

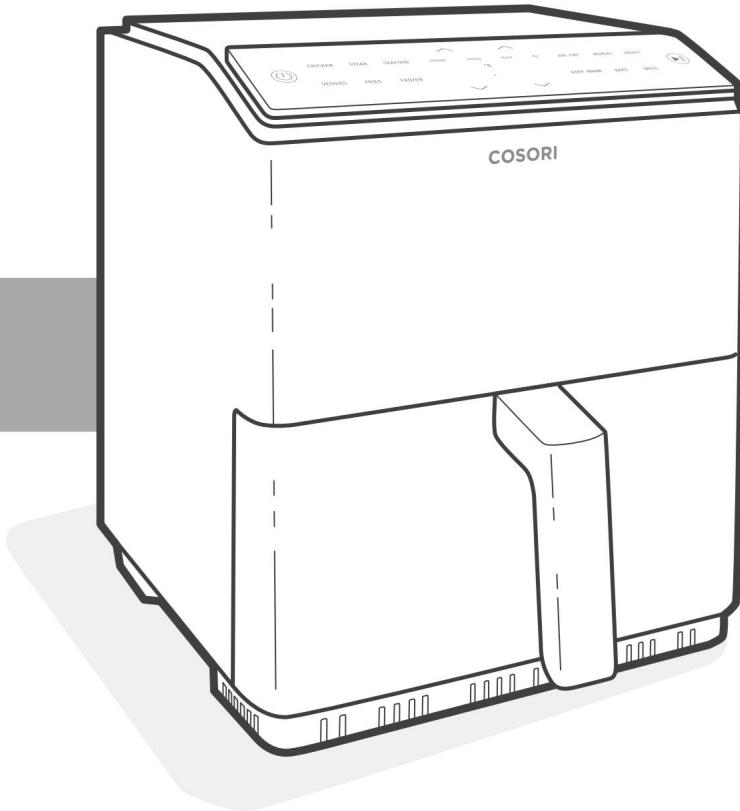
COSORI®



Manual de usuario

Freidora de aire Dual Blaze™ de 6.8 cuartos

Modelo: CAF-P583S-KUS



¿Preguntas o inquietudes?

[soporte@cosori.com](mailto:support@cosori.com) | (888) 402-1684 De
lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m. PST/PDT

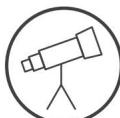


(Esperamos que le encante su nueva freidora de aire tanto como a nosotros)



unirse

la comunidad Cosori Cooks en Facebook facebook.com/groups/cosoricooks



explora nuestra galería de recetas

www.cosori.com/recipes



disfrutar

recetas destacadas semanales

hechas exclusivamente por nuestros chefs internos



CONTACTA CON NUESTROS CHEFS

¡Nuestros serviciales chefs internos están listos para ayudarlo con cualquier pregunta que pueda tener!

Correo electrónico: Recipes@cosori.com

Línea gratuita: (888) 402-1684 De

lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m. PST/PDT

En nombre de todos nosotros en Cosori,

Happy cooking!

Tabla de contenido

contenidos del paquete	3
Especificaciones	3
Consideraciones importantes	4
Configuración de la aplicación VeSync	7
Características de la aplicación VeSync	7
Conociendo su freidora de aire	8
Antes del primer uso	10
Usando su freidora de aire	11
Cuidado y mantenimiento	15
Accesorios	15
Solución de problemas	deciembre
Información de garantía	18
Atención al cliente	19

contenidos del paquete

1 freidora de aire Dual Blaze™ de 6,8 cuartos	1
manual de usuario	

Especificaciones

Fuente de alimentación	CA 120 V, 60 Hz
Potencia nominal	1750W
Capacidad	6,8 qt / 6,4 L (para 4 a 6 personas)
Temperatura Rango	175°F–400°F / 80°C–205°C
Intervalo de tiempo	1–60 min
Dimensiones	11,7 x 12,9 x 13,8 pulgadas / 29,7 x 32,7 x 35,2 cm
Peso	13,7 libras/6,22 kg

¡Descargue la aplicación gratuita VeSync para acceder a funciones inteligentes, recetas originales de los chefs Cosori y más!



LEA Y GUARDE ESTOS 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 mango.
- 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.

Seguridad general

- No sumerja la freidora carcasa, cable o enchufe en agua u otro líquido.
- Supervise de cerca a los niños cerca de su freidora.
- Desenchufe cuando no esté en uso y antes limpieza. Deje que se enfrie 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 19). • No utilice piezas de repuesto o accesorios de terceros, ya que esto puede causar lesiones. • No lo use al aire libre.

