

Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Read and Save These Instructions	2
Getting To Know Your Air Fryer	6
Before First Use	6
Using Your Air Fryer	7
Troubleshooting	12
Limited Warranty Information	14
Customer Support	16

Package Contents

1 × Turbo Tower™ Pro 10.8-Litre Air Fryer
2 × Crisper Plate
1 × Roasting Rack
1 × User Manual
1 × Quick Start Guide

Specifications

Model	CAF-DC112-AEU
Power Supply	AC 220–240V, 50Hz
Rated Power	2,630W
Capacity	10.8 L Zone 1 (Top Basket): 4.3 L Zone 2 (Bottom Basket): 6.5 L
Temperature Range	30°–230°C / 90°–450°F
Time Range	1 min–24 hr
Dimensions (including handle, L x W x H)	41.3 x 30 x 40.5 cm / 16.3 x 11.8 x 15.9 in
Weight	9.6 kg / 21.2 lb

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNINGS

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

KEY SAFETY POINTS

- **Do not** touch hot surfaces. Use handles.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **Always** use tongs to carefully remove hot food.
- **Avoid** wrapping the power cord around the vent when the device is in operation. Otherwise, the power cord may be damaged by the high temperature, posing a risk during use.



GENERAL SAFETY

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** housing, cord, or plug in water or liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Contact **Customer Support** (see page 16).
- **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 16).

- The use of accessory attachments are not recommended by Cosori and may cause injuries.
 - **Do not** use outdoors.
 - **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
 - Use extreme caution when removing the basket and crisper plate or disposing of hot grease.
 - **Always** place the crisper plate or inner basket on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
 - **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
 - **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
 - This air fryer can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved.
 - **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the air fryer unless they are older than 8 and supervised.
 - Children shall be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
 - This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
 - **Do not** use the air fryer for other than intended use.
 - Any servicing should be performed by an authorized service representative, contact **Customer Support** (see page 16).
 - For instructions on cleaning the accessories, see **Customer Support** (see page 16).
 - Not for commercial use. Household use only.
- ## WHILE AIR FRYING
- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
 - **Never** use your air fryer without the basket(s) in place.
 - **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.

- **Do not** overfill the basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories (including the crisper plate) during or immediately after air frying.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- If lining the basket with foil, make sure it did not contact the heating elements, that can cause overheating and risk of fire.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- To reduce the risk of fire, keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat

or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for the smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (see page 16).

- To turn the air fryer off, press  once. The display will show STANDBY,  will remain orange, and all other buttons will turn off.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

POWER & CORD

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent a choking hazard.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- Your air fryer has a 3-prong grounding plug. Always plug in to a grounded electrical outlet. Do not modify the plug in any way.
- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical

systems. **Do not** plug into another type of outlet. (Figure a)

- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (see page 16).

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.
 - If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

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

Electromagnetic Fields (EMF)

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

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



CAUTION: Hot surface.



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

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

Getting to Know Your Air Fryer

Note:

- **Do not** try to open the top of the air fryer. This is not a lid.

AIR FRYER DIAGRAM [FIGURE 1]

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| A. Air Inlet | F. Roasting Rack |
| B. Air Outlet | G. 4.3-L Zone 1 Basket |
| C. Control Panel | H. 6.5-L Zone 2 Basket |
| D. Power Cord | I. Basket Handle |
| E. Crisper Plate | |

Before First Use

Setting Up

1. Remove all packaging from inside and outside the air fryer, including any temporary stickers and plastic wrap.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by hot air or steam (such as walls or cupboards).
3. Wash the baskets, crisper plates, and roasting rack 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. Firmly insert the crisper plates into the baskets, then place the baskets inside the air fryer. *[Figure 3]*

Note: Leave at least 13 cm / 5 inches of space behind the air fryer. *[Figure 2]*

Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.



This product is RoHS compliant.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Test Run

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

1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer.
2. Tap , then tap **MATCH**. The display will show **"195°C"** and **"10 MIN"**.
3. Tap  to begin heating. When the test run is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the baskets. Let the baskets cool completely for 10–30 minutes.

Using Your Air Fryer



Cooking

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 4]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- Be careful of hot steam when taking the basket out of the air fryer.



COOKING FUNCTION SETTINGS

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

- To customise a function:
 - Choose a function and adjust the time and temperature using the  and  buttons.
 - To save the new settings, press and hold the cooking function's button for 3 seconds until the air fryer beeps one time.
- To reset all functions:
 - Press and hold **①** and **②** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps one time.

Note:

- Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 16).
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plates may fall out and create a safety hazard.

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

AIR FRY: Cooks using high heat and maximizes airflow for crispy food such as french fries and chicken wings.

ROAST: Great for meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and well roasted on the outside.

GRILL: Cook thin cuts of meat (such as bacon), poultry, fish, sausages, and vegetables.

BAKE: Evenly bakes cakes, muffins, and pastries.

REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

DRY (Dehydrate): Dry out food with a steady, low temperature. Great for fruit or vegetable chips.

PROOF: Precisely holds low temperatures to proof bread, rolls, pizza, dough, and yoghurt.

USING THE ROASTING RACK

The roasting rack is used in the Zone 2 (bottom) basket to create 3-layer cooking (see page 10). The roasting rack is great for food that needs extra crispy results like starches and proteins.

Note:




- The roasting rack is **only** for dual-layer cooking in Zone 2. **Do not** try to cook with the roasting rack in Zone 1 as the basket is too shallow.
- **Always** make sure the roasting rack is properly in place and at the bottom of the Zone 2 basket when cooking. [Figure 5]
- The food on the roasting rack will cook faster than the food directly on the crisper plate.
- To cook two veggies at once, cook the heartier veggies first, then place the more delicate veggies in afterwards.

CAUTION: The roasting rack will be hot after cooking. Use oven mitts or silicone-tipped tongs to remove from the basket.



COOKING WITH ONE BASKET



The Zone 1 basket is ideal for smaller portions, starches, and proteins that benefit from extra crisping.


The Zone 2 basket, equipped with both top and bottom heating elements, is perfect for larger items, baking, veggies, starches, and bigger cuts of protein.

1. Place the crisper plates into the baskets. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.
2. Tap . Tap  or  to select a basket.
3. Select a cooking function.

Note: Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

4. Optionally, adjust the temperature and time using the  and  buttons. You can do this anytime during cooking.

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





5. Tap  to begin cooking.
6. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show “End”.
7. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove food from the basket.

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

- a. Make sure the basket is resting on a flat surface.
- b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. [Figure 6]



8. Allow to cool before cleaning.

TO DESELECT A ZONE





- a. Press and hold  or  for 3 seconds to deselect the basket.
- b. Tap  or  to select the other basket.




COOKING WITH TWO BASKETS

Use both of the air fryer's baskets to cook different foods at the same time. Zone 1 and Zone 2 baskets can be controlled independently from one another.

1. Place the crisper plates into the baskets. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.
2. Tap . Tap  to select the top basket.
3. Select a cooking function.

Note: Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

4. Optionally, adjust the temperature and time using the  and  buttons. You can do this anytime during cooking.
5. Next, tap  to select the bottom basket.
6. Select a cooking function and adjust the temperature and time if needed.
7. Tap  to begin cooking with both baskets.

Note: To pause cooking, tap  or  to select a basket, then tap .

8. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show "End".
9. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove food from the basket.





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

- a. Make sure the basket is resting on a flat surface.
- b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. *[Figure 7]*

10. Allow to cool before cleaning.

MATCH





The Match function mirrors settings across the air fryer, so Zone 1 and Zone 2 baskets cook with the same time and temperature. This allows you to cook large quantities at one time.

1. Tap , then tap **MATCH**.
2. Select a cooking function.
3. Optionally, adjust the time and temperature using the  and  buttons.
4. Tap  to begin air frying with both baskets.

Note: If one or both baskets are already cooking, the Match function **will not** work.

SYNC

The Sync function automatically synchronises both baskets to finish cooking at the same time.

1. Tap , then tap  to select the top basket.
2. Select a cooking function.
3. Optionally, adjust the temperature and time.
4. Tap  to select the bottom basket. Select a cooking function and adjust the settings if necessary.
5. Tap **SYNC**.
6. Tap  to begin cooking. The display for the basket with **the shorter cooking time** will show "Hold".
7. When the cooking times on both baskets match (they have the same time remaining), the air fryer will beep and the other basket will automatically begin cooking.
8. Both baskets will finish cooking at the same time.

SYNC (CONT.)

To cancel cooking in a zone early:

1. Press and hold **1** or **2** for 3 seconds to cancel cooking in that zone.

To cancel cooking in both zones early:

2. Press and hold **▶||** for 3 seconds.

3-LAYER COOKING

Prepare a full meal by cooking food in Zone 1 and utilising the roasting rack in Zone 2 to transform the bottom basket into two cooking layers. Zone 1 and the top layer of Zone 2 deliver extra-crispy results, making them ideal for browning proteins, while the bottom layer of Zone 2 is perfect for foods that don't require as much crisping, such as veggies. *[Figure 8]*

Note: The roasting rack is **only** for dual-layer cooking in Zone 2. **Do not** try to cook with the roasting rack in Zone 1 as the basket is too shallow.

1. Make sure the crisper plates are in the baskets.
2. Place a vegetable or starch on the crisper plate in Zone 2 basket.
3. Place the roasting rack on top of Zone 2's crisper plate, then add a seasoned protein or starch on to the roasting rack.
4. Place an additional protein or starch in Zone 1 basket.
5. Tap **1**, select a cooking function, and if needed, adjust the time and temperature using the **^** and **v** buttons.
6. Tap **2**, select a cooking function, and if needed, adjust the time and temperature using the **^** and **v** buttons.
7. Tap **SYNC**, then tap **▶||** to begin cooking.

Note:

- The food on the roasting rack will cook faster than the food directly on the crisper plate.
- To cook two veggies at once, cook the

heartier veggies first, then place the more delicate veggies in afterwards.

- For best results, we recommend not cooking fresh and frozen food in the same basket.
- Flipping proteins halfway through cooking helps ensure even cooking and browning.
- Soak the roasting rack in soapy water to remove tough grease and residue.

CAUTION: The roasting rack will be hot after cooking. Use oven mitts or silicone-tipped tongs to remove from the basket.

Cooking Guide

OVERFILLING

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

USING OIL

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



FOOD TIPS

- For best results, shake or toss food often. We recommend shaking or tossing food with tongs at least 3 times during cooking.
- When cooking a protein, make sure to place the crisper plate in Zone 1 basket for extra crispy results.





WHOLE CHICKEN

- We recommend using a crisper plate to prevent the bottom of the chicken from touching the fat and oil that drip off while cooking.
- Use tongs to flip the chicken during cooking. Insert one side of the tongs into the chicken to securely grip the chicken before flipping. *[Figure 9]*

SWITCHING TEMPERATURE UNITS

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

PAUSING

- Tap  to pause cooking for dual basket cooking or single basket cooking. To pause a single basket during dual basket cooking, select the basket you want to pause, then tap . When paused, the air fryer will stop heating and  will blink.
- Tap  to resume cooking.
- After 10 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This allows you to pause the cooking function without removing the basket from the air fryer.

