Table of Contents

Package Contents	**1**
Specifications	**1**
Important Safeguards & Warnings	**2**
Getting To Know Your Air Fryer	**7**
Before First Use	**8**
Using Your Air Fryer	**9**
Care & Maintenance	**15**
Accessories	**15**
Troubleshooting	**16**
Limited Warranty Information	**17**
Customer Support	**18**

Package Contents

- **1 x** Dual Basket 8.5-Litre Air Fryer
- **2 x** Crisper Plate
- **1 x** User Manual
- **1 x** Quick Reference Guide
- **1 x** Baking Rack
- **1 x** Skewer Rack
- **5 x** Skewer

Specifications

Model	CAF-R901-AEU
Power Supply	AC 220-240V 50Hz
Rated Power	1,750W
Capacity	8.5 L / 9.0 qt (serves 3–5 people)
Temperature Range	35°–230°C / 95°–450°F
Time Range	1 min–48 hr
Dimensions (including handle)	44.0 x 39.1 x 30.3 cm / 17.3 x 15.4 x 11.9 in
Weight	9.0 kg / 19.8 lb

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNINGS

Follow basic safety precautions when using your air fryer. Read all instructions.

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **Always** use tongs to carefully remove hot food.

General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** housing, cord, or plug in water or liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Contact **Customer Support** (see page 13).
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 13).
- The use of accessory attachments are not recommended by Cosori and may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Use extreme caution when removing the basket and

crisper plate or disposing of hot grease.
- **Always** place the crisper plate or inner basket on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
- This air fryer can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved.
- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the air fryer unless they are older than 8 and supervised.
- Children shall be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- **Do not** use the air fryer for other than intended use.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative, contact **Customer Support** (see 13).
- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (page 11)
- Not for commercial use. Household use **only**.

While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket(s) in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
- **Do not** overfill the basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories (including the crisper plate) during or immediately after air frying.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **Never** put baking or

parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- If lining the basket with foil, make sure it did not contact the heating elements, that can cause overheating and risk of fire.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- To reduce the risk of fire, keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for the smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 13).
- To turn the air fryer off, press ⏻ once. The air fryer will beep, and all buttons will shut off except the ⏻ button, which will turn orange.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent a choking hazard.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 13).

Extension Cords

- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the air fryer.
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

WARNING: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Electromagnetic Fields (EMF)

The Cosori Air Fryer complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

WARNING: *Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.*



CAUTION: Hot surface.



This symbol means the product must not be discarded as household waste, and should be delivered to an appropriate collection facility for recycling. Proper disposal and recycling helps protect natural resources, human health and the environment.

For more information on disposal and recycling of this product, contact your local municipality, disposal service, or the shop where you bought this product.

This product is RoHS compliant.

This product is in compliance with Directive 2011/65/EU, the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 and its amendments, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

Your COSORI Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil for quick, crispy, delicious food with up to 85% less oil* than deep fryers. With user-friendly, one-touch controls, two nonstick baskets, and an intuitive design, the COSORI Air Fryer is the star of your kitchen.

Note:

- ***Do not*** *try to open the top of the air fryer. This is not a lid.*
- *The basket and crisper plate are made of aluminum metal with nonstick coating.*

**Tested against deep-fried French fries.*

Air Fryer Diagram (Figure 1.1)

1. Air Inlet
2. Air Outlet
3. Housing Handles
4. Power Cord
5. Vents
6. Control Panel
7. Crisper Plate
8. Basket
9. Basket Window
10. Basket Handle
11. Baking Rack
12. Skewer Rack
13. Skewer

Display Diagram (Figure 1.2)

Note:

- *When you tap a button to use a cooking function, it will turn orange to show that it's active. Tapping again will deselect the function and return to air frying manually.*
- *To save or reset cooking functions, see* ***Cooking Function Settings*** *(page 9).*

Control Panel (Figure 1.2)

A. On/Off
B. Left basket controls
C. Controls for both baskets
D. Right basket controls
E. Start/Pause
F. Decrease time/temperature
G. Switch between controlling time and temperature
H. Increase time/temperature
I. Cooking Functions
J. Select Left Basket: Press and hold to deselect basket
K. Cooking Light On/Off
L. Preheat On/Off: Tap while using cooking function or cooking manually
M. Sync Finish (see page 13)
N. Sync Cook (see page 12)
O. Shake Reminder On/Off
P. Select Right Basket: Press and hold to deselect basket

Display (Figure 1.2)

Q. Temperature display
R. Time display

Display Messages (Figure 1.3)

a. Cooking function has ended
b. Reminder to shake or flip food
c. Air fryer is preheated. Add food to the basket. Cooking will start when the basket is reinserted.
d. Reinsert the basket.
e. In Sync Finish, this basket does not start cooking until cooking time synchronizes with the other basket.

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging from inside and outside the air fryer, including any temporary stickers and plastic wrap.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by hot air or steam (such as walls or cupboards).

Note: *Leave at least 5 inches / 13 cm of space behind and above the air fryer. [**Figure 3**] Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.*

3. Wash the baskets and crisper plates thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.

Note: *There may be water spots on the basket window after washing. This is normal. Run the air fryer for 15 minutes to completely dry the basket.*

4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Firmly insert the crisper plates into the baskets, then place the baskets inside the air fryer. [***Figure 4***]

Test Run

A test run will help you become familiar with your air fryer, make sure it's working correctly, and clean it of possible residues in the process.

1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer.
2. Tap ⏻. The display will show "**200°C**" and "**15 MIN**".
3. Tap **SHAKE** to turn off the Shake Reminder and tap **PREHEAT** to remove preheat. Tap TEMP/TIME and use **+** and **—** to set the temperature and time to "**205°C**" and "**5 MIN**".
4. Tap SYNC COOK to copy the settings from the left basket to the right basket.
5. Tap ▶‖ to begin heating. When the test run is done, the air fryer will beep.
6. Pull out the baskets and let them cool for 5 minutes. Then place the empty baskets back in the air fryer.
7. Repeat steps 2–5 to thoroughly test the air fryer.
8. Pull out the baskets. This time, let the baskets cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- *Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 18).*
- *Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.*

USING YOUR AIR FRYER

Air Frying

Note:

- ***Do not*** *place anything on top of your air fryer. This is a fire hazard and will disrupt airflow, causing poor air frying results. [**Figure 5**]*
- *An air fryer is not a deep fryer.* ***Do not*** *fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.*
- *Be careful of hot steam when taking the basket out of the air fryer.*

Cooking Functions Settings

Using a cooking function is the easiest way to air fry. Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

- You can customize a function's time, temperature, Preheat settings, and Shake Reminder settings, unless noted.
- To customize a function:
    - Choose a function and adjust the time and temperature. Optionally, add/remove the Shake Reminder by tapping **SHAKE**, and add/remove Preheat by tapping **PREHEAT**.

Note: *To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the* ***+*** *or* ***—*** *buttons.*

    - Press and hold the function's button until the air fryer beeps one time.
- To reset a function:
    - Without making changes, press and hold the function's button and TEMP/TIME at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps one time.
- To reset all functions:
    - Press and hold Ⓛ and Ⓡ at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps one time.

Cooking Chart

Results may vary. Check out our Recipe Book and Quick Start Guide for a guide to customizing functions for perfect results.

Note: *The air fryer will remember the most recent cooking function settings the next time you turn on the air fryer.*

Function	Default Temperature	Default Time	Preheat	Shake Reminder*
AIR FRY	**200°C / 390°F**	**15 min**	**Yes**	**Yes**
ROAST	**220°C / 425°F**	**10 min**	**Yes**	**Yes**
REHEAT	**165°C / 330°F**	**10 min**	**Yes**	**Yes**
BAKE	**160°C / 325°F**	**25 min**	**Yes**	**No**
GRILL**	**230°C / 450°F**	**5 min**	**Yes**	**No**
Dehydrate (DRY)	**55°C / 130°F**	**6 hr**	**No**	**No**

*See **Shaking Food** (page 13)
Grill can **only be used with one basket at a time.

Air Frying with One Basket

If desired, you can use your air fryer with **only** the left or right basket.

1. Place the crisper plate into the basket. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.

Note: *The crisper plate may not be used for all recipes, such as for muffins and breads.*

2. Tap ⏻. The left basket is automatically selected.
3. Select a cooking function (see page 9).

Note: *Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. You can also set a custom time and temperature without choosing a function.*

To use the right basket only:

a. Press and hold (L) for 3 seconds to deselect the left basket.
b. Tap (R) to select the right basket.

4. Optionally, adjust the temperature and time, remove Preheat, and add/remove a Shake Reminder. You can do this anytime during cooking.

   a. Tap TEMP / TIME to change temperature or time. The temperature or time will blink on the display.
   b. Tap the **+** or **—** buttons to change the temperature or time.

