

COSORI®

User Manual

Premium 5.5-Litre Air Fryer

Models: CP158-AF-RXR, CP158-AF-RXW, CP158-AF-RXB,
CP158-AF-RXL, CP158-AF-RXA



HU

RO

HR

SI

Questions or Concerns?

hello@cosori.hu

hello@cosori.ro

hello@cosori.hr

hello@cosori.si

Tartalomjegyzék

Csomag tartalma	2
Műszaki adatok	2
Cosori receptkönyvek	7
Garanciális információk	7
Vevőszolgálat	7
Forgalmazó	7
Fontos biztonsági tudnivalók	8
• Biztonsági tudnivalók	8
• Általános biztonság	9
• Sütés közben	9
• Hálózati csatlakozás	10
Ismerje meg sütőjét	11
A kijelző	12
Üzenetek a kijelzőn	13
Az első használat előtt	14
• Kicsomagolás, beüzemelés	14
• Próbaüzem	14
• Tippek a kosár használatához	15
A sütő használata	16
• Előmelegítés	16
• Sütés	17
• Az étel rázása	20
• Sütési útmutató	21
• Egyéb funkciók	22
Tisztítás és karbantartás	23
Hibaelhárítás	24
Mutasd meg, mit készítettél!	25

Csomag tartalma

1 x	Prémium 5,5-literes forrólevegős sütő
1 x	Quick Reference Guide (Gyors segédlet angol nyelven)
1 x	Felhasználói kézikönyv
1 x	Nyárstartó rács
5 x	Nyárs

Műszaki adatok

Tápfeszültség	AC 220–240V, 50/60Hz
Névleges teljesítmény	1700W
Űrtartalom	5,5 l (étel 3–5 személy számára)
Hőmérséklet tartomány	75°–205°C
Időzítő	1–60 perc
Méretek	29,8 × 30 × 32,1 cm
Tömeg	5,4 kg
Nyárstartó rács mérete	20 × 20 × 9,1 cm
Nyársak mérete	21 cm

Cuprins

Conținutul pachetului	3
Date tehnice	3
Carte de rețete cosori	27
Informații privind garanția	27
Serviciu clienți	27
Distribuitor	27
Informații privind siguranța	28
• Reguli importante de siguranță	28
• Siguranță generală	29
• În timpul prăjirii	29
• Conexiune la rețea	30
Cunoașteți-vă friteuza	31
Ecran	32
Mesaje pe ecran	33
Înainte de prima utilizare	34
• Despachetare, instalare	34
• Test de funcționare	34
• Sfaturi privind utilizarea vasului	35
Utilizarea friteuzei	36
• Preîncălzire	36
• Prăjire	37
• Scuturarea alimentelor	40
• Instrucțiuni de prăjire	41
• Alte funcții	42
Curățare și întreținere	43
Depanare	44
Arată-ne ce ai pregătit!	45

Conținutul pachetului

- 1 x Friteuză cu aer cald Premium de 5,5 litri
- 1 x Quick Reference Guide (Ghid rapid în limba engleză)
- 1 x Instrucțiuni de utilizare
- 1 x Grătar pentru frigărui
- 5 x Bețe pentru frigărui

Date tehnice

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

Sadržaj

Sadržaj pakiranja	4
Specifikacije	4
Cosori knjige recepata	47
Informacije o jamstvu	47
Korisnička podrška	47
Distributer	47
Važne mjere zaštite	48
• Ključne sigurnosne točke	48
• Opća sigurnost	49
• Upute za proces prženja na zraku	49
• Utikač i kabel	50
Upoznajte svoju fritezu	51
Dijagram zračne friteze	51
Dijagram zaslona	52
Prije prve upotrebe	54
• Postavljanje	54
• Probni rad	54
• Savjeti za košarice	55
Korištenje vaše friteze	56
• Predgrijavanje	56
• Prženje na zraku	57
• Protresanje hrane	60
• Vodič za kuhanje	61
• Više funkcija	62
Briga i održavanje	63
Rješavanje problema	64
Pokažite nam što kuhate!	65

Sadržaj pakiranja

1 x Premium 5.5-Litre friteza na vrući zrak
1 x Quick Reference Guide (Kratki vodič / Kratki referentni vodič)
1 x Korisnički priručnik
1 x Stalak za ražnjiće
5 x Ražnjići

Specifikacije

Napajanje	AC 220–240V, 50/60Hz
Nazivna snaga	1700W
Kapacitet	5,5 l (količina za 3 do 5 osoba)
Raspon Temperature	75°–205°C
Vremenski raspon	1–60 min
Dimenzije	29,8 × 30 × 32,1 cm
Težina	5,4 kg
Dimenzije stalka za ražnjiće	20 × 20 × 9,1 cm
Dimenzije Ražnjića	21 cm

Vsebina

Vsebina paketa	5
Specifikacije	5
Cosori knjiga receptov	67
Podatki o garanciji	67
Podpora strankam	67
Distributer	67
Pomembne mere zaščite	68
• Ključne sigurnostne točke	68
• Splošna varnost	69
• Nasveti za proces cvrtja na zraku	69
• Vtičnik in kabel	70
Spoznavajte svoj cvrtnik	71
Diagram zračnega cvrtnika	71
Zaslonski diagram	72
Pred prvo uporabo	74
• Nastavitev	74
• Poskusni zagon	74
• Nasveti za košarice	75
Uporaba vašega cvrtnika	76
• Predgretje	76
• Cvrtje na zraku	77
• Pretresanje hrane	80
• Vodič za kuhanje	81
• Več funkcij	82
Nega in vzdrževanje	83
Reševanje problemov	84
Pokažite nam kaj kuhate!	85

Vsebina paketa

1 x	Premium 5.5-Litrski cvrtnik na vroči zrak
1 x	Quick Reference Guide (Hitri referenčni vodnik v angleščini)
1 x	Navodila za uporabo
1 x	Stojalo za nabodala
5 x	Nabodala

Specifikacije

Napajanje	AC 220–240V, 50/60Hz
Nazivna moč	1700W
Kapaciteta	5,5 l (količina za 3 do 5 oseb)
Razpon Temperature	75°–205°C
Časovni razpon	1–60 min
Dimenzije	29,8 × 30 × 32,1 cm
Teža	5,4 kg
Dimenzije stojala za nabodala	20 × 20 × 9,1 cm
Dimenzije nabodala	21 cm / 8.3 in



Köszönjük a
vásárlást!

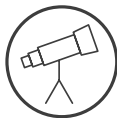


(Reméljük legalább annyira szereted a Cosori sütőd, mint mi!)



csatlakozz

facebook közösségünkhöz
<https://www.facebook.com/cosorimagyarország>



fedezd fel

a receptes gyűjteményünket
www.cosori.hu/receptek



élvezd

a hetente frissülő receptjeinket a házi
séfjeinktől



LÉPJ KAPCSOLATBA A SÉFÜNKKEL

A séfjeink szívesen fogadják kérdéseiteket!

Email: hello@cosori.hu

A Cosori csapat nevében,

*Boldog
sütés-főzést*

COSORI RECEPTKÖNYVEK

Fontos számunkra, hogy megannyi receptötletet biztosítsunk a forrólevegős sütéshez, ezért lefordítottuk magyar nyelvre a Cosori receptkönyveket.

Itt találja a magyar nyelvű Cosori online receptkönyveket:

www.cosori.hu/receptkonyvek

Számunkra fontos környezetünk védelme, ezért azt szeretnénk kérni, hogy fontolja meg, mielőtt kinyomtatja a receptkönyvet. Az online receptkönyvek használatával fákat menthetünk meg és hozzájárulhatunk a fenntarthatósághoz.

GARANCIÁLIS INFORMÁCIÓK

A JPK Trading Kft. minden Cosori termékére a vásárlási dátumtól számított 2 év garanciát vállal.

A jótállás érvényesítéséhez két dokumentumra lesz szüksége:

- A vásárlást igazoló számlára és
- A csomagban található Jótállási jegyre.

Nem aggódjon, ha esetleg a boltban, ahol a terméket vásárolta, nem töltötték ki előre a Jótállási jegyet. Mi akkor is segítünk, ha azt kizárólag Ön tölti ki és mellé csatolja a számlát.

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

A Cosori-nál mi nap mint nap azért dolgozunk, hogy Ön maximálisan meg legyen elégedve a termékünkkel. Ha bármilyen kérdése, észrevétele van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Email: hello@cosori.hu

Telefonszám: +36 1 451 88 21

A megkereséshez kérjük készítse elő a vásárlást igazoló számlát és a kitöltött Jótállási jegyet.

FORGALMAZÓ

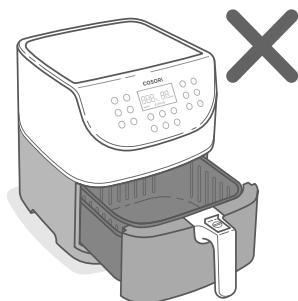
JPK Trading Kft.

4244, Újfehértó, Széchenyi utca 218.
Magyarország

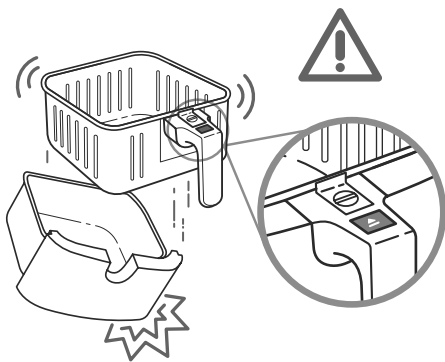
FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Kérjük olvassa el és tartsa be a következő alapvető biztonsági szabályokat!

Biztonsági tudnivalók

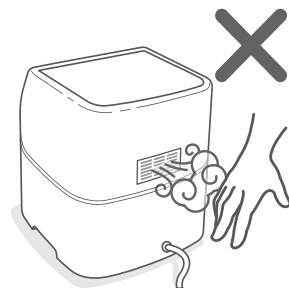


**Ne érintse meg a forró felületeket!
Használja a fogantyút!**



Csak akkor nyomja meg a kosár kioldó gombját, ha a kosár tartója a pulton, vagy más hőálló vízszintes felületen nyugszik!

A fogantyú a belső kosárhoz van rögzítve, nem a külsőhöz. Ha megnyomja a kosár kioldó gombját a külső kosár leesik.



**Ne takarja el a szellőzőnyílásokat, rajtuk keresztül forró gőz távozik a használat során!
Kezét és arcát ne tegye a nyílások közelébe!**

Általános biztonság

- **Ne** merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a sütőt vagy a hálózati csatlakozót!
- Különösen ügyeljen a sütő közelében tartózkodó gyermekekre!
- Húzza ki a hálózati csatlakozót, ha a sütő nincs használatban, vagy szeretné megtisztítani! Hagyja lehűlni a sütőt, mielőtt bármilyen részegységét eltávolítaná vagy behelyezné!
- **Ne** használja a sütőt, ha az hibás, törött illetve ha a hálózati vezetéke vagy csatlakozója sérült! Hívja **Vevőszolgálatunkat!** (lásd 7. oldal).
- **Ne** használjon nem eredeti alkatrészeket és kiegészítőket, mivel azok sérülést okozhatnak!
- **Ne** használja kültéren!
- **Ne** helyezze a sütőt, vagy bármely részegységét működő/forró tűzhelyre vagy sütőbe!
- Legyen különösen körültekintő, ha mozgatja a sütőt (ill. kiveszi a kosarat), mivel forró olajat vagy egyéb forró folyadékot tartalmazhat!
- **Ne** használjon fém sürolószivacsot a tisztításhoz! A szivacsról leváló fémdarabok miatt a későbbiekben áramütést szenvedhet.
- **Ne** helyezzen semmit a sütő tetejére.
- **Ne** tároljon semmit a sütőben.
- **Csak** a kézikönyvben leírtaknak megfelelően használja a sütőt!
- Kereskedelmi célra nem használható. Csak háztartási célra használja!

Sütés közben

- A sütő **kizárólag** forró levegővel működik. **Soha** ne töltsen meg a kosarat olajjal, vagy egyéb zsiradékkal!
- **Soha** ne használja a sütőt a kosár nélkül!
- **Ne** rakjon túl sok ételt a sütőbe és ne rakjon bele fém eszközöket!
- **Ne helyezzen** papírt, kartont, nem hőálló anyagot vagy hasonló anyagokat a sütőbe! Használhat sütőpapírt vagy alufóliát.
- **Soha** ne tegyen sütőpapírt a sütőbe étel nélkül. A levegő keringése miatt a papír felemelkedhet és megérintheti a fűtőspirákat!
- **Mindig** használjon hőálló edényeket! Legyen rendkívül óvatos, ha nem fémből, vagy üvegből készült edényeket használ!
- **Tartsa távol** a sütőt gyúlékony anyagoktól (függöny, asztalterítő stb.)! Használja sík, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól és folyadékoktól távol!
- Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, ha sötét füstöt lát kijönni belőle. A fehér füst normális jelenség, amelyet a zsír felmelegítése, vagy az étel fröccsenése okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy az étel ég, vagy elektromos probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarakat. Ha az ok nem az égett étel volt, forduljon Vevőszolgálatunkhoz! (lásd 7. oldal).
- **Ne** hagyja felügyelet nélkül a működő sütőt!

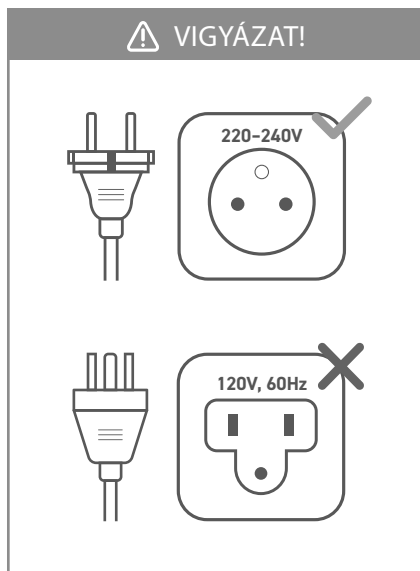
Hálózati csatlakozás

- **Ne hagyja, hogy a hálózati kábel (vagy bármilyen hosszabbító) lelógjon az asztal vagy pult széléről, és az ne érjen forró felülethez!**

Megjegyzés: Ez a sütő rövid hálózati kábellel van ellátva, hogy csökkentse az összegabalyodás vagy megbotlás kockázatát. Óvatosan használja a hosszabbító kábeleket. A hosszabbító kábel névleges elektromos teljesítményének meg kell felelnie a sütő névleges teljesítményének.

Elektromágneses mezők (EMF)

A Cosori forrólevegős sütő megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó összes szabványnak. Ha megfelelően és a jelen használati útmutatóban leírtak szerint kezelik, a jelenleg rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján a készülék biztonságosan használható.



**TANULMÁNYOZZA ÉS ŐRIZZE MEG
EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT!**

ISMERJE MEG SÜTŐJÉT

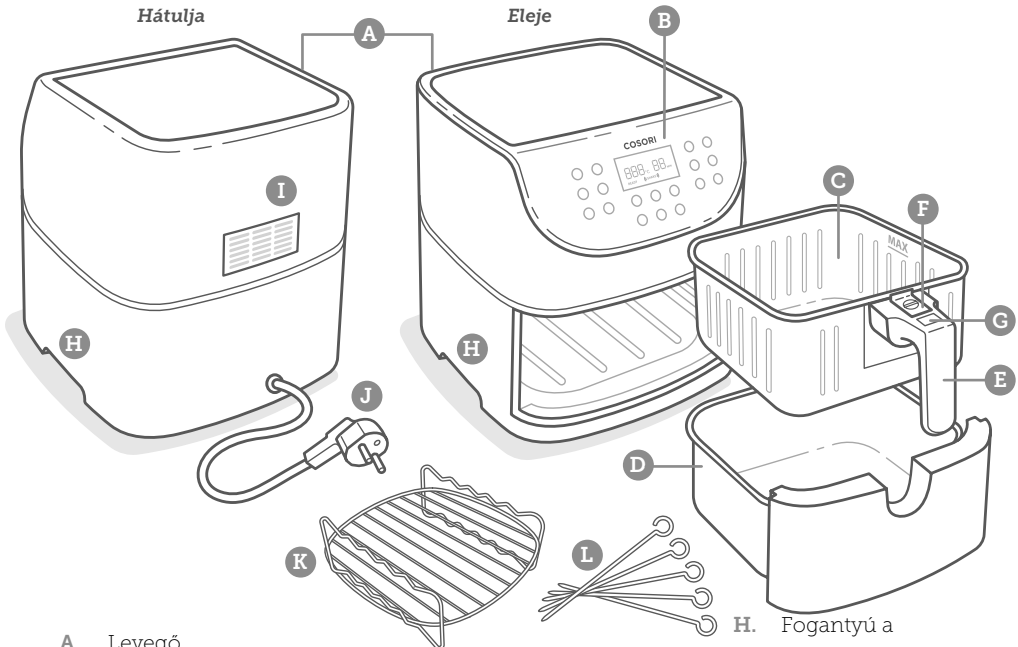
Az Ön Cosori forrólevegős sütője gyors, 360°-os légkeringető technológiát használ, hogy kevés olajjal vagy olaj nélkül is süthessen, így gyorsan ropogós, ízletes ételeket készíthet, akár 85%-kal kevesebb kalóriával, mint az olajsütőkben. Felhasználóbarát, egyérintéses kezelőszerveivel, tapadásmentes kosaraival és intuitív, biztonságos kialakításával a Cosori forrólevegős sütő a konyhája sztárja lesz.

