

Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Important safeguards & warnings	7
Getting to Know Your Air Fryer	12
Display Diagram	12
Display Messages	13
Before First Use	13
• Setting Up	13
• Test Run	13
• Basket Tips	14
Using Your Air Fryer	14
• Preheating	14
• Air Frying	15
• Shaking Food	17
• Cooking Guide	18
• More Functions	18
Care & Maintenance	19
Accessories	19
Troubleshooting	21
Warranty Information	21
Customer Support	23

Package Contents

1 x Premium 5.7-Litre Air Fryer
1 x Recipe Book
1 x Quick Reference Guide
1 x User Manual

Specifications

Power Supply	AC 220–240V, 50/60Hz
Rated Power	1700W
Capacity	5.7 L / 6.0 qt (serves 3–5 people)
Temperature Range	75°–205°C / 170°–400°F
Time Range	1–60 min
Dimensions (including handle and air outlet spacer)	39.8D x 29.9W x 32.1H cm / 15.7D x 11.8W x 12.7H in
Weight	5.4 kg / 11.9 lb
Off mode power consumption	<0.5W

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

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

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks



@Cosori



Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	2
Technische Daten	2
Wichtige sicherheitsvorkehrungen und warnhinweise	25
Ihre Heißluftfritteuse	30
Display-Diagramm	30
Meldungen auf dem Display	31
Vor dem ersten Gebrauch	31
• Einstellung	31
• Testlauf	31
• Hinweise zu Körben	32
Der Gebrauch Ihrer Heißluftfritteuse	32
• Vorheizen	33
• Frittieren mit Heißluft	33
• Schütteln von Kochgut	35
• Kochanleitung	36
• Weitere Funktionen	36
Pflege und Wartung	37
Zubehör	37
Problemlösung	39
Garantie	39
Kundendienst	41

Lieferumfang

- 1 5,7 Liter Premium-Heißluftfritteuse
- 1 Rezeptheft
- 1 Kurzanleitung
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

Stromversorgung	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Leistung	1700 W
Fassungsvermögen	5,7 l / 6,0 qt (für 3–5 Personen)
Temperaturbereich	75–205 °C / 170–400 °F
Zeitspanne	1–60 Minuten
Abmessungen (inklusive Griff und Luftauslass- Distanzstück)	39,8D x 29,9W x 32,1H cm / 15,7D x 11,8W x 12,7H Zoll
Gewicht	5,4 kg / 11,9 lb
Stromverbrauch im Aus-Zustand	<0,5 W

ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE GEZAUBERT HABEN

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

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks



@Cosori



Índice

Contenido de la caja	3
Precauciones y advertencias	3
importantes Advertencias importantes	47
Componentes de la freidora por aire	48
Esquema de la pantalla	48
Mensajes en pantalla	49
Antes del primer uso	49
• Preparación	49
• Prueba de funcionamiento	49
• Consejos sobre las cestas	50
Uso de la freidora por aire	50
• Precalentamiento	50
• Freír por aire	52
• Remover los alimentos	53
• Guía de cocina	54
• Más funciones	54
Cuidado y mantenimiento	55
Accesorios	55
Solución de problemas	57
Información sobre la garantía	57
Atención al Cliente	59

Contenido de la caja

- 1 freidora por aire premium de 5,7 litros
- 1 recetario
- 1 guía de referencia rápida
- 1 manual del usuario

Especificaciones

Fuente de alimentación	CA 220-240 V, 50/60 Hz
Potencia nominal	1700 W
Capacidad	5,7 L (6,0 qt) (3-5 raciones)
Rango de temperaturas	75-205 °C (170-400 °F)
Rango de tiempo	1-60 min.
Dimensiones (incluye mango y espaciador de salida de aire)	39.8D x 29.9W x 32.1H cm / (15.7D x 11.8W x 12.7H in)
Peso	5,4 kg (11,9 lb)
Consumo de energía en modo apagado	<0,5 W

ENSÉÑANOS TUS PROPIAS RECETAS

Esperamos que esta información haya sido de utilidad. Tenemos muchísimas ganas de ver sus resultados en esas magníficas fotos que comparte. Nuestra comunidad espera tus fotos en tu red social favorita. Haz fotos, usa el hashtag y etiqueta a todo el mundo, chef Cosori.

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks



@Cosori



Table des matières

Contenu de l'emballage	4
Caractéristiques techniques	4
Mesures de sécurité et avertissements importants	61
Prise en main de la friteuse sans huile	66
Schéma de l'écran	66
Messages à l'écran	67
Avant la première utilisation	67
<ul style="list-style-type: none"> • Installation • Test de fonctionnement • Conseils d'utilisation des paniers 	67 67 68
Utilisation de votre friteuse sans huile	68
<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffage • Cuisson sans huile • Secouer les aliments • Guide de cuisson • Plus de fonctions 	69 71 71 72 72
Entretien et maintenance	73
Accessoires	73
Dépannage	75
Informations relatives à la garantie	75
Service client	77

Contenu de l'emballage

- 1 friteuse sans huile Premium 5,7 L
- 1 livre de recettes
- 1 guide de référence rapide
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 à 240 V c.a., 50 à 60 Hz
Puissance nominale	1 700 W
Capacité	5,7 l (6,0 qt) (pour 3 à 5 personnes)
Plage de température	75 ° à 205 °C (170 ° à 400 °F)
Plage de durée de cuisson	1 à 60 minutes
Dimensions (comprend la poignée et l'entretoise de sortie d'air)	39.8D x 29.9W x 32.1H cm (15.7D x 11.8W x 12.7H po)
Poids	5,4 kg (11,9 lb)
Consommation électrique en mode éteint	<0,5W

PARTAGEZ VOS CRÉATIONS

Nous espérons vous avoir été utiles. Nous sommes impatients de découvrir vos superbes préparations, n'hésitez pas à prendre des photos ! Les membres de notre communauté se réjouiront de découvrir vos créations ; partagez-les sur l'une des plateformes suivantes. À vos photos, mentions et hashtags, chef Cosori !

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks



@Cosori



Indice

Contenuto della confezione	5
Specifiche	5
Protezioni e avvertenze importanti	79
Descrizione della friggitrice ad aria	84
Diagramma del display	84
Messaggi sul display	85
Prima del primo utilizzo	85
• Predisposizione dell'apparecchio	85
• Prova di funzionamento	85
• Consigli sui cestelli	86
Uso della friggitrice ad aria	86
• Preriscaldamento	87
• Frittura ad aria	88
• Scuotimento del cibo	89
• Guida di cottura	90
• Funzioni aggiuntive	90
Cura e manutenzione	91
Accessori	91
Risoluzione dei problemi	93
Informazioni sulla garanzia	93
Assistenza Clienti	95

Contenuto della confezione

- 1 friggitrice ad aria premium da 5,7 litri
- 1 libro di ricette
- 1 guida di rapida consultazione
- 1 manuale di istruzioni

Specifiche

Alimentazione elettrica	c.a. 220–240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale	1700 W
Capacità	5,7 L (6,0 quarti) (porzioni per 3–5 persone)
Gamma di temperature	75°–205°C (170°–400°F)
Intervallo di tempo	1–60 min.
Dimensioni (include maniglia e distanziale uscita aria)	39.8D x 29.9W x 32.1H cm (15.7D x 11.8W x 12.7H pollici)
Peso	5,4 kg (11,9 libbre)
Consumo energetico in modalità off	<0,5W

MOSTRACI COSA HAI PREPARATO

Ci auguriamo che questo manuale sia stato utile. Ci interessa molto vedere i tuoi bellissimi risultati e siamo certi che vorrai condividere le foto più riuscite! Ci sono già altre persone della community che aspettano di vedere che cosa caricherai: devi solo scegliere la piattaforma che preferisci qua sotto. Chef Cosori: datti da fare con scatti, hashtag e tag!

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks



@Cosori



*Thank you for
your purchase!*

(We hope you love your new air fryer as much as we do.)



join

the Cosori Cooks Community on Facebook
facebook.com/CosoriUK



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy

weekly, featured recipes
made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNINGS

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

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle. [Figure 6]
 - 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. [Figure 7]
 - **Always** use tongs to carefully remove hot food.
- 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 23).
 - **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 23).

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
- 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 23).
- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (see page 19)
- 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 23).
 - To turn the air fryer off, press  once. The air fryer will beep, and all buttons will shut off except the  button, which will turn orange.
 - **Do not** leave your air fryer unattended while in use.
- ## Plug and Cord (Figure 8)
- 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.
- **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.
- 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 23).

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.

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



CAUTION:
Hot surface.



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

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

This product is RoHS compliant.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

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

Air Fryer Diagram (Figure 1)

Note: [Figure 5]

- **Do not** try to open the top of the air fryer. It is not a lid.
- The basket are made of aluminium metal with nonstick coating. They are BPA-free.

- | | | |
|---------------------|-----------------|-------------------|
| ① Air Inlet | ④ Crisper Plate | ⑦ Housing Handles |
| ② Control Screen | ⑤ Basket Handle | ⑧ Air Outlet |
| ③ Silicone Stoppers | ⑥ Basket | ⑨ Power Cord |

DISPLAY DIAGRAM (Figure 1)

Note: When you press a button to use a function or program, it will turn blue to show that it's active. [Figure 1-U]

Presets

- A. Chicken
- B. Steak
- C. Seafood
- D. Shrimp
- E. Bacon
- F. Preheat
- G. Frozen Foods
- H. French Fries
- I. Root Vegetables
- J. Vegetables
- K. Desserts
- L. Bread

Control Panel

- M. Decrease time/temperature
- N. Increase time/temperature
- O. Keep Warm
- P. Switch between controlling time and temperature
- Q. On/Off
- R. Start/Pause

Display

- S. Temperature display
- T. Time display

DISPLAY MESSAGES

Cooking program has ended. [Figure 2]

Reminder to shake or flip food. [Figure 3]

Air fryer is preheated and ready to start cooking. [Figure 4]

BEFORE FIRST USE

Setting Up


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

Note: Leave 13 cm / 5 in of space behind and above the air fryer. [Figure 12] Leave enough room to remove the basket.

3. Pull the handle to remove the basket. Remove all plastic from the basket.
4. Wash basket thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
6. Put the basket back inside the air fryer.

Test Run

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

1. Make sure the air fryer basket are empty and plug in the air fryer.
2. Press **Preheat**. The display will show "205°C" and "5 MIN".
3. Press **▶||** to begin preheating. When preheating is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the basket and let them cool for 5 minutes. Then place the empty basket back in the air fryer.
5. Press  to select the **Steak** preset. The display will show "205°C" and "6 MIN".
6. Press **Temp/Time** twice. The time will blink on the display. Press the **-** button once to change the time to 5 minutes.
7. Press **▶||** to begin. When finished, the air fryer will beep.
8. Pull out the basket. This time, let the basket cool completely for 10–30 minutes.


Basket Tips

- **Do not** unscrew the basket handle from the basket.
- To order accessories, please contact **Customer Support**.

USING YOUR AIR FRYER

Preheating

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

1. Plug in. Press  to turn on the air fryer.
2. Press **Preheat**. The display will show "**205°C**" and "**5 MIN**".
3. Optionally, press the + or – buttons to change the temperature. The time will adjust automatically.

Temperature	Time
205°C	5 minutes
200°C	5 minutes
195°C	5 minutes
190°C	4 minutes
185°C	4 minutes
180°C	4 minutes
170°C	4 minutes
165°C and below	3 minutes

4. Press  to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep 3 times. The display will show: [Figure 4]

Note: If no buttons are pressed for 20 minutes, the air fryer will clear all settings and go into standby.














Air Frying

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 9]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam, and **do not** press the basket release button.

Preset

- You can customise time (1–60 minutes) and temperature (75°–205°C / 170°–400°F), unless noted.
- Results may vary. Check out our Reference Guide and Recipe Book for a guide to customising presets for perfect results.

Preset	Symbol	Default Temperature	Default Time	Shake Reminder?*
Steak		205°C	6 minutes	-
Chicken		195°C	25 minutes	-
Seafood		175°C	8 minutes	-
Shrimp		190°C	6 minutes	((SHAKE))
Bacon		160°C	8 minutes	-
Frozen Foods		175°C	10 minutes	((SHAKE))
French Fries**		195°C	25 minutes	((SHAKE))
Vegetables		150°C	10 minutes	((SHAKE))
Root Vegetables		205°C	12 minutes	((SHAKE))
Bread		160°C	8 minutes	-
Desserts		150°C	30 minutes	-
Preheat		205°C	5 minutes	-
Keep Warm		75°C	5 minutes	-

* See **Shaking Food**

** See **Cooking Guide** for tips on air frying french fries.

Preset Air Frying Programs

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

1. **Preheat your air fryer.**
2. When your air fryer displays **"READY"**, add food to the basket.
3. Select a preset cooking program.
4. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the + or – buttons to change the temperature (75°–205°C / 170°–400°F).
 - b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the + or – buttons to change the time (1–60 minutes).

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

5. Press **▶||** to begin air frying.
6. When using certain presets, the Shake Reminder will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and **"((SHAKE))"** will blink on the display.
 - a. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. The air fryer will pause cooking automatically, and the display will turn off until the basket are replaced.
 - b. Shake or flip the food. Be careful not to press the basket release button.
 - c. Put the basket back into the air fryer.
7. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show: [Figure 2]
8. Optionally, press **Keep Warm**. Press the +

or – buttons to change the time (1–60 minutes).

9. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam.
10. Allow to cool before cleaning.

Manual Air Frying

1. **Preheat your air fryer.**
2. When your air fryer displays **"READY"**, add food to the basket.
3. Set the temperature and time. You can change this any time during cooking.
 - a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the + or – buttons to change the temperature (75°–205°C / 170°–400°F).
 - b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the + or – buttons to change the time (1–60 minutes).

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

Note: See **Shaking Food**.

Manual Air Frying (CONT.)

- Press ►|| to begin air frying.

Note:

- When manually air frying, there will be no Shake Reminder. You should still shake or flip appropriate foods.
 - If you want the Shake Reminder, select a preset program with the reminder and change the time and temperature as desired.
- The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show: [Figure 2] Optionally, press **Keep Warm**. Press the + or – buttons to change the time (1–60 minutes).
 - Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam.
 - Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

- During cooking, take the basket out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.
 - To shake food:
 - Hold the basket just above a heat-resistant surface for safety purposes. **Do not** press the basket release button.
 - Shake the basket.
 - If the basket are too heavy to shake:
 - Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
 - Carefully shake the basket.
 - If the basket are too heavy to shake and there are hot liquids present:
 - Place the basket on a heat-resistant

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

holder or surface.

- Use tongs to mix or flip the food.
- When you take the basket out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off until the basket are replaced.
 - When you replace the basket, cooking will automatically resume.
 - Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

What to Shake

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

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.
- Certain presets use a Shake Reminder (see **Preset Settings**).

Shake Reminder

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

Cooking Guide

Note: For more from the Cosori Kitchen, check out our *Recipe Book and Tips from the Chef*.

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- Food should not be filled over the “MAX” line of the basket. [Figure 10]
Do not pack in food.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 30 mL / 2 US tbsp of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

Food Tips

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

French Fries

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

More Functions

Pausing

- Press ►|| to pause cooking. The air fryer will stop heating, and ►|| will blink until you press ►|| to resume cooking.
- After 20 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This function allows you to pause the cooking program without removing the basket from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.
- When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

Overheat Protection

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

Automatic Shutoff

If the following mode remains inactive for the corresponding duration, the appliance will enter the "off" mode.(mins)		
Device on	All cooking function finished	Preheating or Pausing
3	3	20

CARE AND MAINTENANCE

Note:

- **Always** clean the air fryer basket and after every use.
 - Lining the basket with foil may make cleanup easier.
1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the basket for faster cooling.
 2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
 3. The basket are dishwasher safe. You can also wash the basket with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

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

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 30 mL / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the basket and scrub. Let the basket sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash basket with soap and water before using.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. [Figure 11] If needed, clean the heating coil to remove food debris.
6. Dry before using.

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

ACCESSORIES

You can purchase accessories for your air fryer from **Amazon** by searching for "**B07PRJYGB2**".

If you have any questions, please contact **Customer Support**.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see Shaking Food).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries .
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. 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 leak into the basket. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle basket with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support .
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 to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support .
Problem	Possible Solution

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support .
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support .

If your problem is not listed, please contact **Customer Support**.

WARRANTY INFORMATION

Cosori Limited Product Warranty

Two (2) Year* Limited Consumer Product Warranty

Etekcitcity GmbH ("Etekcitcity") 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, Etekcitcity 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. Etekcitcity's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Etekcitcity'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 Etekcitcity 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 Etekcitiy.
- 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 CORPORATION OR ANY OTHER PARTY IS AUTHORIZED TO MAKE ANY WARRANTY IN ADDITION TO

THE LIMITED WARRANTY IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT.

Disclaimer of Limited Warranties

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

Limitations of Liability

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

(a) DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH PRODUCTS PURCHASED FROM ETEKCITY CORPORATION IN EXCESS OF THE PURCHASE PRICE PAID BY THE PURCHASER FOR SUCH PRODUCTS, OR

(b) INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, OR PUNITIVE DAMAGES EVEN IF ETEKCITY CORPORATION OR ONE OF ITS SUPPLIERS HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OR LIKELIHOOD OF SUCH DAMAGES.

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

EXCEPT AS COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT, ETEKCITY CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR COSTS ASSOCIATED WITH THE REPLACEMENT OR REPAIR OF PRODUCTS PURCHASED FROM IT, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LABOR, INSTALLATION, OR OTHER COSTS INCURRED BY THE USER AND, IN PARTICULAR, ANY COSTS RELATING TO

THE REMOVAL OR REPLACEMENT OF ANY PRODUCT.

Other Rights You May Have

SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW FOR:

(1) EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES;
 (2) LIMITATION ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES; AND/ OR (3) EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES; SO THE DISCLAIMERS IN THIS POLICY MAY NOT APPLY TO YOU. IN THESE JURISDICTIONS YOU HAVE ONLY THE IMPLIED WARRANTIES THAT ARE EXPRESSLY REQUIRED TO BE PROVIDED IN ACCORDANCE WITH APPLICABLE LAW. THE LIMITATIONS OF WARRANTIES, LIABILITY, AND REMEDIES APPLY TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW.

ALTHOUGH THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS IN YOUR JURISDICTION. THIS STATEMENT OF LIMITED WARRANTY IS SUBJECT TO APPLICABLE LAWS THAT APPLY TO YOU AND THE PRODUCT. PLEASE REVIEW THE LAWS IN YOUR JURISDICTION TO UNDERSTAND YOUR RIGHTS FULLY.

Changes to this policy

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

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

CUSTOMER SUPPORT

Arovast Corporation

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

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

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

Vielen Dank für Ihren Kauf!

(Wir hoffen, dass Ihnen Ihre neue Heißluftfritteuse genauso viel Freude bereitet wie uns.)



Kommen Sie

der Cosori Cooks Community auf Facebook
facebook.com/CosoriGermany



Entdecken Sie

unsere Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes



Genießen Sie

wöchentlich neue Rezepte, *exklusiv vorbereitet von unseren hauseigenen Küchenchefs*



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÖCHE

Unsere hilfsbereiten hauseigenen Köche sind gerne bereit, alle Ihre Fragen zu beantworten!

E-Mail: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori

Fröhliches Kochen!

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE AUF

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND WARNHINWEISE

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

Wesentliche Sicherheitshinweise

- **Keine** heißen Oberflächen berühren. Benutzen Sie den Griff.[Abbildung 6]
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Setzen Sie die Röstplatte fest in den Korb ein, damit sie nicht herausfallen kann.
- **Keine** der Lüftungsöffnungen blockieren. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern. [Abbildung 7]
- **Immer** eine Zange verwenden, um heiße Speisen vorsichtig zu entfernen.

Allgemeine Sicherheit

- Zum Schutz vor Stromschlägen das Gehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker der **Heißluft-**

Fritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Falls ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht benutzt wird den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 41).
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** verwenden, wenn sie

beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 41).

- Die Verwendung von Zubehörteilen wird von Cosori nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- **Weder** die Heißluft-Fritteuse noch einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Korb und die Röstplatte entfernen oder heißes Fett entsorgen..
- **Immer** die Röstplatte oder den inneren Korb auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- **Nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- **Keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse legen. **Keine** Gegenstände in der Heißluft-Fritteuse aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung der Heißluft-Fritteuse erhalten haben.
- Erlauben Sie Kindern **nicht**, die Heißluft-Fritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit der Heißluft-Fritteuse spielen.
- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Drehen Sie einen beliebigen Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Verwenden Sie die Heißluft-Fritteuse **nicht** für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Alle Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 41).
- Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs finden Sie unter **Pflege und Wartung** (siehe Seite 37).
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den privaten Gebrauch.

Beim Frittieren mit Heißluft

- Eine Heißluft-Fritteuse funktioniert **nur** mit Heißluft. **Niemals** den Korb mit Öl oder Fett füllen.
- **Niemals** die Heißluft-Fritteuse ohne eingesetzte(n) Korb/Körbe verwenden.
- **Keine** übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien in die Heißluft-Fritteuse legen, da diese einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
- Den Korb **nicht** überfüllen. Große Mengen an Kochgut können die Heizschlangen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- Das Zubehör **nicht** (einschließlich der Röstplatte) während oder unmittelbar nach dem Heißluft-Frittieren berühren.
- Legen Sie **kein/en** Papier, Karton, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Heißluft-Fritteuse.
- Back- oder Pergamentpapier darf **nur** in der Heißluft-Fritteuse verwendet werden, wenn Lebensmittel darauf liegen. Denn die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich das Papier anhebt und evtl. die Heizschlangen berührt.
- Wenn Sie den Korb mit Metallfolie auskleiden, achten Sie darauf, dass diese nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt, da dies zu Überhitzung und Bränden führen könnte.
- **Immer** hitzebeständige Behälter verwenden. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Um die Brandgefahr zu verringern, die Heißluft-Fritteuse von brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecken usw.) fernhalten. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (siehe Seite 41).
- Drücken Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal

auf die . Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, und alle Tasten werden deaktiviert, mit Ausnahme der , die orange leuchtet.

- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

Stromversorgung und Netzkabel (Abbildung . 8)

- Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Zum Trennen des Netzkabels den Netzstecker direkt anfassen und daran aus der Netzsteckdose herausziehen. Niemals am **Netzkabel** ziehen.
- Das Netzkabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) **nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen lassen.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung über dem Netzstecker der Heißluft-Fritteuse und entsorgen Sie sie, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie **niemals** eine Netzsteckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss der Heißluft-Fritteuse.
- Schließen Sie den Stecker immer an eine geerdete Steckdose an. Verändern Sie

den Stecker in keiner Weise.

- Die Heißluft-Fritteuse darf **nur** an Stromnetzen mit **220–240 V, 50/60 Hz** betrieben werden. Die Heißluft-Fritteuse darf **nicht** an andere Netzsteckdosentypen angeschlossen werden.
- Die Heißluft-Fritteuse und ihr Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Arovast oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (siehe Seite 41).

Verlängerungskabel

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

oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.

- Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, muss das Netzkabel oder das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Netzkabel sein.

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

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



VORSICHT:
Heiße Oberfläche.



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

Dieses Produkt ist RoHS-konform.

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

**DIESE ANLEITUNG
BITTE AUFBEWAHREN**

IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

Ihre Cosori Heißluftfritteuse nutzt die 360° Rapid-Air-Heißluft-Technologie für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, sodass Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen mit bis zu 85 % weniger Kalorien als in anderen Fritteusen zubereiten können. Dank der benutzerfreundlichen One-Touch-Bedienung, der antihafbeschichteten Körbe wie auch des intuitiven, sicheren Designs wird die Cosori Heißluftfritteuse zum Star in Ihrer Küche.

Diagramm der Heißluftfritteuse (Abbildung 1)

Hinweis: [Abbildung 5]

- Versuchen **Sie** nicht, die Oberseite der Heißluftfritteuse zu öffnen. Es handelt sich hier nicht um einen Deckel.
- Die Körbe bestehen aus Aluminium mit Antihafbeschichtung. Sie sind BPA-frei.

- | | | |
|-------------------|----------------------|-----------------|
| ① Lufteinlass | ④ Gemüsefach-Einsatz | ⑦ Gehäusegriffe |
| ② Betriebsanzeige | ⑤ Korbgriff | ⑧ Luftauslass |
| ③ Silikonstopfen | ⑥ Korb | ⑨ Stromkabel |

DISPLAY-DIAGRAMM (Abbildung 1)

Hinweis: Wenn Sie eine Taste für eine Funktion oder ein Programm drücken, färbt sie sich blau, um anzuzeigen, dass sie aktiviert ist. [Abbildung 1-U]

Vorgaben

- A. Hähnchen
- B. Steak
- C. Meeresfrüchte
- D. Garnele
- E. Speck
- F. Vorheizen
- G. Tiefkühlkost
- H. Pommes
- I. Wurzelgemüse
- J. Gemüse
- K. Nachspeisen
- L. Brot

Bedienfeld

- M. Verringern der Zeit/Temperatur
- N. Erhöhen der Zeit/Temperatur
- O. Warmhalten
- P. Umstellung zwischen Zeit- und Temperatursteuerung
- Q. Ein/Aus
- R. Start/Pause

Display

- S. Temperaturanzeige
- T. Zeitanzeige

MELDUNGEN AUF DEM DISPLAY

Das Kochprogramm ist beendet. [Abbildung 2]

Erinnerung, das Kochgut zu schütteln oder zu wenden. [Abbildung 3]

Die Heißluftfritteuse ist vorgeheizt und kochbereit. [Abbildung 4]

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung


1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien einschließlich aller Aufkleber von der Heißluftfritteuse.
2. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluftfritteuse ein Abstand von 13 cm / 5 Zoll gewahrt wird. [Abbildung 12] Sorgen Sie dafür, dass Sie genug Freiraum haben, um die Körbe herauszunehmen.

3. Ziehen Sie am Griff, um die Körbe herauszunehmen. Entfernen Sie das gesamte Kunststoffmaterial von den Körben.
4. Reinigen Sie Körbe gründlich entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
6. Setzen Sie die Körbe in die Heißluftfritteuse ein.

