



# COSORI

## Manual de utilizare

**Friteuză cu aer cald Premium de 5.5 litri**

Model: CP158 -AF

**Friteuză SMART cu aer cald Premium de 5.5 litri**

Model: CS158-AF-RXB



RO

## Cuprins

Conținutul pachetului	2
Specificații	2
Măsuri de protecție importante	4
• Puncte cheie pentru siguranță	4
• Siguranță generală	5
• În timpul prăjirii cu aer cald	5
• Cablu și ștecher de alimentare electrică	6
Familiarizarea cu friteuza cu aer cald	7
Diagramă afișaj	8
Mesaje afișaj	9
Înainte de prima utilizare	10
• Configurarea	10
• Probă de funcționare	10
• Sfaturi privind coșul	11
Utilizarea friteuzei cu aer cald	12
• Preîncălzire	12
• Prăjire cu aer cald	13
• Scuturarea alimentelor	16
• Ghid de gătit	17
• Mai multe funcții	18
Îngrijire și întreținere	19
Depanare	20
Informații despre garanție	22
Asistență pentru clienți	22

## Conținutul pachetului

1 x Friteuză cu aer cald Premium de 5,5 litri
1 x Carte de rețete
1 x Ghid de referință rapidă
1 x Manual de utilizare
1 x Grilaj pentru frigărui
5 x Frigărui

## Specificații

<b>Alimentare electrică</b>	220-240 V c.a., 50/60 HZ
<b>Putere nominală</b>	1700 W
<b>Capacitate</b>	5,5 L / 5,8 qt (prepară mâncăruri pentru 3-5 persoane)
<b>Interval de temperatură</b>	75°-205 °C / 170°-400 °F
<b>Interval de timp</b>	1-60 min
<b>Dimensiuni</b>	36,4 x 29,9 x 32,1 cm / 14,3 x 11,8 x 12,6 in
<b>Greutate</b>	5,4 kg /11,9 lb
<b>Dimensiuni grilaj frigărui</b>	20 x 20 x 9,1 cm / 7,9 x 7,9 x 3,6 in
<b>Dimensiuni frigărui</b>	21 cm / 8,3 in

# Vă mulțumim pentru achiziție!

(Sperăm să vă placă noua friteuză cu aer cald la fel de mult cum ne place nouă.)



## alăturați-vă

comunității bucătarilor Cosori pe Facebook  
[facebook.com/Cosori](https://facebook.com/Cosori)



## explorați

galeria noastră de rețete  
[www.cosori.com/recipes](http://www.cosori.com/recipes)



## bucurați-vă

de rețete recomandate săptămânal  
*realizate exclusiv de bucătarii noștri interni*



## CONTACTAȚI BUCĂTARII NOȘTRI

Bucătarii noștri interni, utili, sunt pregătiți să vă răspundă la orice întrebări pe care le-ați putea avea!

**E-mail:** [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

În numele tuturor celor din cadrul Cosori,

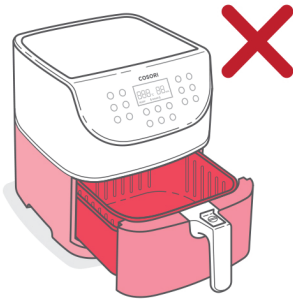
# O experiență de gătit plăcută!



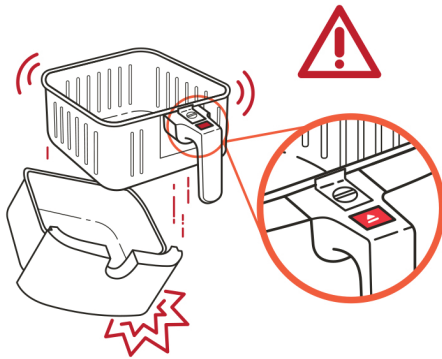
# MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE

Respectați măsurile de siguranță de bază atunci când utilizați friteuza cu aer cald. Citiți toate instrucțiunile.

## Puncte cheie privind siguranța

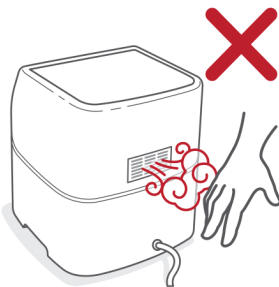


**Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul.



**Apăsați** butonul de eliberare a coșului numai când coșurile sunt așezate orizontal pe un blat sau pe orice suprafață plană, termorezistentă.

Mânerul este atașat la coșul interior, nu la coșul exterior. Când apăsați butonul de eliberare a coșului, coșul exterior va **cădea**.



**Nu** blocați orificiile de ventilare. Prin orificii se eliberează abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile și fața de orificii.