Forrólevegős sütő



Megjegyzés:

- **Ne próbálja meg felnyitni a sütő tetejét, az nem egy nyitható fedél!**
- **A kosarak alumíniumból készülnek, tapadásmentes bevonattal, PFOA- és BPA-mentesek.**



A. Levegő bevezetés

B. Vezérlő képernyő

C. Belső kosár

D. Külső kosár

E. Kosár fogantyú

F. Gombvédő

G. Kosár kioldó gomb

H. Fogantyú a készülékházon

I. Légekvezetés

J. Hálózati kábel

K. Nyárstartó rács

L. Nyársak

A KIJELZŐ

Megjegyzés: Ha megnyom egy gombot egy funkció, vagy program használatához, a gomb kékre vált, jelezve, hogy az aktív. [1.1. ábra]



1.1 ábra

Előbeállítások

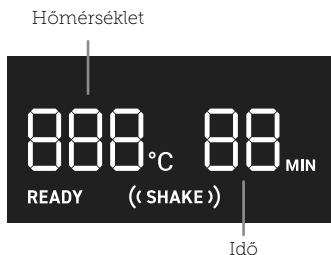


Vezérlőpanel

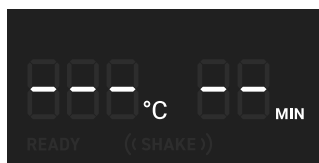


A KIJELZŐ (FOLYTATÁS)

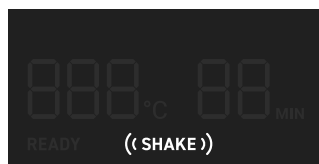
Kijelző



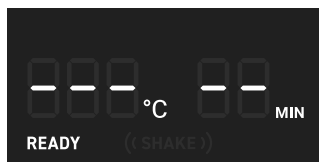
ÜZENETEK A KIJELZŐN



A program véget ért.



Emlékeztető az étel megfordítására
vagy rázására.



Az előmelegítés befejeződött, a sütő üzemkész.

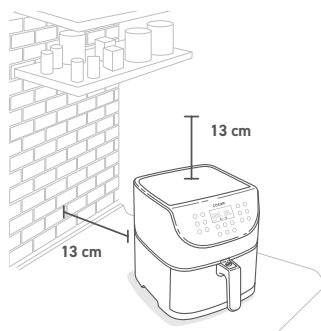
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Kicsomagolás, beüzemelés

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a sütőről, beleértve az ideiglenes matricákat is!
2. Helyezze a sütőt stabil, vízszintes, hőálló felületre! Tartssa távol az olyan helyektől, amit a gőz károsíthat! (például falaktól, vagy szekrényektől).

Megjegyzés: Hagyjon legalább 13 cm-t a sütő mögött és felett! [2.1. ábra] Hagyjon elegendő helyet a kosarak eltávolításához!

3. A fogantyú segítségével húzza ki a kosarakat. Távolítsa el minden műanyagot a kosarakból!
4. Nyomja meg a kosárkioldó gombot a belső kosár és a külső kosár elválasztásához!
5. Mindkét kosarat alaposan mossa ki mosogatógéppel vagy karcmentes szivaccsal!
6. Enyhén nedves ruhával törölje le a sütő belsejét és külsejét. Törölruhával törölje szárazra!
7. Helyezze vissza a kosarakat a sütőbe!



2.1 ábra

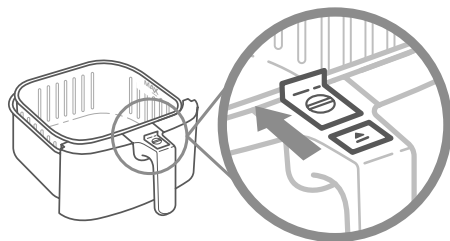
Próbaüzem

A próbaüzem segít megismerkedni a sütővel, megbizonyosodni arról, hogy megfelelően működik, és megtisztítja az esetleges maradványoktól a folyamat során.

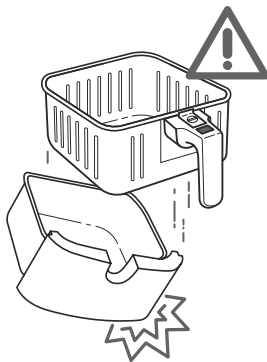
1. Győződjön meg arról, hogy a sütő kosarai üresek, és csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz!
2. Nyomja meg a **Preheat** gombot! A kijelzőn **"205°C"** és **"5 MIN"** felirat látható.
3. Nyomja meg a ►|| gombot az előmelegítés megkezdéséhez! Az előmelegítés végét a sütő sípolással jelzi.
4. Húzza ki a kosarakat és hagyja őket hűlni 5 percig! Ezután helyezze vissza az üres kosarakat a sütőbe!
5. Nyomja meg a  gombot a **Steak** beállítás kiválasztásához! A kijelző **"205°C"** és **"6 MIN"** feliratot mutat.
6. Nyomja meg kétszer a **Temp/Time** gombot! Az idő villogni fog a kijelzőn. Nyomja meg a - gombot egyszer, hogy az időt 5 percre módosítsa!
7. Nyomja meg a ►|| gombot a kezdéshez! A folyamat végét a sütő sípolással jelzi.
8. Húzza ki a kosarakat és hagyja őket teljesen kihűlni!

Tippek a kosár használatához

- **Csak** tisztításhoz vagy főzés után válassza szét a kosarakat!
- A gombvédő védi a kioldó gombot a véletlen megnyomástól. Csúsztassa előre a gombvédőt a kioldó gomb megnyomásához! [2.2 ábra]
- **Soha** ne nyomja meg a kioldó gombot a kosarak szállítása közben!
- **Csak** akkor nyomja meg a kosárkioldó gombot, ha a kosarak egy pulton, vagy bármilyen vízszintes, hőálló felületen vannak!
- A fogantyú a belső kosárhoz van rögzítve, nem a külső kosárhoz. [2.3 ábra] Ha megnyomja a kioldó gombot, a külső kosár **leesik**.



2.2 ábra



2.3 ábra

Megjegyzés:

- **Ne** csavarozza le a kosár fogantyúját a kosarakról!
- *Tartozékok megrendeléséhez forduljon **Vevőszolgálatunkhoz!** (lásd 7. oldal).*

A SÜTŐ HASZNÁLATA

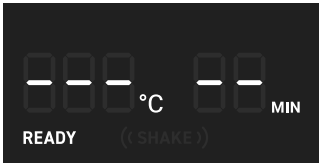
Előmelegítés

Javasoljuk, hogy melegítse elő a sütőt, mielőtt ételt tenne bele, kivéve, ha az már forró. Előmelegítés nélkül az ételek nem fognak tökéletesen átsülni.

- 1. Csatlakoztassa a sütőt a hálózathoz! Nyomja meg a  gombot a bekapcsoláshoz!
- 2. Nyomja meg a **Preheat** gombot! A kijelzőn **"205°C"** és **"5 MIN"** felirat látható.
- 3. Szükség esetén, nyomja meg a + vagy – gombokat a hőmérséklet beállításához! Az idő automatikusan állítódik.

Hőmérséklet	Idő
205°C	5 perc
200°C	5 perc
195°C	5 perc
190°C	4 perc
185°C	4 perc
180°C	4 perc
170°C	4 perc
165°C és alatta	3 perc

- 4. Nyomja meg a  gombot az előmelegítés megkezdéséhez!
- 5. Az előmelegítés befejeztével a sütő hármat sípol. A kijelzőn a "Ready" felirat jelenik meg:

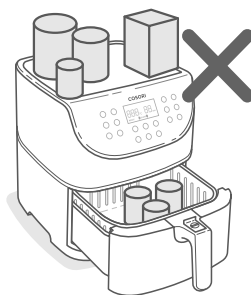


Megjegyzés: Ha 3 percig egyetlen gombot sem nyom meg, a sütő törli az összes beállítást, és készenléti módba lép.

Sütés

Megjegyzés:

- **Ne** helyezzen semmit a sütő tetejére. Ez megzavarja a légáramlást és az elkészült étel minősége nem lesz megfelelő. [3.1 ábra]
- A forrólevegős sütő nem olajsütő. Ne töltsen meg a kosarakat olajjal, sütőzsírral vagy más folyadékkal!
- Amikor kiveszi a kosarakat a sütőből, ügyeljen a forró gőzre, és ne nyomja meg a kosárkioldó gombot!



3.1 ábra

- Beállíthatja az időt (1-60 perc) és a hőmérsékletet (75°-205°C), hacsak nincs másképp jelezve.
- Az eredmények eltérőek lehetnek. Tekintse meg Referencia-útmutatónkat és Receptkönyvünket, ahol segítséget talál az előre beállított értékek testreszabásához a tökéletes eredmény érdekében!

Előbeállítás	Jel	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett idő	“Rázás” emlékeztető*
Steak		205°C	6 perc	-
Csirke		195°C	25 perc	-
Hal		175°C	8 perc	-
Rák		190°C	6 perc	((SHAKE))
Bacon		160°C	8 perc	-
Fagyasztott étel		175°C	10 perc	((SHAKE))
Sültburgonya**		195°C	25 perc	((SHAKE))
Zöldség		150°C	10 perc	((SHAKE))
Gyökérzöldség		205°C	12 perc	((SHAKE))
Kenyer		160°C	8 perc	-
Desszert		150°C	30 perc	-
Előmelegítés		205°C	5 perc	-
Keep Warm		75°C	5 perc	-

* lásd **Az étel rázása** (20. oldal).

** lásd a **Sütési útmutató** 21. oldalán, hogyan készítsünk sültburgonyát.

Előbeállított sütési programok

Az előbeállított sütési programokkal egyszerűen érhet el tökéletes eredményt sütője használatával. A programok az adott ételtípus elkészítéséhez való ideális hőmérséklet és idő beállításokat tartalmazzák.

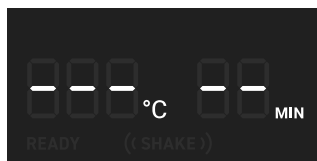
1. **Melegítse elő a sütőt** (lásd 16. oldal).
2. Ha a sütő kijelzőjén megjelent a **"READY"** felirat, tegye az ételt a kosárba!
3. Válassza ki a megfelelő programot! (lásd 17. oldal).
4. Szükség esetén változtasson a sütés hőmérsékletén és idején! Ezt a sütés folyamán bármikor megteheti.
 - a. Nyomja meg egyszer a **Temp/Time** gombot! A hőmérséklet villogni kezd a kijelzőn. Nyomja meg a **+** vagy **-** gombot a hőmérséklet megváltoztatásához! (75°–205°C).
 - b. Nyomja meg újra a **Temp/Time** gombot. Az idő villogni kezd a kijelzőn. Nyomja meg a **+** vagy **-** gombot az idő megváltoztatásához! (1–60 perc).

Megjegyzés: Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a **+** vagy **-** gombot.

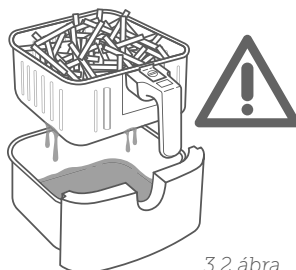
5. Nyomja meg a **►||** gombot a sütés megkezdéséhez!
6. Bizonyos előbeállított programok használatakor rázási emlékeztető jelenik meg a főzési idő felénél. A készülék ötször sípol, és a **"((SHAKE))"** felirat villog a kijelzőn.
 - a. Vegye ki a kosarat a sütőből, ügyelve a forró gőzre! A sütő automatikusan leáll és a kijelző kikapcsol, amíg a kosarakat vissza nem helyezik.
 - b. Rázza vagy forgassa meg az ételt! Ügyeljen arra, hogy ne nyomja meg a kosárkioldó gombot!
 - c. Helyezze vissza a kosarakat a sütőbe!

Megjegyzés: Lásd **Az étel rázása** (20. oldal).

7. A sütő háromszor sípol, amikor a sütés befejeződött. A kijelzőn a hőmérséklet és idő kijelzésénél vízszintes vonalak láthatók:



8. Szükség esetén használja a melegen tartás funkciót! Nyomja meg a **Keep Warm** gombot. Nyomja meg a **+** vagy **-** gombot az idő megváltoztatásához! (1–60 perc).
9. Vegye ki a kosarat a sütőből, ügyelve a forró gőzre.
10. Távolítsa el a belső kosarat a külső kosárból az étel felszolgálásához. A kosarak szétválasztásakor:
 - a. Ügyeljen arra, hogy a kosarak sima felületen feküdjenek.
 - b. Ha a külső kosár alján forró olaj vagy zsír gyűlt össze, a kifröccsenés elkerülése érdekében a belső kosár visszarakása előtt engedje le azt. [3.2 ábra]
11. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.



3.2 ábra

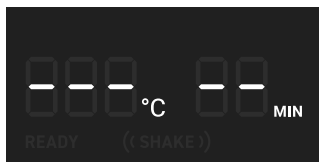
Sütés kézi beállítással

1. **Melegítse elő a sütőt** (lásd 16. oldal)
2. Ha a sütő kijelzőjén megjelent a **“READY”** felirat, tegye az ételt a kosárba!
3. Állítsa be a sütés hőmérsékletét és idejét! Ezt a sütés folyamán bármikor megteheti.
 - a. Nyomja meg egyszer a **Temp/Time** gombot! A hőmérséklet villogni kezd a kijelzőn. Nyomja meg a **+** vagy **-** gombot a hőmérséklet megváltoztatásához! (75°–205°C).
 - b. Nyomja meg újra a **Temp/Time** gombot. Az idő villogni kezd a kijelzőn. Nyomja meg a **+** vagy **-** gombot az idő megváltoztatásához! (1–60 perc).
6. Szükség esetén használja a melegen tartás funkciót! Nyomja meg a **Keep Warm** gombot. Nyomja meg a **+** vagy **-** gombokat az idő megváltoztatásához! (1–60 perc).
7. Vegye ki a kosarat a sütőből, ügyelve a forró gőzre!
8. Távolítsa el a belső kosarat a külső kosárból az étel felszolgálásához. A kosarak szétválasztásakor:
 - a. Ügyeljen arra, hogy a kosarak sima felületen feküdjenek.
 - b. Ha a külső kosár alján forró olaj vagy zsír gyűlt össze, a kifröccsenés elkerülése érdekében a belső kosár visszarakása előtt engedje le azt. [3.2 ábra]
9. Hagyja lehűlni tisztítás előtt!
4. Nyomja meg a **▶||** gombot a sütés elkezdéséhez!

Megjegyzés: Az idő, vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez, vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a **+** vagy **-** gombot.

Megjegyzés:

- Kézi beállításnál a rázási emlékeztető funkció nem működik. Rázza, vagy forgassa az ételt a sütés felénél!
 - Ha szeretne rázási emlékeztetőt, válasszon egy előbeállított programot (lásd 15. oldal) és változtassa az időt és hőmérsékletet tetszés szerint.
5. A készülék háromszor sípol, amikor a sütés befejeződött. A kijelzőn a hőmérséklet és idő kijelzésénél vízszintes vonalak láthatók:



Az étel rázása

Hogyan rázzuk az ételt?

- Főzés közben vegye ki a kosarat a sütőből, és rázza meg, keverje össze vagy fordítsa meg az ételt.

A. Az étel rázása:

1. Tartsa a kosarat biztonsági okokból közvetlenül a hőálló felület felett! Ne nyomja meg a kosárkioldó gombot!

2. Rázza meg a kosarat!

B. Ha a kosár túl nehéz, hogy megrázza:

1. Helyezze a kosarat egy hőálló tartóra vagy felületre!
2. Válassza szét a kosarakat! Ügyeljen arra, hogy ne csöpögjön folyadék a belső kosárból!
3. Óvatosan rázza meg a belső kosarat!

Megjegyzés: Ne használja ezt a módszert, ha fennáll a forró folyadék kifröccsenésének veszélye!

C. Ha a kosár túl nehéz, hogy megrázza és forró folyadék is van benne:

1. Helyezze a kosarat egy hőálló tartóra vagy felületre!
 2. Használjon eszközt az étel megforgatáshoz illetve megkeveréshez!
- Amikor kiveszi a kosarakat, a sütő automatikusan leáll. Biztonsági szolgáltatásként a kijelző kikapcsol, amíg a kosarakat vissza nem helyezik.
 - Amint visszahelyezi a kosarakat, a sütés automatikusan folytatódik.
 - Kerülje a 30 másodpercnél hosszabb rázást (szünetet), mert a sütő elkezdhet lehűlni.

Mit rázzunk?

- Kisméretű, darabos ételeket, mint pl. sültburgonya, csirke falatkák.
- Rázás nélkül az ételek nem biztos, hogy ropogósak lesznek vagy egyenletesen átsülnek.
- Az egyenletes barnulás érdekében más ételeket, például a steaket megfordíthatja.

Mikor rázzuk?

- Rázza vagy fordítsa meg az ételt a sütés felénél, vagy szükség esetén többször is.
- Egyes előre beállított programok rázási emlékeztetőt használnak (lásd: Előbeállítások, 17. oldal).

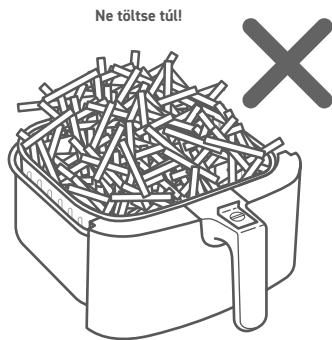
Rázás emlékeztető

- A rázás emlékeztető öt sípolással figyelmezteti Önt, és a **"((SHAKE))"** felirat villog a kijelzőn.
- Ha nem távolítja el a kosarat, a rázás emlékeztetés 1 perc múlva ismét sípol, és a kijelzőn a **"((SHAKE))"** felirat folyamatosan világít.
- Az emlékeztető eltűnik, ha kiveszi a kosarat.

Sütési útmutató

Túltöltés

- Ha a kosár túl van töltve, az étel nem sül meg egyenletesen.
- Az ételt nem szabad a belső kosár „MAX” vonala fölé tölteni. [3.3 ábra]



3.3 ábra

Olaj használata

- Ha egy kevés olajat ad az ételhez, az ropogósabb lesz. Ne használjon többet, 30 ml olajnál.
- Az olajspray kiválóan alkalmas kis mennyiségű olaj egyenletes felvitelére minden ételmyszerre.

Megjegyzés: Ha többet szeretne megtudni a Cosori konyháról, tekintse meg a Receptkönyvünket és szakácsaink tippjeit!