Testlauf

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkörbe leer sind, und schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an.
2. Drücken Sie auf **Vorheizen**. Auf dem Display werden **„205 °C“** und **„5 MIN“** angezeigt.
3. Drücken Sie auf **▶||**, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn die Fritteuse vollständig vorgeheizt ist, ertönt ein Signalton.
4. Nehmen Sie die Körbe heraus und lassen Sie sie fünf Minuten lang abkühlen. Setzen Sie die leeren Körbe anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein.
5. Drücken Sie auf , um die Vorgabe **Steak** auszuwählen. Auf dem Display werden **„205 °C“** und **„6 MIN“** angezeigt.
6. Drücken Sie zweimal auf **Temp/Time** (Temperatur/Zeit). Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Taste **-**, um die Zeit auf fünf Minuten zu ändern.
7. Drücken Sie auf **▶||**, um die Kochzeit zu starten. Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist.
8. Nehmen Sie die Körbe heraus. Lassen Sie die Körbe dieses Mal 10–30 Minuten lang vollständig auskühlen.


Hinweise zu Körben

- Schrauben Sie den Korbgriff **nicht** von den Körben ab.
- Bitte wenden Sie sich an unseren **Kundendienst**, um Ersatzteile zu bestellen.


DER GEBRAUCH IHRER HEISLUFTFRITTEUSE

Vorheizen

Sollte Ihre Heißluftfritteuse nicht bereits heiß sein, empfehlen wir, sie vorzuheizen und erst dann Kochgut in die Fritteuse zu geben. Ist die Fritteuse nicht vorgeheizt, wird das Kochgut nicht vollständig gegart.

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Drücken Sie , um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie auf **Vorheizen**. Auf dem Display werden „**205 °C**“ und „**5 MIN**“ angezeigt.
3. Sie können die Tasten + oder – drücken, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit passt sich automatisch an.

Temperatur	Zeit
205 °C	5 Minuten
200 °C	5 Minuten
195 °C	5 Minuten
190 °C	4 Minuten
185 °C	4 Minuten
180 °C	4 Minuten
170 °C	4 Minuten
165 °C und niedriger	3 Minuten

4. Drücken Sie auf , um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn die Fritteuse vollständig vorgeheizt ist, gibt sie einen dreifachen Signalton ab. Das Display zeigt an. [Abbildung 4]

Hinweis: Wenn zwanzig Minuten lang keine Taste gedrückt wird, löscht die Heißluftfritteuse die Einstellungen und wechselt in den Standby-Modus.














Frittieren mit Heißluft

Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Dadurch wird der Luftstrom beeinträchtigt, was zu schlechten Frittiererergebnissen führt. [Abbildung 9]
- Heißluftfritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett **noch** andere Flüssigkeiten in die Körbe.
- Achten Sie beim Herausnehmen der Körbe aus der Fritteuse auf heißen Dampf und drücken Sie **keinesfalls** die Auswurfaste.

Vorgaben

- Vorbehaltlich gegenteiliger Angaben können Sie die Zeit (1-60 Minuten) und Temperatur (75-205 °C / 170-400 °F) individuell einstellen.
- Die Ergebnisse können variieren. Richtlinien für persönliche Voreinstellungen und perfekte Ergebnisse finden Sie in unserer Anleitung und unserem Rezeptheft.

Vorgabe	Symbol	Vorgabetemperatur	Vorgabezeit	Schüttelerinnerung?*
Steak		205 °C	6 Minuten	-
Hähnchen		195 °C	25 Minuten	-
Meeresfrüchte		175 °C	8 Minuten	-
Garnele		190 °C	6 Minuten	((SCHÜTTELN))
Speck		160 °C	8 Minuten	-
Tiefkühlkost		175 °C	10 Minuten	((SCHÜTTELN))
Pommes**		195 °C	25 Minuten	((SCHÜTTELN))
Gemüse		150 °C	10 Minuten	((SCHÜTTELN))
Wurzelgemüse		205 °C	12 Minuten	((SCHÜTTELN))
Brot		160 °C	8 Minuten	-
Nachspeisen		150 °C	30 Minuten	-
Vorheizen		205 °C	5 Minuten	-
Warmhalten		75 °C	5 Minuten	-

* Siehe **Schütteln von Kochgut** .

** Siehe **Kochanleitung** für Tipps zum Heißluftfrittieren von Pommes.

Vorgegebene Heißluftfrittier-Programme

Mit Vorgaben könnte Frittieren mit Heißluft nicht einfacher sein. Vorgaben sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren bestimmten Kochguts vorprogrammiert.

1. **Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor.**
2. Wenn auf Ihrer Heißluftfritteuse „BEREIT“ angezeigt wird, geben Sie Kochgut in die Körbe.
3. Wählen Sie ein vorgegebenes Kochprogramm aus.
4. Passen Sie Temperatur und Zeit ggf. individuell an. Dies ist jederzeit während des Kochvorgangs möglich.
 - a. Drücken Sie einmal auf **Temp/Zeit**. Die Temperatur blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die Temperatur zu ändern (75–205 °C / 170–400 °F).
 - b. Drücken Sie ein zweites Mal auf **Temp/Zeit**. Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).

Hinweis: Halten Sie die Tasten+ oder - gedrückt, wenn die Zeit oder Temperatur schnell erhöht oder verringert werden soll.

5. Drücken Sie ►||, um mit dem Frittieren zu beginnen.
6. Bei bestimmten Vorgaben erscheint nach halber Kochzeit die Schüttelerinnerung. Die Heißluftfritteuse piept fünfmal und „(SCHÜTTELN)“ blinkt auf dem Display auf.
 - a. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Die Fritteuse hält den Kochvorgang automatisch an und das Display erlischt, bis die Körbe wieder eingesetzt werden.
 - b. Schütteln oder wenden Sie das Kochgut. Achten Sie darauf, dabei nicht die Auswurfaste zu drücken.
 - c. Setzen Sie die Körbe wieder in die Heißluftfritteuse ein.
7. Die Heißluftfritteuse gibt drei Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: [Abbildung 2]
8. Drücken Sie ggf. auf **Warmhalten**. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).

Hinweis: Siehe **Schütteln von Kochgut**.

9. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.
10. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Manuelles Frittieren mit Heißluft

1. **Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor.**
2. Wenn auf Ihrer Heißluftfritteuse „BEREIT“ angezeigt wird, geben Sie Kochgut in die Körbe.
3. Stellen Sie die Temperatur und Zeit ein. Dies kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.
 - a. Drücken Sie einmal auf **Temp/Zeit**. Die Temperatur blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die Temperatur zu ändern (75–205 °C / 170–400 °F).
 - b. Drücken Sie ein zweites Mal auf **Temp/Zeit**. Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).

Hinweis: Halten Sie die Tasten+ oder - gedrückt, wenn die Zeit oder Temperatur schnell erhöht oder verringert werden soll.

4. Drücken Sie ►||, um mit dem Frittieren zu beginnen.

Hinweis:

- Beim manuellen Frittieren mit Heißluft erhalten Sie keine Schüttelerinnerung. Sie sollten das entsprechende Kochgut dennoch schütteln oder wenden.
- Ist Ihnen an einer Schüttelerinnerung gelegen, wählen Sie ein vorgegebenes Programm mit der Erinnerung aus und ändern Sie Zeit und Temperatur nach Wunsch.

Manuelles Frittieren mit Heißluft (FORTS.)

5. Die Heißluftfritteuse gibt drei Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: *(Abbildung 2)* Drücken Sie ggf. auf **Warmhalten**. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
6. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.
7. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

- C. Für den Fall, dass die Körbe zum Schütteln zu schwer sind und sie heiße Flüssigkeiten enthalten:

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

- Wenn Sie die Körbe herausnehmen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display aus, bis die Körbe wieder eingesetzt werden.
- Sobald die Körbe wieder eingesetzt werden, wird der Kochvorgang automatisch fortgesetzt.
- Schütteln Sie das Kochgut nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluftfritteuse sich sonst abkühlen könnte.

Schütteln von Kochgut

Schütteln von Kochgut

- Nehmen Sie die Körbe während des Kochvorgangs aus der Heißluftfritteuse heraus und schütteln, vermischen oder wenden Sie das Kochgut.

A. Schütteln von Kochgut:

1. Halten Sie Körbe aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Fläche. Drücken Sie **nicht** die Auswurfaste.
2. Schütteln Sie die Körbe.

B. Für den Fall, dass die Körbe zum Schütteln zu schwer sind:

1. Stellen Sie die Körbe auf eine hitzebeständige Fläche.
2. Trennen Sie die Körbe voneinander. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten aus dem Korb tropfen.
3. Schütteln Sie den Korb vorsichtig.

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

Zum Schütteln geeignetes Kochgut

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

Zeitpunkt des Schüttelns

- Schütteln oder wenden Sie das Kochgut je nach Präferenz einmal nach der halben Kochzeit oder auf Wunsch öfter.
- Bestimmte Vorgaben schließen eine Schüttelerinnerung ein (siehe **Voreinstellungen**).

Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung besteht aus einem fünffachen Signalton und dem Aufblinker von **((SCHÜTTELN))** auf dem Display.
- Wenn Sie die Körbe nicht herausnehmen, wird nach einer Minute erneut die Schüttelerinnerung abgegeben und auf dem Display leuchtet **„((SCHÜTTELN))“** durchgehend auf.
- Die Schüttelerinnerung wird aufgehoben, sobald Sie die Körbe herausnehmen.

Kochanleitung

Hinweis: Für weitere Informationen aus der Cosori-Küche werfen Sie einen Blick in unser Rezeptheft oder lesen Sie die Tipps vom Küchenchef.

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gegart.
- Füllen Sie einen Korb lediglich bis zur „MAX“-Markierung am Korb. [Abbildung 10] Geben Sie **nicht** zu viel Kochgut in den Korb.

Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml / 2 EL (US) Öl hinzu.
- Öl-Sprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.

Hinweise zum Kochgut

- Sie können sämtliche Tiefkühlkost oder Kochgut speziell für den Backofen in der Heißluftfritteuse frittieren.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in die Körbe.
- Wenn Sie stark fettiges Kochgut in der Heißluftfritteuse kochen, tropft Fett vom Boden der Körbe. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie abgetropftes Fett hinterher aus.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluftfritteuse trocken.

Pommes

- Geben Sie 8–15 ml / ½–1 EL (US) Öl für ein krosses Ergebnis hinzu.
- Wenn Sie Pommes aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die ungekochten Pommes 15 Minuten lang in Wasser ein, damit die Stärke vor dem Frittieren austritt. Tupfen Sie sie mit einem Tuch trocken und geben Sie dann das Öl hinzu.
- Schneiden Sie die rohen Pommes in kleinere Stücke für ein krosseres Ergebnis. Schneiden Sie die Pommes in 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 Zoll große Streifen.

Weitere Funktionen

Anhalten

- Drücken Sie ►||, um den Kochvorgang anzuhalten. Die Heißluftfritteuse wärmt sich nicht weiter auf und ►|| blinkt auf, bis Sie ►|| drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 20 Minuten schaltet sich die Heißluftfritteuse aus.
- Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochprogramm anzuhalten, ohne die Körbe aus der Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie die Körbe herausziehen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display vorübergehend automatisch aus.
- Sobald die Körbe wieder eingesetzt werden, setzt die Heißluftfritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

Überhitzungsschutz

- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Heißluftfritteuse bei Überhitzung automatisch aus.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig auskühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.

Automatische Abschaltung

Wenn der folgende Modus für die entsprechende Dauer inaktiv bleibt, wechselt das Gerät in den „Aus“-Modus (Minuten)		
Gerät eingeschaltet	Alle Garfunktionen abgeschlossen	Vorheizen oder Pause
3	3	20

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- Reinigen Sie die Körbe und das Innere der Heißluftfritteuse **stets** nach jedem einzelnen Gebrauch.
 - Ein Auslegen des Korb mit Folie kann die Reinigung erleichtern.
1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie die Körbe herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
 2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
 3. Die Körbe sind spülmaschinengeeignet. Sie können die Körbe auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis: Die Körbe sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Verrühren Sie 30 ml / 2 EL (US) Backnatron und 15 ml / 1 EL (US) Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
 - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf den Körben und schrubben Sie sie. Lassen Sie die Körbe 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Spülen Sie die Körbe vor dem Gebrauch in Seifenwasser.
5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie die Fritteuse **nicht** in Wasser. [Abbildung 11] Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizspulen.
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Heizspule vollkommen trocken ist, bevor Sie die Heißluftfritteuse einschalten.

ZUBEHÖR

Sie können weiteres Zubehör für Ihre Heißluftfritteuse bei **Amazon** kaufen, indem Sie nach „**B07PRJYGB2**“ suchen oder den QR-Code scannen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren **Kundendienst**.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie die Körbe fest in die Heißluftfritteuse ein.
Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
Das Kochgut ist ungleichmäßig gegart.	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe Schütteln von Kochgut).
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochanleitung).
Die Pommes sind nicht richtig gegart.	Siehe Pommes .
Die Körbe lassen sich nicht fest in die Heißluftfritteuse einsetzen.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass die Körbe und die Innenseite der Heißluftfritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen fettigen Kochguts tropft Fett in den Korb. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnten die Körbe heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie die Körbe mit Vorsicht.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluftfritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie die Körbe herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst .
Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum Testlauf , um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Ist der Kunststoffgeruch immer noch vorhanden, kontaktieren Sie den Kundendienst .

PROBLEMLÖSUNG (FORTS.)

Problem	Mögliche Abhilfe
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst .
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst .

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist,
kontaktieren Sie bitte den **Kundendienst**.

GARANTIE

Cosori Eingeschränkte Produktgewährleistung Zwei (2) Jahre* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher

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

Ihre eingeschränkten Gewährleistungsleistungen

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

Wer ist abgedeckt?

Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nur

für den Erstkäufer des Produkts und ist nicht auf einen späteren Besitzer des Produkts übertragbar, unabhängig davon, ob das Produkt während der angegebenen Laufzeit der eingeschränkten Gewährleistung den Besitzer gewechselt hat. Der Erstkäufer muss den Defekt oder die Fehlfunktion nachweisen und das Kaufdatum belegen, um die eingeschränkte Gewährleistung in Anspruch nehmen zu können.

Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern

Diese eingeschränkte Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Produkte, die von nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden.

Die eingeschränkte Gewährleistung von Etekcity erstreckt sich nur auf Produkte, die von autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden, die den Qualitätskontrollen von Etekcity unterliegen und sich verpflichtet haben, deren Qualitätskontrollen zu befolgen. Bitte beachten Sie, dass Produkte, die von einer nicht autorisierten Website oder einem nicht autorisierten Händler erworben wurden, gefälscht, gebraucht oder defekt sein können oder nicht für die Verwendung in Ihrem Land geeignet sind. Sie können sich und Ihre Produkte schützen, indem Sie sicherstellen, dass Sie sie nur bei Etekcity oder ihren autorisierten Händlern kaufen.

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

Was ist nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß, einschließlich dem normalen Bauteilverschleiß oder Schäden

aufgrund von Zweckentfremdung.

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

Beanspruchen Sie Ihre eingeschränkte Gewährleistung in 5 einfachen Schritten:

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

Einziges und ausschließliches Rechtsmittel

DIE VORSTEHENDE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG STELLT DIE AUSSCHLIESSLICHE HAFTUNG DER ETEKCITY GMBH UND IHR EINZIGES UND AUSSCHLIESSLICHES RECHTSMITTEL FÜR JEDLICHE VERLETZUNG DER GEWÄHRLEISTUNG ODER ANDERE NICHTKONFORMITÄT DES PRODUKTS

DAR, DIE DURCH DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ABGEDECKT IST. DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG GILT EXKLUSIV UND ANSTELLE ALLER ANDEREN GEWÄHRLEISTUNGEN. KEIN MITARBEITER DER ETEKCITY CORPORATION ODER EINER ANDEREN PARTEI IST BEFUGT, EINE GARANTIE ZUSÄTZLICH ZU DER EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ZU GEBEN.

Haftungsausschluss der eingeschränkten Gewährleistungen

DIE ETEKCITY CORPORATION STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE VON ETEKCITY CORPORATION KAUFEN, IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER GEWÄHRLEISTUNGEN IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE ETEKCITY CORPORATION LEHNT HIERMIT ALLE GEWÄHRLEISTUNGEN JEDLICHER ART AB, OB AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, GESETZLICH ODER ANDERWEITIG, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTGÄNGIGKEIT, DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

Haftungsbeschränkungen

IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS IST DIE ETEKCITY CORPORATION, IHRE TOCHTERGESELLSCHAFTEN ODER IHRE LIZENZGEBER, DIENSTLEISTER, MITARBEITER, VERTRETER, LEITENDE ANGESTELLTE ODER DIREKTOREN IN KEINEM FALL HAFTBAR FÜR: (a) SCHÄDEN JEDLICHER ART, DIE DURCH ODER IM ZUSAMMENHANG MIT VON ETEKCITY CORPORATION GEKAUFTEN PRODUKTEN ENTSTANDEN SIND UND DEN VOM KÄUFER FÜR DIESE PRODUKTE BEZAHLTEN KAUFPREIS ÜBERSTEIGEN, ODER (b) INDIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, FOLGESCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, SELBST WENN DIE ETEKCITY CORPORATION ODER EINER IHRER LIEFERANTEN AUF DIE MÖGLICHKEIT ODER DIE WAHRSCHEINLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN HINGEWIESEN WURDE.

UND UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE DURCH UNERLAUBTE HANDLUNGEN (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT), VERTRAGSBRUCH ODER ANDERWEITIG VERURSACHT WURDEN. UNSERE HAFTUNG ÜBERSTEIGT UNTER KEINEN UMSTÄNDEN DEN TATSÄCHLICHEN BETRAG, DEN SIE FÜR DAS FEHLERHAFT E PRODUKT BEZAHLT HABEN, UND WIR HAFTEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN FÜR FOLGESCHÄDEN, BEILÄUFIG ENTSTANDENE SCHÄDEN, BESONDERE SCHÄDEN ODER

KUNDENDIENST

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
USA

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

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

STRAFSCHADENSERSATZ, OB DIREKT ODER INDIREKT.
AUSSER IN DEN FÄLLEN, IN DENEN DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG GILT, ÜBERNIMMT DIE ETEKCITY CORPORATION KEINE HAFTUNG FÜR KOSTEN, DIE MIT DEM ERSATZ ODER DER REPARATUR VON BEI IHR ERWORBENEN PRODUKTEN VERBUNDEN SIND, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ARBEITS-, INSTALLATIONS- ODER ANDERE KOSTEN, DIE DEM BENUTZER ENTSTEHEN, UND INSBESONDERE ALLE KOSTEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER ENTFERNUNG ODER DEM ERSATZ EINES PRODUKTS.

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

Änderungen dieser Richtlinie

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

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



*¡Gracias por
tu compra!*



Esperamos que tu nueva freidora por aire te guste tanto como a nosotros.



únete a la Comunidad Cosori Cooks en Facebook
facebook.com/CosoriSpain



explora nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



disfruta de recetas destacadas cada semana
preparadas exclusivamente por nuestros chefs



CONTACTA CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs te ayudarán con cualquier duda que puedas tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

El equipo de Cosori te desea

¡que disfrutes cocinando!

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Utilice el mango. [Figura 6]
- 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.
- Inserta 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. [Figura 7]
- **Siempre** utilice pinzas para retirar con cuidado la comida caliente.
- 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. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 59).
- **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 59).
- El uso de accesorios no está recomendado por Cosori y


Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no sumerja la carcasa, el cable ni el enchufe de la freidora de aire** en agua u otros líquidos.

puede causar lesiones.

- **No** la utilice 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 mucho cuidado 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** la limpie con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloque nada encima de la freidora 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 capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos 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** permita que los niños limpien ni realicen el mantenimiento de la freidora de aire a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Los niños deben ser supervisados 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 59).
- Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar los accesorios, consulte la sección **Cuidado y mantenimiento** (consulte la página 55).
- No está diseñada para uso comercial. **Solo** para uso doméstico.

Mientras se fríe por aire

- La freidora de aire funciona **únicamente** con aire caliente. **Nunca** llene las cestas con aceite ni con grasa.
- **Nunca** use la freidora de aire sin la cesta colocada 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 la cocción o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora de aire.
- **Nunca** coloque 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 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 el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 59).
- Para apagar la freidora de aire, pulse el  una vez. La freidora de aire emitirá un

pitido y todos los botones se apagarán excepto el , que se volverá naranja.

- **No** deje la freidora de aire desatendida mientras la utiliza.

Enchufe y cable (Figura 8)

- 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.
- 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 y 50/60 Hz**. **No** la conecte a otro tipo de toma de corriente.
- 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 59).

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.

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 la 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**

COMPONENTES DE LA FREIDORA POR AIRE

La freidora por aire Cosori emplea una tecnología de circulación rápida de aire a 360° para cocinar con una cantidad mínima o inexistente de aceite. Así, se consiguen al instante unos platos crujientes y deliciosos con hasta un 85 % menos de calorías que las freidoras de aceite. Gracias a unos sencillos botones táctiles, a las cestas antiadherentes y a un diseño seguro e intuitivo, la freidora por aire de Cosori será la estrella de tu cocina.

Diagrama de la freidora por aire (Figura 1)

Nota: (Figura 5)

- **No intentes** abrir la parte superior de la freidora por aire. No es una tapa.
- Las cestas están hechas de aluminio con revestimiento antiadherente. No contienen BPA (Bisfenol-A).

- | | | |
|-----------------------|------------------------|-------------------------|
| ① Entrada de aire | ④ Plato del cajón para | ⑦ Asas de la carcasa |
| ② Pantalla de control | ⑤ Asa de la cesta | ⑧ Salida de aire |
| ③ Tapones de silicona | ⑥ Cesta | ⑨ Cable de alimentación |

ESQUEMA DE LA PANTALLA (Figura 1)

- **Nota:** Al pulsar un botón para utilizar una función o un programa, se encenderá de color azul para indicar que está activo. (Figura 1-U)

Programas

- A. Pollo
- B. Filete
- C. Marisco
- D. Gambas
- E. Beicon
- F. Precalentar
- G. Alimentos congelados
- H. Patatas fritas
- I. Hortalizas de raíz
- J. Verduras
- K. Postres
- L. Pan

Panel de control

- M. Reducir tiempo/temperatura
- N. Aumentar tiempo/temperatura
- O. Mantener caliente
- P. Alternar entre tiempo de control y temperatura
- Q. Encender/ apagar
- R. Iniciar/pausar

Pantalla

- S. Pantalla de la temperatura
- T. Indicador de tiempo

MENSAJES EN PANTALLA

El programa de cocción ha finalizado. (Figura 2)

Recordatorio para remover o dar la vuelta a la comida. (Figura 3)

La freidora por aire está precalentada y lista para cocinar. (Figura 4)

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación





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

Nota: Deja un espacio de 13 cm (5 in) detrás y por encima de la freidora. (Figura 12) Deja espacio suficiente para extraer las cestas.

3. Extrae las cestas tirando del asa. Retira todo el envoltorio de plástico de las cestas.
4. Lava bien las cestas en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
5. Limpia el y el de la freidora por aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
6. Coloca las cestas dentro de la freidora por aire.

Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrate de que las cestas estén vacías y enchufa la freidora por aire.
2. Pulsa **Preheat** (Precalentar). La pantalla mostrará "205 °C" y "5 MIN".
3. Pulsa  para comenzar el precalentamiento. Una vez terminado el precalentamiento, la freidora emitirá un pitido.
4. Extrae las cestas y déjalas enfriar durante 5 minutos. A continuación, vuelve a colocar las cestas vacías en la freidora.
5. Pulsa  para seleccionar el programa **Filete**. La pantalla mostrará "205 °C" y "6 MIN".
6. Pulsa dos veces **Temp/Time** (Temp/Tiempo). El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulsa una vez el botón  para cambiar el tiempo a 5 minutos.
7. Pulsa  para comenzar. La freidora por aire emitirá un pitido cuando termine.
8. Extrae las cestas. Esta vez, deja que las cestas se enfríen del todo durante 10-30 minutos.


Basket Tips

- **No** desatomilles el asa de las cestas.
- Para solicitar accesorios, dirígete a **Atención al Cliente**.

USO DE LA FREIDORA POR AIRE

Pre calentamiento

A menos que la freidora por aire ya esté caliente, recomendamos precalentarla antes de colocar alimentos dentro. Los alimentos no se cocinarán por completo si la freidora no se precalienta.

1. Enchúfala. Pulsa  para encender la freidora por aire.
2. Pulsa **Preheat** (Precalentar). La pantalla mostrará **"205 °C"** y **"5 MIN"**.
3. También se pueden pulsar los botones + o – para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará de forma automática.

Temperatura	Tiempo
205 °C	5 minutos
200 °C	5 minutos
195 °C	5 minutos
190 °C	4 minutos
185 °C	4 minutos
180 °C	4 minutos
170 °C	4 minutos
165 °C y menos	3 minutos

4. Pulsa  para comenzar el precalentamiento.
5. Una vez terminado el precalentamiento, la freidora emitirá 3 pitidos. La pantalla mostrará los dígitos: (Figura 4)

Nota: Si no se pulsa ningún botón durante 20 minutos, la freidora por aire borrará todos los ajustes y pasará a modo de espera.

Freír por aire

Nota:

- **No coloques nada encima de la freidora por aire.** Esto interrumpe el flujo de aire, por lo que los alimentos no se cocinarán de la manera adecuada. (Figura 9)
- Una freidora por aire no es una freidora de aceite. **No llenes las cestas de aceite, grasa para freír u otro líquido.**
- Al extraer las cestas de la freidora por aire, ten cuidado con el humo caliente y **no pulses el botón para soltar la cesta.**

Programa

- Es posible configurar el tiempo (1–60 minutos) y la temperatura (75–205 °C [170–400 °F]), a menos que se indique otra cosa.
- Los resultados pueden variar. Consulta nuestra Guía de referencia y Recetario si deseas saber cómo configurar los programas para obtener resultados perfectos.

Programa	Símbolo	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	¿Recordatorio para remover?*
Filete		205 °C	6 minutos	-
Pollo		195 °C	25 minutos	-
Marisco		175 °C	8 minutos	-
Gambas		190 °C	6 minutos	((REMOVER))
Beicon		160 °C	8 minutos	-
Alimentos congelados		175 °C	10 minutos	((REMOVER))
Patatas fritas**		195 °C	25 minutos	((REMOVER))
Verduras		150 °C	10 minutos	((REMOVER))
Hortalizas de raíz		205 °C	12 minutos	((REMOVER))
Pan		160 °C	8 minutos	-
Postres		150 °C	30 minutos	-
Precalentar		205 °C	5 minutos	-
Mantener caliente		75 °C	5 minutos	-

* Consulta **Remover los alimentos.**

** Consulta la **Guía de cocina** para obtener consejos sobre cómo hacer patatas fritas.

Programas predefinidos para freír por aire

La forma más fácil de freír por aire es mediante programas, ya que están programados con el tiempo y la temperatura idóneos para cocinar determinados alimentos.