## Siguranță generală

- **Nu** introduceți carcasa friteuzei cu aer cald sau ștecherul în apă sau lichid.
- Supravegheați îndeaproape copiii din apropierea friteuzei.
- Scoateți ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a pune sau scoate piese.
- **Nu** utilizați friteuza cu aer cald dacă prezintă defecte, nu funcționează sau dacă cablul sau ștecherul este deteriorat. Contactați **Asistența pentru clienți** (consultați pagina 22).
- **Nu** utilizați piese sau accesorii de schimb de la terți, deoarece acest lucru poate cauza accidente.
- **Nu** utilizați în aer liber.
- **Nu** așezați friteuza cu aer cald sau oricare dintre componentele acesteia pe o sobă, lângă arzătoarele cu gaz sau electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Aveți grijă când mutați friteuza cu aer cald (sau scoateți coșurile) dacă conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- **Nu** curățați cu bureți metalici de sârmă. Fragmentele de metal pot rupe plăcuța și pot atinge piesele electrice, creând un risc de șoc electric.
- **Nu** așezați nimic pe friteuza cu aer cald. **Nu** depozitați nimic în interiorul friteuzei.
- **Utilizați** friteuza cu aer cald numai conform instrucțiunilor din acest manual.
- Nu este destinată pentru uz comercial. Uz casnic **exclusiv**.

## În timpul prăjirii cu aer cald

- O friteuză funcționează numai **cu aer cald**. **Niciodată** nu umpleți coșurile cu ulei sau grăsimi.
- **Niciodată** nu utilizați friteuza cu aer cald fără coșurile montate.
- **Nu** introduceți alimente supradimensionate sau ustensile metalice în friteuza cu aer cald.
- **Nu** așezați hârtie, carton, plasticul nerezistent la căldură sau alte materiale similare în friteuza cu aer cald. Puteți utiliza hârtie sau folie pergament.
- **Niciodată** nu puneți hârtie de copt sau pergament în friteuza cu aer cald fără alimente deasupra. Circulația aerului poate cauza ridicarea hârtiei și atingerea bobinelor de încălzire.
- **Întotdeauna** utilizați recipiente termorezistente. Aveți grijă când utilizați recipiente care nu sunt din metal sau sticlă.
- Țineți friteuza cu aer cald la distanță de materiale inflamabile (perdele, fețe de masă etc.). Se utilizează pe o suprafață plată, stabilă, termorezistentă, departe de surse de căldură sau lichide.
- Opriti imediat și scoateți friteuza din priză dacă observați că iese fum negru. Fumul alb este normal, cauzat de încălzirea grăsimii sau alimentele improșcate, dar fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați ca fumul să se împrăștie înainte de a scoate coșurile. Dacă cauza nu a fost mâncarea arsă, contactați **Asistența pentru clienți** (pagina 22).
- **Nu** lăsați friteuza nesupravegheată în timpul utilizării.



## Cablu și ștecher de alimentare

- **Nu** lăsați cablul de alimentare (sau orice cablu prelungitor) să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.

**Notă:** Această friteuză cu aer cald folosește un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul de încurcare sau împiedicare. Utilizați cabluri prelungitoare cu grijă. Valoarea electrică marcată pe cablul prelungitor trebuie să fie la fel de mare ca valoarea nominală a friteuzei cu aer cald (consultați pagina 2).

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Friteuza cu aer cald Cosori respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrată corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare, aparatul oferă o utilizare în condiții de siguranță conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

**SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI**

# FAMILIARIZAREA CU FRITEUZA CU AER CALD

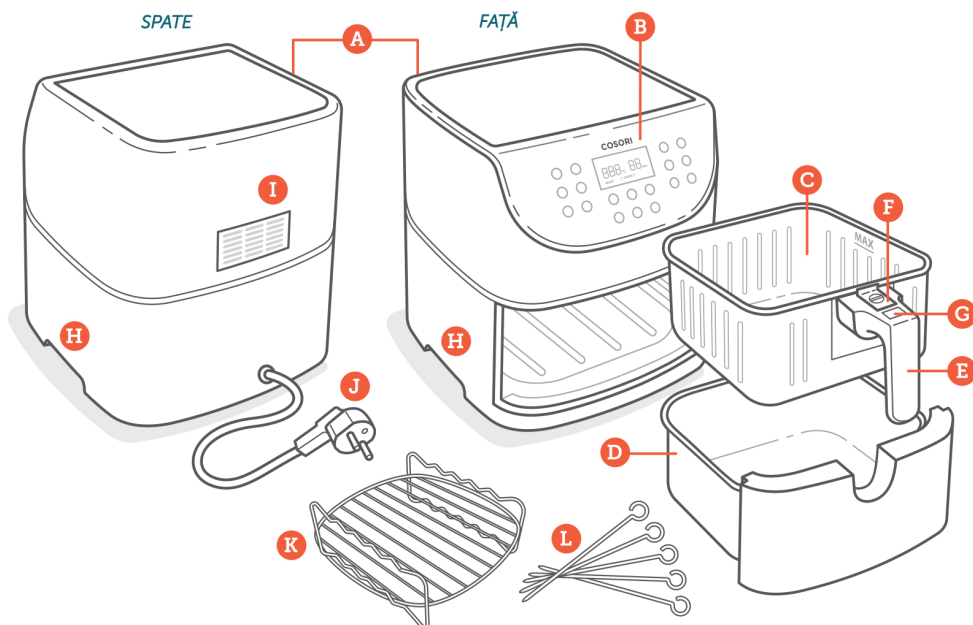
Friteuza cu aer cald Cosori utilizează tehnologia rapidă de circulare a aerului la 360° pentru a găti cu puțin ulei sau fără ulei preparate rapide, crocante și delicioase, cu până la 85% mai puțin ulei decât friteuzele cu gatire în baie de ulei. Cu comenzi ușor de utilizat, printr-o singură atingere, coșuri neaderente și un design intuitiv, sigur, friteuza cu aer cald Cosori va fi vedeta bucătăriei dumneavoastră.