Tippek

- Sütőjében bármilyen fagyasztott ételt vagy sütőben süthető ételt elkészíthet.
- Sütemények, piték vagy bármilyen töltelékkel, tésztával készülő étel készítéséhez tegye az ételt hóálló edénybe, mielőtt a kosarakba tenné!
- Magas zsírtartalmú ételek készítésekor a zsír a kosár aljára csöpög. A túlzott füstképződés elkerülése érdekében használat után öntse ki a zsíradékot a kosárból!
- A folyadékban pácolt ételek fröccsenést és felesleges füstöt okoznak. Szárítsa meg/itassa fel a nedvességet az ételmyszerrel sütés előtt!

Sültburgonya

- Adjon hozzá 8-15 ml olajat a ropogósság érdekében.
- Ha nyers burgonyából készíti, sütés előtt áztassa a nyers burgonyát vízbe 15 percre, hogy eltávolítsa a keményítőt! Az olaj hozzáadása előtt törőruhával törölje szárazra!
- Ha ropogósabb burgonyát szeretne, vágja azt kb. 0,6 x 7,6 cm-es csíkokra.

Egyéb funkciók

Szünet

- Nyomja meg a ►II gombot a sütés szüneteltetéséhez! A sütő leállítja a fűtést, a ►II gomb villog mindaddig, amíg újra meg nem nyomja a folytatáshoz.
- 30 perc inaktivitás után a sütő kikapcsol.
- Ez a funkció lehetővé teszi a sütési program szüneteltetését anélkül, hogy kivenné a kosarakat a sütőből.

A sütés automatikus folytatása

- Ha kihúzza a kosarakat, a sütő automatikusan leáll. A kijelző biztonsági funkcióként ideiglenesen kikapcsol.
- Amikor visszateszi a kosarat, a sütő automatikusan folytatja a sütést a korábbi beállítások szerint.

Automatikus kikapcsolás

- Ha a sütőnek nincs aktív sütési programja, törli az összes beállítást, és három perc inaktivitás után kikapcsol.

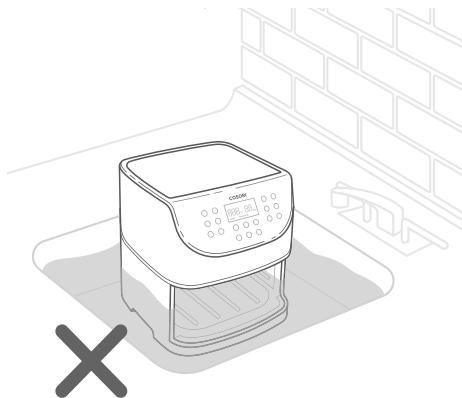
Túlmelegedés elleni védelem

- Ha a sütő túlmelegszik, biztonsági okokból automatikusan kikapcsol.
- Hagyja teljesen lehűlni a sütőt, mielőtt újra használná.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Megjegyzés:

- **Mindig** tisztítsa meg a sütő kosarait a használat után!
 - A külső kosár alufóliával történő kibélelése megkönnyítheti a tisztítást.
1. Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket. Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni! Húzza ki a kosarakat a gyorsabb hűlés érdekében!
 2. Szükség esetén nedves ruhával törölje le a készülék külsejét!
 3. A kosarak mosogatógépben moshatóak. A kosarakat forró, mosogatószeres vízzel és karcmentes szivaccsal is tisztíthatja. Ha szükséges, áztassa be őket!



4.1 ábra

Megjegyzés: A kosarak tapadásmentes bevonattal vannak ellátva. Kerülje a fém eszközök és súroló hatású tisztítószeresek használatát!

4. Makacs zsírlerakódások esetén:
 - a. Egy kis tálban keverjen össze 30 ml szódabikarbónát és 15 ml vizet, hogy kenhető pasztát kapjon!
 - b. Szivaccsal kenje fel a pasztát a kosarakra és dörzsölje át őket! Öblítés előtt hagyja hatni a pasztát 15 percig!
 - c. Használat előtt mossa le a kosarakat mosogatószerrel és vízzel!
5. A sütő belsejét enyhén nedves, nem karcoló szivaccsal vagy ronggyal tisztítsa meg! Ne merítse vízbe! [4.1 ábra] Ha szükséges, tisztítsa meg a fűtőspirált az ételmaradékoktól!
6. Használat előtt szárítsa meg!

Megjegyzés: A sütő bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőspirál teljesen megszáradt.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges megoldás
A készülék nem kapcsol be.	Győződjön meg arról, hogy a készülék be van dugva!
	Helyezze be a kosarakat a helyükre!
Az ételek nem sülnek meg teljesen.	Helyezzen kisebb mennyiségű ételmiszert a belső kosárba! Ha a kosár túl van töltve, akkor az ételek nem sülnek át megfelelően.
	Növelje a főzési hőmérsékletet vagy időt!
Az ételek egyenetlenül sülnek meg.	Az egymáson vagy egymáshoz közel lévő ételeket fel kell rázni vagy meg kell fordítani sütés közben (lásd Az étel rázása , 20. oldal).
Az ételek nem ropogósak.	Kis mennyiségű olaj permetezése vagy ecsetelése növelheti az étel ropogósságát. (lásd Sütési útmutató , 21. oldal).
A sült burgonya nem megfelelő	Lásd Sült burgonya , 21. oldal
A kosarak nem csúsznak a helyükre.	Ellenőrizze, hogy a belső kosár ne legyen túltöltve ételmiszerral!
	Győződjön meg arról, hogy a belső kosár megfelelően van rögzítve a külső kosárban!
Fehér füst jön ki a sütőből.	A készülék első használatkor fehér füstöt termelhet. Ez normális.
	Győződjön meg róla, hogy a kosarakat és a sütő belsejét megfelelően megtisztította a lerakódott zsíroktól!
	Zsíros ételek sütésekor zsiradék kerül a külső kosárba. Ez a zsiradék fehér füstöt termel, és a kosarak forróbbak lehetnek a szokásosnál. Ez normális, és nem befolyásolja a sütést. Kezelje körültekintően a kosarakat!
Sötét füst jön ki a sütőből.	Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, ha sötét füstöt lát kijönni belőle. A sötét füst azt jelenti, hogy az étel ég, vagy elektromos probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarakat. Ha az ok nem az égett étel volt, forduljon Vevőszolgálatunkhoz (lásd 7. oldal)!

HIBAEELHÁRÍTÁS (FOLYT.)

Probléma	Lehetséges megoldás
A légsütőnek műanyag szaga van.	Bármely légsütőnek műanyag szaga lehet a gyártási folyamatból. Ez normális. Kövesse az utasításokat a Próbabüszem fejezetnél (lásd 14. oldal), hogy megszűnjön a műanyag szag. Ha a műanyag szag továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a Vevőszolgálattal (lásd 7. oldal).
A kijelző "E1" hibakódot mutat.	Szakadt áramkör van a hőmérséklet-figyelőben. Lépjen kapcsolatba a Vevőszolgálattal (lásd: 7. oldal).
A kijelző "E2" hibakódot mutat.	Rövidzárlat van a hőmérséklet-figyelőben. Lépjen kapcsolatba a Vevőszolgálattal (lásd: 7. oldal).

Ha problémája nem szerepel a listában, forduljon vevőszolgálatunkhoz (lásd: 7. oldal)!

MUTASD MEG MIT KÉSZÍTETTÉL!

Reméljük, hogy ez hasznos volt az Ön számára! Alig várjuk, hogy láthassuk gyönyörű kreációit! Ha szeretné, ossza meg velünk pompás felvételeit! Közösségünk várja feltöltéseiteket. Csak válassza ki a kívánt platformot!



@cosorimagyarország



Cosori Magyarország

Tanácsalán, hogy mit főzzön? Számos receptötlet áll rendelkezésre, tőlünk és a Cosori közösségtől egyaránt.

TOVÁBBI COSORI TERMÉKEK

Ha elégedett ezzel a készülékkel, ajánljuk figyelmébe. a www.cosori.hu webhelyet, ahol megtalálja az összes, gyönyörűen megtervezett és átgondolt termékünket. Lehet, hogy az Ön konyhájában is otthon lesznek!



Vă mulțumim pentru achiziție!

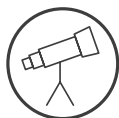


(Sperăm că vă place noua dvs. friteuză la fel de mult ca și nouă!)



Alăturați-vă

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



Descoperiți

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



Savurați

rețetele unice create de șefii noștri, care apar săptămânal!



INTRĂ ÎN CONTACT CU BUCĂTARUL NOSTRU!

Bucătarii noștri îți răspund cu drag la întrebări.

Email: hello@cosori.ro

Vă urăm bun venit la Cosori!

Vă dorim spor la gătit!

CARTE DE REȚETE COSORI

Este important pentru noi să vă oferim o mulțime de idei de rețete pentru gătitul cu airfryer, așa că am tradus cărțile de rețete Cosori în limba română.

Online puteți găsi cărțile de rețete Cosori în limba română, accesând următorul link:

www.cosori.ro/cartideretete

Protejarea mediului înconjurător este importantă pentru noi, așa că am dori să vă rugăm să vă gândiți înainte de a tipări cartea de rețete. Prin utilizarea cărților de rețete online, putem salva copaci și putem contribui la sustenabilitate.

INFORMAȚII PRIVIND GARANȚIA

JPK Trading kft oferă garanție pentru toate modelele de airfryer Cosori pe o perioadă de 2 ani de la data achiziției.

Pentru a solicita garanția veți avea nevoie de două documente:

- Factura de achiziției sau bonul fiscal și
- Certificatul de garanție inclus în pachet.

SERVICIU CLIEȚI

La Cosori, muncim în fiecare zi pentru a ne asigura că sunteți complet mulțumiți de produsele noastre. Dacă aveți întrebări sau comentarii cu privire la produs, nu ezitați să ne contactați.

E-mail: hello@cosori.ro

Telefon: +40 377 102 235

Înainte de a apela centrul de service, pregătiți următoarele informații:

- Modelul și seria produsului;
- Numărul și data facturii sau bonul fiscal cu care a fost achiziționat produsul;
- O descriere cât mai amănunțită a problemei

DISTRIBUITOR

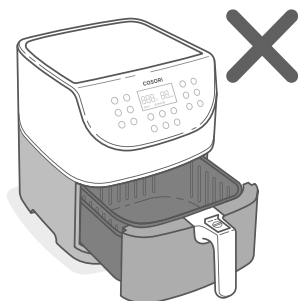
JPK Trading Kft.

4244 Ujfeherto, Szechenyi u. 218.
Ungaria

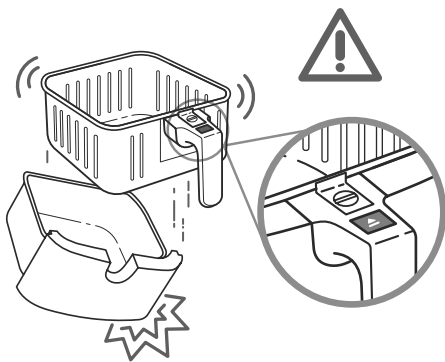
INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

Reguli importante de siguranță

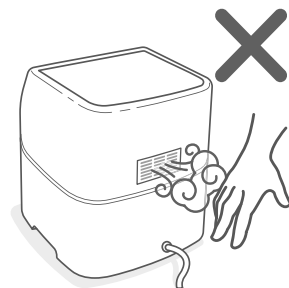


Nu atingeți suprafața fierbinte!
Folosiți mânerul!



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

- **Nu** scufundați friteuza sau priza de alimentare în apă sau în alte lichide!
- Acordați o atenție deosebită copiilor în apropierea friteuzei!
- Scoateți friteuza din priză atunci când nu este utilizată sau când doriți să o curățați! Lăsați friteuza să se răcească înainte de a scoate sau de a introduce oricare dintre componentele sale!
- **Nu** utilizați friteuza dacă este defectă, ruptă sau dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat! Sunați la **Serviciul de relații cu clienții!** (a se vedea pagina 27)
- **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 atent atunci când mutați friteuza (sau când scoateți vasul), deoarece aceasta poate conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți!
- **Nu** folosiți bureți metalici pentru curățare! Fragmentele de metal care se desprind de pe burete vă pot provoca ulterior un șoc electric.
- **Nu** așezați nimic deasupra friteuzei!
- **Nu** depozitați nimic în friteuză!
- Utilizați friteuza numai așa cum este descris în acest manual!
- **Nu** este destinat utilizării comerciale! Numai pentru uz casnic!

În timpul prăjirii

- Friteuza funcționează **numai** cu aer cald. Nu umpleți **niciodată** vasul cu ulei sau alte grăsimi!
- **Nu** folosiți niciodată friteuza fără vasul detașabil!
- **Nu** puneți prea multă mâncare în friteuză și nu puneți ustensile de metal în friteuză!
- **Nu introduceți** în friteuză hârtie, carton, plastic nerezistent la căldură sau alte materiale similare! Puteți folosi hârtie de copt sau folie de aluminiu.
- Nu puneți **niciodată** hârtie de copt în friteuza fără alimente! Circulația aerului poate face ca hârtia să se ridice și să atingă bobinele de încălzire.
- Folosiți **întotdeauna** vase termorezistente! Fiți extrem de atenți atunci când folosiți vase de gătit nemetalice sau din sticlă!
- **Țineți** friteuza **departe** de materiale inflamabile (perdele, fețe de masă etc.)! Așezați-o pe o suprafață plană, stabilă, rezistentă la căldură, departe de surse de căldură și lichide!
- Opriți și scoateți imediat friteuza din priză dacă vedeți că iese fum închis din ea! Fumul alb este un fenomen normal cauzat de încălzirea grăsimii sau de stropirea alimentelor, dar fumul închis înseamnă că alimentele se ard sau că există o problemă electrică. Așteptați ca fumul să se evacueze înainte de a scoate vasele! Dacă cauza nu a fost mâncarea arsă, contactați **Serviciul de relații cu clienții!** (a se vedea pagina 27)
- **Nu** lăsați o friteuză nesupravegheată în funcțiune!

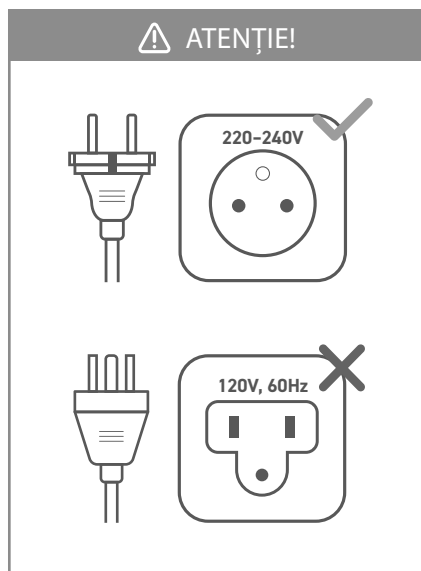
Conexiune la rețea

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

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

Câmpuri electromagnetice (CEM)

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



**STUDIAȚI ȘI RESPECTAȚI ACESTE
INSTRUCȚIUNI!**

CUNOAȘTEȚI-VĂ FRITEUZA

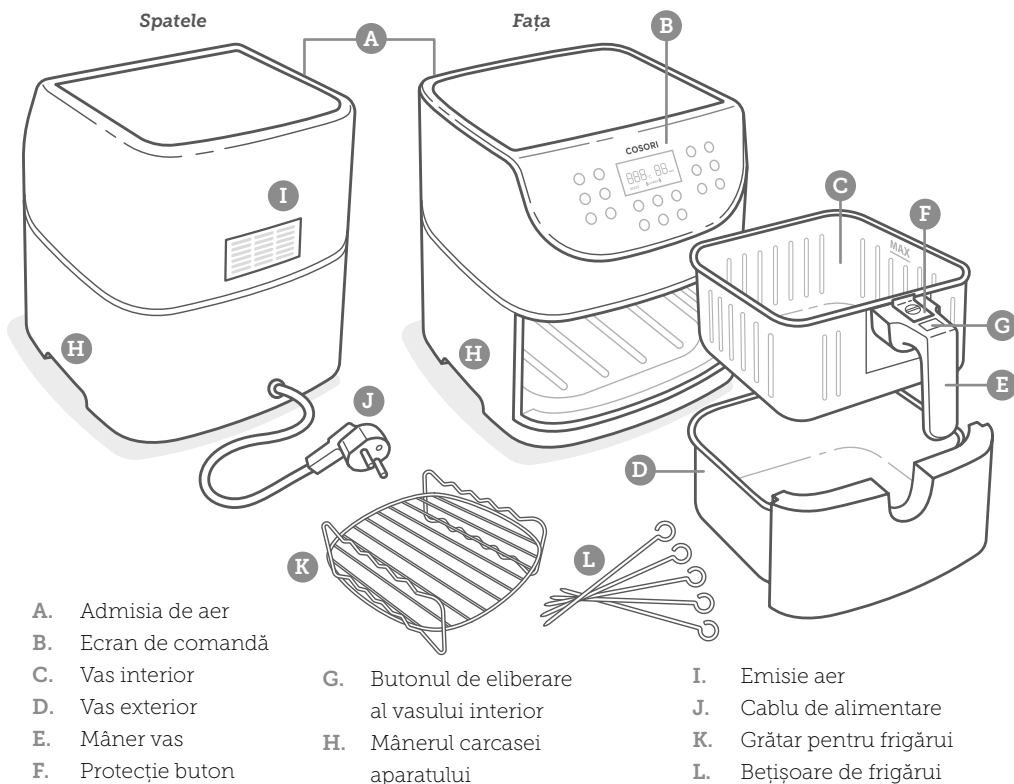
Friteuza cu aer cald Cosori folosește tehnologia de circulație rapidă a aerului la 360° pentru a găti cu ulei puțin sau fără ulei, astfel încât puteți pregăti rapid mese crocante și delicioase cu până la 85% mai puține calorii decât în friteuzele obișnuite cu ulei. Prin comenzile sale ușor de utilizat,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

Friteuză cu aer cald



Observații:

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



ECRAN

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

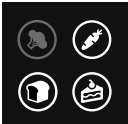


Figura 1.1

Presetări

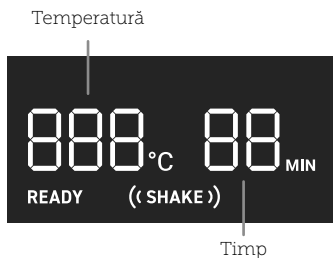


Panou de control

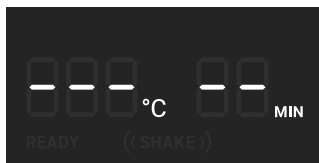


ECRAN (CONTINUARE)

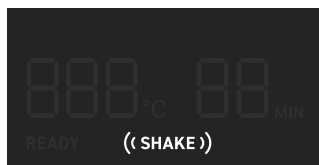
Ecran



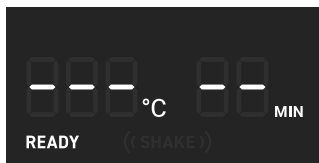
MESAJE PE ECRAN



Programul s-a încheiat.