1. **Precalienta la freidora por aire.**
2. Cuando la freidora indique **"READY"** (LISTO), añade la comida en las cestas.
3. Selecciona un programa de cocción predeterminado.
4. Existe la posibilidad de configurar la temperatura y el tiempo; puedes hacerlo mientras cocinas.
 - a. Pulsa una vez **Temp/Time** (Temp/Tiempo). La temperatura parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones + o - para cambiar la temperatura (75–205 °C [170–400 °F]).
 - b. Pulsa **Temp/Time** (Temp/Tiempo) una segunda vez. El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones + o - para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
5. Existe la opción de pulsar **Keep Warm** (Mantener caliente). Pulsa los botones + o - para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
9. Extrae las cestas de la freidora por aire. Ten cuidado con el humo caliente.
10. Deja que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

Freír por aire manualmente

1. **Precalienta la freidora por aire.**
2. Cuando la freidora indique **"READY"** (LISTO), añade la comida en las cestas.
3. Fija la temperatura y el tiempo; puedes cambiar estos valores mientras cocinas.
 - a. Pulsa una vez **Temp/Time** (Temp/Tiempo). La temperatura parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones + o - para cambiar la temperatura (75–205 °C [170–400 °F]).
 - b. Pulsa **Temp/Time** (Temp/Tiempo) una segunda vez. El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones + o - para cambiar el tiempo (1–60 minutos).

Nota: Para aumentar o reducir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantén pulsado los botones + o -.

5. Pulsa ►|| para comenzar a freír.
6. Al utilizar determinados programas, el recordatorio de remover los alimentos aparecerá cuando se haya alcanzado la mitad del tiempo de elaboración. La freidora por aire emitirá 5 pitidos y en la pantalla parpadeará el mensaje **"((SHAKE))"** (REMOVED).
 - a. Extrae las cestas de la freidora por aire. Ten cuidado con el humo caliente. La freidora por aire se detendrá automáticamente y la pantalla se apagará hasta que se vuelvan a colocar las cestas.
 - b. Remueve o voltear la comida. Ten cuidado de no pulsar el botón para soltar la cesta.
 - c. Vuelve a colocar las cestas en la freidora por aire.
7. La freidora por aire emitirá 3 pitidos cuando termine. La pantalla mostrará: (Figura 2)

Nota: Para aumentar o reducir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantén pulsado los botones + o -.

Nota: Consulta **Remover los alimentos**.

Freír por aire manualmente (CONT.)

4. Pulsa ► para comenzar a freír.

Nota:

- Al freír por aire manualmente, no hay ningún recordatorio de remover los alimentos. Aun así, debes remover o dar la vuelta a los alimentos, según sea necesario.
 - Si quieres hacer uso del recordatorio para remover los alimentos, selecciona un programa con recordatorio y cambiar el tiempo y la temperatura según tus preferencias.
5. La freidora por aire emitirá 3 pitidos cuando termine. La pantalla mostrará: (Figura 2) De forma opcional, puedes pulsar **Keep Warm** (Mantener caliente). Pulsa los botones + o – para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
6. Extrae las cestas de la freidora por aire. Ten cuidado con el humo caliente.
7. Deja que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

- C. Si las cestas pesan demasiado para moverlas y hay líquidos calientes:

1. Coloca las cestas sobre un salvamanteles o una superficie resistente al calor.
 2. Utiliza unas pinzas para mezclar o dar la vuelta a los alimentos.
- Cuando extraigas las cestas, la freidora por aire dejará de freír de forma automática. Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se repongan las cestas.
 - Al colocar las cestas, continúa friendo automáticamente.
 - Evita remover los alimentos durante más de 30 segundos, ya que la freidora por aire podría empezar a enfriarse.

Qué alimentos se deben remover

- Por lo general, los alimentos pequeños que se apilan unos encima de otros deben removerse, como las patatas fritas o las alitas de pollo.
- Si no se remueven, no quedarán crujientes ni se cocinarán por igual.
- También puedes dar la vuelta a otros alimentos, como filetes de carne, para garantizar que se cocinen de manera uniforme.

Cuándo remover los alimentos

- Remueve los alimentos o dales la vuelta una vez en la mitad del proceso de cocción, o más si lo deseas.
- Algunos programas utilizan un recordatorio de remover los alimentos (consulta **Configuración de los programas**).

Recordatorio para remover

- El recordatorio para remover te alertará con 5 pitidos y el mensaje "**((SHAKE))**" (REMOVED) aparecerá de forma intermitente en la pantalla.
- Si no retiras las cestas, el recordatorio volverá a pitar tras 1 minuto y la pantalla mostrará el mensaje fijo "**((SHAKE))**" (REMOVED).
- El recordatorio para remover desaparecerá una vez que saques las cestas.

Remover los alimentos

Cómo remover los alimentos

- Mientras cocinas, extrae las cestas de la freidora por aire y remueve, mezcla o da la vuelta a los alimentos.
 - A. Para remover los alimentos:
 1. Por seguridad, sujeta las cestas sobre una superficie resistente al calor. **No** pulses el botón para soltar la cesta.
 2. Mueve las cestas.
 - B. Si las cestas pesan demasiado para moverlas:
 1. Coloca las cestas sobre un salvamanteles o una superficie resistente al calor.
 2. Mueve con cuidado los alimentos de la cesta.

Nota: **No** utilices este método si hay riesgo de salpicaduras de líquidos calientes.

Guía de cocina

Nota: Si deseas conocer más detalles sobre la cocina Cosori, consulta nuestro recetario y los consejos del chef.

Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.
- Los alimentos no deben sobrepasar la línea "MAX" de la cesta. (Figura 10)
No introduzcas los alimentos a presión.

Utilizar aceite

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

Consejos sobre los alimentos

- Puedes freír por aire cualquier alimento congelado que se pueda cocinar en el horno.
- Para hacer pasteles, empanadillas o cualquier plato con relleno o masa, coloca los ingredientes en un recipiente resistente al calor antes de introducirlos en las cestas.
- Al freír por aire alimentos con alto contenido en grasa, esta se acumulará en la parte inferior de las cestas. Para evitar el exceso de humo al cocinar, vierte los restos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido provocan salpicaduras y bastante humo. Sécalos dando toquecitos antes de freírlos por aire.

Patatas fritas

- Añade 8–15 mL (½–1 cucharada, medida estadounidense) de aceite para que los alimentos estén crujientes.
- Cuando vayas a freír patatas, sumerge las patatas crudas en agua durante 15 minutos para quitarles el almidón antes de freírlas. Sécalas dando toquecitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños; por ejemplo, en tiras de 0,6 × 7,6 cm (¼ × 3 in).

Más funciones

Pausar

- Pulsa ►|| para dejar de freír. La freidora por aire dejará de calentar y el símbolo ►|| parpadeará hasta que pulses ►|| para seguir freiendo.
- Tras 20 minutos de inactividad, la freidora por aire se apagará.
- Esta función permite detener el programa para freír sin retirar las cestas de la freidora.

Continuar freiendo automáticamente

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

Protección contra el sobrecalentamiento

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

Apagado Automático

Si el siguiente modo permanece inactivo durante la duración correspondiente, el aparato entrará en el modo «apagado» (minutos)		
Aparato encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas	Pre calentamiento o pausa
3	3	20

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

- Limpia **siempre** las cestas de la freidora por aire y el después de cada uso.
- Recubre la cesta con papel de aluminio para que resulte más fácil limpiarla.

1. Apaga y desenchufa la freidora por aire. Deja que se enfríe por completo antes de limpiarla. Extrae las cestas para que se enfríen más deprisa.
2. Limpia el de la freidora por aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
3. Las cestas se pueden lavar en el lavavajillas. También puedes lavar las cestas en agua caliente jabonosa con un estropajo no abrasivo. Sumérgelas si es necesario.

Nota: Las cestas tienen una película antiadherente. Evita usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.

4. Para quitar la grasa más incrustada:
 - a. En un cuenco pequeño, mezcla 30 mL (2 cucharadas, medida estadounidense) de bicarbonato y 15 mL (1 cucharada, medida estadounidense) de agua para formar una pasta fácil de extender.
 - b. Sirviéndote de una esponja, extiende a pasta sobre las cestas y frota. Deja que la pasta actúe sobre las cestas durante 15 minutos antes de aclararlas.
 - c. Lava las cestas con jabón y agua antes de usarlas.
5. Limpia el de la freidora por aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerjas en agua. (Figura 11) Limpia la bobina de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos.
6. Seca la freidora por aire antes de usarla.

Nota: Comprueba que la bobina de calentamiento esté completamente seca antes de encender la freidora por aire.

ACCESORIOS

Puede comprar accesorios para su freidora de aire en **Amazon** buscado "B07PRJYGB2" o escanear el código QR.

Si tienes alguna pregunta, ponte en contacto con **Atención al cliente**.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora por aire no se enciende.	Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada.
	Colo a las cestas en la freidora por aire e introdúcelas de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Introduce 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.	Se debe remover o dar la vuelta a los alimentos que se apilan unos encima de otros mientras los cocina (consulta Remover los alimentos).
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocía o esparce una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulta Guía de cocina).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta Patatas fritas .
Las cestas no se deslizan por la freidora por aire de manera segura.	Comprueba que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
Sale humo blanco de la freidora por aire.	La freidora por aire puede echar algo de humo blanco la primera vez que se use. Esto es normal.
	Asegúrate de que las cestas y el de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	Si cocinas alimentos grasos, caerá aceite en la cesta. Este aceite provocará humo blanco, y puede que las cestas estén más calientes de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneja las cestas con cuidado.
Sale humo oscuro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora por aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer las cestas. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a Atención al Cliente .

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

Problema	Posible solución
La freidora por aire desprende olor a plástico.	Todas las freidoras desprenden olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Sigue las instrucciones de la Prueba de funcionamiento para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico persiste, dirígete a Atención al Cliente .
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Dirígete a Atención al Cliente .
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Dirígete a Atención al Cliente .

Si tu problema no aparece aquí, dirígete a **Atención al Cliente**.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

Garantía limitada del producto Cosori

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

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

Sus beneficios de garantía limitada

Durante el Período de garantía limitada y sujeto a la Política de garantía, Eteckcity, 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 Eteckcity solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Eteckcity 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 Eteckcity 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 ha sido alterado de alguna manera o se ha vuelto ilegible.
- Si el número de modelo, el número de serie o el código de la fecha de producción ha sido alterado, eliminado o se ha vuelto ilegible.
- Si se ha modificado el producto respecto de su condición original.
- Si el producto no se ha utilizado de conformidad con las indicaciones y las instrucciones del manual del usuario.
- Los daños causados por la conexión de periféricos, equipos adicionales o accesorios distintos a los recomendados en el manual del usuario.
- Los daños o defectos causados por accidentes, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado.
- Los daños o defectos causados por el mantenimiento o la reparación del producto realizada por un proveedor de servicios no autorizado o por cualquier otro que no sea Etekcitiy.
- 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 CORPORATION Y SU RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO POR CUALQUIER

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

Descargo de responsabilidad de las garantías limitadas

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

Limitaciones de responsabilidad

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EN NINGÚN CASO 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 CORPORATION, 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 CORPORATION 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 CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS COSTES ASOCIADOS CON EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A ELLA, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LOS COSTES DE MANO DE OBRA, INSTALACIÓN O DE OTRO TIPO EN LOS QUE HAYA INCURRIDO EL USUARIO Y, EN PARTICULAR, CUALQUIER COSTE RELACIONADO CON LA REMOCIÓN O EL REEMPLAZO DE CUALQUIER PRODUCTO.

Otros derechos que puede tener

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN:

(1) LA EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; (2) LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; O (3) LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS FORTUITOS O IMPREVISTOS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD EN LA PRESENTE POLÍTICA NO SE APLIQUEN A SU CASO. EN ESTAS JURISDICCIONES SOLO TIENE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SE REQUIEREN EXPRESAMENTE DE ACUERDO CON LA LEY APLICABLE. LAS LIMITACIONES DE GARANTÍAS, RESPONSABILIDAD Y RECURSOS SE APLICAN EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY. SI BIEN ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, ES POSIBLE QUE TENGA OTROS DERECHOS EN SU JURISDICCIÓN. ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA ESTÁ SUJETA A LAS LEYES APLICABLES QUE SE APLICAN A USTED Y AL PRODUCTO. CONSULTE LAS LEYES DE SU JURISDICCIÓN PARA COMPRENDER POR COMPLETO SUS DERECHOS.

Cambios a la presente política

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

Esta garantía la otorga:
Etekcitec GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Alemania

ATENCIÓN AL CLIENTE

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
EE. UU.

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

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

 **Merci pour
votre achat !** 

(Nous espérons que vous aimerez votre nouvelle friteuse sans huile autant que nous.)



Rejoignez la communauté des utilisateurs Cosori sur Facebook : facebook.com/CosoriFrance



Découvrez notre galerie de recettes www.cosori.com/recipes



Bénéficiez chaque semaine de recettes illustrées réalisées en exclusivité par nos chefs



CONTACTEZ NOS CHEFS

Nos chefs se feront un plaisir de répondre à toutes vos questions !

Écrivez à l'adresse : recipes@cosori.com

De la part de toute l'équipe Cosori :

Bon appétit !