## Schema friteuzei cu aer cald



### Notă:

- Nu încercați să deschideți partea superioară a friteuzei cu aer cald. Nu este un capac.
- Coșurile sunt realizate din metal de aluminiu cu strat neaderent. Acestea nu conțin PFOA și BPA.



- |                     |                            |                           |
|---------------------|----------------------------|---------------------------|
| A. Admisie aer      | E. Mâner coș               | I. Ieșire aer             |
| B. Ecran de comandă | F. Protecție buton glisant | J. Cablu de alimentare    |
| C. Coș interior     | G. Buton de eliberare coș  | K. Grilaj pentru frigărui |
| D. Coș exterior     | H. Mânere carcasă          | L. Frigărui               |



# DIAGRAMĂ AFIŞAJ

**Notă:** Când apăsați un buton pentru a utiliza o funcție sau un program, acesta va deveni albastru pentru a indica că este activ. [Figura 1.1]

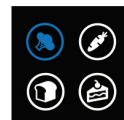
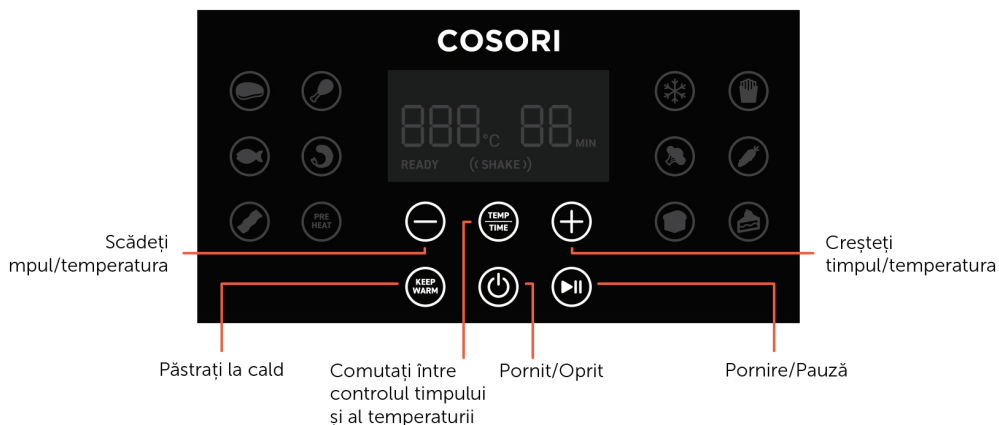


Figura 1.1

## Presetări

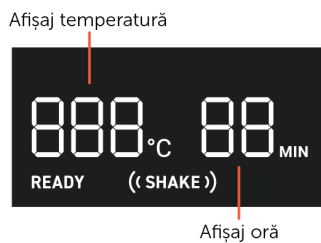


## Panou de comandă

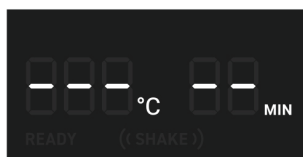


## SCHEMA AFIŞAJULUI (CONTINUARE)

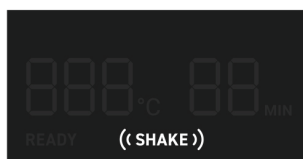
### Afişaj



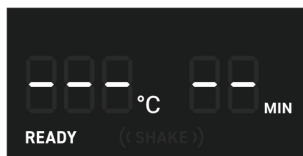
## MESAJE AFIŞAJ



Programul de gătit s-a încheiat.



Memento pentru a scutura sau întoarce preparatul.



Friteuza cu aer cald este preîncălzită și pregătită de gătit.



# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

## Configurarea

1. Scoateți toate ambalajele din friteuză, inclusiv orice autocolante temporare.
2. Așezați friteuza pe o suprafață stabilă, plană, termorezistentă. Păstrați distanța față de zonele care pot fi deteriorate de abur (cum ar fi pereții sau dulapurile).

**Notă:** Lăsați un spațiu de 13 cm/5 in în spatele și deasupra friteuzei cu aer cald. [Figura 2.1] Lăsați suficient spațiu pentru a scoate coșurile.

3. Trageți mânerul pentru a scoate coșurile. Scoateți toate materialele plastice din coșuri.
4. Apăsăți butonul de eliberare a coșului pentru a separa coșul interior de coșul exterior.
5. Spălați bine ambele coșuri, folosind o mașină de spălat vase sau un burete neabraziv.
6. Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu o cârpă ușor umezită. Uscați cu un prosop.
7. Așezați coșurile înapoi în friteuza cu aer cald.

