

# COSORI

## User Manual

### TurboBlaze™ Chef Edition 6.0-Litre Air Fryer



SI

HR

SR

### Questions or Concerns?

hello@cosori.si

hello@cosori.hr

hello@cosori.rs

## SI Vsebina

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Vsebina paketa                         | 2  |
| Specifikacije                          | 2  |
| Cosori knjiga receptov                 | 5  |
| Podatki o garanciji                    | 5  |
| Podpora strankam                       | 5  |
| Distributer                            | 5  |
| Pomembne mere zaščite                  | 6  |
| Spoznavanje z vašim pametnim cvrtnikom | 9  |
| Pred prvo uporabo                      | 12 |
| Uporaba vašega cvrtnika na vroč zrak   | 13 |
| Nega in vzdrževanje                    | 17 |
| Dodatki                                | 17 |
| Reševanje problemov                    | 18 |
| Pokažite, kaj pripravljate             | 19 |

## Vsebina paketa

- 1 x TurboBlaze™ Chef Edition 6.0 - litrski cvrtnik na vroči zrak
- 1 x Krožnik za hrustljivost
- 1 x Navodila za uporabo
- 1 x Stojalo za nabodala
- 5 x Nabodala

## Specifikacije

|                                       |                                                  |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Model</b>                          | CAF-DC602-KEUR                                   |
| <b>Napajanje</b>                      | AC 220V-240V 50/60Hz                             |
| <b>Nazivna moč</b>                    | 1,725W                                           |
| <b>Kapaciteta</b>                     | 6 L<br>(posluhuje od 3-5 ljudi)                  |
| <b>Razpon temperature</b>             | 30°–230°C / 90°–450°F                            |
| <b>Časovni razpon</b>                 | 1 min–24 hr                                      |
| <b>Dimenzije (vključno z ročajem)</b> | 40.0 × 30.0 × 30.1 cm /<br>15.7 × 11.8 × 11.9 in |
| <b>Dimenzije (brez ročaja)</b>        | 34.0 × 30.0 × 30.1 cm /<br>13.4 × 11.8 × 11.9 in |
| <b>Teža</b>                           | 6 kg / 13.2 lb                                   |

## HR Sadržaj

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Sadržaj pakiranja            | 2  |
| Specifikacije                | 2  |
| Cosori knjige recepta        | 21 |
| Informacije o jamstvu        | 21 |
| Korisnička podrška           | 21 |
| Distributer                  | 21 |
| Važne mjere zaštite          | 22 |
| Upoznavanje s vašom fritezom | 25 |
| Prije prve upotrebe          | 28 |
| Korištenje vaše friteze      | 29 |
| Njega i održavanje           | 33 |
| Pribor                       | 33 |
| Rješavanje problema          | 34 |
| Pokažite nam što kuhate      | 35 |

## Sadržaj pakiranja

- 1 x Friteza TurboBlaze™ Chef Edition od 6.0 - litara
- 1 x Hrskavi tanjur
- 1 x Korisnički priručnik
- 1 x Stalak za ražnjice
- 5 x Štapića za ražnjice

## Specifikacije

|                                         |                                                  |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Model</b>                            | CAF-DC602-KEUR                                   |
| <b>Napajanje</b>                        | AC 220V-240V<br>50/60Hz                          |
| <b>Nazivna snaga</b>                    | 1,725W                                           |
| <b>Kapacitet</b>                        | 6 L<br>(porcija 3-5 ljudi)                       |
| <b>Raspon temperature</b>               | 30°–230°C / 90°–450°F                            |
| <b>Vremenski raspon</b>                 | 1 min–24 hr                                      |
| <b>Dimenzije (uključujući ručku)</b>    | 40.0 × 30.0 × 30.1 cm /<br>15.7 × 11.8 × 11.9 in |
| <b>Dimenzije (ne uključujući ručku)</b> | 34.0 × 30.0 × 30.1 cm /<br>13.4 × 11.8 × 11.9 in |
| <b>Težina</b>                           | 6 kg / 13.2 lb                                   |

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Sadržaj paketa                         | 3  |
| Specifikacije                          | 3  |
| Cosori knjiga recepata                 | 37 |
| Informacije o garanciji                | 37 |
| Korisnička podrška                     | 37 |
| Distributer                            | 37 |
| Važne mere zaštite                     | 38 |
| Upoznajte svoju fritezu na vruć vazduh | 41 |
| Pre prve upotrebe                      | 44 |
| Korišćenje friteze na vruć vazduh      | 45 |
| Čuvanje i održavanje                   | 49 |
| Pribor                                 | 49 |
| Rešavanje problema                     | 50 |
| Pokažite nam šta pripremate            | 51 |

## Sadržaj paketa

- 1 x TurboBlaze™ Chef Edition friteza na vruć vazduh od 6,0 litara
- 1 x Tanjir za hrskavost
- 1 x Uputstvo za upotrebu
- 1 x Stalak za ražnjiće
- 5 x Ražnjići

## Specifikacije

|                                         |                                                  |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Model</b>                            | CAF-DC602-KEUR                                   |
| <b>Napajanje</b>                        | AC 220V-240V 50/60Hz                             |
| <b>Nazivna snaga</b>                    | 1,725W                                           |
| <b>Kapacitet</b>                        | 6 L<br>(poslužuje 3-5 osoba)                     |
| <b>Opseg temperature</b>                | 30°–230°C / 90°–450°F                            |
| <b>Opseg vremena</b>                    | 1 min–24 sata                                    |
| <b>Dimenzije (uključujući ručku)</b>    | 40.0 × 30.0 × 30.1 cm /<br>15.7 × 11.8 × 11.9 in |
| <b>Dimenzije (ne uključujući ručku)</b> | 34.0 × 30.0 × 30.1 cm /<br>13.4 × 11.8 × 11.9 in |
| <b>Težina</b>                           | 6 kg / 13.2 lb                                   |



*Zahvaljujemo se vam na vašem nakupu!*



(Upamo, da imate radi svoj novi cvrtnik tako kot ga imamo mi!)



### **Bodite Ustvarjalni s COSORI**

Prenesite brezplačno aplikacijo VeSync da lahko dostopate do izvornih receptov in video posnetkov s strani COSORI kuharjev, komunicirate z našo spletno skupnostjo in še več!!



*Razišči* našo digitalno knjigo receptov  
**cosori.si**



*Uživaj* v tedensko izpostavljenih receptih  
pripravljenih ekskluzivno iz strani naših  
izkušenih kuharjev



### **CONTACT OUR CHEFS**

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

**Email:** [hello@cosori.si](mailto: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 najbolje 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](http://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](mailto:hello@cosori.si)

**Telefon:** +38665708192

**Odpiralni čas:** pon.–pet.: 9.00–17.00

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

## DISTRIBUTER

---

**JPK Trading Kft.**

4244, Újfehértó, Széchenyi utca 218.

Madžarska

# PREBERITE IN SHRANITE TA NAVODILA

## POMEMBNE MERE ZAŠČITE

Pri uporabi cvrtnika upoštevajte osnovne varnostne ukrepe. Preberite vsa navodila.

### Ključne varnostne točke

- **Ne** dotikajte se vročih površin. Uporabi ročaj.
- Bodite previdni pri obračanju košare po pečenju, saj lahko vroč krožnik za hrustljivost izpade in ogrozi varnost.
- Ne blokirajte prezračevalnih odprtin. Vroča para uhaja skozi zračnike. Roke in obraz držite stran od odprtine.
- **POZOR:** Vroč krožnik za hrustljivost lahko pri obračanju košare izpade.



#### Opomba:

- *Trdno vstavite krožnik za hrustljivost v košaro da zmanjšate možnost izpadanja.*
- *Vedno uporabljajte klešča, da previdno odstranite vročo hrano.*

### Splošna varnost

- Za zaščito pred električnim udarom **ne potapljajte** ohišja cvrtnika, kabla ali vtiča v vodo ali tekočino.
- Pazljivo nadzorujte otroke v bližini cvrtnika.
- Izklopite napravo, ko je ne uporabljate in pred čiščenjem. Pustite, da se ohladi, preden nadenete ali snamete dele.
- **Ne** uporabljajte cvrtnika, če je poškodovan, če ne deluje ali, če je poškodovan kabel ali vtič. Obrnite se na **podporo strankam** (glejte stran 5).
- **Ne** uporabljajte nadomestnih delov ali dodatkov tretjih oseb, ker lahko povzročijo poškodbe.
- **Ne** uporabljajte na prostem.
- **Ne** postavljajte cvrtnika ali katerega koli njegovega dela na štedilnik, v bližino plinskih ali električnih gorilnikov ali v segreto pečico.
- Bodite zelo previdni, ko premikate cvrtnik (ali odstranjujete košaro), če je v njem vroče olje ali druge vroče tekočine.
- **Vedno** položite krožnik za hrustljanje na površino, odporno na vročino, potem ko ga vzamete iz košare.
- **Ne** čistite s kovinskimi čistilnimi gobicami. Kovinski deli se lahko odlomijo od podlage in se dotaknejo električnih delov, kar povzroči nevarnost električnega udara.
- **Ne** postavljajte ničesar na cvrtnik. **Ne** shranjujte ničesar v cvrtniku
- Ta cvrtnik lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, pa tudi osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom pristojne osebe ali so prejele navodila, kako uporabljati cvrtnik na varen način in če razumejo vključene nevarnosti.
- Otrokom ne dovolite, da čistijo ali vzdržujejo cvrtnik, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Otroke je treba nadzorovati, da se **ne** igrajo s cvrtnikom.
- Ta cvrtnik ni predviden za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Cvrtnik uporabljajte **samo** v skladu z navodili v tem priročniku.
- Ni za komercialno uporabo. **Samo** za gospodinjstvo.

## Med cvrtjem na vročem zraku

- Cvrtnik deluje **samo** z vročim zrakom. **Nikoli** ne polnite košare z oljem ali mastjo.
- **Nikoli** ne uporabljajte cvrtnika brez nameščene košare.
- **Ne** postavljajte prevelikih živil ali kovinskih pripomočkov v cvrtnik.
- **Ne** napolnite preveč košare cvrtnika. Nakopičene količine hrane se lahko dotaknejo grelnih spiral in povzročijo nevarnost požara.
- **Ne** dotikajte se pripomočkov (vključno s krožnikom za hrustljivost) med ali takoj po cvrtju na zraku.
- **Ne** dajajte papirja, kartona, plastike, ki ni odporna na vročino, ali podobnih materialov v cvrtnik.
- **Nikoli** ne položite papirja za peko v cvrtnik brez hrane. Kroženje zraka lahko povzroči, da se papir dvigne in se dotakne grelnih tuljav.
- **Nikoli** ne dajajte tanke in lahke hrane, kot so kosmiči v cvrtnik in bodite pozorni na koščke hrane. Kroženje zraka lahko povzroči da se tanka in lahka hrana ali koščki hrane dvignejo in dotaknejo grelnih tuljav.
- **Vedno** uporabljajte pred vročino zaščitene posode. Bodite zelo previdni, če uporabljate posode, ki niso kovinske ali steklene.
- Cvrtnik hranite proč od vnetljivih materialov (zavese, prti, itn.). 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. Počakajte, da se dim razveje, preden izvlecete košaro. Če vzrok ni zažgana hrana, se obrnite na **podporo strankam** (stran 5).
- Pritisnite  enkrat, da izklopite cvrtnik. Cvrtnik bo zapiskal in vsi gumbi se bodo izklopili, razen  gumba, ki bo postal oranžen.
- Da odklopite, primate vtič in ga izvlecite iz vtičnice. **Nikoli** ne vlecite za napajalni kabel.
- **Ne** puščajte brez nadzora svojega cvrtnika med uporabo.

## Podaljški

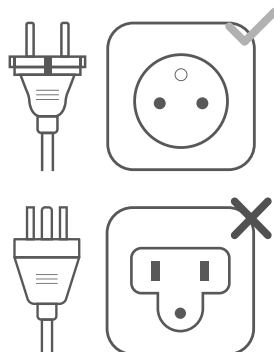
- Daljši podaljški so na voljo in se lahko uporabljajo, če je njihova uporaba previdna. Če se uporablja podaljšek:
  - Označena električna moč podaljška mora biti vsaj tako velika kot električna moč cvrtnika.
  - Kabel bi moral biti nameščen tako, da ne visi čez pult ali mizo, kjer bi ga otroci lahko potegnili ali se obnj nenamerno spotaknili.
- Če je napajalni kabel poškodovan, se mora nadomestiti s strani Avorast ali podobno usposobljene osebe, da bi preprečili električni vžig ali požar. Prosim, obrnite se na **Podporo strankam** (stran 5).
- Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

## Napajanje in kabel (slika 1)

- **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 bi se zmanjšala nevarnost zapletanja in spotikanja. Podaljške uporabljajte previdno. Označena električna moč podaljška mora biti tako visoka kot moč cvrtnika.

- Ta cvrtnik ni namenjen za uporabo z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.



Slika 1

## Elektromagnetna polja (EMF)

Cosori cvrtnik je v skladu z vsemi standardi glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z njo ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je na podlagi znanstvenih dokazov, ki so danes na voljo, naprava varna za uporabo.

**Opomba:** Predmeti, označeni z naslednjim simbolom, lahko dosežejo visoke temperature, zato je treba z njimi ravnati previdno.