Note:
- *To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the **+** or **—** buttons.*

Air Frying with One Basket (cont.):

- *If you do not tap TEMP/TIME, then tapping + or — will automatically change temperature.*

c. Tap **SHAKE** to add/remove a Shake Reminder.

d. Tap **PREHEAT** to add/remove Preheat.

5. Tap ▶‖ to begin air frying.

6. If Preheat is selected, the air fryer will beep 3 times and show "**Add Food**" when preheating is finished. Add food to the basket.

7. If you added a Shake Reminder, it will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and ((SHAKE)) will blink on the display.

a. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. The air fryer will pause cooking automatically, and the display will turn off until the basket is replaced.

b. Shake or flip the food.

c. Put the basket back into the air fryer.

Note: *See **Shaking Food** (page 13).*

8. During cooking, tap -☼- to turn on the cooking light and monitor the cooking status of the food. The light will automatically turn off after 2 minutes.

9. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show "**End**".

10. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove food from the basket.

CAUTION: The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.

a. Make sure the basket is resting on a flat surface.

b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. [***Figure 6***]

11. Allow to cool before cleaning.

Air Frying with Two Baskets

Use your air fryer with two baskets to cook different foods at the same time. The left and right baskets can be controlled independently from one another.

1. Place the crisper plates into the baskets. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.

Note: *The crisper plate may not be used for all recipes, such as for muffins and breads.*

2. Tap ⏻ . The left basket is automatically selected.

3. Select a cooking function (see page 9).

Note: *Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. You can also set a custom time and temperature without choosing a function.*

4. Optionally, adjust the temperature and time, remove Preheat, and add/remove a Shake Reminder. You can do this anytime during cooking.

a. Tap TEMP/TIME to change temperature or time. The temperature or time will blink on the display.

b. Tap the **+** or **—** buttons to change the temperature or time.

Note:

- *To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the **+** or **—** buttons.*
- *If you do not tap TEMP/TIME, then tapping **+** or **—** will automatically change temperature.*

Air Frying with Two Baskets (cont.):

c. Tap **SHAKE** to add/remove a Shake Reminder.

d. Tap **PREHEAT** to add/remove Preheat.

5. To cook with the left basket first, tap ▶‖.

Note: *Grill can **only** be used with one basket at a time.*

6. Tap Ⓡ to select the right basket. Select a cooking function and adjust the temperature, time, Preheat, and Shake Reminder.

7. Tap ▶‖ to begin air frying with both baskets.

Note:

- *To pause cooking, tap Ⓛ or Ⓡ to select a basket, then tap ▶‖.*
- *The two baskets work independently, so Preheat, Shake Reminder, cooking time, etc. may differ between baskets.*

8. If Preheat is selected, the air fryer will beep 3 times and show "**Add Food**" when preheating is finished. Add food to the left or right basket.

9. If you added a Shake Reminder, it will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and ((SHAKE)) will blink on the display.

a. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. The air fryer will pause cooking automatically, and the display will turn off until the basket is replaced.

b. Shake or flip the food.

c. Put the basket back into the air fryer.

Note: *See **Shaking Food** (page 13).*

10. During cooking, tap the left or right to turn on the cooking light and monitor cooking status of the food. The light will automatically turn off after 2 minutes.

11. The left or right air fryer will beep 3 times when finished. The display will show "**End**".

12. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove food from the basket.

CAUTION: The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.

a. Make sure the basket is resting on a flat surface.

b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. [***Figure 3.1***]

13. Allow to cool before cleaning.

Sync Cook

The Sync Cook function mirrors settings across the air fryer, so the left and right baskets cook with the same time, temperature, Preheat, and Shake Reminder settings. This allows you to cook large quantities at one time.

1. Tap ⏻. The left basket is automatically selected.

2. Select a cooking function (see page 9).

3. Optionally, adjust the temperature and time, add/remove Preheat, and add/remove a Shake Reminder.

4. Tap SYNC COOK to copy the settings from one basket to the other basket. You can set the left or right basket and the settings will mirror to the other basket.

5. Tap ▶‖ to begin air frying with both baskets.

Note:

- *If one or both baskets are currently cooking, Sync Cook will not work.*
- *Adjusting settings (time, temperature, Preheat, etc.) during Sync Cook will cancel the function.*
- *Grill **cannot** be used with Sync Cook.*

Sync Finish

The Sync Finish function synchronizes the baskets to finish cooking at the same time.

1. Tap ⏻. The left basket is automatically selected.
2. Select a cooking function (see page 9).
3. Optionally, adjust the temperature and time, remove Preheat, and add/remove a Shake Reminder.
4. Tap Ⓡ to select the right basket. Select a cooking function and adjust the settings.
5. Tap SYNC FINISH.
6. Tap ▶‖ to begin air frying. The display for the basket with **the shorter cooking time** will show "**Hold**".
7. When the cooking times on both baskets match (they have the same time remaining), the air fryer will beep and the other basket will automatically begin air frying.
8. Both baskets will finish cooking at the same time.

Note:
- *Adjusting cook settings (time, temperature, etc.) during Sync Finish will cancel the function.*
- *With Preheat, the Sync Finish function is disabled.*

Shaking Food

How to Shake

- During cooking, take the basket out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.

  a. To shake food:

     - Hold the basket handle just above a heat-resistant surface for safety purposes. Shake the basket.

  b. If the basket is too heavy to shake:

     1. Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
     2. Carefully shake the basket.

  ***Note: Do not** use this method if there is a risk of hot liquids splashing.*

  c. If the basket is too heavy to shake and there are hot liquids present:

     1. Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
     2. Use tongs to mix or flip the food.

- When you take the basket out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off until the basket is replaced.
- When you replace the basket, cooking will automatically resume.
- Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may lose heat.

What to Shake

- Small foods that are stacked will usually need shaking, such as fries or nuggets.
- Without shaking, foods may not be crispy or evenly cooked.
- You can flip other foods, such as steak, to ensure even browning.

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.
- The Shake Reminder is designed to remind you to check on your food. Tap **SHAKE** to turn on the Shake Reminder. Certain functions use the Shake Reminder automatically (see **Cooking Function Settings**, page 9).

Shake Reminder

- The Shake Reminder will alert you with 5 beeps, and ((SHAKE)) will blink on the display.
- If you do not remove the basket, the Shake Reminder will beep again after 1 minute and the display will show a solid ((SHAKE)).
- The Shake Reminder will go away once you take out the basket.

Cooking Guide

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- **Do not** pack in food. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 30 mL / 2 US tbsp of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.
- **Do not** use cooking sprays with propellants. Propellants may damage the air fryer basket's nonstick coating.

Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the basket. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

French Fries

- Add 8–15 mL / ½–1 US tbsp oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to frying. Pat dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results. Try cutting fries into 0.6- by 7.6-cm / ¼- by 3-inch strips.

Note: *For recipes and cooking inspiration, check out the VeSync app and Recipe Book.*

More Functions

Monitor Cooking Status

- Tap to turn the cooking light on/off.
- View the food cooking through the clear basket window without removing the basket from the air fryer.

Note:

- *The cooking light will automatically turn off after 2 minutes.*
- *When the air fryer is cooking and you reinsert the basket or tap ▶‖, the cooking light will turn off after 30 seconds.*

Switching Temperature Units

- Press and hold TEMP/TIME for 3 seconds.
- The air fryer will beep once, and the temperature unit will change from Fahrenheit to Celsius.
- Repeat to switch back to Fahrenheit.

Turn Sound On/Off

- Press and hold **PREHEAT** and **SHAKE** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once.
- Repeat to turn the sound back on.

Pausing

- Tap ▶‖ to pause cooking. The air fryer will stop heating, and ▶‖ will blink until you tap ▶‖ to resume cooking.
- After 3 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This allows you to pause the cooking function without removing the basket from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically.
- When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active cooking functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 3 minutes of inactivity.

CARE & MAINTENANCE

Note:

- ***Always*** *clean the air fryer baskets and crisper plates after every use.*
- *Lining the basket with foil (except the crisper plate) may make cleanup easier.*

1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the baskets for faster cooling.
2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
3. The baskets and crisper plates are dishwasher-safe. You can also wash them with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note:

- *The baskets and crisper plates have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.*
- *There may be water spots on the basket window after washing. This is normal. Run the air fryer for 15 minutes to completely dry the basket.*

4. For stubborn grease:

   a. In a small bowl, mix 30 mL / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.

   b. Use a sponge to spread the paste on the basket and crisper plate and scrub. Let them sit for 15 minutes before rinsing.

   c. Wash basket and crisper plate with soap and water before using.

5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. If needed, clean the heating coil to remove food debris. [***Figure 7***]
6. Allow the air fryer to dry completely before use.

