

Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Important Safeguards	2
Getting To Know Your Air Fryer	4
Before First Use	5
Using Your Air Fryer	6
Care & Maintenance	9
Accessories	9
Troubleshooting	10
Warranty Information	11
Customer Support	12

Package Contents

1 x TurboBlaze™ 6.0-Litre Air Fryer
1 x Crisper Plate
1 x User Manual
1 x Recipe Book

Specifications

Model	CAF-DC601-KEU
Power Supply	AC 220V-240V 50/60Hz
Rated Power	1,725W
Capacity	6 L (serves 3–5 people)
Temperature Range	30°–230°C / 90°–450°F
Time Range	1 min–24 hr
Dimensions (including handle)	40.0 × 30.0 × 30.1 cm / 15.7 × 11.8 × 11.9 in
Dimensions (not including handle)	34.0 × 30.0 × 30.1 cm / 13.4 × 11.8 × 11.9 in
Weight	5.2 kg / 11.5 lb

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **CAUTION:** The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.

Note:

- *Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.*
- ***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 other liquids.
- Closely supervise children near your air fryer.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **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 12).
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as this 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.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the basket) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Always** place the crisper plate 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 appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children should 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.
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- 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 in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** overfill the air fryer 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.
- **Never** put thin and light food like cornflakes into the air fryer and pay attention to food bits. Air circulation can also cause thin and light food or food bits to lift and touch heating coils.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- 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 12).
- To turn the air fryer off, press  once. The air fryer will beep, and all of the buttons will shut off except , which will turn orange.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

- 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 12).
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Plug and Cord (Figure 2)

- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

Note: This air fryer uses a short power-supply cord to reduce the risk of entangling or tripping. Use extension cords with care. The marked electrical rating of the extension cord must be as great as the rating of the air fryer.

- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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.

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



CAUTION: Hot surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.



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, and its amendments, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

Your COSORI Air Fryer uses a DC motor which heats up the air fryer quicker, cooks faster, and allows for precise temperature and fan control, so your food cooks exactly the way you want it. With user-friendly one-touch controls, a nonstick basket, and an intuitive, safe design, the COSORI TurboBlaze™ 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.

Air Fryer Diagram (Figure 1.1)

- | | | |
|----------------------|--------------------------|---------------------|
| 1. Air Inlet | 5. Basket Release Button | 8. Heating Elements |
| 2. Control Screen | 6. Basket Handle | 9. Power Cord |
| 3. Silicone Stoppers | 7. Basket | 10. Air Outlet |
| 4. Crisper Plate | | |

Display Diagram (Figure 1.1)

Note: When you tap a button to use a function, it will turn orange to show that it is selected.

Control Panel

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| A. Increase/ Decrease Temperature | D. Increase/ Decrease Time |
| B. Cooking Functions | E. Start/Pause |
| C. On/ Off | F. Turbo Modes Cooking Functions |

Cooking Functions (Figure 1.1-G)

Display (Figure 1.2)

- | | |
|-------------------|--------------------|
| H. Cooking Status | J. Fan Speed (1–5) |
| I. Temperature | K. Time |

Display Messages (Figure 1.2)

- | | |
|------------|----------------------|
| L. Cooking | N. Ready |
| M. Paused | O. Remove the basket |

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove and discard all packaging from the air fryer, including any temporary stickers and the protective cover fitted over the power plug.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).

Note: Leave 13 cm / 5 inches 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 both the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Place the crisper plate back into the basket. Tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.
6. Place the basket inside the air fryer.

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 basket is empty and plug in the air fryer.
2. Tap **AIR FRY**. The display will show "**195°C**" and "**10 MIN**".
3. Tap ► to begin. When finished, the air fryer will beep and the display will show "**End**".
4. Press the basket release button and remove the basket. Let the basket cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** unscrew the basket handle from the basket.

Silicone Stoppers

- The crisper plate contains 4 silicone stoppers made of food-safe material. These stoppers keep the plate fitted to the bottom of the basket.
- When placing the crisper plate into the basket, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side. **[Figure 4]**

Note: Forcing the crisper plate into the basket incorrectly may cause damage.

- Make sure children **do not** play with the silicone stoppers or swallow them.

USING YOUR AIR FRYER

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause 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.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.

Preheating

We recommend preheating before placing food inside the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

1. Tap  to turn on the display.
2. Tap **PREHEAT**. The display will show “205°C” and “4 MIN”.
3. Optionally, tap  or  to change the temperature. The time will adjust automatically.
4. Tap  to begin preheating.
5. When the time has finished, the air fryer will beep and the display will show “End”.

Note:

- If no buttons are pressed for 30 minutes, the air fryer will clear all settings and turn off.
- Preheat uses a fan speed of 4.
- When adjusting the temperature, the time will automatically adjust based on the chart below.

Temperature	Time (Minutes)
175°–230°C / 345°–450°F	4
115°–170°C / 240°–340°F	3
75°–110°C / 170°–235°F	2

Cooking Functions

Using a cooking function is the easiest way to air fry. Functions are programmed with an ideal time, temperature, and fan speed for cooking certain foods, see **Cooking Chart** (page 7).

All cooking functions’ time and temperature can be adjusted.

To customize a cooking function:

1. Select the function’s button you want to customize.
2. Tap  or  to change the function’s time and temperature.
3. To save, press and hold the function’s button for 3 seconds until you hear a beep.

Note:

- Press and hold  or  to rapidly increase or decrease the time or temperature.
- Fan speed cannot be customized.

To reset all cooking functions:

- Press and hold  for 15 seconds.

Turbo Modes

- Turbo Modes cooking functions (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) quickly cook food using the highest fan speed (5).
- We recommend using the crisper plate for all Turbo Modes functions to take full advantage of the 360° air flow when cooking.

Air Frying

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 certain recipes, such as muffins and breads.

2. Preheat your air fryer (see page 6).
3. When the air fryer beeps and the display shows "End", add food to the basket.
4. Select a cooking function.

Note: Cooking functions are programmed with an ideal time, temperature, and fan speed for cooking certain foods. The air fryer will default to the Air Fry function if no other function is selected.

5. Optionally, change the temperature and time by tapping  or . You can do this anytime during cooking.
6. Tap  to begin air frying.
7. The air fryer will beep when finished. The display will show **[Figure 6]**
 - Optionally, tap WARM. Tap  or  to change the time (1–60 minutes).
8. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.
9. Allow to cool before cleaning.

Cooking Chart

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

Function		Default Temperature	Default Time	Temperature Range	Time Range	Fan Speed
Turbo Modes	Air Fry	195°C / 385°F	10 min	150°–230°C / 300°–450°F	1–60 min	5
	Roast	220°C / 425°F	12 min	175°–230°C / 350°–450°F	1–60 min	5
	Grill	230°C / 450°F	5 min	220°–230°C / 425°–450°F	1–30 min	5
	Frozen	200°C / 390°F	14 min	150°–230°C / 300°–450°F	1–30 min	5
Reheat		200°C / 390°F	5 min	150°–220°C / 300°–425°F	1–60 min	4
Bake		165°C / 330°F	20 min	125°–205°C / 260°–400°F	1–60 min	3
Dehydrate ("DRY")		55°C / 135°F	6 hr	35°–95°C / 100°–200°F	15 min–24 hr	1
Proof		30°C / 90°F	1 hr	30°–45°C / 90°–110°F	15 min–12 hr	1
Preheat		205°C / 400°F	4 min (auto adjust)	75°–230°C / 170°–450°F	-	4
Keep Warm ("WARM")		75°C / 170°F	30 min	-	1–60 min	2

*See **Cooking Tips** (page 8) for more information.

Cooking Tips

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.

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.

Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- The Frozen function is ideal for small or breaded items, such as nuggets, meatballs, and pot stickers.
- 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 collect underneath the crisper plate. 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.
- Refer to the **Cooking Chart** to select the ideal cooking function for your recipe (see page 7).

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 more tips and recipes, check out the VeSync app and COSORI website.

More Functions

Switching Temperature Units

- Press and hold **TEMP**  and  for 3 seconds.
- The temperature unit will change from Celsius to Fahrenheit.
- Repeat to switch back to Celsius.

Pausing

- Tap  to pause cooking. The air fryer will stop heating, and  will blink until you tap  again to resume cooking.
- After 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This function allows you to pause the cooking program without removing the basket from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.
- 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 functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 30 minutes of inactivity.

Overheat Protection

- If the air fryer overheats, it will automatically shut down as a safety feature.
- Let the air fryer cool down completely before using it again.

CARE & MAINTENANCE

Note:

- **Always** clean the air fryer basket and crisper plate 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 basket for faster cooling.
 2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
 3. The basket and crisper plate are dishwasher-safe. You can also wash the basket and crisper plate with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note: The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 30 g / 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 the basket and crisper plate sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash basket 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. Dry before using.

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 12).

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 food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on food can increase crispiness (see Cooking Tips , page 8).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 8.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
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 the 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 12).
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 5) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 12).
Display shows Error Code "E01/E21"	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 12).
Display shows Error Code "E02/E22"	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 12).
Display shows Error Code "E12"	There is a failure of DC motor. Contact Customer Support (see page 12).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 12).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	TurboBlaze™ 6.0-Litre Air Fryer
Model	CAF-DC601-KEU
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Date of Purchase	
Order ID	

Levoit Limited Product Warranty

Two (2) Year* Limited Consumer Product Warranty

Arovast Corporation ("Arovast") 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, Arovast will, in its sole and exclusive discretion, either (i) refund the purchase price if the purchase was made directly from the online Levoit 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. Arovast's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Arovast'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 Arovast 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?

- 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 Arovast.
- 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 AROVAST 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 AROVAST 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, AROVAST CORPORATION PROVIDES THE PRODUCTS YOU PURCHASE FROM AROVAST CORPORATION "AS IS" AND AROVAST 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 AROVAST 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 AROVAST 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 AROVAST 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, AROVAST 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:
AROAVAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

CUSTOMER SUPPORT

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

Email: support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com
support.eu@cosori.com

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

Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt	1
Technische Daten	1
Wichtige Sicherheitshinweise	2
Ihre Heißluft-Fritteuse	4
Vor dem ersten Gebrauch	5
Verwendung der Heißluft-Fritteuse	6
Pflege und Wartung	9
Zubehör	9
Problemlösung	10
Informationen zur Gewährleistung	11
Kundendienst	12

Verpackungsinhalt

1 x TurboBlaze™ 6,0-Litre-Heißluft-Fritteuse
1 x Röstplatte
1 x Bedienungsanleitung
1 x Rezeptbuch

Technische Daten

Modell	CAF-DC601-KEU
Stromversorgung	AC 220 V–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	1.725 W
Fassungsvermögen	6 l (für 3–5 Personen)
Temperaturbereich	30–230 °C
Betriebszeitbereich	1 min–24 h
Abmessungen (einschließlich Griff)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm/ 15,7 × 11,8 × 11,9 Zoll
Abmessungen (ohne Griff)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm/ 13,4 × 11,8 × 11,9 Zoll
Gewicht	5,2 kg/11,5 lb

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE AUF

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Wesentliche Sicherheitshinweise

- Heiße Oberflächen **nicht** 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.
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- **ACHTUNG:** Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

Hinweis:

- Setzen Sie die Röstplatte fest in den Korb ein, damit sie nicht herausfallen kann.
- Verwenden Sie **immer** eine Zange, um heiße Speisen vorsichtig zu entfernen.

Allgemeine Sicherheit

- **Tauchen** Sie Stecker, Kabel und Gehäuse der **Heißluft-Fritteuse niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Kinder in der Nähe der Heißluft-Fritteuse sorgfältig beaufsichtigen.
- 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.
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** benutzen, wenn sie beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 12).
- Verwenden Sie **keine** Ersatzteile oder Zubehörteile von Drittanbietern, da dies zu Verletzungen führen kann.
- **Nicht** im Freien verwenden.

- Stellen Sie **weder** die Heißluft-Fritteuse noch einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektroburnern oder in einen erhitzten Ofen.
- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluft-Fritteuse (oder beim Herausnehmen des Korbs) besonders vorsichtig vor, wenn er heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Legen Sie die Röstplatte **immer** auf einer hitzebeständigen Unterlage ab, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse. Lagern Sie **keine** Gegenstände in der Heißluft-Fritteuse.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden 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.
- Diese Heißluft-Fritteuse **nur** wie in diesem Handbuch beschrieben verwenden.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

Beim Frittieren mit Heißluft

- Eine Heißluft-Fritteuse funktioniert **nur** mit Heißluft. Füllen Sie den Korb **niemals** mit Öl oder Fett.
- **Niemals** die Heißluft-Fritteuse ohne eingesetzten Korb verwenden.
- **Kein/e** übergroßes Kochgut oder Metallutensilien in die Heißluft-Fritteuse legen.
- Überfüllen Sie den Korb der Heißluft-Fritteuse **nicht**. Große Mengen an Kochgut können die Heizspiralen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie Zubehör (einschließlich der Röstplatte **nicht**) während oder unmittelbar nach dem Heißluft-Frittieren.
- 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.
- Niemals dünne und leichte Nahrungsmittel, z. B. Cornflakes, in die Heißluft-Fritteuse geben und entfernen Sie auch kleine Teile von Nahrungsmitteln. Die zirkulierende Luft kann dünne und leichte Nahrungsmittel oder kleine Teile aufwirbeln, die dann die Heizspulen berühren können.
- Verwenden Sie **immer** hitzebeständige Behälter. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- 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 12).
- Drücken Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal auf . Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab und alle Tasten schalten sich aus, mit Ausnahme der Taste , die nun orange leuchtet.
- Zum Trennen des Netzkabels den Stecker direkt anfassen und aus der Steckdose herausziehen. **Niemals** am Netzkabel ziehen.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

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 Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
- 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 12).
- Die Heißluft-Fritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.

Stecker und Kabel (Abb. 2)

- Lassen Sie das Kabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) **nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.

Hinweis: Diese Heißluft-Fritteuse besitzt ein kurzes Netzkabel, um das Risiko des Verhedders oder Stolperns zu senken. Verlängerungskabel bitte mit Vorsicht verwenden. Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung der Heißluft-Fritteuse.

- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Elektromagnetische Felder (EMF)

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

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



ACHTUNG: Heiße Oberfläche.

DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle abgegeben werden sollte.

Ordnungsgemäße Entsorgung und Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Für mehr Informationen über die Entsorgung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an Ihre lokale Gemeinde, den Entsorgungsservice oder den Händler, bei dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Dieses Produkt ist RoHS-konform.
Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2011/65/EU und ihrer Novellierungen zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

IHRE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Die COSORI Heißluft-Fritteuse funktioniert mit einem Gleichstrommotor, der die Heißluft-Fritteuse schneller aufheizt, schneller kocht und eine präzise Temperatur- und Gebläsesteuerung ermöglicht, damit Ihr Essen genau so gekocht wird, wie Sie es wünschen. Mit benutzerfreundlichen 1-Touch-Bedienelementen, einem antihaftbeschichteten Korb und einem intuitiven, sicheren Design wird die COSORI TurboBlaze™ 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.

Diagramm der Heißluft-Fritteuse (Abb. 1.1)

- | | | |
|--------------------|----------------------------|-----------------|
| 1. Lufteinlass | 5. Korb-Entriegelungstaste | |
| 2. Betriebsanzeige | 6. Korbgriff | |
| 3. Silikonstopfen | 7. Korb | |
| 4. Röstplatte | | 8. Heizelemente |
| | | 9. Stromkabel |
| | | 10. Luftauslass |

Display-Diagramm (Abb. 1.1)

Hinweis: Wenn Sie auf eine Schaltfläche tippen, um eine Funktion zu verwenden, färbt sie sich orange, um anzuzeigen, dass sie ausgewählt ist.

Bedienfeld

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| A. Temperatur erhöhen/senken | D. Zeit erhöhen/senken |
| B. Kochfunktionen | E. Start/Pause |
| C. On/Off (Ein/Aus) | F. Kochfunktionen mit Turbo-Modi |

Kochfunktionen (Abb. 1.1-G)

Display (Abb. 1.2)

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| H. Kochstatus | J. Gebläsegeschwindigkeit (1–5) |
| I. Temperatur | K. Zeit |

Display-Meldungen (Abb. 1.2)

- | | |
|---------------|-----------------------|
| L. Kochen | N. Bereit |
| M. Angehalten | O. Den Korb entfernen |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial von der Heißluft-Fritteuse, einschließlich aller abziehbaren Aufkleber und der Schutzabdeckung über dem Netzstecker.
- Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluftfritteuse ein Abstand von 13 cm/5 Zoll gewahrt wird. **[Abb. 3]** Lassen Sie vor der Heißluft-Fritteuse genügend Platz, um den Korb zu entfernen.

- Reinigen Sie sowohl den Korb als auch die Röstplatte gründlich, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
- Legen Sie die Röstplatte wieder in den Korb. Kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
- Setzen Sie den Korb in die Heißluft-Fritteuse ein.

- Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb leer ist, und schließen Sie die Heißluft-Fritteuse an das Stromnetz an.
- Tippen Sie auf **AIR FRY** (FRITTIEREN). Auf dem Display erscheint „195 °C“ und „10 MIN“.
- Tippen Sie auf ►||, um den Kochvorgang zu starten. Wenn die Heißluft-Fritteuse fertig ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „End (Ende)“ angezeigt.
- Drücken Sie die Korb-Entriegelungstaste und entfernen Sie den Korb. Lassen Sie den Korb 10–30 Minuten lang vollständig abkühlen.

Hinweis:

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Schrauben Sie den Korbgriff **nicht** vom Korb ab.

Silikonstopfen

- Die Röstplatte besitzt 4 Silikonstopfen aus lebensmittelechtem Material. Diese Stopper sorgen dafür, dass die Platte auf dem Korbboden haftet.
- Wenn Sie die Röstplatte in den Korb legen, kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten. **[Abb. 4]**

Hinweis: Wenn Sie die Röstplatte nicht richtig in den Korb drücken, kann dies zu Schäden führen.

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.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder **nicht** mit den Silikonstopfen spielen oder sie verschlucken.

VERWENDUNG DER HEISSLUFT-FRITTEUSE

Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. **(Abb. 5)**
- Heißluft-Fritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.

Vorheizen

Wir empfehlen das Vorheizen, bevor Sie die Lebensmittel in die Heißluft-Fritteuse geben, es sei denn, Ihre Heißluft-Fritteuse ist bereits heiß. Ohne Vorheizen werden die Speisen nicht richtig gekocht.

1. Tippen Sie auf , um das Display einzuschalten.
2. Tippen Sie auf **PREHEAT (VORHEIZEN)**. Auf dem Display wird „205 °C“ und „4 MIN“ angezeigt.
3. Optional können Sie auch auf  oder  tippen, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit wird automatisch angepasst.
4. Tippen Sie auf , um das Vorheizen zu starten.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „End (Ende)“ angezeigt.

Hinweis:

- Wenn 30 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich aus.
- Beim Vorheizen wird eine Gebläsegeschwindigkeit von 4 verwendet.
- Wenn Sie die Temperatur einstellen, wird die Zeit automatisch entsprechend der unten stehenden Tabelle angepasst.

Temperatur	Zeit (Minuten)
175–230 °C	4
115–170 °C	3
75–110 °C	2

Kochfunktionen

Die Verwendung einer Kochfunktion erleichtert das Heißluft-Frittieren ungemein. Die Funktionen sind mit einer idealen Zeit, Temperatur und Gebläsegeschwindigkeit für das Kochen bestimmter Speisen programmiert, siehe **Kochtabelle** (Seite 7).

Zeit und Temperatur aller Kochfunktionen können angepasst werden.

Zum Anpassen einer Kochfunktion:

1. Wählen Sie die Taste der Kochfunktion, die Sie anpassen möchten.
2. Tippen Sie auf  oder , um die Zeit und Temperatur der Funktion zu ändern.
3. Falls Sie die Zeit und Temperatur der Funktion speichern möchten, halten Sie die Taste der Funktion 3 Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen Signalton hören.

Hinweis:

- Halten Sie  oder  gedrückt, um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern.
- Die Gebläsegeschwindigkeit kann nicht angepasst werden.

Zum Zurücksetzen aller Kochfunktionen:

- Halten Sie  15 Sekunden lang gedrückt.

Turbo-Modi

- Mit den Kochfunktionen mit TURBO MODES (Turbo-Modi) (AIR FRY (FRITTIEREN), ROAST (BRATEN), GRILL (GRILLEN), FROZEN (GEFROREN)) werden die Speisen mit der höchsten Gebläsestufe (5) schneller gar.
- Wir empfehlen die Verwendung der Röstplatte für alle Kochfunktionen mit TURBO MODES (Turbo-Modi), um den 360°-Luftstrom beim Kochen voll auszunutzen.

Heißluft-Frittieren

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. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse vor (siehe Seite 6).
3. Wenn die Fritteuse einen Signalton abgibt und auf dem Display „End (Ende)“ anzeigt, legen Sie das Kochgut in den Korb.
4. Wählen Sie eine Kochfunktion.

Hinweis: Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit, Temperatur und Gebläsegeschwindigkeit zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Die Heißluft-Fritteuse schaltet standardmäßig auf die Funktion „Heißluft-Frittieren“, wenn keine andere Funktion ausgewählt wurde.

5. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit ändern, indem Sie auf  oder  tippen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.
6. Tippen Sie , um das Heißluft-Frittieren zu starten.
7. Die Heißluft-Fritteuse gibt Signaltöne ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: **[Abb. 6]**
 - Optional können Sie auch auf WARM (WARMHALTEN) tippen. Tippen Sie auf  oder , um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
8. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbestecke, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.
9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Kochtabelle

Hinweis: Die Ergebnisse können variieren. Rezepte und Kochinspirationen finden Sie in der VeSync-App und im Rezeptbuch.

Funktion		Standardtemperatur	Standardzeit	Temperaturbereich	Betriebszeitbereich	Gebläsestufe
Turbo-Modi	Heißluft-Frittieren	195 °C	10 min	150–230 °C	1–60 min	5
	Braten	220 °C	12 min	175–230 °C	1–60 min	5
	Grillen	230 °C	5 min	220–230 °C	1–30 min	5
	Gefroren	200 °C	14 min	150–230 °C	1–30 min	5
Aufwärmen		200 °C	5 min	150–220 °C	1–60 min	4
Backen		165 °C	20 min	125–205 °C	1–60 min	3
Dörren („DRY“)		55 °C	6 h	35–95 °C	15 min–24 h	1
Gären		30 °C	1 h	30–45 °C	15 min–12 h	1
Vorheizen		205 °C	4 min (automatische Einstellung)	75–230 °C	-	4
Warmhalten („WARM“)		75 °C	30 min	–	1–60 min	2

*Siehe **Kochtipps** (Seite 8) für weitere Informationen.

Kochtipps

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gekocht.

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.

Hinweise zum Kochgut

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Kochgut speziell für den Backofen in der Heißluft-Fritteuse frittieren.
- Die Funktion „Gefroren“ ist ideal für kleine oder panierte Produkte wie Nuggets, Fleischbällchen und Kartoffelstäbchen.
- 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.
- Beim Frittieren von fettreichen Lebensmitteln sammelt sich das Fett unter der Röstplatte. Gießen Sie abgetropftes Fett hinterher aus, um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluft-Fritteuse trocken.
- Beziehen Sie sich auf die **Kochtabelle**, um die ideale Kochfunktion für Ihr Rezept auszuwählen (siehe Seite 7).

Pommes frites

- 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/¼ x 3 Zoll große Streifen.

Hinweis: Weitere Tipps und Rezepte finden Sie in der VeSync-App und auf der COSORI Website.

Weitere Funktionen

Umschalten von Temperatureinheiten

- Halten Sie **TEMP** (TEMPERATUR)  und  für 3 Sekunden gedrückt.
- Die Temperatureinheit wird von Celsius auf Fahrenheit geändert.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder auf Celsius umzuschalten.

Anhalten

- Tippen Sie auf , um den Kochvorgang zu unterbrechen. Die Heißluft-Fritteuse wärmt sich nicht weiter auf und  blinkt auf, bis Sie auf  tippen, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 30 Minuten schaltet sich die Heißluft-Fritteuse aus.
- Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochprogramm anzuhalten, ohne den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang automatisch. Das Display schaltet sich aus Sicherheitsgründen vorübergehend aus.
- 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 Funktionen eingestellt ist, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 30 Minuten Inaktivität aus.

Überhitzungsschutz

- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Heißluft-Fritteuse bei Überhitzung automatisch aus.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- Reinigen Sie den Korb und die Röstplatte der Heißluftfritteuse **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. Der Korb und die Röstplatte sind spülmaschinengeeignet. Sie können den Korb und die Röstplatte auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis: Der Korb und die Röstplatte sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Verrühren Sie 30 g/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 den Korb und die Röstplatte 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Spülen Sie den Korb vor dem Gebrauch in Seifenwasser.
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 Heizspulen. **[Abb. 7]**
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

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

ZUBEHÖR

Für Ihre Heißluft-Fritteuse sind Zubehöerteile und Ersatzteile erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 12).

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 gekocht.
	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugabe einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochtipps , Seite 8).
Die Pommes frites sind nicht richtig durchgegart.	Siehe Pommes frites , Seite 8.
Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluft-Fritteuse schieben.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
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. Handhaben Sie den Korb mit Vorsicht.
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 12).
Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum Testvorgang (Seite 5), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe Seite 12).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E01/E21“	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 12).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E02/E22“	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 12).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E12“	Am DC-Motor ist ein Defekt aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 12).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 12).

INFORMATIONEN ZUR GEWÄHRLEISTUNG

Produktname	TurboBlaze™ 6,0-Litre-Heißluft-Fritteuse
Modell	CAF-DC601-KEU
Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.	
Kaufdatum	
Bestellnummer	

Levoit, eingeschränkte Produktgewährleistung

Zwei (2) Jahre* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher

Die Arovast Corporation („Arovast“) 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 Arovast nach eigenem und ausschließlichem Ermessen entweder (i) den Kaufpreis zurückerstatten, wenn der Kauf direkt im Levoit 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 Arovast erstreckt sich nur auf Produkte, die von autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden, die den Qualitätskontrollen von Arovast 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 Arovast 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?

- 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 Unfall, Missbrauch, 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 anderen Person als Arovast 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 bereit halten. 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 AROVAST CORPORATION UND IHR EINZIGES UND AUSSCHLIESSLICHES RECHTSMITTEL FÜR JEGLICHE VERLETZUNG DER GEWÄHRLEISTUNG ODER ANDERE NICHTKONFORMITÄT DES PRODUKTS DAR, DIE DURCH DIES EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ABGEDECKT IST. DIES EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG GILT EXKLUSIV UND ANSTELLE ALLER ANDEREN GEWÄHRLEISTUNGEN. KEIN MITARBEITER DER AROVAST 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 AROVAST CORPORATION STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE VON AROVAST CORPORATION KAUFEN, IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER GEWÄHRLEISTUNGEN IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE AROVAST CORPORATION LEHNT HIERMIT ALLE GEWÄHRLEISTUNGEN JEGLICHER ART AB, OB AUSTRÜCKLICH 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 AROVAST 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 AROVAST CORPORATION GEKAUFTEN PRODUKTEN ENTSTANDEN SIND UND DEN VOM KÄUFER FÜR DIESE PRODUKTE BEZAHLTEN KAUFFREIS ÜBERSTEIGEN, ODER

(b) INDIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, FOLGESCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, SELBST WENN DIE AROVAST 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 FEHLERHAFT 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 PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSKLÄRUNG GILT, ÜBERNIMMT DIE AROVAST 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:

AROFAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

KUNDENDIENST

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

E-Mail: support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com
support.eu@cosori.com

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

Table des matières

Contenu du paquet	1
Spécifications	1
Importantes mesures de sécurité	2
Apprenez à connaître votre friteuse à air	4
Avant une première utilisation	5
Utilisation de votre friteuse à air	6
Entretien et maintenance	9
Accessoires	9
Dépannage	9
Informations sur la garantie	11
Support à la clientèle	12

Contenu du paquet

1 x	Friteuse à air de 6 litres TurboBlaze™
1 x	Plaque à croustiller
1 x	Mode d'emploi
1 x	Livre de recettes

Spécifications

Modèle	CAF-DC601-KEU
Alimentation électrique	220 à 240 VCA 50/60 Hz
Puissance nominale	1 725 W
Capacité	6 L (pour 3 à 5 personnes)
Plage de température	30 à 230 °C/ 90° à 450 °F
Minuterie	1 min à 24 h
Dimensions (poignée comprise)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm (15,7 x 11,8 x 11,9 po)
Dimensions (poignée non comprise)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm (13,4 x 11,8 x 11,9 po)
Poids	5,2 kg / 11,5 lb

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Suivez les consignes élémentaires de sécurité lorsque vous utilisez votre friteuse à air. Lisez toutes les instructions.

