



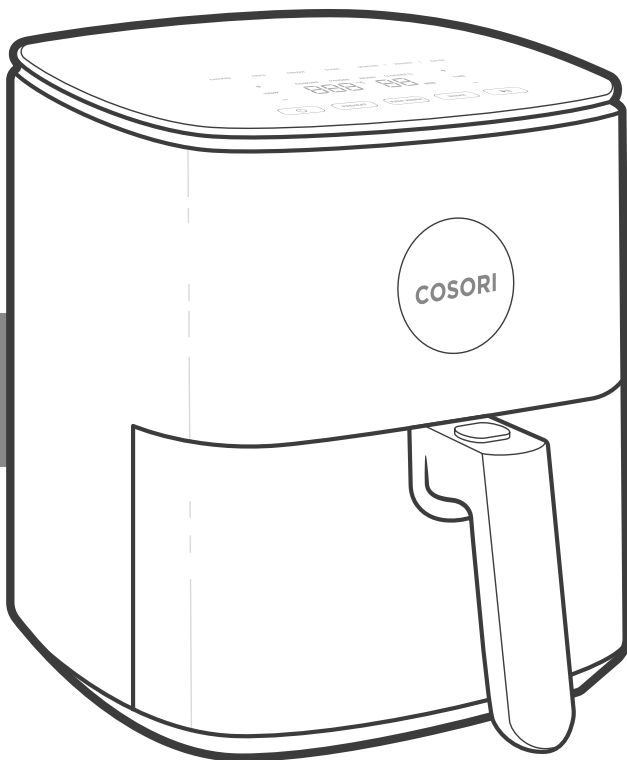
# COSORI®

## Instrucțiuni de utilizare

Friteuză cu aer cald Pro LE de 4,7 litri

Seria PRO LE

Model: CAF-L501



**Aveți întrebări, observații?**

[hello@cosori.ro](mailto: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](http://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](mailto: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
Cunoașteți-vă friteuza	6
Diagrama friteuzei	6
Mesaje pe ecran	7
Înainte de prima utilizare	8
Utilizarea friteuzei	9
Curățare și întreținere	13
Depanare	14
Informații privind garanția	15
Serviciul de relații cu clienții	15

## Conținutul pachetului

- 1 x Friteuză cu aer cald Pro LE de 4,7 litri
- 1 x Carte de rețete
- 1 x Instrucțiuni de utilizare

## Date tehnice

<b>Sursa de alimentare</b>	AC 220-240V, 50/60Hz
<b>Putere nominală</b>	1500W
<b>Capacitate</b>	4,7 l (mâncare pentru 2-4 persoane)
<b>Intervalul de temperatură</b>	75° - 230°C
<b>Temporizator</b>	1-60 minute
<b>Dimensiuni</b> (cu mâner și distanțier de evacuare a aerului)	30,7 x 27,4 x 38,4 cm
<b>Masa</b>	4,54 kg
<b>Consumul în standby</b>	<0.5W

# STUDIAȚI ȘI RESPECTAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI!

## INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

### Reguli importante de siguranță

- **Nu atingeți suprafața fierbinte! Folosiți mânerul!**
- Aveți grijă când întoarceți vasul după prăjire, deoarece platoul Crisp fierbinte poate cădea și poate provoca răniri!
- **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 nostru de relații cu clienții!** (a se vedea pagina 15).
- **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!
- **Nu** loviți partea superioară a friteuzei cu un obiect dur, deoarece sticla temperată se poate sparge! Sticla temperată este mai rezistentă și mai sigură la spargere decât sticla obișnuită, dar se poate sparge în orice moment după ce se fisurează. Dacă observați o fisură, contactați **Serviciul nostru de relații cu clienții** (a se vedea pagina 15)!
- Friteuza poate fi utilizată de copii cu vârsta de peste 8 ani, respectiv de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, sub supraveghere. În absența unei supravegheri, trebuie explicate riscurile implicate în utilizarea friteuzei, iar utilizatorul trebuie să fie conștient de aceste riscuri.
- Copiii nu au voie să se joace cu friteuza!
- Copiii nu trebuie să fie lăsați nesupravegheați atunci când curăță și efectuează întreținerea friteuzei!
- **Nu** folosiți friteuza cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de telecomandă!