AUTOMATICALLY RESUME COOKING

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

AUTOMATIC SHUTOFF

- If the air fryer has no active cooking functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 10 minutes of inactivity.

Care & Maintenance

Note:

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

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

Note: 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 baskets and crisper plates 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 coils to remove food debris. *[Figure 10]*
6. Dry before using.

Note: Make sure the heating coils are completely dry before turning on the air fryer.

Troubleshooting

Problem	Possible Solution
The air fryer is making a clicking noise during cooking.	This is normal. The air fryer is working to maintain the target temperature.
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 cooked unevenly.	Food that is stacked on top of each other or close to each other needs to be shaken or flipped during cooking (see Food Tips , page 10).
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 10).
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
	Make sure the crisper plates are securely inside the basket.
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plates. 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 16).
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 7) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 16).

Troubleshooting (cont.)

Problem	Possible Solution
Display shows Error Code "E01".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of Zone 1. Contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E02".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of Zone 1. Contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E03".	The air fryer's overheat protection has activated in Zone 1. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E03", contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E12".	There is an error in the upper motor. Contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E24".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E25".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E26".	There is an open circuit in the lower temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E27".	There is a short circuit in the lower temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E28".	The air fryer's overheat protection has activated in Zone 2. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E28", contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E30".	There is an error in the lower motor. Contact Customer Support (see page 16).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 16).

Declaration of Conformity

Aravost Corporation hereby declares that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 and all other applicable EU and UK directive requirements. The complete declaration of conformity can be found at: <https://cosori.com/euro/compliance>

Manufacturer:

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD.
6 Raffles Quay, #14-06, 048580 Singapore

Limited Warranty Information

Product Name	Turbo Tower™ Pro 10.8-Litre Air Fryer
Model	CAF-DC112-AEU
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Date of Purchase	
Order ID	

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

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

Your Limited Warranty Benefits

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

Who is Covered?

This limited warranty extends only to the original consumer purchaser of the product and is not transferable to any subsequent owner of the product, regardless of whether the product transferred ownership during the specified term of the limited warranty. The original consumer purchaser must provide verification of the defect

or malfunction and proof of the date of purchase to claim the Limited Warranty Benefits.

Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers

This limited warranty does not extend to products purchased from unauthorized dealers or sellers. Etekcity's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Etekcity's quality controls and have agreed to follow its quality controls. Please be aware, products purchased from an unauthorized website or dealer may be counterfeit, used, defective, or may not be designed for use in your country. You can protect yourself and your products by making sure you only purchase from Etekcity or its authorized dealers.

If you have any questions about a specific seller, or if you think you may have purchased your product from an unauthorized seller, please contact our Customer Support Team.

What's Not Covered?

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

Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple

Steps:

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

Sole and Exclusive Remedy

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

Disclaimer of Limited Warranties

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, EXCEPT AS WARRANTED IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY POLICY, ETEKCITY GMBH PROVIDES THE PRODUCTS YOU PURCHASE FROM ETEKCITY GMBH "AS IS" AND ETEKCITY GMBH HEREBY DISCLAIMS ALL WARRANTIES OF ANY KIND, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, STATUTORY, OR OTHERWISE, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.

Limitations of Liability

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, IN NO EVENT WILL ETEKCITY GMBH, ITS AFFILIATES, OR THEIR LICENSORS, SERVICE PROVIDERS, EMPLOYEES, AGENTS, OFFICERS, OR DIRECTORS BE LIABLE FOR:

- (a) DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH PRODUCTS PURCHASED FROM ETEKCITY GMBH IN EXCESS OF THE PURCHASE PRICE PAID BY THE PURCHASER FOR SUCH PRODUCTS, OR
- (b) INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, OR PUNITIVE DAMAGES EVEN IF ETEKCITY GMBH OR ONE OF ITS SUPPLIERS HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OR LIKELIHOOD

OF SUCH DAMAGES.

AND REGARDLESS OF WHETHER CAUSED BY TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), BREACH OF CONTRACT, OR OTHERWISE. OUR LIABILITY SHALL UNDER NO CIRCUMSTANCES EXCEED THE ACTUAL AMOUNT PAID BY YOU FOR THE DEFECTIVE PRODUCT, NOR SHALL WE UNDER ANY CIRCUMSTANCES BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, SPECIAL OR PUNITIVE DAMAGES OR LOSSES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT.

EXCEPT AS COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT, ETEKCITY GMBH 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:
Etekcitiy GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germany

Customer Support

If you have any questions or concerns about your new product, please contact our helpful Customer Support Team.

Etekcitcity GmbH

Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germany

Email:

support.fr@cosori.com

support.es@cosori.com

support.it@cosori.com

support.eu@cosori.com

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

Table des matières

Contenu du paquet	1
Spécifications	1
Lire et conserver ces instructions	2
Apprenez à connaître votre Friteuse à air	6
Avant une première utilisation	6
Utilisation de votre Friteuse à air	7
Dépannage	12
Informations sur la garantie limitée	14
Support à la clientèle	16

Contenu du paquet

- 1 × Friteuse à air Turbo Tower™ Pro de 10,8 litres
- 2 × Plaque à croustiller
- 1 × Plaque à rôtir
- 1 × Mode d'emploi
- 1 × Guide de prise en main rapide

Spécifications

Modèle	CAF-DC112-AEU
Alimentation électrique	220 à 240 VCA, 50 Hz
Puissance nominale	2 630 W
Capacité	10,8 l Zone 1 (Panier du haut) : 4,3 l Zone 2 (Panier du bas) : 6,5 l
Plage de température	30 à 230 °C/ 90° à 450 °F
Minuterie	1 min à 24 h
Dimensions (poignée comprise, L x l x H)	41,3 x 30 x 40,5 cm/ 16,3 x 11,8 x 15,9 po.
Poids	9,6 kg/ 21,2 lb

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

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 les poignées.
- 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.
- Insérez fermement la plaque à croustiller dans le panier pour éviter qu'elle ne tombe.
- **N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
- Utilisez **toujours** des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.
- **Évitez** d'enrouler le cordon d'alimentation autour de l'ouverture de ventilation lorsque l'appareil est en fonctionnement. Le cordon d'alimentation risque sinon d'être endommagé par la température élevée, ce qui constitue un risque pendant l'utilisation.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** les châssis, cordon ou prise de la friteuse à air dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Débranchez-la lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant tout nettoyage. Laissez-la refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- **Ne faites pas** fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou un dommage quelconque. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 16).
- **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 16).

- Toute utilisation d'accessoires non recommandés par Cosori peut engendrer des blessures.
 - **Ne pas** utiliser en extérieur.
 - **Ne pas** placer la friteuse à air 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 retirez le panier et la plaque à croustiller ou lorsque vous vous débarrassez de la graisse chaude.
 - **Toujours** placer la plaque à croustiller ou le panier interne sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
 - **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récurer 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.
 - **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.
 - Cette friteuse à air peut être utilisée 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 la friteuse à air d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
 - **Ne pas** laisser les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de la friteuse à air, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
 - 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.
 - Pour débrancher, mettez n'importe quelle commande sur « off » (arrêt), puis débranchez la fiche de la prise murale.
 - **Ne pas** utiliser la friteuse à air à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
 - Tout entretien doit être effectué par un technicien agréé, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 16).
 - Pour les instructions relatives au nettoyage des accessoires, voir **Support à la clientèle** (voir page 16).
 - 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(s) panier(s) ne soit/soient en place.
 - **Ne pas** placer d'aliments

- trop volumineux ou des ustensiles en métal dans votre friteuse car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- **Ne pas** trop remplir le panier. Une 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.
- Si vous recouvrez le panier d'une feuille d'aluminium, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les éléments chauffants, ce qui pourrait entraîner une surchauffe et un risque d'incendie.
- **Toujours** utiliser des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Pour réduire le risque d'incendie, 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** (voir page 16).
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur . L'écran affiche STANDBY (Veille),  reste orange, et tous les autres boutons s'éteignent.
- **Ne pas** laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.

ALIMENTATION ET CORDON

- Éteignez la friteuse à air avant de débrancher la prise de courant.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. **Ne jamais** tirer sur le cordon d'alimentation.
- **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.
- Retirez et jetez le capuchon de protection placé sur la fiche d'alimentation de la friteuse à air afin de prévenir tout risque d'étouffement.

- **Ne jamais** utiliser une prise située sous le plan de travail pour brancher votre friteuse à air.
- Cette friteuse à air est équipée d'une fiche d'alimentation à 3 broches avec mise à la terre. Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant avec mise à la terre. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.
- Votre friteuse à air **ne doit** être utilisée qu'avec des systèmes électriques de **220 à 240 V, 50/ 60 Hz. Ne pas** brancher sur un autre type de prise. (Figure a)
- Conserver la friteuse à air et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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** (voir page 16).
- 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 l'appareil est du type à être mis à la terre, le jeu de cordons ou la rallonge doivent être des cordons à 3 fils du type avec mise à la terre.

AVERTISSEMENT : Toute autre réparation doit être effectuée par un agent de service agréé.

Champs électromagnétiques (CEM)

La friteuse à air Cosori est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (CEM). 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.

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



ATTENTION : surfaces chaudes.

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 le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers, mais doit être remis à un centre de collecte approprié en vue de son recyclage. Une élimination et un recyclage appropriés contribuent à protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement.

Pour de plus amples informations concernant l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

Ce produit est conforme à la directive 2011/65/UE, au règlement de 2012 sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à ses amendements, relatifs à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Apprenez à connaître votre Friteuse à air

Remarque :

- **Ne pas** essayer d'ouvrir la partie supérieure de la friteuse à air. Ce n'est pas un couvercle.

SCHÉMA DE LA FRITEUSE À AIR [FIGURE 1]

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| A. Entrée d'air | F. Plaque à rôtir |
| B. Sortie d'air | G. Panier Zone 1 de 4,3 l |
| C. Panneau de commande | H. Panier Zone 2 de 6,5 l |
| D. Cordon électrique | I. Poignée du panier |
| E. Plaque à croustiller | |

Avant une première utilisation



Configuration

1. Retirez tous les emballages à l'intérieur et à l'extérieur de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires et le film plastique.
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 l'air chaud ou la vapeur (telles que des murs ou des placards).
3. Lavez soigneusement les paniers, les plaques à croustiller, et la plaque à rôtir 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. Remettez les plaques à croustiller dans les paniers et placez ceux-ci à l'intérieur de la friteuse à air. [Figure 3]

Remarque : Laissez au moins 13 cm d'espace derrière la friteuse à air chaud. [Figure 2]
Laissez suffisamment d'espace à l'avant de la friteuse à air pour pouvoir retirer le panier.

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.