Note: *Make sure the heating coil is completely dry before turning on the air fryer.*

ACCESSORIES

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact **Customer Support** (see page 18).

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is cooked unevenly.	Food that is stacked on top of each other or close to each other needs to be shaken or flipped during cooking (see **Shaking Food**, page 13).
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see **Cooking Guide**, page 14).
French fries are not cooked correctly.	See **French Fries**, page 14.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
	Make sure the crisper plate is securely inside the basket.
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle basket with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (see page 18).
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a **Test Run** (page 8) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact **Customer Support** (see page 18).
Basket window is dirty or foggy.	Wash the basket in the dishwasher. Make sure it is dried thoroughly.
Cooking time is longer when using both baskets.	This is normal. Large quantities of food may take longer to cook.
Display shows Error Code "E1"	There is an open circuit in the temperature monitor of the left basket. Contact **Customer Support** (see page 18).
Display shows Error Code "E2"	There is a short circuit in the temperature monitor of the left basket. Contact **Customer Support** (see page 18).
Display shows Error Code "E21"	There is an open circuit in the temperature monitor of the right basket. Contact **Customer Support** (see page 18).
Display shows Error Code "E22"	There is a short circuit in the temperature monitor of the right basket. Contact **Customer Support** (see page 18).
Display shows Error Code "E3"	The air fryer's overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3", contact **Customer Support** (see page 18).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 18).

LIMITED WARRANTY INFORMATION

Product Name	Dual Basket 8.5-Litre Air Fryer
Model	CAF-R901-AEU
For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.	
Date of Purchase	
Order ID	

TERMS & POLICY

Cosori Limited Product Warranty
Two (2) Year* Limited Consumer Product Warranty

Etekcity GmbH ("Etekcity") warrants that the product shall be free from defects in material and workmanship for a period of 2 years from the date of original purchase ("Limited Warranty Period"), provided the product was used in accordance with its use and care instructions (e.g., in the intended environment and under normal circumstances). ***This warranty does not limit your rights as may be mandated or granted by the applicable national or regional consumer protection laws in your region, in which cases the Limited Warranty Period is extended pursuant to the applicable requirements.**

Your Limited Warranty Benefits
During the Limited Warranty Period and subject to this limited Warranty Policy, Etekcity will, in its sole and exclusive discretion, either (i) refund the purchase price if the purchase was made directly from the online COSORI store, (ii) repair any defects in material or workmanship, (iii) replace the product with another product of equal or greater value, or (iv) provide store credit in the amount of the purchase price.

Who is Covered?
This limited warranty extends only to the original consumer purchaser of the product and is not transferable to any subsequent owner of the product, regardless of whether the product transferred ownership during the specified term of the limited warranty. The original consumer purchaser must provide verification of the defect or malfunction and proof of the date of purchase to claim the Limited Warranty Benefits.
Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers
This limited warranty does not extend to products purchased from unauthorized dealers or sellers. Etekcity's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Etekcity's quality controls and have agreed to follow its quality controls. Please be aware, products purchased from an unauthorized website or dealer may be counterfeit, used, defective, or may not be designed for use in your country. You can protect yourself and your products by making sure you only purchase from Etekcity or its authorized dealers. If you have any questions about a specific seller, or if you think you may have purchased your product from an unauthorized seller, please contact our Customer Support Team.

What's Not Covered?
- Normal wear and tear, including normal wearing parts, or damages due to misuse.
- If the proof-of-purchase has been altered in any way or is made illegible.
- If the model number, serial number or production date code on the product has been altered, removed or made illegible.
- If the product has been modified from its original condition.
- If the product has not been used in accordance with directions and instructions in the user manual.
- Damages caused by connecting peripherals, additional equipment or accessories other than those recommended in the user manual.
- Damages or defects caused by accident, abuse, misuse, or improper or inadequate maintenance.
- Damages or defects caused by service or repair of the product performed by an unauthorized service provider or by anyone other than Etekcity.
- Damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- If the unit has been damaged, including but not limited to damage by animals, lightning, abnormal voltage, fire, natural disaster, transportation, dishwasher, or water (unless the user manual expressly states that the product is dishwasher safe).
- Incidental and consequential damages.
- Damages or defects exceeding the cost of the product.

Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:
1. Make sure your product is within the specified limited warranty period.
2. Make sure you have a copy of the invoice and order ID or proof-of-purchase.
3. Make sure you have your product. DO NOT dispose of your product before contacting us.
4. Contact our Customer Support Team.
5. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the product with a copy of the invoice and order ID.

Sole and Exclusive Remedy
THE FOREGOING LIMITED WARRANTY CONSTITUTES ETEKCITY CORPORATION'S EXCLUSIVE LIABILITY, AND YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY, FOR ANY BREACH OF ANY WARRANTY OR OTHER NONCONFORMITY OF THE PRODUCT COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE, AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES. NO EMPLOYEE OF ETEKCITY CORPORATION OR ANY OTHER PARTY IS AUTHORIZED TO MAKE ANY WARRANTY IN ADDITION TO THE LIMITED WARRANTY IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT.

Disclaimer of Limited Warranties
TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, EXCEPT AS WARRANTED IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY POLICY, ETEKCITY GMBH PROVIDES THE PRODUCTS YOU PURCHASE FROM ETEKCITY CORPORATION "AS IS" AND ETEKCITY CORPORATION HEREBY DISCLAIMS ALL WARRANTIES OF ANY KIND, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED,

STATUTORY, OR OTHERWISE, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.

Limitations of Liability
TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, IN NO EVENT WILL ETEKCITY CORPORATION, ITS AFFILIATES, OR THEIR LICENSORS, SERVICE PROVIDERS, EMPLOYEES, AGENTS, OFFICERS, OR DIRECTORS BE LIABLE FOR:
(a) DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH PRODUCTS PURCHASED FROM ETEKCITY CORPORATION IN EXCESS OF THE PURCHASE PRICE PAID BY THE PURCHASER FOR SUCH PRODUCTS, OR
(b) INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, OR PUNITIVE DAMAGES EVEN IF ETEKCITY CORPORATION OR ONE OF ITS SUPPLIERS HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OR LIKELIHOOD OF SUCH DAMAGES.
AND REGARDLESS OF WHETHER CAUSED BY TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), BREACH OF CONTRACT, OR OTHERWISE. OUR LIABILITY SHALL UNDER NO CIRCUMSTANCES EXCEED THE ACTUAL AMOUNT PAID BY YOU FOR THE DEFECTIVE PRODUCT, NOR SHALL WE UNDER ANY CIRCUMSTANCES BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, SPECIAL OR PUNITIVE DAMAGES OR LOSSES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT. EXCEPT AS COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT, ETEKCITY CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR COSTS ASSOCIATED WITH THE REPLACEMENT OR REPAIR OF PRODUCTS PURCHASED FROM IT, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LABOR, INSTALLATION, OR OTHER COSTS INCURRED BY THE USER AND, IN PARTICULAR, ANY COSTS RELATING TO THE REMOVAL OR REPLACEMENT OF ANY PRODUCT.

Other Rights You May Have
SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW FOR: (1) EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES; (2) LIMITATION ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES; AND/OR (3) EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES; SO THE DISCLAIMERS IN THIS POLICY MAY NOT APPLY TO YOU. IN THESE JURISDICTIONS YOU HAVE ONLY THE IMPLIED WARRANTIES THAT ARE EXPRESSLY REQUIRED TO BE PROVIDED IN ACCORDANCE WITH APPLICABLE LAW. THE LIMITATIONS OF WARRANTIES, LIABILITY, AND REMEDIES APPLY TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW.
ALTHOUGH THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS IN YOUR JURISDICTION. THIS STATEMENT OF LIMITED WARRANTY IS SUBJECT TO APPLICABLE LAWS THAT APPLY TO YOU AND THE PRODUCT. PLEASE REVIEW THE LAWS IN YOUR JURISDICTION TO UNDERSTAND YOUR RIGHTS FULLY.

Changes to this policy
We may change the terms and availability of this limited warranty at our discretion, but any changes will not be retroactive.

This warranty is made by:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germany

CUSTOMER SUPPORT

Arovast Corporation
1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
USA

*To help solve your concerns more quickly, please check your purchase channels and contact the corresponding support address as follows.

Email: support.eu@cosori.com
support.europe@cosori.com (Retail)

*Please have your order invoice PDF or screenshot(s) ready before contacting Customer Support.