**POZOR:** vroča površina.

## 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 opremi.



# SPOZNAVANJE Z VAŠIM PAMETNIM CVRTRNIKOM

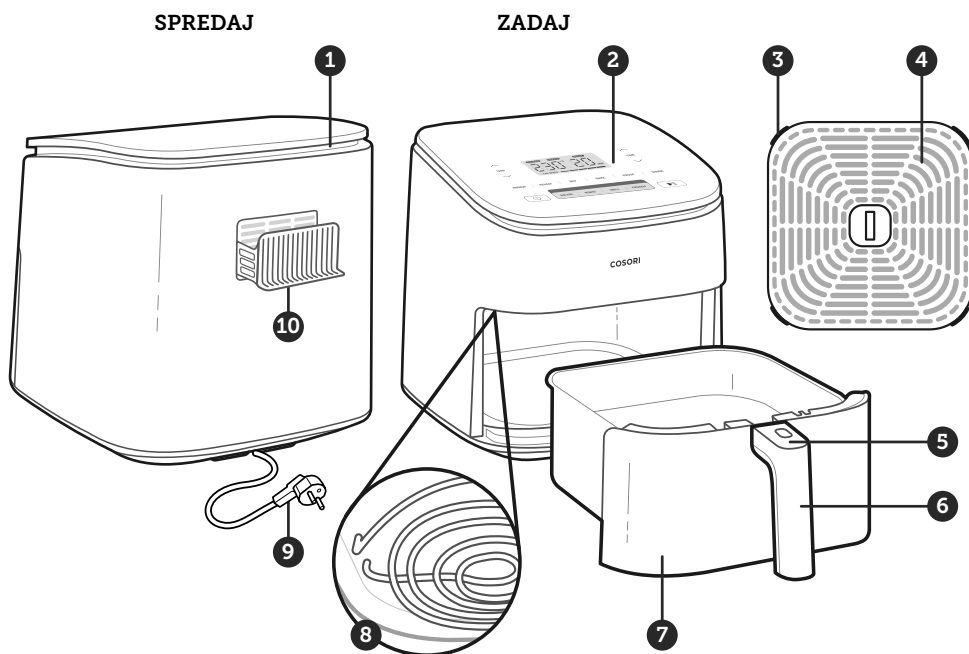
Vaš Cosori cvrtnik uporablja DC motor, ki hitreje segreje cvrtnik, hitreje kuha in omogoča natančen nadzor temperature in ventilatorja tako, da se vaša hrana skuha točno tako kot si želite. Z uporabnikom prijaznim upravljanjem z enim dotikom, košaro proti prijemanju in intuitivnim, varnim dizajnom je cvrtnik COSORI TurboBlaze zvezda vaše kuhinje.

## Opomba:

- **Ne** poskušajte odpreti zgornjega dela cvrtnika. To ni pokrov.
- Košarica in krožnik za hrustljivost sta narejena iz kovinskega aluminija s premazom proti prijemanju.

## Diagram zračnega cvrtnika

- |                            |                              |                       |
|----------------------------|------------------------------|-----------------------|
| 1. Vhod zraka              | 5. Gumb za sprostitev košare | 8. Grelni elementi    |
| 2. Kontrolni zaslon        | 6. Ročaj za košaro           | 9. Kabel za napajanje |
| 3. Silikonski čepki        | 7. Košara                    | 10. Odtok zraka       |
| 4. Krožnik za hrustljivost |                              |                       |



## Diagram zaslona

**Opomba:** Ko pritisnete gumb za uporabo funkcije, se obarva oranžno, kar pomeni, da je aktiven.

### Upravljalna plošča

- |                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| A. Povečati/zmanjšati temperaturo | D. Povečati/zmanjšati čas |
| B. Funkcije kuhanja               | E. Začetek/Pavza          |
| C. Vkllop/izklop                  | F. Turbo načini kuhanja   |

### Funkcije kuhanja



## Zaslon

## Prikaz sporočil

H. Stanje kuhanja

J. Hitrost ventilatorja (1–5)

L. Kuhanje

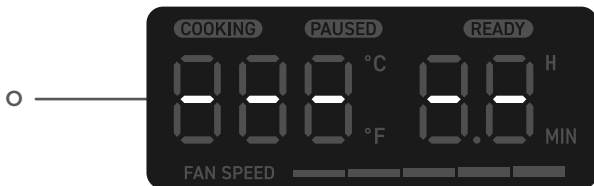
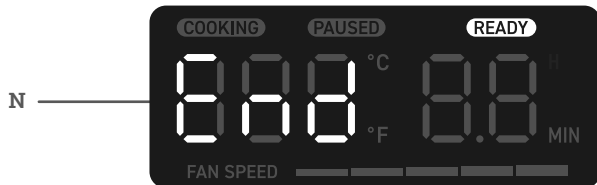
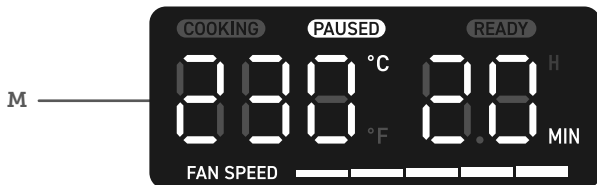
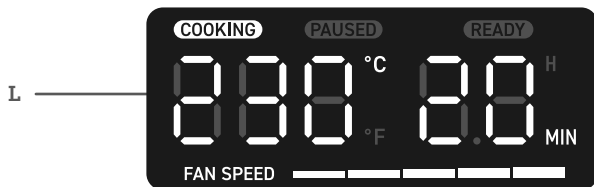
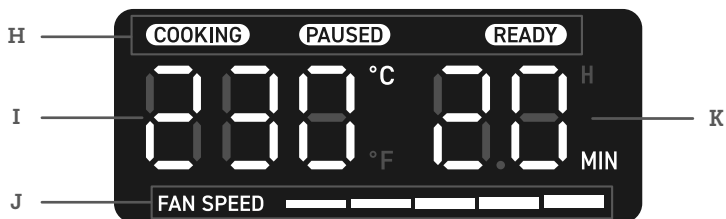
N. Pripravljeno

I. Temperatura

K. Čas

M. Pavzirano

O. Odstranite košaro



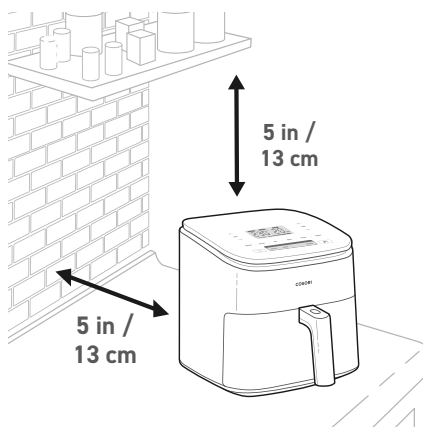
# PRED PRVO UPORABO

## Nastavitev

1. Odstranite in zavržite vso embalažo cvrtnika, vključno z morebitnimi začasnimi nalepkami in zaščitnim pokrovom čepa.
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]** Pustite dovolj prostora za odstranitev košare.

3. Košaro in pekač temeljito pomijte s pomivalnim strojem ali neabrazivno gobo.
4. Notranjost in zunanost cvrtnika obrišite z rahlo vlažno krpo. Posušite z brisačo.
5. Krožnik za hrustljivost postavite nazaj v košaro. Nagnite pekač, da najprej vstavite eno stran, nato pritisnite na drugo stran
6. Postavite košaro znotraj cvrtnika.



Slika 2

## Poskusni zagon

Poskusni zagon vam bo pomagal spoznati vaš cvrtnik, se prepričati, da pravilno deluje, in ga očistiti morebitnih ostankov iz proizvodnega procesa.

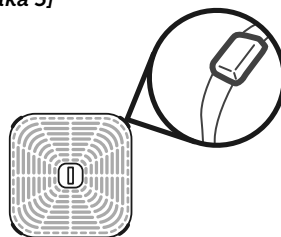
1. Prepričajte se, da je košara cvrtnika prazna, in vklopite cvrtnik.
2. Pritisnite **AIR FRY**. Na zaslonu se prikaže "195°C" in "10 MIN".
3. Pritisnite ►|| za začetek. Ko konča, cvrtnik bo zapiskal in na zaslonu se bo pojavilo "End".
4. Pritisnite gumb za sprostitvev košare in odstranite košaro. Pustite, da se košara popolnoma ohladi 10-30 minut.

### Opombe:

- Bodite previdni pri obračanju košare po pečenju, saj lahko vroč krožnik za hrustljivost izpade in ogrozi varnost.
- **Ne** odvijte ročaja košare iz košare.

## Silikonski čepki

- Krožnik za hrustljivost vsebuje 4 silikonske čepke iz materiala, ki je varen za uporabo. Ti čepi držijo ploščo pritrjeno na dno košare.
- Ko polagate krožnik za hrustljivost v košaro, ga nagnite tako, da najprej vstavite eno stran in nato pritisnete drugo stran **[Slika 3]**



Slika 3

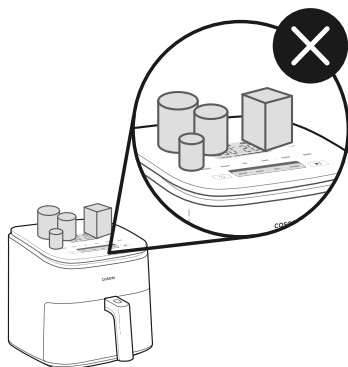
**Opomba:** Nepravilno potiskanje krožnika za hrustljivost v košaro lahko povzroči škodo.

- Pazite, da se otroci **ne** igrajo s silikonskimi čepki ali jih pogoltnejo.

# UPORABA VAŠEGA CVRTNIKA NA VROČ ZRAK

## Opomba:

- **Ne** postavljajte ničesar na cvrtnik. To bo motilo pretok zraka in povzročilo slabe rezultate cvrtja. **[Slika 4]**
- Zračni cvrtnik ni oljni cvrtnik. **Ne polnite** košarice z oljem, maščobo za cvrtje ali katerokoli drugo tekočino.
- Ko odstranjujete košaro iz cvrtnika, pazite na vročo paro.



Slika 4

## Predgretje

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

1. Pritisnite da vklopite zaslon.
2. Pritisnite **PREHEAT**. Na zaslonu se prikaže "205°C" in "4 MIN".
3. Po želji lahko pritisnete gumba ali , da spremenite temperaturo. Čas bo samodejno prilagojen.
4. Pritisnite za začetek predgretja.
5. Ko se čas izteče, cvrtnik bo zapiskal in na zaslonu se bo prikazalo "End" ("Konec").

## Opomba:

- Če 30 minut ne pritisnete nobenega gumba, zračni cvrtnik bo izbrisal vse nastavitve in se izklopil.
- Predgretje uporablja hitrost ventilatorja 4.
- Pri nastavljanju temperature se bo čas samodejno prilagodil na podlagi spodnje tabele.

| Temperatura                | Čas (Minute) |
|----------------------------|--------------|
| 175°–230°C /<br>345°–450°F | 4            |
| 115°–170°C /<br>240°–340°F | 3            |
| 75°–110°C /<br>170°–235°F  | 2            |

## Funkcije kuhanja

Uporaba funkcij kuhanja je najlažji način kuhanja na zraku. Funkcije so programirane z idealnim časom, temperaturo in hitrosjo ventilatorja za kuhanje določenih živil, glejte **Tabelo Kuhanja** (stran 15).

Čas in temperaturo vseh funkcij kuhanja se lahko prilagodi.

Da prilagodite funkcijo kuhanja:

1. Izberite gumb funkcije, ki jo želite prilagoditi.
2. Tapnite  $\sphericalangle$  ali  $\sphericalangle$ , da spremenite čas in temperaturo funkcije.
3. Za shranjevanje pritisnite in držite tipko funkcije 3 sekunde, dokler ne zaslišite piska.

### Opomba:

- Pritisnite in držite  $\sphericalangle$  ali  $\sphericalangle$  za hitro povečanje ali zmanjšanje časa ali temperature.
- Hitrosti ventilatorja ni mogoče prilagoditi.

Za ponastavitev vseh funkcij kuhanja:

- Pritisnite in držite  $\odot$  15 sekund.

## Turbo načini

- Turbo načini kuhanja (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) hitro kuhajo hrano z najvišjo hitrostjo ventilatorja (5).
- Priporočamo uporabo krožnika za hrustljivost za vse funkcije turbo načinov, da v celoti izkoristite prednost 360° pretoka zraka tekom kuhanja.

## Cvrtje na zraku

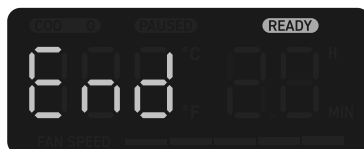
1. Krožnik za hrustljivost položite v košaro. Krožnik za hrustljivost omogoča, da odvečno olje kaplja na dno košare.

**Opomba:** Krožnika za hrustljivost ne smete uporabljati za določene recepte, kot so mafini in kruh.

2. Predgrejte cvrtnik (glejte stran 13).
3. Ko cvrtnik zapiska in se na zaslonu prikaže "End" (Konec), dodajte hrano v košarico.
4. Izberite funkcijo kuhanja.

**Opomba:** Funkcije kuhanja so programirane z idealnim časom in temperaturo za kuhanje določenih živil. Cvrtnik bo privzeto uporabil funkcijo Air Fry, če ni izbrana nobena druga funkcija kuhanja.

5. Po želji spremenite temperaturo in čas s tapkanjem  $\sphericalangle$  ali  $\sphericalangle$ . To lahko storite kadarkoli med kuhanjem.
6. Pritisnite  $\blacktriangleright$  za začetek cvrtja na zraku.
7. Cvrtnik bo zapiskal, ko konča. Zaslon bo prikazal. **[Slika 5]**



**Slika 5**

- Po želji tapnite WARM (TOPLO). Tapnite  $\sphericalangle$  ali  $\sphericalangle$  za spremembo časa (1–60 minut).
8. Vzemite košaro iz cvrtnika, pri čemer ste pozorni na vročo paro. Uporabite klešče ali pribor odporen na toploto za odstranjevanje hrane iz košare.
  9. Pustite da se ohladi pred čiščenjem.