LISEZ ET CONSERVEZ 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 la poignée. [Figure 6]
- 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.
- **Ne touchez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures. [Figure 7]
- Utilisez **toujours** des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.
- 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. Renvoyez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 77).
- **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 77).
- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par


Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** le cordon, les prises ou le châssis de **la friteuse à air** dans l'eau ou tout autre liquide.

Cosori et peut entraîner 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** placez 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 77).
- Pour les instructions relatives au nettoyage des accessoires, voir **Entretien et Maintenance** (voir page 73).
- Ne convient pas à un usage commercial. Uniquement pour usage domestique.

En cours de friture à l'air

- Une friteuse à air ne fonctionne **qu'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 d'ustensiles en métal dans votre friteuse à air car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- **Ne pas** trop remplir le panier. La quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.
- **Ne pas** toucher les accessoires (dont la plaque à croustiller) pendant ou immédiatement après la friture à air.
- **Ne pas** placer de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre friteuse à air.
- Ne **jamais** poser de papier sulfurisé ou de cuisson dans la friteuse sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les serpentins de chauffage.
- 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 un aliment brûlé n'est pas en cause, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 77).
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur le . La friteuse à air émet un signal sonore et tous les boutons

s'éteignent, à l'exception du , qui devient orange.

- **Ne pas** laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.

Alimentation et cordon (Figure 8)

- 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.
- 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.
- 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 77).

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.
 - 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.

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



ATTENTION :
surfaces chaudes.



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**

PRISE EN MAIN DE LA FRITEUSE SANS HUILE

Votre friteuse sans huile Cosori utilise une technologie de circulation de l'air rapide à 360° pour cuisiner sans huile ou presque et obtenir rapidement de délicieux aliments croustillants tout en réduisant les calories jusqu'à 85 % par rapport à la cuisson à la friteuse classique. Avec ses commandes simples et conviviales à un seul bouton, ses paniers antiadhésifs et son design intuitif et sûr, la friteuse sans huile Cosori deviendra vite la vedette de votre cuisine.

Schéma de la friteuse sans huile (Figure 1)

- **Remarque :** [Figure 5]
- **N'essayez pas** d'ouvrir le dessus de la friteuse sans huile. Cette partie de l'appareil n'est pas un couvercle.
- Les paniers sont en aluminium avec un revêtement antiadhésif. Ils sont fabriqués sans BPA.

- | | | |
|------------------------|---------------------------|-------------------------|
| ① Entrée d'air | ④ Plaque du bac à légumes | ⑦ Poignées du boîtier |
| ② Écran de commande | ⑤ Poignée du panier | ⑧ Sortie d'air |
| ③ Bouchons en silicone | ⑥ Panier | ⑨ Cordon d'alimentation |

SCHÉMA DE L'ÉCRAN (Figure 1)

Remarque : lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser une fonction ou un programme, celle-ci s'allume en bleu lorsqu'elle est activée. [Figure 1-U]

Préréglages

- A. Poulet
- B. Steak
- C. Fruits de mer
- D. Crevettes
- E. Bacon
- F. Préchauffage
- G. Aliments surgelés
- H. Frites
- I. Légumesracines
- J. Légumes
- K. Desserts
- L. Pain

Panneau de commande

- M. Réduire la durée de cuisson/ la température
- N. Augmenter la durée de cuisson/ la température
- O. Garder au chaud
- P. Passer du contrôle de la température à la durée de cuisson
- Q. Marche/ arrêt
- R. Démarrage/ Pause

Écran

- S. Affichage de la température
- T. Affichage de la durée de cuisson

MESSAGES À L'ÉCRAN

Le programme de cuisson est terminé. [Figure 2]

Rappel de secouage ou de retournement des aliments. [Figure 3]

La friteuse sans huile est préchauffée et prête à commencer la cuisson. [Figure 4]

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Installation


1. Retirez la friteuse sans huile et ses accessoires de son emballage, y compris les autocollants temporaires.
2. Placez la friteuse sans huile sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Maintenez-la à l'écart des zones pouvant être endommagées par la vapeur (comme les murs ou les placards).

Remarque : laissez 13 cm (5 po) d'espace derrière et au-dessus de la friteuse sans huile. [Figure 12]
Laissez suffisamment d'espace pour pouvoir retirer les paniers.

3. Soulevez la poignée pour retirer les paniers. Ôtez tout le plastique des paniers.
4. Lavez bien les paniers au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge non abrasive.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez à l'aide d'un torchon.
6. Remplacez les paniers dans la friteuse sans huile.

Test de fonctionnement

Un test de fonctionnement vous aidera à vous familiariser avec votre friteuse sans huile, à vous assurer de son bon fonctionnement et à éliminer tout résidu éventuel.

1. Assurez-vous que les paniers de la friteuse sans huile sont vides et branchez la friteuse sans huile.
2. Appuyez sur **Preheat** (Préchauffage). La température de « **205 °C** » et la durée de « **5 MIN** » s'affichent à l'écran.
3. Appuyez sur **▶||** pour démarrer le préchauffage. La friteuse sans huile sonne une fois le préchauffage terminé.
4. Sortez les paniers et laissez-les refroidir pendant 5 minutes. Puis, remplacez les paniers vides dans la friteuse sans huile.
5. Appuyez sur  pour sélectionner le préréglage **Steak**. La température de « **205 °C** » et la durée de « **6 MIN** » s'affichent à l'écran.
6. Appuyez deux fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La durée de cuisson clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche - pour ramener le cadran au repère des 5 minutes.
7. Appuyez sur **▶||** pour démarrer. La friteuse sans huile sonne lorsque la minuterie est terminée.
8. Sortez les paniers. Cette fois-ci, laissez-les refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.


Conseils d'utilisation des paniers

- **Ne dévissez pas** la poignée des paniers.
- Pour commander des accessoires, veuillez contacter le **service client**.


UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

Préchauffage

Nous recommandons de préchauffer l'appareil avant de placer les aliments dans la friteuse sans huile, à moins que votre friteuse ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuisent pas complètement si l'appareil n'a pas préchauffé.

1. Branchez l'appareil. Appuyez sur  pour allumer la friteuse sans huile.
2. Appuyez sur **Preheat** (Préchauffage). La température de « **205 °C** » et la durée de « **5 MIN** » s'affichent à l'écran.
3. Vous pouvez également appuyer sur la touche + ou – pour changer la température. La durée de cuisson sera automatiquement ajustée.

Température	Durée de cuisson
205 °C	5 minutes
200 °C	5 minutes
195 °C	5 minutes
190 °C	4 minutes
185 °C	4 minutes
180 °C	4 minutes
170 °C	4 minutes
165 °C et moins	3 minutes

4. Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage.
5. La friteuse sans huile sonne 3 fois quand le préchauffage est terminé. L'écran affiche : [Figure 4]

Remarque : si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 20 minutes, la friteuse sans huile effacera tous les réglages et passera en veille.














Cuisson sans huile

Remarque :

- **Ne placez rien** sur le dessus de la friteuse sans huile. Cela perturbe la circulation de l'air et provoque une cuisson de mauvaise qualité. [Figure 9]
- Une friteuse sans huile fonctionne différemment d'une friteuse classique. **Ne remplissez pas** les paniers d'huile, de graisse de cuisson ou autre liquide.
- Lorsque vous retirez les paniers de la friteuse sans huile, faites attention à la vapeur brûlante et **n'appuyez pas** sur le bouton de déblocage des paniers.

Préréglage

- Sauf indication contraire, vous pouvez personnaliser la durée de cuisson (1 à 60 minutes) et la température (75 ° à 205 °C / 170 ° à 400 °F).
- Les résultats obtenus peuvent varier. Consultez notre guide de référence et notre livre de recettes afin de découvrir comment personnaliser les préréglages pour obtenir des résultats parfaits.

Préréglage	Symbole	Température par défaut	Durée de cuisson par défaut	Rappel de secouage des aliments ?*
Steak		205 °C	6 minutes	-
Poulet		195 °C	25 minutes	-
Fruits de mer		175 °C	8 minutes	-
Crevettes		190 °C	6 minutes	((SHAKE))
Bacon		160 °C	8 minutes	-
Aliments surgelés		175 °C	10 minutes	((SHAKE))
Frites**		195 °C	25 minutes	((SHAKE))
Légumes		150 °C	10 minutes	((SHAKE))
Légumes-racines		205 °C	12 minutes	((SHAKE))
Pain		160 °C	8 minutes	-
Desserts		150 °C	30 minutes	-
Préchauffage		205 °C	5 minutes	-
Garder au chaud		75 °C	5 minutes	-

* Voir la section **Secouer les aliments**.

** Découvrez nos astuces pour la cuisson des frites sans huile dans le **guide de cuisson**.

Programmes pré-réglés de cuisson sans huile

Utiliser un pré-réglage est le moyen le plus simple de cuire sans huile. Les pré-réglages sont programmés avec la température et la durée de cuisson idéales pour cuire certains aliments.

1. **Préchauffez votre friteuse sans huile.**
2. Lorsque « **READY** » (PRÊTE) s'affiche à l'écran, ajoutez les aliments dans les paniers.
3. Sélectionnez un programme de cuisson.
4. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée de cuisson. Les modifications peuvent être apportées à tout moment lors de la cuisson.
 - a. Appuyez une fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La température clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche + ou – pour changer la température (75 ° à 205 °C / 170 ° à 400 °F).
 - b. Appuyez une deuxième fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La durée de cuisson clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche + ou – pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).

Remarque : pour augmenter ou réduire rapidement la durée de cuisson ou la température, maintenez la touche + ou - enfoncée.

5. Appuyez sur ►|| pour démarrer la cuisson sans huile.
6. Lorsque vous utilisez certains pré-réglages, le rappel de secouage des aliments peut apparaître à mi-cuisson. La friteuse sans huile sonne 5 fois et le témoin « **((SHAKE))** » (SECOUER) clignote à l'écran.
 - a. Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur. La friteuse sans huile interrompt la cuisson automatiquement, et l'écran s'éteindra jusqu'à ce que les paniers soient remis en place.
 - b. Secouez ou retournez les aliments. Faites attention de ne pas appuyer sur le bouton de déblocage des paniers.
 - c. Remplacez les paniers dans la friteuse sans huile.
7. La friteuse sans huile sonne 3 fois quand la cuisson est terminée. L'écran affiche : *[Figure 2]*

Remarque : consultez la section **Secouer les aliments**.

8. Facultatif : appuyez sur **Keep Warm** (Garder au chaud). Appuyez sur la touche + ou – pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
9. Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
10. Laissez refroidir les paniers avant de les nettoyer.

Cuisson sans huile manuelle

1. **Préchauffez votre friteuse sans huile.**
2. Lorsque « **READY** » (PRÊTE) s'affiche à l'écran, ajoutez les aliments dans les paniers.
3. Définissez la température et la durée de cuisson. Vous pouvez les modifier à tout moment lors de la cuisson.
 - a. Appuyez une fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La température clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche + ou – pour changer la température (75 ° à 205 °C / 170 ° à 400 °F).
 - b. Appuyez une deuxième fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La durée de cuisson clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche + ou – pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).

Remarque : pour augmenter ou réduire rapidement la durée de cuisson ou la température, maintenez la touche + ou - enfoncée.

Cuisson sans huile manuelle (SUITE)

- Appuyez sur ►|| pour démarrer la cuisson sans huile.

Remarque :

- Si vous n'utilisez pas de pré-réglage, vous ne recevrez pas de rappel de secouage des aliments. Certains aliments doivent tout de même être secoués ou retournés.
 - Si vous souhaitez recevoir un rappel de secouage des aliments, sélectionnez un programme de cuisson avec ce rappel et changez la durée de cuisson et la température selon vos besoins.
- La friteuse sans huile sonne 3 fois quand la cuisson est terminée. L'écran affiche : *[Figure 2]* Facultatif : appuyez sur **Keep Warm** (Garder au chaud). Appuyez sur la touche + ou – pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
 - Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
 - Laissez refroidir les paniers avant de les nettoyer.

Secouer les aliments

Comment secouer les aliments

- Pendant la cuisson, sortez les paniers de la friteuse sans huile et secouez, mélangez ou retournez les aliments.
 - Pour secouer les aliments :
 - Pour des raisons de sécurité, manipulez les paniers au-dessus d'une surface résistant à la chaleur. **N'appuyez pas** sur le bouton de déblocage des paniers.
 - Secouez les paniers.

- Si les paniers sont trop lourds pour être secoués :

- Placez les paniers sur une surface ou un support résistant à la chaleur.
- Secouez soigneusement le panier.

Remarque : n'utilisez pas cette méthode s'il existe un risque d'éclaboussures de liquides brûlants.

- Si les paniers sont trop lourds pour être secoués et qu'ils contiennent des liquides chauds :
 - Placez les paniers sur une surface ou un support résistant à la chaleur.
 - Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les éléments.
- Lorsque vous retirez les paniers, la friteuse sans huile met automatiquement en pause la cuisson. Par mesure de sécurité, l'écran s'éteint jusqu'à ce que les paniers soient remis en place.
- Lorsque vous remplacez les paniers, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de secouer les paniers plus de 30 secondes, car la friteuse sans huile peut commencer à refroidir.

Les aliments à secouer

- Les aliments de petite taille empilés, comme les frites ou les nuggets, doivent généralement être secoués.
- S'ils ne sont pas secoués, ces aliments peuvent ne pas être croustillants ou encore ne pas cuire uniformément.
- Vous pouvez retourner d'autres aliments, comme les steaks, pour vous assurer que les deux côtés soient bien dorés.