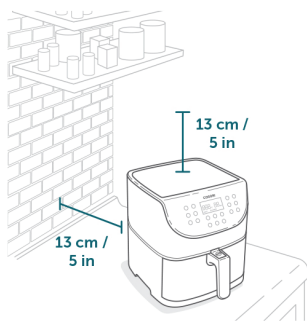


Figura 2.1

## Probă de funcționare

O probă de funcționare vă va ajuta să vă familiarizați cu friteuza cu aer cald, să vă asigurați că funcționează corect și să o curățați de eventualele reziduuri din proces.

1. Asigurați-vă că coșurile friteuzei cu aer cald sunt goale și conectați friteuza la priză.
2. Apăsăți **Preheat (Preîncălzire)**. Pe afișaj va apărea „205 °C” și „5 MIN”.
3. Apăsăți **▶▶** pentru a începe preîncălzirea. După ce preîncălzirea se încheie, friteuza va emite un semnal sonor.
4. Scoateți coșurile și lăsați-le să se răcească timp de 5 minute. Apoi așezați coșurile goale înapoi în friteuza cu aer cald.
5. Apăsăți **↶** pentru a selecta presetarea **Friptură**. Pe afișaj va apărea „205 °C” și „6 MIN”.
6. Apăsăți **Temp/Time (Temp./oră)** de două ori. Ora va lumina intermitent pe afișaj. Apăsăți butonul **-** o dată pentru a schimba intervalul la 5 minute.
7. Apăsăți **▶▶** pentru a începe. La terminarea programului, friteuza va emite un semnal sonor.
8. Scoateți coșurile. De data aceasta, lăsați coșurile să se răcească complet timp de 10-30 de minute.



## Sfaturi privind coșul

- **Separați** coșurile numai pentru a le curăța sau după gătire.
- Protecția butonului protejează butonul de eliberare împotriva apăsării accidentale. Glisați protecția butonului spre înainte pentru a apăsa butonul de eliberare. [Figura 2.2]
- **Niciodată** nu apăsați butonul de eliberare în timp ce transportați coșurile.
- **Apăsați** butonul de eliberare a coșului numai când coșurile sunt așezate pe un blat sau pe orice suprafață plană, termorezistentă.
- Mânerul este atașat la coșul interior, nu la coșul exterior. [Figura 2.3] Când apăsați butonul de eliberare, coșul exterior va **cădea**.

### Notă:

- **Nu deșurubați mânerul coșului de pe coșuri.**
- **Pentru a comanda accesorii, vă rugăm să contactați Asistența pentru clienți** (consultați pagina 22).

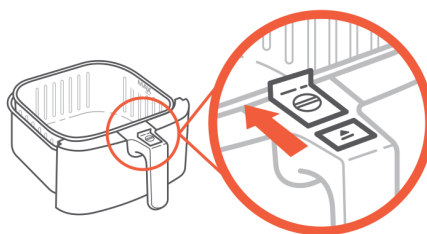


Figura 2.2



Figura 2.3

## Instalarea aplicației VeSync

1. În cazul în care dețineți modelul SMART al friteuzei Cosori, puteți descărca aplicația VeSync care vă ajută să controlați de la distanță aparatul dumneavoastră. Pentru descărcarea acestei aplicații, scanați codul QR de mai jos sau căutați aplicația "VeSync" în Magazinul App Store sau Google Play.







# UTILIZAREA FRITEUZEI CU AER CALD

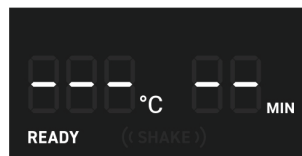
## Preîncălzire

Recomandăm un ciclu de preîncălzire înainte de a introduce alimente în friteuza cu aer cald, cu excepția cazului în care friteuza este deja fierbinte. Alimentele nu vor fi gătite corespunzător fără preîncălzire.

1. Conectați la priză. Apăsați  pentru a porni friteuza.
2. Apăsați **Preheat (Preîncălzire)**. Pe afișaj va apărea „205 °C” și „5 MIN”.
3. Opțional, apăsați butoanele **+** sau **-** pentru a schimba temperatura. Intervalul de timp se va regla automat.

Temperatură	Interval de 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. Apăsați  pentru a începe preîncălzirea.
5. După ce preîncălzirea se încheie, friteuza va emite un semnal sonor de 3 ori. Pe afișaj va apărea:



**Notă:** Dacă nu este apăsat niciun buton timp de 3 minute, friteuza cu aer cald va șterge toate setările și va intra în modul standby.





## Prăjirea cu aer cald

### Notă:

- **Nu așezați nimic pe friteuza cu aer cald.** În caz contrar, veți întrerupe fluxul de aer conducând la rezultate slabe la prăjirea cu aer cald. [Figura 3.1]
- O friteuză cu aer cald nu este o friteuză cu prăjire în baie de ulei. **Nu umpleți coșurile cu ulei, grăsime pentru prăjit sau orice alt lichid.**
- Când scoateți coșurile din friteuză, aveți grijă la aburul fierbinte și **nu apăsați butonul de eliberare a coșului.**

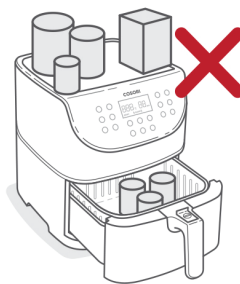


Figura 3.1

- Puteți personaliza intervalul de timp (1-60 minute) și temperatura (75°-205 °C / 170°-400 °F), cu excepția cazului în care acestea nu sunt valori recomandate.
- Rezultatele pot varia. Consultați Ghidul nostru de referință și Cartea de rețete pentru un ghid de personalizare a presetărilor pentru rezultate perfecte.