## Tabela kuhanja

**Opomba:** Rezultati se lahko razlikujejo. Za recepte in kuharski navdih si oglejte aplikacijo VeSync in knjigo receptov.

| Funkcija                        |                 | Zadana temperatura | Zadani čas                     | Temperaturni razpon     | Časovni razpon | Hitrost ventilatorja |
|---------------------------------|-----------------|--------------------|--------------------------------|-------------------------|----------------|----------------------|
| Turbo načini                    | Cvrtje na zraku | 195°C / 385°F      | 10 min                         | 150°–230°C / 300°–450°F | 1–60 min       | 5                    |
|                                 | Pečenka         | 220°C / 425°F      | 12 min                         | 175°–230°C / 350°–450°F | 1–60 min       | 5                    |
|                                 | Žar             | 230°C / 450°F      | 5 min                          | 220°–230°C / 425°–450°F | 1–30 min       | 5                    |
|                                 | Zamrznjeno      | 200°C / 390°F      | 14 min                         | 150°–230°C / 300°–450°F | 1–30 min       | 5                    |
| Ponovno segrevanje              |                 | 200°C / 390°F      | 5 min                          | 150°–220°C / 300°–425°F | 1–60 min       | 4                    |
| Peka                            |                 | 165°C / 330°F      | 20 min                         | 125°–205°C / 260°–400°F | 1–60 min       | 3                    |
| Dehidriranje ("DRY") ("SUHO")   |                 | 55°C / 135°F       | 6 ur                           | 35°–95°C / 100°–200°F   | 15 min–24 ur   | 1                    |
| Dokaz                           |                 | 30°C / 90°F        | 1 ur                           | 30°–45°C / 90°–110°F    | 15 min–12 ur   | 1                    |
| Predgrejte                      |                 | 205°C / 400°F      | 4 min (samodejna prilagoditev) | 150°–230°C / 300°–450°F | -              | 4                    |
| Obdrži toplo ("WARM") ("TOPLO") |                 | 75°C / 170°F       | 30 min                         | -                       | 1–60 min       | 2                    |

\*Poglejte **Nasveti za cvrtje na zraku** (stran 16) za več informacij.

## Nasveti za kuhanje

### Prenapolnjenost

- Če je košara prepolna, se hrana neenakomerno peče.

### 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.

### Nasveti za hrano

- Na zraku lahko ocvrete katero koli zamrznjeno hrano ali hrano, primerno za pečico.
- Funkcija Frozen je idealna za manjše ali panirane jedi kot so nuggetsi, mesne kroglice in cmoke.
- Za pripravo tort, ročnih pit ali katere koli hrane z nadevom ali testom postavite hrano v toplotno odporno posodo, preden jo postavite v košaro.
- Pri cvrtju hrane z visoko vsebnostjo maščobe na zraku bo maščoba kapljala na dno košare. Da bi se izognili odvečnemu dimu med kuhanjem, po kuhanju odlijte kaplje maščobe.
- Marinirana hrana ustvarja brizganje in odvečen dim. Pred cvrtjem to hrano posušite na zraku.
- Za izbiro idelne funkcije kuhanja za vaš recept glejte **Tabelo kuhanja** (glejte stran 15).



### Pomfrit

- Dodajte 8–15 ml / ½–1 žlico olja za hrustljivost.
- 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 / ¼ x 3 palca.




**Opomba:** Za več nasvetov in receptov si ogledajte aplikacijo VeSync in spletno mesto Cosori.

## Dodatne funkcije

### Spreminjanje temperaturnih enot

- Pritisnite in držite **TEMP**  in  3 sekunde.
- Temperaturna enota se bo spremenila iz Celzija v Fahrenheit.
- Ponovite za vrnitev na Celzija.

### Pavziranje

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

### Avtomatsko nadaljevanje kuhanja

- Če izvlečete košaro, bo cvrtnik samodejno začasno ustavil kuhanje. Zaslona se bo iz varnostnih razlogov začasno izklopil.
- Ko vrnete košaro, bo cvrtnik samodejno nadaljeval s kuhanjem glede na vaše prejšnje nastavitve.

### Avtomatska izklopitev

- Če cvrtnik nima aktivnih programov kuhanja, bo cvrtnik izbrisal vse nastavitve in se izklopil po 30 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

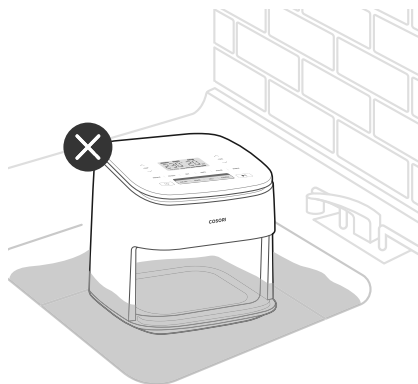
## Opombe:

- **Vedno** očistite košaro cvrtnika in krožnik za hrustljivost po vsaki uporabi.
  - Košaro obložite s folijo (razen krožnika za hrustljanje), ki vam lahko olajša čiščenje.
1. Izklopite in odklopite cvrtnik. Pusti da se pred čiščenjem popolnoma ohladi. Odstranite košaro za hitrejše ohlajanje.
  2. Zunanost cvrtnika po potrebi obrišite z vlažno krpo.
  3. Košaro in krožnik za hrustljivost lahko perete v pomivalnem stroju. Košaro in krožnik lahko operete tudi s toplo vodo, detergentom za posodo in neabrazivno gobo. Po potrebi predhodno namočite.

**Opomba:** Košara in krožnik imata premaz proti prijemanju. Izogibajte se uporabi kovinskih pripomočkov in abrazivnih čistil.

4. Za trdovratno maščobo:
  - a. V majhni skledi zmešajte 30 g / 2 žlici sode bikarbone in 15 ml / 1 žlico vode, da dobite mešanico za razmaščevanje.
  - b. Z gobico namažite pasto na košarico in krožnik za hrustljivost ter zdrgnite. Košaro in krožnik pustite 15 minut pred izpiranjem.
  - c. Košaro pred uporabo pomijte z detergentom za posodo in vodo.

5. Notranjost cvrtnika očistite z rahlo vlažno, neabrazivno gobo ali krpo. Ne potaplajte v vodo. Po potrebi očistite grelno spiralo, da odstranite ostanke hrane. **[Slika 6]**
6. Pred uporabo posušite.



**Slika 6**

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

## DODATKI

Za vaš cvrtnik so na voljo dodatni in nadomestni dodatki. Za več informacij se obrnite na podporo strankam (glejte stran 5).

# REŠEVANJE PROBLEMOV

| Problem                                        | Možna rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cvrtnik se ne vključuje.</b>                | Preverite, če je cvrtnik vklopljen v elektriko.                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                | Košaro trdno potisnite v cvrtnik.                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Hrana ni popolno kuhana.</b>                | V košaro dajte manjše količine hrane. Če je košara prepolna, bo hrana premalno pečena.                                                                                                                                                                                         |
|                                                | Povečajte temperaturo ali čas kuhanja.                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Hrana po cvrtju na zraku ni hrustljava.</b> | Če hrano poškrpite ali premažete z majhno količino olja, lahko povečate hrustljivost (glejte <b>Nasveti za kuhanje</b> , stran 16).                                                                                                                                            |
| <b>Pomfrit ni pravilno pečen.</b>              | Poglejte <b>pomfrit</b> , stran 16.                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Košara ne bo varno zdrsnila v cvrtnik.</b>  | Pazite da košara ni prepolna hrane.                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Iz cvrtnika prihaja bel dim ali para.</b>   | Cvrtnik lahko proizvaja nekaj belega dima ali pare, ko ga uporabljate prvič ali med kuhanjem. To je normalno.                                                                                                                                                                  |
|                                                | Prepričajte se, da sta košara in notranjost cvrtnika pravilno očiščena in da nista mastna.                                                                                                                                                                                     |
|                                                | Kuhanje mastne hrane bo povzročilo nabiranje olja pod pekačem. To olje proizvaja bel dim in košara je lahko bolj vroča kot običajno. To je normalno in ne bi smelo vplivati na kuhanje. S košarico ravnajte previdno.                                                          |
| <b>Temen dim izhaja iz cvrtnika.</b>           | Takoj izklopite cvrtnik. Temen dim pomeni, da hrana gori ali da je prišlo do težave v tokokrogu. Počakajte, da se dim razveje, preden izvlečete košaro. Če vzrok ni zažgana hrana, se obrnite na <b>podporo strankam</b> (glejte stran 5).                                     |
| <b>Cvrtnik ima vonj plastike.</b>              | Vsak cvrtnik ima lahko vonj po plastiki zaradi proizvodnega procesa. To je normalno. Sledite navodilom za <b>poskusni zagon</b> (stran 12), da se znebite vonja po plastiki. Če je vonj po plastiki še vedno prisoten, se obrnite na <b>podporo strankam</b> (glejte stran 5). |
| <b>Zaslon prikazuje kodo napake "E01/E21"</b>  | V merilniku temperature je odprt tokokrog. Obrnite se na <b>podporo strankam</b> (glejte stran 5).                                                                                                                                                                             |
| <b>Zaslon prikazuje kodo napake "E02/E22"</b>  | Prišlo je do kratkega stika v merilniku temperature. Obrnite se na <b>podporo strankam</b> (glejte stran 5).                                                                                                                                                                   |

Če vaš problem ni naveden, se obrnite **podpori strankam** (poglejte stran 5).

# POKAŽITE, KAJ PRIPRAVLJATE

Upamo, da vam bodo te informacije v pomoč. Komaj čakamo, da vidimo vaše čudovite jedi, saj mislimo, da boste želeli fotografije deliti s svetom. Naša skupnost čaka vaše fotografije, samo izberite eno od spodnjih platform. Fotografirajte, označite in heštegaj, COSORI kuhar!

@cosorislovenija



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

# POKAŽITE, KAJ PRIPRAVLJATE

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



*Zahvaljujemo vam na vašoj kupovini!*



(Nadamo se da Vam se sviđa nova friteza koliko i nama!)



#### **Budite kreativni uz COSORI**

Preuzmite besplatnu aplikaciju VeSync za pristup izvornim receptima i video uputama COSORI kuhara, komunicirajte s našom internetskom zajednicom, i više!



*Istraži* našu digitalnu galeriju recepata  
**cosori.hr**



*Uživaj* u tjednim, istaknutim receptima  
isključivo od strane naših kuhara



#### **KONTAKTIRAJTE NAŠE KUHARE**

Naši uslužni kuhari spremni su pomoći ako imate bilo kakva pitanja!

Email: [hello@cosori.hr](mailto:hello@cosori.hr)

U ime svih nas u COSORI-u

*Sretno kuhanje!*

# COSORI KNJIGE RECEPTA

---

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](http://www.cosori.hr/recepti)**

Pomozite nam u zaštiti okoliša i razmislite o korištenju knjiga recepata na internetu, a ne tiskane, 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](mailto:hello@cosori.hr)

**Telefon:** +38512500040

**Radno vrijeme:** 9.00 - 17.00 sati

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

## DISTRIBUTER

---

**JPK Trading Kft.**

4244, Újfehértó, Széchenyi utca 218.

Mađarska

# PROČITAJTE I SAČUVAJTE OVE UPUTE

## VAŽNE MJERE ZAŠTITE

Slijedite osnovne sigurnosne mjere opreza kada koristite fritezu. Pročitajte sve upute.

### Ključne sigurnosne točke

- **Ne** dodirujte vruće površine. Koristite ručku.
- Budite oprezni kada okrećete košaru nakon kuhanja, jer vrući tanjur za hruskavo meso može ispasti i predstavljati sigurnosnu opasnost.
- **Nemojte** blokirati ventilacijske otvore. Vruća para izlazi kroz otvore. Držite ruke i lice dalje od otvora.
- **OPREZ:** vrući tanjur za hrskanje može ispasti kada okrenete košaru.

#### Napomena:



- Čvrsto umetnite tanjur za hrskanje u košaru kako biste smanjili mogućnost ispadanja.
- **Uvijek** koristite hvataljke za pažljivo uklanjanje vruće hrane.

### Opća sigurnost

- Kako biste se zaštitili od strujnog udara, **nemojte uranjati kućište friteze**, kabel ili utikač u vodu ili tekućinu.
- Pažljivo nadzirite djecu u blizini vaše friteze.
- Isključite uređaj iz struje kada ga ne koristite i prije čišćenja. Ostavite 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** (pogledaj stranicu 21).
- **Nemojte** koristiti zamjenske dijelove ili dodatke trećih strana jer to može uzrokovati ozljede.

- **Ne** koristite na otvorenom.
- **Ne** stavljajte fritezu ili bilo koji njezin dio na štednjak, blizu plinskih ili električnih plamenika ili u zagrijanu pećnicu.
- Budite izuzetno oprezni kada premještate fritezu (ili uklanjate košaru) ako sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
- **Uvijek** nakon vađenja iz košare stavite tanjur za hrskanje na površinu otpornu na toplinu.
- **Nemojte** čistiti s metalnim spužvicama za ribanje. Metalni komadići mogu se odlomiti od podloge i dodirnuti električne dijelove, stvarajući opasnost od strujnog udara.
- **Ne** stavljajte ništa na vrh friteze. **Ne** spremajte ništa unutar vaše friteze.
- Ovu fritezu mogu koristiti djeca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom kompetentne osobe ili su dobili upute o korištenju friteze na siguran način i ako mogu razumjeti uključene opasnosti.
- Ne dopustite djeci da čiste ili održavaju fritezu osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se **ne** igraju s fritezom.
- Ova friteza nije namijenjena za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- **Koristite** fritezu samo prema uputama u ovom priručniku.
- Nije za komercijalnu upotrebu. **Samo** za kućanstvo.