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope this has been helpful to you. We can't wait to see your beautiful results, and we think you'll want to share glam shots! Our community awaits your uploads—just pick your platform of choice below.Snap, tag, and hashtag away, Cosori chef!

www.cosori.site

@CosoriCooks

@Cosori

DE

Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt	**1**
Technische Daten	**1**
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen und Warnhinweise	**2**
Ihre Heißluft-Fritteuse	**7**
Vor dem ersten Gebrauch	**8**
Verwendung der Heißluft-Fritteuse	**9**
Pflege und Wartung	**15**
Zubehör	**15**
Problemlösung	**16**
Informationen zur eingeschränkten Gewährleistung	**17**
Kundendienst	**18**

Verpackungsinhalt

- **1 x** 8,5-Liter-Heißluft-Fritteuse mit zwei Körben
- **2 x** Röstplatte
- **1 x** Bedienungsanleitung
- **1 x** Kurzanleitung
- **1 x** Backeinsatz
- **1 x** Spießeinsatz
- **5 x** Spieß

Technische Daten

Modell	CAF-R901-AEU
Stromversorgung	AC 220–240 V 50 Hz
Nennleistung	1750 W
Fassungsvermögen	8,5 l (für 3–5 Personen)
Temperaturbereich	35 °–230 °C
Betriebszeitbereich	1 min–48 h
Abmessungen (einschließlich Griff)	44,0 x 39,1 x 30,3 cm
Gewicht	9,0 kg

DE

DIESE ANLEITUNG DURCHLESEN UND AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND WARNHINWEISE

Beachten Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung Ihrer Heißluft-Fritteuse. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

Wesentliche Sicherheitshinweise

- **Keine** heißen Oberflächen berühren. Benutzen Sie den Griff.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Setzen Sie die Röstplatte fest in den Korb ein, damit sie nicht herausfallen kann.
- **Keine** der Lüftungsöffnungen blockieren. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- **Immer** eine Zange verwenden, um heiße Speisen vorsichtig zu entfernen.

Allgemeine Sicherheit

- Zum Schutz vor Stromschlägen das Gehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker der **Heißluft-Fritteuse nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Falls ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht benutzt wird den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite <?>).
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** verwenden, wenn sie beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an den

Kundendienst (siehe Seite <?>).
- Die Verwendung von Zubehörteilen wird von Cosori nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- **Weder** die Heißluft-Fritteuse noch einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Korb und die Röstplatte entfernen oder heißes Fett entsorgen.
- **Immer** die Röstplatte oder den inneren Korb auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- **Nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- **Keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse legen. **Keine** Gegenstände in der Heißluft-Fritteuse aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung der Heißluft-Fritteuse erhalten haben.
- Erlauben Sie Kindern **nicht**, die Heißluft-Fritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit der Heißluft-Fritteuse spielen.
- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Drehen Sie einen beliebigen Regler auf „Aus" und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Verwenden Sie die Heißluft-Fritteuse **nicht** für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Alle Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite <?>).
- Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs finden Sie unter **Pflege & Wartung** (Seite <?>).
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den privaten Gebrauch.

Beim Frittieren mit Heißluft

- Eine Heißluft-Fritteuse funktioniert **nur** mit Heißluft. **Niemals** den Korb mit Öl oder Fett füllen.
- **Niemals** die Heißluft-Fritteuse ohne eingesetzte(n) Korb/Körbe verwenden.
- **Keine** übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien in die Heißluft-Fritteuse legen, da diese einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
- Den Korb **nicht** überfüllen. Große Mengen an Kochgut können die Heizschlangen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- Das Zubehör **nicht** (einschließlich der Röstplatte) während oder unmittelbar nach dem Heißluft-Frittieren berühren.
- Legen Sie **kein/en** Papier, Karton, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Heißluft-Fritteuse.
- Back- oder Pergamentpapier darf **nur** in der Heißluft-Fritteuse verwendet werden, wenn Lebensmittel darauf liegen. Denn die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich das Papier anhebt und evtl. die Heizschlangen berührt.
- Wenn Sie den Korb mit Metallfolie auskleiden, achten Sie darauf, dass diese nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt, da dies zu Überhitzung und Bränden führen könnte.
- **Immer** hitzebeständige Behälter verwenden. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Um die Brandgefahr zu verringern, die Heißluft-Fritteuse von brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecken usw.) fernhalten. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite <?>).
- Drücken Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal auf die ⏻. Die Heißluft-

Fritteuse gibt einen Signalton ab, und alle Tasten werden deaktiviert, mit Ausnahme der ⏻, die orange leuchtet.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

Stromversorgung und Netzkabel

- Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Zum Trennen des Netzkabels den Netzstecker direkt anfassen und daran aus der Netzsteckdose herauszuziehen. Niemals am **Netzkabel** ziehen.
- Das Netzkabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) **nicht** über die Seite eines Tischs oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen lassen.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung über dem Netzstecker der Heißluft-Fritteuse und entsorgen Sie sie, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie **niemals** eine Netzsteckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss der Heißluft-Fritteuse.
- Die Heißluft-Fritteuse darf **nur** an Stromnetzen mit **220–240 V**, **50/60 Hz** betrieben werden. Die Heißluft-Fritteuse darf **nicht** an andere Netzsteckdosentypen angeschlossen werden.
- Die Heißluft-Fritteuse und ihr Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Arovast oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite <?>).

Verlängerungskabel

- Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit sachgemäßer Sorgfalt eingesetzt werden. Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:
  - Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung der Heißluft-Fritteuse.
  - Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.

WARNUNG: Alle anderen Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.

DE

Elektromagnetische Felder (EMF)

Die Cosori Heißluft-Fritteuse erfüllt alle Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät auf Grundlage der derzeit verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse bediensicher.

WARNUNG: *Gegenstände, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind, können hohe Temperaturen erreichen und sollten deshalb mit Vorsicht behandelt werden.*



VORSICHT: Heiße Oberfläche.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden muss. Die ordnungsgemäße Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei. Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Dieses Produkt ist RoHS-konform.

Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2011/65/EU, der Verordnung zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten 2012 und deren Änderungen, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

IHRE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Die COSORI Heißluft-Fritteuse nutzt die 360° Rapid-Air-Heißluft-Technologie für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, sodass Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen mit bis zu 85 % weniger Kalorien als in anderen Fritteusen zubereiten können. Mit benutzerfreundlichen 1-Touch-Bedienelementen, zwei antihaftbeschichteten Körben und einem intuitiven Design wird die COSORI Heißluft-Fritteuse der Star in Ihrer Küche.

Hinweis:

- *Versuchen Sie **nicht**, die Oberseite der Heißluft-Fritteuse zu öffnen. Dies ist kein Deckel.*
- *Der Korb und die Röstplatte bestehen aus Aluminiummetall mit Antihaftbeschichtung.*

**Getestet im Vergleich zu frittierten Pommes frites.*

Diagramm der Heißluft-Fritteuse (Abb. 1.1)

1. Lufteinlass
2. Luftauslass
3. Gehäuse-Griffe
4. Stromkabel
5. Entlüftungsöffnungen
6. Bedienfeld
7. Röstplatte
8. Korb
9. Korbfenster
10. Korbgriff
11. Backeinsatz
12. Spießeinsatz
13. Spieß

Display-Diagramm (Abb. 1.2)

Hinweis:

- *Wenn Sie auf eine Taste tippen, um eine Kochfunktion zu verwenden, färbt sie sich blau, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist. Wenn Sie erneut darauf tippen, wird die Funktion deaktiviert und die Fritteuse kehrt zum manuellen Heißluft-Frittieren zurück.*
- *Zum Speichern oder Zurücksetzen von Kochfunktionen, siehe **Einstellungen für die Kochfunktionen** (Seite 9).*

Bedienfeld (Abb. 1.2)

A. Ein/Aus
B. Bedienelemente linker Korb
C. Bedienelemente für beide Körbe
D. Bedienelemente rechter Korb
E. Start/Pause
F. Zeit/Temperatur verringern
G. Umschalten zwischen Zeit- und Temperatursteuerung
H. Zeit/Temperatur erhöhen
I. Kochfunktionen
J. Linken Korb auswählen: Lange drücken, um die Auswahl des Korbes aufzuheben
K. Innenbeleuchtung Ein/Aus
L. Vorheizen ein/aus: Tippen, während Sie die Kochfunktion verwenden oder manuell kochen
M. Sync Finish (Beenden synchronisieren) (siehe Seite 13)
N. Sync Cook (Kochen synchronisieren) (siehe Seite 12)
O. Schüttelerinnerung Ein/Aus
P. Rechten Korb auswählen: Lange drücken, um die Auswahl des Korbes aufzuheben

Display (Abb. 1.2)