Prețare	Simbol	Temperatură implicită	Interval de timp implicit	Memento pentru scuturare?*
Friptură		205 °C	6 minute	-
Pui		195 °C	25 minute	-
Fructe de mare		175 °C	8 minute	-
Creveti		190 °C	6 minute	„((SHAKE))” (SCUTURARE)
Șuncă		160 °C	8 minute	-
Alimente congelate		175 °C	10 minute	„((SHAKE))” (SCUTURARE)
Cartofi prăjiți**		195 °C	25 minute	„((SHAKE))” (SCUTURARE)
Legume		150 °C	10 minute	„((SHAKE))” (SCUTURARE)
Legume rădăcinoase		205 °C	12 minute	„((SHAKE))” (SCUTURARE)
Pâine		160 °C	8 minute	-
Deserturi		150 °C	30 minute	-
Preîncălzire		205 °C	5 minute	-
Păstrați la cald		75 °C	5 minute	-

\* Consultați *Scuturarea alimentelor* (pagina 16).

\*\* Consultați *Ghid de gătit* (pagina 17) pentru sfaturi privind prepararea cartofilor prăjiți prin prăjire cu aer cald.



## Programe presetate de prăjire cu aer cald

Folosirea unei presetări este cel mai ușor mod de a prăji cu aer cald. Presetările sunt programate cu un timp și o temperatură ideale pentru prepararea anumitor alimente.

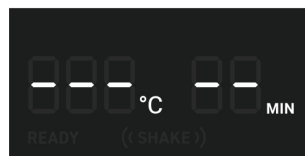
1. **Preîncălziți friteuza cu aer cald** (consultați pagina 12).
2. Când friteuza afișează mesajul „**READY**” (**PREGĂTIT**) adăugați alimente în coșuri.
3. Selectați un program de gătit presetat (consultați pagina 13).
4. Opțional, personalizați temperatura și intervalul de timp. Puteți face acest lucru oricând în timpul procesului de gătit.
  - a. Apăsați **Temp/Time (Temp./oră)** o dată. Temperatura va lumina intermitent pe afișaj. Apăsați butoanele **+** sau **-** pentru a schimba temperatura (75°-205 °C 1170°-400 °F).
  - b. Apăsați **Temp/Time (Temp./oră)** a doua oară. Ora va lumina intermitent pe afișaj. Apăsați butoanele **+** sau **-** pentru a schimba intervalul de timp (1-60 minute).

**Notă:** Pentru a mări sau a reduce rapid timpul sau temperatura, apăsați și mențineți apăsată butoanele **+** sau **-**.

5. Apăsați **▶||** pentru a începe prăjirea cu aer cald.
6. Când utilizați anumite presetări, Memento-ul pentru scuturare va apărea la jumătatea timpului de preparare. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor de 5 ori și mesajul „**((SHAKE))**” (**SCUTURARE**) va lumina intermitent pe afișaj.
  - a. Scoateți coșurile din friteuză, având grijă la aburul fierbinte. Friteuza va întrerupe automat procesul de gătit, iar afișajul se va stinge până la înlocuirea coșurilor.
  - b. Scuturați sau întoarceți preparatul. Aveți grijă să nu apăsați butonul de eliberare a coșului.
  - c. Puneți coșurile înapoi în friteuză.

**Notă:** Consultați *Scuturarea alimentelor* (pagina 16).

7. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor de 3 ori la finalizarea programului. Pe afișaj va apărea:



8. Opțional, apăsați **Keep Warm (Păstrați la cald)**. Apăsați butoanele **+** sau **-** pentru a schimba intervalul de timp (1-60 minute).
9. Scoateți coșurile din friteuză, având grijă la aburul fierbinte.
10. Scoateți coșul interior din coșul exterior pentru a servi mâncarea. Atunci când separați coșurile:
  - a. Asigurați-vă că coșurile sunt așezate pe o suprafață plană.
  - b. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coșul exterior. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a înlocui coșul interior. [Figura 3.2]
11. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

