

COSORI®

Manual de usuario

Freidora de aire Pro LE de 4.7 litros

Serie profesional LE

Modelo: CAF-L501-KEU



¿Preguntas o inquietudes?
support.eu@cosori.com

Tabla de contenido

contenidos del paquete 2

Especificaciones 2

Consideraciones importantes 3

Conociendo su freidora de aire 5

Diagrama de la freidora de aire 5

Mostrar mensajes 6

Antes del primer uso 7

Usando su freidora de aire 8

Accesorios 12

Cuidado y mantenimiento 12

Solución de problemas 13

Información de garantía 14

Atención al cliente 14

contenidos del paquete

- 1 freidora de aire Pro LE de 4,7 litros
- 1 libro de recetas
- 1 manual de usuario.

Especificaciones

Fuente de alimentación	CA 220-240 V, 50/60 Hz
Potencia nominal	1500W
Capacidad	4,67 L / 5,0 qt (sirve de 3 a 5 personas)
Temperatura Rango	75°–230°C
Intervalo de tiempo	1–60 min
Dimensiones	27,2 x 27,5 x 30,3 cm / 10,7 x 10,8 x 11,9 pulgadas
Peso	4,54 kg / 10 libras
Apoyar fuerza	0.5W

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad cuando use su freidora de aire.

Lee todas las instrucciones.

Puntos clave de seguridad

- No toque las superficies calientes. Usar
manejar.
- Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después
de cocinar, ya que el plato para verduras caliente
puede caerse y crear un peligro para la seguridad.
- No bloquee ninguna ventilación.
aperturas El vapor caliente se libera a
través de las aberturas. Mantenga las manos y
la cara alejadas de las aberturas.
- No coloque la freidora de aire ni ninguna de sus
partes sobre una estufa, cerca de quemadores
de gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al mover su freidora de aire
(o quitar la canasta) si contiene aceite
caliente u otros líquidos calientes.
- No limpie con estropajos metálicos
almohadillas Los fragmentos de metal pueden
desprenderse de la almohadilla y tocar las
piezas eléctricas, creando un riesgo de
descarga eléctrica.

Seguridad general

- No sumerja la freidora
carcasa, cable o enchufe en agua o líquido.
- Supervise de cerca a los niños cerca de su freidora.
- Desenchufe cuando no esté en uso y antes
limpieza. Deje que se enfríe antes de poner o
quitar piezas. • No use su
freidora de aire si está dañada, no funciona
o si el cable o el enchufe están dañados.
Póngase en contacto con Atención al cliente
(consulte la página 14). • No utilice piezas
de repuesto o accesorios de terceros, ya que esto
puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No coloque nada encima de
tu freidora de aire. No almacene nada dentro de
su freidora de aire.
- No golpee ni golpee la parte superior de la freidora
con objetos duros, ya que esto puede causar
que se agriete el vidrio templado.
El vidrio templado es más fuerte y se
fractura con mayor seguridad que el vidrio
común, pero puede romperse inesperadamente
después de romperse. Si ve una grieta,
comuníquese con Atención al cliente (consulte
la página 14).
- Solo use su freidora de aire como se indica en
este manual
- No para uso comercial. Familiar
usar solo

Mientras se fríe al aire

- Una freidora de aire funciona solo con aire caliente . Nunca llene las cestas con aceite o grasa.
 - Nunca use su freidora sin la canasta en su lugar. • No coloque alimentos de gran tamaño o utensilios de metal en su freidora de aire. • No llene en exceso la cesta de la freidora. Las cantidades apiladas de alimentos pueden tocar los serpentines de calentamiento y causar un riesgo de incendio.
 - No toque los accesorios durante o inmediatamente después de freír al aire. • No coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor o materiales similares en su freidora de aire. Puede usar papel pergamino o papel de aluminio.
 - Nunca coloque papel para hornear o pergamino en la freidora sin comida encima. La circulación de aire puede hacer que el papel se levante y toque las bobinas de calentamiento.
 - Utilice siempre recipientes resistentes al calor. Tenga mucho cuidado si utiliza recipientes que no sean de metal o vidrio.
 - Mantenga su freidora de aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Úselo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor lejos de fuentes de calor o líquidos.
 - Apague y desenchufe inmediatamente freidora de aire si ve que sale humo oscuro. El humo blanco es normal, causado por el calentamiento de grasa o salpicaduras de comida, pero el humo oscuro significa que la comida se está quemando o que hay un problema en el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de sacar la cesta. Si la causa no fueron alimentos quemados, comuníquese con Atención al cliente (página 14).
- No deje su freidora de aire desatendida mientras esté en uso.