Q. Temperaturanzeige
R. Zeitanzeige

Display-Meldungen (Abb. 1.3)

a. Kochfunktion ist beendet
b. Erinnerung an das Schütteln oder Wenden von Lebensmitteln
c. Die Heißluft-Fritteuse ist vorgeheizt. Legen Sie das Kochgut in den Korb. Der Kochvorgang beginnt, wenn der Korb wieder eingesetzt wird.
d. Den Korb wieder einsetzen.
e. Bei „Sync Finish (Beenden synchronisieren)" beginnt dieser Korb erst mit dem Garen, wenn die Garzeit mit dem anderen Korb synchronisiert ist.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen innerhalb und außerhalb der Heißluft-Fritteuse, einschließlich aller vorübergehenden Aufkleber und Kunststofffolien.
2. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Von Bereichen fernhalten, die durch heiße Luft oder heißen Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

Hinweis: *Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluft-Fritteuse ein Freiraum von mindestens 13 cm vorhanden ist. [**Abb. 3**] Lassen Sie vor der Heißluft-Fritteuse genügend Platz, um den Korb zu entfernen.*

3. Reinigen Sie die Körbe und die Röstplatten gründlich, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: *Nach dem Waschen kann es zu Wasserflecken auf dem Korbfenster kommen. Dies ist normal. Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse 15 Minuten lang laufen, um den Korb vollständig zu trocknen.*

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
5. Setzen Sie die Röstplatten fest in die Körbe ein, und setzen Sie dann die Körbe in die Heißluft-Fritteuse ein. [***Abb. 4***]

Testvorgang

In einem Testlauf können Sie sich mit Ihrer Heißluft-Fritteuse vertraut machen sowie sicherstellen, dass sie ordnungsgemäß funktioniert. Außerdem werden dabei mögliche Rückstände in der Fritteuse beseitigt.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkörbe leer sind, und schließen Sie die Heißluft-Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Tippen Sie auf ⏻. Auf dem Display erscheint „**200 °C**" und „**15 MIN**".
3. Tippen Sie auf **SHAKE (SCHÜTTELN)**, um die Schüttelerinnerung auszuschalten und tippen Sie auf **PREHEAT (VORHEIZEN)**, um das Vorheizen zu entfernen. Tippen Sie auf TEMP/TIME und stellen Sie mit **+** und **-** die Temperatur und die Zeit auf „**205 °C**" und „**5 MIN**" ein.
4. Tippen Sie auf SYNC/COOK, um die Einstellungen vom linken Korb in den rechten Korb zu kopieren.
5. Tippen Sie auf ▶‖, um das Vorheizen zu starten. Wenn der Testlauf beendet ist, ertönt ein Signalton.
6. Ziehen Sie die Körbe heraus und lassen Sie sie 5 Minuten lang abkühlen. Setzen Sie dann die leeren Körbe zurück in die Heißluft-Fritteuse.
7. Wiederholen Sie die Schritte 2–5, um die Heißluft-Fritteuse gründlich zu testen.
8. Die Körbe entnehmen. Die Körbe dieses Mal 10–30 Minuten vollständig abkühlen lassen.

Hinweis:

- *Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 18).*
- *Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Garen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.*

VERWENDUNG DER HEISSLUFT-FRITTEUSE

Heißluft-Frittieren

Hinweis:

- *Legen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse. Dies stellt eine Brandgefahr dar und unterbricht den Luftstrom, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. [**Abb. 5**]*
- *Heißluft-Fritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in den Korb.*
- *Achten Sie auf den heißen Dampf, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse entnehmen.*

Einstellungen für die Kochfunktionen

Die Verwendung einer Kochfunktion erleichtert das Heißluft-Frittieren ungemein. Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert.

- Sie können die Einstellungen für Zeit, Temperatur, Vorheizen und Schüttelerinnerung für eine Funktion anpassen, sofern nicht anders angegeben.
- So passen Sie eine Funktion an:
    - Wählen Sie eine Funktion und stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein. Optional können Sie die Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen, indem Sie auf **SHAKE (SCHÜTTELN)** tippen, und Vorheizen hinzufügen/entfernen, indem Sie auf **PREHEAT (VORHEIZEN)** tippen.

Hinweis: *Um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie die Taste **+** oder **–** gedrückt.*

    - Halten Sie die Funktionstaste gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

- Zurücksetzen einer Funktion:
    - Halten Sie ohne Änderungen vorzunehmen die Funktionstaste und $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

- Zurücksetzen aller Funktionen:
    - Halten Sie Ⓛ und Ⓡ gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

DE

Kochtabelle

Die Ergebnisse können variieren. In unserem Rezeptbuch und der Schnellstartanleitung finden Sie eine Anleitung zur Anpassung der Funktionen für perfekte Ergebnisse.

Hinweis: *Die Heißluft-Fritteuse merkt sich die zuletzt eingestellten Kochfunktionen, wenn Sie die Heißluft-Fritteuse das nächste Mal einschalten.*

Funktion	Standardtemperatur	Standardzeit	Vorheizen	Schütteln Zur Erinnerung*
HEISSLUFT-FRITTIEREN (AIR FRY)	200 °C	15 min	Ja	Ja
BRATEN (ROAST)	220 °C	10 min	Ja	Ja
AUFWÄRMEN (REHEAT)	165 °C	10 min	Ja	Ja
BACKEN (BAKE)	160 °C	25 min	Ja	Nein
GRILLEN (GRILL)**	230 °C	5 min	Ja	Nein
Dörren (DRY)	55 °C	6 h	Nein	Nein

Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 13).

Grillen kann jeweils **nur mit einem Korb verwendet werden.

Heißluft-Frittieren mit einem Korb

Falls gewünscht, können Sie auch **nur** den linken oder rechten Korb verwenden.

1. Legen Sie die Röstplatte in den Korb. Durch die Röstplatte kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.

Hinweis: *Die Röstplatte kann für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.*

2. Tippen Sie auf (⏻). Der linke Korb wird automatisch ausgewählt.
3. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 9).

Hinweis: *Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Optional können Sie eine individuelle Zeit und Temperatur einstellen, ohne eine Kochfunktion zu wählen.*

Nur den rechten Korb verwenden:

a. Halten Sie (L) 3 Sekunden lang gedrückt, um die Auswahl des linken Korbs aufzuheben.

b. Tippen Sie auf (R), um den rechten Korb auszuwählen.

4. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, Vorheizen entfernen und eine Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.

   a. Tippen Sie auf TEMP / TIME, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern. Die Temperatur oder die Zeit blinkt auf dem Display.

   b. Tippen Sie auf die Tasten **+** oder **–**, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern.

   Hinweis:
   - *Um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie die Taste **+** oder **–** gedrückt.*

Heißluft-Frittieren mit einem Korb (Forts.):

- *Wenn Sie nicht auf TEMP/TIME tippen, ändert sich die Temperatur automatisch, wenn Sie auf + oder – tippen.*

c. Tippen Sie auf **SHAKE** (SCHÜTTELN), um eine Schüttelerinnerung hinzuzufügen oder zu entfernen.

d. Tippen Sie auf **PREHEAT** (VORHEIZEN), um Vorheizen hinzuzufügen oder zu entfernen.

5. Tippen Sie auf ▶‖, um das Heißluft-Frittieren zu starten.

6. Falls Sie Vorheizen ausgewählt haben, gibt die Heißluft-Fritteuse 3 Signaltöne ab und zeigt **„Add Food (Lebensmittel hinzufügen)"** an, wenn das Vorheizen beendet ist. Legen Sie das Kochgut in den Korb.

7. Falls Sie eine Schüttelerinnerung hinzugefügt haben, wird diese nach der Hälfte der Garzeit angezeigt. Die Heißluft-Fritteuse gibt 5 Signaltöne ab, und auf dem Display blinkt **((SHAKE))**.

a. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Die Heißluft-Fritteuse hält den Kochvorgang automatisch an und das Display erlischt, bis der Korb wieder eingesetzt wird.

b. Schütteln oder wenden Sie das Kochgut.

c. Setzen Sie den Korb wieder in die Heißluft-Fritteuse ein.

Hinweis: *Siehe* ***Schütteln von Kochgut*** *(Seite 13).*

8. Tippen Sie während der Kochzeit die Taste 💡, um die Innenbeleuchtung einzuschalten und den Kochstatus der Speisen zu überwachen. Die Beleuchtung schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.

9. Die Heißluft-Fritteuse gibt 3 Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „**End**" angezeigt.

10. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

ACHTUNG: Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.

b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. [***Abb. 6***]

11. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Heißluft-Frittieren mit zwei Körben

Verwenden Sie die Heißluft-Fritteuse mit zwei Körben, um verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zu garen. Der linke und der rechte Korb können unabhängig voneinander gesteuert werden.

1. Legen Sie die Röstplatten in die Körbe. Durch die Röstplatte kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.

Hinweis: *Die Röstplatte kann für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.*

2. Tippen Sie auf ⏻. Der linke Korb wird automatisch ausgewählt.

3. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 9).