1. Assurez-vous que les paniers de la friteuse à air sont vides et branchez celle-ci.
2. Cliquez sur , puis sur **MATCH** (dupliquer). L'afficheur va indiquer « **195 °C** » et « **10 MIN** ».
3. Cliquez sur  pour commencer à chauffer. Une fois le test de fonctionnement terminé, la friteuse à air va émettre un bip.

4. Retirez les paniers. Laissez les paniers refroidir totalement pendant 10 à 30 minutes.

Remarque :

- toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Si l'odeur de plastique ne diminue pas après un test de fonctionnement, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 16).
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car les plaques à croustiller chaudes peuvent tomber et constituer un risque pour la sécurité.

Utilisation de votre friteuse à air





Cuisson



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 4]
- 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.
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air.

PARAMÈTRES DES FONCTIONS DE CUISSON

Utiliser une fonction de cuisson est la façon la plus simple de réaliser une friture à l'air. Les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments.

- Pour personnaliser une fonction :
 - Choisissez une fonction et réglez la durée et la température à l'aide des boutons  et .
 - Pour enregistrer les nouveaux paramètres, appuyez et maintenez le bouton de fonction de cuisson enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.
- Pour réinitialiser toutes les fonctions :
 - Maintenez appuyé  et  simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.

Remarque : pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez enfoncés les boutons  ou .

AIR FRY (FRITURE À AIR) : cuisson à haute température et circulation d'air maximale pour des aliments croustillants tels que les frites et les ailes de poulet.

ROAST (RÔTISSERIE) : idéal pour les viandes et les volailles. Les aliments seront tendres et juteux à l'intérieur et bien rôtis à l'extérieur.

GRILL (GRIL) : cuisez des morceaux de viande minces (comme du bacon), de la volaille, du poisson, des saucisses et des légumes.

BAKE (CUISSON AU FOUR) : Cuisez uniformément des gâteaux, des muffins et des pâtisseries.

REHEAT (RÉCHAUFFER) : ravivez les restes en les réchauffant doucement, pour un résultat croustillant.

DRY (DÉSHYDRATER) : faire sécher des aliments en maintenant une température basse et constante. Idéal pour sécher des chips de fruits ou de légumes.

PROOF (POUSSE) : maintient précis de basses températures pour préparer du pain, des petits pains, de la pizza, de la pâte et du yaourt.

UTILISATION DE LA PLAQUE À RÔTIR

La grille en fer est utilisée dans le panier de la Zone 2 (bas) pour créer une cuisson à 3 couches (voir page 10). La plaque à rôtir est idéale pour les aliments qui doivent être particulièrement croustillants, tels que les féculents et les protéines.

Remarque :




- la plaque à rôtir n'est prévue **que** pour la cuisson à deux couches dans la Zone 2. **N'essayez pas** de cuisiner avec la plaque à rôtir dans la Zone 1, car le panier n'est pas assez profond.
- Assurez-vous **toujours** que la plaque à rôtir est correctement en place et au fond du panier de la Zone 2 lors de la cuisson. [Figure 5]
- les aliments placés sur la plaque à rôtir cuisent plus rapidement que ceux placés directement sur la plaque à croustiller.
- Pour cuire deux légumes à la fois, faites d'abord cuire les légumes les plus fermes, puis placez ensuite les légumes plus tendres.

ATTENTION : la plaque à rôtir est très chaude après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces en silicone pour la retirer du panier.



CUISSON AVEC UN SEUL PANIER



Le panier de la Zone 1 est idéal pour les petites portions, les féculents et les protéines qui bénéficient d'un croustillant supplémentaire.


Le panier de la Zone 2, équipé d'éléments chauffants en haut et en bas, est parfait pour les grosses pièces, la préparation des pâtisseries, les légumes, les féculents et les plus grosses pièces de protéines.

- Placez les plaques à croustiller dans les paniers. La plaque à croustiller permet à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
- Cliquez sur . Cliquez sur  ou  pour choisir un panier.
- Sélectionnez une fonction de cuisson.

Remarque : les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments.

- Vous pouvez également régler la température et la durée à l'aide des boutons  et . Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.

Remarque : pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez enfoncés les boutons  ou .





- Appuyez sur  pour commencer à cuire.
- La friteuse à air émet 3 bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End » (fin).
- Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des gants ou des ustensiles résistant à chaleur pour retirer les aliments du panier.

ATTENTION : la plaque à croustiller chaude peut tomber lorsque vous retournez le panier.

- Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
- Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remplacer le panier. [Figure 6]



- Laissez refroidir avant de nettoyer.

POUR DÉSÉLECTIONNER UNE ZONE





- Appuyez et maintenez  ou  enfoncé pendant 3 secondes pour désélectionner le panier.
- Cliquez sur  ou  pour choisir l'autre panier.

CUISSON AVEC DEUX PANIERS

Utilisez les deux paniers de la friteuse à air pour cuire différents aliments en même temps. Les paniers des Zone 1 et Zone 2 peuvent être contrôlés séparément l'un de l'autre.

1. Placez les plaques à croustiller dans les paniers. La plaque à croustiller permet à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
2. Cliquez sur . Cliquez sur  pour choisir le panier du haut.

Remarque : les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments.

3. Sélectionnez une fonction de cuisson.
4. Vous pouvez également régler la température et la durée à l'aide des boutons  et . Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
5. Cliquez ensuite sur  pour choisir le panier du bas.
6. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température et la durée si nécessaire.
7. Cliquez sur  pour commencer la cuisson avec les deux paniers.

Remarque : Pour mettre la cuisson en pause, cliquez sur  ou  pour sélectionner un panier, puis cliquez sur .

8. La friteuse à air émet 3 bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End » (fin).
9. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des gants ou des ustensiles résistant à chaleur pour retirer les aliments du panier.





ATTENTION : la plaque à croustiller chaude peut tomber lorsque vous retournez le panier.

- a. Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
- b. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remplacer le panier. *[Figure 7]*

10. Laissez refroidir avant de nettoyer.

MATCH (DUPLIQUER)





La fonction « Match » (dupliquer) reproduit les réglages sur l'ensemble de la friteuse à air, les paniers des Zones 1 et 2 cuisent donc avec la même durée et la même température. Cela vous permet de cuire de grandes quantités en une seule fois.

1. Cliquez sur , puis sur **MATCH** (dupliquer).
2. Sélectionnez une fonction de cuisson.
3. Vous pouvez également régler la durée et la température à l'aide des boutons  et .
4. Cliquez sur  pour commencer la friture à air avec les deux paniers.

Remarque : si l'un des paniers ou les deux sont en cours de cuisson, la fonction Match (dupliquer) **ne** fonctionnera pas.

SYNC (SYNCHRONISER)

La fonction Sync (synchroniser) synchronise automatiquement les deux paniers pour qu'ils terminent la cuisson en même temps.

1. Cliquez sur , puis sur  pour choisir le panier du haut.
2. Sélectionnez une fonction de cuisson.
3. Vous pouvez également régler la température et la durée.
4. Cliquez sur  pour choisir le panier du bas. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez les paramètres si nécessaire.
5. Appuyez sur **SYNC** (synchroniser).
6. Appuyez sur  pour commencer à cuire. Le panier dont le temps de cuisson est le plus court affiche « Hold » (maintenir).
7. Lorsque les temps de cuisson des deux paniers correspondent (le temps restant est le même), la friteuse à air émet un bip et l'autre panier commence automatiquement la cuisson.
8. Les deux paniers finiront la cuisson en même temps.

SYNC (SYNCHRONISER) (SUITE)

Pour annuler prématurément la cuisson dans une zone :

1. Appuyez et maintenez **1** ou **2** enfoncés pendant 3 secondes pour arrêter la cuisson dans cette zone.

Pour annuler prématurément la cuisson dans les deux zones :

2. Maintenez enfoncé **▶||** pendant 3 secondes.

CUISSON SUR 3 COUCHES

Préparez un repas complet en faisant cuire des aliments dans la Zone 1 et en utilisant la plaque à rôtir dans la Zone 2 pour transformer le panier inférieur en deux couches de cuisson. La Zone 1 et la couche supérieure de la Zone 2 donnent des résultats extra croustillants, ce qui les rend idéales pour faire dorer les protéines, tandis que la couche inférieure de la Zone 2 est parfaite pour les aliments qui n'ont pas besoin d'être aussi croustillants, comme par exemple les légumes. *[Figure 8]*

Remarque : la plaque à rôtir n'est prévue que pour la cuisson à deux couches dans la Zone 2. **N'essayez pas** de cuisiner avec la plaque à rôtir dans la Zone 1, car le panier n'est pas assez profond.

1. Assurez-vous que les plaques à croustiller sont bien dans les paniers.
2. Placez un légume ou un féculent sur la plaque à croustiller du panier de la Zone 2.
3. Placez la plaque à rôtir sur la plaque à croustiller de la Zone 2, puis ajoutez une protéine ou un féculent assaisonné sur la grille en fer.
4. Placez une protéine ou un féculent supplémentaire dans le panier de la Zone 1.
5. Cliquez sur **1**, sélectionnez une fonction de cuisson et, si nécessaire, réglez la durée et la température à l'aide des boutons **^** et **v**.
6. Cliquez sur **2**, sélectionnez une fonction de cuisson et, si nécessaire, réglez la durée et la température à l'aide des boutons **^** et **v**.
7. Cliquez sur **SYNC** (synchroniser), puis sur **▶||** pour lancer la cuisson.

Remarque :

- les aliments placés sur la plaque à rôtir cuisent plus rapidement que ceux placés directement sur la plaque à croustiller.

- Pour cuire deux légumes à la fois, faites d'abord cuire les légumes les plus fermes, puis placez ensuite les légumes plus tendres.
- Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de ne pas cuire des aliments frais et surgelés simultanément dans le même panier.
- Retourner les protéines à mi-cuisson permet d'assurer une cuisson et une coloration homogènes.
- Faites tremper la plaque à rôtir dans de l'eau savonneuse pour éliminer les graisses tenaces et les résidus.

ATTENTION : la plaque à rôtir est très chaude après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces en silicone pour la retirer du panier.

Guide de cuisson

REMPLISSAGE EXCESSIF

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale.
- **N'utilisez pas** d'aliments emballés. Une quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.

UTILISATION D'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.
- **Ne pas** utiliser d'aérosols de cuisine contenant des gaz propulseurs. Les gaz propulseurs peuvent endommager le revêtement anti-adhésif du panier de la friteuse.

CONSEILS ALIMENTAIRES

- Pour de meilleurs résultats, secouez ou remuez souvent les aliments. Nous recommandons de secouer ou de remuer les aliments avec des pinces au moins 3 fois au cours de la cuisson.
- Lors de la cuisson d'une protéine, veillez à placer la plaque à croustiller dans le panier de la Zone 1 pour des résultats encore plus croustillants.

