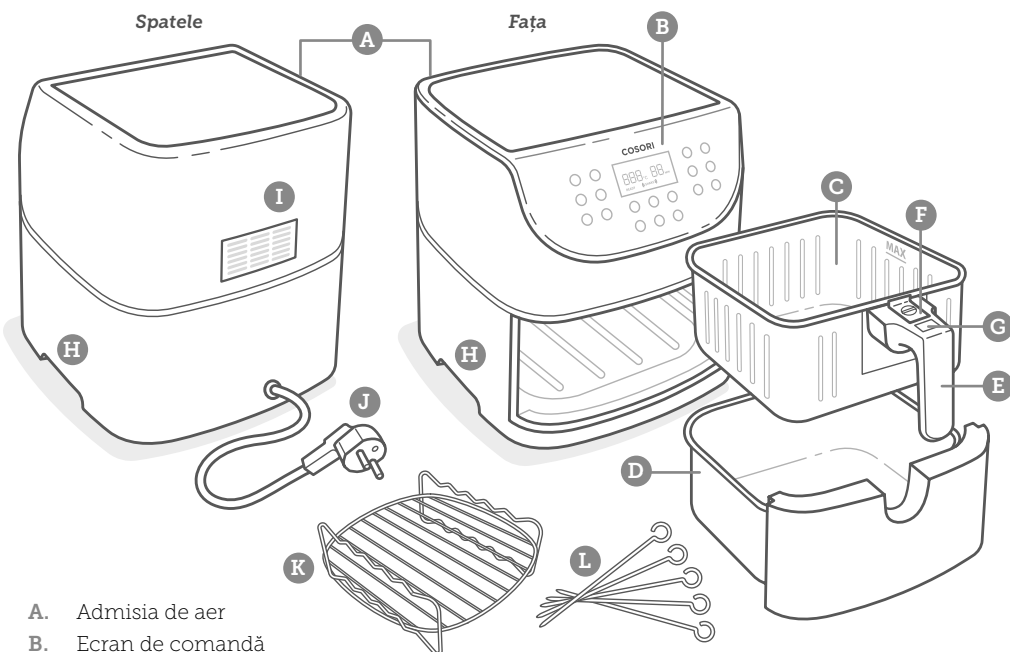
Friteuza cu aer cald Cosori folosește tehnologia de circulație rapidă a aerului la 360° pentru a găti cu puțin sau deloc ulei, astfel încât puteți pregăti rapid mese crocante și delicioase cu până la 85% mai puține calorii decât în friteuzele obișnuite cu ulei. Prin comenzile sale ușor de utilizat, cu o singură atingere, vasele detașabile antiaderente și designul intuitiv și sigur, friteuza cu aer cald Cosori va fi vedeta bucătăriei dumneavoastră.

Friteuză cu aer cald



Observații:

- Nu încercați să deschideți capacul friteuzei, nu este un capac care se deschide!
- Vasele sunt fabricate din aluminiu cu un strat antiaderent și nu conțin PFOA și BPA.



- | | | | |
|----|--|----|------------------------|
| A. | Admisia de aer | I. | Emisie aer |
| B. | Ecran de comandă | J. | Cablul de alimentare |
| C. | Vas interior | K. | Grătar pentru frigărui |
| D. | Vas exterior | L. | Betișoare de frigărui |
| E. | Mâner vas | | |
| F. | Protecție buton | | |
| G. | Butonul de eliberare al vasului interior | | |
| H. | Mânerul carcasei aparatului | | |

ECRAN

Notă: Când apăsați un buton pentru a utiliza o funcție sau un program, butonul devine albastru pentru a indica faptul că este activ. [Figura 1.1]

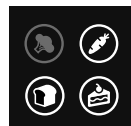


Figura 1.1

Presetări



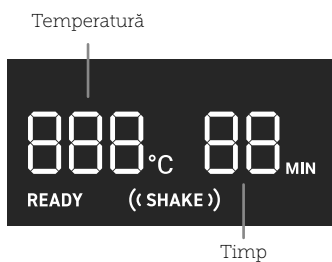
Panou de control



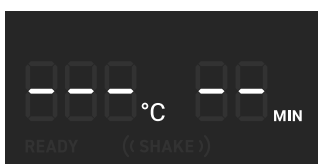


ECRAN (CONTINUARE)

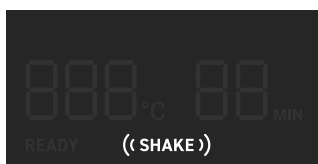
Ecran



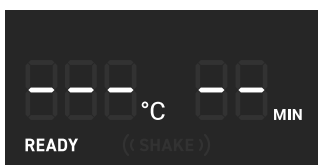
MESAJE PE ECRAN



Programul s-a încheiat.