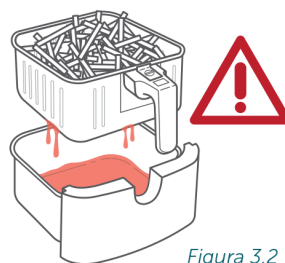


Figura 3.2



## Prăjire manuală cu aer cald

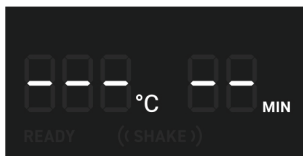
1. **Preîncălziți friteuza cu aer cald** (consultați pagina 12).
2. Când friteuza afișează mesajul „**READY**” (**PREGĂTIT**) adăugați alimente în coșuri.
3. Setati temperatura și intervalul de timp. Puteți schimba această setare în orice moment în timpul programului de gătit.
  - a. Apăsati **Temp/Time (Temperatură/oră)** o dată. Temperatura va lumina intermitent pe afișaj. Apăsati butoanele **+** sau **-** pentru a schimba temperatura (75°-205 °C / 170°-400 °F).
  - b. Apăsati **Temp/Time (Temperatură/oră)** a doua oară. Ora va lumina intermitent pe afișaj. Apăsati butoanele **+** sau **-** pentru a schimba intervalul de timp (1-60 minute).
6. Opțional, apăsați **Keep Warm (Păstrați la cald)**. Apăsati butoanele **+** sau **-** pentru a schimba intervalul de timp (1-60 minute).
7. Scoateți coșurile din friteuză, având grijă la aburul fierbinte.
8. Scoateți coșul interior din coșul exterior pentru a servi mâncarea. Atunci când separați coșurile:
  - a. Asigurați-vă că coșurile sunt așezate pe o suprafață plană.
  - b. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coșul exterior. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a înlocui coșul interior. [Figura 3.2]
9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

**Notă:** Pentru a mări sau a reduce rapid timpul sau temperatura, apăsați și mențineți apăsaute butoanele sau .

4. Apăsati ►|| pentru a începe prăjirea cu aer cald.

### Notă:

- La prăjirea manuală cu aer cald, nu va exista un memento pentru scuturare. Dar ar trebui să scuturați sau să întoarceți alimentele corespunzător.
  - Dacă doriți activarea memento-ului pentru scuturare, selectați un program presetat cu memento-ul (consultați pagina 13) și modificați intervalul de timp și temperatura după cum doriți.
5. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor de 3 ori la finalizarea programului. Pe afișaj va apărea:





## Scuturarea alimentelor

### Cum să scuturați

- În timpul gătitului, scoateți coșurile din friteuză și scuturați, amestecați sau întoarceți alimentele.

#### A. Pentru a scutura alimentele:

1. Țineți coșurile deasupra unei suprafețe termorezistente din motive de siguranță. **Nu** apăsați butonul de eliberare a coșului.
2. Scuturați coșurile.

#### B. Dacă coșurile sunt prea grele pentru a fi scutate:

1. Așezați coșurile pe un blat sau pe o suprafață termorezistentă.
2. Separați coșurile. Asigurați-vă că nu picură lichide din coșul interior.
3. Scuturați cu grijă coșul interior.

**Notă:** *Nu utilizați această metodă dacă există riscul stropirii cu lichide fierbinți.*

#### C. Dacă coșurile sunt prea grele pentru a fi scutate și conțin lichide fierbinți:

1. Așezați coșurile pe un blat sau pe o suprafață termorezistentă.
  2. Utilizați clești pentru a amesteca sau a întoarce alimentele.
- Când scoateți coșurile, friteuza va întrerupe automat programul de gătit. Ca funcție de siguranță, afișajul se va stinge până la reintroducerea coșurilor.
  - Când reintroducereți coșurile, programul de gătit va fi reluat automat.
  - Evitați scuturarea mai mult de 30 de secunde, deoarece friteuza poate începe să se răcească.

### Ce puteți scutura

- Alimentele mici care sunt așezate unele peste altele vor avea nevoie, de obicei, de scuturare, cum ar fi cartofii prăjiți sau nuggets-urile.
- Fără scuturare, este posibil ca alimentele să nu iasă crocante sau să nu fie gătite uniform.
- Puteți întoarce alte alimente, cum ar fi friptura, pentru a asigura o rumenire uniformă.

### Când puteți scutura

- Scuturați sau întoarceți alimentele o dată la jumătatea timpului de gătit sau de mai multe ori, dacă doriți.
- Anumite presetări utilizează un memento pentru scuturare (consultați **Setări prestabilite**, pagina 13).

### Memento pentru scuturare

- Memento-ul pentru scuturare vă va alerta cu 5 semnale sonore și mesajul „((SHAKE))” (**SCUTURARE**) va lumina intermitent pe afișaj.
- Dacă nu scoateți coșurile, memento-ul pentru scuturare va suna din nou după 1 minut și afișajul va arăta mesajul „((SHAKE))” (**SCUTURARE**) continuu.
- Memento-ul pentru scuturare va dispărea după ce scoateți coșurile.

## Ghid de gătit

### Umplerea excesivă

- În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele nu se vor găti uniform.
- Alimentele nu trebuie umplute peste linia „MAX” a coșului interior. [Figura 3.3] **Nu** ambalați alimentele.

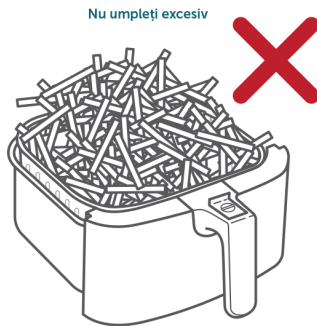


Figura 3.3

### Folosirea uleiului

- Dacă adăugați o cantitate mică de ulei la alimente acestea vor deveni mai crocante. Nu folosiți mai mult de 30 ml / 2 linguri mari de ulei.
- Spray-urile cu ulei sunt excelente pentru aplicarea unor cantități mici de ulei uniform pe toate produsele alimentare.