- Utilizați friteuza numai conform instrucțiunilor din acest manual!
- **Nu** este destinată 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** umpleți prea mult vasul friteuzei! O cantitate prea mare de alimente poate atinge serpentinele de încălzire și poate provoca un pericol de incendiu.
- **Nu** atingeți accesoriile în timpul procesului de prăjire sau imediat după acesta!
- **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!
- Oprțiți 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 vasul. Dacă cauza nu a fost mâncarea

arsă, contactați **Serviciul nostru de relații cu clienții!** (a se vedea pagina 15).

- **Nu** lăsați friteuza nesupravegheată în timpul utilizării.

## Conexiune la rețea

- **Nu** lăsați cablul de alimentare (sau orice prelungitor) să atârne peste marginea mesei sau a tejghelei și nu permiteți ca acesta să atingă o suprafață fierbinte!
- Îndepărtați și aruncați protecția montată pe priza de alimentare a friteuzei pentru a evita riscul de sufocare!
- **Nu** conectați **niciodată** friteuza la o priză sub tejghea!
- Țineți copiii sub vârsta de 8 ani departe de friteuză și de cablul de alimentare a acesteia!

## 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.



Acest simbol indică faptul că produsul nu trebuie aruncat ca deșeu menajer și trebuie dus la un punct de colectare adecvat pentru reciclare. Eliminarea și reciclarea corespunzătoare vor contribui la protejerea resurselor naturale, a sănătății umane și a mediului.

Pentru mai multe informații cu privire la modul de eliminare și reciclare a produsului, vă rugăm să contactați municipalitatea locală, furnizorul de servicii de gestionare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

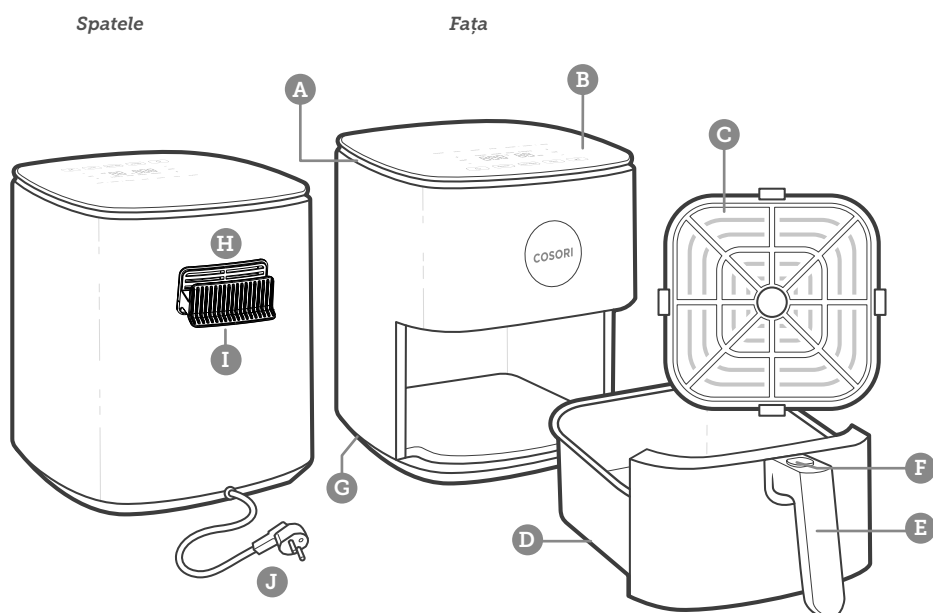
# CUNOAȘTEȚI-VĂ FRITEUZA

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.