- 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.

- Coloque siempre el plato para verduras sobre una superficie resistente al calor después de sacarlo de la cesta.
- 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. • No coloque nada encima de su freidora de aire. No almacene nada dentro de su freidora de aire.
- Esta freidora de aire no está diseñada para que la usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable les haya supervisado o instruido sobre el uso de la freidora de aire. por su seguridad.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Solo use su freidora de aire como se indica en este manual
- No para uso comercial. Solo uso doméstico .

Mientras se fríe al aire

- Una freidora de aire funciona solo con aire caliente. Nunca llene la cesta 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 provocar un riesgo de incendio.

- No toque los accesorios (incluido el plato para verduras) 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.
- Nunca coloque papel para hornear o pergamino papel 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 19).
- No deje su freidora de aire desatendida mientras esté en uso.
- Para apagar la freidora de aire, presione el botón de encendido/apagado (1) una vez. La freidora de aire emitirá un pitido y todos los botones se apagarán excepto el botón de encendido/apagado, que se volverá naranja.

Alimentación y cable

- Su freidora de aire tiene un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra), que encaja en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja, inviértalo. Si aún no encaja, no use el enchufe en ese tomacorriente.
- No altere el enchufe de ninguna manera.
- Conecte siempre el enchufe a la freidora de aire antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Apague la freidora de aire antes de quitar el enchufe del tomacorriente.
- 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 el peligro de asfixia.
- Mantenga la freidora de aire y su cable fuera del alcance de los niños
- Nunca use un tomacorriente debajo del contador al enchufar su freidora de aire.
- Su freidora de aire solo debe usarse con sistemas eléctricos de 120 V, 60 Hz y un tomacorriente con conexión a tierra. No lo conecte a otro tipo de toma de corriente.
- 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 utiliza un cable de extensión más largo:
 - La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan 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.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por Arovast o personas cualificadas similares para evitar un peligro eléctrico o de incendio. Póngase en contacto con Atención al cliente (página 19).

Campos electromagnéticos (EMF)

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.

GUARDA ESTOS INSTRUCCIONES

Configuración de la aplicación VeSync

Nota: La aplicación VeSync se mejora continuamente y puede cambiar con el tiempo. Si hay alguna diferencia, siga las instrucciones de la aplicación.

1. Para descargar la aplicación VeSync, escanee el Código QR o busque "VeSync" en Apple App Store® o Google Play Store.

Nota: Para los usuarios de Android™, elija "Permitir" para usar VeSync.



2. Abra la aplicación VeSync. si ya tiene una cuenta, toque Iniciar sesión. Para crear una nueva cuenta, toque Registrarse.

Nota: Debe crear su propia cuenta de VeSync para usar servicios y productos de terceros. Estos no funcionarán con una cuenta de invitado. Con una cuenta VeSync, también puede permitir que su familia y amigos controlen su freidora de aire inteligente.

3. Toque + y seleccione su freidora de aire inteligente.
4. Siga las instrucciones de la aplicación para configurar tu freidora de aire inteligente.

Nota:

- Puede cambiar el nombre y el icono en cualquier momento yendo a la pantalla de la freidora de aire inteligente y tocando .

Puede usar la aplicación VeSync para conectar su freidora de aire inteligente a Amazon Alexa o Google Assistant™.

Características de la aplicación VeSync

La aplicación VeSync le permite acceder a funciones adicionales de la freidora de aire inteligente, incluidas las que se enumeran a continuación.

Control remoto

- Todas las funciones de la freidora de aire inteligente se pueden controlado de forma remota, excepto para comenzar a cocinar (para cumplir con las normas de seguridad de UL).
- El progreso de la cocción se puede monitorear a distancia.

Recetas en la aplicación

- Recetas preprogramadas hechas por Los chefs internos de Cosori están disponibles en la aplicación. Estas recetas establecen automáticamente el tiempo y la temperatura recomendados.
- Crear y guardar recetas personalizadas.

Control de voz de terceros

- Compatible con Amazon Alexa y Google Assistant™ para comandos de voz.

Nota: La aplicación VeSync se actualiza continuamente y las funciones de la aplicación se ampliarán.