Enchufe y cable

- No permita que el cable de alimentación (o cualquier cable de extensión) cuelgan del borde de una mesa o mostrador, o tocan superficies calientes.
- Retire y deseche la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación de la freidora de aire para evitar riesgos de asfixia.
- Nunca use un tomacorriente debajo del contador al enchufar su freidora de aire. • Se requiere un cable de alimentación corto. para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- Hay cables de extensión más largos disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
- Si se usa un cable de extensión más largo:
 - La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser al menos grande como la clasificación eléctrica de la freidora de aire.
 - El cordón debe colocarse para que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o se tropiece sin querer.

Campos electromagnéticos (CEM)

La freidora de aire Cosori cumple con todos los estándares sobre campos electromagnéticos (EMF). Si se manipula correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario, el aparato es seguro de usar según la evidencia científica.

disponible hoy.

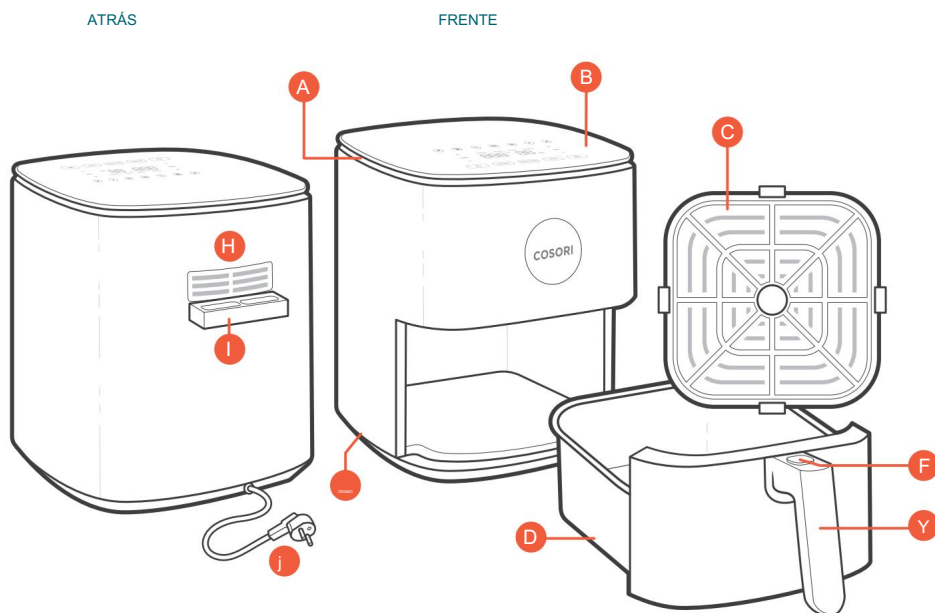
CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE

Su freidora de aire Cosori utiliza tecnología de circulación de aire rápida de 360° para cocinar con poco o nada de aceite y obtener alimentos rápidos, crujientes y deliciosos con hasta un 85 % menos de calorías que las freidoras. Con controles de un solo toque fáciles de usar, una canasta antiadherente y un diseño intuitivo y seguro, la freidora de aire Cosori es la estrella de su cocina.

Nota:

- No intente abrir la parte superior de la freidora de aire. Esto no es una tapa.
- La cesta y el plato para verduras están hechos de metal de aluminio con revestimiento antiadherente. Son libres de PFOA y BPA.