POULET ENTIER

- Nous vous recommandons d'utiliser une plaque à croustiller pour éviter que le dessous du poulet ne touche la graisse et l'huile qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Utilisez des pinces pour retourner le poulet en cours de cuisson. Insérez un côté de la pince dans le poulet pour bien le saisir avant de le retourner. *[Figure 9]*

CHANGEMENT DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE

- Maintenez appuyé **TEMP** (température) \wedge et \vee simultanément pendant 3 secondes.
- La friteuse à air émet un seul bip et l'unité de température passe de Celsius à Fahrenheit.
- Répétez l'opération pour revenir à Celsius.

MISE EN PAUSE

- Cliquez sur $\blacktriangleright\parallel$ pour mettre en pause la cuisson lors d'une cuisson à deux paniers ou d'une cuisson à un seul panier. Pour mettre en pause un seul panier lors d'une cuisson à deux paniers, sélectionnez le panier que vous souhaitez mettre en pause, puis appuyez sur $\blacktriangleright\parallel$. En mode pause, la friteuse à air s'arrête de chauffer et $\blacktriangleright\parallel$ clignote.
- Cliquez sur $\blacktriangleright\parallel$ pour reprendre la cuisson.
- Après 10 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteint.
- Cela vous permet de mettre en pause la fonction 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 la cuisson en pause.
- 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 de cuisson active, elle efface tous les réglages et s'éteint après 10 minutes d'inactivité.

Entretien et maintenance

Remarque :

- **Toujours** nettoyer les paniers de la friteuse à air et les plaques à croustiller après chaque utilisation.
- Pour en faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de papier d'aluminium (à l'exception des plaques à croustiller).

1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-le refroidir totalement avant de le nettoyer. Pour un refroidissement plus rapide, retirez les paniers.
2. Essuyez l'extérieur de l'autocuiseur avec un chiffon humide, si nécessaire.
3. Les paniers et les plaques 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 : 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 les paniers et les plaques à croustiller avec de l'eau et du savon avant 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 les serpents de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire. *[Figure 10]*

6. Sécher avant utilisation.

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

Dépannage

Problème	Solution possible
La friteuse à air fait un bruit de cliquetis en cours de cuisson.	Cela est normal. La friteuse à air fonctionne de manière à maintenir la température cible.
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.
La cuisson des aliments est inégale.	Les aliments superposés ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés en cours de cuisson (voir Conseils alimentaires , page 10).
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 Guide de cuisson , page 10).
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.
	Assurez-vous que les plaques à croustiller sont bien insérées dans le panier.
Une vapeur blanche 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 les plaques 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 sombre s'échappe de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que des 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 16).
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. Respectez les instructions concernant un Test de fonctionnement (page 7) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le Support à la clientèle (voir page 16).

Dépannage (suite)

Problème	Solution possible
Le code d'erreur « E01 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 1. Contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
Le code d'erreur « E02 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 1. Contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
Le code d'erreur « E03 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe de la friteuse à air s'est activée en zone 1. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la totalement refroidir. Si l'écran continue d'afficher « E03 », contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
Le code d'erreur « E12 » s'affiche.	Il y a une erreur dans le moteur du haut. Contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
Le code d'erreur « E24 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 2. Contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
Le code d'erreur « E25 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 2. Contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
Le code d'erreur « E26 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température inférieure de la Zone 2. Contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
Le code d'erreur « E27 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température inférieure de la Zone 2. Contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
Le code d'erreur « E28 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe de la friteuse à air s'est activée en zone 2. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la totalement refroidir. Si l'écran continue d'afficher « E28 », contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
Le code d'erreur « E30 » s'affiche	Il y a une erreur dans le moteur du bas. Contactez le Support à la clientèle (voir page 16).

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 16).

Déclaration de conformité

Arovast Corporation déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles et à toute autre disposition pertinente de la directive 2014/53/UE, au Règlement 2017 sur les équipements radio du Royaume-Uni et à toutes les autres exigences des directives européennes et britanniques applicables. La déclaration de conformité complète peut être consultée sur : <https://cosori.com/euro/compliance>

Fabricant :

VESYNC (SINGAPOUR) PTE. LTD
6 Raffles Quay, #14-06, 048580 Singapour

Informations sur la garantie limitée

Nom du produit	Friteuse à air Turbo Tower [®] Pro de 10,8 litres
Modèle	CAF-DCT12-AEU
<i>Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.</i>	
Date d'achat	
Numéro de commande	

Garantie limitée des produits

Cosori

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

Etekcity GmbH (« Etekcity ») 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, Etekcity, 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 COSORI, (ii) réparera tout défaut de matériau ou de fabrication, (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit de magasin au 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'Etekcity ne s'applique qu'aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs agréés soumis aux contrôles de qualité d'Etekcity 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'Etekcity 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 ?

- L'usure normale du produit, notamment l'usure normale des pièces, ou les dommages dus à une mauvaise utilisation.
- 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'Etekcity.
- 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'ETEKCITY GMBH 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'ETEKCITY GMBH 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, ETEKCITY GMBH FOURNIT LES PRODUITS QUE VOUS ACHETEZ À ETEKCITY GMBH « TELS QUELS » ET ETEKCITY GMBH 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, ETEKCITY GMBH, SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES, OU LEURS CONCÉDANTS, FOURNISSEURS DE SERVICES, EMPLOYÉS, AGENTS, DIRIGEANTS OU ADMINISTRATEURS NE PEUVENT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUS POUR RESPONSABLES DE CE QUI SUIT :

(a) DES DOMMAGES DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DÉCOULANT DES PRODUITS ACHETÉS AUPRÈS D'ETEKCITY GMBH OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR POUR CES PRODUITS, OU
 (b) DES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI ETEKCITY GMBH 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, ETEKCITY GMBH 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 DISEOZ 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 :
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Allemagne

Support à la clientèle

Pour toute question ou préoccupation concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe de Support à la clientèle.

Etekcity GmbH

Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Allemagne

Courriel :

support.fr@cosori.com
support.es@cosori.com
support.it@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
Lea y guarde estas instrucciones	2
Conozca su freidora de aire	6
Antes del primer uso	6
Uso de la freidora de aire	7
Solución de problemas	12
Información de garantía limitada	14
Atención al cliente	16

Contenido de la caja

1 × Freidora de aire de 10,8 litros Turbo Tower™
2 × Placa de cocción
1 × Rejilla para asar
1 × Manual de usuario
1 × Guía de inicio rápido

Especificaciones

Modelo	CAF-DC112-AEU
Fuente de alimentación	CA 220–240 V, 50 Hz
Potencia nominal	2.630W
Capacidad	10,8 L Zona 1 (cesta superior): 4,3 L Zona 2 (cesta inferior): 6,5 L
Rango de temperaturas	30 ° – 230 °C / 90° – 450 °F
Rango de tiempo	1 min – 24 h
Dimensiones (con mango incluido, largo x ancho x alto)	41,3 × 30 × 40,5 cm/ 16,3 × 11,8 × 15,9 in
Peso	9,6 kg/21,2 lb

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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



ASPECTOS CLAVE DE SEGURIDAD

- **No** toque las superficies calientes. Utilice los mangos.
- Tenga cuidado al dar vuelta la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y generar un riesgo de seguridad.
- Inserte firmemente la placa de cocción en la cesta para reducir la posibilidad de que se caiga.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **Siempre** utilice pinzas para retirar con cuidado la comida caliente.
- **Evite** enrollar el cable de alimentación alrededor de la rejilla de ventilación cuando el aparato esté en funcionamiento. De lo contrario, el cable de alimentación podría dañarse por la alta temperatura, lo que supone un riesgo durante el uso.

SEGURIDAD GENERAL

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no sumerja** la carcasa, el cable ni el enchufe de la freidora de aire en agua o líquidos.
- Supervise atentamente a los niños cuando utilicen el aparato o estén cerca de él. Desenchufe la freidora cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- **No** utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sufrido algún tipo de daño. Lleve el aparato al establecimiento de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 16).
- **No** utilice la freidora de aire si está dañada o no funciona, o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 16).

- El uso de accesorios no está recomendado por Cosori y puede causar lesiones.
 - **No** utilice la freidora en exteriores.
 - **No** coloque la freidora de aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos ni dentro de un horno caliente.
 - Tenga mucha precaución al retirar la cesta y la placa de cocción para verduras o al desechar la grasa caliente.
 - **Siempre** coloque la placa de cocción o la cesta interior sobre una superficie resistente al calor, después de sacarla de la cesta.
 - **No** limpie la freidora 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 de aire. **No** almacene nada dentro de la freidora de aire.
 - Esta freidora de aire puede ser utilizada por niños de 8 años en adelante, así como por personas con discapacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora de aire de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
 - **No** permitas que los niños limpien ni realicen el mantenimiento de la freidora de aire a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
 - Se deben supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con la freidora de aire.
 - Esta freidora de aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
 - Para desconectarla, gire cualquier mando a la posición "off" y, a continuación, desenchúfela de la toma de corriente.
 - **No** utilice la freidora de aire para un fin distinto al previsto.
 - Cualquier reparación debe ser realizada por un representante de servicio autorizado. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 16).
 - Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar los accesorios, consulte la sección **Atención al Cliente** (consulte la página 16)
 - No está diseñada para uso comercial. Solo para uso doméstico.
- ### MIENTRAS SE FRÍE POR AIRE
- La freidora de aire funciona con aire caliente **únicamente**. **Nunca** llene las cestas con aceite ni con grasa.
 - **Nunca** use la freidora de aire sin las cestas colocadas en su lugar.
 - **No** introduzca alimentos de gran tamaño

- ni utensilios metálicos en la freidora de aire, ya que podrían provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
- **No** llene demasiado la cesta. 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** coloques papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora de aire.
- **Nunca** coloque el papel pergamino o de hornear dentro de la freidora de aire sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con los serpentines calentadores.
- Si cubre la cesta con papel de aluminio, asegúrese de que no entre en contacto con los elementos calentadores, ya que puede provocar un sobrecalentamiento y riesgo de incendio.
- **Siempre** utilice recipientes resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Para reducir el riesgo de incendio, mantenga la freidora de aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Utilice la freidora sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos.
- Apague la freidora de aire y desenchúfela de inmediato si ve que emite humo oscuro. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el humo oscuro 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** (consulte la página 16).
- Para apagar la freidora de aire, pulse el botón  una vez. La pantalla mostrará MODO DE ESPERA,  permanecerá de color naranja y todos los demás botones se apagarán.
- **No** dejes la freidora de aire desatendida mientras la utilizas.

ENCHUFE Y CABLE

- Apaga la freidora de aire antes de desconectarla del enchufe.
- Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.
- **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.
- Retire y deseche la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación de la freidora de aire para evitar el riesgo de asfixia.

- **Nunca** utilice una toma de corriente situada debajo de la encimera cuando enchufe la freidora de aire.
- Esta freidora de aire tiene un enchufe de alimentación de 3 clavijas con toma de tierra. Enchúfela siempre a una toma de corriente con conexión a tierra. No modifique el enchufe de ninguna manera.
- La freidora de aire **solo** debe utilizarse con sistemas eléctricos de **220 a 240 V, 50/60 Hz**. No la conecte a otro tipo de toma de corriente. (Figura a)
- Mantenga la freidora de aire y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast o personal cualificado debe sustituirlo a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 16).

