



# COSORI™

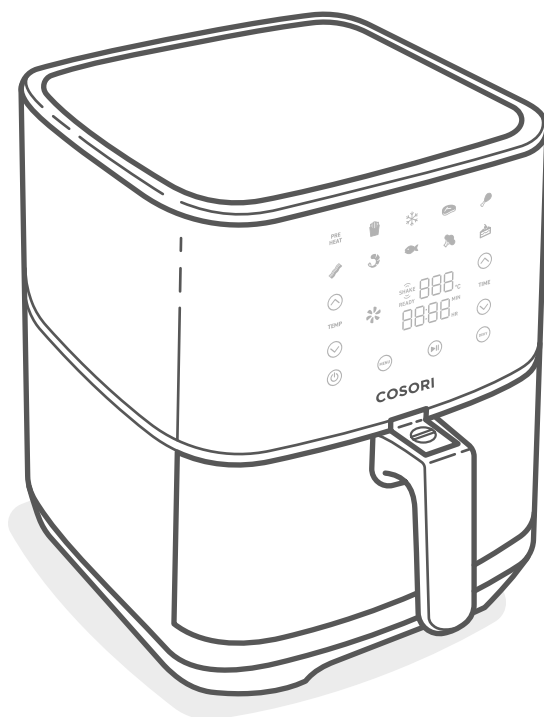


## Instrucțiuni de utilizare

### Friteuză cu aer cald de 5,5 litri cu funcție de deshidratare din oțel inoxidabil

Seria: CP258-AF

Model: CP258-AF-DEU



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	2
Date tehnice	3
Informații privind siguranța	4
Cunoașteți-vă friteuza	7
Înainte de prima utilizare	9
Utilizarea friteuzei	11
Curățare și întreținere	17
Depanare	18
Informații privind garanția	20
Serviciul de relații cu clienții	20

## Conținutul pachetului

1 x Friteuză cu aer cald de 5,5 litri cu funcție de deshidratare, din oțel inoxidabil
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

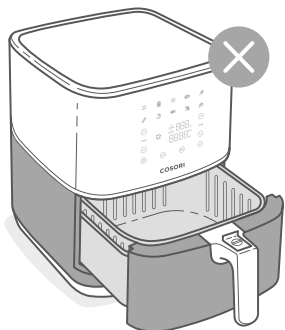
## Date tehnice

<b>Sursa de alimentare</b>	AC 220V-240V, 50/60Hz
<b>Putere nominală</b>	1700W
<b>Capacitate</b>	5.5 l (pentru 3-5 persoane)
<b>Intervalul de temperatură</b>	40°-205°C
<b>Temporizator</b>	1 minut-12 ore
<b>Dimensiuni (inclusiv mânerul și distanțierul de emisie a aerului)</b>	31.5 x 40.5 x 32.5 cm / 12.4 x 16.0 x 12.8 in
<b>Masa</b>	6.1 kg (împreună cu grătarul pentru frigărui)

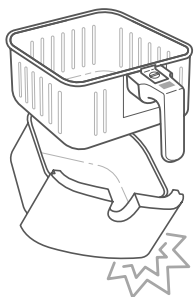
# INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

## Reguli importante de siguranță

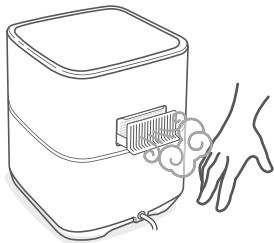


**Nu atingeți suprafața fierbinte!  
Folosiți mânerul!**



**Apăsați butonul de eliberare a vasului  
numai atunci când suportul pentru  
vas este așezat pe teighea 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

- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, **nu** scufundați cablul, priza de alimentare sau carcasa friteuzei 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 20).
- **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!
- Pentru a deconecta aparatul, opriți-l și apoi scoateți-l din priza de perete.
- **Nu** folosiți bureți metalici pentru curățare! Fragmentele de metal care se desprind de pe burete vă pot provoca ulterior un șoc electric.
- Când friteuza nu este utilizată, depozitați în aparat doar componentele recomandate de Cosori. **Nu** depozitați alte materiale.
- **Nu** utilizați friteuza într-un alt scop decât cel pentru care este destinat.
- Această friteuză 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 doar sub supraveghere adecvată sau dacă au primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a friteuzei și sunt conștienți de riscurile implicate.
- **Nu** permiteți copiilor să curețe sau să întrețină friteuza, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați de cineva.
- Copii trebuie supravegheați să nu se joace cu friteuza!
- Această friteuză nu poate fi utilizată cu un temporizator extern sau cu o telecomandă.
- 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!
- **Avertisment:** răciți numai coșul detașabil pentru a evita șocurile electrice.
- Pentru a evita incendiile sau șocurile electrice, **nu introduceți** în friteuză alimente prea mari sau recipiente metalice (cu excepția accesoriilor oficiale Cosori).
- **Nu introduceți** în friteuză hârtie, carton, plastic nerezistent la căldură sau alte materiale similare!
- **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!
- **Nu depozitați** obiecte deasupra friteuzei atunci când aceasta este în funcțiune.
- Apăsăți o dată butonul  pentru a opri friteuza. Aceasta va emite un semnal sonor, butonul  va deveni albastru, iar celelalte butoane se vor stinge.
- 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 vasul. Dacă cauza nu a fost măncarea arsă, contactați Serviciul nostru de relații cu clienții! (a se vedea pagina 20).
- **Nu lăsați** o friteuză în funcțiune nesupravegheată!



## Conexiune la rețea

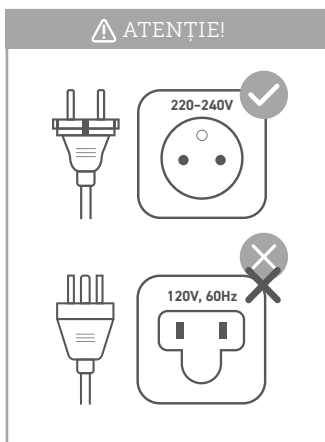
- **Nu lăsați cablul de alimentare (sau orice prelungitor) să atârne peste marginea mesei sau a teșghelei și nu permiteți ca acesta să atingă o suprafață fierbinte!**
- Țineți copiii sub vârsta de 8 ani departe de friteuză și de cablul de alimentare a acesteia!
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de JPK Trading Kft. (Ungaria) sau de o persoană cu calificare similară pentru a evita riscul de electrocutare sau de incendiu. Vă rugăm să contactați **Serviciul de relații cu clienții** (a se vedea pagina 20).
- Friteuza trebuie utilizată **numai** cu sisteme electrice de 220-240 V, 50/60 Hz. **Nu conectați** la niciun alt tip de priză.
- **Atenție:** Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, conectați numai la prize cu împământare corespunzătoare.

- Cablul trebuie să fie poziționat astfel încât să nu treacă prin blatul de lucru sau prin blatul mesei, unde copiii ar putea să îl tragă sau să se împiedice accidental de el.
- Cablul prelungitor trebuie să fie o variantă cu împământare la 3 fire.

**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.



## Cablul de prelungire

Un cablu de alimentare scurt reduce riscul de a vă încurca sau de a vă împiedica cu un cablu mai lung.

Puteți utiliza un cablu de prelungire, însă trebuie să-l folosiți cu precauție!

În cazul în care folosiți cablu de prelungire:

- Puterea electrică a conectorului de cablu sau a cablului de prelungire trebuie să fie cel puțin egală cu puterea electrică a friteuzei.



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 protejarea 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.

Acest produs este conform RoHS.

Acest produs este conform cu Regulamentul 2011/65/UE și cu modificările sale privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice.

## 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 vasele detașabile antiaderente și designul intuitiv și sigur, friteuza cu aer cald Cosori va fi vedeta bucătăriei dumneavoastră.