Principaux points de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- **N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
- **ATTENTION** : la plaque à croustiller chaude peut tomber lorsque vous retournez le panier.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer la friteuse ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre friteuse à air (ou retirez le panier) si elle contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- **Toujours** placer la plaque à croustiller sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- **Ne pas** nettoyer avec des tampons à recurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.

Remarque :

- *Insérez fermement la plaque à croustiller dans le panier pour éviter qu'elle ne tombe.*
- *Utilisez **toujours** des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.*

Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas le châssis**, le cordon ou la prise de la friteuse à air dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez attentivement les enfants qui se trouvent à proximité de votre friteuse à air.
- Débranchez-la lorsque vous ne l'utilisez pas et avant tout nettoyage. Laissez refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- **Ne pas** utiliser votre friteuse à air si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 12).
- **Ne pas** utiliser des pièces de rechange ou des accessoires de tiers, car cela pourrait provoquer des blessures.
- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. **Ne rien** stocker à l'intérieur de votre friteuse à air.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont supervisés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec la friteuse à air.
- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **N'utilisez** votre friteuse à air que comme indiqué dans ce manuel.
- Ne convient pas à un usage commercial. **Uniquement** pour usage domestique.

En cours de friture à l'air

- Une friteuse à air fonctionne **uniquement** avec de l'air chaud. **Ne jamais** remplir le panier d'huile ou de graisse.
- **Ne jamais** utiliser votre friteuse à air sans que le panier ne soit en place.
- **Ne pas** placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans votre friteuse à air.
- **Ne pas** trop remplir le panier de la friteuse à air. La quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.
- **Ne pas** toucher les accessoires (dont la plaque à croustiller) pendant ou immédiatement après la friture à air.
- **Ne pas** placer de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre friteuse à air.
- **Ne jamais** poser de papier sulfurisé ou de cuisson dans la friteuse sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les serpentins de chauffage.
- Ne mettez jamais d'aliments fins et légers tels que des cornflakes dans la friteuse à air et faites attention aux morceaux d'aliments. La circulation de l'air peut aussi entraîner le soulèvement d'aliments minces et légers ou de morceaux d'aliments et les mettre en contact avec les serpentins chauffants.
- **Toujours** utiliser des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne soient pas en métal ou en verre.
- Éloignez votre friteuse à air de tout matériau inflammable (rideaux, nappes, etc.). Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse à air si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Une fumée blanche est normale, due à la graisse chauffée ou à des éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le **Support à la clientèle** (page 12).
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur . La friteuse à air émet un signal sonore et tous les boutons s'éteignent, à l'exception de , qui devient orange.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. **Ne jamais** tirer sur le cordon d'alimentation.
- **Ne pas** laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.

- Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter le **Support à la clientèle** (page 12).
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Prise et cordon (Figure 2)

- **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

Remarque : cette friteuse à air utilise un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Utilisez les rallonges électriques avec prudence. La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air.

- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Champs électromagnétiques (CEM)

La friteuse à air COSORI est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions du présent manuel d'utilisation, l'utilisation de l'appareil est sûre, au regard des preuves scientifiques disponibles à ce jour.

Remarque : les articles marqués du symbole suivant peuvent atteindre des températures élevées et doivent être manipulés avec précaution.



ATTENTION :
surfaces chaudes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Rallonges électriques

- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de faire attention à leur utilisation. Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
 - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air.



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être éliminé dans les ordures ménagères et doit être déposé dans une déchèterie équipée pour son recyclage. Suivre les procédures d'élimination et de recyclage qui conviennent contribue à la protection des ressources naturelles, de la santé humaine et de l'environnement.

Pour de plus amples détails sur l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, votre service de ramassage des ordures ou le magasin où vous l'avez acheté.

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

Ce produit est conforme à la Directive 2011/65/UE et à ses modifications, relativement à l'utilisation limitée de certaines substances nocives dans les équipements électriques et électroniques.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre friteuse à air COSORI utilise un moteur à courant continu qui chauffe la friteuse à air plus rapidement, cuit plus vite et permet un contrôle précis de la température et du ventilateur, ainsi vos aliments cuisent exactement comme vous le souhaitez. Dotée de commandes conviviales à simple pression, d'un panier antiadhésif et d'une conception intuitive et sûre, la Friteuse à air COSORI TurboBlaze™ est la star de votre cuisine.

Remarque :

- **Ne pas** essayer d'ouvrir la partie supérieure de la friteuse à air. Ce n'est pas un couvercle.
- Le panier et la plaque à croustiller sont conçus en aluminium doté d'un revêtement antiadhésif.

Schéma de la Friteuse à air (Figure 1.1)

- | | | |
|-------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Entrée d'air | 5. Bouton de libération du panier | 8. Éléments chauffants |
| 2. Écran de contrôle | 6. Poignée du panier | 9. Cordon électrique |
| 3. Butées en silicone | 7. Panier | 10. Sortie d'air |
| 4. Plaque à croustiller | | |

Affichage du schéma (Figure 1.1)

Remarque : lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser une fonction, celle-ci devient orange pour indiquer qu'elle est sélectionnée.

Panneau de commande

- | | |
|--|--|
| A. Augmentation/diminution de la température | D. Augmentation/diminution de la durée |
| B. Fonctions de cuisson | E. Démarrage/pause |
| C. Marche/arrêt | F. Fonctions de cuisson Modes Turbo |

Fonctions de cuisson (Figure 1.1-G)

Affichage (Figure 1.2)

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| H. État de la cuisson | J. Vitesse du ventilateur (1 à 5) |
| I. Température | K. Heure |

Affichage des messages (Figure 1.2)

- | | |
|-----------------|----------------------|
| L. Cuisson | N. Prêt |
| M. Mis en pause | O. Retirer le panier |

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

1. Retirez et jetez tous les emballages de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires et le capuchon de protection placé sur la prise d'alimentation.
2. Placez la friteuse à air sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Tenez-la éloignée des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (telles que des murs ou des placards).

Remarque : laissez un espace de 13 cm/ 5 pouces derrière et au-dessus de la friteuse à air. [Figure 3]
Laissez suffisamment d'espace à l'avant de la friteuse à air pour pouvoir retirer le panier.

3. Lavez soigneusement le panier et la plaque à croustiller, en utilisant soit un lave-vaisselle, soit une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
5. Remplacez la plaque à croustiller dans le panier. Inclinez la plaque à croustiller pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
6. Placez le panier à l'intérieur de la friteuse à air.

1. Assurez-vous que le panier de la friteuse à air est vide et branchez celle-ci.
2. Appuyez sur **AIR FRY** (Friture à l'air). L'afficheur va indiquer « **195 °C** » et « **10 MIN** ».
3. Appuyez sur ►|| pour commencer. Une fois terminé, la friteuse à air va émettre un bip et l'affichage va indiquer « **End** » (fin).
4. Appuyez sur le bouton de libération du panier et retirez le panier. Laissez le panier refroidir totalement pendant 10 à 30 minutes.

Remarque :

- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- **Ne pas** dévisser et retirer la poignée du panier.

Butées en silicone

- La plaque à croustiller est dotée de 4 butées en silicone fabriquées dans un matériau alimentaire. Ces butées maintiennent la plaque au fond du panier.
- Lorsque vous placez la plaque à croustiller dans le panier, inclinez-la pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté. [Figure 4]

Remarque : forcer l'introduction de la plaque à croustiller dans le panier de manière incorrecte peut l'endommager.

- Veuillez à ce que les enfants **ne jouent pas** avec les butées en silicone ou ne les avalent.

Test de fonctionnement

Effectuer un test vous permettra de vous familiariser avec votre friteuse à air, de vous assurer qu'elle fonctionne correctement et de la nettoyer de tout résidu éventuel.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Remarque :

- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. Cela perturberait la circulation de l'air et entraînerait de mauvais résultats en termes de friture à l'air. **[Figure 5]**
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse traditionnelle. **Ne pas** remplir le panier d'huile, de matière grasse de friture ou de tout autre liquide.
- Lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air, prenez garde à la vapeur chaude.

Préchauffage

Nous vous recommandons de préchauffer la friteuse à air avant d'y placer des aliments, à moins qu'elle ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuisent pas parfaitement sans préchauffage.

1. Appuyez sur  pour allumer l'écran.
2. Appuyez sur **PREHEAT** (préchauffer). L'écran va indiquer « **205 °C** » et « **4 MIN** ».
3. Vous pouvez également appuyer sur  ou  pour modifier la température. La durée se règle automatiquement.
4. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage.
5. Une fois le temps écoulé, la friteuse à air va émettre un bip et l'écran va indiquer « **End** » (fin).

Remarque :

- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 30 minutes, la friteuse à air efface tous les réglages et s'éteint.
- Le préchauffage utilise une vitesse de ventilation de 4.
- Lorsque vous réglez la température, la durée s'ajuste automatiquement conformément au tableau ci-dessous.

Température	Durée (minutes)
175 à 230 °C / 345 à 450 °F	4
115 à 170 °C / 240 à 340 °F	3
75 à 110 °C / 170 à 235 °F	2

Fonctions de cuisson

Utiliser une fonction de cuisson est la façon la plus simple de réaliser une friture à l'air. Les fonctions sont programmées avec une durée, une température et une vitesse de ventilation idéales pour la cuisson de certains aliments, consultez le **Tableau des cuissons** (page 7).

La durée et la température de toutes les fonctions de cuisson peuvent être réglées.
Pour personnaliser une fonction de cuisson :

1. Sélectionnez le bouton de la fonction que vous souhaitez personnaliser.
2. Appuyez sur  ou  pour modifier la durée et la température de la fonction.
3. Pour enregistrer, appuyez sur le bouton de la fonction pendant 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

Remarque :

- Maintenez les touches  ou  enfoncées pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température.
- La vitesse du ventilateur ne peut pas être personnalisée.

Pour réinitialiser toutes les fonction de cuisson :

- Maintenez la touche  appuyée pendant 15 secondes.

Modes Turbo

- Les fonctions de cuisson Modes Turbo (Friture à l'air, Rôtissoire, Gril, Aliments congelés) permettent de cuire rapidement les aliments en utilisant la vitesse de ventilation la plus élevée (5).
- Nous vous recommandons d'utiliser la plaque à croustiller pour toutes les fonctions de Modes Turbo afin de profiter pleinement du flux d'air à 360° lors de la cuisson.

Friture à air

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier. La plaque à croustiller permet à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.

Remarque : La plaque à croustiller ne doit pas être utilisée pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.

2. Préchauffez votre friteuse à air (voir page 6).
3. Lorsque la friteuse émet un signal sonore et que l'écran affiche « End » (fin), ajoutez des aliments dans le panier.
4. Sélectionnez une fonction de cuisson.

Remarque : les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée, une température et une vitesse de ventilation idéales pour la cuisson de certains aliments. Par défaut, la friteuse à air passe à la fonction Air Fry (friture à l'air) si aucune autre fonction n'est sélectionnée.

5. Vous pouvez également modifier la température et la durée en appuyant sur  ou . Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
6. Appuyez sur  pour lancer la friture à air.
7. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'écran affiche **[Figure 6]**
 - Vous pouvez également appuyer sur WARM (maintenir au chaud). Appuyez sur  ou  pour modifier la durée (1 à 60 minutes).
8. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Tableau des cuissons

Remarque : les résultats peuvent varier. Pour découvrir des recettes et des inspirations culinaires, consultez l'application VeSync et le livre de recettes.

Fonction		Température par défaut	Durée par défaut	Plage de température	Minuterie	Vitesses du ventilateur
Modes Turbo	Friture à air	195 °C / 385 °F	10 min	150 à 230 °C / 300 à 450 °F	1 à 60 min	5
	Rôtissoire	220 °C / 425 °F	12 min	175 à 230 °C / 345 à 450 °F	1 à 60 min	5
	Gril	230 °C / 450 °F	5 min	220 à 230 °C / 425 à 450 °F	1 à 30 min	5
	Surgelés	200 °C / 390 °F	14 min	150 à 230 °C / 300 à 450 °F	1 à 30 min	5
Réchauffer		200 °C / 390 °F	5 min	150 à 220 °C / 300 à 425 °F	1 à 60 min	4
Cuisson au four		165 °C / 330 °F	20 min	125 à 205 °C / 260 à 400 °F	1 à 60 min	3
Déshydrater (« DRY »)		55 °C / 135 °F	6 h	35 à 95 °C / 100 à 200 °F	15 min à 24 heures	1
Pousse		30 °C / 90 °F	1 h	30 à 45 °C / 90 à 110 °F	15 min à 12 heures	1
Préchauffer		205 °C / 400 °F	4 min (réglage auto)	75 à 230 °C / 170 à 450 °F	-	4
Maintenir au chaud (« WARM »)		75 °C / 170 °F	30 min	-	1 à 60 min	2

* Consultez **Conseils de cuisson** (page 8) pour obtenir plus d'informations.

Conseils de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale.

Utiliser de l'huile

- Ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. Ne pas utiliser plus de 30 ml / 2 cuillères à soupe d'huile.
- Les aérosols d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.