Atenționare pentru a întoarce sau
agita alimentele.



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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Despachetare, instalare

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

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

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

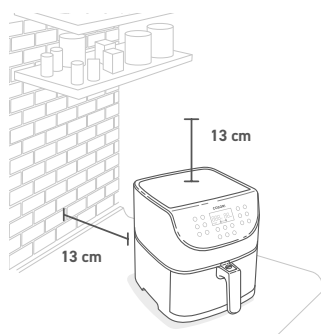


Figura 2.1

Test de funcționare

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

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

Sfaturi privind utilizarea vasului

- Separați vasele **doar** pentru a le curăța sau după ce gătiți!
- Protecția butonului protejează butonul de declanșare împotriva apăsării accidentale. Glisați protectorul butonului înainte pentru a apăsa butonul de eliberare!
[Figura 2.2]

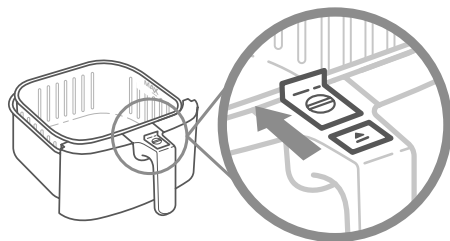


Figura 2.2

- **Nu** apăsați niciodată butonul de eliberare în timp ce transportați vasele!
- Apăsați butonul de eliberare a vaselor **numai** dacă acestea se află pe un blat sau pe orice suprafață orizontală, rezistentă la căldură!
- Mânerul este atașat la vasul interior, nu la cel exterior. [Figura 2.3] Dacă apăsați butonul de eliberare, vasul exterior **va cădea**.

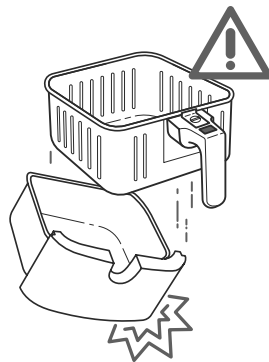


Figura 2.3

Notă:

- **Nu** deșurubați mânerul vasului de pe ansamblul de vase!
- Pentru a comanda accesorii, vă rugăm să contactați **Serviciul de relații cu clienții!** (a se vedea pagina 27).

UTILIZAREA FRITEUZEI

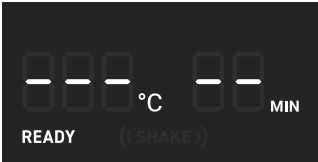
Preîncălzire

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

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

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

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



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

Prăjire

Notă:

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

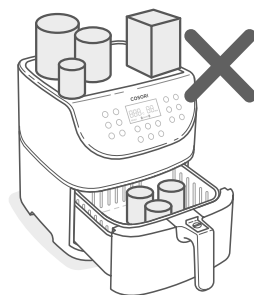


Figura 3.1

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

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

* A se vedea **Scuturarea alimentelor** (pagina 40).

** Pentru prepararea cartofilor prăjiți a se vedea **Instrucțiunile de prăjire** pe pagina 41.

Programe de prăjire presetate

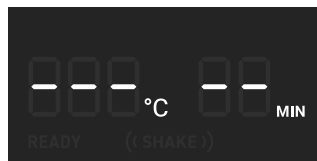
Cu ajutorul programelor de prăjire prestabilite, puteți obține cu ușurință rezultate perfecte folosind friteuza dumneavoastră. Programele conțin setările ideale de temperatură și timp pentru gătitul unui anumit tip de alimente.

1. **Preîncălziți friteuza cu aer cald!** (a se vedea pe pagina 36).
2. Când pe ecranul friteuzei apare **"READY"** (Gata), puneți alimentele în vas.
3. Alegeți programul corespunzător! (a se vedea pe pagina 37).
4. Modificați temperatura și timpul de prăjire, dacă este necesar! Puteți face acest lucru în orice moment în timpul procesului de prăjire.
 - a. Apăsați o dată butonul **Temp/Time!** Temperatura va clipi pe ecran. Apăsați butonul **+** sau **-** pentru a modifica temperatura. (75°-205°C).
 - b. Apăsați din nou butonul **Temp/Time!** Timpul de gătire va clipi pe ecran. Apăsați butonul **+** sau **-** pentru a modifica timpul de gătire. (1-60 de minute)

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

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

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



8. Folosiți funcția de menținere la cald, dacă este necesar! Apăsați butonul **Keep Warm** (Păstrare la cald). Apăsați butonul **+** sau **-** pentru a schimba timpul! (1-60 de minute).
9. Scoateți vasul din friteuză, având grijă la aburul cald!
10. 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 grăsime fierbinte, scurgeți-o înainte de a pune vasul interior la loc, pentru a evita vărsarea! [Figura 3.2]
11. Lăsați să se răcească înainte de curățare!

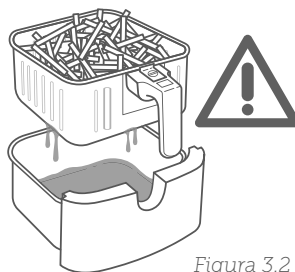


Figura 3.2

Notă: A se vedea **Scuturarea alimentelor** (pagina 40).

Prăjire cu setare manuală

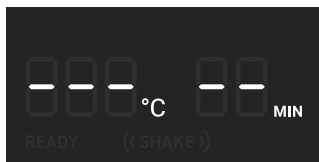
1. **Preîncălziți friteuza!** (a se vedea pe pagina 36)
2. Când pe ecranul friteuzei apare **"READY"** (Gata), puneți alimentele în vas.
3. Setati temperatura și timpul de prăjire. Puteți face acest lucru în orice moment în timpul procesului de prăjire!
 - a. Apăsati o dată butonul **Temp/Time!** Temperatura va clipi pe ecran. Apăsati butonul **+** sau **-** pentru a modifica temperatura. (75° – 205°C)
 - b. Apăsati din nou butonul **Temp/Time!** Timpul de gătire va clipi pe ecran. Apăsati butonul **+** sau **-** pentru a modifica timpul de gătire. (1-60 de minute).
6. Folosiți funcția de menținere la cald, dacă este necesar! Apăsati butonul **Keep Warm** (Păstrare la cald). Apăsati butonul **+** sau **-** pentru a schimba timpul! (1-60 de minute).
7. Scoateți vasul din friteuză, având grijă la aburul cald!
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 grăsime fierbinte, scurgeți-o înainte de a pune vasul interior la loc, pentru a evita vărsarea! [Figura 3.2]
9. Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească!

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

4. Apăsati butonul **►||** pentru a începe procesul de prăjire!

Notă:

- Atunci când aparatul este setat manual, funcția de reamintire a scuturării nu funcționează. Agitați sau rotiți alimentele la jumătatea perioadei de gătire.
 - Dacă doriți un avertisment de scuturare, selectați un program prestabilit (a se vedea pagina 35) și modificați timpul și temperatura în funcție de preferințele dvs.
5. Aparatul va emite un semnal sonor de trei ori când gătitul s-a terminat. Pe ecran, la afișarea temperaturii și a timpului apar linii orizontale:



Scuturarea alimentelor

Cum să scuturăm alimentele?

- Scoateți vasul din friteuză în timpul procesului de prăjire, amestecați sau întoarceți alimentele.

A. Scuturarea alimentelor:

1. Păstrați vasul direct deasupra suprafeței rezistente la căldură din motive de siguranță! Nu apăsați butonul de eliberare al vasului!

2. Scuturați vasul!

- ### B. Dacă vasul este prea greu pentru a fi scuturat:

1. Așezați vasul pe un suport sau o suprafață rezistentă la căldură.
2. Separați vasele! Asigurați-vă că nu curge niciun fel de lichid din vasul interior!

3. Scuturați ușor vasul interior!

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

- ### C. Dacă vasul este prea greu pentru a fi scuturat și dacă în el se află lichid fierbinte:

1. Așezați vasul pe un suport sau o suprafață rezistentă la căldură.
2. Folosiți un instrument pentru a întoarce sau a amesteca alimentele!

- Când scoateți vasele, friteuza se oprește automat. Ca o caracteristică de siguranță, ecranul se va opri până când vasele nu sunt puse la loc.
- De îndată ce puneți ansamblul de vase la loc, se va relua automat procesul de prăjire.
- Evitați scuturarea (pauza) pentru mai mult de 30 de secunde, deoarece friteuza poate începe să se răcească.

Ce să scuturăm?

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

Când să scuturăm

- Scuturați sau întoarceți alimentele la jumătatea perioadei de gătire sau de mai multe ori dacă este necesar.
- Unele programe presetate utilizează un avertisment de scuturare (a se vedea Presetări, pagina 37).

Avertisment de scuturare

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

Instrucțiuni de prăjire

Supraîncărcare

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



Figura 3.3

Utilizarea uleiului

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

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

Sfaturi

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

Cartofi prăjiți

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

Alte funcții

Pauză

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

Continuarea automată a procesului de prăjire

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

Oprire automată

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

Protecție împotriva supraîncălzirii

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

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Notă:

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

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

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

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

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

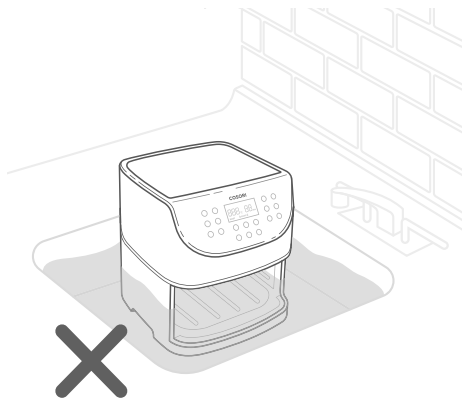


Figura 4.1

DEPANARE

Problemă	Posibile soluții
Aparatul nu pornește.	Asigurați-vă că aparatul este conectat la priză!
	Glisați ansamblul de vase la locul lui!
Mâncarea nu se gătește complet.	Puneți cantități mici de alimente în vasul interior! Dacă vasul este prea plin, alimentele nu se vor găti corespunzător.
	Măriți temperatura sau timpul de gătire!
Mâncarea se prăjește neuniform.	Alimentele așezate sau apropiate unele de altele trebuie scuturate sau răsturnate în timpul gătitului (a se vedea Scuturarea alimentelor , pagina 40).
Mâncarea nu este crocantă.	Pulverizarea sau aplicarea cu pensula a unei cantități mici de ulei ajută alimentele să devină mai crocante. (A se vedea Instrucțiuni de prăjire , pagina 41)
Cartofii prăjiți nu sunt corespunzători	A se vedea Cartofi prăjiți , pagina 41.
Vasele nu se pot glisa la loc.	Asigurați-vă că vasul interior nu este umplut prea tare cu alimente!
	Asigurați-vă că vasul interior este bine fixat în vasul exterior!
Aparatul emite un fum alb.	La prima utilizare aparatul poate emite un fum alb. Acest proces este normal.
	Asigurați-vă că ați curățat corect vasele și interiorul aparatului de orice depuneri de grăsime!
	Când se prăjesc alimente grase, se scurge grăsime în vasul exterior. Această grăsime produce fum alb, iar coșul poate fi mai fierbinte decât de obicei. Acest lucru este normal și nu afectează gătitul. Manipulați vasele cu grijă!
Aparatul emite un fum închis.	Opriti imediat aparatul și scoateți-l din priză dacă vedeți că emite fum închis la culoare. Fumul închis la culoare înseamnă că alimentele se ard, sau există o problemă electrică. Înainte de a scoate vasele, așteptați până când se risipește fumul. Dacă cauza nu a fost mâncarea arsă, contactați Serviciul nostru de relații cu clienții (a se vedea pagina 27)!

DEPANARE (CONTINUARE)

Problemă	Posibile soluții
Friteuza miroase a plastic.	Din cauza procesului de fabricație, friteuza dumneavoastră poate mirosi a plastic. Acesta este un fenomen natural. Pentru a elimina mirosul, urmați instrucțiunile din secțiunea testul de funcționare! (pagina 34) Dacă încă miroase a plastic, contactați Serviciul nostru de relații cu clienții! (a se vedea pagina 27).
Ecranul afișează codul de eroare "E1".	Senzorul de temperatură s-a defectat. Contactați serviciul nostru de relații cu clienții (a se vedea pagina 27)!
Ecranul afișează codul de eroare "E2".	Senzorul de temperatură s-a defectat. Contactați serviciul nostru de relații cu clienții (a se vedea pagina 27)!

Dacă problema întâmpinată nu se regăsește în lista de mai sus, contactați Serviciul nostru de relații cu clienții (a se vedea pagina 27)!

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 gătitе de Dvs. Alegeți doar platforma pe care doriți să încărcați!



@cosori.ro



Cosori România

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

ALTE PRODUSE COSORI

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



Zahvaljujemo vam na vašoj kupovini !

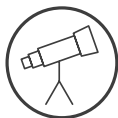


(Nadamo se da volite svoju novu fritezu koliko i mi!)



Uđi

u zajednicu Cosori Kuhara na Facebooku
<https://www.facebook.com/cosori.hr>



Istraži

našu galeriju recepata
www.cosori.hr/recepti



Uživaj

u tjednim istaknutim receptima
pripremljenima od strane naših iskusnih kuhara



KONTAKTIRAJTE NAŠE KUHARE!

Naši ljubazni i vrijedni kuhari spremni su vam pomoći sa svim pitanjima koja imate!

Email: hello@cosori.hr

U ime cijelog Cosori tima!

Sretno kuhanje !

COSORI KNJIGE RECEPATA

Važno nam je da vam pružimo ideje za recepte kako biste mogli maksimalno iskoristiti svoju fritezu, stoga smo Cosori knjigu s receptima preveli na hrvatski.

Ovdje možete pronaći online Cosori knjigu s receptima na hrvatskom:

www.cosori.hr/recepti

Pomozite nam u zaštiti okoliša i razmislite o korištenju knjiga recepata na internetu, a ne o tiskanju, jer na taj način možemo zaštititi naše šume i pridonijeti održivosti..

INFORMACIJE O JAMSTVU

JPK Trading Kft. daje jamstvo od 2 godine od datuma kupnje za sve Cosori proizvode.

U slučaju jamstvenog zahtjeva, pripremite sljedeće dokumente za našu korisničku podršku:

- Račun kojim se potvrđuje kupnja i
- Jamstvena knjižica koja je također bila uključena u paket.

Ne brinite ako vam trgovina u kojoj ste kupili proizvod nije ispunila Jamstveni list. Pomoći ćemo vam da ga ispunite i priložite račun.

KORISNIČKA PODRŠKA

Cosori stavlja zadovoljstvo kupaca u središte onoga što radimo. Naš cilj je da naši proizvodi i usluge učine vaš život boljim i sretnijim.

Ako imate pitanja ili komentara o proizvodu, slobodno nas kontaktirajte.

E-mail: hello@cosori.hr

Telefon: +38512500040

Za podnošenje zahtjeva pripremite i podijelite s nama račun i Jamstvenu knjižicu.

DISTRIBUTER

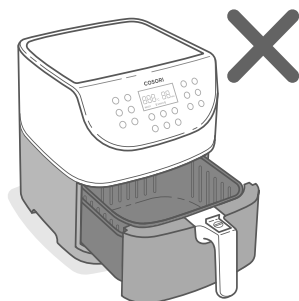
JPK Trading Kft.

4244, Újfehértó, Széchenyi utca 218.
Mađarska

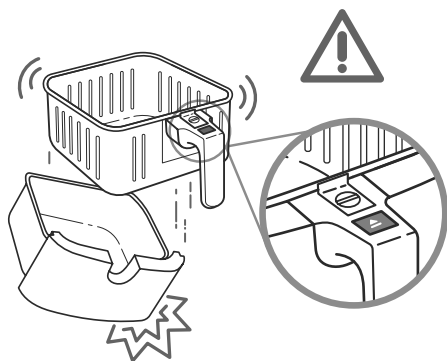
VAŽNE MJERE ZAŠTITE

Slijedite osnovne sigurnosne mjere opreza kada koristite fritezu na vrući zrak.
Pročitajte sve upute!

Ključne sigurnosne točke

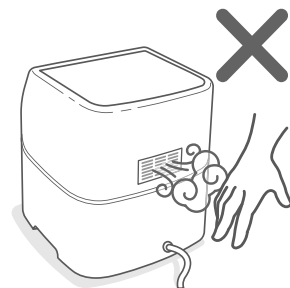


Ne dodirujte vruće površine uređaja. Koristite ručku.



Gumb za otpuštanje košare pritisnite isključivo dok je uređaj ravno postavljen na radnu površinu ili bilo koju ravnu površinu otpornu na toplinu.

Ručka je pričvršćena za unutarnju košaru, a ne za vanjsku košaru. Kada pritisnete gumb za otpuštanje košare, vanjska košara će pasti.



Nemojte blokirati ventilacijske otvore na fritezi. Vruća para izlazi kroz otvore. Držite ruke i lice dalje od otvora.