### Sfaturi pentru mâncare

- Puteți prăji cu aer cald orice alimente congelate sau produse care pot fi găsite într-un cuptor.
- Pentru a prepara prăjituri, plăcinte sau orice preparate cu umplutură sau aluat, puneți ingredientele într-un recipient termorezistent înainte de a le introduce în coșuri.
- Prăjirea cu aer cald a alimentelor bogate în grăsimi va face ca grăsimea să picure pe fundul coșurilor. Pentru a evita excesul de fum în timpul preparării, scurgeți picăturile de grăsime după preparare.
- Alimentele marinate în lichid creează stropi și fum în exces. Tamponați aceste alimente înainte de prăjirea cu aer cald.

### Cartofi prăjiți

- Adăugați 8 -15 ml l 1/2 -1 lingură mare de ulei pentru ca aceștia să iasă crocanți.
- Când preparați cartofi prăjiți din cartofi cruzi, înmuiați cartofii nepreparați în apă timp de 15 minute pentru a îndepărta amidonul înainte de prăjire. Uscați prin tamponare cu un prosop înainte de a adăuga ulei.
- Tăiați cartofi cruzi în bucăți mai mici pentru ca aceștia să iasă mai crocanți. Încercați să tăiați cartofii în bucăți de 0,6 - 7,6 cm / 1/4- 3 inch.

**Notă:** Pentru mai multe noutăți din bucătăria Cosori, consultați Cartea noastră de rețete și Sfaturile de la bucătarul chef.



## Mai multe funcții

### Înteruperea programului de gătit

- Apăsăți ►|| pentru a întrerupe programul de gătit. Friteuza va opri încălzirea și butonul ►|| va lumina intermitent până când apăsați ►|| pentru a relua programul de gătit.
- După 30 de minute de inactivitate, friteuza se va închide.
- Această funcție vă permite să întrerupeți programul de gătit fără a scoate coșurile din friteuză.

### Reluarea automată a programului de gătit

- Dacă scoateți coșurile, friteuza va întrerupe automat programul de gătit. Afișajul se va stinge temporar ca o funcție de siguranță.
- Când reintroduceți coșurile, friteuza va relua automat programul de gătit pe baza setărilor anterioare.

### Oprirea automată

- Dacă friteuza nu are programe de gătit active, aceasta va șterge toate setările și se va opri după 3 minute de inactivitate.

### Protecție la supraîncălzire

- În cazul în care friteuza se supraîncălzește, se va opri automat ca o funcție de siguranță.
- Lăsați friteuza să se răcească complet înainte de a o utiliza din nou.

# ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

## Notă:

- **Întotdeauna** curățați coșurile friteuzei și interiorul acesteia după fiecare utilizare.
  - Căptușirea coșului exterior cu folie poate face curățarea mai ușoară.
1. Opriti și scoateți friteuza din priză. Lăsați-o să se răcească complet înainte de curățare. Scoateți coșurile pentru răcire mai rapidă.
  2. Ștergeți exteriorul friteuzei cu o cârpă umedă, dacă este necesar.
  3. Coșurile pot fi spălate în mașina de spălat vase. De asemenea, puteți spăla coșurile cu apă caldă, cu detergent și un burete neabraziv. Înmuiați dacă este necesar.

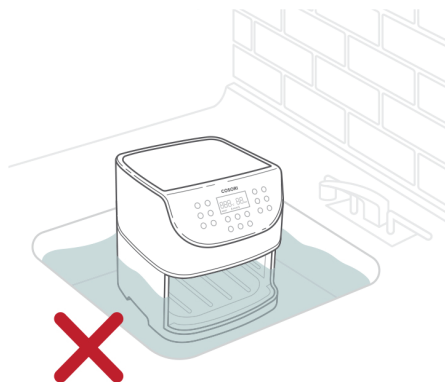


Figura 4.1

**Notă:** Coșurile au un înveliș neadeziv.

Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive.

4. Pentru petele de grăsime persistente:
  - a. Într-un castron mic, se amestecă 30 ml / 2 linguri de bicarbonat de sodiu și 15 ml / 1 lingură de apă pentru a forma o pastă.
  - b. Utilizați un burete pentru a aplica pasta pe coșuri și frecați. Lăsați coșurile să stea 15 minute înainte de clătire.
  - c. Spălați coșurile cu apă și săpun înainte de utilizare.
5. Curățați interiorul friteuzei cu un burete sau o cârpă ușor umezită, neabrazivă. **Nu** introduceți în apă.  
[Figura 4.1] Dacă este necesar, curățați bobina de încălzire pentru a elimina resturile de alimente.
6. Uscați înainte de utilizare.