Desconectarse de Wi-Fi:

- Para desconectar Wi-Fi®, mantenga presionada la tecla  durante 15 segundos hasta que el indicador de Wi-Fi apaga. Esto restaurará el aire inteligente. configuración predeterminada de la freidora y desconéctela de la aplicación VeSync.
- Para volver a conectarse, siga las instrucciones en la aplicación VeSync para agregar un dispositivo.

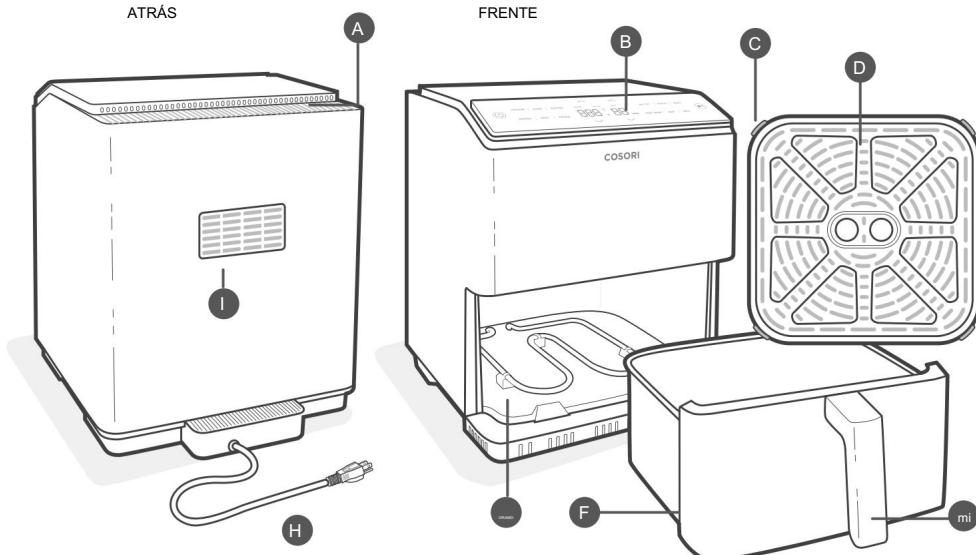
CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE

Su freidora de aire Cosori utiliza la tecnología rápida 360 Thermo IQ™ 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.

Diagrama de la freidora de aire



A. Entrada de aire

B. Pantalla de control

C. Tapones de goma

D. Plato para verduras

E. Asa de la cesta

F. Cesta _

G. Elementos calefactores

H. Cable de alimentación

I. Salida de aire

Diagrama de pantalla

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

Panel de control



Nota:

- Para guardar o restablecer los valores predeterminados, consulte Funciones de cocción (consulte la página 12).
- Presione y mantenga durante 5 segundos para configurar su freidora de aire. Consulte las instrucciones de la aplicación VeSync para obtener más información.



Nota: El indicador Wi-Fi® le indica el estado de configuración de su VeSync. Consulte las instrucciones de la aplicación VeSync para obtener más información.

Mostrar mensajes



Listo

Cocinando

en pausa

ANTES DEL PRIMER USO

Configuración

1. Retire y deseche todo el embalaje de la freidora de aire, incluidos los adhesivos temporales y la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación.
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 5 pulgadas / 13 cm de espacio detrás y encima de la freidora. [Figura 1.1] Deje suficiente espacio para retirar la cesta.

3. Lave tanto la cesta como el plato para verduras. a fondo, utilizando un lavavajillas o una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aire. freidora con un paño ligeramente húmedo. Seque con una toalla.
5. Vuelva a insertar el plato para verduras en el cesta y coloque la cesta dentro de la freidora.

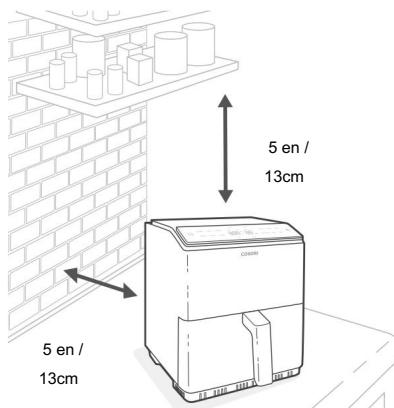


Figura 1.1

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 AIR FRY. La pantalla mostrará "400°F" y "20 MIN".
3. Mantenga presionada la tecla botón debajo del tiempo para cambiar el tiempo a 10 minutos.
4. Presione para comenzar. Cuando termine, la freidora emitirá un pitido.
5. Retire la cesta. Deja que la canasta se enfríe completamente 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.

