

Manuale utente - Prodotto 1:

COSORI Friggitrice ad Aria Calda con 11 Programmi, 100 Ricette Multilingue 3,5L, Funzione Keep Warm, LED Touch Screen, Tempo Temperatura Regolabili, per 2-3 persone, 1500W

COSORI

Manuale Utente

Friggitrice ad Aria Premium 5,5 Litri

Modello No.: CP158-AF



IT

Domande o Preoccupazioni?

support.eu@cosori.com

Indice

Contenuto della Confezione	2
Specificazioni	2
Precauzioni Importanti	4
Conosci la tua Friggitrice ad Aria	6
<ul style="list-style-type: none"> • Diagramma della Friggitrice ad Aria • Pannello di Controllo • Messaggi sul Display 	6 7 7
Prima del Primo Utilizzo	8
Utilizzo della Friggitrice ad Aria	9
<ul style="list-style-type: none"> • Preriscaldamento • Friggitrice ad Aria • Agitare il Cibo • Guida di Cucina • Più Funzioni 	9 10 12 13 14
Cura & Manutenzione	15
Risoluzione dei Problemi	16
Informazione sulla Garanzia	17

Contenuto della Confezione

- 1 x Friggitrice ad Aria Premium 5,5 Litri
CP158-AF
- 1 x Libro di Ricette
- 1 x Guida di Riferimento
- 1 x Manuale Utente
- 1 x Scheda di Garanzia

Specificazioni

Alimentazione Elettrica	AC 220-240V, 50/60Hz
Potenza Nominale	1700W
Capacità	5,5 Litri (per 3-5 persone)
Intervallo di Temperatura	75°C-205°C

 *Grazie per il tuo acquisto!* 

(Speriamo che la nostra nuova friggitrice ad aria ti piaccia,
così come piace a noi.)



unisciti

alla Community di Cosori Cooks su Facebook
facebook.com/CosoriItaly



goditi

le ricette settimanali e quelle in evidenza
Penny Plates | Quick Cuisines | Easy One-Pot



esplora

la nostra galleria di ricette
www.cosori.com/recipes



CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri cuochi sono pronti ad assisterti a
qualsiasi tua domanda!

Email: recipes@cosori.com

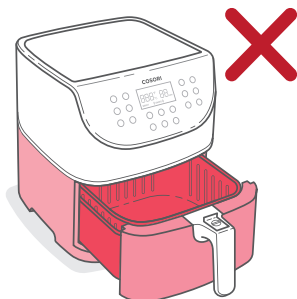
A nome di tutti noi della Cosori,

Buona Cucina!

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Segui sempre le precauzioni di sicurezza di base quando utilizzi la friggitrice ad aria. Leggi tutte le istruzioni.

Punti chiave di sicurezza

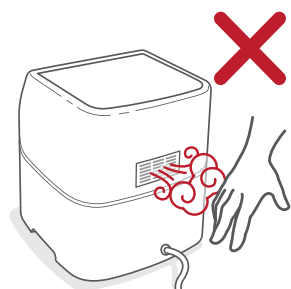


Non toccare le superfici calde. Usa le maniglie.



Premi il pulsante di rilascio **solo** con i cestelli appoggiati su un piano (o qualsiasi altro livello o superficie resistente al calore).

La maniglia è attaccata al cestino interno, e **non** al cestino esterno. Quando premi il pulsante di rilascio, il cestino esterno **scenderà**.



Non bloccare nessuna apertura di ventilazione, poiché il vapore caldo viene rilasciato attraverso le prese d'aria. Tieni le mani ed il viso lontani dalle aperture.

Sicurezza Generale

- **Non** immergere l'alloggiamento della friggitrice ad aria o inserire la spina nell'acqua o liquidi.
- Sorveglia i bambini quando sono vicini alla tua friggitrice ad aria.
- Scollegala quando non viene usata e prima della pulizia. Lasciala raffreddare prima di accenderla o togliere le parti.
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona o se il cavo o la presa sono danneggiati. Contatta l'Assistenza Clienti (pagina 17).
- **Non** usare parti di ricambio o accessori di terze parti, questo potrebbe provocare lesioni.
- **Non** usare la friggitrice ad aria all'aperto.
- **Non** mettere la friggitrice ad aria su fornelli, vicino a fornelli a gas o elettrici oppure nel forno riscaldato.
- Presta la massima attenzione quando sposti la friggitrice ad aria (o rimuovi i cestelli) se contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
- **Non** pulire con panni di metallo. I frammenti di metallo possono rompere il pad e toccare le parti elettriche generando un pericoloso shock elettrico.
- **Non** mettere nulla sopra la tua friggitrice ad aria e **non** conservare nulla al suo interno.
- La tua friggitrice ad aria è progettata per un uso domestico e potrebbe non essere sicura per un uso commerciale.
- Usa la friggitrice ad aria **solo** come indicato in questo manuale.