**Notă:** Asigurați-vă că bobina de încălzire este complet uscată înainte de a porni friteuza.



# DEPANARE

Problemă	Soluție posibilă
<b>Friteuza nu pornește.</b>	Asigurați-vă că friteuza este conectată la priză.
	Împingeți coșurile fix în friteuză.
<b>Alimentele nu sunt preparate complet.</b>	Introduceți cantități mai mici de alimente în coșul interior. În cazul în care coșul este umplut excesiv, atunci alimentele vor fi preparate insuficient.
	Creșteți temperatura sau timpul de preparare.
<b>Alimentele nu sunt preparate uniform.</b>	Alimentele care sunt așezate unele peste altele sau aproape unul de altul trebuie să fie scuturate sau întoarse în timpul preparării (consultați <b>Scuturarea alimentelor</b> , pagina 16).
<b>Alimentele nu sunt crocante după prăjirea cu aer cald.</b>	Pulverizarea sau piererea unei cantități mici de ulei pe alimente le va face mai crocante (consultați <b>Ghid de gătit</b> , pagina 17).
<b>Cartofii prăjiți nu sunt preparați corect.</b>	Consultați <b>Cartofii prăjiți</b> , pagina 17.
<b>Coșurile nu vor aluneca în siguranță în friteuză.</b>	Asigurați-vă că coșul interior nu este umplut excesiv cu alimente.
	Asigurați-vă că coșul interior este fixat în siguranță în interiorul coșului exterior.
<b>Iese fum alb din friteuză.</b>	Friteuza poate produce o cantitate mică de fum alb atunci când o utilizați pentru prima dată. Acest lucru este normal.
	Asigurați-vă că coșurile și interiorul friteuzei sunt curățate corespunzător și nu sunt unsuroase.
	Gătirea alimentelor cu grăsimi va cauza scurgerea uleiului în coșul exterior. Acest ulei va produce fum alb, iar coșurile pot fi mai fierbinți decât de obicei. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze procesul de gătit. Manevrați coșurile cu grijă.
<b>Iese fum negru din friteuză.</b>	Scoateți imediat friteuza din priză. Fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați ca fumul să se împrăștie înainte de a scoate coșurile. Dacă cauza nu a fost mâncarea arsă, contactați <b>Asistența pentru clienți</b> (pagina 22).



## DEPANARE (CONTINUARE)

Problemă	Soluție posibilă
Friteuza cu aer cald emană un miros de plastic.	Orice friteuză cu aer cald poate emana un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Urmați instrucțiunile pentru o <b>Probă de funcționare</b> (pagina 10) pentru a scăpa de mirosul de plastic. Dacă mirosul de plastic persistă, contactați <b>Asistența pentru clienți</b> (consultați pagina 22).
Afișajul indică Codul de eroare „E1”.	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură. Contactați <b>Asistența pentru clienți</b> (consultați pagina 22).
Afișajul indică Codul de eroare „E2”.	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură. Contactați <b>Asistența pentru clienți</b> (consultați pagina 22).

**Dacă problema dumneavoastră nu este enumerată în situațiile de mai sus**, va rugăm să vă adresați **service-ului SC PROFIMATIC SRL** ale cărui date le găsiți pe coperta exterioară a acestui manual de utilizare.



# INFORMAȚII DESPRE GARANȚIE

---

Garanția se acordă pentru friteuza Cosori și pentru accesoriile care o însoțesc. Aceasta acoperă viciile de material și cele de fabricație și este nulă de drept în condițiile în care se constată intervenția neautorizată asupra aparatului și/sau a componentelor acestuia. De asemenea, garanția nu se aplică în cazul în care defectele apărute se datorează șocurilor mecanice, termice, chimice etc. Garanția de conformitate se acordă pentru o perioadă de 2 ani de la data achiziției. În cazul societăților comerciale care achiziționează aparate Cosori, garanția de conformitate este de 1 an de la data achiziționării.

Garanția nu acoperă defectele estetice rezultate în urma decolorării, curățării carcasei cu substanțe sau cârpe abrazive sau oricăror alte defecte apărute în urma folosirii și care nu afectează performanțele tehnice ale aparatului.

Garanția devine nulă de drept în cazul apariției defecțiunilor datorate utilizării neconforme sau a nerespectării prescripțiilor de punere în funcțiune și/sau operare a aparatului.

În cazul apariției oricăror defecțiuni sau neplăceri, contactați service-ul SC PROFIMATIC SRL, ale cărui date de contact le regăsiți pe coperta exterioară a acestui manual de utilizare.





# ARĂTAȚI-NE CE GĂTIȚI

---

Sperăm că aceste informații au fost utile. Suntem nerăbdători să vedem rezultatele voastre și suntem siguri că veți dori să împărtășiți imagini atrăgătoare! Comunitatea noastră așteaptă imaginile voastre; nu trebuie decât să alegeți platforma dorită.

Surprindeți imaginea, etichetați și adăugați un hashtag. Bucătarul Cosori!

#iCookCosori



@cosoricooks



Aparate Cosori

Vă gândiți ce să gătiți? Sunt disponibile multe idei de rețete, atât de la noi, cât și de la comunitatea Cosori.

# MAI MULTE PRODUSE COSORI

---

Dacă sunteți mulțumit de această friteuză, gama mai include și alte produse. Accesați [www.cosori.com](http://www.cosori.com) pentru a vedea gama de vase de gătit cu un design excelent și fiabil. S-ar putea să fie deja acasă în bucătăria voastră!





# SC PROFIMATIC SRL



office@profimatic.ro



0264-550.255



www.profimatic.ro



Str. Tăbăcarilor nr. 2, Cluj-Napoca,  
România