Opća sigurnost

- **Nemojte** uranjati kućište friteze ili strujni utikač u vodu ili tekućinu.
- Pažljivo nadzirite djecu u blizini vaše friteze.
- Isključite fritezu iz utičnice kada nije u upotrebi i prije čišćenja. Ostavite uređaj da se ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova.
- **Nemojte** koristiti fritezu ako je oštećena, ako ne radi ili ako su kabel ili utikač oštećeni. Obratite se korisničkoj podršci (pogledajte stranicu 47).
- **Nemojte** koristiti zamjenske dijelove ili dodatke trećih strana jer to može uzrokovati ozljede.
- Nemojte koristiti uređaj na otvorenom prostoru.
- **Ne** stavljajte fritezu ili bilo koji njezin dio na štednjak, blizu plinskih ili električnih plamenika ili u zagrijanu pećnicu.
- Budite iznimno oprezni kada premještate fritezu (ili uklanjate košare) ako sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
- **Nemojte** čistiti metalnim spužvicama za ribanje. Metalni komadići mogu se odlomiti od podloge i dodirnuti električne dijelove, stvarajući opasnost od strujnog udara.
- **Ne** stavljajte nikakve predmete na fritezu.
- **Ne** odlažite ništa unutar vaše friteze.
- Koristite fritezu **isključivo** prema uputama u ovom priručniku.
- Uređaj nije za komercijalnu upotrebu. Koristite ju **isključivo** za kućanstvo.
- Čišćenje i korisničko održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece.
- Ovu opremu mogu koristiti djeca starosti od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, isključivo ako su pod nadzorom kompetentne osobe ili su upućeni s načinom korištenja uređaja na siguran način te ako razumiju opasnosti koje su uključene.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.

Upute za proces prženja na zraku

- Friteza radi samo s vrućim zrakom. Nikada ne puniti košare friteze uljem ili mašću.
- **Nikada** nemojte koristiti fritezu bez postavljenih košara.
- **Nemojte** stavljati prevelike komade hrane kao ni metalni pribor u fritezu.
- **Ne** stavljajte papir, karton, plastiku koja nije otporna na toplinu ili slične materijale u fritezu. Možete koristiti pergament papir ili foliju.
- **Nikada** ne stavljajte papir za pečenje ili pergament u fritezu bez hrane na vrhu. Kruženje zraka može uzrokovati podizanje papira i dodirivanje grijaćih zavojnica.
- **Uvijek** koristite posude otporne na toplinu. Budite izuzetno oprezni ako koristite posude koje nisu metalne ili staklene.
- Držite svoju fritezu podalje od zapaljivih materijala (zavjesa, stolnjaka, itd.). Koristite uređaj na ravnoj, stabilnoj površini otpornoj na toplinu, daleko od izvora topline ili tekućina.
- Odmah isključite i odspojite svoju fritezu ako vidite da izlazi taman dim. Bijeli dim je normalan, uzrokovan grijanjem masnoće ili prskanjem hrane, ali tamni dim znači da hrana gori ili postoji problem u strujnom krugu. Pričekajte da dim nestane prije izvlačenja košara. Ako uzrok dima nije zagojela hrana, obratite se **korisničkoj podršci** (stranica 47).
- Ne ostavljajte fritezu bez nadzora dok je u upotrebi.

Utikač i kabel

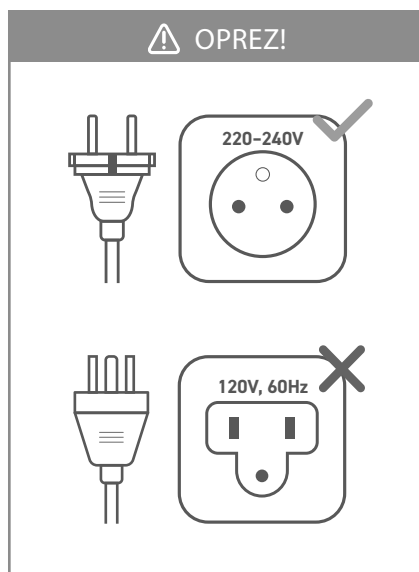
- **Nemojte** dopustiti da kabel za napajanje (ili bilo koji produžni kabel) visi preko ruba stola ili pulta ili da dodiruje vruće površine.

Napomena: Ova friteza koristi kratki kabel za napajanje kako bi se smanjio rizik od zapetljavanja ili spoticanja. Pažljivo koristite produžne kabele. Označena električna snaga produžnog kabela mora biti jednaka nazivnoj vrijednosti friteze (pogledajte stranicu 4).

- Ova friteza nije namijenjena za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.

Elektromagnetska polja (EMF)

Cosori friteza je u skladu sa svim standardima u vezi s elektromagnetskim poljima (EMF). Ako se njime pravilno rukuje i u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, uređaj je siguran za korištenje na temelju trenutno dostupnih znanstvenih dokaza.



SAČUVAJTE OVE UPUTE!



Ovaj simbol znači da se proizvod ne smije odbaciti kao kućni otpad i treba ga predati u odgovarajuće sabirno mjesto radi recikliranja. Ispravno odlaganje i recikliranje pomaže u zaštiti prirodnih resursa, ljudskog zdravlja i okoliša.



Za više informacija o odlaganju i recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj općini, službi za odlaganje ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

Ovaj proizvod je usklađen s RoHS.

Ovaj proizvod je u skladu s Direktivom 2011/65/EU i njezinim izmjenama i dopunama o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi.

UPOZNAJTE SVOJU FRITEZU

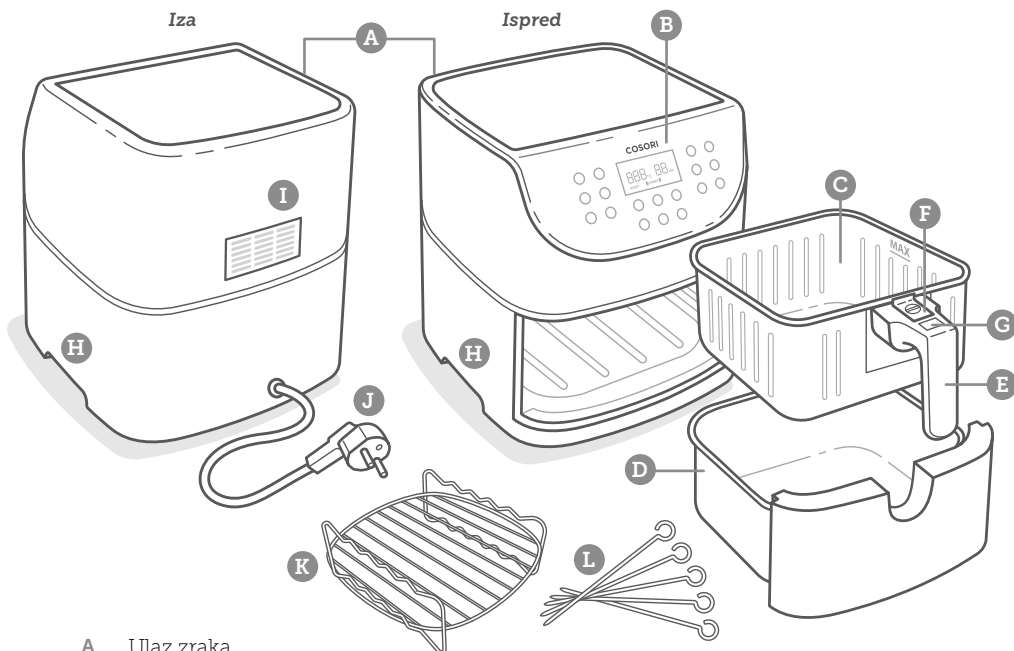
Vaša Cosori friteza koristi tehnologiju brze cirkulacije zraka od 360 °C za pečenje hrane, s malo ili nimalo ulja, za brzu, hrskavu, ukusnu hranu s do 85% manje kalorija od klasičnih uljnih friteza. S kontrolama jednostavnima za korištenje jednim dodirnom, neprijanjajućim košarama i intuitivnim, sigurnim dizajnom, Cosori friteza je zvijezda vaše kuhinje.

Dijagram zračne friteze



Bilješka:

- **Ne** pokušavajte otvoriti gornji dio friteze. Gornji dio friteze nije poklopac.
- Košare su izrađene od metalnog aluminija s premazom protiv lijepljenja. Ne sadrže PFOA i BPA.



- | | | |
|---------------------|------------------------------|-----------------------|
| A. Ulaz zraka | F. Klizni štitnik gumba | I. Izlaz zraka |
| B. Kontrolni zaslon | G. Gumb za otpuštanje košare | J. Kabel za napajanje |
| C. Unutarnja košara | H. Ručke kućišta | K. Stalak za ražnjiće |
| D. Vanjska košara | L. Ražnjići | |
| E. Ručka za košaru | | |

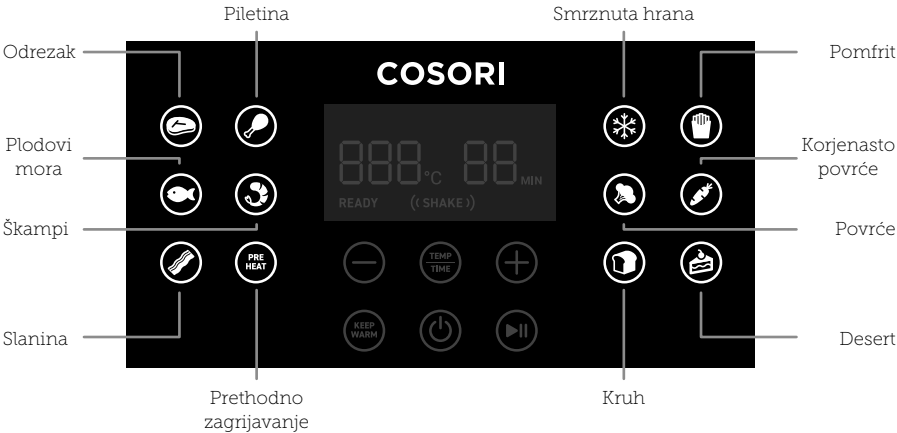
DIJAGRAM ZASLONA

Napomena: Kada pritisnete gumb za korištenje funkcije ili programa, on će postati plav kako bi pokazao da je aktivan. [Slika 1.2]



Slika 1.1

Unaprijed postavljene postavke

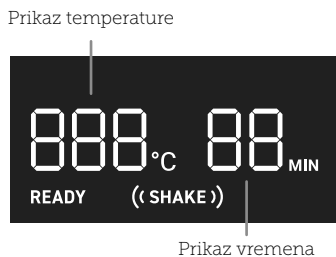


Upravljačka ploča

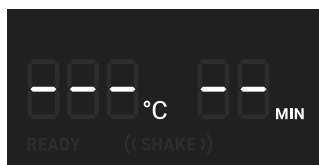


DIJAGRAM ZASLONA (NASTAVAK)

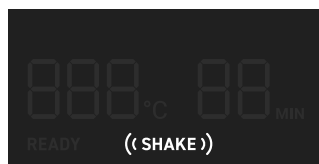
Prikaz



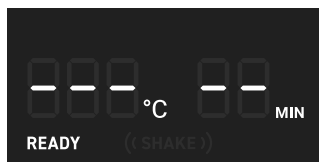
PORUKE NA ZASLONU



Program kuhanja je završio.



SHAKE (protresi) Podsjetnik za protresanje ili okretanje hrane.



READY (spremo) Friteza je prethodno zagrijana i spremna za početak kuhanja.

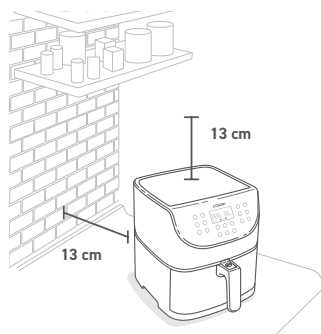
PRIJE PRVE UPOTREBE

Postavljanje

1. Uklonite svu ambalažu iz friteze, uključujući sve privremene naljepnice.
2. Postavite fritezu na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu. Držite podalje od područja koja para može oštetiti (kao što su zidovi ili ormari).

Napomena: Ostavite 13 cm / 5 inča prostora iza i iznad friteze. [Slika 2.1] Ostavite dovoljno prostora za uklanjanje košara.

3. Povucite ručku kako biste izvadili košare iz friteze. Uklonite svu plastiku iz košara.
4. Pritisnite gumb za otpuštanje košare kako biste odvojili unutarnju košaru od vanjske košare.
5. Temeljito operite obje košare u perilici posuđa ili neabrazivnom spužvom.
6. Obrišite unutarnji vanjski dio friteze blago vlažnom krpom. Osušite ručnikom.
7. Vratite košarice u fritezu.



Slika 2.1

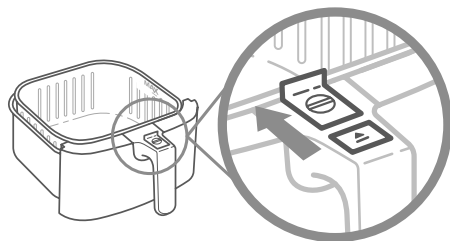
Probni rad

Probni rad će vam pomoći da se upoznate sa svojom fritezom, da provjerite radi li ispravno i da ju očistite od mogućih ostataka procesa pečenja.

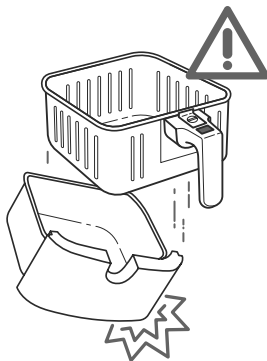
1. Provjerite jesu li košare friteze prazne i uključite fritezu.
2. Pritisnite **Preheat**. Zaslon će prikazati "205°C" i "5 MIN".
3. Pritisnite ►|| za početak predgrijavanja. Kada je predgrijavanje završeno, friteza će se oglasiti zvučnim signalom.
4. Izvucite košarice i ostavite ih da se ohlade 5 minuta. Zatim vratite prazne košare u fritezu.
5. Pritisnite  za odabir postavke **Steak** (Odrezak). Zaslon će prikazati "205°C" i "6 MIN".
6. Dvaput pritisnite **Temp/Time**. Vrijeme će treptati na zaslonu. Pritisnite tipku - jednom za promjenu vremena na 5 minuta.
7. Pritisnite ►|| za početak. Kada završi, friteza će se oglasiti zvučnim signalom.
8. Izvucite košare. Ovaj put ostavite košarice da se potpuno ohlade 10-30 minuta.

Savjeti za košarice

- Odvojite košarice **samo** za potrebe čišćenja ili nakon kuhanja.
- Štitnik gumba štiti gumb za otpuštanje od slučajnog pritiska. Gurnite štitnik gumba prema naprijed kako biste pritisnuli gumb za otpuštanje. [Slika 2.2]
- **Nikada** ne pritišćite gumb za otpuštanje dok nosite košare.
- Gumb za otpuštanje košare pritisnite **samo** dok su košare položene na radnu površinu ili bilo koju ravnu površinu otpornu na toplinu.
- Ručka je pričvršćena za unutarnju košaru, a ne za vanjsku košaru. [Slika 2.3] Kada pritisnete gumb za otpuštanje, vanjska košara će **pasti**.



Slika 2.2



Slika 2.3

Bilješka:

- **Nemojte** odvrnati ručku košare iz košara.
- Za naručivanje dijelova ili dodatnog pribora obratite se **korisničkoj podršci** (pogledajte stranicu 47).

KORIŠTENJE VAŠE FRITEZE

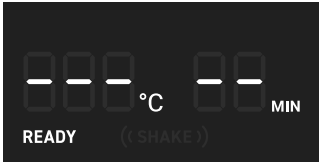
Predgrijavanje

Preporučujemo prethodno zagrijavanje prije stavljanja hrane u fritezu, osim ako je vaša friteza već vruća. Hrana se neće temeljito skuhati bez prethodnog zagrijavanja.

- 1. Uključivanje: Pritisnite  za uključivanje friteze.
- 2. Pritisnite **Preheat**. Zaslون će prikazati **"205°C"** és **"5 MIN"**.
- 3. Po izboru, pritisnite tipke **+** ili **-** za promjenu temperature. Vrijeme će se automatski prilagoditi.

Temperatura	Vrijeme
205°C	5 minuta
200°C	5 minuta
195°C	5 minuta
190°C	4 minute
185°C	4 minute
180°C	4 minute
170°C	4 minute
165°C i niža	3 minute

- 4. Pritisnite  za početak predgrijavanja.
- 5. Kada je predgrijavanje završeno, pećnica će se oglasiti tri puta, a na zaslonu će se prikazati: "Ready"

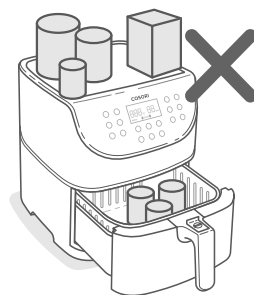


Napomena: Ako se u vremeskom razdoblju od 3 minute ne pritisne niti jedan gumb, friteza će poništiti sve postavke i prijeći u stanje pripravnosti.

Prženje na zraku

Bilješka:

- **Ne** stavljajte ništa na fritezu. To će poremetiti protok zraka i uzrokovati loše rezultate prženja na zraku. [Slika 3.1]
- Friteza na zrak nije klasična friteza. Ne puniti košarice uljem, masću za prženje ili bilo kojom drugom tekućinom.
- Kada vadite košarice iz friteze, pazite na vruću paru i nemojte pritiskati gumb za otpuštanje košarice.



Slika 3.1

- Na zaslonu friteze možete prilagoditi vrijeme (1–60 minuta) i temperaturu (75°–205°C), osim ako nije drugačije navedeno.
- Rezultati mogu varirati. Pogledajte naš referentni vodič i knjigu recepata za upute i prilagodbu unaprijed postavljenih postavki za savršene rezultate.

Postavljene postavke	Simbol	Zadana temperatura	Zadano vrijeme	Podsjetnik za protresanje*
Odrezak		205°C	6 minuta	-
Piletina		195°C	25 minuta	-
Plodovi mora		175°C	8 minuta	-
Škamp		190°C	6 minuta	((SHAKE))
Slanina		160°C	8 minuta	-
Smrznuta hrana		175°C	10 minuta	((SHAKE))
Pomfrit**		195°C	25 minuta	((SHAKE))
Povrće		150°C	10 minuta	((SHAKE))
Korjenasto povrće		205°C	12 minuta	((SHAKE))
Kruh		160°C	8 minuta	-
Deserti		150°C	30 minuta	-
Prethodno zagrijte		205°C	5 minuta	-
Zagrijati		75°C	5 minuta	-

* Vidi **Protresanje hrane** (stranica 60).