Durante la friggitura

- Una friggitrice ad aria funziona solo con l'aria calda. **Non** riempire mai i cestelli con olio o grasso.
- **Non** usare mai la friggitrice ad aria senza i cestelli in posizione.
- **Non** inserire cibi troppo grandi o utensili di metallo nella friggitrice ad aria.
- **Non** inserire carta, cartone, plastica non resistente al calore o materiali simili nella friggitrice ad aria. Puoi usare carta da forno o lamina.
- **Non** inserire mai carta da forno nella friggitrice ad aria senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria potrebbe sollevare la carta e farle toccare le serpentine di riscaldamento.
- Usa **sempre** contenitori termosensibili. Sii molto prudente se utilizzi contenitori che non sono in metallo o in vetro.
- Tieni la friggitrice ad aria lontana da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc.). Utilizzala su una superficie piana, stabile e resistente al calore e lontano da fonti di calore o liquidi.
- Scollega immediatamente la friggitrice ad aria se vedi fuoriuscire del fumo scuro. È segno che il cibo sta bruciando, attendi che il fumo si schiarisca prima di estrarre i cestelli.
- **Non** lasciare incustodita la friggitrice quando non è in uso.

Spina e Cavo

- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o qualsiasi prolunga) penda oltre il bordo di un tavolo o di un bancone o tocchi delle superfici calde.

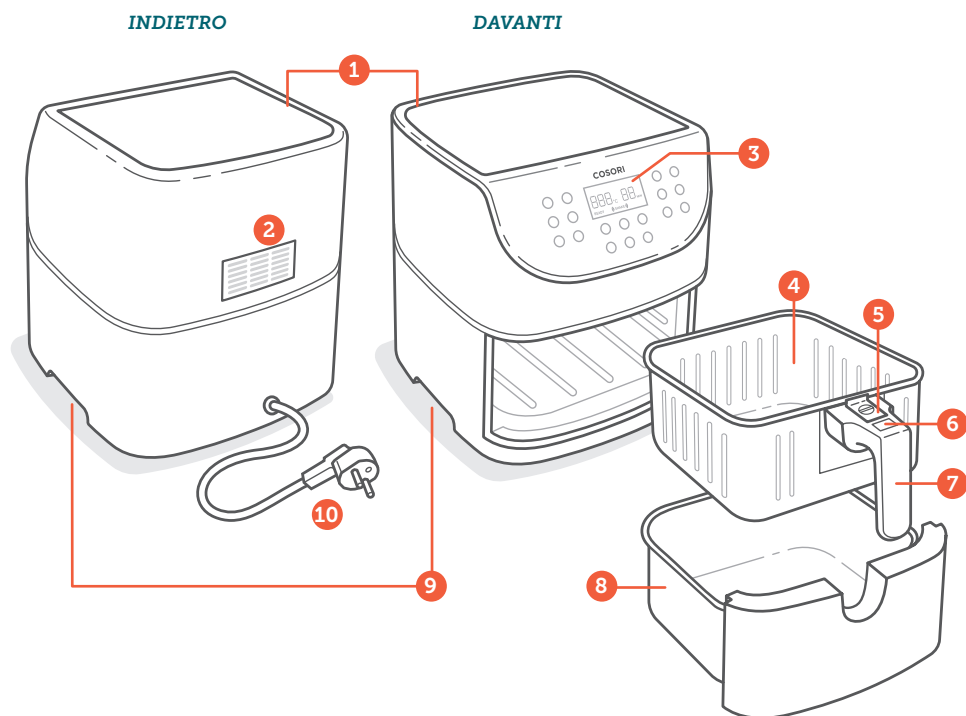
NOTA: Questa friggitrice utilizza un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare. Utilizza le prolunghie con cura, inoltre il valore nominale della prolunga deve essere pari al valore nominale della friggitrice (pagina 2).