Conseils alimentaires

- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments surgelés ou les produits pouvant être cuits au four.
- La fonction Surgelés est idéale pour les produits de petite taille ou panés, tels que les nuggets, les boulettes de viande et les bâtonnets de viande.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout autre aliment garni ou en croute, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans le panier.
- La friture à l'air d'aliments riches en matières grasses entraîne une accumulation de graisse sous la plaque à croustiller. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide produisent des éclaboussures et un excès de fumée. Épongez ces aliments avant de les faire frire à l'air.
- Consultez le **Tableau des cuissons** pour sélectionner la fonction de cuisson idéale pour votre recette (voir page 7).

Pommes de terre frites

- Ajoutez 8 à 15 ml / 0,5 à 1 cuillère à soupe d'huile pour le croustillant.
- Si vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites tremper les frites non cuites dans de l'eau pendant 15 minutes pour en éliminer l'amidon avant de les faire frire. Séchez-les avec une serviette avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir un résultat plus croustillant, coupez les frites non cuites en plus petits morceaux. Essayez de couper les frites en morceaux de 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 po.

Remarque : pour plus de conseils et de recettes, consultez l'application VeSync et le site Web de COSORI.

Plus de fonctions

Changement des unités de température

- Maintenez **TEMP**  et  enfoncés pendant 3 secondes.
- L'unité de température passe de Celsius à Fahrenheit.
- Répétez l'opération pour revenir à Fahrenheit.

Mise en pause

- Appuyez sur  pour mettre en pause la cuisson. La friteuse à air cesse de chauffer et  clignote jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur  pour reprendre la cuisson.
- Après 30 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteint.
- Cette fonction vous permet de mettre en pause le programme de cuisson sans retirer le panier de la friteuse à air.

Reprendre automatiquement la cuisson

- Si vous retirez le panier, la friteuse à air met automatiquement en pause la cuisson. L'écran s'éteint temporairement par mesure de sécurité.
- Lorsque vous remplacez le panier, la friteuse à air reprend automatiquement la cuisson conformément à vos réglages précédents.

Coupure automatique

- Si la friteuse à air n'a aucune fonction active, elle efface tous les réglages et s'éteint après 30 minutes d'inactivité.

Protection contre la surchauffe

- Si la friteuse à air est en surchauffe, elle s'arrête automatiquement par mesure de sécurité.
- Laissez la friteuse à air refroidir totalement avant de l'utiliser à nouveau.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

- **Toujours** nettoyer le panier de la friteuse et la plaque à croustiller après chaque utilisation.
 - Pour en faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de papier d'aluminium (à l'exception de la plaque à croustiller).
1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir totalement avant de la nettoyer. Pour un refroidissement plus rapide, retirez le panier.
 2. Essuyez l'extérieur de l'autocuiseur avec un chiffon humide, si nécessaire.
 3. Le panier et la plaque à croustiller sont adaptés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver le panier et la plaque à croustiller avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Faites tremper si nécessaire.

Remarque : Le panier et la plaque à croustiller disposent d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des produits nettoyants abrasifs.

4. Pour les graisses tenaces :
 - a. Dans un petit bol, mélangez 30 g/ 2 c. à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml / 1 c. à soupe d'eau pour constituer une pâte facile à étaler.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur le panier et la plaque à croustiller et frottez. Laissez le panier et la plaque à croustiller reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
 - c. Lavez le panier avec de l'eau et du savon avant toute utilisation.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. **Ne pas** plonger dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez le serpentin de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire. [Figure 7]
6. Sécher avant utilisation.

Remarque : assurez-vous que le serpentin de chauffage est complètement sec avant d'allumer la friteuse à air.

ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires et de remplacement sont disponibles pour votre autocuiseur. Pour de plus amples informations, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 12).

DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Poussez fermement le panier dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie la friture à l'air.	Pulvériser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir Conseils de cuisson , page 8).
Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.	Voir Pommes de terre frites , page 8.

Problème	Solution possible
Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.	Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.
Une fumée blanche de vapeur s'échappe de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou lors de la cuisson. Cela est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non gras.
	La cuisson d'aliments gras provoque l'accumulation d'huile sous la plaque à croustiller. Cette huile va dégager une fumée blanche, et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait affecter en rien la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.
Une fumée foncée s'échappe de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le Support à la clientèle (voir page 12).
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Suivez les instructions concernant un Test de fonctionnement (page 5) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le Support à la clientèle (voir page 12).
L'écran affiche le Code d'erreur « E01/E21 »	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 12).
L'écran affiche le Code d'erreur « E02/E22 »	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 12).
L'écran affiche le Code d'erreur « E12 »	Il y a une défaillance du moteur CC. Contactez le Support à la clientèle (voir page 12).

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 12).

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Nom du produit	Friture à air de 6 litres TurboBlaze™
Modèle	CAF-DC601-KEU
Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.	
Date d'achat	
Numéro de commande	

Garantie limitée des produits Levoit

Garantie limitée de deux (2) ans sur les produits des consommateurs

Arovast Corporation (« Arovast ») garantit que le produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période de **2 ans à compter de la date d'achat initiale** (« période de garantie limitée »), à condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien (c'est-à-dire dans l'environnement prévu et dans des circonstances normales). ***Cette garantie ne limite pas les droits qui peuvent être exigés ou accordés par les lois nationales ou régionales de protection des consommateurs en vigueur dans votre région, auquel cas la période de garantie limitée est prolongée conformément aux exigences applicables.**

Avantages de votre garantie limitée

Au cours de la période de garantie limitée et sous réserve de la présente politique de garantie limitée, Arovast, à sa seule et unique discrétion, (i) remboursera le prix d'achat si l'achat a été effectué directement à partir de la boutique en ligne Levoit, ou (ii) réparera tout défaut de matériau ou de fabrication, ou (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit en magasin du montant du prix d'achat.

Qui peut bénéficier de la couverture ?

Cette garantie limitée ne s'applique qu'à l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable à tout propriétaire ultérieur du produit, que le produit ait ou non fait l'objet d'un transfert de propriété pendant la durée spécifiée de la garantie limitée. L'acheteur initial doit fournir une vérification du défaut ou du dysfonctionnement et une preuve de la date d'achat pour pouvoir bénéficier des avantages de la garantie limitée.

Méfiez-vous des revendeurs ou des vendeurs non autorisés

Cette garantie limitée ne s'applique pas aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs non autorisés. La garantie limitée d'Arovast ne s'applique qu'aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs agréés soumis aux contrôles de qualité d'Arovast et qui ont accepté de s'y conformer. Veuillez prendre en compte que les produits achetés sur un site Web ou auprès d'un revendeur non autorisé peuvent être contrefaits, usagés, défectueux ou ne pas être conçus pour être utilisés dans votre pays. Vous pouvez vous protéger et protéger vos produits en vous assurant de n'acheter qu'auprès d'Arovast ou de ses revendeurs agréés.

Si vous avez des questions sur un vendeur particulier ou si vous pensez avoir acheté votre produit auprès d'un vendeur non autorisé, veuillez contacter notre équipe du Support à la clientèle.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert ?

- Si la preuve d'achat a été modifiée de quelque manière que ce soit ou rendue illisible.
- Si le numéro du modèle, le numéro de série ou le code de la date de production figurant sur le produit ont été modifiés, enlevés ou rendus illisibles.
- Si le produit a été modifié par rapport à son état d'origine.
- Si le produit n'a pas été utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur.
- Les dommages causés par la connexion de périphériques, d'équipements supplémentaires ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans le manuel de l'utilisateur.
- Les dommages ou défauts causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou un entretien inapproprié ou inadéquat.
- Les dommages ou défauts causés par un service ou une réparation du produit effectué par un fournisseur de service non autorisé ou par toute entité autre qu'Arovast.
- Les dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas prévu.
- Si l'appareil a été endommagé, notamment par des animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, une catastrophe naturelle, le transport, un lave-vaisselle ou de l'eau (sauf si le manuel de l'utilisateur indique expressément que le produit peut être lavé au lave-vaisselle).
- Dommages accessoires et indirects.
- Les dommages ou défauts dépassant le coût du produit.

Réclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

1. Assurez-vous que votre produit est bien couvert par la période de garantie limitée spécifiée.
2. Assurez-vous d'avoir une copie de la facture et de l'identifiant de la commande ou de la preuve d'achat.
3. Assurez-vous d'avoir votre produit. **NE PAS** jeter votre produit avant de nous contacter.
4. Contactez notre équipe du Support à la clientèle.
5. Une fois que notre équipe du Support à la clientèle a approuvé votre demande, veuillez renvoyer le produit avec une copie de la facture et de l'identifiant de la commande.

Recours unique et exclusif

LA GARANTIE LIMITÉE QUI PRÉCÈDE CONSTITUE LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVE D'AROVAST CORPORATION, ET VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS, EN CAS DE VIOLATION D'UNE GARANTIE OU DE NON-CONFORMITÉ DU PRODUIT COUVERT PAR LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ D'AROVAST CORPORATION NI AUCUNE AUTRE PARTIE N'EST AUTORISÉ À OFFRIR UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE À LA GARANTIE LIMITÉE DÉCRITE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT.

Clause de non-responsabilité des garanties limitées

DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI APPLICABLE, À L'EXCEPTION DE CE QUI EST GARANTI DANS LA PRÉSENTE POLITIQUE DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, AROVAST CORPORATION FOURNIT LES PRODUITS QUE VOUS ACHETEZ À AROVAST CORPORATION « TELS QUELS » ET AROVAST CORPORATION DÉCLINE PAR LES PRÉSENTES TOUTE GARANTIE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT, EXPRESSE OU IMPLICITE, STATUTAIRE OU AUTRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ABSENCE DE CONTREFAÇON ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

Limitations de la responsabilité

DANS TOUTE LA MESURE PRÉVUE PAR LA LOI APPLICABLE, AROVAST CORPORATION, SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES, LEURS CONCÉDANTS, FOURNISSEURS DE SERVICES, EMPLOYÉS, AGENTS, DIRIGEANTS OU ADMINISTRATEURS NE PEUVENT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUS RESPONSABLES DE CE QUI SUIT :

(a) DES DOMMAGES DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DÉCOULANT DES PRODUITS ACHETÉS AUPRÈS D'AROVAST CORPORATION OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR POUR CES PRODUITS, OU

(b) LES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI AROVAST CORPORATION OU L'UN DE SES FOURNISSEURS A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ OU DE LA PROBABILITÉ DE TELS DOMMAGES.

ET INDÉPENDAMMENT DU FAIT QU'ILS SOIENT CAUSÉS PAR UN DÉLIT CIVIL (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), UNE RUPTURE DE CONTRAT OU AUTRE. NOTRE RESPONSABILITÉ NE DÉPASSERA EN AUCUN CAS LE MONTANT RÉEL QUE VOUS AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT DÉFECTUEUX, ET NOUS NE SERONS EN AUCUN CAS RESPONSABLES DES DOMMAGES OU PERTES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX OU PUNITIFS, QU'ILS SOIENT DIRECTS OU INDIRECTS.

SOUS RÉSERVE DES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, AROVAST CORPORATION N'EST PAS RESPONSABLE DES COÛTS ASSOCIÉS AU REMPLACEMENT OU À LA RÉPARATION DES PRODUITS ACHETÉS PAR SON INTERMÉDIAIRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE, D'INSTALLATION OU AUTRES ENCOURUS PAR L'UTILISATEUR ET, EN PARTICULIER, LES COÛTS LIÉS À LA DÉPOSE OU AU REMPLACEMENT DE TOUT PRODUIT.

Autres droits dont vous pouvez disposer

CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS CE QUI SUIT : (1) L'EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES ; (2) LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES ; ET/OU (3) L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ; IL SE PEUT DONC QUE LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DE LA PRÉSENTE POLITIQUE NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. DANS CES JURIDICTIONS, VOUS NE DISEPOSEZ QUE DES GARANTIES IMPLICITES QUI DOIVENT ÊTRE EXPRESSÉMENT FOURNIES CONFORMÉMENT À LA LOI APPLICABLE. LES LIMITATIONS DE GARANTIE, DE RESPONSABILITÉ ET DE RECOURS S'APPLIQUENT DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI.

BIEN QUE CETTE GARANTIE LIMITÉE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES, VOUS POUVEZ BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS DANS VOTRE JURIDICTION. CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE EST SOUMISE AUX LOIS EN VIGUEUR QUI S'APPLIQUENT À VOUS ET AU PRODUIT. VEUILLEZ CONSULTER LES LOIS EN VIGUEUR DANS VOTRE JURIDICTION POUR COMPRENDRE PLEINEMENT VOS DROITS.

Modifications de cette politique

Nous pouvons modifier les conditions et la disponibilité de la présente garantie limitée à notre discrétion, mais toute modification ne sera pas rétroactive.

Cette garantie est assurée par :
AROVAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

SUPPORT À LA CLIENTÈLE

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

Courriel : support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com
support.eu@cosori.com

*Veuillez préparer un PDF de votre facture ou une capture d'écran avant de contacter le Service clientèle.

Índice

Contenido de la caja	1
Especificaciones	1
Precauciones importantes	2
Conoce tu freidora por aire	4
Antes del primer uso	5
Uso de la freidora por aire	6
Cuidado y mantenimiento	9
Accesorios	9
Solución de problemas	10
Información de la garantía	11
Atención al cliente	12

Contenido de la caja

1 x	Freidora por aire TurboBlaze™ de 6 litros
1 x	Placa de cocción
1 x	Manual de usuario
1 x	Libro de recetas

Especificaciones

Modelo	CAF-DC601-KEU
Fuente de alimentación	CA 220 V-240 V 50/60 Hz
Potencia nominal	1725 W
Capacidad	6 l (para 3-5 personas)
Rango de temperaturas	30°–230 °C / 90°–450 °F
Rango de tiempo	1 min – 24 h
Dimensiones (incluyendo el mango)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 in
Dimensiones (sin incluir el mango)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 in
Peso	5,2 kg/11,5 lb

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar la freidora por aire, ten en cuenta las precauciones básicas de seguridad. Lea todas las instrucciones.

Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Utilice el mango.
- Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **PRECAUCIÓN:** La placa de cocción caliente podría caerse al dar la vuelta a la cesta.

Nota:

- *Inserta firmemente la placa de cocción en la cesta para reducir la posibilidad de que se caiga.*
- **Siempre** utilice pinzas para retirar con cuidado la comida caliente.

Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no** sumerja la carcasa, el cable o el enchufe de la **freidora por aire** en agua u otros líquidos.
- Supervise con atención a los niños que estén cerca de la freidora por aire.
- Desenchúfela cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deja que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- **No** utilice la freidora por 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 12).
- **No** utilice piezas de recambio o accesorios de terceros, ya que podrían causar lesiones.
- **No** lo utilice en exteriores.
- **No** coloques la freidora por aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- Ten especial cuidado al mover la freidora por aire (o al extraer la cesta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **Siempre** coloca la placa de cocción sobre una superficie resistente al calor después de sacarla de la cesta.
- **No** lo limpie con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloque nada encima de la freidora por aire. **No** almacene nada dentro de la freidora por aire.
- Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos si se les supervisa o instruye sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que **no** jueguen con la freidora.
- Esta freidora por aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- Utilice la freidora por aire **únicamente** de la forma que se describe en este manual.
- No está diseñada para uso comercial. Uso doméstico **exclusivamente**.

Mientras se fríe por aire

- La freidora por aire funciona **únicamente** con aire caliente. **No llenes nunca** las cestas de aceite o grasas.
- **Nunca** use la freidora por aire sin la cesta colocada en su lugar.
- **No** coloque alimentos demasiado grandes o utensilios metálicos en la freidora por aire.
- **No** llene demasiado la cesta de la freidora. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toque los accesorios (incluida la placa de cocción) durante o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora por aire.
- **Nunca** coloque el papel pergamino o de hornear dentro de la freidora sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con los serpentines calentadores.
- No coloque nunca alimentos ligeros, como cereales, en la freidora por aire, y preste atención a los pedazos de alimentos. La circulación de aire también puede ocasionar que los alimentos delgados o ligeros o los pedazos de alimentos se eleven y toquen los serpentines calentadores.
- **Siempre** utilice contenedores resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Mantenga la freidora por aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Úselo sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- Apaga la freidora por aire y desenchúfala inmediatamente si ves que sale humo oscuro de ella. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con **Atención al Cliente** (página 12).
- Para apagar la freidora por aire, pulse  una vez. La freidora emitirá un pitido y todos los botones se apagarán, salvo , que tomará un color anaranjado.
- Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.
- **No** deje la freidora por aire desatendida mientras la utiliza.

- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o se puedan tropezar con él involuntariamente.
- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast o personal cualificado debe sustituirlo a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Diríjase a **Atención al Cliente** (página 12).
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Enchufe y cable (Figura 2)

- **No** deje colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.

Nota: Esta freidora por aire utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. Use cables de extensión con cuidado. La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser tan grande como la capacidad de la freidora por aire.

- Esta freidora por aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.

Campos electromagnéticos (EMF)

La freidora por aire COSORI cumple todas las normas sobre campos electromagnéticos (EMF). Si se utiliza correctamente y conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el aparato se puede usar con la máxima seguridad de acuerdo con las pruebas científicas actualmente disponibles.

Nota: Los objetos marcados con el siguiente símbolo podrían alcanzar altas temperaturas y deben manipularse con cuidado.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Cables alargadores

- Existen alargadores de mayor longitud que pueden utilizarse con precaución. Si se utiliza un cable alargador más largo:
 - La capacidad eléctrica marcada del cable alargador debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica de la freidora por aire.



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico, sino que debe llevarse a unas instalaciones de recogida adecuadas para su reciclaje. El desecho y reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medioambiente.

Para obtener más información sobre el desecho y reciclaje de este producto, contacta con el ayuntamiento de tu localidad, el servicio de punto limpio o la tienda donde compraste el producto.

Este producto cumple la normativa RoHS.
Este producto cumple la Directiva 2011/65/UE, y sus modificaciones, sobre la restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos.

CONOCE TU FREIDORA POR AIRE

La freidora por aire COSORI usa un motor de corriente continua que calienta la freidora en menor tiempo, cocina más rápido y permite tener un control preciso de la temperatura y el ventilador para que los alimentos se cocinen justo como lo desea. Con controles de un solo toque fáciles de usar, una cesta antiadherente y un diseño intuitivo y seguro, la freidora por aire TurboBlaze™ COSORI es la estrella de su cocina.

Nota:

- **No** intente abrir la parte superior de la freidora por aire. No es una tapa.
- La cesta y la placa de cocción están hechas de metal de aluminio con una película antiadherente.

Diagrama de la freidora por aire (Figura 1.1)

- | | | |
|------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| 1. Entrada de aire | 5. Botón de liberación de la cesta | 8. Elementos calefactores |
| 2. Pantalla de control | 6. Mango de la cesta | 9. Cable de alimentación |
| 3. Topes de silicona | 7. Cesta | 10. Salida de aire |
| 4. Placa de cocción | | |

Diagrama de la pantalla (Figura 1.1)

Nota: Cuando pulsa un botón para utilizar una función, se volverá azul para mostrar que está seleccionado.

Panel de control

- | | |
|--|-----------------------------------|
| A. Aumento/Disminución de la temperatura | D. Aumento/disminución del tiempo |
| B. Funciones de cocción | E. Inicio/pausa |
| C. Encendido/apagado | F. Función de Modos turbo |

Funciones de cocción (Figura 1.1-G)

Pantalla (Figura 1.2)

- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| H. Estado de cocción | J. Velocidad del ventilador (1-5) |
| I. Temperatura | K. Tiempo |

Mensajes de la pantalla (Figura 1.2)

- | | |
|-------------|--------------------|
| L. Cocción | N. Lista |
| M. En pausa | O. Retire la cesta |

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

1. Retire y deseche todo el embalaje de la freidora por aire, incluidas las pegatinas provisionales y la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación.
2. Coloca la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténla alejada de zonas que puedan verse afectadas por el vapor (como paredes o armarios).

Nota: Deja 13 cm/5 pulgadas de espacio detrás y arriba de la freidora. [Figura 3] Deje espacio suficiente frente a la freidora para retirar la cesta.

3. Lave bien la cesta y la placa de cocción en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
4. Limpia el interior y el exterior de la freidora por aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
5. Vuelva a colocar la placa de cocción en la cesta. Inclina la placa de cocción para colocar un lateral primero y luego presione el otro lateral.
6. Coloque la cesta dentro de la freidora por aire.

Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento te ayudará a familiarizarte con la freidora por aire, a asegurarte de que funcione correctamente y a eliminar posibles residuos durante el proceso.

1. Asegúrate de que la freidora por aire esté vacía y enchúfala.
2. Pulse **AIR FRY** (Freír por aire). La pantalla mostrará "195 °C" y "10 MIN".
3. Pulse ►|| para comenzar. Cuando finalice, la freidora por aire emitirá un pitido y la pantalla mostrará "End" (Fin).
4. Pulse el botón de liberación de la cesta para retirarla. Dejar enfriar la cesta completamente durante 10–30 minutos.

Nota:

- Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.
- **No** desenrosque el mango de la cesta.

Topes de silicona

- La placa de cocción contiene 4 toques de silicona hechos de materiales aptos para alimentos. Los toques mantienen la placa fija a la parte inferior de la cesta.
- Al colocar la placa de cocción en la cesta, inclínala para colocar un lateral primero y luego presione el otro lateral. [Figura 4]

Nota: Si fuerza la placa de cocción en la cesta de forma incorrecta, podría dañarla.

- Asegúrese de que los niños **no** jueguen con los toques de silicona ni se los traguen.

USO DE LA FREIDORA POR AIRE

Nota:

- **No** coloque nada encima de la freidora por aire. Esto interrumpirá el flujo de aire y provocará malos resultados en la freidora por aire. **[Figura 5]**
- Una freidora por aire no es una freidora de aceite. **No** llene la cesta con aceite, grasa de freír ni ningún líquido.
- Al extraer la cesta de la freidora por aire, ten cuidado con el vapor caliente.

Precalentamiento

Recomendamos precalentar antes de colocar alimentos dentro de la freidora por aire, a menos que la freidora por aire ya esté caliente. Los alimentos no se cocinarán por completos sin el precalentamiento.

1. Pulse  para encender la pantalla.
2. Pulse **PREHEAT** (Precalentar). La pantalla mostrará **"205 °C"** y **"4 MIN"**.
3. También puede pulsar  o  para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará automáticamente.
4. Pulse  para comenzar a precalentar.
5. Cuando finalice el temporizador, la freidora por aire emitirá un pitido y la pantalla mostrará **"End"** (Fin).

Nota:

- Si no se pulsa ningún botón durante 30 minutos, la freidora por aire borrará toda la configuración y se apagará.
- La función precalentar usa la velocidad de ventilador 4.
- Al ajustar la temperatura, el tiempo se ajustará de forma automática según la tabla siguiente.

Temperatura	Tiempo (minutos)
175°–230 °C / 345°–450 °F	4
115°–170 °C / 240°–340 °F	3
75°–110 °C / 170°–235 °F	2

Funciones de cocción

Utilizar una función de cocción es la forma más fácil de freír por aire. Las funciones están programadas con un tiempo, una temperatura y una velocidad de ventilador ideales para cocinar determinados alimentos. Consulte la **Tabla de cocción** (página 7).

Todos los tiempos y temperaturas de las funciones de cocción pueden modificarse. Para modificar una función de cocción:

1. Elija el botón de la función que desee modificar.
2. Pulse  o  para modificar el tiempo y la temperatura de la función.
3. Para guardar los cambios, mantenga pulsado el botón de la función durante 3 segundos hasta que oiga un pitido.

Nota:

- Mantenga pulsados  o  para aumentar o disminuir rápidamente la temperatura o el tiempo.
- La velocidad del ventilador no puede modificarse.

Para reiniciar todas las funciones de cocción:

- Mantén pulsado  durante 15 segundos.

Modos turbo

- Las funciones de cocción de la Modos turbo (freír por aire, rostizar, asar, alimentos congelados) cocinan los alimentos más rápido a la velocidad del ventilador más elevada (5).
- Recomendamos usar la placa de cocción para todas las funciones de Modos turbo a fin de aprovechar al máximo el flujo de aire de 360° al cocinar.

Freír por aire

- Coloca la placa de cocción en la cesta. La placa de cocción permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.

Nota: La placa de cocción no se puede utilizar para ciertas recetas, como muffins y panes.
- Precaliente la freidora por aire (consulte la página 6).
- Cuando la freidora por aire emita un pitido y la pantalla muestre "End" (Fin), añada los alimentos a la cesta.
- Elija una función de cocción.

Nota: Las funciones de cocción están programadas con un tiempo, una temperatura y una velocidad de ventilador ideales para cocinar ciertos alimentos. La freidora por aire tendrá la función predeterminada AIR FRY (Freír por aire) si no se elige otra función.

- También puede modificar la temperatura o el tiempo pulsando  o . Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
- Pulse  para comenzar a freír por aire.
- La freidora por aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará **Figura 6**
 - También puede pulsar WARM (Mantener templado). Pulse  o  para modificar el tiempo (1–60 minutos).
- Extrae la cesta de la freidora por aire, teniendo cuidado con el vapor caliente. Utiliza pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.
- Deja que se enfríe antes de limpiarla.

Tabla de cocción

Nota: Los resultados pueden variar. Si buscas recetas o inspiración para cocinar, consulta el libro de recetas y la aplicación VeSync.

Función		Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	Rango de temperaturas	Rango de tiempo	Velocidad del ventilador
Modos turbo	Freír por aire	195 °C / 385 °F	10 min	150°–230 °C / 300°–450 °F	1-60 min.	5
	Rostizar	220 °C / 425 °F	12 min	175°–230 °C / 350°–450 °F	1-60 min.	5
	Grillar	230 °C / 450 °F	5 min	220°–230 °C / 425°–450 °F	1-30 min.	5
	Alimentos congelados	200 °C / 390 °F	14 min	150°–230 °C / 300°–450 °F	1-30 min.	5
Recalentar		200 °C / 390 °F	5 min	150°–220 °C / 300°–425 °F	1-60 min.	4
Hornear		165 °C / 330 °F	20 min	125°–205 °C / 260°–400 °F	1-60 min.	3
Deshidratar ("DRY")		55 °C / 135 °F	6 h	35°–95 °C / 100°–200 °F	15 min.–24 h	1
Leudar		30 °C / 90 °F	1 h	30°–45 °C / 90°–110 °F	15 min.–12 h	1
Precalentar		205 °C / 400 °F	4 min (ajuste automático)	75°–230 °C / 170°–450 °F	-	4
Mantener templado ("WARM")		75 °C / 170 °F	30 min	-	1-60 min.	2

* Para más información, consulte **Consejos de cocción** (página 8).

Consejos de cocción

Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.

Uso del aceite

- Añade una pequeña cantidad de aceite a tus platos para que queden más crujientes. No utilice más de 30 mL/2 cucharadas (medida estadounidense) de aceite.
- Los rociadores de aceite son perfectos para aplicar pequeñas cantidades de aceite por igual a todos los alimentos.

Consejos sobre los alimentos

- Puedes freír por aire cualquier comida congelada que se pueda cocinar en el horno.
- La función de alimentos congelados es ideal para alimentos pequeños o empanados, como bocaditos, albóndigas y empanadillas chinas.
- Para hacer pasteles, empanadillas o cualquier plato con relleno o masa, coloca los ingredientes en un recipiente resistente al calor antes de introducirlos en la cesta.
- Al freír por aire alimentos con alto contenido en grasa, esta se acumulará en la parte inferior de la placa de cocción. Para evitar el exceso de humo al cocinar, vierta los restos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido provocan salpicaduras y bastante humo. Sécalos dando toquitos antes de freírlos por aire.
- Consulte la **Tabla de cocción** para elegir la función de cocción ideal para su receta (vea la página 7).