Atenționare pentru a întoarce sau
agita alimentele.



S-a încheiat preîncălzirea, friteuza este pregătită pentru utilizare.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Despachetare, instalare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe friteuză, inclusiv autocolantele temporare!
2. Așezați friteuza pe o suprafață stabilă, orizontală și rezistentă la căldură! Țineți aparatul departe de locurile pe care aburul le poate deteriora! (de exemplu, de pereți sau de dulapuri).

Notă: Lăsați cel puțin 13 cm în spatele și deasupra friteuzei! [Figura 2.1] Lăsați suficient spațiu pentru a putea scoate vasele!

3. Folosiți mânerul pentru a scoate vasele. Îndepărtați tot plasticul din vase.
4. Apăsăți butonul de eliberare al vasului pentru a separa vasul interior de cel exterior.
5. Clătiți bine ambele vase în mașina de spălat vase sau cu un burete care nu zgârie!
6. Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu o cârpă ușor umedă. Ștergeți cu un prosop!
7. Puneți vasele înapoi în friteuză!

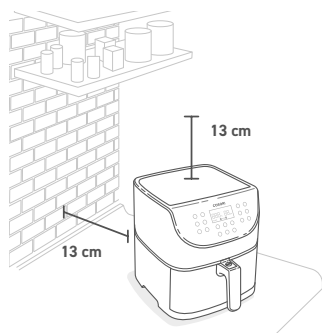



Figura 2.1

Test de funcționare

Un test de funcționare vă ajută să vă familiarizați cu friteuza, să vă asigurați că funcționează corect și să o curățați de orice resturi.

1. Asigurați-vă că vasele friteuzei sunt goale și conectați aparatul la rețeaua electrică!
2. Apăsăți butonul Preîncălzire (**Preheat**)! Pe ecran se afișează "205°C" și "5 MIN".
3. Apăsăți butonul ►|| pentru a începe preîncălzirea! Friteuza va emite un semnal sonor pentru a indica sfârșitul preîncălzirii.
4. Scoateți vasele și lăsați-le să se răcească timp de 5 minute! Apoi puneți vasele goale înapoi în friteuză!
5. Apăsăți butonul  pentru a selecta setarea Friptura (**Steak**)! Pe ecran se afișează "205°C" și "6 MIN".
6. Apăsăți de două ori butonul **Temp/Time**! Ora va clipi pe ecran. Apăsăți o dată butonul - pentru a schimba timpul la 5 minute!
7. Apăsăți butonul ►|| pentru a începe. Friteuza va emite un semnal sonor pentru a indica sfârșitul procesului.
8. Scoateți vasele și lăsați-le să se răcească complet!



Sfaturi privind utilizarea vasului

- Separați vasele **doar** pentru a le curăța sau după ce gătiți!
- Protecția butonului protejează butonul de declanșare împotriva apăsării accidentale. Glisați protectorul butonului înainte pentru a apăsa butonul de eliberare! [Figura 2.2]
- **Nu** apăsați niciodată butonul de eliberare în timp ce transportați vasele!
- Apăsați butonul de eliberare a vaselor **numai** dacă acestea se află pe un blat sau pe orice suprafață orizontală, rezistentă la căldură!
- Mânerul este atașat la vasul interior, nu la cel exterior. [Figura 2.3] Dacă apăsați butonul de eliberare, vasul exterior **va cădea**.

Notă:

- **Nu** deșurubați mânerul vasului de pe ansamblul de vase!
- Pentru a comanda accesorii, vă rugăm să contactați **Serviciul de relații cu clienții!** (a se vedea pagina 22).