CABLES DE EXTENSIÓN

- Existen cables de extensión de mayor longitud que pueden utilizarse siempre que se tomen medidas de precaución. Si se utiliza un cable de extensión más largo:
 - La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica de la freidora de aire.

- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar del cable o puedan tropezarse con este involuntariamente.
- Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el juego de cables o el alargador deben ser de 3 hilos con tipo de conexión a tierra.

ADVERTENCIA: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Campos electromagnéticos (EMF)

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

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



PRECAUCIÓN:
Superficie caliente.



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse a un centro de recolección adecuado para su reciclaje. La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su municipalidad local, el servicio de eliminación de residuos o la tienda donde compró este producto.

Este producto cumple con la normativa de restricción de sustancias peligrosas (RoHS).

Este producto cumple con la Directiva 2011/65/UE, la normativa sobre restricciones al uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos de 2012 y sus modificaciones, sobre restricciones relativas al uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conozca su freidora de aire

Nota:

- **No** intente abrir la parte superior de la freidora de aire. No es una tapa.

DIAGRAMA DE LA FREIDORA DE AIRE [FIGURA 1]

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| A. Entrada de aire | F. Rejilla para asar |
| B. Salida de aire | G. Cesta de 4,3 L para zona 1 |
| C. Panel de control | H. Cesta de 6,5 L para zona 2 |
| D. Cable de alimentación | I. Mango de la cesta |
| E. Placa de cocción | |

Antes del primer uso



Preparación

1. Retire todo el embalaje del interior y del exterior de la freidora de aire, incluido cualquier adhesivo temporal y envoltorio de plástico.
2. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgala alejada de zonas que puedan dañarse a causa del aire caliente o vapor (como paredes o armarios).
3. Lave bien las cestas, las placas de cocción y la rejilla para asar, utilizando el lavavajillas o una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con una bayeta ligeramente humedecida. Séquela con un paño.
5. Vuelva a colocar las placas de cocción en las cestas y a continuación, coloque las cestas dentro de la freidora de aire. **[Figura 3]**

Nota: Deje al menos 13 cm de espacio detrás de la freidora de aire. **[Figura 2]**
Deje espacio suficiente frente a la freidora de aire para retirar la cesta.

Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento le ayudará a familiarizarse con la freidora de aire, a asegurarse de que funcione correctamente y a eliminar posibles residuos durante el proceso.

1. Asegúrese de que la freidora de aire esté vacía y enchúfela.
2. Toque el botón , luego toque **MATCH** (Emparejar). La pantalla mostrará "195 °C" y "10 MIN".
3. Toque el botón  para comenzar a calentar. Cuando termine la prueba de funcionamiento, la freidora de aire emitirá un pitido.

4. Saque las cestas. Deje enfriar la cesta completamente durante entre 10 y 30 minutos.

Nota:

- *Todas las freidoras de aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 16).*
- *Tenga 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.*

Uso de la freidora de aire





Cocción



Nota:

- **No coloque nada encima de la freidora de aire.** Esto interrumpirá el flujo de aire y provocará malos resultados en la freidora por aire. *[Figura 4]*
- *Una freidora de aire no es una freidora de aceite. No llene la cesta con aceite, grasa de freír ni ningún líquido.*
- *Tenga cuidado con el vapor caliente cuando saque la cesta de la freidora de aire.*

AJUSTES DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Utilizar una función de cocción es la forma más fácil de freír por aire. Las funciones de cocción están programadas con los tiempos y las temperaturas ideales para cocinar determinados alimentos.

- Para personalizar una función:
 - Elija una función y ajuste el tiempo y la temperatura con los botones  y .
 - Para guardar los nuevos ajustes, mantenga pulsado el botón de la función de cocción durante 3 segundos hasta que la freidora de aire emita un pitido.
- Para reiniciar todas las funciones:
 - Mantenga pulsados los botones  (Zona 1) y  (Zona 2) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la freidora de aire emita un pitido.

Nota: Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsados los botones  o .

AIR FRY (Freír por aire): Cocina a fuego alto y maximiza el flujo de aire para obtener alimentos crujientes, como patatas fritas y alitas de pollo.

ROAST (Asar): Ideal para carnes y aves. Los alimentos quedarán tiernos y jugosos por dentro y bien asados por fuera.

GRILL (Parrilla): Cocine cortes finos de carne (como tocino), aves, pescado, salchichas y verduras.

BAKE (Hornear): Hornee pasteles, magdalenas y bollería.

REHEAT (Recalentar): Recupere las sobras calentándolas suavemente y obtenga resultados crujientes.

DRY (Deshidratador): Deshidrate los alimentos con una temperatura baja y constante. Ideal para trozos de fruta o verdura.

PROOF (Leudar): Mantenga con precisión temperaturas bajas para leudar pan, panecillos, pizza, masa y yogur.

USO DE LA REJILLA PARA ASAR

La rejilla para asar se utiliza en la cesta de la Zona 2 (inferior) para crear una cocción de 3 capas (consulte la página 10). La rejilla para asar es ideal para alimentos que necesitan resultados extracrujientes, como almidones y proteínas.

Nota:




- La rejilla para asar es **solo** para cocinar en dos capas en la Zona 2. **No** intente cocinar con la rejilla para asar en la Zona 1, ya que la cesta es muy poco profunda.
- **Siempre** asegúrese de que la rejilla para asar está correctamente colocada y en la parte inferior de la cesta de la Zona 2 cuando cocine. [Figura 5]
- Los alimentos en la rejilla para asar se cocinan más rápido que los alimentos que están directamente en la placa de cocción.
- Para cocinar dos verduras a la vez, cocine primero las más abundantes y luego coloque las más delicadas.

PRECAUCIÓN: La rejilla para asar estará caliente después de cocinar. Utilice guantes de horno o pinzas con punta de silicona para retirar de la cesta.



COCINAR CON UNA SOLA CESTA



La cesta de la Zona 1 es ideal para porciones más pequeñas, almidones y proteínas que se benefician de una textura más crujiente.


La cesta de la Zona 2, equipada con elementos calefactores superiores e inferiores, es perfecta para alimentos más grandes, horneados, verduras, almidones y cortes de proteína más grandes.

1. Coloque las placas de cocción dentro de las cestas. La placa de cocción permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
2. Toque el botón . Toque  (Zona 1) o  (Zona 2) para elegir una cesta.
3. Elija una función de cocción.

Nota: Las funciones de cocción están programadas con los tiempos y las temperaturas ideales para cocinar determinados alimentos.

4. Opcionalmente, ajuste la temperatura y el tiempo con los botones  y . Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.





Nota: Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsados los botones  o .

5. Toque el botón  para comenzar la cocción.
6. La freidora de aire emitirá 3 pitidos cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
7. Extraiga la cesta de la freidora de aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

PRECAUCIÓN: La placa de cocción caliente podría caerse al dar la vuelta a la cesta.



- a. Asegúrese de que la cesta esté en una superficie plana.
 - b. Tenga cuidado con el aceite caliente o la grasa acumulada en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta. [Figura 6]
8. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

PARA DESELECCIONAR UNA ZONA





- a. Mantenga pulsado  (Zona 1) o  (Zona 2) por 3 segundos para deseleccionar la cesta.
- b. Toque  (Zona 1) o  (Zona 2) para elegir otra cesta.




COCINAR CON DOS CESTAS

Utilice las dos cestas de la freidora de aire para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo. Las cestas de Zona 1 y Zona 2 pueden controlarse independientemente una de otra.

1. Coloque las placas de cocción dentro de las cestas. La placa de cocción permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
2. Toque el botón . Toque  (Zona 1) para elegir la cesta superior.
3. Elija una función de cocción.

Nota: Las funciones de cocción están programadas con los tiempos y las temperaturas ideales para cocinar determinados alimentos.

4. Opcionalmente, ajuste la temperatura y el tiempo con los botones  y . Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
5. A continuación, toque  (Zona 2) para elegir la cesta inferior.
6. Elija una función de cocción y ajuste la temperatura y el tiempo si es necesario.
7. Toque el botón  para empezar a cocinar con ambas cestas.

Nota: Para pausar la cocción, toque  (Zona 1) o  (Zona 2) para elegir la cesta y, luego, toque .





8. La freidora de aire emitirá 3 pitidos cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
9. Extraiga la cesta de la freidora de aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

PRECAUCIÓN: La placa de cocción caliente podría caerse al dar la vuelta a la cesta.

- a. Asegúrese de que la cesta esté en una superficie plana.
 - b. Tenga cuidado con el aceite caliente o la grasa acumulada en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta. *[Figura 7]*
10. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

EMPAREJAR





La función Match (Emparejar) refleja las configuraciones en toda la freidora de aire, por lo que las cestas de la Zona 1 y la Zona 2 cocinan con el mismo tiempo y temperatura. Esto le permite cocinar grandes cantidades de comida de una sola vez.

1. Toque el botón , luego toque **MATCH** (Emparejar).
2. Elija una función de cocción.
3. Opcionalmente, ajuste el tiempo y la temperatura con los botones  y .
4. Toque el botón  para empezar a freír por aire con ambas cestas.

Nota: Si una o ambas cestas ya se encuentran cocinando, la función Match (Emparejar) **no** funcionará.

SINCRONIZACIÓN

La función Sync (Sincronizar) sincroniza las cestas para que finalicen la cocción al mismo tiempo.

1. Toque el botón , luego, toque  (Zona 1) para elegir la cesta.
2. Elija una función de cocción.
3. Opcionalmente, ajuste la temperatura y el tiempo.
4. Toque  (Zona 2) para elegir la cesta inferior. Elija una función de cocción y ajuste la configuración si es necesario.
5. Toque el botón **SYNC** (Sincronizar).
6. Toque el botón  para comenzar la cocción. La pantalla de la cesta con **el tiempo de cocción más corto** mostrará "Hold" (Esperar).
7. Cuando los tiempos de cocción de ambas cestas coincidan (tengan la misma cantidad de tiempo restante), la freidora de aire emitirá un pitido, y la otra cesta comenzará automáticamente la cocción.
8. La cocción en ambas cestas finalizará al mismo tiempo.

SINCRONIZACIÓN (CONT.)

Para cancelar la cocción en una zona antes de tiempo:

1. Mantenga pulsado **1** (Zona 1) o **2** (Zona 2) por 3 segundos para cancelar la cocción en esa zona.

Para cancelar la cocción en ambas zonas antes de tiempo:

2. Mantenga pulsado **▶||** durante 3 segundos.

COCCIÓN DE TRIPLE CAPA

Prepare una comida completa cocinando los alimentos en la Zona 1 y utilizando la rejilla para asar de la Zona 2 para transformar la cesta inferior en dos capas de cocción. La Zona 1 y la capa superior de la Zona 2 ofrecen resultados extra crujientes, por lo que son ideales para dorar proteínas, mientras que la capa inferior de la Zona 2 es perfecta para alimentos que no requieren ser tan crujientes, como las verduras. **[Figura 8]**

Nota: La rejilla para asar es **solo** para cocinar en dos capas en la Zona 2. **No** intente cocinar con la rejilla para asar en la Zona 1, ya que la cesta es muy poco profunda.