Tapones de goma

- El plato para verduras contiene 4 gomas tapones hechos de material apto para alimentos. Estos tapones mantienen la placa encajada en el fondo de la cesta.
- Si se quitan los tapones de goma, la placa para verduras puede dañar 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 suméjalo 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.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con los tapones de goma ni se los traguen.

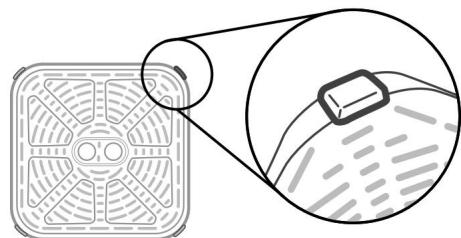


Figura 1.2

USO DE SU FREIDORA DE AIRE

Puede usar la aplicación VeSync para monitorear la cocción, seguir recetas en la aplicación y acceder a funciones adicionales. Para obtener una lista de funciones inteligentes, consulte Funciones de la aplicación VeSync (consulte la página 7)

Nota:

- No coloque nada encima de su freidora de aire. Esto interrumpirá el flujo de aire y provocará malos resultados en la fritura con aire. Figura 2.1]
- Una freidora de aire no es una freidora profunda. No llene las cestas con aceite, grasa para freír ni ningún otro líquido.
- Cuando saque la canasta de la freidora, tenga cuidado con el vapor caliente.

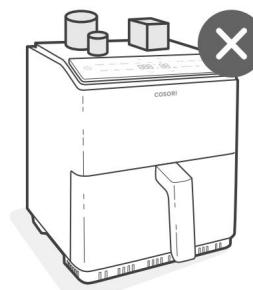


Figura 2.1

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 personalizar el tiempo de una función de cocción (1–60 minutos) y la temperatura (175°–450°F). Para volver a la configuración predeterminada de una función justo después de cambiarla, presione el ícono de la función nuevamente.

- Para guardar una función de cocción:

- a. Elija un preajuste y ajuste el tiempo y temperatura

Nota: Mantenga presionados  o  los botones para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura.

- b. Mantenga presionada la función de cocción ícono durante 3 segundos.

- Para restablecer todas las funciones de cocción:

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	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (minutos)
Pollo	390°F / 200°C	20
Bife	400°F / 205°C	8
Mariscos	375°F / 190°C	8
Verduras	385°F / 195°C	6
papas fritas*	385°F / 195°C	20
Congelado	395°F / 200°C	12
freír al aire	360°F / 180°C	10
Recalentar	350°F/175°C	5
Asar	400°F / 205°C	10
mantener caliente	175°F / 80°C	30
Hornear	320°F / 160°C	20
Asar	400°F / 205°C	10

* Consulte Consejos de cocina (página 13) para obtener más consejos sobre cómo freír papas fritas al aire.

Freír al aire

1. Enchufe. Cuando su freidora de aire muestre, agregue READY, alimentos a la canasta.
 - Para obtener los mejores resultados, agregue el plato para verduras en la canasta para permitir que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la canasta.

2. Seleccione una función de cocción (consulte la página 12).

Nota: Las funciones de cocción están programadas con un tiempo y una temperatura ideales para cocinar ciertos alimentos. La freidora de aire pasará de forma predeterminada a la función Air Fry si no se selecciona ninguna otra función de cocción.

3. Opcionalmente, cambie la temperatura y el tiempo. Puede hacer esto en cualquier momento durante la cocción.

- Presione el  o  botones para cambiar la temperatura (175°–400°F / 80°–205°C) o el tiempo (1–60 minutos).

4. Presione  para comenzar a freír al aire.

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



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

6. Retire el contenido de la cesta

utilizando pinzas con punta de silicona u otros utensilios.

7. Deje que se enfríe antes de limpiar.

Consejos de cocina

sobrellenado

- Si la canasta está demasiado llena, la comida se cocinará de manera desigual

usando aceite

- Agregar una pequeña cantidad de aceite a su comida la hará más crujiente. No use más de 2 cucharadas estadounidenses / 30 ml 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 la canasta.

- Freír al aire alimentos con alto contenido de grasa hará que la grasa se acumule debajo del plato para verduras. 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 ½–1 cucharada estadounidense / 8–15 ml de aceite para crocante

- Cuando haga papas fritas con papas crudas, remoje patatas fritas crudas en agua durante 15 minutos para Retire el almidón antes de freír. Seque con una toalla antes de agregar aceite.