** Pogledajte **Vodič za kuhanje** (stranica 61) za savjete o prženju pomfrita na zraku.

Unaprijed postavljeni programi prženja na zraku

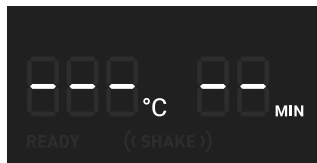
Korištenje unaprijed postavljenih postavki (tvorničkih postavki) najlakši je način prženja na zraku. Unaprijed postavljene postavke su programirane s idealnim vremenom i temperaturom za pripremu određene hrane.

1. Zagrijte svoju fritezu (pogledajte stranicu 56).
2. Kada vaša friteza prikaže **"READY"**, dodajte hranu u košare.
3. Odaberite unaprijed postavljene program kuhanja (pogledajte stranicu 57).
4. Po želji, prilagodite temperaturu i vrijeme.
 - a. Jednom pritisnite **Temp/Time**. Temperatura će treptati na zaslonu. Pritisnite tipke **+** ili **-** za promjenu vremena (1–60 minuta).
 - b. Pritisnite **Temp/Time** drugi puta. Vrijeme će treptati na zaslonu. Pritisnite tipku **+** ili **-** za promjenu vremena (1–60 minuta).

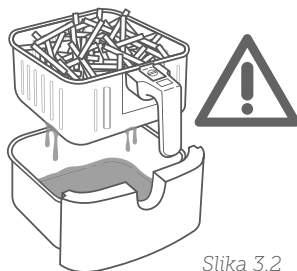
Napomena: Za brzo povećanje ili smanjenje vremena ili temperature, pritisnite i držite tipke **+** ili **-**.

5. Pritisnite **►||** za početak prženja na zraku.
6. Kada koristite određene unaprijed postavljene postavke, podsjetnik za protresanje pojaviti će se na pola vremena kuhanja. Friteza će se oglasiti sa 5 zvučnih signala, a na zaslonu će treperiti **"((SHAKE))"**.
 - a. Izvadite košarice iz friteze, pazeći na vruću paru. Friteza će automatski pauzirati kuhanje, a zaslon će se isključiti dok se košare ne zamijene.
 - b. Protresite ili okrenite hranu. Pazite da ne pritisnete gumb za otpuštanje košare.
 - c. Vratite košarice u fritezu.

7. Friteza će se oglasiti s 3 zvučna signala kada završi. Zaslon će prikazati:



8. Po želji pritisnite tipku **Keep Warm**, a tipke **+** ili **-** za promjenu vremena (1–60 minuta).
9. Izvadite košarice iz friteze, pazeći na vruću paru.
10. Uklonite unutarnju košaru iz vanjske košare za posluživanje hrane. Prilikom odvajanja košara:
 - a. Pobrinite se da košare leže na ravnoj površini.
 - b. Pripazite na sakupljanje vrućeg ulja ili masti u vanjskoj košari. Kako biste izbjegli prskanje, ispustite ulje prije zamjene unutarnje košare. [Slika 3.2]
11. Ostavite fritezu da se ohladi prije čišćenja.



Slika 3.2

Napomena: Vidi **protresanje hrane** (stranica 60).

Ručno prženje na zraku

1. **Zagrijte svoju fritezu** (pogledajte stranicu 56).
2. Kada vaša friteza prikaže **"READY"**, dodajte pripremljenu hranu u košare.
3. Postavite temperaturu i vrijeme. To možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.
 - a. Jednom pritisnite **Temp/Time**. Temperatura će treptati na zaslonu. Pritisnite tipke **+** ili **-** za promjenu temperature (75°–205°C).
 - b. Pritisnite **Temp/Time** drugi put. Vrijeme će treptati na zaslonu. Pritisnite tipke **+** ili **-** za promjenu vremena (1–60 minuta).
4. Pritisnite **►||** za početak prženja na zraku.
5. Friteza će se oglasiti s 3 zvučna signala kada završi. Zaslon će prikazati:

The image shows a close-up of the fryer's control panel. It features a digital display with two main sections. The left section shows 'READY' in large, bold letters. The right section shows '3:00 MIN' in large, bold letters, with a small 'SHAKE' icon (a circle with a vertical line) below it. The background of the display is dark, and the text is white.
6. Po želji pritisnite **Keep Warm**. Pritisnite tipke **+** ili **-** za promjenu vremena (1–60 minuta).
7. Izvadite košarice iz friteze, pazeći na vruću paru.
8. Uklonite unutarnju košaru iz vanjske košare za posluživanje hrane. Prilikom odvajanja košara:
 - a. Pobrinite se da košare leže na ravnoj površini.
 - b. Pripazite na sakupljanje vrućeg ulja ili masti u vanjskoj košari. Kako biste izbjegli prskanje, ispustite ulje prije zamjene unutarnje košare. [Slika 3.2]
9. Ostavite fritezu da se ohladi prije čišćenja.

Napomena: Za brzo povećanje ili smanjenje vremena ili temperature, pritisnite i držite tipke **+** ili **-**.

Bilješka:

- Prilikom ručnog prženja na zraku, neće biti podsjetnika za potresanje. I dalje biste trebali protresti ili okrenuti odgovarajuću hranu.
 - Ako želite da podsjetnik za protresanje bude aktiviran, odaberite unaprijed postavljeni program s podsjetnikom (vidi stranicu 57) i promijenite vrijeme i temperaturu po želji.
5. Friteza će se oglasiti s 3 zvučna signala kada završi. Zaslon će prikazati:

Protresanje hrane

Kako protresati hranu?

- Tijekom kuhanja, izvadite košarice iz friteze i protresite košarice s hranom. Također, možete ručno (pomoću hvataljki za hranu) promiješati ili okrenuti hranu.
 - A. Za protresanje hrane:
 1. Držite košare neposredno iznad površine otporne na toplinu iz sigurnosnih razloga. Nemojte pritiskati gumb za otpuštanje košare.
 2. Protresite košarice.
 - B. Ako su košarice preteške za protresanje:
 1. Postavite košarice na držač ili površinu otpornu na toplinu.
 2. Odvojite košarice. Pazite da tekućina ne kaplje iz unutarnje košarice.
 3. Pažljivo protresite unutarnju košaricu.

Napomena: Nemojte koristiti ovu metodu ako postoji opasnost od prskanja vruće tekućine!

- C. Ako su košarice preteške za protresanje i/ili u njima ima vruće tekućine:
 1. Postavite košare na držač ili površinu otpornu na toplinu.
 2. Koristite hvataljke za miješanje ili okretanje hrane.
- Kada izvadite košarice, friteza će automatski pauzirati kuhanje. Kao sigurnosna značajka, zaslon će se isključiti dok se košare ne zamijene.
 - Kada vratite košare, kuhanje će se automatski nastaviti.
 - Izbjegavajte protresanja dulje od 30 sekundi jer bi se friteza mogla početi hladiti.

Što protresati?

- Složenu malu hranu kao i hranu usitnjenu u više komadića obično je potrebno protresti (poput krumpirića ili medaljona).
- Ako izostane proces protresanja, hrana možda neće biti hrskava ili neće biti ravnomjerno pečena.
- Drugu hranu, kao što je primjerice odrezak, možete okrenuti kako biste ju ravnomjerno zapekli.

Kada protresati?

- Protresite ili okrenite hranu jednom na pola kuhanja ili više puta po želji.
- Određene unaprijed postavljene postavke koriste podsjetnik za protresanje (pogledajte "Unaprijed postavljene postavke, (stranica 52).

Podsjetnik za protresanje

- Podsjetnik za protresanje upozorit će vas s 5 zvučnih signala, a na zaslonu će treptati "((SHAKE))".
- Ako ne uklonite košare, podsjetnik za protresanje ponovno će se oglasiti zvučnim signalom nakon 1 minute, a na zaslonu će se stalno prikazivati "((SHAKE))".
- Podsjetnik za protresanje će nestati nakon što izvadite košare.

Vodič za kuhanje

Prepunjavanje

- Ako je košara prepuna, hrana će se nejednako kuhati.
- Hrana se ne smije puniti preko linije „MAX“ unutarne košare. [Slika 3.3]



Slika 3.3

Korištenje ulja

- Dodavanje male količine ulja vašoj hrani učinit će je hrskavijom. Koristite ne više od 30 ml (2 jušne) žlice ulja.
- Uljni sprejevi izvrsni su za ravnomjerno nanošenje malih količina ulja na sve namirnice.

Napomena: Za više informacija o Cosora kuhinji pogledajte našu Knjigu recepata i savjete kuhara.

Savjeti za hranu

- U fritezi na vrući zrak možete pržiti bilo koju smrznutu hranu koja se može peći I u pećnici.
- Za pripremu kolača, ručnih pita ili bilo koje hrane s nadjevom ili tijestom, stavite hranu u posudu zaštićenu od topline prije stavljanja u košare.
- Prženje hrane s visokim postotkom masnoće na zraku uzrokovat će kapanje masnoće na dno košara. Da bi izbjegli pretjerani dim tijekom kuhanja, izlijte kapljice masnoće nakon kuhanja.
- Tekuća marinirana hrana stvara prskanje i višak dima. Osušite ovu hranu prije prženja na zraku.

Pomfrit

- Dodajte 8–15 ml / (½–1 jušnu žlicu) za hrskavost.
- Kada radite krumpiriće od sirovog krumpira, potopite nekuhane krumpiriće u vodu 15 minuta kako biste uklonili škrob prije prženja. Osušite ručnikom prije dodavanja ulja.
- Nekuhanе krumpiriće narežite na manje komade za hrskavije rezultate. Pokušajte narezati krumpiriće na trake od 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 inča.

Više funkcija

Pauziranje

- Pritisnite ►|| za pauziranje kuhanja. Friteza će prestati grijati i treptat će dok ne pritisnete ►|| za nastavak kuhanja.
- Nakon 30 minuta neaktivnosti, friteza će se isključiti.
- Ova funkcija vam omogućuje pauziranje programa kuhanja bez vađenja košarica iz friteze.

Automatski nastavak kuhanja

- Ako izvučete košarice, friteza će automatski pauzirati kuhanje. Zaslon će se privremeno isključiti iz sigurnosnih razloga.
- Kada vratite košare, friteza će automatski nastaviti s kuhanjem na temelju vaših prethodnih postavki.

Automatsko isključivanje

- Ako nema aktivnih programa kuhanja, friteza će izbrisati sve postavke i isključiti se nakon 3 minute neaktivnosti.

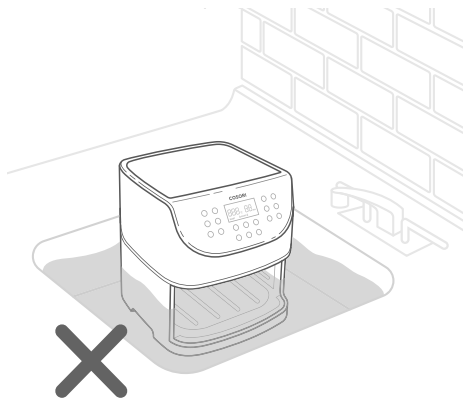
Zaštita od pregrijavanja

- Ako se friteza pregrije, automatski će se isključiti iz sigurnosnih razloga.
- Pustite da se friteza potpuno ohladi prije ponovne upotrebe.

BRIGA I ODRŽAVANJE

Bilješka:

- **Uvijek** očistite košare i unutrašnjost friteze nakon svake uporabe.
 - Oblaganje vanjske košare folijom može olakšati čišćenje.
1. Isključite i odspojite fritezu. Pustite da se potpuno ohladi prije čišćenja. Izvucite košare iz friteze za brže hlađenje.
 2. Obrišite vanjski dio friteze vlažnom krpom, ako je potrebno.
 3. Košare se mogu prati u perilici posuda. Košare također možete prati vrućom vodom i deterdžentom za posuđe te neabrazivnom spužvom. Po potrebi najprije namočite košarice.



Slika 4.1

Napomena: Košare imaju neprianjajući premaz. Izbjegavajte korištenje metalnog posuda i abrazivnih sredstava za čišćenje.

4. Za tvrdokornu masnoću:
 - a. U maloj posudi pomiješajte 30 ml (2 jušne žlice) sode bikarbone i 15 ml (1 jušnu žlicu) vode da dobijete pastu za mazanje.
 - b. Spužvicom namažite pastu po košaricama i izribajte. Ostavite košare da odstoje 15 minuta prije ispiranja.
 - c. Operite košare deterdžentom za posuđe i vodom prije upotrebe.
5. Očistite unutrašnjost friteze blago vlažnom, neabrazivnom spužvom ili krpom. Ne uranjajte fritezu u vodu. [Slika 4.1] Ako je potrebno, očistite zavojnicu za grijanje kako biste uklonili ostatke hrane.
6. Osušite fritezu prije upotrebe.

Napomena: Provjerite je li grijača spirala potpuno suha prije uključivanja friteze.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Moguće rješenje
Friteza se ne uključuje.	Provjerite je li friteza uključena u struju.
	Čvrsto gurnite košarice u fritezu.
Hrana nije potpuno kuhana.	Stavite manje količine namirnica u unutarnju košaru. Ako je košara previše napunjena, hrana će biti nedovoljno pečena.
	Povećajte temperaturu ili vrijeme kuhanja.
Hrana se kuha neravnomjerno.	Namirnice koje su naslagane jedna na drugu ili blizu jedna drugoj potrebno je protresti ili preokrenuti tijekom kuhanja (pogledajte Protresanje hrane , stranica 60).
Hrana nije hrskava nakon prženja na zraku.	Prskanje ili nanošenje male količine ulja na hranu može povećati hrskavost (pogledajte Vodič za kuhanje , stranica 61).
Prženi krumpirići nisu pravilno pečeni.	Pogledajte Pomfrit , stranica 61.
Košara neće sigurno kliznuti u fritezu.	Pazite da unutarnja košara nije prepunjena hranom.
	Provjerite je li unutarnja košara čvrsto smještena unutar vanjske košare.
Bijeli dim izlazi iz friteze.	Friteza može proizvesti malo bijelog dima kada je koristite prvi put. Ovo je normalno.
	Provjerite jesu li košare i unutrašnjost friteze pravilno očišćeni i jesu li zamašćeni.
	Kuhanje masne hrane uzrokovat će curenje ulja u vanjsku košaru. Ovo ulje će proizvoditi bijeli dim, a košare mogu biti toplije nego inače. To je normalno i ne bi trebalo utjecati na kuhanje. Pažljivo rukujte košarama.
Taman dim izlazi iz friteze.	Odmah isključite fritezu iz struje. Tamni dim znači da hrana gori ili postoji problem u strujnom krugu. Pričekajte da dim nestane prije izvlačenja košara. Ako uzrok nije zagorjela hrana, obratite se korisničkoj podršci (stranica 47).

RJEŠAVANJE PROBLEMA (NASTAVAK)

Problem	Moguće rješenje
Friteza ima miris plastike.	Bilo koja friteza može imati miris plastike zbog procesa proizvodnje. Ovo je normalno. Slijedite upute za probni rad (stranica 54) kako biste se riješili mirisa plastike. Ako je miris plastike još uvijek prisutan, obratite se korisničkoj podršci (vidi stranicu 47).
Zaslon prikazuje šifru greške "E1".	Postoji prekid strujnog kruga u monitoru temperature. Obratite se korisničkoj podršci (vidi stranicu 47).
Zaslon prikazuje šifru greške "E2".	Postoji kratki spoj u monitoru temperature. Obratite se korisničkoj podršci (vidi stranicu 47).

Ako vaš problem nije ovdje naveden, obratite se korisničkoj podršci (pogledajte stranicu 47).

POKAŽITE NAM ŠTO KUHATE!

Nadamo se da vam je ovaj korisnički priručnik bio od pomoći. Jedva čekamo vidjeti vaše prekrasne rezultate i nadamo da ćete htjeti s nama podijeliti vaše glamurozne fotografije!

Naša zajednica očekuje vaše prijenose – samo odaberite platformu po izboru ispod.

Snimi, označi i hashtag dalje, Cosori kuhar!



@cosorihrvatska



Cosori Hrvatska

Nemate ideju što kuhati? Dostupne su mnoge ideje za recepte, kako od nas tako i od zajednice Cosori.

VIŠE COSORI PROIZVODA

Ako ste zadovoljni s ovim uređajem, preporučujemo ga. Posjetite www.cosori.hu, gdje ćete pronaći sve naše prekrasno dizajnirane i pažljivo osmišljene proizvode. Možda će i oni naći svoje mjesto u vašoj kuhinji!



Zahvaljujemo se vam na vašem nakupu!

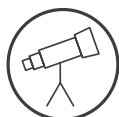


(Upamo, da vam je vaš novi cvrtnik všeč tako kot nam!)



Vstopi

V skupnost Cosori Kuharjev na Facebooku
<https://www.facebook.com/cosori.si>



Razišči

našo galerijo receptov
www.cosori.si/recepti



Uživaj

v tedensko izpostavljenih receptih
 pripravljenih iz strani naših izkušenih kuharjev



KONTAKTIRAJTE NAŠE KUCHARJE!

Naši prijazni in delovni kuharji so vam pripravljeni pomagati z vsemi vprašanji, ki jih imate!

Email: hello@cosori.si

V ime celotne Cosori ekipe!

Veselo kuhanje!

COSORI KNJIGA RECEPTOV

Za nas je pomembno, da vam posredujemo ideje za recepte, da boste kar najboljše izkoristili svoj cvrtnik, zato smo Cosori knjigo z recepti prevedli v slovenščino.

Tukaj najdete spletno Cosori knjigo z recepti v slovenščini:

www.cosori.si/recepti

Pomagajte nam varovati okolje in razmislite o uporabi knjig receptov v spletni obliki namesto tiskanih, saj lahko tako zaščitimo svoje gozdove in prispevamo k trajnosti.