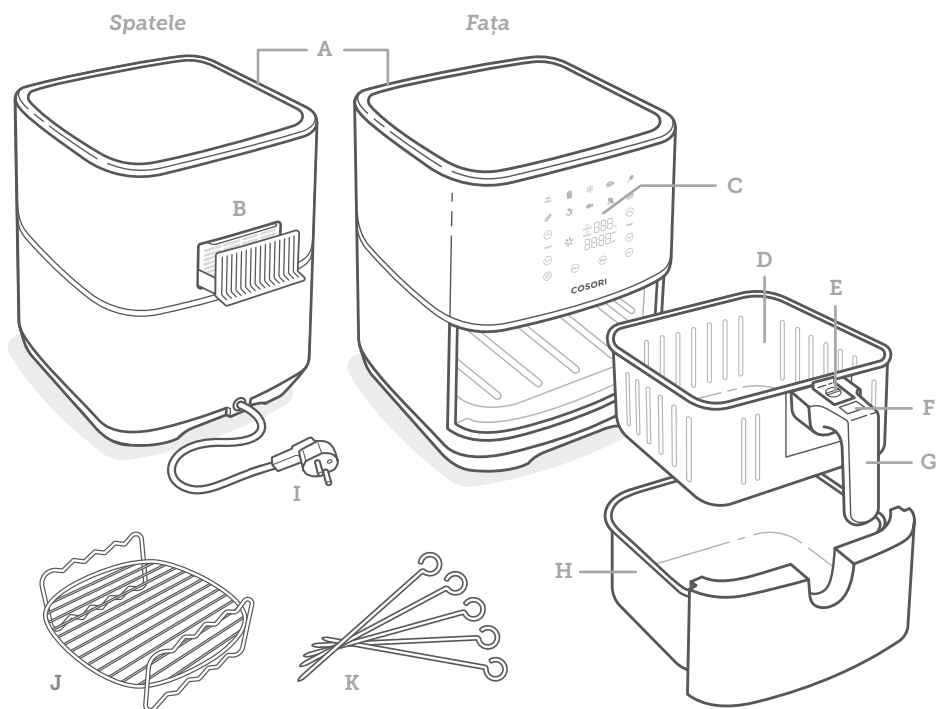


Figura 1.1.

## Observații:

- **Nu încercați să deschideți capacul friteuzei, nu este un capac care se deschide!** [Figura 1.1]
- Vasele sunt fabricate din aluminiu cu un strat antiaderent și nu conțin PFOA și BPA.
- Vasul interior are suporturi din cauciuc siliconic de calitate alimentară, rezistente la căldură. Pentru a preveni zgărirea coșului exterior, nu îndepărtați suporturile de cauciuc.