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

CONOSCI LA TUA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria Cosori possiede una tecnologia di circolazione d'aria a 360° per cucinare con poco, o anche senza olio, cibi veloci, croccanti e deliziosi con il 75% di calorie in meno rispetto alle friggitrici classiche. Grazie ai comandi one-touch ed al design intuitivi e sicuri, la friggitrice ad aria Cosori è la stella della tua cucina.

Diagramma della Friggitrice ad Aria



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Ingresso Aria | 6. Pulsante di Rilascio del Cestello |
| 2. Presa d'Aria | 7. Maniglia del Cestello |
| 3. Schermo di Controllo | 8. Cestello Esterno |
| 4. Cestello Interno | 9. Maniglie di Alloggiamento |
| 5. Pulsante di Sicurezza allo Scorrimento | 10. Cavo di Alimentazione |

PANNELLO DI CONTROLLO



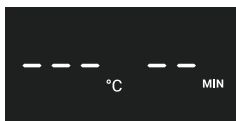
NOTA:

- Per aumentare o diminuire il tempo o la temperatura, tieni premuti i pulsanti + o -.
- Quando premi un pulsante per usare una funzione o un programma, esso diventerà blu per mostrare che è attivo. [Figura 1.1]

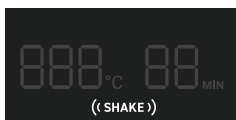


Figura 1.1

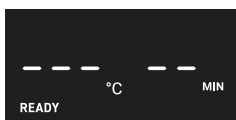
MESSAGGI SUL DISPLAY



Il programma di cottura è terminato



Promemoria per agitare o capovolgere il cibo



La friggitrice ad aria è preriscaldata e pronta per iniziare la cottura

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Impostazione

1. Rimuovi tutti gli imballaggi dalla friggitrice, inclusi eventuali adesivi temporanei.
2. Tira la maniglia per rimuovere i cestelli.
3. Premi il pulsante di rilascio del cestello per separare il cestello interno da quello esterno.
 - Separa i cestelli **solo** dopo la cottura, per servire cibo e lavarli.
 - La protezione del pulsante protegge il pulsante di rilascio dalla pressione accidentale. Fai scorrere in avanti la protezione del pulsante per premere il pulsante di rilascio. [Figura 2.1]
 - Non premere **mai** il pulsante di rilascio mentre si trasportano i cestelli.
 - Premi il pulsante di rilascio **solo** con i cestelli appoggiati su un bancone (o un qualsiasi livello o superficie resistente al calore).
 - La maniglia è attaccata al cestino interno e non al cestino esterno. [Figura 2.2] Quando si preme il pulsante di rilascio, il cestino esterno scenderà.
4. Lava entrambi i cestelli usando la lavastoviglie o una spugna non abrasiva.

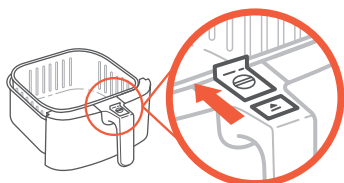


Figura 2.1

5. Pulisci l'interno e l'esterno della friggitrice con un panno leggermente umido e poi asciugare con un asciugamano.
6. Rimetti i cestelli dentro la friggitrice.
7. Posiziona la friggitrice ad aria su una superficie stabile, in piano e resistente al calore, lontano da zone che possono essere danneggiate dal vapore (come ad esempio pareti o armadi).
8. Lascia 13 cm di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. [Figura 2.3] Lascia abbastanza spazio anche per rimuovere i cesti.

NOTA: Per ordinare pezzi di ricambio, ti invitiamo a contattare l'Assistenza Clienti (pagina 17).

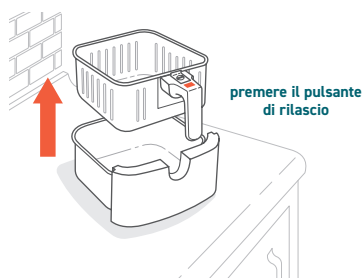


Figura 2.2

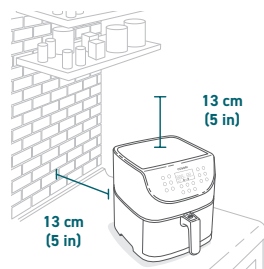



Figura 2.3


UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

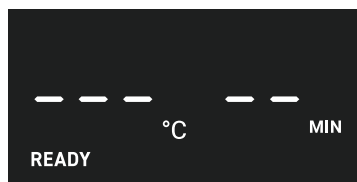
Preriscaldamento

Consigliamo di preriscaldare la friggitrice ad aria prima di inserire il cibo, a meno che non sia già calda. Senza il preriscaldamento, il cibo non viene cucinato completamente.