Diagrama de la freidora de aire



A. Entrada de aire

B. Pantalla de control

C. Plato para verduras

Cesta _

E. Tienda de Cestas

F. Botón de liberación de la cesta

G. Asas de la carcasa

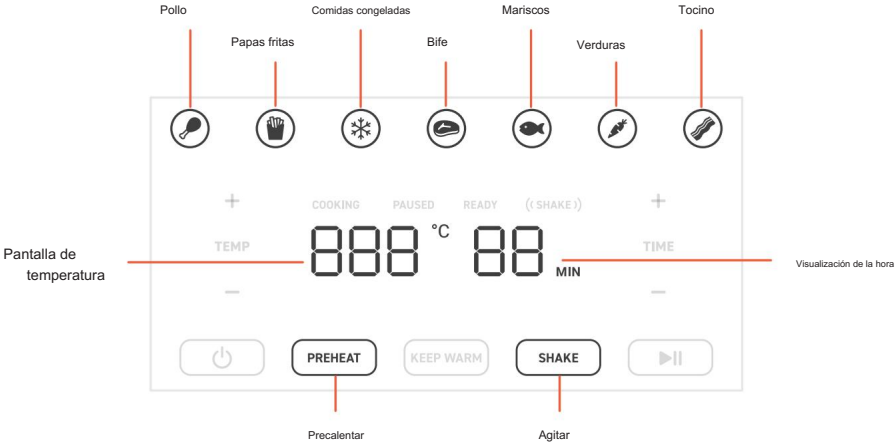
H. Salida de aire

I. Espaciador de salida de aire

J. Cable de alimentación

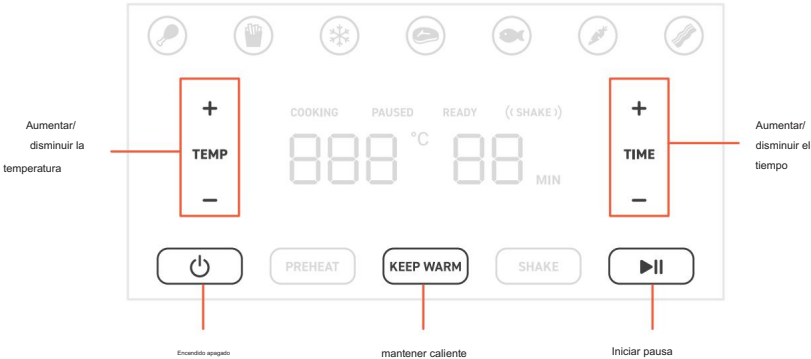
Diagrama de visualización

Nota: cuando presiona un botón para usar una función o programa, se volverá blanco para mostrar que está activo.



Nota: Esto enciende/apaga el recordatorio de batido.

Panel de control



Mostrar mensajes



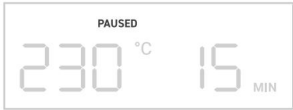
Recordatorio para agitar o voltear la comida



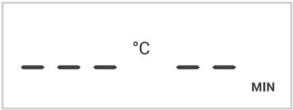
La freidora de aire está precalentada y lista para comenzar a cocinar



La freidora está cocinando



La cocción está en pausa



El programa de cocción ha finalizado.

ANTES DEL PRIMER USO

Configuración

1. Retire todo el embalaje de la freidora de aire, incluidas las pegatinas temporales.
2. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgase alejado de áreas que puedan dañarse con el vapor (como paredes o armarios).

Nota: Deje 13 cm / 5 pulgadas de espacio detrás y encima de la freidora. [] Deje suficiente espacio frente a la freidora para quitar la canasta.

3. Mantenga presionado el botón de liberación de la cesta, y tire del asa para retirar la cesta. Retire todo el plástico de la canasta.
4. Lave tanto la cesta como el plato para verduras a fondo, utilizando un lavavajillas o una esponja no abrasiva.
5. Limpie el interior y el exterior del aire. freidora con un paño ligeramente húmedo. Seque con una toalla.
6. Vuelva a insertar el plato para verduras en el cesta y coloque la cesta dentro de la freidora.