Hinweis: *Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Optional können Sie eine individuelle Zeit und Temperatur einstellen, ohne eine Kochfunktion zu wählen.*

4. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, Vorheizen entfernen und eine Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.

a. Tippen Sie auf TEMP/TIME, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern. Die Temperatur oder die Zeit blinkt auf dem Display.

b. Tippen Sie auf die Tasten **+** oder **–**, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern.

Hinweis:

- *Um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie die Taste + oder – gedrückt.*
- *Wenn Sie nicht auf TEMP/TIME tippen, ändert sich die Temperatur automatisch, wenn Sie auf + oder – tippen.*

Heißluft-Frittieren mit zwei Körben (Forts.):

c. Tippen Sie auf **SHAKE** (SCHÜTTELN), um eine Schüttelerinnerung hinzuzufügen oder zu entfernen.

d. Tippen Sie auf **PREHEAT** (VORHEIZEN), um Vorheizen hinzuzufügen oder zu entfernen.

5. Falls Sie zuerst mit dem linken Korb kochen möchten, tippen Sie auf ▶‖.

Hinweis: *Grillen kann jeweils* ***nur*** *mit einem Korb verwendet werden.*

6. Tippen Sie auf (R), um den rechten Korb auszuwählen. Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie Temperatur, Zeit, Vorheizen und Schüttelerinnerung ein.

7. Tippen Sie auf ▶‖, um das Heißluft-Frittieren mit beiden Körben zu starten.

Hinweis:

- *Falls Sie den Garvorgang unterbrechen möchten, tippen Sie auf (L) oder (R), um einen Korb auszuwählen, und tippen Sie dann auf ▶‖.*
- *Die beiden Körbe funktionieren unabhängig voneinander, sodass sich die Funktionen Vorheizen, Schüttelerinnerung, Garzeit usw. zwischen den Körben unterscheiden können.*

8. Falls Sie Vorheizen ausgewählt haben, gibt die Heißluft-Fritteuse 3 Signaltöne ab und zeigt **„Add Food (Lebensmittel hinzufügen)"** an, wenn das Vorheizen beendet ist. Legen Sie das Kochgut in den linken oder rechten Korb.

9. Falls Sie eine Schüttelerinnerung hinzugefügt haben, wird diese nach der Hälfte der Garzeit angezeigt. Die Heißluft-Fritteuse gibt 5 Signaltöne ab, und auf dem Display blinkt ((SHAKE))

a. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Die Heißluft-Fritteuse hält den Kochvorgang automatisch an und das Display erlischt, bis der Korb wieder eingesetzt wird.

b. Schütteln oder wenden Sie das Kochgut.

c. Setzen Sie den Korb wieder in die Heißluft-Fritteuse ein.

Hinweis: *Siehe* ***Schütteln von Kochgut*** *(Seite 13).*

10. Tippen Sie während der Kochzeit auf die linke oder rechte 💡, um die Innenbeleuchtung einzuschalten und den Kochstatus der Speisen zu überwachen. Die Beleuchtung schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.

11. Die linke oder rechte Heißluft-Fritteuse gibt 3 Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird **„End"** angezeigt.

12. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

ACHTUNG: Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.

b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. [***Abb. 3,1***]

13. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Sync Cook (Kochen synchronisieren)

Die Funktion „Sync Cook (Kochen synchronisieren)" spiegelt die Einstellungen der gesamten Heißluft-Fritteuse, sodass der linke und der rechte Korb mit denselben Einstellungen für Zeit, Temperatur, Vorheizen und Schüttelerinnerung garen. So können Sie große Mengen auf einmal zubereiten.

1. Tippen Sie auf ⏻. Der linke Korb wird automatisch ausgewählt.

2. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 9).

3. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, Vorheizen hinzufügen/entfernen und eine Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen.

4. Tippen Sie auf SYNC COOK, um die Einstellungen von einem Korb in den anderen Korb zu kopieren. Sie können den linken oder rechten Korb einstellen und die Einstellungen werden auf den anderen Korb übertragen.

5. Tippen Sie auf ▶‖, um das Heißluft-Frittieren mit beiden Körben zu starten.

Hinweis:

- *Falls ein Korb oder beide Körbe gerade kochen, funktioniert „Sync Cook (Kochen synchronisieren)" nicht.*
- *Wenn Sie die Einstellungen (Zeit, Temperatur, Vorheizen usw.) ändern, während die Funktion „Sync Cook (Kochen synchronisieren)" wirksam ist, wird die Funktion abgebrochen.*
- *Grillen* ***kann nicht*** *mit „Sync Cook (Kochen synchronisieren)" verwendet werden.*

Sync Finish (Beenden synchronisieren)

Die Funktion „Sync Finish (Beenden synchronisieren)" synchronisiert die Körbe so, dass sie zur gleichen Zeit fertig gegart werden.

1. Tippen Sie auf ⏻. Der linke Korb wird automatisch ausgewählt.
2. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 9).
3. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, Vorheizen entfernen und eine Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen.
4. Tippen Sie auf Ⓡ, um den rechten Korb auszuwählen. Eine Kochfunktion wählen und die Einstellungen anpassen.
5. Tippen Sie auf SYNC FINISH.
6. Tippen Sie auf ▶‖, um das Heißluft-Frittieren zu starten. Auf dem Display für den Korb mit der **kürzeren Garzeit** wird **„Hold (Halten)"** angezeigt.
7. Wenn die Garzeiten beider Körbe übereinstimmen (sie haben dieselbe verbleibende Zeit), gibt die Heißluft-Fritteuse einen Signalton ab und der andere Korb beginnt automatisch mit dem Heißluft-Frittieren.
8. Beide Körbe werden zur gleichen Zeit fertig gegart.

Hinweis:
- *Wenn Sie die Kocheinstellungen (Zeit, Temperatur usw.) ändern, während die Funktion „Sync Finish (Beenden synchronisieren)" wirksam ist, wird die Funktion abgebrochen.*
- *Bei „Preheat (Vorheizen)" ist die Funktion „Sync Finish (Beenden synchronisieren)" deaktiviert.*

Schütteln von Kochgut

Schüttelvorgang

- Nehmen Sie den Korb während des Kochvorgangs aus der Heißluft-Fritteuse heraus und schütteln, vermischen oder wenden Sie das Kochgut.

  a. Schütteln von Kochgut:

     - Halten Sie den Korbgriff aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Oberfläche. Schütteln Sie den Korb.

  b. Falls der Korb zu schwer zum Schütteln ist:

     1. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
     2. Schütteln Sie den Korb vorsichtig.

  Hinweis: *Verwenden Sie dieses Verfahren **nicht**, wenn Spritzgefahr durch heiße Flüssigkeiten besteht.*

  c. Für den Fall, dass der Korb zum Schütteln zu schwer ist und er heiße Flüssigkeiten enthält:

     1. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
     2. Vermischen oder wenden Sie das Kochgut mit einer Zange.

- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display aus, bis der Korb wieder eingesetzt wird.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, wird der Kochvorgang automatisch fortgesetzt.
- Schütteln Sie das Kochgut nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluft-Fritteuse sonst Wärme verlieren kann.

Zum Schütteln geeignetes Kochgut

- Kleine, aufeinander liegende Kochgutteile wie z. B. Pommes oder Nuggets müssen normalerweise geschüttelt werden.
- Wenn Sie das Kochgut nicht schütteln, wird es vielleicht nicht kross oder nicht gleichmäßig gegart.
- Anderes Kochgut wie z. B. Steak können Sie wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

Zeitpunkt des Schüttelns

- Schütteln oder wenden Sie das Kochgut je nach Präferenz einmal nach der halben Kochzeit oder auf Wunsch öfter.
- Die Schüttelerinnerung soll Sie daran erinnern, Ihr Kochgut zu überprüfen. Auf **SHAKE (SCHÜTTELN)** tippen, um die Schüttelerinnerung einzuschalten. Bestimmte Funktionen verwenden die Schüttelerinnerung automatisch (siehe **Einstellungen der Kochfunktionen**, Seite 9).

Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung warnt Sie mit 5 Signaltönen, und auf dem Display blinkt ((SHAKE)).
- Wenn Sie den Korb nicht entfernen, ertönt die Schüttelerinnerung nach 1 Minute erneut, und auf dem Display wird dauerhaft ((SHAKE)) angezeigt.
- Die Schüttelerinnerung erlischt, sobald Sie den Korb herausnehmen.

DE

Kochanleitung

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gegart.
- Geben Sie **nicht** zu viel Kochgut in den Korb. Große Mengen an Kochgut können die Heizschlangen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.

Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml/2 EL Öl hinzu.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.
- **Keine** Kochsprays mit Treibgasen verwenden. Treibgase können die Antihaftbeschichtung der Frittierkörbe beschädigen.