1. Collega. Premi  per accendere la friggitrice.
2. Premi **Preheat**. Il display mostrerà "205°C" e "5 MIN".
3. Opzionalmente, premi i pulsanti + o - per modificare la temperatura. Il tempo si adatterà automaticamente.

Temperatura	Tempo
205°C	5 minuti
200°C	5 minuti
195°C	5 minuti
190°C	4 minuti
185°C	4 minuti
180°C	4 minuti
175°C	4 minuti
170°C	4 minuti
165°C e sotto	3 minuti

4. Premi  per iniziare il preriscaldamento.
5. Al termine del preriscaldamento, la friggitrice emetterà 3 bip. Il display mostrerà:



Friggitrice ad Aria

- **Non** appoggiare nulla sulla parte superiore della friggitrice ad aria. Ciò interrompe il flusso d'aria e genera pessimi risultati di frittura. [Figura 3.1]
- Una friggitrice ad aria non è una comune friggitrice. **Non** riempire la padella con olio, grasso per frittura o altri tipi di liquidi.

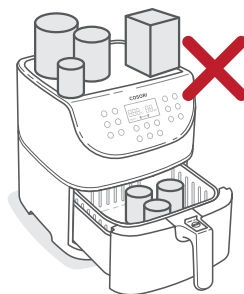















Figura 3.1

Impostazioni Predefinite

- Puoi personalizzare il tempo (1-60 minuti) e la temperatura (75°-205° C), se non diversamente specificato.
- I risultati possono variare.
- Consulta la nostra Guida di riferimento e il Libro delle Ricette per una guida alla personalizzazione delle impostazioni predefinite per avere risultati perfetti.

Preset	Simbolo	Temperatura Predefinita	Tempo Predefinito	Agitare Promemoria?*
Bistecca		205°C	6 minuti	-
Pollo		195°C	25 minuti	-
Frutti di Mare		175°C	8 minuti	-
Gamberetti		190°C	6 minuti	((SHAKE))
Bacon		160°C	8 minuti	-
Alimenti Surgelati		175°C	10 minuti	((SHAKE))
Patatine Fritte**		195°C	25 minuti	((SHAKE))
Verdure		150°C	10 minuti	((SHAKE))
Tuberi		205°C	12 minuti	((SHAKE))
Pane		160°C	8 minuti	-
Dessert		150°C	30 minuti	-
Preriscaldare		205°C	5 minuti	-
Tenere al Caldo		75°C	5 minuti	-

* Vedi **Agitare il Cibo** (pagina 12).

** Vedi **Guida di Cucina** (pagina 13) per maggiori suggerimenti sulla frittura delle patatine fritte.

Programmi di Frittura Preimpostati

L'uso di un Preset è il metodo più semplice per friggere. Le preimpostazioni sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti.

1. Preriscalda la tua friggitrice ad aria (vedi pagina 9).

2. Quando la friggitrice visualizza **"READY"**, aggiungi il cibo ai cestelli.

3. Seleziona un programma di cottura preimpostato (vedi pagina 10).

4. Opzionalmente, personalizza la temperatura e il tempo.

NOTA: Puoi farlo in qualsiasi momento durante la cottura.

a. Premi **Temp/Time** una volta. La temperatura lampeggerà sul display. Premi i pulsanti **+ o -** per modificare la temperatura (75° -205° C).

b. Premi **Temp/Time** una seconda volta. Il tempo lampeggerà sul display. Premi i pulsanti **+ o -** per cambiare il tempo (1-60 minuti).

5. Premi **▶||** per iniziare a friggere.

6. Quando utilizzi alcune impostazioni predefinite, il Promemoria Shake apparirà a metà del tempo di cottura. La friggitrice emetterà 5 bip, e **"(SHAKE)"** lampeggerà sul display. Segui questi passaggi:

a. Prendi i cestelli dalla friggitrice facendo attenzione al vapore caldo. L'aria della friggitrice metterà automaticamente in pausa la cottura. Il display si spegnerà finché i cestelli non verranno sostituiti.

b. Agita o capovolgi il cibo, e fai attenzione a non premere il pulsante di rilascio del cestello.

c. Rimetti i cestelli nella friggitrice.