Quand secouer les aliments

- Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson, ou plusieurs fois si vous le souhaitez.
- Certains pré-réglages émettent un rappel de secouage des aliments (voir la section **Paramètres des pré-réglages**).

Rappel de secouage des aliments

- Le rappel de secouage des aliments sonnera 5 fois et le témoin « **((SHAKE))** » (SECOUER) clignotera à l'écran.
- Si vous ne retirez pas les paniers, le rappel de secouage des aliments sonnera à nouveau au bout de 1 minute et le témoin « **((SHAKE))** » (SECOUER) s'affichera à l'écran.
- Le rappel de secouage des aliments cessera une fois que vous aurez retiré les paniers.

Guide de cuisson

Remarque : pour plus d'informations sur la cuisine Cosori, consultez notre livre de recettes et les conseils du chef.

Remplissage excessif

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne cuiront pas uniformément.
- Les aliments ne doivent pas dépasser la ligne « MAX » du panier. [Figure 10]
Ne tassez pas les aliments.

Utilisation d'huile

- Une petite quantité d'huile ajoutée à vos aliments les rendra plus croustillants. N'utilisez pas plus de 30 ml / 2 cuillères à soupe d'huile.
- Les huiles en spray sont pratiques pour pouvoir appliquer uniformément une petite quantité d'huile sur tous les aliments.

Conseils culinaires

- Vous pouvez frire sans huile des ingrédients surgelés ou des produits à cuire au four.
- Pour faire des gâteaux, des tartes ou tout plat comportant une pâte ou une garniture, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans les paniers.
- La cuisson des aliments riches en matières grasses provoquera l'accumulation de gouttes de graisse au fond des paniers. Pour éviter de produire de la fumée en excès lors de la cuisson, videz ces gouttes de graisse après la cuisson.
- Les aliments marinés dans des liquides provoquent des éclaboussures et de la fumée en excès. Séchez ces aliments avant de les faire cuire.

Frites

- Ajoutez 8 à 15 ml (½ à 1 cuillère à soupe) d'huile pour rendre les aliments croustillants.
- Lorsque vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites-les tremper dans de l'eau pendant 15 minutes avant de les faire frire afin d'éliminer l'amidon. Séchez les frites à l'aide d'un torchon avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir des frites plus croustillantes, coupez les pommes de terre crues en morceaux plus fins. Essayez de couper les frites en lanières de 0,6 x 7,6 cm / 0,25 x 3 po.

Plus de fonctions

Mise en pause

- Appuyez sur ►|| pour interrompre la cuisson. La friteuse sans huile s'arrêtera de chauffer, et ►|| clignotera jusqu'à ce que vous appuyiez sur ►|| pour reprendre la cuisson.
- Au bout de 20 minutes d'inactivité, la friteuse sans huile s'éteindra.
- Cette fonction vous permet d'interrompre le programme de cuisson sans retirer les paniers de la friteuse sans huile.

Reprendre automatiquement la cuisson

- Si vous retirez les paniers, la friteuse sans huile mettra automatiquement en pause la cuisson. L'écran s'éteindra temporairement par mesure de sécurité.
- Lorsque vous remettrez les paniers en place, la friteuse sans huile reprendra automatiquement la cuisson en suivant les derniers réglages utilisés.

Protection contre la surchauffe

- En cas de surchauffe de la friteuse sans huile, l'appareil s'éteindra automatiquement par mesure de sécurité.
- Laissez la friteuse sans huile refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.

Arrêt Automatique

Si le mode suivant reste inactif pendant la durée correspondante, l'appareil passe en mode « arrêt » (minutes)		
Appareil allumé	Toutes les fonctions de cuisson terminées	Préchauffage ou pause
3	3	20

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

- **Nettoyez toujours** les paniers et l'intérieur de la friteuse sans huile après chaque utilisation.
 - Recouvrir le panier de papier aluminium peut faciliter le nettoyage.
1. Éteignez et débranchez la friteuse sans huile. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Retirez les paniers pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
 2. Essuyez l'extérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'un chiffon humide si nécessaire.
 3. Les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver les paniers à l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive. Laissez tremper si nécessaire.

Remarque : les paniers possèdent un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des outils de nettoyage abrasifs.

4. Pour les résidus de graisse tenaces :
 - a. Dans un petit bol, mélangez 30 ml (2 cuillères à soupe) de bicarbonate de soude et 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau pour former une pâte.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur les paniers et frottez. Laissez les paniers reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
 - c. Lavez les paniers à l'eau et au savon avant de les utiliser.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'une éponge non abrasive ou d'un chiffon légèrement humide. **N'immergez pas** l'appareil dans l'eau. [Figure 11] Si nécessaire, nettoyez le serpentin de chauffage pour éliminer les débris d'aliments.
6. Séchez l'appareil avant de l'utiliser.

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

ACCESSOIRES

Vous pouvez acheter des accessoires pour votre friteuse sans huile sur **Amazon** en recherchant la référence « **B07PRJYGB2** » or scanner le code QR.

Si vous avez des questions, contactez le **service client**.

DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
La friteuse sans huile ne s'allume pas.	Assurez-vous que la friteuse sans huile est branchée.
	Enfoncez fermement les paniers dans la friteuse sans huile.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Placez moins d'aliments dans le panier. Si le panier est trop plein, les aliments ne cuiront pas suffisamment.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
Les aliments n'ont pas cuit uniformément.	Les ingrédients empilés les uns sur les autres ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir Secouer les aliments).
Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson sans huile.	L'ajout d'une petite quantité d'huile au pinceau ou en spray sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir Guide de cuisson).
Les frites n'ont pas cuit correctement.	Voir Frites .
Les paniers ne s'insèrent pas correctement dans la friteuse sans huile.	Assurez-vous que le panier n'est pas trop rempli d'aliments.
La friteuse sans huile émet de la fumée blanche.	La friteuse sans huile peut produire de la fumée blanche lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Il s'agit d'un phénomène normal.
	Assurez-vous que les paniers ainsi que l'intérieur de la friteuse sans huile sont correctement nettoyés et exempts de traces de graisse.
	La cuisson d'aliments gras peut provoquer des égouttements d'huile dans le panier. Cette huile entraîne la production de fumée blanche, et les paniers peuvent être plus chauds que d'habitude. Ce phénomène est normal et ne devrait pas affecter la cuisson. Manipulez les paniers avec soin.
La friteuse sans huile émet de la fumée foncée.	Débranchez immédiatement votre friteuse sans huile. La présence d'une fumée noire indique que les aliments brûlent ou un problème de court-circuit. Attendez que la fumée ait complètement disparu avant de sortir les paniers. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée noire, contactez le service client .

DÉPANNAGE (SUITE)

Problème	Solution possible
La friteuse sans huile sent le plastique.	Les friteuses sans huile peuvent dégager une odeur de plastique provenant du processus de fabrication. Il s'agit d'un phénomène normal. Suivez les instructions sur le Test de fonctionnement pour éliminer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique est toujours présente, veuillez contacter le service client .
L'écran affiche le code d'erreur « E1 ».	Il y a un circuit ouvert dans le moniteur de température. Contactez le service client .
L'écran affiche le code d'erreur « E2 ».	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température. Contactez le service client .

If your problem is not listed, please contact **Customer Support**.

INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE

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'ETEK CITY CORPORATION, ET VOTRE SEUL

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

Clause de non-responsabilité des garanties limitées

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

Limitations de la responsabilité

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

- (a) DES DOMMAGES DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DÉCOULANT DES PRODUITS ACHETÉS AUPRÈS D'ETEK CITY CORPORATION 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 CORPORATION OU L'UN DE SES FOURNISSEURS A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ OU DE LA PROBABILITÉ DE TELS DOMMAGES.

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

SUPPORT À LA CLIENTÈLE

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
USA

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

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

INDIRECTS.

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

Autres droits dont vous pouvez disposer

CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS CE QUI SUIT : (1) L'EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES ; (2) LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES ; ET/OU (3) L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ; IL SE PEUT DONC QUE LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DE LA PRÉSENTE POLITIQUE NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. DANS CES JURIDICTIONS, VOUS NE DISEZ 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

 **Grazie per
il tuo acquisto!** 

(Ci auguriamo che la tua nuova friggitrice ad aria sia di tuo gradimento.)



iscriviti alla Cosori Cooks Community su Facebook
facebook.com/CosoriItaly



visita la nostra galleria di ricette
www.cosori.com/recipes



prova nuove ricette ogni settimana
preparate esclusivamente dai nostri chef



CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri chef sono sempre disponibili a rispondere a tutte le tue domande!

E-mail: recipes@cosori.com

Tutti noi di Cosori ti auguriamo

il massimo divertimento in cucina!

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. Utilizzare la maniglia. [Fig. 6]
 - Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e costituire 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. [Fig. 7]
 - Usare **sempre** delle pinze per rimuovere con cura gli alimenti caldi.
- 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'elettrodomestico al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 95).
 - **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 95).

Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere la** scocca, il cavo o la presa della **friggitrice ad aria** in acqua o in altri liquidi.

- L'uso di accessori non è consigliato da Cosori e può provocare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- 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 95).
- Per istruzioni su come pulire gli accessori cfr. **Cura e manutenzione** (cfr. pagina 91).
- 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 accessor (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 nella friggitrice ad aria carta da forno o carta forno senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento della carta 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 95).
- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere una volta il . La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e tutti i pulsanti si spengono, tranne il  che diventa arancione.
- **Non** lasciare la friggitrice ad

aria incustodita mentre è in funzione.

Cavo di alimentazione (Fig. 8)

- 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.
- 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.
- Tenere la friggitrice ad aria e il relativo 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. Invitiamo a contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 95).

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
 - 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. potrebbe inciampare involontariamente.

AVVERTENZA:

Qualsiasi altro intervento di

AVVERTENZA:

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

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**

DESCRIZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria Cosori utilizza una tecnologia di circolazione d'aria rapida a 360° per cucinare con poco o anche senza olio cibi veloci, croccanti e deliziosi con fino all'85% di calorie in meno rispetto alle friggitrici classiche. Grazie ai semplici comandi a un tocco, a cestelli antiaderenti e a un design sicuro e intuitivo, la friggitrice ad aria Cosori è la star della tua cucina.

Diagramma della friggitrice ad aria (Fig. 1)

- **Note:** [Fig. 5]
- **Do not** try to open the top of the air fryer. It is not a lid.
- The basket are made of aluminium metal with nonstick coating. They are BPA-free.

- | | | |
|------------------------|----------------------|-------------------------------|
| ① Ingresso dell'aria | ④ Gemüsefach-Einsatz | ⑦ Maniglie dell'alloggiamento |
| ② Schermo di controllo | ⑤ Manico del cestino | ⑧ Uscita dell'aria |
| ③ Tappi in silicone | ⑥ Cestino | ⑨ Cavo elettrico |

DIAGRAMMA DEL DISPLAY (FIG. 1)

Nota: quando si preme un pulsante per selezionare una funzione o un programma, esso diventa di colore blu a indicare che è attivo. [Fig. 1-U]

Programmi preimpostati

- A. Pollo
- B. Bistecche
- C. Piatti di pesce
- D. Gamberi
- E. Pancetta
- F. Preriscaldamento
- G. Surgelati
- H. Patatine fritte
- I. Ortaggi aradice
- J. Verdure
- K. Dolci
- L. Pane

Pannello di controllo

- M. Diminuzione durata/temperatura
- N. Aumento durata/temperatura
- O. Tenere in caldo
- P. Regolazione di durata e temperatura
- Q. Acceso/ Spento
- R. Avvio/Pausa

Display

- S. Display della temperatura
- T. Display della durata

MESSAGGI SUL DISPLAY

Il programma di cottura si è concluso. [Fig. 2]

Ricorda di scuotere o capovolgere il cibo. [Fig. 3]

La friggitrice è preriscaldata e pronta per la cottura. [Fig. 4]

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Predisposizione dell'apparecchio

1. Rimuovere tutti gli imballaggi dalla friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, in piano e resistente al calore, lontana da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come pareti o armadi).

Nota: lasciare 13 cm (5 pollici) di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. [Fig. 12] Lasciare abbastanza spazio anche per rimuovere i cestelli.

3. Per estrarre i cestelli tirare la maniglia. Rimuovere tutta la plastica da questi ultimi.
4. Lavare accuratamente i cestelli, usando la lavastoviglie o una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido e asciugare con uno strofinaccio.
6. Rimettere i cestelli all'interno della friggitrice.

Prova di funzionamento

Eseguendo una prova si potrà acquisire familiarità con la friggitrice ad aria, controllando che funzioni correttamente ed eliminando allo stesso tempo eventuali residui.

1. Controllare che i cestelli della friggitrice siano vuoti e inserire la spina nella presa.
2. Premere **Preheat** (Preriscaldamento). Sul display compare l'indicazione "**205°C**" e "**5 MIN**".
3. Premere **▶||** per avviare il preriscaldamento. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
4. Estrarre i cestelli e farli raffreddare per 5 minuti. Reinserire quindi i cestelli vuoti nella friggitrice.
5. Premere  per selezionare il programma **Steak** (Bistecca). Sul display compare l'indicazione "**205°C**" e "**6 MIN**".
6. Premere **Temp/Time** (Temperatura/Durata) due volte. La durata lampeggia sul display. Premere il pulsante - una volta per cambiare la durata su 5 minuti.
7. Premere **▶||** per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
8. Estrarre i cestelli. Questa volta, lasciar raffreddare completamente i cestelli per 10-30 minuti.