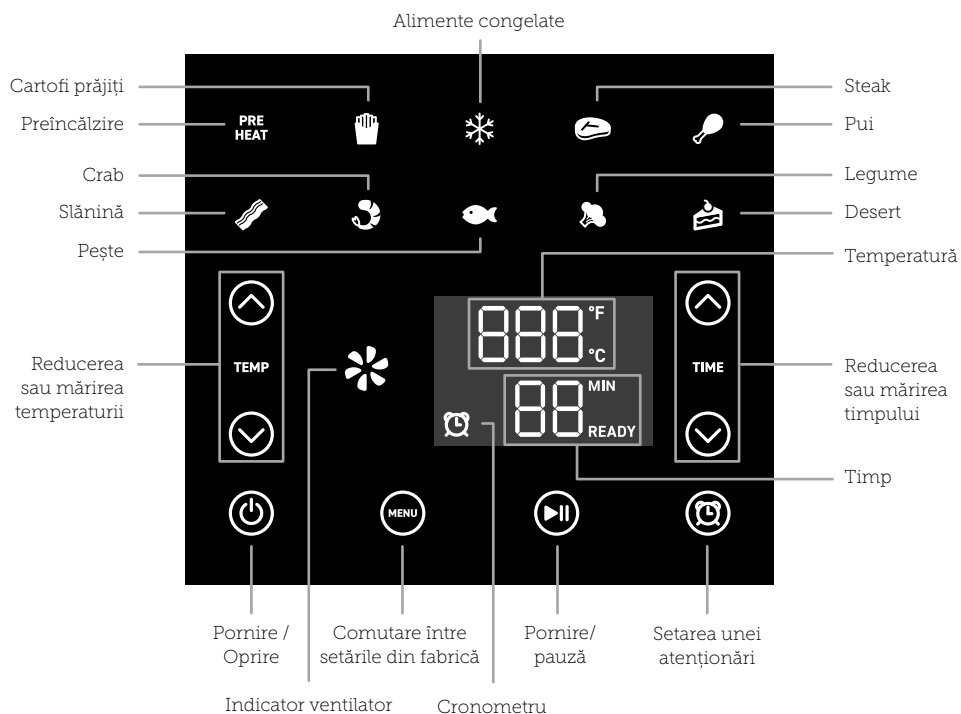
## Diagrama friteuzei



- |                            |                                |                                  |
|----------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| <b>A.</b> Admisia de aer   | <b>D.</b> Vas interior         | <b>H.</b> Vas exterior           |
| <b>B.</b> Emisie aer       | <b>E.</b> Protecție buton      | <b>I.</b> Cablu de alimentare    |
| <b>C.</b> Ecran de comandă | <b>F.</b> Butonul de eliberare | <b>J.</b> Grătar pentru frigărui |
|                            | <b>G.</b> Mâner vas            | <b>K.</b> Bețișoare de frigărui  |



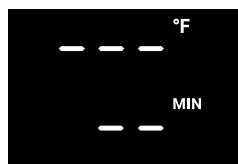
## ECRAN



### Notă:

- Apăsăți și țineți apăsat butonul sau pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura.

## MESAJE PE ECRAN



Programul s-a încheiat.



Friteuza este preîncălzită și este gata pentru a începe procesul de prăjire.



**Aprins** :  
Cronometru setat

**Aprins intermitent** :  
Cronometrul a expirat





# 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!

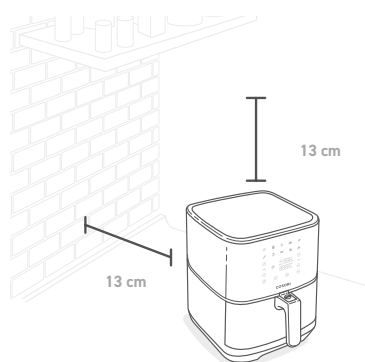


Figura 2.1

## 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 **MENU** o dată, după care selectați Preîncălzire <sup>PRE</sup>HEAT. 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 **MENU** pentru a selecta setarea Friptura **Steak** 🍖! Pe ecran se afișează "205°C" și "8 MIN".
6. Apăsăți o dată butonul "TIME" ⌚ 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!
- Mănerul este atașat la vasul interior, nu la cel exterior. Dacă apăsați butonul de eliberare, vasul exterior **va cădea**. [Figura 2.3]

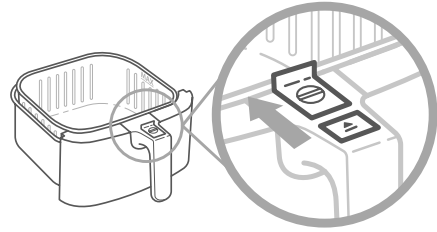


Figura 2.2

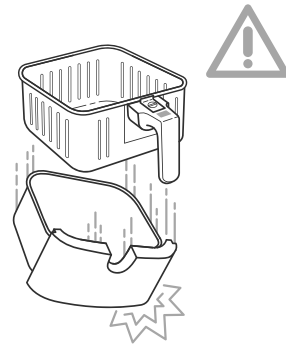


Figura 2.3






# UTILIZAREA FRITEUZEI


## Preîncălzire

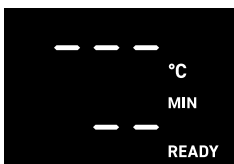
Vă recomandăm să preîncălziți friteuza înainte de a pune mâncarea în el, cu excepția cazului în care este deja fierbinte. Fără preîncălzire, alimentele nu vor fi perfect gătite.