## Upute za prženje na zraku

- Friteza radi **samo** s vrućim zrakom. **Nikada** ne punitite košaru uljem ili mnašću.
- **Nikada** nemojte koristiti fritezu bez postavljene košare.
- **Nemojte** stavljati preveliku hranu ili metalni pribor u fritezu.
- **Nemojte** prepuniti košaru friteze. Nagomilane količine hrane mogu dodirnuti grijače zavojnice i uzrokovati opasnost od požara.
- **Ne** dirajte dodatke (uključujući tanjur za pečenje) tijekom ili odmah nakon prženja na zraku.
- **Ne** stavljajte papir, karton, plastiku koja nije otporna na toplinu ili slične materijale u fritezu.
- **Nikada** ne stavljajte papir za pečenje u fritezu bez hrane na vrhu. Kruženje zraka može uzrokovati podizanje papira i dodirivanje grijaćih zavojnica.
- **Nikad** ne stavljajte tanku i laganu hranu poput kukuruznih pahuljica u fritezu i obratite pozornost na komadiće hrane. Cirkulacija zraka također može uzrokovati podizanje tanke i lagane hrane ili komadića hrane i dodirivanje zavojnica za grijanje.
- **Uvijek** koristite spremnike zaštićene od topline. Budite izuzetno oprezni ako koristite posude koje nisu metalne ili staklene.
- Držite svoju fritezu dalje od zapaljivih materijala (zavjese, stolnjaci i sl.). Koristite na ravnoj, stabilnoj površini otpornoj na toplinu, daleko od izvora.
- Odmah isključite i odspojite svoju fritezu ako vidite da izlazi taman dim. Bijeli dim je normalan, uzrokovan zagrijavanjem masti ili prskanjem hrane, ali taman dim znači da hrana gori ili da postoji problem u strujnom krugu. Pričekajte da dim nestane prije izvlačenja košare. Ako uzrok nije zagorjela hrana, obratite se **korisničkoj podršci** (stranica 21).
- Za isključivanje friteze pritisnite  jednom. Friteza će se oglasiti zvučnim signalom i svi gumbi će se isključiti osim  gumba koji će postati narančast.
- Za isključivanje, uhvatite utikač i izvucite ga iz utičnice. **Nikada** ne povlačite kabel za napajanje.
- **Ne** ostavljajte fritezu bez nadzora dok je u upotrebi.

## Produžni kabel

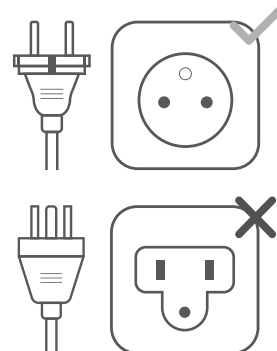
- Dostupni su dulji produžni kabeli koji se mogu koristiti ako se pažljivo koriste. U slučaju da se koristi dulji produžni kabel:
  - Označena električna snaga produžnog kabela trebala bi biti barem jednako velika kao električna vrijednost kabela friteze.
  - Kabel treba postaviti tako da se ne prebacuje preko radne površine ili stola gdje ga djeca mogu povući ili se nenamjerno spotaknuti.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti Arovast ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara ili požara. Molimo kontaktirajte **korisničku podršku** (stranica 21).
- Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

## Napajanje i kabel (slika 1)

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

**Napomena:** ova friteza koristi kratki kabel za napajanje kako bi se smanjio rizik od spoticanja. Pažljivo koristite produžne kablove. Označena električna snaga produžnog kabela mora biti jednako velika kao i vrijednost kabela friteze.

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



Slika 1

## Elektromagnetska polja (EMF)

Cosori Smart Air Fryer je usklađen sa svim standardima u vezi elektromagnetska polja (EMF). Ako se njime pravilno rukuje i u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, uređaj je siguran za korištenje na temelju danas dostupnih znanstvenih dokaza.

**Napomena:** Predmeti označeni sljedećim simbolom mogu dosegnuti visoke temperature i njima treba pažljivo rukovati.



**OPREZ:** vruća površina.

## 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.



# UPOZNAVANJE S VAŠOM FRITEZOM

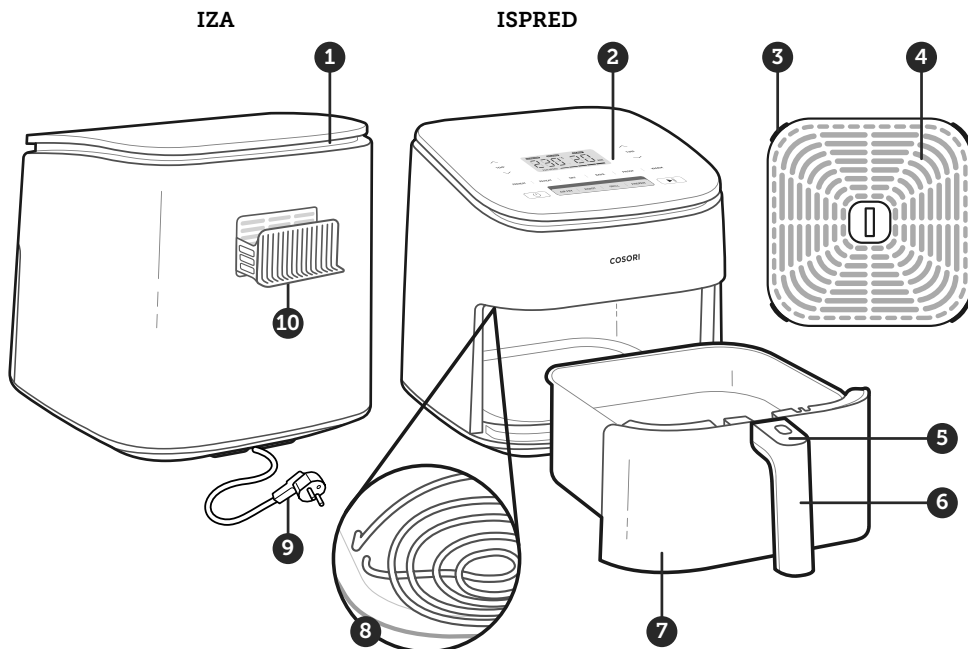
Vaša COSORI Air Fryer koristi DC motor koji brže zagrijava fritezu, brže kuha i omogućuje preciznu kontrolu temperature i ventilatora, tako da se vaša hrana kuha točno onako kako želite. S jednostavnim kontrolama jednim dodirrom, neprijanjajućom košarom i intuitivnim, sigurnim dizajnom, COSORI TurboBlaze™ friteza je zvijezda vaše kuhinje.

## Napomena:

- **Ne** pokušavajte otvoriti gornji dio friteze. To nije poklopac.
- Košarica i tanjur friteze izrađeni su od metalnog aluminija s premazom protiv lijepljenja.

## Dijagram friteze

- |                      |                              |                       |
|----------------------|------------------------------|-----------------------|
| 1. Ulaz zraka        | 5. Gumb za otpuštanje košare | 8. Grijaći elementi   |
| 2. Kontrolni zaslon  | 6. Ručka za košaru           | 9. Kabel za napajanje |
| 3. Silikonski čepovi | 7. Košara                    | 10. Izlaz zraka       |
| 4. Hrskavi tanjur    |                              |                       |



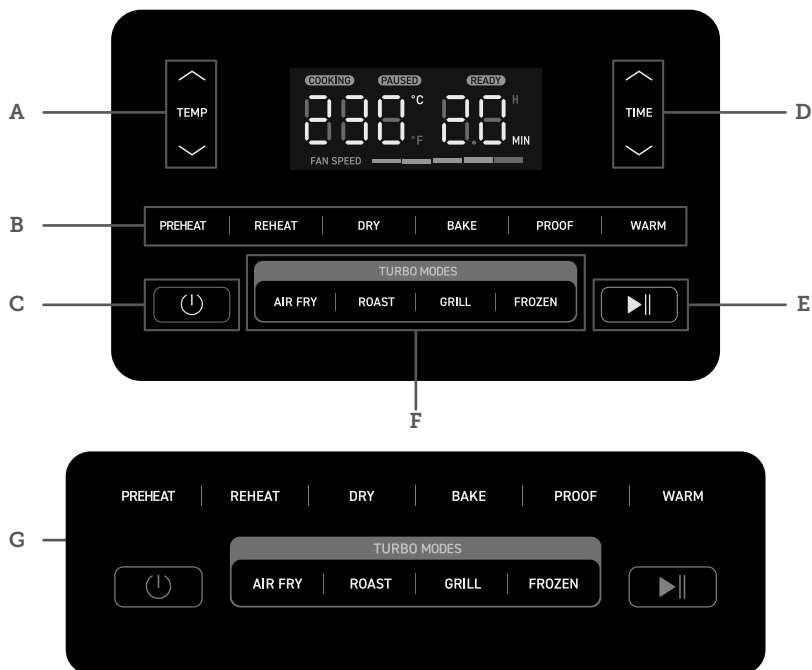
## Dijagram zaslona

**Bilješka:** Kada pritisnete gumb za korištenje funkcije, on će postati narančast kako bi pokazao da je aktivan.

### Upravljačka ploča

- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| A. Povećanje/smanjenje temperature | D. Povećanje/smanjenje vremena   |
| B. Funkcije kuhanja                | E. Start/Pauza                   |
| C. Uključivanje/isključivanje      | F. Funkcije Turbo načina kuhanja |

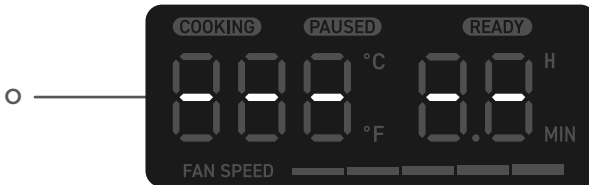
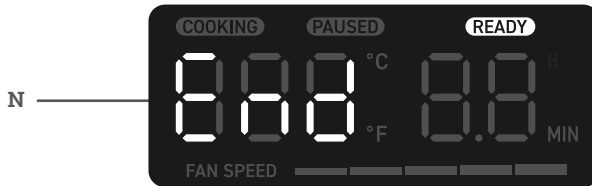
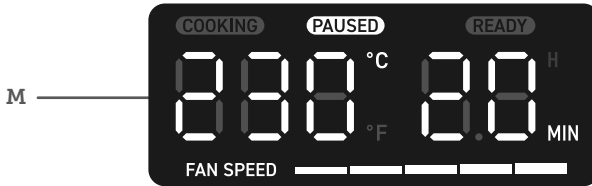
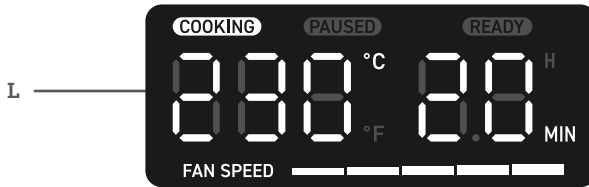
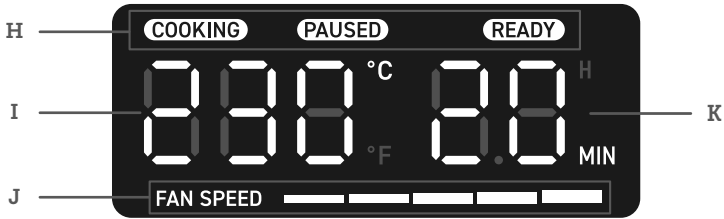
### Funkcije kuhanja



# Zaslon

# Poruke na zaslonu

- H. Status kuhanja
- I. Temperatura
- J. Brzina ventilatora (1-5)
- K. Vrijeme
- L. Kuhanje
- M. Pauza
- N. Spremno
- O. Uklonite košaru



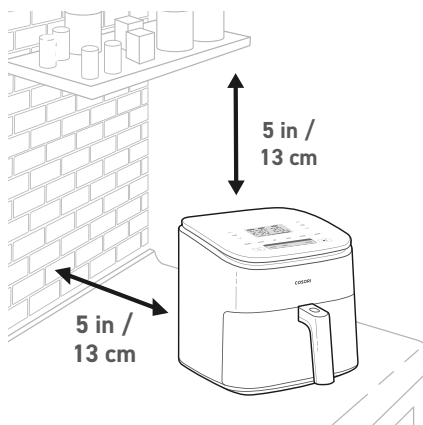
# PRIJE PRVE UPOTREBE

## Postavljanje

1. Uklonite i bacite svu ambalažu iz fritezu, uključujući sve privremene postavljene naljepnice i zaštitni poklopac preko utikača.
2. Postavite fritezu na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu. Držati podalje od područja koji se mogu oštetiti parom (kao što su zidovi ili ormari).

**Napomena:** Ostavite 13 cm / 5 inča prostora iza i iznad friteze. **[Slika 2]** Ostavite dovoljno prostora za prednji dio friteze kako biste uklonili košaru.

3. Operite košaru i tanjur temeljito, koristeći ili perilicu posuda ili neabrazivnu spužvu.
4. Obrišite unutarnji i vanjski dio friteze lagano vlažnom krpom. Osušite sa krpom.
5. Stavite tanjur za fritezu natrag u košaru. Nagnite tanjur za umetanje i pritisnite prvo jednu stranu, a zatim pritisnite drugu stranu.
6. Stavite košaru unutar friteze.



Slika 2

## Probni rad

Testiranje će vam pomoći da se upoznate s fritezom, provjerite radi li ispravno i da ju očistite od mogućih ostataka ambalaže.