Patatas fritas

- Añade 8–15 mL/½–1 cucharada de aceite para que los alimentos estén crujientes.
- Cuando vaya a freír patatas, sumerja las patatas crudas en agua durante 15 minutos para quitarles el almidón antes de freírlas. Sécalas dando toquitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños. Intente cortar las patatas fritas en tiras de 0,6 x 7,6 cm.

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

Más funciones

Cambio de unidades de temperatura

- Mantenga pulsado **TEMP** (Temperatura)  y  durante 3 segundos.
- La unidad de temperatura cambiará de Celsius a Fahrenheit.
- Repita para volver a Fahrenheit.

Pausar

- Pulse  para pausar la cocción. La freidora por aire dejará de calentar y el símbolo  parpadeará hasta que pulse  para continuar friendo.
- Luego de 30 minutos de inactividad, la freidora por aire se apagará.
- Esta función permite pausar el programa de cocción para freír sin retirar la cesta de la freidora.

Continuar friendo automáticamente

- Si saca la cesta, la freidora por aire pausará la cocción de manera automática. La pantalla se apagará temporalmente como medida de seguridad.
- Al colocar las cestas de nuevo, la freidora por aire comenzará a freír automáticamente basándose en los ajustes previos.

Apagado automático

- Si la freidora por aire no tiene funciones activas, la freidora por aire borrará todos los ajustes y se apagará después de 30 minutos de inactividad.

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la freidora por aire se llegase a sobrecalentar, se apagará automáticamente por seguridad.
- Deja enfriar la freidora por completo antes de volver a usarla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

- **Siempre** limpia la cesta y la placa de cocción de la freidora después de cada uso.
 - Recubre la cesta con papel de aluminio (excepto la placa de cocción) para que resulte más fácil limpiarla.
1. Apaga y desenchufa la freidora por aire. Deja que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque la cesta para un enfriamiento más rápido.
 2. Limpie el exterior de la freidora por aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
 3. La cesta y la placa de cocción son aptas para lavavajillas. También puede lavar la cesta y la placa de cocción en agua caliente jabonosa con una esponja no abrasiva. Sumérlas si fuera necesario.

Nota: La cesta y la placa de cocción tienen una película antiadherente. Evita usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.

4. Para quitar la grasa más incrustada:
 - a. En un cuenco pequeño, mezcle 30 g/2 cucharadas (medida estadounidense) de bicarbonato y 15 mL (1 cucharada) de agua para formar una pasta fácil de extender.
 - b. Use una esponja para extender la pasta sobre el cesto y el plato y frote. Deje que la pasta actúe sobre la cesta y la placa de cocción durante 15 minutos antes de enjuagarlas.
 - c. Lave la cesta con agua y jabón antes de usarla.
5. Limpie el interior de la freidora por aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerja en agua. Limpia los serpentines de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos. **[Figura 7]**
6. Seque la freidora por aire antes de usarla.

Nota: Asegúrese de que los serpentines de calentamiento estén completamente secos antes de encender la freidora por aire.

ACCESORIOS

Disponemos de accesorios adicionales y de repuesto para su freidora de aire. Para obtener más información, póngase en contacto con el **Atención al cliente** (vea la página 12).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora por aire no se enciende.	Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada.
	Introduce la cesta en la freidora por aire de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Coloque menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocíe o esparza una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulte los Consejos de cocción , página 8).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta Patatas fritas , página 8.
La cesta no se desliza por la freidora por aire de manera segura.	Asegúrate de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
Sale humo blanco o vapor de la freidora por aire.	La freidora por aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	Si cocinas alimentos grasos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneja la cesta con cuidado.
Sale humo negro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora por aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 12).
La freidora por aire desprende olor a plástico.	Cualquier freidora por aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 5) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 12).
La pantalla muestra el código de error "E01/E21"	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 12).
La pantalla muestra el código de error "E02/E22"	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 12).
La pantalla muestra el código de error "E12"	Hay una falla del motor DC. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 12).

Si su problema no aparece aquí, póngase en contacto con **Atención al Cliente** (consulte la página 12).

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

Nombre del producto	Freidora por aire TurboBlaze™ de 6 litros
Modelo	CAF-DC601-KEU
Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.	
Fecha de compra	
Número de pedido	

Garantía limitada del producto Levoit

Garantía limitada del producto de dos (2) años* para el consumidor

Arovast Corporation ("Arovast") garantiza que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra durante un período de **2 años a partir de la fecha de compra original** (el "Período de garantía limitada"), siempre que el producto se haya utilizado de conformidad con sus instrucciones de uso y cuidado (p. ej., en el entorno previsto y en circunstancias normales). ***Esta garantía no limita sus derechos que puedan ser requeridos u otorgados por las leyes de protección del consumidor nacionales o regionales aplicables en su región, en cuyos casos el Período de garantía limitada se extiende de conformidad con los requisitos aplicables.***

Sus beneficios de garantía limitada

Durante el Período de garantía limitada y sujeto a la Política de garantía, Arovast, a su sola y exclusiva discreción, (i) reembolsará el precio de la compra si la compra se realizó directamente en la tienda en línea de Levoit, (ii) reparará cualquier defecto de material o mano de obra, (iii) reemplazará el producto con otro producto de igual o mayor valor o (iv) proporcionará crédito para la tienda por el monto del precio de compra.

¿Quién está cubierto?

La garantía limitada solo se extiende al comprador original del producto y no es transferible a ningún propietario posterior del producto, independientemente de si se transfirió la propiedad del producto durante el plazo especificado de la garantía limitada. El comprador original debe proporcionar verificación del defecto o mal funcionamiento y prueba de la fecha de compra para reclamar los Beneficios de garantía limitada.

Tenga cuidado con los distribuidores o vendedores no autorizados

Esta garantía limitada no se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores no autorizados. La garantía limitada de Arovast solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Arovast y hayan aceptado cumplir con sus controles de calidad. Tenga en cuenta que los productos comprados en un sitio web o a un distribuidor no autorizado pueden ser falsificados, defectuosos, estar usados o es posible que no estén diseñados para usarse en su país. Puede protegerse a sí mismo y a sus productos asegurándose de comprar solo a Arovast o a sus distribuidores autorizados.

Si tiene alguna pregunta sobre un vendedor específico o cree que puede haber comprado su producto a un vendedor no autorizado, póngase en contacto con el equipo de Atención al cliente.

¿Qué no se cubre?

- Si el comprobante de compra ha sido alterado de alguna manera o se ha vuelto ilegible.
- Si el número de modelo, el número de serie o el código de la fecha de producción ha sido alterado, eliminado o se ha vuelto ilegible.
- Si se ha modificado el producto respecto de su condición original.
- Si el producto no se ha utilizado de conformidad con las indicaciones y las instrucciones del manual del usuario.
- Los daños causados por la conexión de periféricos, equipos adicionales o accesorios distintos a los recomendados en el manual del usuario.
- Los daños o defectos causados por accidentes, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado.
- Los daños o defectos causados por el mantenimiento o la reparación del producto realizada por un proveedor de servicios no autorizado o por cualquier otro que no sea Arovast.
- Los daños o defectos que se produzcan durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso que no esté previsto para el producto.
- Si la unidad ha sufrido daños, incluidos, entre otros, daños causados por animales, rayos, voltaje anormal, incendios, desastres naturales, transporte, lavavajillas o agua (a menos que el manual del usuario indique expresamente que el producto es apto para el lavavajillas).
- Los daños fortuitos o imprevistos.
- Los daños o defectos que excedan el coste del producto.

Reclamación de su servicio de garantía limitada en 5 sencillos pasos:

1. Asegúrese de que su producto se encuentre dentro del período de garantía limitada especificado.
2. Asegúrese de tener una copia de la factura y la identificación del pedido o el comprobante de compra.
3. Asegúrese de tener el producto. **NO** deseché su producto antes de contactarnos.
4. Póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al cliente.
5. Una vez que nuestro equipo de Atención al cliente haya aprobado su solicitud, devuelva el producto con una copia de la factura y la identificación del pedido.

Vía de recurso único y exclusivo

LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR CONSTITUYE LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE AROVAST CORPORATION Y SU RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO POR CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA U OTRA FALTA DE CUMPLIMIENTO CON RESPECTO AL PRODUCTO CUBIERTO POR ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS. NINGÚN EMPLEADO DE AROVAST CORPORATION O NINGUNA OTRA PARTE INTERESADA ESTÁ AUTORIZADA A OTORGAR GARANTÍAS ADEMÁS DE LA GARANTÍA LIMITADA QUE SE INDICA EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.

Descargo de responsabilidad de las garantías limitadas

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EXCEPTO SEGÚN LO GARANTIZADO EN LA PRESENTE POLÍTICA DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, AROVAST CORPORATION PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMpra A AROVAST CORPORATION "EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN" Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO AROVAST CORPORATION RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO, YA SEAN EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS, LEGALES O DE OTRO TIPO, LO QUE INCLUYE, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD, NO VIOLACIÓN E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR.

Limitaciones de responsabilidad

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EN NINGÚN CASO AROVAST CORPORATION, SUS AFILIADOS O SUS OTORGANTES DE LICENCIAS, PROVEEDORES DE SERVICIOS, EMPLEADOS, AGENTES, FUNCIONARIOS O DIRECTORES SERÁN RESPONSABLES DE:

(A) LOS DAÑOS DE CUALQUIER TIPO QUE SURJAN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A AROVAST CORPORATION, O EN CONEXIÓN A ESTOS, QUE EXCEDAN EL PRECIO DE COMPRA QUE EL COMPRADOR HAYA PAGADO POR DICHOS PRODUCTOS, O

(B) LOS DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES, FORTUITOS, IMPREVISTOS O PUNITIVOS, INCLUSO SI SE HA ADVERTIDO A AROVAST CORPORATION O A UNO DE SUS PROVEEDORES DE LA POSIBILIDAD O PROBABILIDAD DE QUE SE PRODUZCAN DICHOS DAÑOS,

E INDEPENDIENTEMENTE DE QUE SE PRODUZCAN POR AGRAVIOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS O DE OTRO MODO. EN NINGÚN CASO NUESTRA RESPONSABILIDAD EXCEDERÁ LA CANTIDAD REAL QUE USTED PAGÓ POR EL PRODUCTO DEFECTUOSO NI, EN NINGÚN CASO, SEREMOS RESPONSABLES DE CUALQUIER DAÑO O PÉRDIDA IMPREVISTA, FORTUITA, ESPECIAL O PUNITIVA, YA SEA DIRECTA O INDIRECTA.

EXCEPTO SEGÚN LO CUBIERTO EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, AROVAST CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS COSTES ASOCIADOS CON EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A ELLA, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LOS COSTES DE MANO DE OBRA, INSTALACIÓN O DE OTRO TIPO EN LOS QUE HAYA INCURRIDO EL USUARIO Y, EN PARTICULAR, CUALQUIER COSTE RELACIONADO CON LA REMOCIÓN O EL REEMPLAZO DE CUALQUIER PRODUCTO.

Otros derechos que puede tener

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN: (1) LA EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; (2) LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; O (3) LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS FORTUITOS O IMPREVISTOS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD EN LA PRESENTE POLÍTICA NO SE APLIQUEN A SU CASO. EN ESTAS JURISDICCIONES SOLO TIENE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SE REQUIEREN EXPRESAMENTE DE ACUERDO CON LA LEY APLICABLE. LAS LIMITACIONES DE GARANTÍAS, RESPONSABILIDAD Y RECURSOS SE APLICAN EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY.

SI BIEN ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, ES POSIBLE QUE TENGA OTROS DERECHOS EN SU JURISDICCIÓN. ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA ESTÁ SUJETA A LAS LEYES APLICABLES QUE SE APLICAN A USTED Y AL PRODUCTO. CONSULTE LAS LEYES DE SU JURISDICCIÓN PARA COMPRENDER POR COMPLETO SUS DERECHOS.

Cambios a la presente política

Podemos cambiar los términos y condiciones y la disponibilidad de la presente garantía limitada a nuestra discreción, pero los cambios no serán retroactivos.

Esta garantía la otorga:
AROFAST CORPORATION
 1202 N. Miller St., Suite A
 Anaheim, CA 92806
 EE. UU.

ATENCIÓN AL CLIENTE

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

Correo electrónico: support.de@cosori.com
 support.fr@cosori.com
 support.it@cosori.com
 support.es@cosori.com
 support.eu@cosori.com

*Antes de ponerse en contacto con el servicio de Atención al Cliente, tenga a mano su factura en formato PDF o capturas de pantalla.

Sommario

Contenuto della confezione	1
Specifiche tecniche	1
Protezioni importanti	2
Acquisire familiarità con la friggitrice ad aria	4
Prima di iniziare a usare l'elettrodomestico	5
Utilizzo della friggitrice ad aria	6
Cura e manutenzione	9
Accessori	9
Guida alla risoluzione dei problemi	10
Warranty Information	11
Assistenza Clienti	12

Contenuto della confezione

1 x	Friggitrice ad aria TurboBlaze™ da 6 litri
1 x	Piatto Crisper
1 x	Manuale dell'utente
1 x	Ricettario

Specifiche tecniche

Modello	CAF-DC601-KEU
Alimentazione	CA 220V-240V 50/60Hz
Potenza nominale	1725W
Capacità	6 L (cibo per 3-5 persone)
Intervallo di temperatura	30°-230°C / 90°-450°F
Intervallo di tempo	1 min-24 ore
Dimensioni (manico incluso)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm / 15,7 x 11,8 x 11,9 pollici
Dimensioni (manico escluso)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm / 13,4 x 11,8 x 11,9 pollici
Peso	5,2 kg

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PROTEZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza la friggitrice ad aria è opportuno attenersi alle precauzioni di sicurezza di base. Leggere tutte le istruzioni.

Punti chiave per la sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare la maniglia.
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- **ATTENZIONE:** Il piatto crisper caldo potrebbe cadere quando si gira il cestello.