## Notă:

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

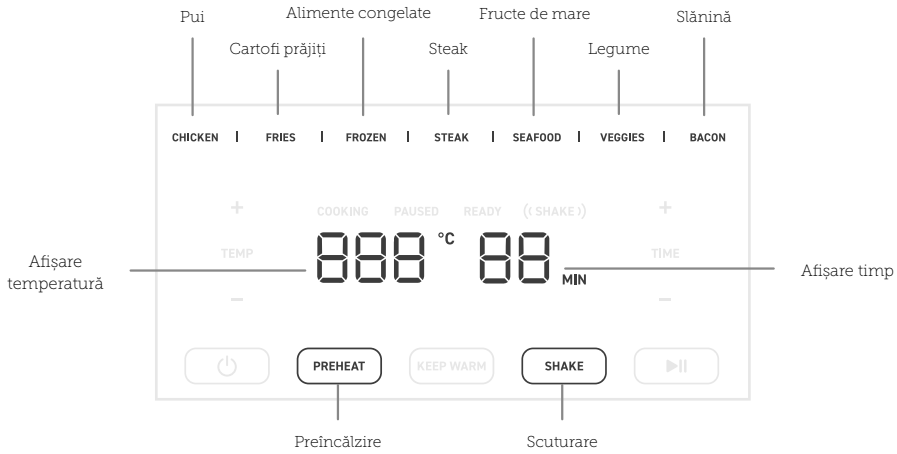
## Diagrama friteuzei



- |                     |   |                                    |
|---------------------|---|------------------------------------|
| A. Admisia de aer   | F. Butonul de eliberare al vasului interior | I. Distanțier pentru emisia de aer |
| B. Ecran de comandă | G. Mânerul carcasei aparatului              | J. Cablu de alimentare             |
| C. Platou Crisp     | H. Emisie aer                               |                                    |
| D. Vas              |   |                                    |
| E. Mânerul vasului  |   |                                    |

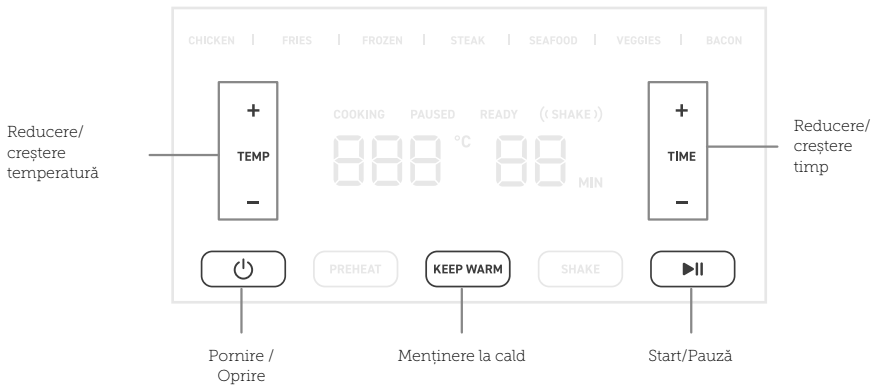
## Ecran

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

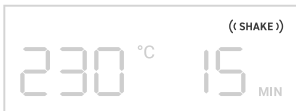


**Notă:** Folosiți butonul "Shake" pentru a activa și dezactiva funcția de atenționare a scuturării.

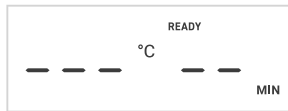
## Panou de control



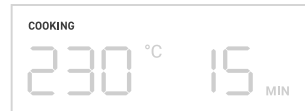
## Mesaaje pe ecran



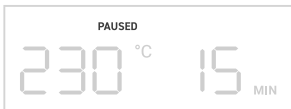
Atenționare pentru a întoarce sau scutura alimentele.



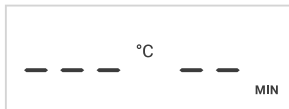
S-a încheiat preîncălzirea, friteuza este pregătită pentru utilizare.



Friteuza este în funcțiune.



Procesul de prăjire este în mod de pauză.



S-a terminat programul.

# 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-l 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 1.1] Lăsați suficient spațiu pentru a putea scoate vasul!

3. Folosiți mânerul pentru a scoate vasele. Îndepărtați tot plasticul din vas!
4. Spălați bine în mașina de spălat vase sau un burete care nu zgârie platoul Crispy și vasul!
5. Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu o cârpă ușor umedă. Ștergeți cu un prosop!
6. Puneți platoul Crisp înapoi în vas, iar vasul înapoi în friteuză!

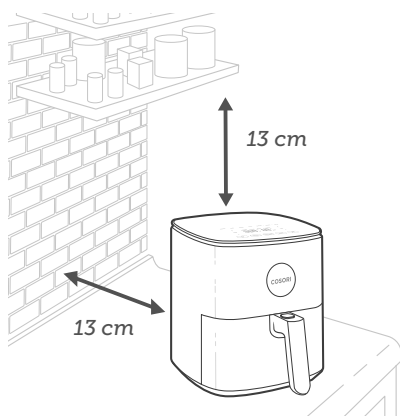


Figura 1.1

## 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 "4 MIN".
3. Apăsăți butonul ►|| pentru a începe preîncălzirea! Friteuza va emite un semnal sonor pentru a indica sfârșitul preîncălzirii.
4. Scoateți vasul și lăsați-l să se răcească timp de 4 minute! Apoi puneți vasul gol înapoi în friteuză!
5. Apăsăți butonul **STEAK** pentru a selecta setarea Friptura (Steak)! Pe ecran se afișează "230°C" și "6 MIN".
6. Apăsăți butonul **TIME**! Timpul se va modifica la 5 minute.
7. Apăsăți butonul ►|| pentru a începe! Friteuza va emite un semnal sonor pentru a indica sfârșitul procesului.
8. Scoateți vasul și lăsați-l să se răcească complet!