7. Al termine la friggitrice emetterà 3 bip. Il display mostrerà:



8. Opzionalmente, premi **Keep Warm**. Premi i pulsanti **+ o -** per cambiare il tempo (1-60 minuti).

9. Togli i cestelli dalla friggitrice facendo attenzione al vapore caldo.

10. Rimuovi il cestello interno da quello esterno per servire il cibo. Quando si separano i cestelli:

a. Assicurati che i cestelli siano appoggiati su una superficie piana.

b. Controlla l'olio caldo o il grasso raccolto nel cestello esterno. Per evitare schizzi, scarica l'olio prima di sostituire il cestello interno.

[Figura 4.1]

11. Lascialo raffreddare prima di pulirlo.

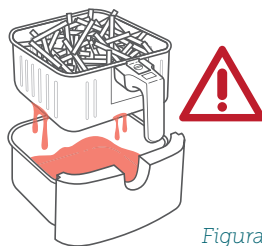


Figura 4.1

NOTA: Vedi **Agitare il Cibo** alla pagina 12.

Frittura Manuale

1. **Preriscalda la tua friggitrice ad aria** (vedi pagina 9).
2. Quando la friggitrice visualizza **"READY"**, aggiungi il cibo ai cestelli.
3. Imposta la temperatura e il tempo.

NOTA: Puoi cambiarlo in qualsiasi momento durante la cottura.

- a. Premi **Temp/Time** una volta. La temperatura lampeggerà sul display. Premi i pulsanti **+ o -** per modificare la temperatura (75° -205° C).
 - b. Premi **Temp/Time** una seconda volta. Il tempo lampeggerà sul display. Premi i pulsanti **+ o -** per cambiare il tempo (tra 1 e 60 minuti).
4. Premi **▶|** per iniziare a friggere.

NOTA:

- Quando si frigge manualmente, non ci sarà alcun promemoria Shake. Dovresti scuotere di nuovo o capovolgere i cibi appropriati.
 - Se vuoi il Promemoria Shake, seleziona un programma preimpostato con il promemoria (pagina 10) e modifica il tempo e la temperatura desiderati.
5. Al termine la friggitrice emetterà 3 bip. Il display mostrerà:
 6. Opzionalmente, premi **Keep Warm**. Premi i pulsanti **+ o -** per cambiare il tempo (1-60 minuti).
 7. Togli i cestelli dalla friggitrice facendo attenzione al vapore caldo.

8. Rimuovi il cestello interno da quello esterno per servire il cibo. Quando si separano i cestelli:
 - a. Assicurati che i cestelli siano appoggiati su una superficie piana.
 - b. Controlla l'olio caldo o il grasso raccolti nel cestello esterno. Per evitare schizzi, scarica l'olio prima di sostituire il cestello interno
9. Lascialo raffreddare prima di pulirlo.

Agitare il Cibo

Come Agitare

- Durante la cottura, estrai i cestelli dalla friggitrice e scuoti o gira il cibo. Fai attenzione a non premere il pulsante di rilascio del carrello.
- Quando estrai i cestelli, la friggitrice sospende automaticamente la cottura. Come funzione di sicurezza, il display si spegnerà finché i cestelli non verranno ricollocati.
- Quando si ricollocano i cestelli, la cottura riprende automaticamente.
- Evita di agitare per oltre 30 secondi, poiché la friggitrice potrebbe iniziare a raffreddarsi.

Cosa Agitare

- I piccoli alimenti che vengono impilati di solito hanno bisogno di essere agitati, come ad esempio le patatine fritte o le crocchette.
- Senza agitazione, gli alimenti non possono essere croccanti o cotti in modo uniforme.
- Puoi capovolgere altri alimenti come la bistecca, per garantire una doratura uniforme.

Quando agitare

- Agita a metà cottura o, se lo si desidera, più volte.
- Alcuni preset usano un Promemoria Shake (vedi **Impostazioni Predefinite**, pagina 10).

Promemoria Shake

- Il Promemoria Shake ti avviserà con 5 bip e “((SHAKE))” lampeggerà sul display.
- Se non rimuovi i cestelli, il Promemoria Shake emetterà un bip dopo 1 minuto e il display mostrerà un solido “((SHAKE))”.
- Il Promemoria Shake scomparirà una volta tirati fuori i cestelli.