Hinweise zum Kochgut

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Kochgut speziell für den Backofen in der Heißluft-Fritteuse frittieren.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in den Korb.
- Wenn Sie stark fettiges Kochgut in der Heißluft-Fritteuse kochen, tropft Fett auf den Boden des Korbs. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie abgetropftes Fett hinterher aus.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluft-Fritteuse trocken.

Pommes

- Geben Sie 8–15 ml / ½–1 EL Öl für ein krosses Ergebnis hinzu.
- Wenn Sie Pommes aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die rohen Pommes 15 Minuten lang in Wasser ein, damit die Stärke vor dem Heißluft-Frittieren austritt. Tupfen Sie sie mit einem Tuch trocken und geben Sie dann das Öl hinzu.
- Schneiden Sie für ein krosseres Ergebnis die rohen Pommes in kleinere Stücke. Schneiden Sie die Pommes in 0,6 x 7,6 cm große Streifen.

Hinweis: *Rezepte und Kochinspirationen finden Sie in der VeSync-App und im Rezeptbuch.*

Weitere Funktionen

Kochstatus überwachen

- Tippen Sie auf , um die Innenbeleuchtung ein-/auszuschalten.
- Sie können das Kochgut durch das durchsichtige Korbfenster betrachten, ohne den Korb aus der Heißluft-Fritteuse zu nehmen.

Hinweis:
- *Die Innenbeleuchtung schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.*
- *Wenn die Heißluft-Fritteuse kocht und Sie den Korb wieder einsetzen oder auf die Taste ▶‖ tippen, schaltet sich die Innenbeleuchtung nach 30 Sekunden aus.*

Umschalten von Temperatureinheiten

- Halten Sie TEMP/TIME 3 Sekunden lang gedrückt.
- Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, und die Temperaturanzeige wechselt von Fahrenheit zu Celsius.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder auf Fahrenheit umzuschalten.

Signalton ein/ausschalten

- Halten Sie gleichzeitig die Tasten **PREHEAT (VORHEIZEN)** und **SHAKE (SCHÜTTELN)** 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um den Signalton wieder einzuschalten.

Anhalten

- Tippen Sie auf ▶‖, um den Kochvorgang zu unterbrechen. Die Heißluft-Fritteuse wärmt sich nicht weiter auf und ▶‖ blinkt, bis Sie auf ▶‖ tippen, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 3 Minuten schaltet sich die Heißluft-Fritteuse aus.
- Damit können Sie die Kochfunktion unterbrechen, ohne den Korb aus der Heißluft-Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang automatisch.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

Automatisches Abschalten

- Falls die Heißluft-Fritteuse auf keine aktiven Kochfunktionen eingestellt ist, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 3 Minuten Inaktivität aus.

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- *Reinigen Sie den Korb und die Röstplatte der Heißluft-Fritteuse **immer** nach jedem einzelnen Gebrauch.*
- *Das Auslegen des Korbs mit Folie (außer der Röstplatte) kann die Reinigung erleichtern.*

1. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.

2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluft-Fritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.

3. Die Körbe und die Röstplatten sind spülmaschinengeeignet. Sie können sie auch mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis:

- *Die Körbe und die Röstplatten sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.*
- *Nach dem Waschen kann es zu Wasserflecken auf dem Korbfenster kommen. Dies ist normal. Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse 15 Minuten lang laufen, um den Korb vollständig zu trocknen.*

4. Bei hartnäckigen Fettresten:

a. Verrühren Sie 30 ml/2 EL Backnatron und 15 ml/1 EL Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.

b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf dem Korb und der Röstplatte und schrubben Sie sie. Lassen Sie die Paste 15 Minuten lang einwirken, bevor Sie sie abspülen.

c. Waschen Sie den Korb und die Röstplatte vor der Benutzung mit Wasser und Seife.

5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie das Gerät **nicht** in Wasser. Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizschlangen. [***Abb. 7***]

6. Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse vor dem Gebrauch vollständig trocknen.

Hinweis: *Stellen Sie sicher, dass die Heizschlangen vollkommen trocken ist, bevor Sie die Heißluft-Fritteuse einschalten.*

ZUBEHÖR

Für Ihre Heißluft-Fritteuse sind Zubehörteile und Ersatzteile erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 18).

DE

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluft-Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluft-Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluft-Fritteuse ein.
Die Speisen sind nicht vollständig gekocht.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
Die Speisen sind ungleichmäßig gekocht.	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe **Schütteln von Kochgut**, Seite 13).
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe **Kochanleitung**, Seite 14).
Die Pommes frites sind nicht richtig durchgegart.	Siehe **Pommes frites**, Seite 14.
Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluft-Fritteuse schieben.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
	Vergewissern Sie sich, dass die Röstplatte fest im Korb sitzt.
Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Die Heißluft-Fritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluft-Fritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter der Röstplatte an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Den Korb mit Vorsicht handhaben.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluft-Fritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 18).
Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum **Testlauf** (Seite 8), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 18).
Das Korbfenster ist verschmutzt oder beschlagen.	Waschen Sie den Korb in der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass er gründlich getrocknet wird.
Bei Verwendung beider Körbe ist die Garzeit länger.	Dies ist normal. Bei großen Mengen an Kochgut kann sich die Garzeit verlängern.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1".	Die Temperaturüberwachung für den linken Korb weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 18).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2".	Die Temperaturüberwachung für den linken Korb weist einen Kurzschluss auf. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 18).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E21".	Die Temperaturüberwachung für den rechten Korb weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 18).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E22".	Die Temperaturüberwachung für den rechten Korb weist einen Kurzschluss auf. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 18).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3".	Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „E3" angezeigt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 18).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 18).

INFORMATIONEN ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG

DE

Produktname	8,5-Liter-Heißluft-Fritteuse mit zwei Körben
Modell	CAF-R901-AEU
Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.	
Kaufdatum	
Bestellnummer	

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND RICHTLINIE

Cosori Eingeschränkte Produktgewährleistung
Zwei (2) Jahre* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher
Die Etekcity GmbH („Etekcity") garantiert für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs, dass das Produkt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist („Eingeschränkte Gewährleistungszeit"), vorausgesetzt, das Produkt wurde in Übereinstimmung mit den Gebrauchs- und Pflegehinweisen verwendet (z. B. in der vorgesehenen Umgebung und unter normalen Umständen). ***Diese Gewährleistung schränkt nicht die Rechte ein, die Ihnen nach den geltenden nationalen oder regionalen Verbraucherschutzgesetzen in Ihrem Land zustehen, in welchen Fällen die beschränkte Gewährleistungszeit gemäß den geltenden Anforderungen verlängert wird.**

Ihre eingeschränkten Gewährleistungsleistungen
Während der eingeschränkten Gewährleistungszeit und vorbehaltlich dieser eingeschränkten Gewährleistungsrichtlinie wird Etekcity nach eigenem und ausschließlichem Ermessen entweder (i) den Kaufpreis zurückerstatten, wenn der Kauf direkt im COSORI-Onlineshop getätigt wurde, (ii) alle Material- oder Verarbeitungsfehler reparieren, (iii) das Produkt durch ein anderes Produkt von gleichem oder höherem Wert ersetzen oder (iv) eine Gutschrift in Höhe des Kaufpreises gewähren.

Wer ist abgedeckt?
Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer des Produkts und ist nicht auf einen späteren Besitzer des Produkts übertragbar, unabhängig davon, ob das Produkt während der angegebenen Laufzeit der eingeschränkten Gewährleistung den Besitzer gewechselt hat. Der Erstkäufer muss den Defekt oder die Fehlfunktion nachweisen und das Kaufdatum belegen, um die eingeschränkte Gewährleistung in Anspruch nehmen zu können.
Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern
Diese eingeschränkte Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Produkte, die von nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden. Die eingeschränkte Gewährleistung von Etekcity erstreckt sich nur auf Produkte, die von autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden, die den Qualitätskontrollen von Etekcity unterliegen und sich verpflichtet haben, deren Qualitätskontrollen zu befolgen. Bitte beachten Sie, dass Produkte, die von einer nicht autorisierten Website oder einem nicht autorisierten Händler erworben wurden, gefälscht, gebraucht oder defekt sein können oder nicht für die Verwendung in Ihrem Land geeignet sind. Sie können sich und Ihre Produkte schützen, indem Sie sicherstellen, dass Sie sie nur bei Etekcity oder ihren autorisierten Händlern kaufen.

Wenn Sie Fragen zu einem bestimmten Verkäufer haben oder wenn Sie der Meinung sind, dass Sie Ihr Produkt von einem nicht autorisierten Verkäufer erworben haben, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienst-Team.