Nota:

- *Inserire saldamente il piatto crisper nel cestello per ridurre la possibilità che cada.*
- *Usare sempre delle pinze per rimuovere con cura gli alimenti caldi.*

Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere la friggitrice ad aria**, l'alloggiamento, la scocca o la presa in acqua o in altri liquidi.
- Supervisionare da vicino i bambini quando si trovano nelle immediate vicinanze della friggitrice ad aria.
- Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona oppure se il cavo o la presa sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 12).
- **Non** utilizzare parti di ricambio o accessori di terze parti, dato che ciò potrebbe causare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- Quando si sposta la friggitrice ad aria (o si rimuove il cestello), prestare la massima attenzione se contiene olio o altri liquidi caldi.
- Dopo aver tolto il piatto crisper dal cestello, metterlo **sempre** su una superficie resistente al calore.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. **Non** conservare nessun oggetto all'interno della friggitrice ad aria.
- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'umidificatore in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte degli utenti non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Sarà necessario sorvegliare i bambini per verificare che **non** giochino con la friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Usare la friggitrice ad aria **solo** in linea con le indicazioni fornite in questo manuale.
- Non per uso commerciale. **Unicamente** per uso domestico.

Mentre si usa la friggitrice ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **unicamente** con aria calda. **Non riempire mai** il cestello con olio o grasso.
- **Non utilizzare mai** la friggitrice ad aria senza il cestello in posizione.
- **Non inserire** nella friggitrice ad aria cibi troppo grandi o utensili di metallo.
- **Non riempire eccessivamente** il cestello della friggitrice ad aria. Una quantità abbondante di olio potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.
- **Non toccare** gli accessori (compreso il piatto crisper) durante o subito dopo la frittura ad aria.
- **Non mettere** all'interno della friggitrice ad aria carta, cartone, plastica non resistenti al calore o materiali simili.
- **Non mettere mai** il contenitore nella friggitrice ad aria senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento del contenitore che potrebbe entrare in contatto con le bobine riscaldanti.
- **Non mettere mai** nella friggitrice ad aria cibi sottili e leggeri come i cornflake. Inoltre, prestare attenzione ai pezzi di cibo più piccoli. La circolazione dell'aria può anche far sì che i cibi sottili e leggeri o i pezzetti di cibo si sollevino ed entrino in contatto con le bobine di riscaldamento.
- Utilizzare **sempre** contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Tenere la friggitrice ad aria lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc.). Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro, spegnere e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria. L'emissione di fumo bianco è normale, è causata dal riscaldamento del grasso o dagli schizzi di cibo. La fuoriuscita di fumo scuro, invece, significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema a livello di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (pagina 12).
- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere una volta . La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e tutti i pulsanti si spengono, tranne  che diventa di colore arancione.
- Per staccare la spina, afferrare la spina e tirarla dalla presa. **Non tirare mai** dal cavo di alimentazione.
- **Non lasciare** la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di incendio. Invitiamo a contattare l'**Assistenza clienti** (pagina 12).
- Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Presenza e cavo (Figura 2)

- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o una prolunga) penda sul bordo di un tavolo o di un bancone, né che tocchi superfici calde.

Nota: Questa friggitrice ad aria monta un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare. Usare le prolunghie con cura. La potenza elettrica della prolunga deve essere pari a quella della friggitrice ad aria.

- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

Campi elettromagnetici (CEM)

La friggitrice ad aria COSORI è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (CEM). Se utilizzata in modo corretto e attenendosi alle istruzioni contenute in questo manuale d'uso, l'apparecchiatura è sicura da usare sulla base delle prove scientifiche attualmente disponibili.

Nota: Gli articoli contrassegnati dal seguente simbolo possono raggiungere temperature elevate. Dovranno quindi essere maneggiati con cura.



ATTENZIONE: Superficie calda.

Prolungha

- Sarà possibile ricorrere all'uso di una prolunga, prestando molta attenzione. Se si utilizza una prolunga più lunga:
 - La potenza elettrica indicata del cavo-prolunga deve essere quanto meno pari a quella della friggitrice ad aria.
 - Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o dove qualcuno potrebbe inciampare involontariamente.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito fra i rifiuti domestici e dovrebbe essere portato a un apposito centro di raccolta per essere riciclato. Uno smaltimento e un riciclaggio corretti aiutano a tutelare le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE e ai suoi emendamenti sulla restrizione dell'uso di certe sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria COSORI si serve di un motore a corrente continua che riscalda la friggitrice più rapidamente, cuoce più velocemente e consente un controllo preciso della temperatura e della ventola. In questo modo le pietanze vengono cotte esattamente come si desidera. Con comandi semplici e one-touch, un cestello anti-aderente e un design intuitivo e sicuro, la Friggitrice ad aria TurboBlaze™ COSORI sarà la star della tua cucina.

Nota:

- **Non** cercare di aprire la parte superiore della friggitrice ad aria. Questo non è un coperchio.
- Il cestello e il piatto crisper sono realizzati in metallo di alluminio con un rivestimento anti-aderente,

Schema della friggitrice ad aria (Figura 1.1)

- | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Ingresso aria | 5. Pulsante di rilascio del cestello | 8. Elementi riscaldanti |
| 2. Display di controllo | 6. Manico del cestello | 9. Cavo di alimentazione |
| 3. Tappi in silicone | 7. Cestello | 10. Uscita dell'aria |
| 4. Piatto Crisper | | |

Schema del display (Figura 1.1)

Nota: Quando si tocca un pulsante per utilizzare una funzione, questo diventa arancione per indicare che è stato selezionato.

Pannello di controllo

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| A. Aumenta/Riduci la temperatura | D. Aumenta/Riduci il tempo |
| B. Funzioni di cottura | E. Avvio/Pausa |
| C. On/ Off | F. Funzioni di cottura Turbo Modes |

Funzioni di cottura (Figura 1.1-G)

Display (Figura 1.2)

- | | |
|---------------------|----------------------------------|
| H. Stato di cottura | J. Velocità della ventola (1– 5) |
| I. Temperatura | K. Tempo |

Messaggi sul display (Figura 1.2)

- | | |
|------------|-------------------------|
| L. Cottura | N. Pronto |
| M. Pausa | O. Togliere il cestello |

PRIMA DI INIZIARE A USARE L'ELETTRODOMESTICO

Impostazione

1. Togliere e smaltire tutti gli imballaggi della friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei e il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come ad esempio pareti o armadi).

Nota: Lasciare 13 cm di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. [Figura 3] Lasciare spazio a sufficienza davanti alla friggitrice ad aria per rimuovere il cestello.

3. Lavare accuratamente sia il cestello che il piatto crisper, mettendoli in lavastoviglie o usando una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido. Asciugare con un asciugamano.
5. Rimettere il piatto crisper nel cestello. Inclinare il piatto crisper per inserirne prima un lato, poi premere verso il basso l'altro lato.
6. Posizionare il cestello all'interno della friggitrice ad aria.

1. Verificare che il cestello della friggitrice sia vuoto e inserire la spina della friggitrice.
2. Toccare **AIR FRY** (FRITTURA AD ARIA). Il display visualizza "195°C" e "10 MIN".
3. Toccare ► per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il messaggio "End (Fine)".
4. Premere il pulsante di rilascio del cestello e rimuovere il cestello. Lasciare raffreddare completamente il cestello per 10-30 minuti.

Nota:

- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.
- **Non** svitare il manico del cestello dal cestello stesso.

Tappi in silicone

- Il piatto crisper contiene 4 tappi in silicone di materiale sicuro per gli alimenti, che mantengono il piatto aderente al fondo del cestello.
- Quando si inserisce il piatto crisper nel cestello, inclinare il piatto crisper per inserire prima un lato, quindi premere sull'altro lato. [Figura 4]

Nota: Forzare il piatto crisper nel cestello in modo errato può causare danni.

Prova di funzionamento

Una prova vi aiuterà ad acquisire familiarità con la friggitrice ad aria, ad avere la certezza che funzioni correttamente oltre che a ripulirla da eventuali residui.

- Accertarsi che i bambini **non** giochino con i tappi in silicone o li ingoio.

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Nota:

- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. Questo disturba il flusso d'aria e provoca risultati scadenti nella frittura ad aria. **[Figura 5]**
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice tradizionale. **Non** riempire il cestello con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria, fare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.

Pre-riscaldamento

Si consiglia di pre-riscaldare prima di mettere il cibo all'interno della friggitrice ad aria, a meno che la friggitrice ad aria non sia già calda. Il cibo non si cuocerà completamente senza pre-riscaldamento.

1. Toccare  per accendere il display.
2. Toccare **PREHEAT** (PRE-RISCALDAMENTO). Il display visualizza "205°C" e "4 MIN".
3. A livello opzionale, toccare  oppure  per modificare la temperatura. L'ora si regolerà automaticamente.
4. Toccare  per dare avvio al pre-riscaldamento.
5. Al termine del tempo, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il messaggio "End (Fine)".

Nota:

- Se non viene premuto nessun pulsante per 30 minuti, la friggitrice ad aria cancella tutte le impostazioni e si spegne.
- La funzione di Preheat (Pre-riscaldamento) si serve di una velocità della ventola di 4.
- Quando si regola la temperatura, il tempo si regola automaticamente in base alla tabella sottostante.

Temperatura	Tempo (minuti)
175°-230°C / 345°-450°F	4
115°-170°C / 240°-340°F	3
75°-110°C / 170°-235°F	2

Funzioni di cottura

L'utilizzo di una funzione di cottura è il modo più semplice per friggere in aria. Le funzioni sono programmate con un tempo, una temperatura e una velocità della ventola ideali per la cottura di determinati alimenti, cfr.

Tabella di cottura (pagina 7).

Tutti i tempi e le temperature delle funzioni di cottura possono essere regolati.

Per personalizzare una funzione di cottura:

1. selezionare il pulsante della funzione che si desidera personalizzare.
2. Toccare  o  per modificare il tempo e la temperatura della funzione.
3. Per salvare, tenere premuto il pulsante della funzione per 3 secondi fino a quando non si sente un segnale acustico.

Nota:

- Tenere premuto  o  per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura.
- Non è possibile personalizzare la velocità della ventola.

Per resettare tutte le funzioni di cottura:

- Tenere premuto  per 15 secondi per spegnere.

Turbo Modes

- Le funzioni di cottura Turbo Modes (Air Fry, Roast, Broil, Frozen - Frittura ad aria, Arrostitimento, Cottura a fuoco vivo, Congelato) permettono di cuocere rapidamente gli alimenti utilizzando la velocità massima della ventola (5).
- Si consiglia di utilizzare il piatto crisper per tutte le funzioni Turbo Modes per sfruttare appieno il flusso d'aria a 360° in fase di cottura.

Frittura ad aria

1. Inserire il piatto crisper nel cestello. Il piatto crisper consente all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.

Nota: Il piatto crisper non può essere utilizzato per alcune ricette, come muffin e pane.

2. Pre-riscaldare la friggitrice ad aria (cfr. pagina 6).
3. Quando la friggitrice ad aria emette un bip e sul display compare il messaggio "End (Fine)", aggiungere il cibo nel cestello.
4. Selezionare una funzione di cottura.

Nota: Le funzioni di cottura sono programmate con tempi, temperature e velocità della ventola ideali per la cottura di determinati alimenti. La friggitrice ad aria passerà in modalità predefinita alla funzione di Frittura ad aria se non viene selezionata nessun'altra funzione.

5. In alternativa sarà possibile modificare la temperatura e premere  oppure . Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura.
6. Toccare  per iniziare la frittura ad aria.
7. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico (bip). Sul display compare **[Figura 6]**
 - In alternativa, toccare WARM (Mantieni caldo). Toccare  oppure  per modificare il tempo (1–60 minuti).
8. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. Per rimuovere il cibo dal cestello, servirsi di una pinza o di un utensile a prova di calore.
9. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Tabella di cottura

Nota: I risultati possono variare. Per ricette e ispirazioni culinarie, consultare l'app VeSync e il ricettario.

Funzione		Temperatura predefinita	Tempo predefinito	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo	Velocità del ventilatore
Turbo Modes	Frittura ad aria	195°C / 385°F	10 min	150°-230°C / 300°-450°F	1–60 min	5
	Arrostimento	220°C / 425°F	12 min	175°-230°C / 350°-450°F	1–60 min	5
	Grigliatura	230°C / 450°F	5 min	220°-230°C / 425°-450°F	1–30 min	5
	Congelato	200°C	14 min	150°-230°C / 300°-450°F	1–30 min	5
Riscaldamento		200°C	5 min	150°-220°C / 300°-425°F	1–60 min	4
Cottura al forno		165°C	20 min	125°-205°C / 260°-400°F	1–60 min	3
Disidratazione ("DRY")		55°C / 135°F	6 ore	35°-95°C / 100°-200°F	15 min–24 ore	1
Lievitazione		30°C / 90°F	1 ora	30°-45°C / 90°-110°F	15 min–12 ore	1
Pre-riscaldamento		205°C	4 min (regolazione automatica)	75°-230°C / 170°-450°F	-	4
Mantieni caldo ("WARM")		75°C / 170°F	30 min	-	1–60 min	2

* Cfr. **Suggerimenti per la cottura** (pagina 8) per ulteriori informazioni.

Suggerimenti per la cottura

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, la cottura non è uniforme.

Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo lo renderà più croccante. Non utilizzare più di 30 mL / 2 cucchiaini di olio.
- Gli spray all'olio sono eccellenti per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.

Suggerimenti alimentari

- È possibile friggere all'aria tutti gli alimenti surgelati o i prodotti che possono essere cotti in forno.
- La funzione Frozen (Congelato) è ideale per alimenti piccoli o impanati, come nugget, polpette e involtini.
- Per preparare torte, torte fatte a mano o qualsiasi altro alimento con ripieno o pastella, posizionare l'alimento in un contenitore a prova di calore prima di inserirlo nel cestello.
- Se si friggono cibi molto grassi, il grasso si accumula sotto il piatto crisper. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura, svuotare i residui di grasso dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati con liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di cuocerli nella friggitrice ad aria.
- Rimandiamo alla **Tabella di cottura** per selezionare la funzione di cottura ideale per la tua ricetta (cfr. pagina 7).