**Notă:** Funcția de deshidratare nu necesită preîncălzire.

1. Conectați friteuza la rețeaua electrică! Apăsăți butonul  pentru a porni!
2. Apăsăți butonul **MENU** o dată pentru a selecta **PRE HEAT** (Preîncălzire)! Pe ecran se afișează **"205°C"** și **"5 MIN"**.
3. Dacă este necesar, apăsăți butoanele **"TEMP"**  sau  pentru a regla temperatura! Timpul va fi automat setat.

Temperatură	Timp
195°–205°C	5 minute
170°–188°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):



6. După 3 minute, pe ecranul friteuzei cu aer se va afișa temperatura implicită **„READY”** și **„180°C”** și timpul **„15 MIN”**.



**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!

1. **Preîncălziți friteuza** (a se vedea pe pagina 11).
2. Când pe ecranul friteuzei apare „**READY**” (Gata), puneți alimentele în vas!
3. Apăsați din nou butonul **MENU** și selectați unul dintre programele presetate din fabrică (a se vedea pagina 13). Programul selectat se va lumina în albastru.  
De asemenea, puteți apăsa butonul **DEHY** pentru a selecta programul de uscare (a se vedea pagina 13).

**Notă:** Presetările sunt programate pentru timpul și temperatura ideală pentru gătitul anumitor feluri de mâncare. De asemenea, puteți seta timp și temperaturi individuale fără a selecta o valoare prestabilită.

4. Opțional puteți seta temperatura și ora. Puteți face acest lucru în orice moment în timpul procesului de prăjire.
  - a. Apăsați butonul **“TEMP”**. Cu ajutorul butoanelor  sau  puteți modifica temperatura (între 75°–205°C).
  - b. Apăsați butonul **“TIME”**. Cu ajutorul butoanelor  sau  puteți modifica timpul (între 1 - 60 de minute).
5. Apăsați butonul  pentru a începe procesul de prăjire. În timpul prăjirii pe ecran va apărea simbolul .

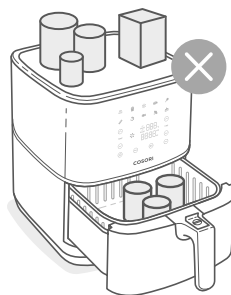
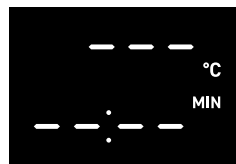


Figura 3.1

6. Când utilizați anumite programe presetate, la jumătatea timpului de gătit apare un avertisment de scuturare. Aparatul emite un semnal sonor de cinci ori, iar pe ecran clipește **SHAKE**. Scuturați mâncarea conform instrucțiunilor de la capitolul **Scuturarea alimentelor** (a se vedea pe pagina 14).
7. Friteuza emite un semnal sonor de câteva ori când gătitul s-a terminat. Ecranul va afișa următoarele:












- Folosind mănuși rezistente la căldură sau mănuși de cuptor, scoateți ansamblul de vase din friteuză, fără a atinge partea din față a vasului exterior. Aveți grijă la aburul fierbinte și **nu** apăsați butonul de eliberare a vasului.
8. Scoateți vasul interior din vasul exterior pentru a servi mâncarea! La separarea vaselor:
    - a. **Asigurați-vă că vasele sunt așezate pe o suprafață plană!**
    - b. **Dacă în partea de jos al vasului exterior s-a acumulat ulei sau grăsimi fierbinte, scurgeți-o înainte de a pune vasul interior la loc, pentru a evita vârsarea!**
  9. Lăsați să se răcească înainte de curățare!

## Programe de prăjire

Puteți seta timpul (1-60 de minute) și temperatura (75°-205°C).

- Durata programului de deshidratare poate fi setată între 30 de minute și 12 ore, iar temperatura între **40°-90°C**.
- Rezultatul poate varia. Consultați ghidul rapid și cartea de rețete pentru a vă personaliza programele de prăjire pentru un rezultat perfect.