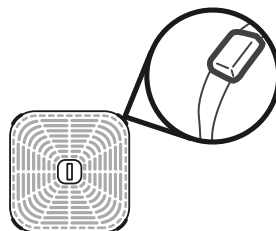
1. Provjerite je li košara friteze prazna i uključite fritezu.
2. Dodirnite **AIR FRY**. Na zaslonu će se prikazati **"195°C"** i **"10 MIN"**.
3. Dodirnite **▶||** za početak. Kad završi, friteza će se oglasiti zvučnim signalom i na zaslonu će se prikazati **"End"** (Kraj).
4. Pritisnite gumb za otpuštanje košare i uklonite košaru. Pustite da se košara ohladi potpuno 10-30 minuta.

### Napomena:

- **Budite oprezni kada okrećete košaru nakon kuhanja, jer vrući tanjur za hrskanje može ispasti i uzrokovati opekotine.**
- **Nemojte odvrtnuti ručku košare iz košara.**

## Silikonski čepovi

- Hrskavi tanjur sadrži 4 silikonska čepa od materijala koji je siguran za hranu. Ovi čepovi drže ploču pričvršćenom na dno košare.
- Kada tanjur stavljate u košaru, nagnite tanjur za pečenje hrane da biste ga umetnuli, prvo jednu stranu, a zatim pritisnite drugu stranu. **[Slika 3]**



Slika 3

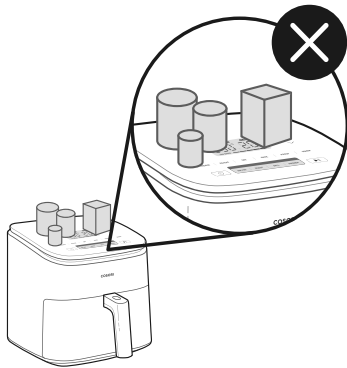
**Napomena:** guranje hrskavog tanjura silom u košaru friteze može uzrokovati štetu.

- Pazite da se djeca ne igraju s silikonskim čepovima ili da ih **ne** progutaju.

# KORIŠTENJE VAŠE FRITEZE

## Napomena:

- **Ne** stavljajte ništa na fritezu. To će poremetiti protok zraka i uzrokovati loše rezultate prženja. **[Slika 4]**
- Zračna friteza nije friteza za duboko prženje. Nemojte puniti košaru s uljem, masnoćom za prženje ili bilo kojom tekućinom.
- Kada vadite košaru iz friteze, pazite na vruću paru.



Slika 4

## Predgrijavanje

Preporučamo prethodno zagrijavanje prije stavljanja hrane unutar friteze, osim ako je friteza već vruća. Hrana se neće temeljito skuhati bez predgrijavanja.

1. Dodirnite (⏻) zaslon za uključivanje.
2. Dodirnite **PREHEAT** (PRETHODNO ZAGRIJANJE). Na zaslonu će se prikazati "205°C" i "4 MIN".
3. Po želji, dodirnite ∨ ili ∧ za promjenu temperature. Vrijeme će se prilagoditi automatski.
4. Dodirnite ▶▶ za početak predgrijavanja.
5. Kada vrijeme istekne, friteza će se oglasiti zvučnim signalom i na zaslonu će se prikazati "End" (Kraj).

## Napomena:

- Ako se tijekom 30 minuta ne pritisne nijedan gumb, friteza će izbrisati sve postavke i isključiti se.
- Prethodno zagrijavanje koristi brzinu ventilatora od 4.
- Prilikom podešavanja temperature, vrijeme će se automatski prilagoditi na temelju grafikona u nastavku.

| Temperatura                | Vrijeme (minute) |
|----------------------------|------------------|
| 175°–230°C /<br>345°–450°F | 4                |
| 115°–170°C /<br>240°–340°F | 3                |
| 75°–110°C /<br>170°–235°F  | 2                |

## Funkcije kuhanja

Korištenje funkcije kuhanja je najlakši način za prženje na zraku. Funkcije se programiraju s idealnim vremenom, temperaturom i brzinom ventilatora za kuhanje određene hrane, pogledajte **tabelu kuhanja** (stranica 31)

Vrijeme i temperatura svih funkcija kuhanja može se prilagoditi.

Za prilagodbu funkcije kuhanja:

1. Odaberite gumb funkcije koju želite prilagoditi.
2. Dodirnite  $\sphericalangle$  ili  $\sphericalangle$  za promjenu funkcije vremena i temperature.
3. Za spremanje pritisnite i držite tipku funkcije 3 sekunde dok ne čujete zvučni signal.

### Napomena:

- Pritisnite i držite  $\sphericalangle$  ili  $\sphericalangle$  za brzo povećavanje ili smanjivanje vremena ili temperature.
- Brzina ventilatora ne može se prilagoditi.

Za resetiranje svih funkcija kuhanja:

- Pritisnite i držite  $\text{⏻}$  15 sekundi.

## Turbo načini rada

- Funkcije Turbo načina kuhanja (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) brzo kuhajte hranu koristeći najveću brzinu ventilatora (5).
- Preporučamo korištenje hrskavog tanjura za sve funkcije Turbo načina rada za punu prednost strujanja zraka od 360° tijekom kuhanja.

## Friteza na vrući zrak

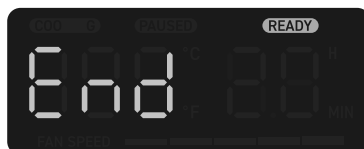
1. Stavite tanjur za hrskanje u košaru. Tanjur omogućuje da višak ulja kapa na dno košare.

**Napomena:** Tanjur za hrskanje ne smije se koristiti za recepte, kao što su muffini i kruh.

2. Predgrijte svoju fritezu (pogledajte stranicu 29).
3. Kada se friteza oglasi zvučnim signalom i na zaslonu se prikaže "End"- (Kraj), dodajte hranu u košaricu.
4. Odaberite funkciju kuhanja.

**Napomena:** Funkcije kuhanja programirane su s idealnom određenim vremenom, temperaturom i brzinom ventilatora za kuhanje namirnica. Friteza će prema zadanim postavkama postaviti funkciju Air Fry ako nije odabrana nijedna druga funkcija.

5. Po želji promijenite temperaturu i vrijeme dodirivanjem  $\sphericalangle$  ili  $\sphericalangle$ . Vrijeme i temperaturu možete mijenjati bilo kada tijekom kuhanja.
6. Dodirnite  $\text{▶||}$  za početak prženja na zraku.
7. Friteza će se oglašiti zvučnim signalom kada završi. Zaslom će prikazati **[Slika 5]**



Slika 5

- Po želji dodirnite WARM - TOPLO. Dodirnite  $\sphericalangle$  ili  $\sphericalangle$  za promjenu vremena (1-60 minuta).
8. Izvadite košaricu iz friteze pazite na vruću paru. Koristite hvataljke ili rukavice za zaštitu od topline kako biste izvadili hranu iz košare.
  9. Ostavite da se ohladi prije čišćenja.

## Tablica kuhanja

**Napomena:** rezultati mogu varirati. Za recepte i inspiraciju za kuhanje pogledajte aplikaciju VeSync i knjigu recepata.

| Funkcija                     |                 | Zadana temperatura | Zadano vrijeme                 | Raspon temperature      | Vremenski raspon | Brzina ventilatora |
|------------------------------|-----------------|--------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------|--------------------|
| Turbo način rada             | Prženje na zrak | 195°C / 385°F      | 10 min                         | 150°–230°C / 300°–450°F | 1–60 min         | 5                  |
|                              | Pečenje         | 220°C / 425°F      | 12 min                         | 175°–230°C / 350°–450°F | 1–60 min         | 5                  |
|                              | Roštilj         | 230°C / 450°F      | 5 min                          | 220°–230°C / 425°–450°F | 1–30 min         | 5                  |
|                              | Smrznuto        | 200°C / 390°F      | 14 min                         | 150°–230°C / 300°–450°F | 1–30 min         | 5                  |
| Podgrijavanje                |                 | 200°C / 390°F      | 5 min                          | 150°–220°C / 300°–425°F | 1–60 min         | 4                  |
| Pečenje (deserti)            |                 | 165°C / 330°F      | 20 min                         | 125°–205°C / 260°–400°F | 1–60 min         | 3                  |
| Dehidracija ("DRY") ("SUHO") |                 | 55°C / 135°F       | 6 hr                           | 35°–95°C / 100°–200°F   | 15 min–24 hr     | 1                  |
| Dizanje tijesta              |                 | 30°C / 90°F        | 1 hr                           | 30°–45°C / 90°–110°F    | 15 min–12 hr     | 1                  |
| Predgrijavanje               |                 | 205°C / 400°F      | 4 min (automatsko podešavanje) | 150°–230°C / 300°–450°F | -                | 4                  |
| Održavanje topline ("WARM")  |                 | 75°C / 170°F       | 30 min                         | -                       | 1–60 min         | 2                  |

\*Pogledajte **Savjete za kuhanje** (stranica 32) za više informacija.

## Savjeti za kuhanje

### Prepunjavanje

- Ako je košara prepuna, hrana će biti nejednako kuhana.

### Korištenje ulja

- Hrana će biti hrskavija ukoliko dodate male količine ulja. Ne koristite više od 30 mL / 2 američke žlice ulja.
- Uljni sprejevi izvrsni su za nanošenje malih količina ulja ravnomjerno na sve namirnice.

### Savjeti o hrani

- U fritezi na zraku možete pržiti bilo koju smrznutu hranu ili hranu koje se peče u pećnici.
- Funkcija Frozen idealna je za male ili pohane proizvodi, kao što su nuggetsi, mesne okruglice i knedle
- Za izradu kolača, pita ili bilo koje hrane s nadjevom ili tijestom, stavite hranu u spremnik zaštićen od topline prije stavljanja u košara.
- Prženje hrane s visokim udjelom masnoće u zraku uzrokovat će nakupljanje masnoću ispod tanjura za pečenje. Kako biste izbjegli višak dima tijekom kuhanja, izlijte masnoću nakon kuhanja.
- Tekuća marinirana hrana stvara prskanje i višak dima. Osušite takvu vrstu hrane prije prženja na zraku.
- Za odabir idealne **funkcije kuhanje** za vaš recept pogledajte tablicu (vidi stranicu 30).



### Pomfrit

- Dodajte 8–15 mL / ½–1 US tbsp ulja za hrskavost.
- Prilikom pripreme pomfrita od sirovih krumpira, potopite sirovi pomfrit u vodu na 15 minuta kako biste uklonili škrob prije prženja. Posušite ih krpom prije dodavanja ulja.
- Manje kriške sirovog pomfrita će rezultirati hrskavijim rezultatima. Pokušajte rezati pomfrit na trakice veličine 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 inča.




**Napomena:** Za više savjeta i recepata pogledajte Aplikaciju VeSync i web stranicu COSORI.HR.

## Više funkcija

### Promjena jedinica temperature

- Pritisnite i držite gumb **TEMP**  i  3 sekunde.
- Jedinica za temperaturu će se promijeniti iz Celzijusa u Farenhajte.
- Ponovite postupak kako biste se vratili na Celzijuse.

### Pauziranje

- Dodirnite  za pauziranje kuhanja. Friteza će prestati grijati i blinkati će  dok ponovno ne dodirnete  kako biste nastavili kuhanje.
- Nakon 30 minuta neaktivnosti, friteza će se isključiti.
- Ova funkcija omogućuje vam pauziranje programa kuhanja bez vađenja košarice iz friteze.

### Automatski nastavak kuhanja

- Ako izvadite košaricu, friteza će automatski pauzirati kuhanje. Ekran će se privremeno isključiti kao sigurnosna značajka.
- Kada vratite košaricu, friteza će automatski nastaviti kuhanje na temelju vaših prethodnih postavki.

### Automatsko isključivanje

- Ako friteza nema aktivnih funkcija, izbrisati će sve postavke i isključiti se nakon 30 minuta neaktivnosti.

### Zaštita od pregrijavanja

- Ako se friteza pregrije, automatski će se isključiti kao sigurnosna značajka.
- Pričekajte da se friteza potpuno ohladi prije ponovne uporabe.



# NJEGA I ODRŽAVANJE

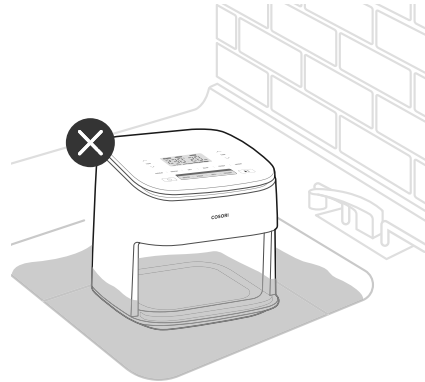
## Napomena:

- **Uvijek** očistite košaru friteze i hrskavi tanjur.
  - Obložite košaricu folijom (osim hrskavog tanjura/podloge) to vam može olakšati čišćenje.
1. Isključite i odspojite fritezu. Dopustiti da se potpuno ohladi prije čišćenja. Izvadite košaru za brže hlađenje.
  2. Obrišite vanjsku stranu friteze s vlažnom krpom, ako je potrebno.
  3. Košarica i tanjur su pogodni za pranje u perilici posuđa. Košaru i tanjur možete prati s vrućom sapunicom i neabrazivnom spužvom.

**Napomena:** Košara i tanjur imaju premazan neprijanjajući sloj. Izbjegavajte korištenje metalnog posuđa i abrazivnih materijala za čišćenje.

4. Za tvrdokornu masnoću:
  - a. U maloj posudi pomiješajte 30 g / 2 američke žlice sode bikarbone i 15 ml / 1 američka žlica vode da se dobije pasta za mazanje.
  - b. Pomoću spužvice namažite pastu na košaru i tanjur i oribajte. Pustite da odstoji 15 minuta prije ispiranja.
  - c. Operite košaru sapunom i vodom prije upotrebe.

5. Očistite unutrašnjost friteze pomoću blago vlažne, neabrazivne spužve ili tkanine. Ne uranjati u vodu. Ako je potrebno, očistite grijaču spiralu i uklonite ostatke hrane. **[Slika 6]**
6. Osušite prije uporabe.