Patatine fritte

- Aggiungere 8-15 mL / ½-1 US cucchiaino di olio per renderle più croccante.
- Quando si preparano le patatine fritte con patate crude, immergerle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugare con un asciugamano prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patatine crude più piccole per ottenere cibi più croccanti. Provare a tagliare le patatine a strisce di 0,6 cm per 7,6 cm.

Nota: Per ulteriori suggerimenti e ricette, consultate l'app VeSync e il sito web COSORI.

Altre funzioni

Commutazione delle unità di temperatura

- Premere e tenere premuto **TEMP**  e  per 3 secondi.
- L'unità di misura della temperatura cambierà da Celsius a Fahrenheit.
- Ripetere per tornare a Fahrenheit.

Pausa

- Toccare  per mettere in pausa il processo di cottura. La friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi e  lampeggerà fino a quando non si toccherà di nuovo  per riprendere la cottura.
- Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.
- Questa funzione consente di mettere in pausa il programma di cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria.

Riprendere automaticamente la cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Il display si spegne temporaneamente come funzione di sicurezza.
- Quando si riposiziona il cestello, la friggitrice ad aria riprende automaticamente la cottura in base alle impostazioni precedenti.

Spegnimento automatico

- Se la friggitrice non ha funzioni attive, cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 30 minuti di inattività.

Protezione dal surriscaldamento

- Se la friggitrice ad aria si surriscalda, si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.
- Lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di utilizzarla nuovamente.

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

- Pulire **sempre** il cestello della friggitrice ad aria e il piatto crisper dopo ogni utilizzo.
 - Rivestire il cestello con un foglio di alluminio (tranne il piatto crisper) può semplificare le operazioni di pulizia.
1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria. Lasciarla raffreddare completamente prima di eseguire la pulizia. Estrarre il cestello per un raffreddamento più rapido.
 2. Ove necessario, pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.
 3. Il cestello e il piatto crisper sono lavabili in lavastoviglie. Sarà inoltre possibile lavare il cestello e il piatto crisper con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Immergere se necessario.

Nota: Il cestello e il piatto crisper sono dotati di un rivestimento anti-aderente. Evitare l'uso di utensili metallici e di materiali abrasivi per la pulizia.

4. Per il grasso ostinato:

- a. All'interno di una piccola ciotola, mescolare 30 g / 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio e 15 mL / 1 cucchiaino di acqua per formare una pasta spalmabile (valori dei cucchiaini - Stati Uniti).
- b. Usando una spugna, stendere la pasta sul cestello e sul piatto crisper e strofinare. Lasciare riposare il cestello e il piatto crisper per 15 minuti prima di risciacquare.
- c. Lavare il cestello con acqua e sapone prima dell'uso.

5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con una spugna o un panno non abrasivo leggermente umido. **Non** immergere in acqua. Se necessario, pulire la bobina riscaldante per rimuovere i residui di cibo. **[Figura 7]**
6. Asciugare prima dell'uso.

Nota: Prima di accendere la friggitrice ad aria, accertarsi che la bobina riscaldante sia completamente asciutta.

ACCESSORI

Per la friggitrice ad aria sono disponibili accessori aggiuntivi e di ricambio. Per ulteriori informazioni, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 12).

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	Accertarsi che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.
	Spingere saldamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Il cibo non è completamente cotto.	Collocare nel cestello piccole quantità di cibo. Se il cestello è troppo pieno, il cibo sarà poco cotto.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.	Spruzzando o spennellando una piccola quantità di olio sugli alimenti si può aumentare la croccantezza (cfr. Suggerimenti per la cottura , a pagina 8).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	Cfr. Patatine fritte , a pagina 8.
Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.	Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.
Dalla friggitrice ad aria fuoriescono fumo bianco o vapore.	La friggitrice ad aria può produrre un po' di fumo bianco o vapore quando la si usa per la prima volta o durante la cottura. Questa non è un'anomalia di funzionamento.
	Accertarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria siano puliti correttamente e non siano unti.
	La cottura di cibi grassi provoca l'accumulo di olio sotto il piatto crisper. Questo olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, e ciò non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce del fumo scuro.	Scollegare immediatamente la spina della friggitrice ad aria. Il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 12).
La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.	Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una Prova di funzionamento (pagina 5) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica è ancora presente, contattare l' Assistenza Clienti (cfr. pagina 12).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E01/E21"	Il monitor della temperatura presenta un circuito aperto. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 12).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E02/E22"	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 12).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E12"	Si è verificato un guasto al motore CC. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 12).

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 12).

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

Nome del prodotto	Friggitrice ad aria TurboBlaze™ da 6 litri
Modello	CAF-DC601-KEU
A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.	
Data di acquisto	
Numero d'ordine	

Garanzia limitata del prodotto Levoit

Garanzia limitata di due (2) anni sul prodotto per i consumatori

Arovast Corporation ("Arovast") garantisce che il prodotto è privo di difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di **2 anni dalla data di acquisto originale** ("Periodo di garanzia limitata"), a condizione che il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e la cura (ad esempio nell'ambiente previsto e in circostanze normali). ***"La presente garanzia non limita i diritti dell'utente eventualmente previsti o concessi dalle leggi nazionali o regionali in materia di tutela dei consumatori vigenti nella regione di appartenenza, nel qual caso il Periodo di Garanzia Limitata viene esteso in base ai requisiti applicabili."***

I vantaggi della garanzia limitata

Durante il periodo di garanzia limitata e in base a questa politica di garanzia limitata, Arovast, a sua sola ed esclusiva discrezione, (i) rimborserà il prezzo di acquisto se l'acquisto è stato effettuato direttamente dal negozio on-line Levoit, (ii) riparerà eventuali difetti di materiale o di fabbricazione, (iii) sostituirà il prodotto con un altro di valore uguale o superiore, o (iv) fornirà un credito al negozio per un importo pari al prezzo di acquisto.

Chi è coperto?

Questa garanzia limitata si estende solo all'acquirente originale del prodotto e non è trasferibile a nessun successivo proprietario del prodotto, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia passato di proprietà durante il periodo specificato della garanzia limitata. L'acquirente originale deve fornire la verifica del difetto o del malfunzionamento e la prova della data di acquisto per richiedere i benefici della garanzia limitata.

Attenzione ai rivenditori o ai venditori non autorizzati

Questa garanzia limitata non si estende ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori non autorizzati. La garanzia limitata di Arovast si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Arovast e hanno accettato di seguire i suoi controlli di qualità. I prodotti acquistati da un sito web o da un rivenditore non autorizzato possono essere contraffatti, usati, difettosi o non progettati per l'uso nel vostro paese. Potete proteggere voi stessi e i vostri prodotti assicurandovi di acquistare solo da Arovast o dai suoi rivenditori autorizzati.

Se avete domande su un venditore specifico, o se pensate di aver acquistato il vostro prodotto da un venditore non autorizzato, contattate il nostro Team di Assistenza Clienti.

Cosa non è coperto?

- Se la prova d'acquisto è stata alterata in qualsiasi modo o resa illeggibile.

- Se il numero di modello, il numero di serie o il codice della data di produzione sul prodotto sono stati alterati, rimossi o resi illeggibili.
- Se il prodotto è stato modificato rispetto alla sua condizione originale.
- Se il prodotto non è stato utilizzato in conformità alle indicazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso.
- Danni causati dal collegamento di periferiche, apparecchiature aggiuntive o accessori diversi da quelli raccomandati nel manuale d'uso.
- Danni o difetti causati da incidenti, abuso, uso improprio o manutenzione inadeguata.
- Danni o difetti causati da interventi di assistenza o riparazione del prodotto eseguiti da un fornitore di servizi non autorizzato o da persone diverse da Arovast.
- Danni o difetti verificatisi durante l'uso commerciale, l'uso a noleggio o qualsiasi uso per il quale il prodotto non è previsto.
- Se l'unità è stata danneggiata, compresi, ma non solo, i danni causati da animali, fulmini, tensioni anomale, incendi, calamità naturali, trasporto, lavastoviglie o acqua (a meno che il manuale dell'utente non indichi espressamente che il prodotto è lavabile in lavastoviglie).
- Danni accidentali e consequenziali.
- Danni o difetti che superano il costo del prodotto.

Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:

1. Accertarsi che il prodotto rientri nel periodo di garanzia limitata specificato.
2. Accertarsi di essere in possesso di una copia della fattura e dell'ID dell'ordine o di una prova di acquisto.
3. Accertarsi di avere il prodotto. **NON** smaltire il prodotto prima di averci contattato.
4. Contattare il nostro Team di Assistenza Clienti.
5. Una volta che il nostro Team di assistenza clienti avrà approvato la richiesta, si prega di restituire il prodotto con una copia della fattura e dell'ID dell'ordine.

Rimedio unico ed esclusivo

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA COSTITUISCE L'ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ DI AROVAST CORPORATION, OLTRE CHE L'UNICO ED ESCLUSIVO RIMEDIO DELL'UTENTE, PER QUALSIASI VIOLAZIONE DI QUALSIASI GARANZIA O ALTRA NON CONFORMITÀ DEL PRODOTTO COPERTA DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO. LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE OGNI ALTRA GARANZIA. NESSUN DIPENDENTE DI AROVAST CORPORATION O DI QUALSIASI ALTRA PARTE È AUTORIZZATO A RILASCIARE ALCUNA GARANZIA IN AGGIUNTA ALLA GARANZIA LIMITATA CONTENUTA NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO.

Esonero di garanzie limitate

NELLA MASSIMA MISURA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, AD ECCEZIONE DI QUANTO GARANTITO NELLA PRESENTE POLITICA DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, AROVAST CORPORATION FORNISCE I PRODOTTI ACQUISTATI DA AROVAST CORPORATION "COSÌ COME SONO" E AROVAST CORPORATION DECLINA OGNI GARANZIA DI QUALSIASI TIPO, ESPRESSA O IMPLICITA, DI LEGGE O DI ALTRO TIPO, COMPRESA, MA NON SOLO, LE GARANZIE DI COMMERCIALITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ A SCOPI PARTICOLARI.

Limitazioni di responsabilità

NELLA MISURA MASSIMA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, IN NESSUN CASO AROVAST CORPORATION, LE SUE AFFILIATE, O I LORO LICENZIATARI, FORNITORI DI SERVIZI, DIPENDENTI, AGENTI, FUNZIONARI O DIRETTORI SARANNO RESPONSABILI DI:

(a) DANNI DI QUALSIASI TIPO DERIVANTI DA O IN CONNESSIONE CON PRODOTTI ACQUISTATI DA AROVAST CORPORATION IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O

(b) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEGUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE AROVAST CORPORATION O UNO DEI SUOI FORNITORI SONO STATI INFORMATI DELLA POSSIBILITÀ O DELLA PROBABILITÀ DI TALI DANNI.

E INDIPENDENTEMENTE DAL FATTO CHE SIANO CAUSATI DA ILLECITO (INCLUSA LA NEGLIGENZA), VIOLAZIONE DEL CONTRATTO O ALTRO. LA NOSTRA RESPONSABILITÀ NON SUPERERÀ IN NESSUN CASO L'IMPORTO EFFETTIVAMENTE PAGATO DALL'UTENTE PER IL PRODOTTO DIFETTOSO, INOLTRE NON SAREMO IN NESSUN CASO RESPONSABILI DI DANNI O PERDITE CONSEGUENZIALI, INCIDENTALI, SPECIALI O PUNITIVI, DIRETTI O INDIRETTI.

FATTO SALVO QUANTO PREVISTO DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, AROVAST CORPORATION NON SARÀ RESPONSABILE DEI COSTI ASSOCIATI ALLA SOSTITUZIONE O ALLA RIPARAZIONE DEI PRODOTTI ACQUISTATI PRESSO DI ESSA, COMPRESI, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO, I COSTI DI MANODOPERA, INSTALLAZIONE O DI ALTRO TIPO SOSTENUTI DALL'UTENTE E, IN PARTICOLARE, I COSTI RELATIVI ALLA RIMOZIONE O ALLA SOSTITUZIONE DI QUALSIASI PRODOTTO.

Altri diritti che l'utente potrebbe avere

ALCUNE GIURISDIZIONI NON CONSENTONO: (1) L'ESCLUSIONE DI GARANZIE IMPLICITE; (2) LA LIMITAZIONE DELLA DURATA DELLE GARANZIE IMPLICITE; E/O (3) L'ESCLUSIONE O LA LIMITAZIONE DI DANNI INCIDENTALI O CONSEGUENZIALI; PERTANTO LE ESCLUSIONI DI RESPONSABILITÀ CONTENUTE IN QUESTA POLITICA POTREBBERO NON ESSERE APPLICABILI ALL'UTENTE. IN QUESTE GIURISDIZIONI L'UTENTE HA SOLO LE GARANZIE IMPLICITE CHE SONO ESPRESSAMENTE RICHIESTE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE APPLICABILE. LE LIMITAZIONI DI GARANZIE, RESPONSABILITÀ E RIMEDI SI APPLICANO NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE.

SEBBENE LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA CONFERISCA DIRITTI LEGALI SPECIFICI, L'UTENTE POTREBBE AVERE ALTRI DIRITTI NELLA PROPRIA GIURISDIZIONE. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA È SOGGETTA ALLE LEGGI APPLICABILI ALL'UTENTE E AL PRODOTTO. SI PREGA DI ESAMINARE LE LEGGI DELLA PROPRIA GIURISDIZIONE PER COMPRENDERE APPENO I PROPRI DIRITTI.

Modifiche alla presente politica

Potremmo modificare i termini e la disponibilità di questa garanzia limitata a nostra discrezione, ma qualsiasi modifica non sarà retroattiva.

La presente garanzia viene rilasciata da:

AROVAST CORPORATION

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
Stati Uniti d'America

ASSISTENZA CLIENTI

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
Stati Uniti d'America

E-mail: support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com
support.eu@cosori.com

*Si prega di tenere a portata di mano il PDF della fattura dell'ordine oppure uno o più screenshot prima di contattare l'Assistenza clienti.