1. Asegúrese de que las placas de cocción están en las cestas.
2. Coloque una verdura o almidón en la placa de cocción de la cesta de la Zona 2.
3. Coloque la rejilla para asar sobre la placa de cocción de la Zona 2 y añada una proteína o almidón sazonados sobre la rejilla.
4. Coloque una proteína o almidón adicionales en la cesta de la Zona 1.
5. Toque **1** (Zona 1), elija una función de cocción y, si es necesario, ajuste el tiempo y la temperatura con los botones **^** y **v**.
6. Toque **2** (Zona 2), elija una función de cocción, y si es necesario, ajuste el tiempo y la temperatura con los botones **^** y **v**.
7. Toque el botón **SYNC** (Sincronizar) y, luego, toque **▶||** para comenzar la cocción.

Nota:

- Los alimentos en la rejilla para asar se cocinan más rápido que los alimentos que están directamente en la placa de cocción.

- Para cocinar dos verduras a la vez, cocine primero las más abundantes y luego coloque las más delicadas.
- Para obtener mejores resultados, recomendamos no cocinar alimentos frescos y congelados en la misma cesta.
- Dar la vuelta a las proteínas a mitad de la cocción ayuda a garantizar una cocción y un dorado uniformes.
- Remoje la rejilla para asar en agua jabonosa para eliminar la grasa y los residuos difíciles.

PRECAUCIÓN: La rejilla para asar estará caliente después de cocinar. Utilice guantes de horno o pinzas con punta de silicona para retirar de la cesta.

Guía de cocción

LLENADO EN EXCESO

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.
- **No** introduzca los alimentos a presión. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.

USO DE ACEITE

- Añade una pequeña cantidad de aceite a sus 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.
- **No** use rociadores de cocina con gases propelentes. Los gases propelentes pueden dañar el revestimiento antiadherente de las cestas de la freidora de aire.

CONSEJOS SOBRE LOS ALIMENTOS

- Para obtener mejores resultados, agite o revuelva los alimentos con frecuencia. Recomendamos agitar o remover los alimentos con pinzas al menos 3 veces durante la cocción.
- Al cocinar una proteína, asegúrese de colocar la placa de cocción en la cesta de la Zona 1 para obtener resultados extra crujientes.

POLLO ENTERO

- Recomendamos utilizar una placa de cocción para evitar que la parte inferior del pollo toque la grasa y el aceite que gotean durante la cocción.
- Utilice pinzas para dar vuelta el pollo durante la cocción. Introduzca un lado de las pinzas en el pollo para sujetarlo bien antes de darle la vuelta. *[Figura 9]*

CAMBIO DE UNIDADES DE TEMPERATURA

- Mantenga pulsado **TEMP** (Temperatura) \wedge y \vee al mismo tiempo por 3 segundos.
- La freidora de aire emitirá un pitido, y la unidad de temperatura cambiará de Celsius a Fahrenheit.
- Repita para volver a Celsius.

PAUSAR

- Toque el botón $\blacktriangleright\parallel$ para pausar la cocción para la cocción con cesta doble o simple. Para pausar una sola cesta durante la cocción con dos cestas, elija la cesta que desea pausar y, luego, toque $\blacktriangleright\parallel$. Cuando esté en pausa, la freidora de aire deja de calentar y $\blacktriangleright\parallel$ parpadea.
- Toque el botón $\blacktriangleright\parallel$ para continuar la cocción.
- Después de 10 minutos de inactividad, la freidora de aire se apaga.
- Esto permite pausar la función de cocción sin retirar la cesta de la freidora de aire.

CONTINUAR COCINANDO AUTOMÁTICAMENTE

- Si saca la cesta, la freidora de aire pausará la cocción de manera automática.
- Al colocar la cesta de nuevo, la freidora de aire continuará cocinando automáticamente, en función de sus ajustes previos.

APAGADO AUTOMÁTICO

- Si la freidora de aire no tiene funciones de cocción activas, borra todos los ajustes y se apaga después de 10 minutos de inactividad.

Cuidado y mantenimiento

Nota:

- Después de cada uso, limpie **siempre** las cestas y las placas de cocción de la freidora de aire.
- Recubrir las cestas con papel de aluminio (excepto las placas de cocción) puede hacer que resulte más fácil limpiarla.

1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque las cestas para un enfriamiento más rápido.
2. Limpie el exterior de la freidora de aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
3. Las cestas y las placas de cocción son aptas para lavavajillas. También puede lavar las cestas y las placas de cocción en agua caliente jabonosa con una esponja no abrasiva. Enjuáguelas si fuera necesario.

Nota: Evite 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 (medida estadounidense) 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 y las placas de cocción con agua y jabón antes de volver a usarlas.
5. Limpie el interior de la freidora de aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerja en agua. Limpie los serpentines de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos. *[Figura 10]*
6. Seque la freidora antes de usarla.

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

Solución de problemas

Problema	Posible solución
La freidora de aire emite un chasquido durante la cocción.	Esto es normal. La freidora de aire funciona para mantener la temperatura objetivo.
La freidora de aire no se enciende.	Asegúrese de que la freidora de aire esté enchufada.
	Introduzca la cesta en la freidora de 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 se cocinan por igual.	Los alimentos apilados unos encima de otros o cerca unos de otros deben agitarse o voltearse durante la cocción (consulte Consejos sobre los alimentos , página 10).
Los alimentos no quedan crujientes después de freirlos por aire.	Rocíe o esparza una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulte la Guía de cocción , página 10).
La cesta no se desliza ni queda bien colocada en la freidora de aire.	Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
	Asegúrese de que las placas de cocción queden bien colocadas dentro de la cesta.
Sale humo blanco o vapor de la freidora de aire.	La freidora de 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 de aire se limpien correctamente y no tengan restos de grasa.
	Si cocina alimentos grasosos, 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. Maneje la cesta con cuidado.
Sale humo negro de la freidora de aire.	Desenchufe de inmediato la freidora de aire. 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 (consulte la página 16).
La freidora de aire desprende olor a plástico.	Todas las freidoras de aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 7) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 16).

Resolución de problemas (cont.)

Problema	Posible solución
La pantalla muestra el código de error "E01".	Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la Zona 1. Póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E02".	Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la Zona 1. Póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E03".	La protección contra el recalentamiento de la freidora de aire se ha activado en la Zona 1. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E03", póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E12".	Hay un error en el motor superior. Póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E24".	Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la Zona 2. Póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E25".	Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la Zona 2. Póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E26".	Hay un circuito abierto en el monitor inferior de temperatura de la Zona 2. Póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E27".	Hay un cortocircuito en el monitor inferior de temperatura de la Zona 2. Póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E28".	La protección contra el recalentamiento de la freidora de aire se ha activado en la Zona 2. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E28", póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E30".	Hay un error en el motor inferior. Póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente (consulte la página 16).

Si su problema no aparece aquí, póngase en contacto **Atención al cliente** (consulte la página 16).

Declaración de conformidad

Arovast Corporation declara por la presente que este producto cumple los requisitos esenciales y otras disposiciones pertinentes de la directiva 2014/53/UE, el Reglamento de equipos de radio del Reino Unido de 2017, así como el resto de requisitos aplicables de las directivas de la UE y del Reino Unido. Puede consultar la declaración de conformidad completa en: <https://cosori.com/euro/compliance>

Fabricante:

VESYNC (SINGAPUR) PTE. LTD.
6 Raffles Quay, #14-06, 048580 Singapur.

Información de garantía limitada

Nombre del producto	Freidora de aire Pro de 10,8 litros Turbo Tower™
Modelo	CAF-DC112-AEU
<i>Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.</i>	
Fecha de compra	
Número de pedido	

Garantía limitada del producto

Cosori

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

Etekcitcity GmbH ("Etekcitcity") 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 la compra original ("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, Etekcitcity, 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 COSORI, (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 Etekcitcity solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Etekcitcity 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 Etekcitcity 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 nuestro equipo de Atención al cliente.

¿Qué no se cubre?

- Desgaste normal, incluidas piezas de desgaste habitual o daños ocasionados por el mal uso.
- Si el comprobante de compra se ha 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 se han alterado, eliminado o se han vuelto ilegibles.
- 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 Etekcitcity.
- 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 deseche 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 ETEKCITY GMBH 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 ETEKCITY GMBH 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, ETEKCITY GMBH PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMPRA A ETEKCITY GMBH "EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN" Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO ETEKCITY GMBH 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 ETEKCITY GMBH, 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 ETEKCITY GMBH, O EN CONEXIÓN A ESTOS, QUE EXCEDAN EL PRECIO DE COMPRA QUE EL COMPRADOR HAYA PAGADO POR DICHS PRODUCTOS, O

(b) LOS DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES, FORTUITOS, IMPREVISTOS O PUNITIVOS, INCLUSO SI SE HA ADVERTIDO A ETEKCITY GMBH O A UNO DE SUS PROVEEDORES DE LA POSIBILIDAD O PROBABILIDAD DE QUE SE PRODUZCAN DICHS 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, ETEKCITY GMBH 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:
Etekcitiy GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Alemania

Atención al cliente

Si tiene alguna pregunta o duda relacionada con su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

Etekcitiy GmbH

Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Alemania

Correo electrónico:

support.fr@cosori.com
support.es@cosori.com
support.it@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.*

Indice dei contenuti

Contenuto della confezione	1
Specifiche tecniche	1
Leggere e conservare queste istruzioni	2
Acquisire familiarità con la friggitrice ad aria	6
Prima di iniziare a usare l'elettrodomestico	6
Utilizzo della friggitrice ad aria	7
Guida alla risoluzione dei problemi	12
Informazioni sulla garanzia limitata	14
Assistenza Clienti	16

Contenuto della confezione

- 1 × Turbo Tower™ Pro Friggitrice ad aria da 10,8 litri
- 2 × Piatto Crisper
- 1 × Griglia per arrosto
- 1 × Manuale utente
- 1 × Guida di avvio rapido

Specifiche tecniche

Modello	CAF-DC112-AEU
Alimentazione	CA 220–240V, 50Hz
Potenza nominale	2630W
Capacità	10,8 L Zona 1 (Cestello superiore): 4,3 L Zona 2 (Cestello inferiore): 6,5 L
Intervallo di temperatura	30°–230°C / 90°–450°F
Intervallo di tempo	1 min–24 ore
Dimensioni (maniglia compresa, L x W x H)	41,3 x 30 x 40,5 cm / 16,3 x 11,8 x 15,9 pollici
Peso	9,6 kg / 21,2 lb

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PROTEZIONI E AVVERTENZE 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. Usare le maniglie.
- 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.
- Inserire saldamente il piatto crisper nel cestello per ridurre la possibilità che cada.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- Usare **sempre** delle pinze per rimuovere con cura gli alimenti caldi.
- **Evitare** di avvolgere il cavo di alimentazione intorno alla presa d'aria quando il dispositivo è in funzione. In caso contrario, il cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi a causa dell'alta temperatura, con conseguenti rischi durante l'uso.