Was ist nicht abgedeckt?
- Normaler Verschleiß, einschließlich dem normalen Bauteileverschleiß oder Schäden aufgrund von Zweckentfremdung.
- Wenn der Kaufbeleg in irgendeiner Weise verändert oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn die Modellnummer, die Seriennummer oder der Code des Produktionsdatums auf dem Produkt verändert, entfernt oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn das Produkt gegenüber seinem Originalzustand verändert wurde.
- Wenn das Produkt nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen und Hinweisen in der Bedienungsanleitung verwendet wurde.
- Schäden, die durch den Anschluss von Peripheriegeräten, Zusatzgeräten oder Zubehör verursacht werden, die/das nicht in der Bedienungsanleitung empfohlen werden/wird.
- Schäden oder Mängel, die durch Unfälle, Missbrauch, Zweckentfremdung, unsachgemäße oder unzureichende Wartung verursacht wurden.
- Schäden oder Defekte, die durch eine Wartung oder Reparatur des Produkts verursacht wurden, die von einem nicht autorisierten Dienstleister oder von einer dritten Partei, die nicht Etekcity ist, durchgeführt wurde.
- Schäden oder Defekte, die bei gewerblicher Nutzung, bei der Vermietung oder bei einer Nutzung, für die das Produkt nicht vorgesehen ist, auftreten.
- Wenn das Gerät beschädigt wurde, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden durch Tiere, Blitzschlag, abnormale Spannung, Feuer, Naturkatastrophen, Transport, Spülmaschine oder Wasser (es sei denn, in der Bedienungsanleitung ist ausdrücklich angegeben, dass das Produkt spülmaschinenfest ist).
- Zufällige Schäden und Folgeschäden.
- Schäden oder Mängel, die den Wert des Produkts übersteigen.

Beanspruchen Sie Ihre eingeschränkte Gewährleistung in 5 einfachen Schritten:
1. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Produkt noch innerhalb der angegebenen Gewährleistungszeit liegt.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Kopie der Rechnung und der Bestellnummer oder des Kaufbelegs haben.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihr Produkt haben. Entsorgen Sie Ihr Produkt NICHT, bevor Sie sich mit uns in Verbindung gesetzt haben.
4. Wenden Sie sich an unser Kundendienstteam.
5. Sobald unser Kundendienstteam Ihre Anfrage genehmigt hat, senden Sie das Produkt bitte zusammen mit einer Kopie der Rechnung und der Bestell-ID zurück.

Einziges und ausschließliches Rechtsmittel
DIE VORSTEHENDE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG STELLT DIE AUSSCHLIESSLICHE HAFTUNG DER ETEKCITY CORPORATION UND IHR EINZIGES UND AUSSCHLIESSLICHES RECHTSMITTEL FÜR JEGLICHE VERLETZUNG DER GEWÄHRLEISTUNG ODER ANDERE NICHTKONFORMITÄT DES PRODUKTS DAR, DIE DURCH DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ABGEDECKT IST. DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG GILT EXKLUSIV UND ANSTELLE ALLER ANDEREN GEWÄHRLEISTUNGEN. KEIN MITARBEITER DER ETEKCITY CORPORATION ODER EINER ANDEREN PARTEI IST BEFUGT, EINE GARANTIE ZUSÄTZLICH ZU DER EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ZU GEBEN.

Haftungsausschluss der eingeschränkten Gewährleistungen
DIE ETEKCITY GMBH STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE VON ETEKCITY CORPORATION KAUFEN, IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER

DE

GEWÄHRLEISTUNGEN IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE ETEKCITY CORPORATION LEHNT HIERMIT ALLE GEWÄHRLEISTUNGEN JEGLICHER ART AB, OB AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, GESETZLICH ODER ANDERWEITIG, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTGÄNGIGKEIT, DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

Haftungsbeschränkungen
IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS IST DIE ETEKCITY CORPORATION, IHRE TOCHTERGESELLSCHAFTEN ODER IHRE LIZENZGEBER, DIENSTLEISTER, MITARBEITER, VERTRETER, LEITENDE ANGESTELLTE ODER DIREKTOREN IN KEINEM FALL HAFTBAR FÜR:
(a) SCHÄDEN JEGLICHER ART, DIE DURCH ODER IM ZUSAMMENHANG MIT VON ETEKCITY CORPORATION GEKAUFTEN PRODUKTEN ENTSTANDEN SIND UND DEN VOM KÄUFER FÜR DIESE PRODUKTE BEZAHLTEN KAUFPREIS ÜBERSTEIGEN, ODER
(b) INDIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, FOLGESCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, SELBST WENN DIE ETEKCITY CORPORATION ODER EINER IHRER LIEFERANTEN AUF DIE MÖGLICHKEIT ODER DIE WAHRSCHEINLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN HINGEWIESEN WURDE.
UND UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE DURCH UNERLAUBTE HANDLUNGEN (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT), VERTRAGSBRUCH ODER ANDERWEITIG VERURSACHT WURDEN. UNSERE HAFTUNG ÜBERSTEIGT UNTER KEINEN UMSTÄNDEN DEN TATSÄCHLICHEN BETRAG, DEN SIE FÜR DAS FEHLERHAFTE PRODUKT BEZAHLT HABEN, UND WIR HAFTEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN FÜR FOLGESCHÄDEN, BEILÄUFIG ENTSTANDENE SCHÄDEN, BESONDERE SCHÄDEN ODER STRAFSCHADENSERSATZ, OB DIREKT ODER INDIREKT.
AUSSER IN DEN FÄLLEN, IN DENEN DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG GILT, ÜBERNIMMT DIE ETEKCITY CORPORATION KEINE HAFTUNG FÜR KOSTEN, DIE MIT DEM ERSATZ ODER DER REPARATUR VON BEI IHR ERWORBENEN PRODUKTEN VERBUNDEN SIND, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ARBEITS-, INSTALLATIONS- ODER ANDERE KOSTEN, DIE DEM BENUTZER ENTSTEHEN, UND INSBESONDERE ALLE KOSTEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER ENTFERNUNG ODER DEM ERSATZ EINES PRODUKTS.

Andere Rechte, die sie möglicherweise haben
EINIGE GERICHTSBARKEITEN ERLAUBEN DIES NICHT: (1) AUSSCHLUSS STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; (2) BEGRENZUNG DER DAUER STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; UND/ODER (3) AUSSCHLUSS ODER BEGRENZUNG BEILÄUFIG ENTSTANDENER SCHÄDEN ODER FOLGESCHÄDEN; DAHER GELTEN DIE HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE IN DIESER RICHTLINIE MÖGLICHERWEISE NICHT FÜR SIE. IN DIESEN GERICHTSBARKEITEN HABEN SIE NUR DIE STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, DIE NACH GELTENDEM RECHT AUSDRÜCKLICH ZU GEWÄHREN SIND. DIE EINSCHRÄNKUNGEN DER GEWÄHRLEISTUNG, HAFTUNG UND RECHTSMITTEL GELTEN IM GRÖSSTMÖGLICHEN GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG.
OBWOHL DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG IHNEN BESTIMMTE RECHTE EINRÄUMT, KÖNNEN SIE IN IHRER RECHTSORDNUNG MÖGLICHERWEISE WEITERE RECHTE HABEN. DIESE ERKLÄRUNG ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG UNTERLIEGT DEN FÜR SIE UND DAS PRODUKT GELTENDEN GESETZEN. BITTE INFORMIEREN SIE SICH ÜBER DIE GESETZE IN IHREM LAND, UM IHRE RECHTE VOLLSTÄNDIG ZU VERSTEHEN.

Änderungen dieser Richtlinie
Wir können die Bedingungen und die Verfügbarkeit dieser eingeschränkten Gewährleistung nach eigenem Ermessen ändern, aber alle Änderungen sind nicht rückwirkend.

Diese Gewährleistung wird gewährt durch:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Deutschland

KUNDENDIENST

Arovast Corporation
1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
USA

*Um Ihr Problem schneller zu lösen, überprüfen Sie bitte Ihren Einkaufskanal und kontaktieren Sie die entsprechende Kundendienstadresse unten.

E-Mail: support.de@cosori.com
support.europe@cosori.com (Einzelhändler)

*Bitte halten Sie das PDF Ihrer Bestellrechnung oder einen Screenshot bereit, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE GEZAUBERT HABEN

Wir hoffen, dass wir Ihnen hiermit weitergeholfen haben. Wir freuen uns schon auf Ihre herrlichen Kreationen, und hoffen, dass Sie Ihre Fotos mit uns teilen möchten! Unsere Community wartet bereits auf Ihre Uploads — wählen Sie unten einfach Ihre bevorzugte Plattform aus.
Aufnehmen, Hashtag und los geht's, Cosori-Koch!

@CosoriCooks

@Cosori