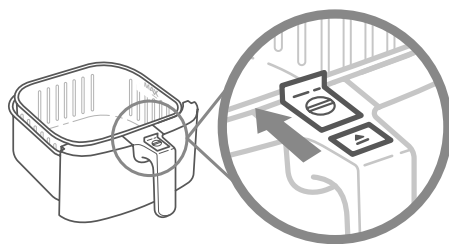


Figura 2.2

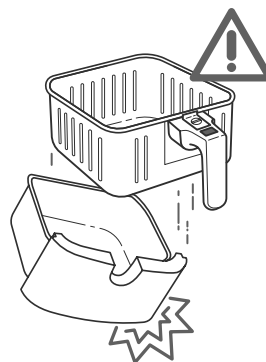



Figura 2.3


UTILIZAREA FRITEUZEI

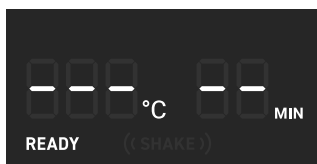
Preîncălzire

Vă recomandăm să preîncălziți friteuza înainte de a pune mâncarea în el, cu excepția cazului în care este deja fierbinte. Fără preîncălzire, alimentele nu vor fi perfect gătite.

1. Conectați friteuza la rețeaua electrică! Apăsăți butonul  pentru a porni!
2. Apăsăți butonul Preîncălzire (**Preheat**)! Pe ecran se afișează "205°C" și "5 MIN".
3. Dacă este necesar, apăsați butoanele + sau – pentru a regla temperatura! Timpul este automat setat.

Temperatură	Timp
205°C	5 minute
200°C	5 minute
195°C	5 minute
190°C	4 minute
185°C	4 minute
180°C	4 minute
170°C	4 minute
165°C și mai puțin	3 minute

4. Apăsăți butonul  pentru a începe preîncălzirea!
5. Când preîncălzirea este completă, friteuza emite trei semnale sonore. Pe ecran se va afișa "Gata" (Ready):



Notă: Dacă nu se apasă niciun buton timp de 3 minute, friteuza va șterge toate setările și va intra în modul de așteptare.



Prăjire

Notă:

- **Nu** așezați nimic deasupra friteuzei. Acest lucru va perturba circulația aerului, iar calitatea alimentelor nu va fi corespunzătoare. [Figura 3.1]
- Friteuza cu aer cald nu este o friteuză cu ulei. Nu umpleți vasele cu ulei, grăsimi de gătit sau alte lichide.
- Când scoateți vasele din friteuză, aveți grijă la aburul fierbinte și nu apăsați butonul de eliberare a vaselor!

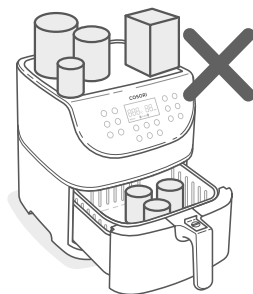


Figura 3.1

- Puteți seta timpul (1-60 minute) și temperatura (75°-205°C), cu excepția cazului în care este indicat altfel.
- Rezultatele pot varia. Consultați Ghidul de referință și Cartea de rețete pentru a vă ajuta să vă personalizați valorile presetate pentru un rezultat perfect!

Preșetare	Simbol	Temperatura implicită	Timp implicit	Atenționare pentru "scuturare"*
Steak		205°C	6 minute	-
Pui		195°C	25 de minute	-
Pește		175°C	8 minute	-
Crab		190°C	6 minute	((SHAKE))
Slănină		160°C	8 minute	-
Alimente congelate		175°C	10 minute	((SHAKE))
Cartofi prăjiți**		195°C	25 de minute	((SHAKE))
Legume		150°C	10 minute	((SHAKE))
Legume rădăcinoase		205°C	12 minute	((SHAKE))
Pâine		160°C	8 minute	-
Desert		150°C	30 de minute	-
Preîncălzire		205°C	5 minute	-
Mentineră la cald		75°C	5 minute	-

* A se vedea **Scuturarea alimentelor** (pagina 16).