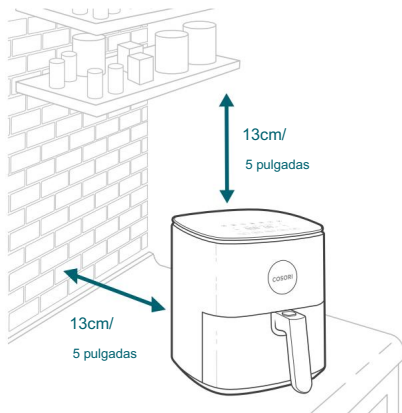


Figura 1.1

Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento lo ayudará a familiarizarse con su freidora de aire, asegurarse de que funciona correctamente y limpiarla de posibles residuos en el proceso.

1. Asegúrese de que la canasta de la freidora esté vacía y enchufe la freidora.
2. Presione **Precalentar**. La pantalla mostrará "205°C" y "4 MIN".
3. Presione **▶▶** para comenzar a precalentar. Cuando termine el precalentamiento, la freidora emitirá un pitido.
4. Saca la cesta y deja que se enfríe durante 4 minutos. Luego vuelva a colocar la canasta en la freidora.
5. Presione **🍖** para seleccionar la función Bistec. La pantalla mostrará "205°C" y "6 MIN".
6. Presione **Hora** una vez. El tiempo cambiará a 5 minutos.
7. Presione **▶▶** empezar. Cuando termine, la freidora emitirá un pitido.
8. Retire la cesta. Esta vez, deja que la canasta se enfríe por completo durante 10 a 30 minutos.

Nota:

- Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después de cocinar, ya que el plato para verduras caliente puede caerse y crear un peligro para la seguridad.
- No desatornille el asa de la cesta de la cesta.
- Para solicitar accesorios, comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 14).

Tapones de goma

- El plato para verduras contiene 4 gomas tapones hechos de material seguro y aprobado por la FDA. Estos topes mantienen el plato para verduras colocado en la parte inferior de la cesta, evitan que el plato para verduras toque directamente la cesta y, en casos excepcionales, dañen el revestimiento antiadherente de la cesta.
- Quite los tapones de goma sólo para fines de limpieza. Para retirarlo con facilidad, comience desde la parte inferior del plato para verduras y saque un lado del tope a la vez. []

Figura 1.2

- Para volver a colocar los tapones de goma el plato para verduras, primero sumérjalos en agua. []
Luego, vuelva a empujar cada tapón a través de la parte inferior del plato para verduras.
Empuje un lado del tapón a la vez.

Figura 1.2

Figura 1.3

USO DE SU FREIDORA DE AIRE

Precalentamiento

Recomendamos precalentar antes de colocar alimentos dentro de la freidora, a menos que su freidora ya esté caliente. Los alimentos no se cocinarán completamente sin precalentarlos.

1. Enchufe. Presione  para encender la freidora la pantalla.
2. Presione **Precalentar**. La pantalla mostrará "205°C" y "4 MIN".
3. Opcionalmente, presione los botones + o - para cambiar la temperatura. La hora se ajustará automáticamente.
4. Presione  para comenzar a precalentar.
5. Cuando termine el precalentamiento, la freidora sonará 3 veces. La pantalla mostrará la temperatura de precalentamiento establecida. [] [Figura 2.1](#)

Temperatura	Tiempo
205°–230°C	4 minutos
145°–200°C	3 minutos
75°–140°C	2 minutos



Figura 2.1

Nota: Si no se presiona ningún botón durante 3 minutos, la freidora de aire borrará todas las configuraciones y entrará en modo de espera.

Freír al aire

Nota:

- No coloque nada encima de su freidora de aire. Esto puede interferir con su programa de cocción o causar grietas en el cristal de la pantalla. [Figura 2.1]
- Una freidora de aire no es una freidora profunda. No llene la cesta con aceite, grasa para freír ni ningún otro líquido.
- Cuando saque la canasta de la freidora, tenga cuidado con el vapor caliente.