**Slika 6**

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

## PRIBOR

Dotadni i zamjenski pribor dostupni su za vašu fritezu. Za više informacija, obratite se **korisničkoj podršci** (vidi stranicu 21).

# RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Problem                                             | Moguće rješenje                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Air fryer se neće uključiti.</b>                 | Provjerite je li friteza uključena u struju.<br>Čvrsto gurnite košaru u fritezu.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Hrana nije potpuno skuhan.</b>                   | Stavite manje količine namirnica u košaru. Ako je košara previše napunjena, tada će hrana biti nedovoljno pečena.<br>Povećajte temperaturu ili vrijeme kuhanja.                                                                                                              |
| <b>Hrana nije dovoljno hrskava.</b>                 | Prskanje ili nanošenje male količine ulja na hranu može povećati hrskavost (vidi <b>savjeti za kuhanje</b> , stranica 32).                                                                                                                                                   |
| <b>Pomfrit nije ispravno skuhan.</b>                | Pogledajte <b>pomfrit</b> , stranica 32.                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Košara neće sigurno kliznuti unutar friteze.</b> | Pazite da košara nije prepuna hranom.                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Iz friteze izlazi bijeli dim ili para.</b>       | Friteza može proizvesti bijeli dim ili paru prilikom prvog korištenja ili tijekom kuhanja. To je normalno.                                                                                                                                                                   |
|                                                     | Provjerite je li košara i unutrašnjost friteze pravilno očišćena i da nema masnoće.                                                                                                                                                                                          |
|                                                     | Kuhanje masnih namirnica može uzrokovati nakupljanje ulja ispod tanjura. To će proizvesti bijeli dim, a košarica može biti toplija nego inače. To je normalno i ne bi trebalo utjecati na kuhanje. Budite oprezni tijekom rukovanja s košarom.                               |
| <b>Iz air fryera izlazi tamni dim.</b>              | Odmah isključite fritezu. Tamni dim znači da hrana gori ili postoji problem s električnim krugom. Pričekajte da dim nestane prije nego izvadite košaru. Ako uzrok nije izgorjela hrana, kontaktirajte <b>korisničku podršku</b> (vidi stranicu 21).                          |
| <b>Air fryer ima miris plastike.</b>                | Svaka friteza može imati miris plastike zbog procesa proizvodnje. To je normalno. Slijedite upute za <b>probni rad</b> (stranica 28) kako biste se riješili mirisa plastike. Ako miris plastike i dalje postoji, kontaktirajte <b>korisničku podršku</b> (vidi stranicu 21). |
| <b>Ekran prikazuje grešku s kodom "E01/E21"</b>     | Postoji prekinuta veza u monitoru temperature. Kontaktirajte <b>korisničku podršku</b> (vidi stranicu 21).                                                                                                                                                                   |
| <b>Ekran prikazuje grešku s kodom "E02/E22"</b>     | Postoji kratak spoj u monitoru temperature. Kontaktirajte <b>korisničku podršku</b> (vidi stranicu (see page 21).                                                                                                                                                            |

Ako vaš problem nije naveden, obratite se **korisničkoj podršci** (pogledajte stranicu 21).

# POKAŽITE NAM ŠTO KUHATE

Nadamo se da vam je ovo bilo od pomoći. Jedva čekamo vidjeti vaše prekrasne rezultate i uvjereni smo da ćete htjeti podijeliti svoje upečatljive fotografije! Naša ekipa očekuje vaš sadržaj – samo u nastavku odaberite platformu koju želite. Snimite, označite i obilježite hashtagom, kao pravi 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.hr](http://www.cosori.hr), gdje ćete pronaći sve naše prekrasno dizajnirane i pažljivo osmišljene proizvode. Možda će i oni naći svoje mjesto u vašoj kuhinji!



# Hvala vam na vašoj kupovini !



(Nadamo se da volite svoju novu fritezu na vruć vazduh isto koliko i mi!)



## Budite kreativni s COSORI- jem

Preuzmite besplatnu VeSync aplikaciju kako biste pristupili originalnim receptima i video tutorijalima od strane COSORI kuvara, komunicirali sa našom digitalnom zajednicom i još mnogo toga!



## Istražite

našu digitalnu galeriju recepata  
**cosori.rs**



## Uživajte

u nedeljno predstavljenim receptima napavljenih isključivo od strane naših domaćih kuvara



## KONTAKTIRAJTE NAŠE KUVARE

Naši uslužni, domaći kuvari su spremni da vam pomognu sa svim pitanjima koje imate!

E-pošta: [hello@cosori.rs](mailto:hello@cosori.rs)

U ime svih nas u COSORI-ju,

# srećno kuvanje !

# COSORI KNJIGA RECEPTA

---

Važno nam je da vam damo ideje za recepte kako biste na najbolji mogući način iskoristili svoju fritezu. Zbog toga smo knjigu receptata Cosori preveli i na srpski jezik. Ovde možete pronaći digitalnu Cosori knjigu sa receptima na srpskom jeziku:

**[www.cosori.rs/recepti](http://www.cosori.rs/recepti)**

Pomozite nam u zaštiti životne sredine i razmislite o korišćenju knjiga receptata u digitalnom obliku umesto štampanih, kako biste pomogli u očuvanju naših šuma i doprineli održivosti.

## INFORMACIJE O GARANCIJI

---

JPK Trading d.o.o. pruža 2-godišnju garanciju od datuma kupovine za sve Cosori proizvode.

U slučaju potrebe za ostvarivanjem garancije, pripremite sledeće dokumente za našu korisničku podršku:

- Račun koji potvrđuje kupovinu i
- Garantni list koji je takođe bio priložen u paketu.

Nemojte brinuti ako prodavnica gde ste kupili proizvod nije popunila garantni list. Pomoći ćemo vam da ga popunite i priložite račun.

## KORISNIČKA PODRŠKA

---

Cosori stavlja zadovoljstvo kupaca u središte svog rada. Naš cilj je da naši proizvodi i usluge učine vaš život boljim i srećnijim.

Ako imate bilo kakvih pitanja ili komentara o proizvodu, molimo vas da nas kontaktirate.

**E-pošta:** [hello@cosori.rs](mailto:hello@cosori.rs)

**Telefon:** +381114182197

Za podnošenje reklamacije pripremite i podelite sa nama račun i garantni list.

## DISTRIBUTER

---

**JPK Trading d.o.o.**

JURIJA GAGARINA 231, Soba 329,  
BEOGRAD (NOVI BEOGRAD),  
Srbija

# PROČITAJTE I SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA

## VAŽNE MERE ZAŠTITE

Pridržavajte se osnovnih mera predostrožnosti kada koristite fritezu na vruć vazduh. Pročitajte sva uputstva.

### Ključne bezbednosne tačke

- **Nemojte** dodirivati vrele površine. Koristite ručku.
- Budite oprezni kada okrećete korpu nakon kuvanja, jer vruća rešetka može ispasti i stvoriti opasnost po bezbednost.
- **Nemojte** blokirati nikakve otvore za ventilaciju. Vrela para se oslobađa kroz otvore. Držite ruke i lice dalje od otvora.
- **OPREZ:** Vruć tanjir za hrskavost može ispasti pri okretanju korpe.



#### Napomena:

- Čvrsto postavite tanjir za hrskavost u korpu kako bi se smanjila mogućnost da ispadne.
- **Uvek** koristite hvataljke i pažljivo izvadite vruću hranu.

### Opšta bezbednost

- Da biste se zaštitili od strujnog udara, **ne potapajte kabl, utikač ili kućiste friteze na vruć vazduh** u vodu ili druge tečnosti.
- Neophodan je pažljiv nadzor kada fritezu na vruć vazduh koristite deca ili se koristi u blizini dece.
- Isključite fritezu kada nije u upotrebi i pre čišćenja. Ostavite da se ohladi pre stavljanja ili skidanja delova.
- **Nemojte** koristiti fritezu na vruć vazduh ako ima oštećen kabl ili utikač, ako ne radi ili ako je na bilo koji način oštećena. Obratite se **Korisničkoj podršci** (pogledajte stranicu 37).
- **Nemojte** koristiti prezervne delove ili dodatke nezavisnih proizvođača jer to može izazvati povrede.
- **Nemojte** koristiti na otvorenom.
- Ne postavljajte fritezu na vruć vazduh ili bilo koji njen deo na šporet, blizu gasnih ili električnih gorionika ili u zagrejanu rernu.
- Budite izuzetno oprezni kada pomerate fritezu na vruć vazduh (ili vadite korpu) ako sadrži vruće ulje ili druge vruće tečnosti.
- **Uvek** stavite tanjir za hrskavost na površinu otpornu na toplotu nakon što ga izvadite iz korpe.
- **Nemojte** čistiti sa metalnim jastučicama za ribanje. Metalni fragmenti mogu odlomiti podlogu i dodirnuti električne delove, stvarajući rizik od strujnog udara.
- **Ne** stavljajte ništa na fritezu. **Ne** čuvajte ništa u fritezi.
- Ovu fritezu na vruć vazduh mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobile instrukcije za bezbednu upotrebu friteze na vruć vazduh i razumele moguće opasnosti.
- Čišćenje i održavanje friteze na vruć vazduh ne smeju obavljati deca osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Decu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju sa fritezom na vruć vazduh.
- Ova friteza na vruć vazduh nije namenjena za upravljanje pomoću eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
- Koristite fritezu na vruć vazduh **samo** prema uputstvima u ovom priručniku.
- Nije za komercijalnu upotrebu. **Samo** za upotrebu u domaćinstvu.

## U toku korišćenja friteze na vruć vazduh

- Friteza na vruć vazduh radi samo sa toplim vazduhom. Nikada ne punite korpu uljem ili mašću.
- Nikada ne koristite fritezu na vruć vazduh bez korpe na mestu.
- Ne stavljajte prevelike komade hrane ili metalni pribor u vašu fritezu na vruć vazduh.
- Nemojte prepuniti korpu friteze na vruć vazduh. Velike količine hrane mogu dodimuti zavojnice za grejanje i izazvati opasnost od požara.
- Ne dodirujte dodatke (uključujući i tanjir za hrskavost) tokom ili neposredno nakon prženja na vazduhu.
- Ne stavljajte papir, karton, plastiku koja nije otporna na toplotu ili slične materijale u fritezu na vruć vazduh.
- Nikada ne stavljajte papir za pečenje ili pergament u fritezu na vruć vazduh bez hrane na vrhu. Cirkulacija vazduha može dovesti do podizanja papira i dodirivanja grejnih kalemova.
- Nikada ne stavljajte tanku i laganu hranu poput kukuruznih pahuljica u fritezu na vruć vazduh i obratite pažnju na komadiće hrane. Cirkulacija vazduha takode može dovesti do podizanja hrane i dodirivanja grejnih kalemova.
- Uvek koristite kontejnere bezbedne za toplotu. Budite izuzetno oprezni ako koristite posude koje nisu metalne ili staklene.
- Držite fritezu na vruć vazduh dalje od zapaljivih materijala (zavese, stolnjaci itd.). Koristite na ravnoj, stabilnoj površini otpornoj na toplotu dalje od izvora toplote ili tečnosti.
- Odmah ugasite i isključite fritezu na vruć vazduh ako vidite da izlazi tamni dim. Beli dim je normalan, uzrokovan zagrevanjem masti ili prskanjem hrane, ali tamni dim znači da hrana gori ili postoji problem sa strujnim kolom. Sačekajte da dim nestane pre nego što izvučete korpu. Ako uzrok nije bila zagorela hrana, kontaktirajte Korisničku podršku (strana 37).
- Da biste isključili fritezu na vruć vazduh, pritisnite  jednom. Friteza na vruć vazduh će se oglasiti zvučnim signalom , će postati narandžasto, a druga dugmad će se isključiti.
- Da biste isključili fritezu iz struje, držite utikač i izvucite ga iz utičnice. Nikada ne vucite kabl za napajanje.
- Ne ostavljajte fritezu na vruć vazduh bez nadzora dok je u upotrebi.

## Produžni kablovi

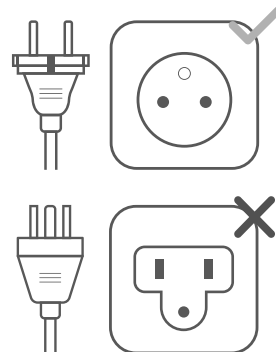
- Duži produžni kablovi su dostupni i mogu se koristiti ako se vodi računa o njihovoj upotrebi. Ako se koristi duži produžni kabl:
  - Označena električna snaga kompleta kablova ili produžnog kabla treba da bude najmanje onoliko koliko je električna snaga friteze na vruć vazduh.
  - Kabl treba da bude postavljen tako da se ne može prevući preko radne površine ili stola gde ga deca mogu povući ili nenamerno saplesti.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora biti zamenjen od strane Arovast-a ili slično kvalifikovanih lica kako bi izbegli mogućnost strujnog udara ili opasnost od požara. Kontaktirajte **Korisničku podršku** (strana 37).
- Držite uređaj i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.

## Napajanje i kabl (slika 1)

- **Ne** dozvolite da kabl za napajanje (ili bilo koji produžni kabl) visi preko ivice stola ili pulta, niti da dodiruje vruće površine.

**Napomena:** Ova friteza koristi kratak kabl za napajanje kako bi se smanjio rizik od zaplitanja ili spoticanja. Pažljivo koristite produžne kablove. Označena električna snaga produžnog kabla mora biti jednako visoka kao i snaga friteze.

- Ova friteza nije namenjena za rukovanje pomoću eksternog tajmera ili odvojenog daljinskog upravljača sistema.