- Corte las papas fritas crudas más pequeñas para que queden más crujientes resultados. Intente cortar las papas fritas en tiras de ¼ por 3 pulgadas / 0,6 por 7,6 cm.

Nota: Para obtener más consejos y recetas, consulte la aplicación VeSync y el sitio web de Cosori.

Más funciones

Unidades de temperatura de cambio

- Mantenga presionado Temp y   por 3 segundo.
- La unidad de temperatura cambiará de Fahrenheit a Celsius.
- Repita para volver a cambiar a Fahrenheit.

Apagado automático

- Si la freidora de aire no tiene programas de cocción activos, la freidora de aire borrará todas las configuraciones y se apagará después de 3 minutos de inactividad.

Pausa

- Prena  para pausar la cocción. La freidora dejará de calentar y volverá a  parpadeará hasta tu presiones  reanudar la cocción.
- Después de 30 minutos de inactividad, la freidora de aire se apagará.
- Esta función le permite pausar la programa de cocción sin quitar las cestas de la freidora.

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la freidora se sobrecalienta, se apaga automáticamente como una característica de seguridad.
- Deje que la freidora se enfríe completamente antes de volver a usarlo.

Reanudar automáticamente la cocción

- Si saca la canasta, la freidora de aire pausará la cocción automáticamente. La pantalla se apagará temporalmente como medida de seguridad.
- Cuando devuelva la canasta, la freidora de aire reanudará automáticamente la cocción según sus configuraciones anteriores.

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 enfrie 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 2 cucharadas estadounidenses / 30 ml de bicarbonato de sodio y 1 cucharada estadounidense / 15 ml 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 de aire con una esponja o un paño ligeramente húmedo y no abrasivo. No sumergir en agua. Si necesario, limpie el serpentín de calentamiento para eliminar los restos de comida. **Figura 3.1**

6. Seque antes de usar.

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

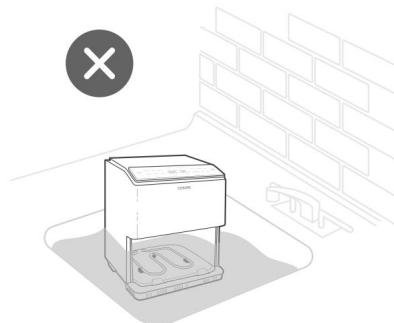


Figura 3.1

ACCESORIOS

Hay accesorios adicionales y de repuesto disponibles para su freidora de aire. Para obtener más información, comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 19).

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 están completamente cocidos.	Coloque lotes más pequeños de alimentos en la canasta. Si la canasta es demasiado llenos, entonces los alimentos estarán poco cocidos. Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos al aire.	Rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite en los alimentos puede aumentar su textura crujiente (ver Consejos de cocina, página 13)
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulte Papas fritas, página 13.
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 grasos 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 (consulte la página 19).
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 10) para eliminar el olor a plástico. Si todavía huele a plástico, comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 19).
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 19).
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 19).
La pantalla muestra el código de error "E3".	La protección contra sobrecalentamiento de la freidora se ha activado. Apague y desenchufe la freidora y deje que se enfrie por completo. Si la pantalla sigue mostrando "E3", comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 19).
La pantalla muestra el código de error "E4".	La freidora de aire se ha conectado a un tomacorriente de 220–240 V. Apague y desenchufe la freidora de aire. Solo use la freidora de aire con salidas de 120 V, 60 Hz.

Si su problema no aparece en la lista, comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 19).

COMUNICACIÓN FEDERAL

INTERFERENCIA DE LA COMISIÓN

DECLARACIÓN - PARTE 15

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. Es posible que este dispositivo no cause interferencias dañinas y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda causar funcionamiento no deseado.

NOTA: Este equipo ha sido probado y se encontró que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias dañinas en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

Precaución de la FCC: Cualquier cambio o modificación no aprobado expresamente por la parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar este equipo.