** Pentru prepararea cartofilor prăjiți a se vedea **Instrucțiunile de prăjire** pe pagina 17.

Programe de prăjire presetate

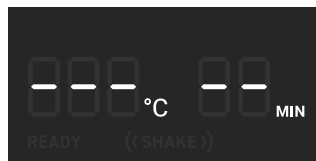
Cu ajutorul programelor de prăjire prestabilite, puteți obține cu ușurință rezultate perfecte folosind friteuza dumneavoastră. Programele conțin setările ideale de temperatură și timp pentru gătitul unui anumit tip de alimente.

- 1. Preîncălziți friteuza cu aer cald!** (a se vedea pe pagina 12).
- Când pe ecranul friteuzei apare **"READY"** (Gata), puneți alimentele în vas.
- Alegeți programul corespunzător! (a se vedea pe pagina 13).
- Modificați temperatura și timpul de prăjire, dacă este necesar! Puteți face acest lucru în orice moment în timpul procesului de prăjire.
 - Apăsați o dată butonul **Temp/Time!** Temperatura va clipi pe ecran. Apăsați butonul **+** sau **-** pentru a modifica temperatura. (75°-205°C).
 - Apăsați din nou butonul **Temp/Time!** Timpul de gătire va clipi pe ecran. Apăsați butonul **+** sau **-** pentru a modifica timpul de gătire. (1-60 de minute)

Notă: Țineți apăsat butonul **+** sau **-** pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura.

- Apăsați butonul **▶||** pentru a începe procesul de prăjire!
- Când utilizați anumite programe presetate, la jumătatea timpului de gătire apare un avertisment de scuturare. Aparatul emite un semnal sonor de cinci ori, iar pe ecran clipește **"((SHAKE))"**.
 - Scoateți vasul din friteuză, având grijă la aburul fierbinte. Friteuza se va opri automat și ecranul se va stinge până când vasele nu sunt puse la locul lor.
 - Scuturați sau întoarceți mâncarea! Aveți grijă să nu apăsați butonul de eliberare al vasului!
 - Puneți vasele înapoi în friteuză!

- Friteuza emite un semnal sonor de trei ori când gătitul este terminat. Pe ecran, la afișarea temperaturii și a timpului apar linii orizontale:



- Folosiți funcția de menținere la cald, dacă este necesar! Apăsați butonul **Keep Warm** (Păstrare la cald). Apăsați butonul **+** sau **-** pentru a schimba timpul! (1-60 de minute).
- Scoateți vasul din friteuză, având grijă la aburul cald!
- Scoateți vasul interior din vasul exterior pentru a servi mâncarea! La separarea vaselor:
 - Asigurați-vă că vasele sunt așezate pe o suprafață plană!
 - Dacă în partea de jos al vasului exterior s-a acumulat ulei sau grăsime fierbinte, scurteți-o înainte de a pune vasul interior la loc, pentru a evita vărsarea! [Figura 3.2]
- Lăsați să se răcească înainte de curățare!

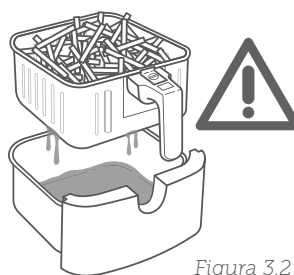


Figura 3.2

Notă: A se vedea **Scuturarea alimentelor** (pagina 16).

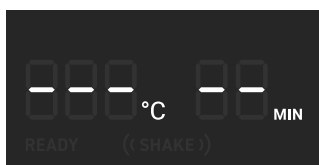


Prăjire cu setare manuală

- 1. Preîncălziți friteuza!** (a se vedea pe pagina 12)
 - Când pe ecranul friteuzei apare **"READY"** (Gata), puneți alimentele în vas.
 - Setați temperatura și timpul de prăjire. Puteți face acest lucru în orice moment în timpul procesului de prăjire!
 - Apăsați o dată butonul **Temp/Time!** Temperatura va clipi pe ecran. Apăsați butonul **+** sau **-** pentru a modifica temperatura. (75°–205°C)
 - Apăsați din nou butonul **Temp/Time!** Timpul de gătire va clipi pe ecran. Apăsați butonul **+** sau **-** pentru a modifica timpul de gătire. (1-60 de minute).
 - Notă:** Țineți apăsat butonul **+** sau **-** pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura.
- Apăsați butonul **▶▶** pentru a începe procesul de prăjire!