Guida di Cucina

Eccessivo Riempimento

- Se il cestello è troppo pieno, il cibo cuocerà in modo non uniforme. [Figura 5.1]
- Il cibo non dovrebbe essere riempito oltre la linea “MAX” del cestello interno. **Non** imballare il cibo. [Figura 5.2]



Figura 5.1

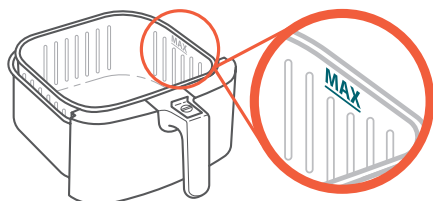


Figura 5.2

Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta al cibo di una piccola quantità di olio, lo renderà più croccante. Utilizza non più di 30 ml di olio.
- Gli spray per olio sono ottimi per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme a tutti gli alimenti.

Patatine Fritte

- Aggiungi da 7 a 15 ml di olio per ottenere la croccantezza.
- Quando si preparano le patatine fritte con le patate crude, immergi le patate fritte in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciuga poi con un panno prima di aggiungere l'olio.
- Taglia le patate cotte più piccolo per risultati croccanti.
- Prova a tagliare le strisce da 6 mm x 76 mm (¼ di pollice a 3 pollici).

Guida di Cucina (cont.)

Consigli Alimentari

- Puoi friggere cibi surgelati o prodotti che possono essere cotti in forno.
- Per preparare dolci, torte a mano o qualsiasi cibo con ripieno o impasto, metti il cibo in un contenitore termosensibile prima di posizionarlo nei cestelli.
- La frittura di cibi ricchi di grassi farà gocciolare il grasso sul fondo dei cestelli. Per evitare eccesso di fumo durante la cottura, versa il grasso sgocciolato dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciuga questi alimenti prima di friggere.

NOTA: Per altre informazioni sulla cucina di Cosori, controlla il nostro libro di ricette e i consigli dallo chef.

Più Funzioni

Messa in Pausa

- Premi ►► mettere in pausa la cottura. La friggitrice smetterà di riscaldare, e ►► lampeggerà finché non premerai ►► per riprendere la cottura.
 - Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice si spegnerà.
 - Questa funzione permette di mettere in pausa la cottura senza prendere i cestelli dalla friggitrice ad aria.

Riprendere Automaticamente la Cottura

- Se si estraggono i cestelli, la friggitrice si fermerà automaticamente. Il display si spegnerà temporaneamente in quanto è una funzione di sicurezza.
- Quando si riposizionano i cestelli, la friggitrice riprende automaticamente la cottura in base alle precedenti impostazioni.

Arresto Automatico

- Se la friggitrice non ha programmi di cottura attivi, si spegnerà dopo 3 minuti di inattività.

Protezione Surriscaldamento

- Se la friggitrice si surriscalda, si spegnerà automaticamente come dispositivo di sicurezza.
- Lascia raffreddare la friggitrice prima di usarla di nuovo.

CURA & MANUTENZIONE

NOTA:

- Pulisci sempre la friggitrice dopo ogni uso.
- Rivestire il cestello esterno con un foglio può semplificare la pulizia.

1. Scollega la friggitrice e lasciala raffreddare completamente prima di pulirla. Estrai i cestelli per un raffreddamento più veloce.
2. Pulisci l'esterno della friggitrice con un panno umido.
3. I cestelli sono lavabili in lavastoviglie. Puoi anche lavare i cestelli con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Metti a bagno se necessario.

NOTA: I cestelli hanno un rivestimento antiaderente. Evita utensili in metallo e materiali abrasivi per la pulizia.

4. Per il grasso ostinato:
 - a. In una ciotolina, mescola 118 ml (½ tazza)
 - b. di bicarbonato di sodio e alcuni cucchiaini di acqua (1 cucchiaino = 15 ml) fino a formare una pasta spalmabile.
 - c. Usa una spugna per distribuire la pasta sui cestelli e sulle macchie. Prima di sciacquare, lascia riposare i cestelli per 15 minuti.
 - d. Lava i cestelli con acqua e sapone prima dell'uso.

5. Pulisci l'interno della friggitrice con una spugna o un panno leggermente umido e non abrasivo. **Non** immergere in acqua. [Figura 6.1]
6. Pulisci la batteria di riscaldamento, se necessario, per rimuovere i detriti di cibo.
7. Asciuga prima dell'uso.