Slika 1

## Elektromagnetna polja (EMF)

COSORI friteza na vruć vazduh je u skladu sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se njime pravilno rukuje i u skladu sa uputstvima u ovom uputstvu za upotrebu, uređaj je bezbedan za upotrebu na osnovu naučnih dokaza koji su danas dostupni.

**Napomena:** Predmeti označeni sledećim simbolom mogu dostići visoke temperature i njima treba pažljivo rukovati.



**OPREZ:** Tople površine.

## SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA



Ovaj simbol znači da se proizvod ne sme odlagati kao kućni otpad i da ga treba odložiti u odgovarajuće sabirno mesto za reciklažu. Pravilno odlaganje i reciklaža pomaže u zaštiti prirodnih resursa, zdravlja ljudi i životne sredine.

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

Ovaj proizvod je usaglašen sa RoHS.

Ovaj proizvod je usklađen sa Direktivom 2011/65/EU i njenim amandmanima o ograničenju upotrebe određenih opasnih supstanci u električnoj i elektronskoj opremi.



# UPOZNAJTE SVOJU FRITEZU NA VRUĆ VAZDUH

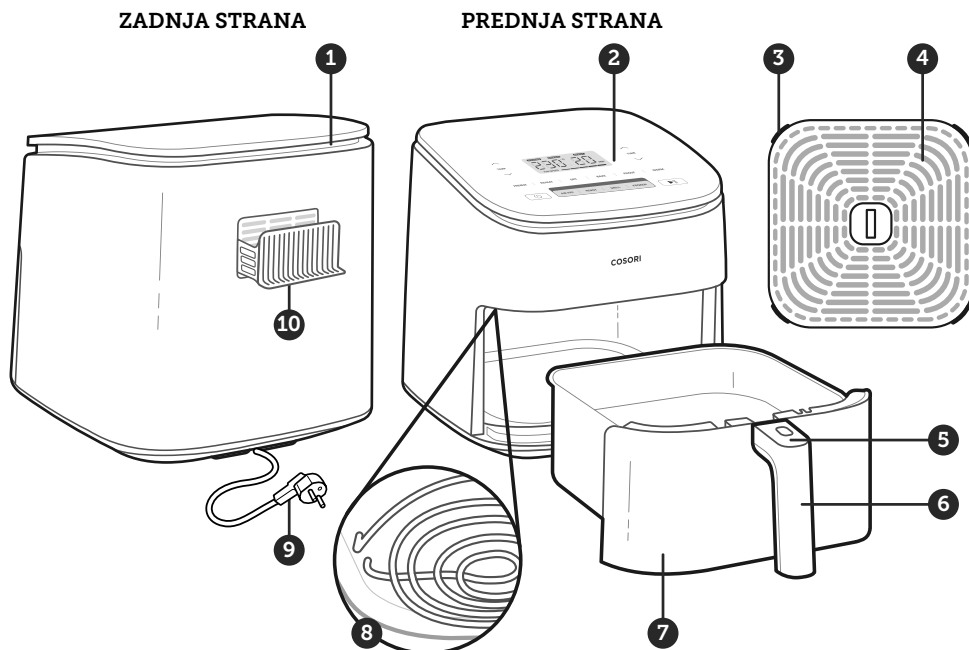
Vaša COSORI friteza na vruć vazduh koristi DC motor koji brže zagreva fritezu, brže kuva i omogućava preciznu kontrolu temperature i ventilatora tako da se vaša hrana kuva tačno onako kako želite. Sa kontrolama na dodir jednostavnim za upotrebu, nelepljivom korpom i bezbednim dizajnom, COSORI TurboBlaze friteza na vruć vazduh je zvezda vaše kuhinje.

## Napomena:

- **Ne** pokušavajte da otvorite vrh friteze na vruć vazduh. Nije poklopac.
- Korpa i tanjir za hrskavost su napravljeni od aluminijumskog metala sa nelepljivim premazom.

## Dijagram friteze na vruć vazduh

- |                         |                              |                      |
|-------------------------|------------------------------|----------------------|
| 1. Priključak za vazduh | 5. Dugme za otpuštanje korpe | 8. Grejni elementi   |
| 2. Kontrolni ekran      | 6. Ručka korpe               | 9. Kabl za napajanje |
| 3. Silikonski čepovi    | 7. Korpa                     | 10. Izlaz za vazduh  |
| 4. Tanjir za hrskavost  |                              |                      |



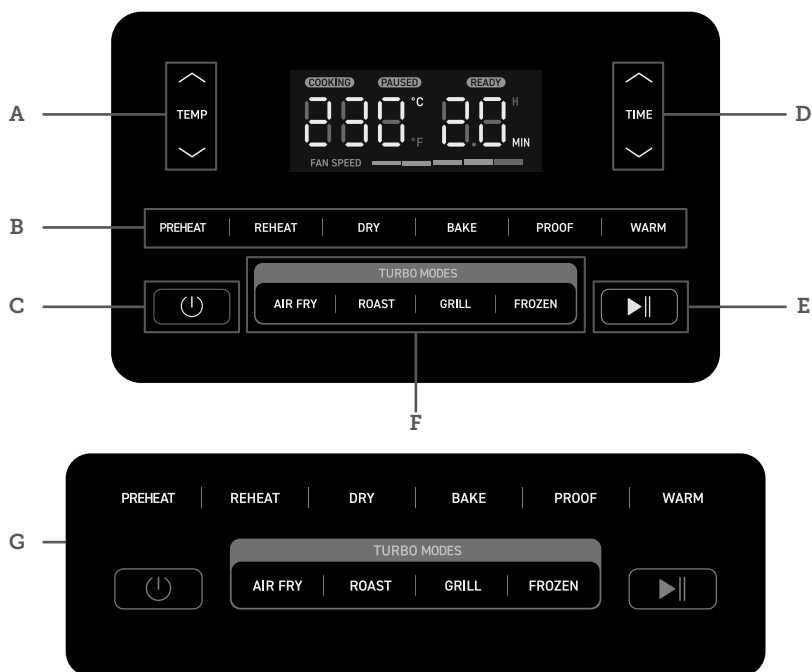
## Dijagram ekrana

**Napomena:** Narandžasta tačka će se pojaviti pored izabrane funkcije kuvanja da pokaže da je aktivna.

### Kontrolna tabla

- |                                          |                                  |
|------------------------------------------|----------------------------------|
| A. Smanjenje / povećanje temperature     | D. Povećanje / smanjenje vremena |
| B. Funkcija kuvanja                      | E. Dugme Start / pauza           |
| C. Dugme za uključivanje / isključivanje | F. Funkcije kuvanja Turbo modela |

### Funkcije kuvanja



## Ekran

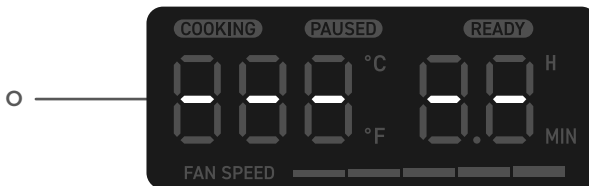
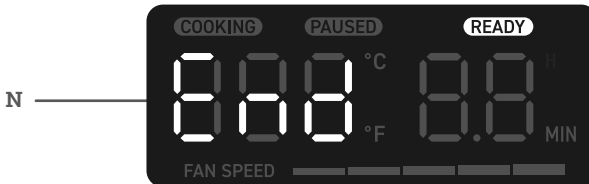
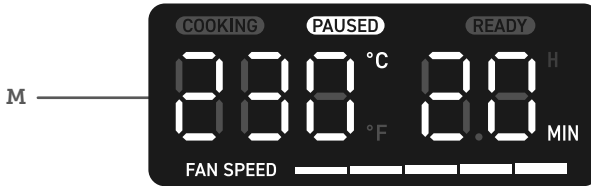
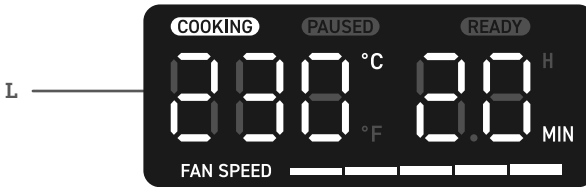
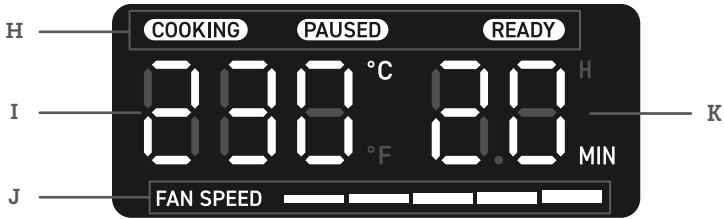
## Poruke na ekranu

H. Status kuvanja  
I. Temperatura

J. Brzina ventilatora (1-5)  
K. Vreme

L. Kuvanje  
M. Pauza

N. Spremno  
O. Uklonite korpu



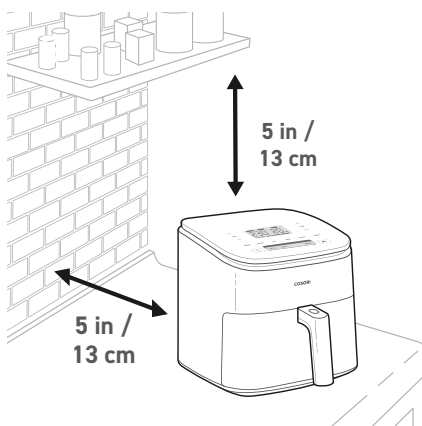
# PRE PRVE UPOTREBE

## Podešavanje

1. Uklonite svu ambalažu iz friteze na vruć vazduh, uključujući sve privremene nalepnice i zaštitni poklopac postavljen preko utikača.
2. Postavite fritezu na vruć vazduh na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplotu. Držite dalje od mesta koja mogu biti oštećena parom (kao što su zidovi ili ormani).

**Napomena:** Ostavite 13 cm / 5 inča prostora iza i iznad friteze na vruć vazduh. **[Slika 2]** Ostavite dovoljno prostora ispred friteze da možete da uklonite korpu.

3. Temeljno operite korpu i tanjir za hrskavost, koristeći ili mašinu za pranje sudova ili neabrazivni sunder.
4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost friteze na vruć vazduh blago vlažnom krpom. Osušite peškirom.
5. Vratite tanjir za hrskavost u korpu. Nagnite tanjir kako biste ga ubacili, prvo jednu stranu, a zatim pritisnite drugu stranu.
6. Stavite korpu u fritezu.



**Slika 2**

## Probni rad

Probni rad će vam pomoći da se upoznate sa fritezom na vruć vazduh, uverite se da ispravno radi i očistite je od mogućih ostataka tokom procesa.

1. Proverite da li je korpa friteze na vruć vazduh prazna i uključite fritezu na vruć vazduh.
2. Pritisnite **AIR FRY**. Na ekranu će se pokazati "195°C" i "10 MIN".
3. Pritisnite ►|| za početak. Kada završi, friteza na vruć vazduh će se oglasiti zvučnim signalom i na ekranu će se pokazati "End" (Kraj).
4. Pritisnite dugme za otpuštanje korpe i uklonite korpu. Ostavite korpu da se potpuno ohladi 10-30 minuta.

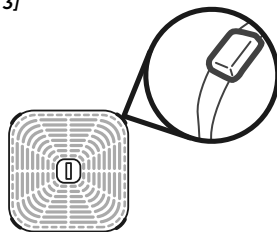
### Napomena:

- Budite oprezni kada okrećete korpu nakon kuvanja jer vruć tanjir za hrskavost može ispasti i stvoriti opasnost po bezbednost.
- **Ne odvajajte ručku korpe od korpe.**

## Silikonski čepovi

- Tanjir za hrskavost sadrži 4 silikonska čepa napravljena od materijala bezbednog za hranu. Ovi čepovi drže tanjir pričvršćen za dno korpe.
- Kada stavljate tanjir za hrskavost u korpu nagnite ga da biste prvo ubacili jednu stranu, a zatim pritisnite drugu stranu.

**[Slika 3]**



**Slika 3**

**Napomena:** Pogrešno ubacivanje tanjira za hrskavost u korpu može dovesti do oštećenja.

- Uverite se da se deca **ne** igraju sa silikonskim čepovima da ih ne bi progutali.



## Funkcije kuvanja

Korišćenje funkcije kuvanja je najlakši način za prženje na vazduhu. Funkcije kuvanja su programirane sa idealnim vremenom, temperaturom i brzinom ventilatora za kuvanje različitih namirnica, gledajte **Tabelu kuvanja** (strana 47).

Vreme i temperatura svih funkcija kuvanja se mogu podesiti.

Da biste prilagodili funkciju kuvanja:

1. Izaberite dugme funkcije koju želite prilagoditi.
2. Dodirnite  $\sphericalangle$  ili  $\sphericalangle$  da promenite vreme i temperaturu funkcije.
3. Da biste sačuvali, pritisnite i držite dugme funkcije za 3 sekunde dok ne čujete zvučni signal.

### Napomena:

- Pritisnite i držite  $\sphericalangle$  ili  $\sphericalangle$  da biste brzo povećali ili smanjili vreme ili temperaturu.
- Brzina ventilatora se ne može prilagoditi.

Da biste resetovali sve funkcije kuvanja:

- Pritisnite i držite  $\odot$  15 sekundi.

## Turbo režimi

- Turbo režimi kuvanja (Prženje, Pečenje, Roštilj, Smrznuto) brzo kuvaju hranu koristeći najveću brzinu ventilatora (5).
- Preporučujemo da koristite tanjir za hrskavost za sve funkcije Turbo režima da se u potpunosti iskoristi protok vazduha od 360° tokom kuvanja.