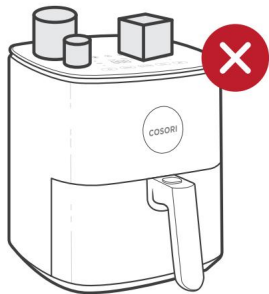


Figura 2.1

Funciones de cocción

Usar una función de cocción es la forma más fácil de freír al aire. Las funciones de cocción están programadas con un tiempo y una temperatura ideales para cocinar ciertos alimentos.

1. Pulse el botón de función para seleccionar la función. La freidora de aire cambiará automáticamente a la configuración predeterminada de la función.
2. Puede cambiar el tiempo de una función (1–60 minutos), la temperatura (75°–230°C) y el recordatorio de batido.
3. Mantenga presionado el botón + o – para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura.
4. Agregue o elimine un Recordatorio de Batido presionando AGITAR.
5. Para volver al valor predeterminado de una función configuración, presione el botón de la función de nuevo.

Nota: Los resultados pueden variar. Consulte nuestro libro de recetas para obtener una guía sobre el uso de las funciones de cocción para obtener resultados perfectos.

Función	Símbolo	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (minutos)	¿Recordatorio de batido?*
Pollo		195°C	25 minutos	-
Papas fritas**		195°C	25 minutos	((AGITAR))
Comidas congeladas		175°C	10 minutos	-
Bife		205°C	6 minutos	-
Mariscos		175°C	8 minutos	((AGITAR))
Verduras		150°C	10 minutos	((AGITAR))
Tocino		160°C	8 minutos	-
Precalentar	PREHEAT	205°C	4 minutos	-
mantener caliente	KEEP WARM	75°C	4 minutos	-

* Consulte Sacudir los alimentos (página 10).

** Consulte la Guía de cocina (página 11) para obtener más consejos sobre cómo freír papas fritas al aire.

Freír al aire

1. Precaliente su freidora de aire (vea la página 8).
2. Cuando su freidora muestra comida en la **READY**, **agregar** cesta.

- Opcionalmente, agregue el plato para verduras en la canasta para permitir que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la canasta.

3. Seleccione una función de cocción (consulte la página 9).

Nota: Las funciones de cocción están programadas con un tiempo y una temperatura ideales para cocinar ciertos alimentos. También puede establecer una hora personalizada y temperatura sin elegir una función de cocción.

4. Opcionalmente, cambie la temperatura y el tiempo, y agregue un recordatorio de batido. Puede hacer esto en cualquier momento durante la cocción.

- a. Pulse los botones **+** o **-** para cambiar la temperatura o el tiempo (75°–230°C) o el tiempo (1–60 minutos).

5. Presione **▶▶** para comenzar a freír al aire.

Nota:

- Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga presionados los botones **+** o **-**.

- Presione **SHAKE** para agregar o eliminar un batido Recordatorio durante la cocción.

6. Cuando el recordatorio de batido esté encendido, aparecerá a la mitad del tiempo de cocción. La freidora emitirá un pitido 5 veces y **(Shake)** parpadeará en la pantalla.

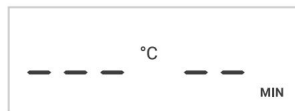
- a. Presione el botón de liberación de la canasta para tomar Saque la canasta de la freidora, teniendo cuidado con el vapor caliente. La freidora hará una pausa en la cocción automáticamente y la pantalla se apagará hasta que se reemplace la canasta.

- b. Agita o voltea la comida.

- c. Vuelva a colocar la canasta en la freidora.

Nota: Consulte Sacudir los alimentos (página 10)

7. La freidora de aire emitirá un pitido 3 veces cuando termine. La pantalla mostrará:



8. Opcionalmente, presione **Mantener caliente**. Presione los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (1 a 60 minutos).

9. Presione el botón de liberación de la canasta para tomar Saque la canasta de la freidora, teniendo cuidado con el vapor caliente.

10. Deje que se enfíe antes de limpiar.

Sacudir la comida

como sacudir

- Durante la cocción, mantenga presionada la cesta botón de liberación para sacar la cesta de la freidora de aire y agite, mezcle o voltee la comida.