DECLARACIÓN DE EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN DE LA FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. Los usuarios finales deben seguir las instrucciones de funcionamiento específicas para cumplir con la exposición a RF. Para mantener el cumplimiento de los requisitos de cumplimiento de exposición a radiofrecuencia de la FCC, siga las instrucciones de funcionamiento documentadas en este manual. Este transmisor no debe ubicarse ni operarse junto con ninguna otra antena o transmisor. Este equipo debe instalarse y operarse con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo. La disponibilidad de algunos canales específicos y/o bandas de frecuencia operativas depende del país y están programados en firmware en la fábrica para coincidir con el destino previsto. El usuario final no puede acceder a la configuración del firmware.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

nombre del producto	Freidora de aire Dual Blaze™ de 6.8 cuartos
Modelo	CAF-P583S-KUS
Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su ID de pedido y la fecha de compra.	
Fecha de compra	
Solicitar ID	

TÉRMINOS Y POLÍTICA

Arovast Corporation ("Arovast") garantiza este producto al comprador original contra defectos de materiales y mano de obra, bajo uso y condiciones normales, por un período de 2 años a partir de la fecha de compra original.

Arovast acepta, a nuestra elección durante el período de garantía, reparar cualquier defecto de material o mano de obra o proporcionar un producto igual a cambio sin cargo, sujeto a la verificación del defecto o mal funcionamiento y prueba de la fecha de compra.

No hay ninguna otra garantía expresa. Esta garantía no se aplica:

- Si el producto ha sido modificado de su condición original;
- Si el producto no se ha utilizado en acuerdo con las instrucciones e instrucciones del manual del usuario;
- A los daños o defectos causados por accidente, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado;
- A los daños o defectos causados por el servicio o la reparación del producto realizados por un proveedor de servicios no autorizado o por alguien que no sea Arovast;
- A los daños o defectos que se produzcan durante uso comercial, uso de alquiler o cualquier uso para el que no esté destinado el producto;
- A los daños o defectos que excedan el costo del producto.

Arovast no será responsable de daños indirectos, incidentales o consecuentes en relación con el uso del producto cubierto por esta garantía.

Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original del producto y no es transferible a ningún propietario posterior del producto, independientemente de si el producto se transfiere durante el plazo especificado de la garantía.

Esta garantía no se extiende a los productos comprados a vendedores no autorizados. La garantía de Arovast se extiende únicamente a los productos comprados a vendedores autorizados que están sujetos a los controles de calidad de Arovast y han aceptado seguir sus controles de calidad.

Todas las garantías implícitas se limitan al período de esta garantía limitada.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que la limitación o exclusión anterior no se aplique a usted.

Si descubre que su producto es defectuoso dentro del período de garantía especificado, comuníquese con Atención al cliente a través de support@cosori.com.

NO deseche su producto antes de contactarnos. Una vez que nuestro Equipo de atención al cliente haya aprobado su solicitud, devuelva el producto con una copia de la factura y el ID del pedido.

Cada producto Cosori incluye automáticamente una garantía de 2 años. Para que el proceso de atención al cliente sea rápido y fácil, registre su producto en línea en www.cosori.com/warranty.

Esta garantía es hecha por:

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

ATENCIÓN AL CLIENTE

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

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

Horas de soporte
de lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m. PST/PDT

Correo electrónico: support@cosori.com
Línea gratuita: (888) 402-1684

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

Atribuciones

Amazon, Alexa y todos los logotipos relacionados son marcas comerciales de Amazon.com, Inc. o sus afiliados.

Google, Android y Google Play son marcas comerciales de Google LLC.

Apple App Store es una marca registrada de Apple Inc.

Wi-Fi® es una marca registrada de Wi-Fi Alliance®. iOS es una

marca registrada de Cisco Systems, Inc. y/o sus afiliados en los Estados Unidos y otros países.

La marca denominativa y los logotipos de Bluetooth® son marcas comerciales registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por parte de Arovast Corporation se realiza bajo licencia.

Las demás marcas y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.

MUÉSTRANOS LO QUE ESTÁS HACIENDO

Esperamos que esto haya sido útil para usted. ¡Estamos ansiosos por ver sus hermosos resultados y creemos que querrá compartir fotos glamorosas! Nuestra comunidad espera tus cargas;

solo elige la plataforma que prefieras a continuación.

¡Haz clic, etiqueta y etiqueta, chef Cosori!

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks



@Cosori



MÁS RECETAS COSORI

Teniendo en cuenta qué cocinar? Hay muchas ideas de recetas disponibles, tanto de nosotros, la comunidad de Cosori, como a través de la aplicación VeSync.



Escanea el código QR
para obtener la aplicación.

NOTAS

NOTAS

NOTAS

COSORI®

¿Preguntas o inquietudes?
de lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m.
PST/PDT support@cosori.com | (888) 402-1684