Presetare	Simbol	Temperatura implicită	Timp implicit	Atenționare pentru "scuturare"***
<b>Steak</b>		<b>205°C</b>	<b>8 minute</b>	-
<b>Pui</b>		<b>195°C</b>	<b>22 de minute</b>	-
<b>Pește</b>		<b>175°C</b>	<b>8 minute</b>	-
<b>Crab</b>		<b>190°C</b>	<b>6 minute</b>	<b>Shake</b>
<b>Slănină</b>		<b>160°C</b>	<b>10 minute</b>	-
<b>Alimente congelate</b>		<b>175°C</b>	<b>12 minute</b>	<b>Shake</b>
<b>Cartofi prăjiți*</b>		<b>195°C</b>	<b>22 de minute</b>	<b>Shake</b>
<b>Legume</b>		<b>150°C</b>	<b>10 minute</b>	<b>Shake</b>
<b>Desert</b>		<b>150°C</b>	<b>32 de minute</b>	-
<b>Preîncălzire</b>	PRE HEAT	<b>205°C</b>	<b>5 minute</b>	-
<b>Deshidratare</b>	DEHY	<b>65°C</b>	<b>6 ore</b>	-

\* Pentru prepararea cartofilor prăjiți a se vedea **Instrucțiunile de prăjire** pe pagina 15.

\*\* A se vedea **Scuturarea alimentelor** (pagina 14).

## 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! [Figura 4.1]
    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 2 în 2 minute, iar pe ecran va apărea "(SHAKE)".
- Avertismentul va dispărea atunci când scoateți vasul.

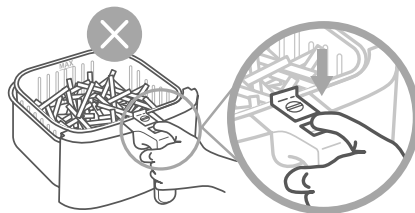


Figura 4.1



## Instrucțiuni de prăjire

### Supraîncărcare

- Dacă vasul este umplut prea mult, alimentele nu se vor găti uniform. [Figura 4.2]
- Alimentele nu trebuie să fie umplute peste linia "MAX" a vasului interior. [Figura 4.3]

**Nu** adăugați mai multe alimente!

Nu umpleți prea tare!

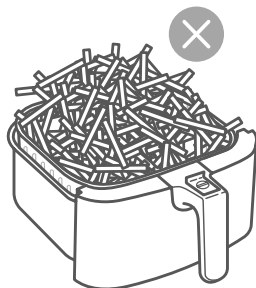


Figura 4.2

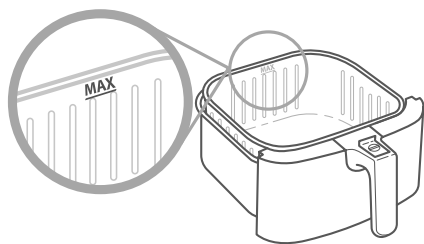


Figura 4.3

### 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.

### 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!

### Cartof 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!
- Tăiați cartofii cruzi în bucăți mai mici pentru a fi crocanți.
- Dacă doriți cartofi mai crocanți, tăiați-le în fâșii de aproximativ 0,6 x 7,6 cm!

### Deshidratarea alimentelor

- Folosiți funcția "DEHY" pentru a prepara snackuri deshidratate.



## Instrucțiuni de prăjire [continuare]

- Fructele și legumele uscate la friteuză au un aspect diferit de cele vândute în magazine, deoarece nu conțin conservanți, coloranți sau aditivi artificiali.
- Înainte de deshidratare, stoarceți zeamă de lămâie pe fructe pentru a nu devine maro.
- Înainte de deshidratare, fierbeți legumele timp de 1 minut pentru a le păstra culoarea, aroma și textura.
- La prepararea cotelletelor de vită crud-uscate, folosiți carne slabă sau tăiați părțile grase.
- Tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale, astfel încât să se usuce uniform.

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

## Alte funcții

### Pauză

- Apăsăți butonul ►|| pentru a întrerupe prăjirea! Friteuza nu va încălzi mai departe, butonul ✿ va dispărea de pe ecran și 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 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 30 de 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 interiorul acesteia după fiecare utilizare!
- Tapetarea vasului cu folie de aluminiu poate face curățarea mai ușoară.