PODATKI O GARANCIJI

JPK Trading Kft. zagotavlja 2-letno garancijo od datuma nakupa za vse izdelke Cosori.

V primeru garancijskega zahtevka pripravite naslednje dokumente za našo podporo strankam:

- Račun, ki potrjuje nakup i
- Garancijska knjižica, ki je bila tudi priložena paketu.

Ne skrbite, če trgovina, kjer ste kupili izdelek, ni izpolnila garancijskega lista. Pomagali vam ga bomo izpolniti in priložiti račun.

PODPORA STRANKAM

Cosori postavlja zadovoljstvo strank v središče svojega dela. Naš cilj je, da naši izdelki in storitve naredijo vaše življenje boljše in srečnejše.

Če imate kakršna koli vprašanja ali komentarje o izdelku, vas prosimo, da nas kontaktirate.

E-naslov: hello@cosori.si

Telefon: +38665708192

Za oddajo reklamacije pripravite in delite z nami račun in Garancijsko knjižico..

DISTRIBUTER

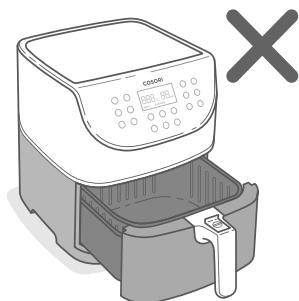
JPK Trading Kft.

4244, Újfehértó, Széchenyi utca 218.
Madžarska

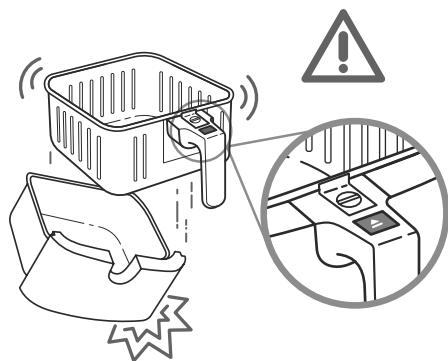
POMEMBNE MERE ZAŠČITE

Pri uporabi cvrtnika z vročim zrakom upoštevajte osnovne varnostne ukrepe. Preberite vsa navodila!

Ključne sigurnostne točke

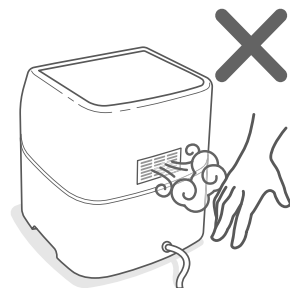


Ne dotikajte se vročih površin naprave. Uporabi ročaj!



Gumb za sprostitev košare pritisnite le, ko je aparat ravno na delovni površini ali kateri koli ravni površini, odporni na vročino.

Ročaj je pritrjen na notranjo košaro, ne na zunanjo košaro. Ko pritisnete gumb za sprostitev košare, se zunanja košara **spusti**.



Ne blokirajte zračnikov na cvrtniku. Vroča para uhaja skozi zračnike. Roke in obraz držite stran od odprtine.

Splošna varnost

- Ohišja cvrtnika ali električnega vtiča **ne potaplajte** v vodo ali tekočino.
- Pazljivo nadzorujte otroke v bližini cvrtnika.
- Ko cvrtnik ne uporabljate in pred čiščenjem, ga izključite iz električnega omrežja. Pustite, da se naprava ohladi, preden namestite ali odstranite dele.
- Cvrtnika **ne uporabljajte**, če je poškodovan, če ne deluje ali če je poškodovan kabel ali vtič. Obrnite se na **podporo strankam** (glejte stran 67).
- **Ne uporabljajte** nadomestnih delov ali dodatkov tretjih oseb, ker lahko povzročijo poškodbe.
- Naprave **ne uporabljajte** na prostem.
- Cvrtnika ali katerega koli njegovega dela **ne postavljajte** na štedilnik, v bližino plinskih ali električnih gorilnikov ali v segreto pečico.
- Bodite izjemno previdni, ko premikate cvrtnik (ali odstranjujete košare), če je v njem vroče olje ali druge vroče tekočine.
- **Ne čistite** s kovinskimi čistilnimi gobicami. Kovinski deli se lahko odlomijo od podlage in se dotaknejo električnih delov, kar povzroči nevarnost električnega udara.
- Na cvrtnik **ne postavljajte** nobenih predmetov.
- V cvrtniku ne shranjujte ničesar.
- Cvrtnik uporabljajte samo v skladu z navodili v tem priročniku.
- Naprava ni za komercialno uporabo. Uporabljajte ga **izključno** za gospodinjске namene.
- Čiščenje in uporabniško vzdrževanje naprave ne smejo izvajati otroci.
- Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok.
- To opremo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, le če so pod nadzorom pristojne osebe ali so poučene, kako da napravo uporabljajo na varen način in če razumejo nevarnosti.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.

Nasveti za proces cvrtja na zraku

- Cvrtnik deluje **samo** z vročim zrakom. Košaric cvrtnika **nikoli** ne polnite z oljem ali mastjo.
- Cvrtnika **nikoli** ne uporabljajte brez nameščenih košar.
- V cvrtnik **ne dajajte** prevelikih kosov hrane ali kovinskega pribora.
- V cvrtnik **ne dajajte** papirja, kartona, plastike, ki ni odporna na vročino, ali podobnih materialov. Uporabite lahko pergamentni papir ali folijo.
- Peki papirja ali pergamenta **nikoli** ne polagajte v cvrtnik brez hrane. Kroženje zraka lahko povzroči, da se papir dvigne in se dotakne grelnih tuljav.
- **Vedno** uporabljajte na vročino odporne posode. Bodite zelo previdni, če uporabljate posode, ki niso kovinske ali steklene.
- Cvrtnik hranite proč od vnetljivih materialov (zaves, prti itd.). Napravo uporabljajte na ravni, stabilni površini, odporni na vročino, stran od virov toplote ali tekočin.
- Takoj izklopite cvrtnik in ga odklopite iz električnega omrežja, če opazite temen dim. Bel dim je normalen, nastane zaradi segrevanja maščobe ali brizganja hrane, temen dim pa pomeni, da hrana gori ali da je prišlo do težave z vezjem. Preden odstranite košare, počakajte, da se dim razveje. Če vzrok za dim ni zažgana hrana, se obrnite na **podporo strankam** (stran 67).
- Cvrtnika med uporabo **ne puščajte** brez nadzora.

Vtičnik in kabel

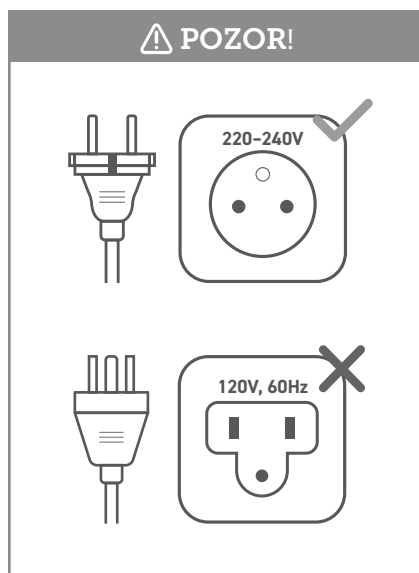
- **Ne dovolite**, da napajalni kabel (ali kateri koli podaljšek) visi čez rob mize ali pulta ali se dotika vročih površin.

Opomba: Ta cvrtnik uporablja kratek napajalni kabel, da zmanjša tveganje zapletanja ali spotikanja. Previdno uporabljajte podaljške. Nazivna električna moč podaljška mora biti enaka nazivni moči cvrtnika (glejte stran 5).

- Ta cvrtnik ni predviden za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

Elektromagnetna polja (EMF)

Cvrtnik Cosori ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z njo ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je glede na trenutno razpoložljive znanstvene dokaze naprava varna za uporabo.



SHRANITE TA NAVODILA!



Ta simbol pomeni, da izdelka ne smete zavreči med gospodinjske odpadke in ga morate oddati na ustrezno zbirno mesto za recikliranje. Pravilno odlaganje in recikliranje pomaga varovati naravne vire, zdravje ljudi in okolje.



Za več informacij o odstranjevanju in recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalno občino, službo za odstranjevanje ali trgovino, kjer ste kupili ta izdelek.

Ta izdelek je skladen z RoHS.

Ta izdelek je skladen z Direktivo 2011/65/EU in njenimi spremembami o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremini.

SPOZNAJTE SVOJ CVRTRNIK

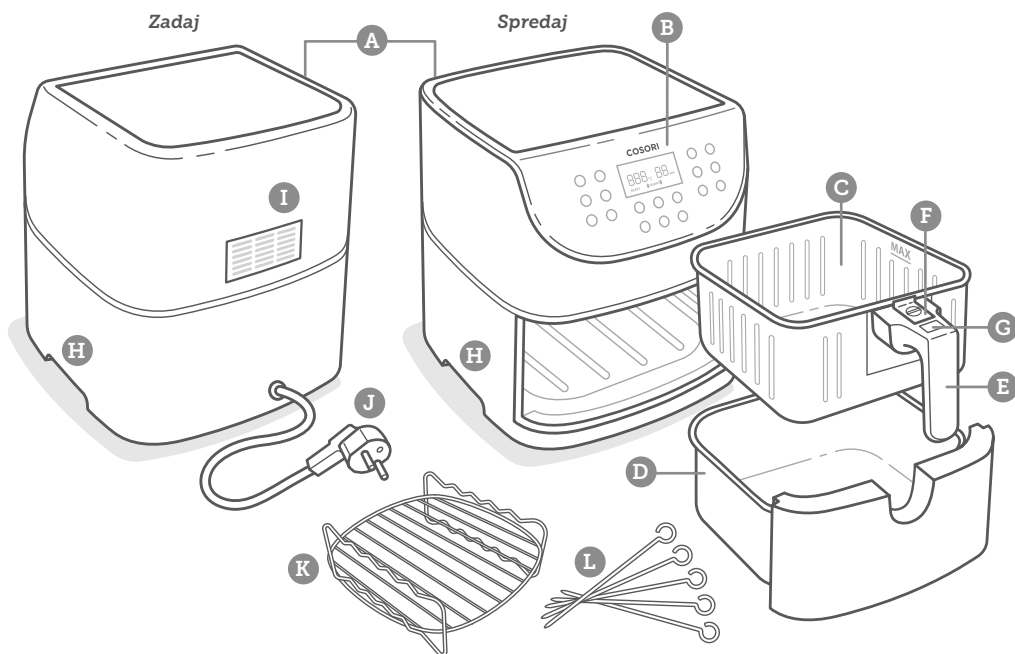
Vaš cvrtnik Cosori uporablja tehnologijo hitrega kroženja zraka 360 °C za cvrtje hrane z malo olja ali brez njega za hitro, hrustljivo in okusno hrano z do 85 % manj kalorij kot običajni cvrtniki v olju. Z enostavnim upravljanjem z enim dotikom, košarami proti prijetanju in intuitivnim, varnim dizajnom je cvrtnik Cosori zvezda vaše kuhinje.

Diagram zračnega cvrtnika



Opomba:

- **Ne poskušajte** odpreti zgornjega dela cvrtnika. Zgornji del cvrtnika ni pokrov.
- Košare so izdelane iz kovinskega aluminija s premazom proti prijetanju. Ne vsebujejo PFOA in BPA.



- | | | |
|---------------------|------------------------------|------------------------|
| A. Vhod zraka | E. Ročaj za košaro | I. Izhod zraka |
| B. Kontrolni zaslon | F. Drсна zaščita gumba | J. Kabel za napajanje |
| C. Notranja košara | G. Gumb za sprostitev košare | K. Stojalo za nabodala |
| D. Zunanja košara | H. Ročaji ohišja | L. Nabodala |

ZASLONSKI DIAGRAM

Opomba: Ko pritisnete gumb za uporabo funkcije ali programa, se obarva modro, kar pomeni, da je aktiven. [Slika 1.1]



Slika 1.1

Vnaprej postavljene nastavitve



Upravljalna plošča

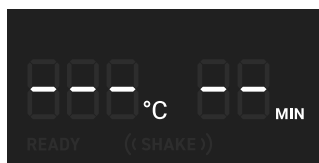


ZASLONSKI DIAGRAM (NADALJEVANJE)

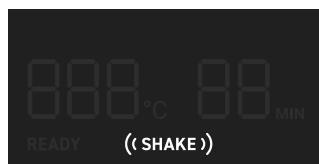
Prikaz



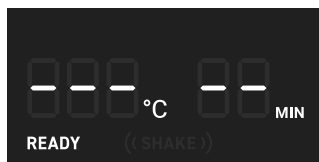
ZASLONSKO SPOROČILO



Program kuhanja je končan.



SHAKE (pretresi) Opomnik za pretresanje ali obračanje hrane.



READY (pripravljeno) Cvrtnik je predhodno segret in pripravljen za začetek kuhanja.

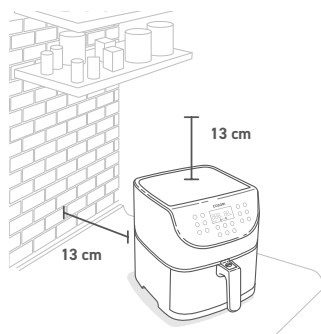
PRED PRVO UPORABO

Nastavitev

1. Odstranite vso embalažo s cvrtnika, vključno z vsemi začasnimi nalepkami.
2. Cvrtnik postavite na stabilno, ravno površino, odporno na vročino. Hraniti stran od območij, ki jih para lahko poškoduje (kot so stene ali omare).

Opomba: Za cvrtnikom in nad njim pustite 13 cm / 5 palcev prostora. [Slika 2.1] Pustite dovolj prostora za odstranitev košar.

3. Povlecite ročaj, da odstranite košare iz cvrtnika. Odstranite vso plastiko iz košar.
4. Pritisnite gumb za sprostitve košare, da ločite notranjo košaro od zunanje košare.
5. Obe košari temeljito pomijte v pomivalnem stroju ali z neabrazivno gobo.
6. Notranjost in zunanost cvrtnika obrišite z rahlo vlažno krpo. Posušite z brisačo.
7. Košarice vrnite v cvrtnik.



Slika 2.1

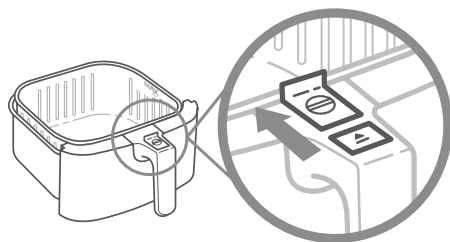
Poskusni zagon

Poskusni zagon vam bo pomagal spoznati vaš cvrtnik, preveriti njegovo pravilno delovanje in ga očistiti morebitnih ostankov iz procesa kuhanja.

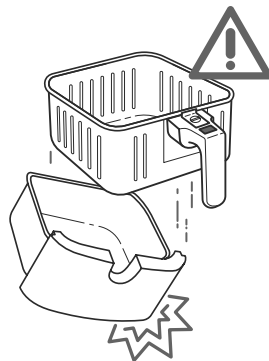
1. Prepričajte se, da so košare cvrtnika prazne, in vklopite cvrtnik.
2. Pritisnite **Preheat**. Na zaslonu se prikaže "205°C" in "5 MIN".
3. Pritisnite ►|| za začetek predgretja. Ko je predgretje končano, cvrtnik zapiska.
4. Odstranite košarice in jih pustite 5 minut, da se ohladijo. Nato vrnite prazne košare v cvrtnik.
5. Pritisnite  za izbiro prednastavitve **Steak**. Na zaslonu se prikaže "205°C" in "6 MIN".
6. Dvakrat pritisnite **Temp/Time**. Na zaslonu bo utripal čas. Enkrat pritisnite gumb -, da spremenite čas na 5 minut.
7. Pritisnite ►|| za začetek. Ko končate, cvrtnik zapiska.
8. Izvlecite košare. Tokrat pustimo košarice 10-30 minut, da se popolnoma ohladijo.

Nasveti za košarice

- Košare ločite **samo** za namene čiščenja ali po kuhanju.
- Zaščita gumba štiti gumb za sprostitvev pred nenamernim pritiskom. Potisnite varovalo gumba naprej, da pritisnete gumb za sprostitvev. [Slika 2.2]
- Med prenašanjem košar **nikoli** ne pritiskajte na gumb za sprostitvev.
- Gumb za sprostitvev košare pritisnite **le**, ko so košare postavljene na delovno površino ali katero koli ravno površino, odporno na vročino.
- Ročaj je pritrjen na notranjo košaro, ne na zunanjo košaro. [Slika 2.3] Ko pritisnete gumb za sprostitvev, bo zunanja košara **padla**.



Slika 2.2



Slika 2.3

Opomba:

- **Ne odvijte** ročaja košare iz košar.
- Če želite naročiti dele ali dodatno opremo, se obrnite na **podporo strankam** (glejte stran 67).

UPORABA VAŠEGA CVRTNIKA

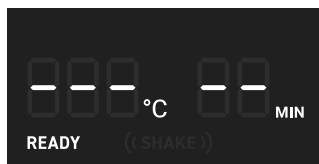
Predgretje

Priporočamo predgretje, preden hrano postavite v cvrtnik, razen če je cvrtnik že vroč. Hrana ne bo temeljito kuhana brez predhodnega segrevanja.

1. Vkllop: Pritisnite  za vklop cvrtnika.
2. Pritisnite **Preheat**. Na zaslonu se prikaže **"205°C"** in **"5 MIN"**.
3. Po želji lahko pritisnete gumba + ali –, da spremenite temperaturo. Čas bo samodejno prilagojen.

Temperatura	Čas
205°C	5 minut
200°C	5 minut
195°C	5 minut
190°C	4 minute
185°C	4 minute
180°C	4 minute
170°C	4 minute
165°C in nižja	3 minute

4. Pritisnite  za začetek predgretja.
5. Kada je predgretje končano, se bo cvrtnik oglasil trikrat zvočnim signalom. Zaslon bo prikazal:

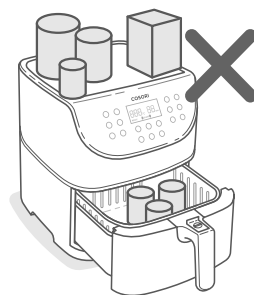


Opomba: Če 3 minute ne pritisnete nobenega gumba, bo cvrtnik ponastavil vse nastavitve in prešel v stanje pripravljenosti.