NOTA: Assicurati che la batteria di riscaldamento sia asciutta prima di accendere la friggitrice.

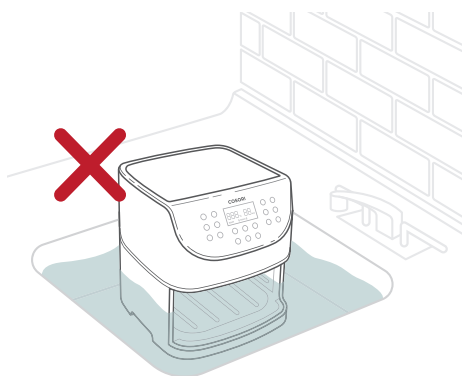


Figura 6.1

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile Soluzione
La friggitrice non si accende.	Assicurati che la presa sia collegata alla friggitrice.
	Inserisci i cestelli in modo sicuro nella friggitrice ad aria.
Gli alimenti non sono completamente cotti.	Metti piccole quantità di ingredienti nel cestello interno. Se il cestello è troppo pieno, gli ingredienti saranno crudi.
	Aumenta la temperatura o il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono completamente cotti.	Gli ingredienti impilati l'uno sull'altro o vicini l'uno all'altro, devono essere agitati durante la cottura (vedi Agitare il Cibo , pagina 12).
Gli alimenti non sono croccanti dopo la frittura.	Spruzzare o spazzolare una piccola quantità di olio sui cibi può aumentarne la croccantezza (vedi Guida di Cucina , pagina 13).
Le patatine fritte non sono fritte correttamente.	Vedi Patatine Fritte , pagina 13.
I cestelli non scivolano nella friggitrice in modo sicuro.	Assicurati che il cestello non sia eccessivamente riempito di cibo.
	Assicurati che il cestello interno sia saldamente all'interno del cestello esterno.
Esce del fumo bianco dalla friggitrice.	La friggitrice emette del fumo bianco quando la usi per la prima volta. Ciò è normale.
	Assicurati che la padella sia pulita correttamente e non unta.
	La frittura di cibi grassi causerà la fuoriuscita di olio nel cestello esterno. Questo olio produrrà fumo bianco, e i cestelli potrebbero essere più caldi del solito. Questo è normale e non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggia i cestelli con cura.
Esce del fumo scuro dalla friggitrice.	Scollega immediatamente la friggitrice. Il cibo sta bruciando. Attendi che il fumo si schiarisca prima di estrarre i cestelli.
Il display mostra Error Code "E1".	C'è un circuito aperto nel monitor della temperatura. Contatta Assistenza Clienti (pagina 17).
Il display mostra Error Code "E2".	C'è un cortocircuito nel monitor della temperatura. Contatta Assistenza Clienti (pagina 17).

INFORMAZIONE SULLA GARANZIA

Cosori garantisce che tutti i prodotti sono di alta qualità in termini di materiale, fabbricazione e servizio per un minimo di 2 anni, a partire dalla data di acquisto, effettivo a partire della data di compra, la durata della garanzia si può variare secondo categorie di prodotto.

Se avessi dei problemi o delle domande relative al nuovo prodotto, **Non** esitare a contattare il nostro Servizio Clienti. La vostra soddisfazione è la nostra!

Assistenza Clienti

Email: support.eu@cosori.com

* Ti preghiamo di avere a portata di mano il numero identificativo dell'ordine prima di contattare il servizio clienti.

MOSTRACI COSA STAI FACENDO

Speriamo che questo ti sia utile. Non vediamo l'ora di vedere i tuoi bellissimi risultati e sappiamo che vorrai condividere i tuoi scatti glam! Gli altri già presenti nella community sono in attesa dei tuoi caricamenti: scegli qui sotto la tua piattaforma di scelta. Scatta, tag e hashtag via, chef Cosori!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

Considerando cosa cucinare? Sono disponibili molte idee di ricette, sia da noi che dalla comunità Cosori.

ALTRI PRODOTTI COSORI

Infine, se sei soddisfatto di questa friggitrice ad aria, la linea non ferma qui. Visita **www.cosori.com** per vedere una linea di tutte le nostre stoviglie belle e accuratamente progettate. Potrebbero anche essere perfette nella cucina di casa tua!

COSORI

Domande o Preoccupazioni?
support.eu@cosori.com

v01.00