Notă:

- Atunci când aparatul este setat manual, funcția de reamintire a scuturării nu funcționează. Agitați sau rotiți alimentele la jumătatea perioadei de gătire.
 - Dacă doriți un avertisment de scuturare, selectați un program prestabilit (a se vedea pagina 13) și modificați timpul și temperatura în funcție de preferințele dvs.
- Aparatul va emite un semnal sonor de trei ori când gătitul s-a terminat. Pe ecran, la afișarea temperaturii și a timpului apar linii orizontale:



Scuturarea alimentelor

Cum să scuturăm alimentele?

- Scoateți vasul din friteuză în timpul procesului de prăjire, amestecați sau întoarceți alimentele.
 - A. Scuturarea alimentelor:**
 1. Păstrați vasul direct deasupra suprafeței rezistente la căldură din motive de siguranță! Nu apăsați butonul de eliberare al vasului!
 2. Scuturați vasul!
 - B. Dacă vasul este prea greu pentru a fi scuturat:**
 1. Așezați vasul pe un suport sau o suprafață rezistentă la căldură.
 2. Separați vasele! Asigurați-vă că nu curge niciun fel de lichid din vasul interior!
 3. Scuturați ușor vasul interior!

Notă: Nu utilizați această metodă dacă există riscul de stropire a lichidului fierbinte!

- C. Dacă vasul este prea greu pentru a fi scuturat și dacă în el se află lichid fierbinte:**
 1. Așezați vasul pe un suport sau o suprafață rezistentă la căldură.
 2. Folosiți un instrument pentru a întoarce sau a amesteca alimentele!
- Când scoateți vasele, friteuza se oprește automat. Ca o caracteristică de siguranță, ecranul se va opri până când vasele nu sunt puse la loc.
 - De îndată ce puneți ansamblul de vase la loc, se va relua automat procesul de prăjire.
 - Evitați scuturarea (pauza) pentru mai mult de 30 de secunde, deoarece friteuza poate începe să se răcească.

Ce să scuturăm?

- Bucăți de alimente mici, cum ar fi cartofii prăjiți, nuggets de pui.
- Fără agitare, este posibil ca alimentele să nu fie crocante sau să nu fie gătite uniform.
- Puteți întoarce alte alimente, cum ar fi friptura, pentru o rumenire uniformă.

Când să scuturăm

- Scuturați sau întoarceți alimentele la jumătatea perioadei de gătire sau de mai multe ori dacă este necesar.
- Unele programe presetate utilizează un avertisment de scuturare (a se vedea Presetări, pagina 13).

Avertisment de scuturare

- Avertismentul de scuturare va emite un semnal sonor de cinci ori pentru a vă avertiza, iar pe ecran va clipi "(SHAKE)".
- Dacă nu scoateți vasul, avertismentul de scuturare va suna din nou după 1 minut, iar pe ecran va apărea "(SHAKE)".
- Avertismentul va dispărea atunci când scoateți vasul.



Instrucțiuni de prăjire

Supraîncărcare

- Dacă vasul este umplut prea mult, alimentele nu se vor găti uniform.
- Alimentele nu trebuie să fie umplute peste linia "MAX" a vasului interior. [[Figura 3.3]



Figura 3.3

Utilizarea uleiului

- Adăugarea unui pic de ulei la mâncare o va face mai crocantă. Nu folosiți mai mult de 30 ml de ulei.
- Spray-ul de ulei este excelent pentru a aplica în mod uniform cantități mici de ulei pe orice aliment.

Notă: Pentru a afla mai multe despre bucătăria Cosori, consultați cartea noastră de rețete și sfaturile bucătarilor noștri!

Sfaturi

- În friteuză, puteți pregăti orice aliment congelat sau care poate fi copt la cuptor.
- Pentru a pregăti prăjituri, plăcinte sau orice alte alimente cu umplutură sau produse de patiserie, puneți alimentele într-un recipient termorezistent înainte de a le pune în vas
- Când pregătiți mâncăruri bogate în grăsimi, grăsimea se va scurge pe fundul vasului. Pentru a evita formarea excesivă de fum, aruncați grăsimea din vas după utilizare!
- Alimentele marinate în lichid vor provoca stropiri și fum inutil. Uscați/evacuați umezeala din alimente înainte de a le găti!