Cvrtje na zraku

Opomba:

- Na cvrtnik **ne postavljajte** ničesar. To bo zmotilo pretok zraka in povzročilo slabe rezultate cvrtja na zraku. [Slika 3.1]
- Cvrtnik na vroči zrak ni klasičen oljni cvrtnik.
- Ko košarice odstranjujete iz cvrtnika, pazite na vročo paro in **ne pritiskajte** gumba za sprostitev košarice.



Slika 3.1

- Na zaslonu cvrtnika lahko prilagodite čas (1–60 minut) in temperaturo (75°–205°C / 170°–400°F), razen če ni navedeno drugače.
- Rezultati se lahko razlikujejo. Oglejte si naš referenčni vodnik in knjigo receptov za navodila in prilagajanje prednastavitev za popolne rezultate.

Prednastavitev	Simbol	Privzeta temperatura	Privzeti čas	Opomnik za pretresanje*
Zrezek		205°C	6 minut	-
Piščanec		195°C	25 minut	-
Morski sadeži		175°C	8 minut	-
Škamp		190°C	6 minut	((SHAKE))
Slanina		160°C	8 minut	-
Zamrznjena hrana		175°C	10 minut	((SHAKE))
Pomfrit**		195°C	25 minut	((SHAKE))
Zelenjava		150°C	10 minut	((SHAKE))
Korenovke		205°C	12 minut	((SHAKE))
Kruh		160°C	8 minut	-
Sladice		150°C	30 minut	-
Predhodno segrejte		205°C	5 minut	-
Obdržati toploto		75°C	5 minut	-

* Glejte **Pretresanje hrane** (stran 80).

** Glejte **Navodila za kuhanje** (stran 81) za nasvete o cvrtniku.

Vnaprej nastavljeni programi cvrtja na zrak

Uporaba prednastavitev (tovarniških nastavitev) je najlažji način za cvrtje na zraku. Prednastavitve so programirane z idealnim časom in temperaturo za pripravo določenih živil.

1. **Predgrejte cvrtnik** (glejte stran 76).
2. Ko vaš cvrtnik prikaže **"READY"**, dodajte hrano v košare.
3. Izberite prednastavljeni program kuhanja (glejte stran 77).
4. Po želji prilagodite temperaturo in čas. To lahko storite kadarkoli med kuhanjem.

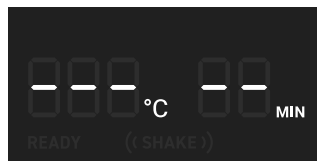
- a. Enkrat pritisnite **Temp/Time**. Temperatura bo utripala na zaslonu. Pritisnite gumba **+** ali **-**, da spremenite temperaturo (75°–205°C / 170°–400°F).
- b. Drugič pritisnite **Temp/Time**. Na zaslonu bo utripal čas. Pritisnite gumb **+** ali **-**, da spremenite čas (1–60 minut).

Opomba: Za hitro povečanje ali zmanjšanje časa ali temperature, pritisnite in držite tipke **+** ali **-**.

5. Pritisnite **►||** za začetek cvrtja na zraku.
6. Pri uporabi določenih prednastavitev se na polovici časa kuhanja prikaže opomnik za tresenje. Cvrtnik bo 5-krat zapiskal in na zaslonu bo utripalo **"((SHAKE))"**.
 - a. Odstranite košare iz cvrtnika in pazite na vročo paro. Cvrtnik bo samodejno začasno ustavil kuhanje in zaslon se bo izklopil, dokler ne zamenjate košar.
 - b. Živilo pretresite ali obrnite. Pazite, da ne pritisnete gumba za sprostitve košare.
 - c. Košarice vrnite v cvrtnik.

Opomba: Pogled **pretresanje hrane** (stran 80).

7. Cvrtnik bo po koncu 3-krat zapiskal. Na zaslonu bo prikazano:



8. Če želite, pritisnite **Keep Warm**. Pritisnite Tipki **+** ali **-** spremenite čas (1–60 minut).
9. Košarice vzemite iz cvrtnika in bodite pozorni na vročo paro.
10. Odstranite notranjo košaro iz zunanje košare za serviranje hrane. Pri ločevanju košar:
 - a. Prepričajte se, da košare ležijo na ravni površini.
 - b. Pazite, da se v zunanji košari ne nabere vroče olje ali maščoba. Da preprečite brizganje, izpusite olje, preden zamenjate notranjo košaro. [Slika 3.2]
11. Pred čiščenjem pustite cvrtnik, da se ohladi.



Slika 3.2

Ročno cvrtje na zraku

1. **Predgrejte cvrtnik** (glejte stran 76)
2. Ko vaš cvrtnik prikaže "**READY**", dodajte pripravljeno hrano v košare.
3. Nastavite temperaturo in čas. To lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.

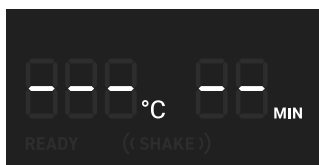
- a. Enkrat pritisnite **Temp/Time**. Temperatura bo utripala na zaslonu. Pritisnite gumba **+** ali **-**, da spremenite temperaturo (75°–205°C / 170°–400°F).
- b. Drugič pritisnite **Temp/Time**. Na zaslonu bo utripal čas. Pritisnite gumba **+** ali **-**, da spremenite čas (1–60 minut).

Opomba: Za hitro povečanje ali zmanjšanje časa ali temperature pritisnite in držite gumba **+** ali **-**.

4. Pritisnite **►||** za začetek cvrtja na zraku.

Opomba:

- Pri ročnem cvrtju na zraku ne bo opomnika za tresenje. Še vedno morate ustrezno hrano stresati ali obrniti.
 - Če želite, da se aktivira opomnik za tresenje, izberite prednastavljeni program z opomnikom (glejte stran 18) in po želji spremenite čas in temperaturo.
5. Cvrtnik bo po koncu 3-krat zapiskal. Na zaslonu bo prikazano:



6. Če želite, pritisnite **Keep Warm**. Pritisnite Tipki **+** ali **-** spremenite čas (1–60 minut).
7. Odstranite košare iz cvrtnika in bodite pozorni na vročo paro.
8. Odstranite notranjo košaro iz zunanje servirne košare. Pri ločevanju košar:
 - a. Prepričajte se, da košare ležijo na ravni površini.
 - b. Pazite, da se v zunanji košari ne nabere vroče olje ali maščoba. Da preprečite brizganje, izpustite olje, preden zamenjate notranjo košaro. [Slika 3.2]
9. Pred čiščenjem počakajte, da se cvrtnik ohladi.

Pretresanje hrane

Kako pretresati hrano?

- Med kuhanjem vzemite košarice iz cvrtnika in stresajte košarice za hrano. Hrano lahko tudi ročno (s prijemalkami za živila) premešate ali obračate.

A. Za stresanje hrane:

- Iz varnostnih razlogov imejte košare neposredno nad površino, odporno na vročino. **Ne pritiskajte** gumba za sprostitev košare.

2. Pretresite košarice.

B. Če so košare pretežke za stresanje:

- Košare postavite na držalo ali površino, odporno na vročino.
- Ločite košare. Pazite, da tekočina ne kaplja iz notranje košare.
- Previdno pretresite notranjo košaro.

Opomba: Te metode ne uporabljajte, če obstaja nevarnost brizganja vročih tekočin.

C. Če so košare pretežke za stresanje in/ali je v njih vroča tekočina:

- Košare postavite na držalo ali površino, odporno na vročino.
- Za mešanje ali obračanje hrane uporabite klešče.

- Ko odstranite košare, bo cvrtnik samodejno začasno ustavil kuhanje. Zaradi varnosti se bo zaslon izklopil, dokler ne zamenjate košar.
- Ko vmete košare, se bo kuhanje samodejno nadaljevalo.
- Izogibajte se tresenju dlje kot 30 sekund, saj se lahko cvrtnik začne ohlajati.

Kaj pretresti?

- Kompleksna majhna živila in živila, narezana na več kosov, je običajno treba pretresti (kot krompirček ali medaljoni).
- Če stresanja izpustite, hrana morda ne bo hrustljava ali bo neenakomerno pečena.
- Drugo hrano, na primer zrezek, lahko obrnete, da se enakomerno zapeče.

Kdaj pretresti?

- Živilo enkrat pretresite ali obrnite na polovici kuhanja ali večkrat po želji.
- Nekatere prednastavitve uporabljajo opomnik za tresenje (glejte **Vnaprej nastavljene nastavitve**, (stran 77).

Opomnik za pretresanje

- Opomnik za tresenje vas bo opozoril s 5 piski in na zaslonu bo utripalo "**((SHAKE))**".
- Če košar ne odstranite, bo opomnik za stresanje ponovno zapiskal po 1 minuti, na zaslonu pa bo še naprej prikazano "**((SHAKE))**".
- Opomnik za tresenje bo izginil, ko odstranite košare.

Vodič za kuhanje

Prenapolnjenost

- Če je košara prepolna, se hrana neenakomerno peče.
- Hrane ne smete polniti čez črto "MAX" notranje košare. [Slika 3.3]
- Pakirane hrane ne dajajte v košare cvrtnika.



Slika 3.3

Uporaba olja

- Če hrani dodate malo olja, bo bolj hrustljava. Uporabite največ 30 ml (2 žlici) olja.
- Oljni spreji so odlični za enakomerno nanašanje majhnih količin olja na vsa živila.

Opomba: Za več informacij o kuhinji Cosora glejte našo knjigo receptov in kuharske nasvete.

Nasveti za hrano

- V cvrtniku na vroč zrak lahko cvrete katero koli zamrznjeno hrano, ki jo lahko spečete v pečici.
- Za pripravo tort, ročnih pit ali katere koli hrane z nadevom ali testom, hrano postavite v toplotno odporno posodo, preden jo postavite v košare.
- Cvrtnje na zraku z visoko vsebnostjo maščobe bo povzročilo kapljanje maščobe na dno košar. Da bi se izognili pretiranemu dimu med kuhanjem, po kuhanju odlijte kapljice maščobe.
- Tekoča marinirana hrana ustvarja brizganje in odvečen dim. Pred cvrtjem to hrano posušite na zraku.

Pomfrit

- Dodajte 8–15 ml / ($\frac{1}{2}$ –1 žlica) olja za hrustljanje.
- Ko pripravljate pomfri iz surovega krompirja, pred cvrtjem nekuhan pomfri za 15 minut namočite v vodo, da odstranite škrob. Preden dodate olje, posušite z brisačo.
- Nekuhan krompirček narežite na manjše kose za bolj hrustljav rezultat. Poskusite krompirček narezati na trakove velikosti 0,6 x 7,6 cm / $\frac{1}{4}$ x 3 palca.

Več funkcij

Premor

- Pritisnite ►|| za premor kuhanja. Cvrtnik se bo prenehal segrevati in bo utripal ►|| dokler ne pritisnete ►|| za nadaljevanje kuhanja.
- Po 30 minutah nedejavnosti se cvrtnik izklopi.
- Ta funkcija vam omogoča, da začasno ustavite program kuhanja, ne da bi odstranili košare iz cvrtnika.

Avtomatsko nadaljevanje kuhanja

- Če izvlečete košare, bo cvrtnik samodejno začasno ustavil kuhanje. Zaslona se bo iz varnostnih razlogov začasno izklopil.
- Ko vrnete košare, bo cvrtnik samodejno nadaljeval s kuhanjem na podlagi vaših prejšnjih nastavitev.

Avtomatska izklopitev

- Če ni aktivnih programov kuhanja, bo cvrtnik izbrisal vse nastavitve in se izklopil po 3 minutah nedejavnosti.

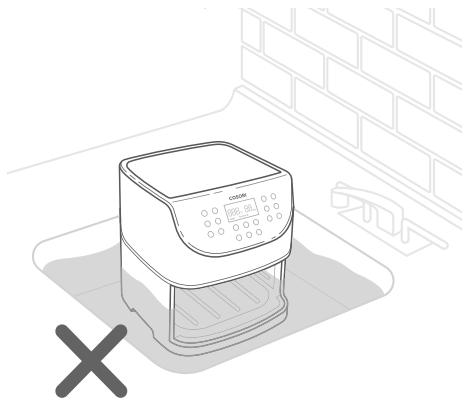
Zaščita od pregretja

- Če se cvrtnik pregreje, se samodejno izklopi iz varnostnih razlogov.
- Pustite, da se cvrtnik popolnoma ohladi, preden ga ponovno uporabite.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

Opomba:

- **Po vsaki** uporabi vedno očistite košare in notranjost cvrtnika.
 - Pokrivanje zunanje košare s folijo lahko olajša čiščenje.
1. Izklopite in odklopite cvrtnik. Pred čiščenjem pustite, da se popolnoma ohladi. Košarice izvalcite iz cvrtnika, da se hitreje ohladijo.
 2. Zunanost cvrtnika po potrebi obrišite z vlažno krpo.
 3. Košare lahko perete v pomivalnem stroju. Košare lahko pomijete tudi z vročo vodo in detergentom za posodo ter neabrazivno gobo. Po potrebi košare najprej zmočite.



Slika 4.1

Opomba: Košare imajo premaz proti prijetanju. Izogibajte se uporabi kovinskih pripomočkov in abrazivnih čistil.

4. Za trdovratno maščobo:
 - a. V majhni skledi zmešajte 30 ml (2 žlici) sode bikarbone in 15 ml (1 žlico) vode, da dobite pasto za mazanje.
 - b. Z gobico nanesite pasto na košarice in zdrgnite. Pred izpiranjem košare pustite stati 15 minut.
 - c. Košare pred uporabo pomijte z detergentom za posodo in vodo.
5. Notranjost cvrtnika očistite z rahlo vlažno, neabrazivno gobo ali krpo. Cvrtnika ne potaplajte v vodo. [Slika 4.1] Po potrebi očistite grelno spiralo, da odstranite ostanke hrane.
6. Cvrtnik pred uporabo posušite.

Opomba: Pred vklopom cvrtnika se prepričajte, da je grelna spirala popolnoma suha.

REŠEVANJE PROBLEMOV

Problem	Možna rešitev
Cvrtnik se ne vklopi.	Prepričajte se, da je cvrtnik priključen na električno omrežje.
	Košarice trdno potisnite v cvrtnik.
Hrana ni popolnoma kuhana.	Manjše količine živil postavite v notranjo košaro. Če je košara prepolna, bo hrana premalo pečena.
	Povečajte temperaturo ali čas kuhanja.
Hrana se kuha neenakomerno.	Živila, ki so zložena eno na drugega ali blizu drugo ob drugem, je treba med kuhanjem stresati ali obračati (glejte Pretresanje hrane , stran 80).
Hrana ni hrustljava po cvrtju na zraku.	Če na hrano poškopite ali premažete majhno količino olja, lahko povečate hrustljivost (glejte Navodila za kuhanje, stran 81).
Krompirček ni pravilno pečen.	Poglejte Pomfrit , stran 81.
Košara ne bo varno zdrsnila v cvrtnik.	Pazite da notranja košara ni prenapolnjena s hrano.
	Prepričajte se, da je notranja košara trdno nameščena v zunanji košari.
Beli dim izhaja iz cvrtnika.	Cvrtnik lahko proizvaja nekaj belega dima ali pare, ko ga uporabljate prvič ali med kuhanjem. To je normalno.
	Prepričajte se, da so košare in notranjost cvrtnika pravilno očiščeni in namaščeni.
	Kuhanje mastne hrane bo povzročilo uhajanje olja v zunanjo košaro. To olje bo proizvedlo bel dim in košare bodo lahko bolj vroče kot običajno. To je normalno in ne bi smelo vplivati na kuhanje. S košarami ravnajte previdno.
Temen dim izhaja iz cvrtnika.	Takoj izklopite cvrtnik. Temen dim pomeni, da hrana gori ali da je prišlo do težave v tokokrogu. Preden odstranite košare, počakajte, da se dim razveje. Če vzrok ni zažgana hrana, se obrnite na podporo strankam (stran 67).

REŠEVANJE PROBLEMOV (NADALJEVANJE)

Problem	Možna rešitev
Cvrtnik ima vonj plastike.	Vsak cvrtnik ima lahko zaradi postopka izdelave vonj po plastiki. To je normalno. Sledite navodilom za poskusni zagon (stran 74), da se znebite vonja po plastiki. Če je vonj po plastiki še vedno prisoten, se obrnite na podporo strankam (glejte stran 67).
Zaslon prikazuje kodo napake "E1".	V merilniku temperature je odprt tokokrog. Obrnite se na podporo strankam (glejte stran 67).
Zaslon prikazuje kodo napake "E2".	Prišlo je do kratkega stika v merilniku temperature. Obrnite se na podporo strankam (glejte stran 67).

Če vaš problem ni tukaj naveden, se obrnite na **podporo strankam** (poglejte stran 67).

POKAŽITE NAM KAJ KUHATE!

Upamo, da vam je bil ta uporabniški priročnik v pomoč. Kornaj čakamo, da vidimo vaše čudovite rezultate. Upamo, da boste svoje glamurozne fotografije želeli deliti z nami! Naša skupnost pričakuje vaše prenose – spodaj izberite zeleno platformo.



@cosorislovenija



Cosori Slovenija

Razmišljate kaj kuhati? Dostopne so mnoge ideje za recepte, kako od nas tako tudi od skupnosti Cosori.

VEČ IZDELKOV COSORI

Če ste zadovoljni s to napravo vam priporočamo, da pogledate še www.cosori.si, kjer boste našli vse naše lepo oblikovane in premišljene izdelke. Morda bodo našli dom tudi v vaši kuhinji!

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

COSORI

Questions or Concerns?

hello@cosori.hu

hello@cosori.ro

hello@cosori.hr

hello@cosori.si