1. Opriți 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 atât 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 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 5.1]

6. Dacă este necesar, curățați bobina de încălzire de reziduurile alimentare!

7. Uscați înainte de utilizare!

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

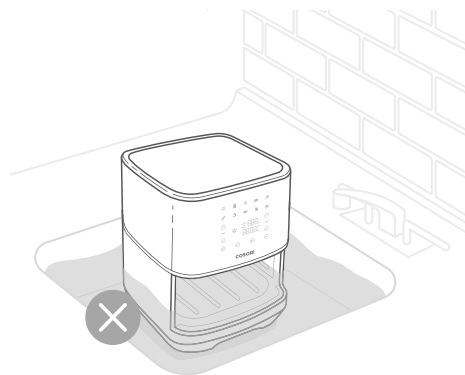


Figura 5.1

# DEPANARE

Problemă	Posibile soluții
<b>Aparatul nu pornește.</b>	Asigurați-vă că aparatul este conectat la priză!
	Glisați vasul la locul lui!
<b>Mâncarea 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>Mâncarea 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 14)
<b>Mâncarea nu este crocantă.</b>	Pulverizarea sau pensularea unei cantități mici de ulei ajută alimentele să devină mai crocante. (a se vedea <b>Instrucțiunile de prăjire</b> , pagina 15)
<b>Cartofii prăjiți nu sunt corespunzători.</b>	A se vedea <b>Cartofi prăjiți</b> , pagina 15.
<b>Vasul nu se poate glisa la loc.</b>	Asigurați-vă că vasul nu este umplut prea tare cu alimente!
	Asigurați-vă că vasul interior este fixat în mod corespunzător în vasul exterior.
<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 20)!.



## DEPANARE (CONTINUARE)

Problemă	Posibile soluții
<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 <b>Testul de funcționare!</b> (pagina 9) Dacă miroase a plastic în continuare, contactați <b>Serviciul nostru de relații cu clienții</b> (a se vedea pagina 20)!
<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 20)!
<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 20)!

**Dacă problema întâmpinată nu se regăsește în lista de mai sus, contactați Serviciul nostru de relații cu clienții (a se vedea pagina 20)!**

# INFORMAȚII PRIVIND GARANȚIA

<b>Prodot</b>	Friteuză cu aer cald de 5,5 litri cu funcție de deshidratare din oțel inoxidabil
<b>Model</b>	CP258-AF-DEU
<i>Pentru propriul dvs. beneficiu, vă recomandăm să păstrați numărul de identificare al comenzii și data achiziției.</i>	
<b>Data achiziției</b>	
<b>Numărul de identificare al comenzii</b>	

## CONDIȚII DE UTILIZARE

JPK Trading Kft. (Ungaria) garantează că toate produsele sunt de cea mai bună calitate din punct de vedere al materialelor, manoperei și serviciilor, de la data achiziționării și până la sfârșitul perioadei de garanție de 2 ani.

Această garanție nu limitează drepturile dumneavoastră în temeiul legislației locale aplicabile privind protecția consumatorilor. În cazul în care legile locale aplicabile privind protecția consumatorilor impun producătorului să ofere o perioadă de garanție mai lungă, perioada de garanție va fi extinsă la cea mai scurtă perioadă prevăzută de lege.

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII

Dacă aveți întrebări sau comentarii cu privire la noul produs, vă rugăm să contactați echipa noastră de la Serviciul de relații cu clienții!

### **JPK Trading Kft.**

Ungaria  
4244, Újfehértó,  
strada Széchenyi 218.

**Email:** 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







# NOTE

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---





# COSORI™

**Întrebări, observații?**

hello@cosori.ro



Toată hârtia poate fi colectată separat și reciclabile, inclusiv manualul de instrucțiuni, cartea de rețete, ghidul de referință rapidă și cardul de garanție.

A0-01.00\_D 22B28 eu