### Notă:

- Aveți grijă când întoarceți vasul după prăjire, deoarece platoul Crisp fierbinte poate cădea și poate provoca răni!
- Nu deșurubați mânerul vasului de pe vas!





## Elemente de protecție de cauciuc

- Patru elemente de protecție de cauciuc previn deteriorarea acoperirii antiaderente al vasului prin contactul direct cu platoul Crisp. Elementele de protecție sunt confecționate din material sigur, aprobate de FDA.
- Îndepărtați elementele de protecție de cauciuc doar în scop de curățare! Începeți îndepărtarea elementelor de protecție din partea de jos a platoului, prima dată trăgând o parte al elementului de protecție, pe urmă cealaltă parte! [Figura 1.2]
- Înainte de pune la loc elementele de protecție, înmuiati-le în apă! După aceasta apăsați la loc elementele de protecție prin dedesubtul platoului Crisp! Odată apăsați doar o parte al elementului, iar pe urmă celalaltă parte!

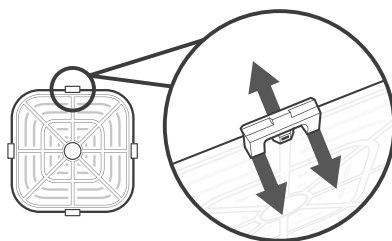


Figura 1.2

# UTILIZAREA FRITEUZEI

## Preîncălzire

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul 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! Apăsați butonul pentru a porni.
2. Apăsați butonul Preîncălzire (**PREHEAT**). Pe ecran se afișează "205°C" și "4 MIN".
3. Dacă este necesar, apăsați butoanele + sau - pentru a regla temperatura! Timpul este automat setată.
4. Apăsați butonul pentru a începe preîncălzirea!
5. Când preîncălzirea este completă, friteuza emite trei semnale sonore. Pe ecran se va afișa temperatura setată. [Figura 2.1]

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

Temperatură	Timp
205°–230°C	4 minute
145°–200°C	3 minute
75°–140°C	2 minute

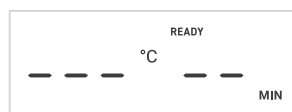


Figura 2.1

## Prăjire

### Notă:

- **Nu** așezați nimic deasupra friteuzei. Acest lucru poate modifica programul de prăjire și poate cauza fisuri pe sticla ecranului. [Figura 2.1]
- Friteuza cu aer cald nu este o friteuză cu ulei. Nu umpleți vasele cu ulei, grăsimi de gătit sau alte lichide!
- Când scoateți vasul din cuptor, aveți grijă la aburul fierbinte!

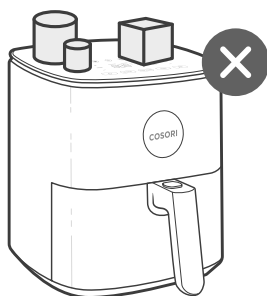


Figura 2.1

## Funcții de prăjire

Utilizarea funcțiilor de prăjire este cea mai simplă modalitate de utilizare a friteuzei. Funcțiile conțin setările ideale de temperatură și timp pentru prepararea unui anumit tip de alimente.

1. Apăsăți butonul de funcție pentru a selecta funcția pe care doriți să o utilizați. Friteuza va schimba automat la setările implicite pentru funcția respectivă.
2. Puteți modifica setările pentru temporizator (1-60 de minute), temperatură (75-230 °C) și atenționare de scuturare.
3. Apăsăți și țineți apăsat butonul + sau – pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura.
4. Apăsăți butonul **SHAKE** pentru a activa sau dezactiva atenționarea de scuturare!
5. Pentru a reveni la setările implicite ale unei funcții, apăsați din nou butonul funcției respective.

**Notă:** Rezultatele pot varia. Consultați cartea noastră de rețete pentru a afla cum să folosiți funcțiile pentru rezultate perfecte!