A. Para sacudir la comida:

1. Sostenga la cesta justo encima de un superficie resistente al calor para mayor seguridad propósitos
2. Agite la cesta.

Nota: No use este método si hay un riesgo de salpicaduras de líquidos calientes.

B. Si la cesta es demasiado pesada para sacudirla y hay líquidos calientes presentes:

1. Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor soporte o superficie.
2. Use pinzas para mezclar o voltear la comida.

- Cuando sacas la cesta, el aire freidora pausará la cocción automáticamente. Como característica de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se reemplace la canasta.
- Cuando reemplace la canasta, la cocción reanudar automáticamente.
- Evite agitar durante más de 30 segundos, ya que la freidora de aire puede comenzar a enfriarse.

Qué sacudir

- Los alimentos pequeños que están apilados generalmente necesitarán sacudirse, como papas fritas o nuggets.
- Si no los sacude, es posible que los alimentos no queden crujientes o que no se cocinen uniformemente.
- Puede voltear otros alimentos, como bistec, para asegurar un dorado parejo.

Cuándo agitar

- Agite o voltee los alimentos una vez a la mitad de la cocción, o más si lo desea.
- El recordatorio de batidos está diseñado para recordarle que controle su comida. Toque **AGITAR** para activar el Recordatorio de Agitar.

Ciertas funciones de cocción usan el recordatorio de batido automáticamente (ver Funciones de cocción, página 9).

Recordatorio de batido

- El recordatorio de batido le avisará con 5 pitidos y **(Agitar)** parpadeará en la pantalla.
- Si no retira la cesta, el Shake Reminder sonará nuevamente después de 1 minuto y la pantalla mostrará un sólido **(Shake)**.
- El recordatorio de batido desaparecerá una vez que saque la canasta.

Guía de cocina

sobrellenado

- Si la canasta está demasiado llena, los alimentos se cocinarán de manera desigual.

usando aceite

- Agregar una pequeña cantidad de aceite a su comida la hará más crujiente. No use más de 30 ml / 2 cucharadas estadounidenses de aceite.
- Los aerosoles de aceite son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a todos los alimentos.

Consejos de comida

- Puede freír al aire cualquier alimento o producto congelado que se puede hornear en un horno.
- Para hacer tortas, pasteles hechos a mano o cualquier alimento con relleno o rebozado, coloque los alimentos en un recipiente resistente al calor antes de colocarlos en el cesta.
- Freír al aire los alimentos ricos en grasa hará que la grasa se gotee al fondo de las cestas. Para evitar el exceso de humo durante la cocción, vierta la grasa que se haya depositado después de la cocción.
- Los alimentos marinados en líquido crean salpicaduras y exceso de humo. Seque estos alimentos antes de freírlos al aire.

Papas fritas

- Agregue 8–15 ml / ½–1 cucharada estadounidense de aceite para crocante
- Cuando haga papas fritas con papas crudas, Remoje las papas fritas crudas en agua durante 15 minutos para eliminar el almidón antes de freír. Seque con una toalla antes de agregar aceite.
- Corte las papas fritas crudas más pequeñas para obtener resultados más crujientes. Intente cortar las patatas fritas en tiras de 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 pulgadas.

Nota: Para obtener más información sobre Cosori Kitchen, consulte nuestro libro de recetas y consejos del chef.

ACCESORIOS

Puede comprar accesorios para su freidora de aire en Amazon buscando "C158-6AC" o escaneando el código QR.

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 14).

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

- Limpie siempre la cesta de la freidora y el plato para verduras después de cada uso.
 - Forrar la canasta con papel aluminio (excepto el plato para verduras) puede facilitar la limpieza.
1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo. Saque la cesta para un enfriamiento más rápido.
 2. Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo, si es necesario.
 3. La cesta y el plato para verduras están Aptas para el lavavajillas. También puedes lavar la cesta y plato para verduras con agua jabonosa caliente y una esponja no abrasiva. Remoja si es necesario.

Nota: La cesta y el plato para verduras tienen un revestimiento antiadherente. Evite el uso de utensilios metálicos y materiales de limpieza abrasivos.