## Prženje na vazduhu

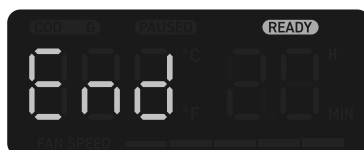
1. Stavite tanjir za hrskavost u korpu. Tanjir za hrskavost omogućava da višak ulja kapne na dno korpe.

**Napomena:** Tanjir za hrskavost se ne može koristiti za određene recepte, kao što su mafini i hleb.

2. Zagrejte svoju fritezu (pogledajte stranu 45).
3. Kada friteza zapišti i na ekranu se prikaže "End" (Kraj), dodajte hranu u korpu.
4. Izaberite funkciju kuvanja.

**Napomena:** Funkcije kuvanja su programirane sa idealnim vremenom, temperaturom i brzinom ventilatora za kuvanje namirnica. Friteza će podrazumevano koristiti funkciju prženja na vazduhu ako nije izabrana nijedna druga funkcija.

5. Opciono, promenite temperaturu i vreme dodiranjem  $\sphericalangle$  ili  $\sphericalangle$ . Možete da uradite ovo bilo kada tokom kuvanja.
6. Dodirnite  $\blacktriangleright$  da započnete prženje na vazduhu.
7. Friteza će se oglasiti kada završi. Ekran će prikazati **[Slika 5]**



Slika 5

- Opciono, dodirnite WARM (TOPLO). Dodirnite  $\sphericalangle$  ili  $\sphericalangle$  da promenite vreme (1-60 minuta).
8. Izvadite korpu iz friteze pazeći na vruću paru. Koristite klešta ili pribor za toplotu da biste izvadili hranu iz korpe.
  9. Ostavite da se ohladi pre čišćenja.

## Tabela kuvanja

**Napomena:** Rezultati se mogu razlikovati. Za recepte i inspiraciju za kuvanje, pogledajte aplikaciju VeSinc i Knjigu receptata.

| Funkcija                           |                    | Podrazumevana Temperatura | Podrazumevano vreme               | Raspon temperature      | Raspon vremena | Brzina ventilatora |
|------------------------------------|--------------------|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------|----------------|--------------------|
| Turbo režimi                       | Prženje na vazduhu | 195°C / 385°F             | 10 min                            | 150°–230°C / 300°–450°F | 1–60 min       | 5                  |
|                                    | Pečenje            | 220°C / 425°F             | 12 min                            | 175°–230°C / 350°–450°F | 1–60 min       | 5                  |
|                                    | Roštilj            | 230°C / 450°F             | 5 min                             | 220°–230°C / 425°–450°F | 1–30 min       | 5                  |
|                                    | Smrznuto           | 200°C / 390°F             | 14 min                            | 150°–230°C / 300°–450°F | 1–30 min       | 5                  |
| Zagrejati                          |                    | 200°C / 390°F             | 5 min                             | 150°–220°C / 300°–425°F | 1–60 min       | 4                  |
| Peći                               |                    | 165°C / 330°F             | 20 min                            | 125°–205°C / 260°–400°F | 1–60 min       | 3                  |
| Dehidrirati ("DRY"="SUŠENJE")      |                    | 55°C / 135°F              | 6 h                               | 35°–95°C / 100°–200°F   | 15 min–24 h    | 1                  |
| Dokaz                              |                    | 30°C / 90°F               | 1 h                               | 30°–45°C / 90°–110°F    | 15 min–12 h    | 1                  |
| Prehodno zagrevanje                |                    | 205°C / 400°F             | 4 min (automatsko prilagođavanje) | 150°–230°C / 300°–450°F | -              | 4                  |
| Odžavanje toplote ("WARM"="TOPLO") |                    | 75°C / 170°F              | 30 min                            | -                       | 1–60 min       | 2                  |

\*Pogledajte **Savete za kuvanje** (stranica 48) za više informacija.

## Saveti za kuvanje

### Prepunjavanje

- Ako je korpa prepuna, hrana će se kuvati neravnomerno.

### Korišćenje ulja

- Dodavanje male količine ulja vašoj hrani učiniće je hrskavom. Koristite ne više od 30 ml / 2 kašike ulja.
- Uljni sprejevi su odlični za ravnomerno nanošenje malih količina ulja na sve namirnice.

### Saveti za hranu

- Možete pržiti na vazduhu bilo koju zamrznutu hranu ili proizvode koji se mogu peći u rerni.
- Funkcija Frozen je idealna za male ili pohovane proizvode, kao što su pohovani medaljoni, čufte i kineske knedle.
- Da biste napravili kolače, ručne pite ili bilo koju hranu sa punjenjem ili testom, stavite hranu u posudu zaštićenu od toplote pre nego što je stavite u korpu.
- Prženje hrane sa visokim sadržajem masti na vazduhu će uzrokovati da mast kaplje na dno korpe. Da biste izbegli višak dima tokom kuvanja, nakon kuvanja izlijte kapljice masti.
- Tečno marinirana hrana stvara prskanje i višak dima. Osušite ove namirnice pre prženja na vazduhu.
- Pogledajte **tabelu kuvanja** da biste izabrali idealnu funkciju kuvanja za vaš recept (vidi stranu 47).


### Pomfrit

- Dodajte 8–15 mL / ½–1 US kašike ulja za hrskavost.
- Kada pravite pomfrit od sirovog krompira, potopite nekuvani pomfrit u vodi 15 minuta da biste uklonili skrob pre prženja na vazduhu. Osušite papirom pre dodavanja ulja.
- Nekuvani pomfrit isecite na manje za hrskavije rezultate. Pokušajte da isečete pomfrit na trake od 0,6 cm sa 7,6 cm / ¼ inča sa 3 inča.




**Napomena:** Za više saveta i recepata, pogledajte Aplikacija VeSinc i COSORI internet stranicu.

## Više funkcija

### Promena jedinica temperature

- Pritisnite i držite **TEMP**  i  3 sekunde.
- Jedinice temperature će se promeniti iz Celzijusa u Farenhajte.
- Ponovite postupak da biste se vratili na Celzijuse.

### Pauziranje

- Pritisnite  da biste pauzirali kuvanje. Friteza na vruć vazduh će prestati da se zagreva i treperiće  dok ne pritisnete  ponovo da nastavite sa kuvanjem.
- Nakon 30 minuta neaktivnosti, friteza na vruć vazduh će se isključiti.
- Ova funkcija vam omogućava da pauzirate program bez vađenja korpe iz friteze na vruć vazduh.

### Automatsko nastavljanje kuvanja

- Ako izvučete korpu, friteza na vruć vazduh će automatski pauzirati kuvanje. Ekran će se privremeno isključiti iz bezbednosnih razloga.
- Kada vratite korpu, friteza na vruć vazduh će automatski nastaviti sa kuvanjem na osnovu vaših prethodnih podešavanja.

### Automatsko isključivanje

- Ako friteza na vruć vazduh nema aktivan program, ona će obrisati sva podešavanja i isključiti se nakon 30 minuta neaktivnosti.

### Zaštita od pregrevanja

- Ako se friteza na vruć vazduh pregreje, automatski će se isključiti kao bezbednosna funkcija.
- Pustite da se friteza na vruć vazduh potpuno ohladi pre nego što je ponovo upotrebite.



# ČUVANJE I ODRŽAVANJE

## Napomena:

- Uvek očistite korpu friteze na vruć vazduh i tanjir za hrskavost nakon svake upotrebe.
- Oblaganje korpe folijom (osim tanjira za hrskavost) može olakšati čišćenje.

1. Ugasite i isključite fritezu na vruć vazduh. Pustite da se potpuno ohladi pre čišćenja. Izvucite korpu za brže hlađenje.
2. Obrišite spoljašnju stranu friteze na vruć vazduh vlažnom krpom, ako je potrebno.
3. Korpa i tanjir za hrskavost se mogu prati u mašini za sudove. Korpu i tanjir možete oprati vrelom vodom sa penom i neabrazivnim sunderom. Potopite ako je potrebno.

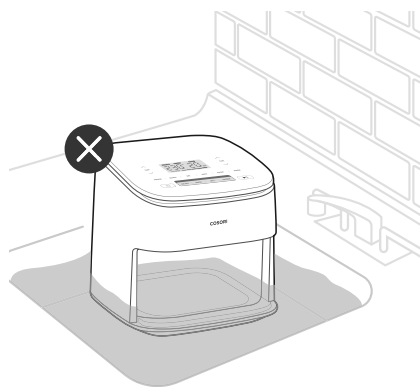
**Napomena:** Korpa i rešetka imaju premaz koji se ne lepi. Izbegavajte upotrebu metalnog pribora i abrazivnih materijala za čišćenje.

4. Za tvrdokomnu masnoću:
  - a. U maloj posudi pomešajte 30 g / 2 US supene kašike sode bikarbone i 15 mL/1 US supenu kašiku vode da napravite pastu za mazanje.
  - b. Koristite sunder da rasporedite pastu po korpi i tanjiru za hrskavost i istrljajte. Ostavite korpu i tanjir za hrskavost da odstoje 15 minuta pre ispiranja.
  - c. Operite korpu penom i vodom pre upotrebe.

5. Očistite unutrašnjost friteze na vruć vazduh blago vlažnim, neabrazivnim sunderom ili krpom. Nemojte potapati u vodu. Ako je potrebno, očistite grejni kalem da biste uklonili ostatke hrane.

**[Slika 6]**

6. Osušite pre korišćenja.



**Slika 6**

**Napomena:** Uverite se da je kalem za grejanje potpuno suv pre nego što uključite fritezu na vruć vazduh.

## PRIBOR

Dotadni i zamenski dodaci su dostupni za vašu fritezu. Za više informacija, kontaktirajte **korisničku podršku** (pogledajte stranu 37).

# REŠAVANJE PROBLEMA

| Problem                                                     | Moguće rešenje                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Friteza na vruć vazduh neće da se uključi.</b>           | Proverite da li je friteza na vruć vazduh uključena u utičnicu.<br>Čvrsto gurnite korpu u fritezu na vruć vazduh.                                                                                                                                                                        |
| <b>Hrana nije potpuno kuvana.</b>                           | Stavite manje količine hrane u korpu. Ako je korpa previše napunjena, hrana će biti nedovoljno pečena.<br>Povećajte temperaturu ili vreme kuvanja.                                                                                                                                       |
| <b>Hrana nije hrskava nakon prženja na vazduhu.</b>         | Prskanje ili četkanje male količine ulja može povećati hrskavost (pogledajte <b>Savete za kuvanje</b> , stranica 48).                                                                                                                                                                    |
| <b>Pomfrit nije dobro ispržen.</b>                          | Pogledajte <b>Pomfrit</b> , stranica 48.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Korpa neće sigurno kliziti u fritezu na vruć vazduh.</b> | Uverite se da korpa nije prepunjena hranom.                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Beli dim izlazi iz friteze na vruć vazduh.</b>           | Friteza na vruć vazduh može proizvesti malo belog dima kada ga prvi put koristite. To je normalno.                                                                                                                                                                                       |
|                                                             | Uverite se da su korpa i unutrašnjost friteze na vruć vazduh pravilno očišćeni i da nisu masni.                                                                                                                                                                                          |
|                                                             | Kuvanje masne hrane će dovesti do skupljanja ulja ispod tanjira. Ovo ulje će proizvesti beli dim, a korpa može biti toplija nego inače. Ovo je normalno i ne bi trebalo da utiče na kuvanje. Pažljivo rukujte korpom.                                                                    |
| <b>Tamni dim izlazi iz friteze na vruć vazduh.</b>          | Odmah isključite fritezu na vruć vazduh iz utičnice. Tamni dim znači da hrana gori ili da postoji problem sa strujnim kolom. Sačekajte da dim nestane pre nego što izvučete korpu. Ako uzrok nije bila zagorela hrana, kontaktirajte <b>Korisničku podršku</b> (pogledajte stranicu 37). |
| <b>Friteza na vruć vazduh ima plastični miris.</b>          | Svaka friteza na vruć vazduh može imati plastični miris iz proizvodnog procesa. To je normalno. Pratite uputstva za <b>Probni rad</b> (stranica 44) da biste smanjili miris plastike. Ako se miris plastike ne smanji, obratite se <b>Korisničkoj podršci</b> (pogledajte stranicu 37).  |
| <b>Ekran prikazuje kôd greške "E01/E21"</b>                 | Postoji otvoreni krug na monitoru temperature. Obratite se <b>Korisničkoj podršci</b> (pogledajte stranicu 37).                                                                                                                                                                          |
| <b>Ekran prikazuje kôd greške "E02/E22"</b>                 | Postoji kratak spoj u monitoru temperature. Obratite se <b>Korisničkoj podršci</b> (pogledajte stranicu 37).                                                                                                                                                                             |

Ako vaš problem nije naveden, obratite se **Korisničkoj podršci** (pogledajte stranicu 37).

# POKAŽITE NAM ŠTA PRIPREIMATE

Nadamo se da će vam ove informacije biti od pomoći. Jedva čekamo da vidimo vaša divna jela, jer verujemo da ćete želeti da ih podelite sa svetom. Naša zajednica iščekuje vaše slike, samo izaberite jednu od sledećih platformi. Fotografirajte, označite i dodajte haštag COSORI kuvar!

@cosorisrbija



Cosori Srbija



Da li razmišljate šta da spremite za jelo? Imamo mnogo ideja i recepata, kako od nas tako i od Cosori zajednice.

# POKAŽITE NAM ŠTA PRIPREIMATE

Ako ste zadovoljni s ovim uređajem, preporučujemo vam da posetite [www.cosori.rs](http://www.cosori.rs) gde ćete pronaći sve naše lepo dizajnirane i pažljivo osmišljene proizvode. Možda će i oni pronaći svoje mesto u vašoj kuhinji!

# COSORI®

## Questions or Concerns?

hello@cosori.si

hello@cosori.hr

hello@cosori.rs