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.
- È necessaria un'attenta supervisione quando l'elettrodomestico viene utilizzato da o in prossimità di bambini. 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** mettere in funzione l'elettrodomestico con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'elettrodomestico stesso ha subito un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchiatura al centro assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione. Contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 16).
- **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 16).



- L'uso di accessori non è consigliato da Cosori e può provocare lesioni.
- **Non** usare dall'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.
- Prestare la massima attenzione quando si rimuovono il cestello e il piatto crisper o si smaltisce il grasso caldo.
- Posizionare **sempre** il piatto crisper o il cestello interno su una superficie resistente al calore dopo averlo rimosso dal cestello.
- **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 friggitrice ad aria 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 della friggitrice ad aria in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
- **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla friggitrice ad aria, 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.
- Per scollegarla, ruotare qualsiasi controllo su "off", e poi togliere la presa di corrente.
- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria per finalità diverse rispetto a quelle per cui è stata progettata.
- Qualsiasi intervento di manutenzione dovrà essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato; contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 16).
- Per istruzioni su come pulire gli accessori cfr. **Assistenza clienti** (cfr. pagina 16).
- Non per uso commerciale. Solo 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(i) cestello(i) in posizione.
- **Non** inserire nella friggitrice ad aria alimenti di dimensioni eccessive o utensili di metallo, poiché potrebbero provocare incendi o rischi di scosse elettriche.

- **Non** riempire eccessivamente il cestello. Una quantità abbondante di cibo 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.
- Se il cestello viene rivestito con della pellicola, accertarsi che quest'ultima non entri in contatto con gli elementi riscaldanti che possono causare surriscaldamento e rischio di incendio.
- Utilizzare **sempre** contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Per ridurre il rischio di incendio, 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** (cfr. pagina 16).

- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere una volta . Il display visualizza **STANDBY**,  rimane arancione e tutti gli altri pulsanti si spegneranno.
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.

CAVO E ALIMENTAZIONE

- Spegnere la friggitrice ad aria prima di togliere la spina dalla presa.
- Per staccare la spina, afferrare la spina e tirarla dalla presa. **Non** tirare mai dal cavo di alimentazione.
- **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.
- Togliere e smaltire il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione della friggitrice ad aria per evitare il rischio di soffocamento.
- **Non** usare mai una presa di corrente sotto al bancone per collegare una friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria ha una spina di alimentazione a 3 poli con

messa a terra. Collegare sempre la spina a una presa di corrente con messa a terra. Non modificare in alcun modo la spina.

- La friggitrice ad aria deve essere utilizzata **solo** con impianti elettrici con i seguenti requisiti: **220-240V, 50/60Hz**. **Non** inserire la spina in un altro tipo di presa. (Figura a)
- Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 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. Contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 16).

PROLUNGHE

- 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.
 - Se l'elettrodomestico è dotato

di messa a terra, il cavo o la prolunga devono essere del tipo a 3 fili con messa a terra.

AVVERTENZA: Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

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.

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



ATTENZIONE:
Superficie calda.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato presso un centro di raccolta adeguato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti contribuiscono a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio municipio, il servizio di smaltimento rifiuti o ancora il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE, Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations del 2012 e relativi emendamenti, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Acquisire familiarità con la friggitrice ad aria

Nota:

- **Non cercare di aprire la parte superiore della friggitrice ad aria. Questo non è un coperchio.**

SCHEMA DELLA FRIGGITRICE AD ARIA [FIGURA 1]

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| A. Ingresso aria | F. Griglia per arrosto |
| B. Uscita dell'aria | G. Cestello Zona 1, 4,3 litri |
| C. Pannello di controllo | H. Cestello Zona 2, 6,5 litri |
| D. Cavo di alimentazione | I. Manico del cestello |
| E. Piatto Crisper | |

Prima di iniziare a usare l'elettrodomestico

Configurazione

1. Rimuovere tutti gli imballaggi all'interno e all'esterno della friggitrice ad aria, compresi gli adesivi temporanei e l'involucro di plastica.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano da aree che possono essere danneggiate dall'aria calda o dal vapore (come pareti o armadi).



Nota: Lasciare almeno 13 cm di spazio dietro la friggitrice ad aria. [Figura 2]

Lasciare spazio sufficiente davanti alla friggitrice per rimuovere il cestello.

3. Lavare accuratamente i cestelli, i piatti crisper e la griglia per arrosto, utilizzando la lavastoviglie o 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. Inserire saldamente i piatti crisper nei cestelli, quindi posizionare i cestelli all'interno della friggitrice ad aria. [Figura 3]

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.

1. Accertarsi che i cestelli della friggitrice siano vuoti e inserire la spina della friggitrice.
2. Toccare , e poi toccare **MATCH** (ABBINA). Il display visualizza "195°C" e "10 MIN".
3. Toccare  per avviare il riscaldamento. Quando la prova di funzionamento è fatta, la friggitrice ad aria emette un bip.

4. Estrarre i cestelli. Lasciare raffreddare completamente i cestelli per 10-30 minuti.

Nota:

- *Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Se l'odore di plastica non diminuisce dopo una prova, contattare l'Assistenza clienti (cfr. pagina 16).*
- *Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto i piatti crisper caldi potrebbero cadere e creare un pericolo per la sicurezza.*

Utilizzo della friggitrice ad aria





Cottura



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 4]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice tradizionale. **Non** riempire il cestello con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Fare attenzione al vapore caldo quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria.

IMPOSTAZIONI DELLE FUNZIONI DI COTTURA

L'utilizzo di una funzione di cottura è il modo più semplice per friggere in aria. Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti.

- Per personalizzare una funzione:
 - Scegliere una funzione e regolare il tempo e la temperatura usando i pulsanti  e .
 - Per salvare le nuove impostazioni, tenere premuto il pulsante della funzione di cottura per 3 secondi finché la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.
- Per ripristinare tutte le funzioni:
 - Premere e tenere premuti contemporaneamente i pulsanti  (ZONA 1) e  (ZONA 2) per 3 secondi fino a che la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.

Nota: Per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura, premere e tenere premuti i pulsanti  oppure .

AIR FRY (Frittura ad aria) Cuoce a calore elevato e massimizza il flusso d'aria per ottenere cibi croccanti come patatine fritte e alette di pollo.

ROAST (Arrostimento): Un'ottima soluzione per carni e pollame. Il cibo sarà tenero e succoso all'interno e ben arrostito all'esterno.

GRILL (Grigliatura): Cuocere tagli sottili di carne (come la pancetta), pollame, pesce, salsicce e verdure.

BAKE (Cottura al forno): Cuocere torte, muffin e pasticcini.

REHEAT (Riscaldamento): Ravvivare gli avanzati riscaldandoli in modo delicato e ottenendo risultati croccanti.

DRY (Disidratazione): Asciugare gli alimenti con una temperatura costante e bassa. Un'ottima soluzione per l'essiccazione di frutta o chip di verdura.

PROOF (Lievitazione): Mantiene con precisione le basse temperature per la lievitazione di pane, panini, pizza, pasta e yogurt.

USO DEL CESTELLO PER ARROSTIRE

La griglia per arrosto viene utilizzata nel cestello della Zona 2 (inferiore) per creare una cottura a 3 livelli (cfr. pagina 10). La griglia per arrosto è ideale per gli alimenti che necessitano di risultati più croccanti, come gli amidi e le proteine.

Nota:


- La griglia per arrosto serve **solo** per la cottura a due livelli nella Zona 2. **Non tentare di cucinare con la griglia per arrosto nella Zona 1 perché il cestello è troppo basso.**
- Accertarsi **sempre** che la griglia per arrosto sia posizionata correttamente e sul fondo del cestello della Zona 2 durante la cottura. [Figura 5]
- Il cibo sulla griglia per arrosto si cuocerà più velocemente di quello posto direttamente sul piatto *crisper*.
- Per cuocere due verdure alla volta, cuocere prima le verdure più robuste e poi inserire quelle più delicate.

ATTENZIONE: La griglia per arrosto sarà calda dopo il processo di cottura. Utilizzare dei guanti da forno o delle pinze con punta in silicone per rimuovere il cestello.



CUCINARE CON UN SOLO CESTELLO



Il cestello della Zona 1 è ideale per le porzioni più piccole, per gli amidi e per le proteine che necessitano di una maggiore croccantezza.


Il cestello della Zona 2, dotato di elementi riscaldanti sia superiori che inferiori, è perfetto per gli articoli più grandi, la cottura al forno, le verdure, gli amidi e i tagli di proteine più grandi.

1. Inserire i piatti *crisper* nei cestelli. Il piatto *crisper* consente all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.
2. Toccare . Toccare **1** (ZONA 1) o **2** (ZONA 2) per selezionare un cestello.
3. Selezionare una funzione di cottura.

Nota: Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti.

4. A livello opzionale, regolare la temperatura e il tempo usando i pulsanti  e . Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura.

Nota: Per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura, premere e tenere premuti i pulsanti  oppure .

5. Toccare  per avviare il processo di cottura.
6. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Il display visualizza "End" (Fine).
7. 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.

ATTENZIONE: Il piatto *crisper* caldo potrebbe cadere quando si gira il cestello.

- a. Accertarsi che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
- b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso raccolto nel cestello. Per evitare schizzi, scaricare l'olio prima di rimettere il cestello. [Figura 6]



8. Lasciare raffreddare prima di pulire.

PER DESELEZIONARE UNA ZONA





- a. Premere e tenere premuto **1** (ZONA 1) o **2** (ZONA 2) per 3 secondi per deselegionare il cestello.
- b. Toccare **1** (ZONA 1) o **2** (ZONA 2) per selezionare l'altro cestello.




CUCINARE CON DUE CESTELLI

Utilizzare entrambi i cestelli della friggitrice ad aria per cuocere cibi diversi contemporaneamente. I cestelli della Zona 1 e della Zona 2 possono essere controllati indipendentemente l'uno dall'altro.

1. Inserire i piatti crisper nei cestelli. Il piatto crisper consente all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.
2. Toccare . Toccare  (ZONA 1) per selezionare il cestello superiore.
3. Selezionare una funzione di cottura.

Nota: Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti.

4. A livello opzionale, regolare la temperatura e il tempo usando i pulsanti  e . Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura.
5. Toccare quindi  (ZONA 2) per selezionare il cestello inferiore.
6. Selezionare una funzione di cottura e regolare la temperatura e il tempo, se necessario.
7. Toccare  per avviare il processo di cottura con entrambi i cestelli.

Nota: Per mettere in pausa la cottura, toccare  (ZONA 1) oppure  (ZONA 2) per selezionare un cestello, quindi premere .

8. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Il display visualizza "End" (Fine).
9. 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.





ATTENZIONE: Il piatto crisper caldo potrebbe cadere quando si gira il cestello.

- a. Accertarsi che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
- b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso raccolto nel cestello. Per evitare schizzi, scaricare l'olio prima di rimettere il cestello. *[Figura 7]*

10. Lasciare raffreddare prima di pulire.

MATCH (ABBINA)





La funzione Match (Abbina) rispecchia le impostazioni di tutta la friggitrice ad aria, in modo che i cestelli della Zona 1 e della Zona 2 cuociano con lo stesso tempo e la stessa temperatura. Ciò consente di cucinare grandi quantità di cibo in una sola volta.

1. Toccare , e poi toccare **MATCH** (ABBINA).
2. Selezionare una funzione di cottura.
3. A livello opzionale, regolare il tempo e la temperatura usando i pulsanti  e .
4. Toccare  per iniziare a friggere con entrambi i cestelli.

Nota: Se uno o entrambi i cestelli sono già in cottura, la funzione Abbina non **funziona**.

SYNC (SINCRONIZZA)

La funzione Sync (Sincronizza) automaticamente i due cestelli per terminare la cottura nello stesso momento.

1. Toccare , e poi toccare  (ZONA 1) per selezionare il cestello.
2. Selezionare una funzione di cottura.
3. In alternativa, sarà possibile regolare la temperatura e il tempo.
4. Toccare  (ZONA 2) per selezionare il cestello inferiore. Selezionare una funzione di cottura e regolare le impostazioni se necessario.
5. Toccare **SYNC** (SINCRONIZZA).
6. Toccare  per avviare il processo di cottura. Il display del cestello con il **tempo di cottura più breve** mostrerà "Hold" (Trattieni).
7. Quando i tempi di cottura dei due cestelli coincidono (hanno lo stesso tempo residuo), la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e l'altro cestello inizia automaticamente a cuocere.
8. Entrambi i cestelli termineranno la cottura nello stesso momento.

SINCRONIZZAZIONE (CONTINUAZIONE)

Per annullare la cottura in una zona all'inizio:

1. Premere e tenere premuti i pulsanti **1** (Zona 1) oppure **2** (Zona 2) per 3 secondi per annullare la cottura in quella zona.

Per annullare la cottura in entrambe le zone in anticipo:

2. Premere e tenere premuto **▶||** per 3 secondi.

COTTURA A 3 LIVELLI

Preparare un pasto completo cucinando gli alimenti nella Zona 1 e utilizzando la griglia per arrosto nella Zona 2 per trasformare il cestello inferiore in due livelli di cottura separati. La Zona 1 e lo strato superiore della Zona 2 offrono risultati estremamente croccanti, ideali per rosolare le proteine, mentre lo strato inferiore della Zona 2 è perfetto per gli alimenti che non richiedono una maggiore croccantezza, come le verdure. [Figura 8]

Nota: La griglia per arrosto serve *solo* per la cottura a due livelli nella Zona 2. **Non** tentare di cucinare con la griglia per arrosto nella Zona 1 perché il cestello è troppo basso.

1. Assicurarsi che i piatti crisper siano nei cestelli.
2. Collocare una verdura o un amido sul piatto crisper nel cestello della Zona 2.
3. Collocare la griglia per arrosto sopra al piatto crisper della Zona 2, quindi aggiungere una proteina o un amido conditi sulla griglia per arrosto.
4. Collocare un'altra proteina o amido nel cestello della Zona 1.
5. Toccare **1** (ZONA 1), selezionare una funzione di cottura e - ove necessario - regolare il tempo e la temperatura usando i pulsanti **^** e **v**.
6. Toccare **2** (ZONA 2), selezionare una funzione di cottura e - ove necessario - regolare il tempo e la temperatura usando i pulsanti **^** e **v**.
7. Toccare **SYNC** (SINCRONIZZA), quindi toccare **▶||** per iniziare la cottura.

Nota:

- Il cibo sulla griglia per arrosto si cuocerà più velocemente di quello posto direttamente sul piatto crisper.

- Per cuocere due verdure alla volta, cuocere prima le verdure più robuste e poi inserire quelle più delicate.
- Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di non cuocere alimenti freschi e surgelati nello stesso cestello.
- Girare le proteine a metà cottura aiuta a garantire una cottura e una doratura uniforme.
- Immergere la griglia per arrosto in acqua saponata per rimuovere il grasso e i residui più tenaci.

ATTENZIONE: La griglia per arrosto sarà calda dopo il processo di cottura. Utilizzare dei guanti da forno o delle pinze con punta in silicone per rimuovere il cestello.

Guida alla cottura

RIEMPIMENTO ECCESSIVO

- Se il cestello è troppo pieno, la cottura non è uniforme.
- **Non** confezionare gli alimenti. Una quantità abbondante di cibo potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.

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.
- **Non** utilizzare spray da cucina con propellenti. I propellenti possono danneggiare il rivestimento del cestello anti-aderente della friggitrice ad aria.

SUGGERIMENTI ALIMENTARI

- Per ottenere risultati ottimali, scuotere o scuotere spesso gli alimenti. Consigliamo di scuotere o girare gli alimenti con le pinze almeno 3 volte durante la cottura.
- Quando si cucina una proteina, accertarsi di posizionare il piatto crisper nel cestello della Zona 1 per ottenere risultati più croccanti.

POLLO INTERO

- Consigliamo di utilizzare un piatto crisper per evitare che il fondo del pollo tocchi il grasso e l'olio che colano durante la cottura.
- Usare le pinze per girare il pollo durante la cottura. Inserire un lato delle pinze nel pollo per afferrarlo saldamente prima di girarlo. *[Figura 9]*

COMMUTAZIONE DELLE UNITÀ DI TEMPERATURA

- Premere e tenere premuto **TEMP** (TEMPERATURA) \wedge e \vee contemporaneamente per 3 secondi.
- La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e l'unità di misura della temperatura passa da Celsius a Fahrenheit.
- Ripetere per tornare ai gradi Celsius.

PAUSA

- Toccare \blacktriangleright per mettere in pausa la cottura per la cottura con due cestelli o la cottura con un solo cestello. Per mettere in pausa un singolo cestello durante la cottura a due cestelli, selezionare il cestello che si desidera mettere in pausa, quindi toccare \blacktriangleright . Quando è in pausa, la friggitrice ad aria smette di riscaldare e \blacktriangleright lampeggia.
- Toccare \blacktriangleright per riprendere la cottura.
- Dopo 10 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.
- Questo consente di mettere in pausa la funzione di cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice.

RIPRENDERE AUTOMATICAMENTE LA COTTURA

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura.
- 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 di cottura attive, cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 10 minuti di inattività.

Cura e manutenzione

Nota:

- Pulire **sempre** i cestelli della friggitrice ad aria e piatti crisper dopo ogni utilizzo.
- Rivestire i cestelli con un foglio di alluminio (tranne i piatti 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. I cestelli e i piatti 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. Ove necessario, mettere in ammollo.

Nota: 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 e i piatti crisper con acqua e sapone prima di utilizzarli.
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 le bobine riscaldanti per rimuovere i residui di cibo. *[Figura 10]*
6. Asciugare prima dell'uso.

Nota: Prima di accendere la friggitrice ad aria, accertarsi che le bobine riscaldanti siano completamente asciutte.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria emette un rumore di scatto durante la cottura.	Questa non è un'anomalia di funzionamento. La friggitrice ad aria sta funzionando per mantenere la temperatura target.
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 viene cucinato in modo non uniforme.	Gli alimenti impilati l'uno sull'altro o vicini devono essere scossi o girati durante la cottura (cfr. Suggerimenti alimentari , pagina 10).
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. Guida alla cottura , a pagina 10).
Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.	Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.
	Accertarsi che i piatti crisper siano ben saldi 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 i piatti 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 16).
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 7) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica è ancora presente, contattare l' Assistenza Clienti (cfr. pagina 16).

Guida alla risoluzione dei problemi (continuazione)

Problema	Possibile soluzione
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E01".	Il monitor della temperatura superiore della Zona 1 presenta un circuito aperto. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E02".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura superiore della Zona 1. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E03".	La protezione contro il surriscaldamento della friggitrice ad aria si è attivata nella Zona 1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "E03", contattare l' Assistenza Clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E12".	C'è un problema nel motore superiore. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E24".	Il monitor della temperatura superiore della Zona 2 presenta un circuito aperto. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E25".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura superiore della Zona 2. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E26".	Il monitor della temperatura inferiore della Zona 2 presenta un circuito aperto. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E27".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura inferiore della Zona 2. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E28".	La protezione contro il surriscaldamento della friggitrice ad aria si è attivata nella Zona 2. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "E28", contattare l' Assistenza Clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E30".	C'è un problema nel motore inferiore. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 16).

Dichiarazione di conformità

Arovast Corporation dichiara che questo prodotto rispetta i requisiti essenziali e altre disposizioni rilevanti della Direttiva 2014/53/EU, di UK Radio Equipment Regulations 2017 e tutti i requisiti di altre direttive applicabili UE e GB. La dichiarazione di conformità completa è disponibile sul sito: <https://cosori.com/euro/compliance>

Produttore:

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD.
6 Raffles Quay, #14-06, 048580 Singapore

Informazioni sulla garanzia limitata

Nome del prodotto	Turbo Tower™ Pro Friggitrice ad aria da 10,8 litri
Modello	CAF-DC112-AEU
<i>A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.</i>	
Data di acquisto	
Numero d'ordine	

Garanzia limitata del prodotto

Cosori

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

Etekcity GmbH ("Etekcity") 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, Etekcity, a sua sola ed esclusiva discrezione, (i) rimborserà il prezzo di acquisto se l'acquisto è stato effettuato direttamente dal negozio on-line COSORI, (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 Etekcity si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Etekcity 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 accertandovi di acquistare solo da Etekcity 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?

- Normale usura, comprese le normali parti soggette a usura, o danni dovuti a un uso improprio.
- 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 Etekcity.
- 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 essere in possesso del prodotto. NON smaltire il prodotto prima di averci contattato.
4. Contattare il nostro Team di Assistenza Clienti.
5. Una volta che il nostro Team dell'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 ETEKCITY GMBH, 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 ETEKCITY GMBH 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.

Esenero di garanzie limitate

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

Limitazioni di responsabilità

NELLA MISURA MASSIMA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, IN NESSUN CASO ETEKCITY GMBH, 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 ETEKCITY IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O

(b) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEGUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE ETEKCITY GMBH 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, ETEKCITY GMBH 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 APPIENO 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:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germania

Assistenza Clienti

Per eventuali domande o dubbi in merito al vostro nuovo prodotto, vi invitiamo a contattare il nostro team di assistenza clienti: sapranno sicuramente fornirvi assistenza in merito.

Etekcity GmbH

Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germania

E-mail:

support.fr@cosori.com
support.es@cosori.com
support.it@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.*