Funcție	Temperatura implicită	Timp implicit	Atenționare pentru "scuturare"*
Pui	190°C	20 de minute	-
Cartofi prăjiți**	195°C	25 de minute	((SHAKE))
Alimente congelate	175°C	10 minute	-
Steak	230°C	6 minute	-
Fructe de mare	175°C	8 minute	((SHAKE))
Legume	170°C	10 minute	((SHAKE))
Slănină	160°C	8 minute	-
Preîncălzire	205°C	4 minute	-
Mentținere la cald	75°C	5 minute	-

\* A se vedea **Scuturarea alimentelor** (pagina 11).

\*\* Pentru prepararea cartofilor prăjiți a se vedea **Instrucțiunile de prăjire** pe pagina 12.



## Prăjire

1. **Preîncălziți friteuza (a se vedea pe pagina 9).**
2. Când pe ecranul friteuzei apare "READY" (Gata), puneți alimentele în vas!
  - Pentru cele mai bune rezultate, așezați platoul Crisp în vas pentru a permite excesului de ulei să se scurgă în partea de jos a vasului!
3. Alegeți o funcție! (a se vedea pagina 10)

**Notă:** Funcțiile includ setările ideale de temperatură și timp pentru tipul de alimente pe care le pregătiți. De asemenea, puteți seta timp și temperatură individuală fără a selecta o funcție.

4. Modificați temperatura și timpul de prăjire, dacă este necesar. Puteți face acest lucru în orice moment în timpul procesului de prăjire.
  - a. Apăsăți butonul + sau – pentru a modifica temperatura (75°-205°C) sau timpul (1-60 de minute).

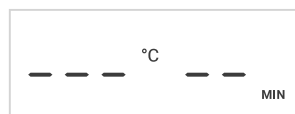
### Notă:

- Apăsăți și țineți apăsat butonul + sau – pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura.
- Apăsăți butonul **SHAKE** pentru a activa sau dezactiva atenționarea de scuturare!

5. Apăsăți butonul ►|| pentru a începe procesul de prăjire!
6. Dacă este activat atenționarea de scuturare, aceasta va apărea la jumătatea timpului de preparare. Aparatul emite un semnal sonor de cinci ori, iar pe ecran va apărea clipi (**Shake**).
  - a. Apăsăți butonul de eliberare a vasului pentru a scoate vasul din friteuză, având grijă la aburul fierbinte! Friteuza se va opri automat și ecranul se va stinge până când vasul nu este pus la loc.
  - b. Scuturați sau întoarceți mâncarea!
  - c. Puneți la loc vasul în friteuză!

**Notă:** A se vedea **Scuturarea alimentelor** (pagina 11).

7. Friteuza emite un semnal sonor de trei ori când s-a terminat procesul de prăjire. Pe ecran va apărea următorul afișaj:
8. Folosiți funcția de menținere la cald, dacă este necesar! Apăsăți butonul **Keep Warm** (Păstrare la cald). Apăsăți butonul + sau – pentru a schimba timpul! (1-60 de minute).
9. Scoateți vasul din friteuză, având grijă la aburul cald!
10. Înainte de curățare lăsați aparatul să se răcească!



## Scuturarea alimentelor

### Cum să scuturăm alimentele?

- Scoateți vasul din friteuză în timpul procesului de prăjire, amestecați sau întoarceți alimentele!
  - A. Scuturarea alimentelor:
    1. Din motive de siguranță, țineți vasul direct deasupra unei suprafețe rezistente la căldură!
    2. Scuturați vasul!
  - B. Dacă vasul este prea greu pentru a fi scuturat și conține și 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 găsite 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.
- Scopul atenționării pentru scuturare este de a vă reaminti să vă verificați mâncarea. Atingeți butonul SHAKE (scuturare) pentru a activa atenționarea de scuturare. Unele funcții utilizează automat funcția de atenționare a scuturării (consultați Funcții, pagina 10).

## Atenționare pentru 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

### Suprîncărcare

- Dacă vasul este umplut prea mult, alimentele nu se vor găti uniform.

### 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.

## 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, înmuiiați 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.

**Notă:** Pentru a afla mai multe despre bucătăria Cosori, consultați cartea noastră de rețete!

## Alte funcții

### Pauză

1. Apăsăți 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.
2. După 30 de minute de inactivitate, friteuza se va opri.
3. Această funcție vă permite să întrerupeți programul de prăjire fără a scoate vasul 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:

- **Curățați** vasul friteuzei și platoul Crisp după fiecare utilizare!
- Tapetarea vasului cu folie de aluminiu poate face curățarea mai ușoară. Nu puneți folie de aluminiu pe platoul Crisp.