Cartofi prăjiți

- Se adaugă 8-15 ml de ulei pentru a obține cartofi crocanți.
- Dacă folosiți cartofi cruzi, înmuiați cartofii cruzi în apă timp de 15 minute înainte de coacere pentru a elimina amidonul! Ștergeți cu un prosop înainte de a adăuga uleiul!
- Dacă doriți cartofi mai crocanți, tăiați-le în fâșii de aproximativ 0,6 x 7,6 cm!

Alte funcții

Pauză

- Apăsați butonul ►|| pentru a întrerupe prăjirea! Friteuza se va opri din încălzire, iar butonul ►|| va clipi până când îl apăsați din nou pentru a relua activitatea.
- După 30 de minute de inactivitate, friteuza se va opri.
- Această funcție vă permite să întrerupeți programul de prăjire fără a scoate vasele din friteuză.

Continuarea automată a procesului de prăjire

- Când scoateți vasele, friteuza se oprește automat. Ecranul se va opri temporar ca măsură de siguranță.
- Când puneți vasul înapoi, friteuza reia automat procesul de prăjire în conformitate cu setările anterioare.

Oprire automată

- În cazul în care friteuza nu are un program activ de prăjire, aceasta va șterge toate setările și se va opri după trei minute de inactivitate.

Protecție împotriva supraîncălzirii

- Dacă friteuza se supraîncălzește, aceasta se va opri automat din motive de siguranță.
- Lăsați friteuza să se răcească complet înainte de a o folosi din nou.



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Notă:

- După utilizare curățați **întotdeauna** vasele friteuzei.
- Tapetarea vasului exterior cu folie de aluminiu poate face curățarea mai ușoară.

1. Oprii și scoateți aparatul din priză. Lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l curăța! Scoateți vasele pentru o răcire mai rapidă!
2. Dacă este necesar, ștergeți partea exterioară a aparatului cu o cârpă umedă.
3. Vasele pot fi spălate în mașina de spălat vase. De asemenea, puteți curăța vasele cu apă caldă cu săpun și un burete care nu zgârie. Înmuiați-le dacă este necesar!

Notă: Vasele au un strat antiaderent. Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a detergentilor abrazivi!

4. Pentru depunerea grăsimilor persistente:
 - a. Amestecați 30 ml de bicarbonat de sodiu și 15 ml de apă într-un castron mic pentru a obține o pastă tartinabilă.
 - b. Folosiți un burete pentru a întinde pasta pe vase și frecați! Lăsați pasta să acționeze 15 minute înainte de a clăti!
 - c. Clătiți înainte de utilizare cu apă și detergent!
5. Curățați interiorul aparatului cu un burete sau o cârpă ușor umedă, care nu zgârie. Nu scufundați în apă!
[Figura 4.1] Dacă este necesar, curățați bobina de încălzire de reziduurile alimentare!
6. Uscați înainte de utilizare!

Notă: Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că bobina de încălzire este complet uscată.