4. Para grasa rebelde:

- a. En un tazón pequeño, mezcle 30 mL / 2 cucharadas estadounidenses de bicarbonato de sodio y 15 ml / 1 cucharada estadounidense de agua para formar una pasta para untar.
- b. Usa una esponja para esparcir la pasta sobre la cesta y el plato para verduras y friegue. Deje reposar la cesta y el plato para verduras durante 15 minutos antes de enjuagar.
- c. Lave la canasta con agua y jabón antes de usar

5. Limpie el interior de la freidora con un esponja o paño no abrasivo ligeramente humedecido. No sumergir en agua.

[Figura 3.1] Si es necesario, limpie la calefacción bobina para eliminar los restos de comida.

6. Seque antes de usar.

Nota: asegúrese de que el serpentín de calentamiento esté completamente seco antes de encender la freidora.

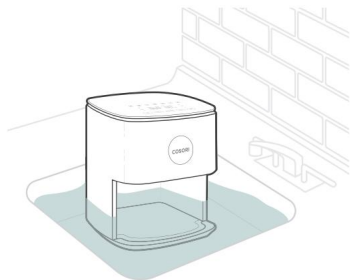


Figura 3.1

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución posible
La freidora de aire no gira en.	Asegúrese de que la freidora de aire esté enchufada.
	Empuje la cesta de forma segura en la freidora de aire.
Los alimentos no son completamente cocido.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la cesta interior. Si la cesta está demasiado llena, los ingredientes no estarán bien cocidos.
	Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.
Los alimentos se cocinan de manera desigual.	Los alimentos que están apilados uno encima del otro o cerca uno del otro deben sacudirse o voltearse durante la cocción (consulte Sacudir los alimentos, página 10).
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos al aire.	Rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite en los alimentos puede hacer que queden más crujientes (consulte la Guía de cocina, página 11).
Las patatas fritas no se frien correctamente.	Consulte Papas fritas, página 14.
La cesta no se deslizará en el freidora de aire de forma segura.	Asegúrese de que la canasta no esté demasiado llena de comida.
El humo blanco o el vapor es saliendo de la freidora.	La freidora de aire puede producir algo de humo blanco o vapor cuando la usa por primera vez o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora estén limpios correctamente y sin grasa.
	Cocinar alimentos grasosos hará que se acumule aceite debajo del plato para verduras. Este aceite producirá humo blanco y la canasta puede estar más caliente de lo normal. Esto es normal y no debería afectar la cocción. Manipule la cesta con cuidado.
Sale humo oscuro de la freidora.	Desenchufe inmediatamente su freidora de aire. El humo oscuro significa que la comida se está quemando o que hay un problema en el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de sacar la cesta. Si la causa no fueron alimentos quemados, comuníquese con Atención al cliente (página 14).
La freidora tiene olor a plástico.	Cualquier freidora de aire puede tener un olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones para una prueba de funcionamiento (página 7) para deshacerse del olor a plástico. Si todavía huele a plástico, comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 14).
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 14).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 14).
La pantalla muestra el código de error "E3".	Apague y desenchufe la freidora y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla sigue mostrando "E3", comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 14).

Si su problema no aparece en la lista, comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 14).

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

nombre del producto	Freidora de aire Pro LE de 4.7 litros
Modelo	CAF-L501-KEU
Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su ID de pedido y la fecha de compra.	
Solicitar ID	
Fecha de compra	

TÉRMINOS Y POLÍTICA

Arovast Corporation garantiza que todos los productos son de la más alta calidad en materiales, mano de obra y servicio durante 2 años, a partir de la fecha de compra hasta el final del período de garantía.

La duración de la garantía puede variar entre las categorías de productos.

Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su nuevo producto, comuníquese con nuestro útil equipo de atención al cliente.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Corporación Arovast 1202 N.
Miller St., Suite A Anaheim, CA
92806 EE. UU.

Correo electrónico: support.eu@cosori.com

*Tenga a mano la factura del pedido y el ID del pedido antes de ponerse en contacto con Atención al cliente.

COSORI®

¿Preguntas o inquietudes?
support.eu@cosori.com