1. Opriti 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. Vasul și platoul Crisp pot fi spălate în mașina de spălat vase. De asemenea, puteți curăța atât vasul, cât și platoul cu apă caldă cu săpun și un burete care nu zgârie. Înmuiați-le dacă este necesar!

**Notă:** Vasul și platoul Crisp au un strat antiaderent. Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a detergenților 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 vas și frecăți! 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 3.1] 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.

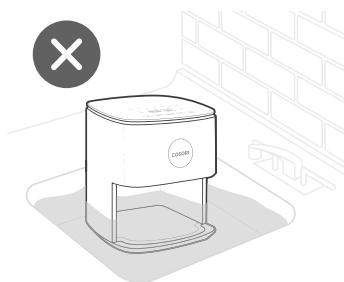


Figura 3.1

# DEPANARE

Problemă	Posibile soluții
<b>Aparatul nu pornește.</b>	Asigurați-vă că aparatul este conectat la priză!
	Glisați vasul la locul lui!
<b>Măncarea nu se gătește complet.</b>	Puneți cantități mici de alimente în vas! Dacă vasul este prea plin, alimentele nu se vor găti corespunzător.
	Măriți temperatura sau timpul de gătire!
<b>Măncarea se prăjește neuniform.</b>	Alimentele așezate sau apropiate unele de altele trebuie scuturate sau întoarse în timpul gătitului (a se vedea <b>Scuturarea alimentelor</b> , pagina 11).
<b>Măncarea nu este crocantă.</b>	Pulverizarea sau pensularea unei cantități mici de ulei ajută alimentele să devină mai crocante. (A se vedea <b>Instrucțiuni de prăjire</b> , pagina 12)
<b>Cartofii prăjiți nu sunt corespunzători.</b>	A se vedea <b>Cartofii prăjiți</b> , pagina 12.
<b>Vasul nu se poate glisa la loc.</b>	Asigurați-vă că vasul nu este umplut prea tare cu alimente!
<b>Aparatul emite un fum alb.</b>	La prima utilizare aparatul poate emite un fum alb. Acest proces este normal.
	Asigurați-vă că ați curățat corect vasul și interiorul aparatului de orice depuneri de grăsime!
	Când se prăjesc alimente grase, se scurge grăsime sub platoul Crisp. Această grăsime produce fum alb, iar vasul poate fi mai fierbinte decât de obicei. Acest lucru este normal și nu afectează gătitul. Manipulați cu grijă vasul!
<b>Aparatul emite un fum închis la culoare.</b>	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 <b>Serviciul nostru de relații cu clienții</b> (a se vedea pagina 15)!
<b>Friteuza miroase a plastic.</b>	Din cauza procesului de fabricație, friteuza dumneavoastră poate mirosi a plastic. Acesta este un fenomen natural. Pentru a elimina mirosul, urmați instrucțiunile din secțiunea privind Testul de funcționare! (pagina 8) Dacă miroase a plastic în continuare, contactați <b>Serviciul nostru de relații cu clienții</b> (a se vedea pagina 15)!
<b>Ecranul afișează codul de eroare "E1".</b>	Senzorul de temperatură s-a defectat. Contactați <b>Serviciul nostru de relații cu clienții</b> (a se vedea pagina 15)!
<b>Ecranul afișează codul de eroare "E2".</b>	Senzorul de temperatură s-a defectat. Contactați <b>Serviciul nostru de relații cu clienții</b> (a se vedea pagina 15)!
<b>Ecranul afișează codul de eroare "E3".</b>	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet! Dacă pe ecran apare în continuare "E3", contactați <b>Serviciul nostru de relații cu clienții</b> (a se vedea pagina 15)!

**Dacă problema întâmpinată nu se regăsește în lista de mai sus, contactați Serviciul nostru de relații cu clienții (a se vedea pagina 15)!**



# 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 comentarii cu privire la noul produs, vă rugăm să contactați echipa noastră de la Serviciul de relații cu clienții !

# SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII

---

**JPK Trading Kft.**

Ungaria

4244 Újfehértó, strada Széchenyi 218.

**Email:** [hello@cosori.ro](mailto:hello@cosori.ro)

\*Vă rugăm să aveți factura și numărul de identificare a comenzii pregătite înainte de a contacta serviciul clienți!

# 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](http://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](mailto:hello@cosori.ro)

A1-01.01\_S\_-20124-CP158-AF-RXB\_eu