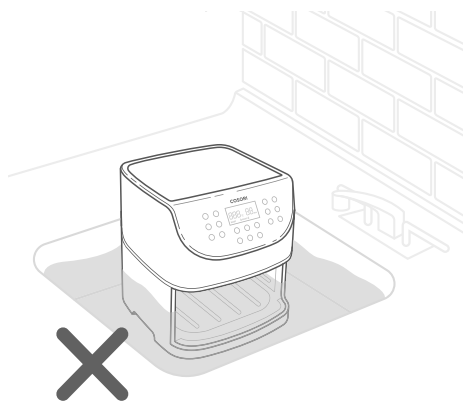


Figura 4.1

DEPANARE

Problemă	Posibile soluții
Aparatul nu pornește.	Asigurați-vă că aparatul este conectat la priză!
	Glisați ansamblul de vase la locul lui!
Mâncarea nu se gătește complet.	Puneți cantități mici de alimente în vasul interior! Dacă vasul este prea plin, alimentele nu se vor găti corespunzător.
	Măriți temperatura sau timpul de gătire!
Mâncarea se prăjește neuniform.	Alimentele așezate sau apropiate unele de altele trebuie scuturate sau răsturnate în timpul gătitului (a se vedea Scuturarea alimentelor , pagina 16).
Mâncarea nu este crocantă.	Pulverizarea sau pensularea unei cantități mici de ulei ajută alimentele să devină mai crocante. (A se vedea Instrucțiuni de prăjire , pagina 17)
Cartofii prăjiți nu sunt corespunzători	A se vedea Cartofi prăjiți , pagina 17.
Vasele nu se pot glisa la loc.	Asigurați-vă că vasul interior nu este umplut prea tare cu alimente!
	Asigurați-vă că vasul interior este bine fixat în vasul exterior!
Aparatul emite un fum alb.	La prima utilizare aparatul poate emite un fum alb. Acest proces este normal.
	Asigurați-vă că ați curățat corect vasele și interiorul aparatului de orice depuneri de grăsime!
	Când se prăjesc alimente grase, se scurge grăsime în vasul exterior. Această grăsime produce fum alb, iar vasele pot fi mai fierbinte decât de obicei. Acest lucru este normal și nu afectează gătitul. Manipulați vasele cu grijă!
Aparatul emite un fum închis.	Opriti imediat aparatul și scoateți-l din priză dacă vedeți că emite fum închis la culoare. Fumul închis la culoare înseamnă că alimentele se ard, sau există o problemă electrică. Înainte de a scoate vasele, așteptați până când se risipește fumul. Dacă cauza nu a fost mâncarea arsă, contactați Serviciul nostru de relații cu clienții (a se vedea pagina 22)!



DEPANARE (CONTINUARE)

Problemă	Posibile soluții
Friteuza miroase a plastic.	Din cauza procesului de fabricație, friteuza dumneavoastră poate mirosi a plastic. Acesta este un fenomen natural. Pentru a elimina mirosul, urmați instrucțiunile din secțiunea testul de funcționare! (pagina 10) Dacă încă miroase a plastic, contactați Serviciul nostru de relații cu clienții! (a se vedea pagina 22).
Ecranul afișează codul de eroare "E1".	Senzorul de temperatură s-a defectat. Contactați serviciul nostru de relații cu clienții (a se vedea pagina 22)!
Ecranul afișează codul de eroare "E2".	Senzorul de temperatură s-a defectat. Contactați serviciul nostru de relații cu clienții (a se vedea pagina 22)!

Dacă problema întâmpinată nu se regăsește în lista de mai sus, contactați Serviciul nostru de relații cu clienții (a se vedea pagina 22)!

INFORMAȚII PRIVIND GARANȚIA

Societatea JPK Trading Kft. (Ungaria) garantează toate produsele timp de 2 ani de la data cumpărării. Perioada de garanție poate varia în funcție de categoria produsului!

Dacă aveți întrebări sau observații cu privire la noul produs, vă rugăm să contactați echipa noastră din cadrul Serviciului de relații cu clienții!

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII

JPK Trading Kft.

Ungaria 4244 Újfehértó, Széchenyi utca 218.

Email: hello@cosori.ro

*Vă rugăm să aveți factura și numărul de identificare a comenzii pregătite înainte de a contacta Serviciul de relații cu clienții!



ARATĂ-NE CE AI PREGĂTIT!

Sperăm că acest material v-a fost de folos! Așteptăm cu nerăbdare să vă vedem creațiile frumoase! Dacă doriți, împărtășiți cu noi fotografiile voastre superbe! Comunitatea noastră așteaptă să încărcați rețetele gătite de Dvs. Alegeți doar platforma pe care doriți să încărcați!



@cosori.ro



Cosori România

Nu știi ce să gătești? Există multe idei de rețete disponibile, atât de la noi, cât și de la comunitatea Cosori.

ALTE PRODUSE COSORI

Dacă sunteți mulțumit de acest aparat, vă recomandăm să vizitați pagina de internet www.cosori.ro, unde veți găsi toate produsele noastre cu un design frumos și bine gândit. Poate că se vor regăsi și în bucătăria Dvs.?!



COSORI™



Întrebări, observații?

hello@cosori.ro

A1-01.01_S_-20124-CP158-AF-RXB_eu