Consigli sui cestelli

- **Non** svitare la maniglia dai cestelli.
- Per ordinare gli accessori, contattare l'**Assistenza Clienti**.


USO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Preriscaldamento

A meno che non sia già calda, si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria prima di inserire il cibo. Senza il preriscaldamento, il cibo non viene cucinato completamente.

1. Inserire la spina nella presa di corrente. Per accendere la friggitrice ad aria, premere .
2. Premere **Preheat** (Preriscaldamento). Sul display compare l'indicazione "**205°C**" e "**5 MIN**".
3. In alternativa, premere i pulsanti + o - per modificare la temperatura. La durata si regolerà automaticamente.

Temperatura	Tempo di cottura
205°C	5 minuti
200°C	5 minuti
195°C	5 minuti
190°C	4 minuti
185°C	4 minuti
180°C	4 minuti
170°C	4 minuti
165°C e inferiore	3 minuti

4. Premere  per avviare il preriscaldamento.
5. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione: [Fig. 4]

Nota: se non si preme alcun pulsante per 20 minuti, la friggitrice ad aria azzerà tutte le impostazioni e avvia la modalità standby (sospensione).

Frittura ad aria

Nota:

- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria per evitare di bloccare il flusso dell'aria e ottenere scarsi risultati di frittura. [Fig. 12]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice classica. **Non** riempire i cestelli di olio, grasso per friggere o liquidi.
- Quando si estraggono i cestelli dalla friggitrice ad aria, prestare attenzione al vapore caldo e **non** premere il pulsante di rilascio del cestello.

Programma

- Salvo indicazione contraria, è possibile regolare la durata (1–60 minuti) e la temperatura (75°–205°C / 170°–400°F) secondo i propri requisiti.
- I risultati potrebbero variare. Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di consultare la guida di rapida consultazione e il libro di ricette per istruzioni sulla personalizzazione dei programmi.

Programma	Simbolo	Temperatura predefinita	Durata predefinita	Promemoria scuotimento?*
Bistecche		205°C	6 minuti	-
Pollo		195°C	25 minuti	-
Piatti di pesce		175°C	8 minuti	-
Gamberi		190°C	6 minuti	((SCUOTERE))
Pancetta		160°C	8 minuti	-
Surgelati		175°C	10 minuti	((SCUOTERE))
Patatine fritte**		195°C	25 minuti	((SCUOTERE))
Verdure		150°C	10 minuti	((SCUOTERE))
Ortaggi a radice		205°C	12 minuti	((SCUOTERE))
Pane		160°C	8 minuti	-
Dolci		150°C	30 minuti	-
Preriscaldamento		205°C	5 minuti	-
Tenere in caldo		75°C	5 minuti	-

* Vedi **Scuotimento del cibo**.

** Vedi **Guida di cottura** per suggerimenti sulla frittura ad aria di patatine fritte.

Programmi preimpostati della friggitrice ad aria

Il metodo più semplice per usufruire della frittura ad aria è tramite l'uso di un programma preimpostato. Questi programmi sono programmati con una durata e una temperatura ideali per la cottura di certi tipi di alimenti.

1. **Preriscaldare la friggitrice ad aria.**
2. Quando la friggitrice visualizza "READY" (Pronta), aggiungere il cibo nei cestelli.
3. Selezionare un programma di cottura preimpostato.
4. In alternativa, regolare la temperatura e la durata secondo le proprie esigenze. Tale azione può essere effettuata in qualsiasi momento durante la cottura.
 - a. Premere **Temp/Time** (Temperatura/ Durata) una volta. La temperatura lampeggia sul display. Premere i pulsanti + o - per modificare la temperatura (75°-205°C / 170°-400°F).
 - b. Premere **Temp/Time** una seconda volta. La durata lampeggia sul display. Premere i pulsanti + o - per modificare la durata (1-60 minuti).
5. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione: [Fig. 2]
6. In alternativa, premere **Keep Warm** (Tenere in caldo). Premere i pulsanti + o - per modificare la durata (1-60 minuti).
7. Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo.
8. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Nota: per aumentare o ridurre rapidamente la durata o la temperatura, tenere premuti i pulsanti + o -.

5. Premere ►► per avviare la frittura ad aria.
6. Durante l'uso di certi programmi preimpostati, a metà della cottura compare il promemoria scuotimento. La friggitrice ad aria emette 5 segnali acustici e sul display lampeggia la dicitura "(SHAKE)" (Scuotere).
 - a. Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo. La friggitrice sospenderà automaticamente la cottura e il display rimarrà spento fino al riposizionamento dei cestelli.
 - b. Scuotere o capovolgere il cibo. Fare attenzione a non premere il pulsante di rilascio.
 - c. Rimettere i cestelli all'interno della friggitrice.

Nota: vedi **Scuotimento del cibo**.

Frittura ad aria manuale

1. **Preriscaldare la friggitrice ad aria.**
2. Quando la friggitrice visualizza "READY" (Pronta), aggiungere il cibo nei cestelli.
3. Impostare temperatura e durata, che possono essere modificate in qualsiasi momento durante la cottura.
 - a. Premere **Temp/Time** (Temperatura/ Durata) una volta. La temperatura lampeggia sul display. Premere i pulsanti + o - per modificare la temperatura (75°-205°C / 170°-400°F).
 - b. Premere **Temp/Time** una seconda volta. La durata lampeggia sul display. Premere i pulsanti + o - per modificare la durata (1-60 minuti).

Nota: per aumentare o ridurre rapidamente la durata o la temperatura, tenere premuti i pulsanti + o -.

Frittura ad aria manuale (CONT.)

4. Premere ► per avviare la frittura ad aria.

Nota:

- Durante la frittura ad aria manuale, non comparirà alcun Promemoria di scuotimento. Si consiglia, tuttavia, di scuotere o capovolgere ugualmente certi cibi.
 - Se si desidera usufruire del Promemoria scuotimento, selezionare un programma preimpostato che includa il promemoria e regolare la durata e la temperatura secondo le proprie esigenze.
5. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione: [Fig. 2] In alternativa, premere **Keep Warm** (Tenere in caldo). Premere i pulsanti + o – per modificare la durata (1–60 minuti).
 6. Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo.
 7. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Scuotimento del cibo

Come scuotere il cibo

- Durante la cottura, estrarre i cestelli dalla friggitrice ad aria e scuotere, mescolare o girare il cibo.
 - A. Per scuotere il cibo:
 1. Per motivi di sicurezza, tenere i cestelli al di sopra di una superficie resistente al calore. **Non** premere il pulsante di rilascio.
 2. Scuotere i cestelli.
 - B. Se i cestelli sono troppo pesanti:
 1. Poggiare i cestelli su un supporto o una superficie resistente al calore.
 2. Scuotere il cestello con cura.

Nota: non utilizzare questo metodo se c'è rischio che i liquidi caldi possano creare spruzzi.

- C. Se i cestelli sono troppi pesanti e si hanno liquidi caldi:
 1. Poggiare i cestelli su un supporto o una superficie resistente al calore.
 2. Usare delle pinze per mescolare o girare gli alimenti.

- Quando si estraggono i cestelli, la friggitrice ad aria sospende la cottura. Per sicurezza, il display rimane spento fino all'avvenuto riposizionamento dei cestelli.
- Quando si ricollocano i cestelli, la cottura riprende automaticamente.
- Evitare di scuotere per oltre 30 secondi, poiché la friggitrice ad aria potrebbe cominciare a raffreddarsi.

Cibi da scuotere

- Solitamente, bisogna scuotere i piccoli alimenti che vengono impilati, come patatine fritte o crocchette.
- Senza lo scuotimento, gli alimenti potrebbero non diventare croccanti o cuocersi in modo uniforme.
- Si possono capovolgere altri alimenti, come le bistecche, per garantire una doratura uniforme.

Quando scuotere il cibo

- Scuotere o girare il cibo a metà cottura o più volte, se desiderato.
- Alcuni programmi preimpostati includono un Promemoria scuotimento (v. **Impostazioni dei programmi preimpostati**).

Promemoria scuotimento

- Il Promemoria scuotimento si attiva con 5 segnali acustici e sul display lampeggia la dicitura "**((SHAKE))**" (Scuotere).
- Se non si estraggono i cestelli, il Promemoria suona nuovamente dopo 1 minuto e sul display compare la dicitura "**((SHAKE))**" fissa.
- Il Promemoria scuotimento scompare quando si tolgono i cestelli.

Guida di cottura

Nota: per altre informazioni sulla cucina di Cosori, controllare il nostro libro di ricette e i consigli dello chef.

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, il cibo non si cuocerà in modo uniforme.
- Il cibo non dovrebbe essere riempito oltre la linea "MAX" del cestello. [Fig. 10]
Non impilare il cibo.

Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta al cibo di una piccola quantità di olio lo renderà più croccante. Utilizzare non più di 30 ml (2 cucchiaini USA) di olio.
- Gli spray di olio sono ottimi per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.

Consigli sugli alimenti

- Si possono friggere cibi surgelati o prodotti che possono essere cotti in forno.
- Per preparare, torte, tortini o qualsiasi cibo ripieno o pastellato, riporre il cibo in un contenitore termosensibile prima di inserirlo nei cestelli.
- La frittura ad aria di cibi ricchi di grassi farà gocciolare il grasso sul fondo dei cestelli. Per evitare eccesso di fumo durante la cottura, eliminare il grasso sgocciolato a seguito della cottura.
- Gli alimenti marinati liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di friggerli.

Patatine fritte

- Aggiungere 8–15 ml (½–1 cucchiaino USA) di olio per ottenere cibi croccanti.
- Quando si preparano le patatine fritte con le patate crude, immergere le patate crude in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugare con un panno prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patate crude in pezzetti più piccoli per risultati croccanti. Provare a tagliare le patate in strisce di 0,6 per 7,6 cm (¼ per 3 pollici).

Funzioni aggiuntive

Sospensione

- Premere ►► per sospendere la cottura. La friggitrice ad aria smette di riscaldarsi e il simbolo ►► lampeggia fino a quando non si preme ►► per avviare nuovamente la cottura.
- Dopo 20 minuti di inattività, la friggitrice si spegne.
- Questa funzione consente di sospendere il programma di cottura senza bisogno di estrarre i cestelli dalla friggitrice ad aria.

Ripresa automatica della cottura

- Se si estraggono i cestelli, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Come misura di sicurezza, il display si spegne provvisoriamente.
- Quando si reinseriscono i cestelli, la friggitrice riavvia automaticamente la cottura basandosi sulle impostazioni precedenti.

Protezione da surriscaldamento

- Se la friggitrice ad aria si surriscalda, interviene una funzione di sicurezza che la fa spegnere automaticamente.
- Farla raffreddare completamente prima di riutilizzarla.

Spegnimento Automatico

Se la seguente modalità rimane inattiva per la durata corrispondente, l'apparecchio passerà alla modalità «spento» (minuti)		
Apparecchio acceso	Tutte le funzioni di cottura terminate	Preriscaldamento o Pausa
3	3	20

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

- Pulire **sempre** i cestelli e l'interno della friggitrice ad aria dopo ogni uso.
 - Rivestire il cestello con carta stagnola può semplificare la pulizia.
1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria dalla presa elettrica. Lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla. Estrarre i cestelli per un raffreddamento più veloce.
 2. Pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido, se necessario.
 3. I cestelli sono lavabili in lavastoviglie. Inoltre, è possibile lavarli con acqua calda saponosa e una spugna non abrasiva. Mettere a bagno, se necessario.

Nota: i cestelli hanno un rivestimento antiaderente. Evitare utensili in metallo e materiali abrasivi per la pulizia.

4. Per il grasso ostinato:
 - a. In una piccola scodella, mescolare 30 ml (2 cucchiaini USA) di bicarbonato di sodio in 15 ml (1 cucchiaio USA) d'acqua per formare una pastella spalmabile.
 - b. Usare una spugna per distribuire la pasta sui cestelli e strofinare. Prima di sciacquare, lasciare riposare i cestelli per 15 minuti.
 - c. Lavare i cestelli con acqua e sapone prima dell'uso.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con un panno o una spugna non abrasiva leggermente umida. **Non** immergere in acqua. [Fig. 11] Pulire la serpentina di riscaldamento, se necessario, per eliminare detriti di cibo.
6. Asciugare prima dell'uso.

Nota: assicurarsi che la serpentina di riscaldamento sia completamente asciutta prima di accendere la friggitrice ad aria.

ACCESSORI

Per acquistare accessori per la friggitrice ad aria da **Amazon** cercando "**B07PRJYGB2**" o scansionare il codice QR.

In caso di domande, contattare l'**Assistenza Clienti**.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile rimedio
La friggitrice ad aria non si accende.	Assicurarsi che la friggitrice sia collegata alla presa.
	Inserire i cestelli in modo sicuro nella friggitrice ad aria.
Gli alimenti non sono completamente cotti.	Mettere quantità di cibi più piccole nel cestello. Se il cestello è troppo pieno, i cibi rimarranno crudi.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	I cibi impilati l'uno sull'altro o vicini l'uno all'altro devono essere scossi o girati durante la cottura (v. Scuotimento del cibo).
Gli alimenti non sono croccanti dopo la frittura ad aria.	Spruzzare o spazzolare una piccola quantità di olio sui cibi può aumentarne la croccantezza (v. Guida di cottura).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	V. Patatine fritte .
I cestelli non scivolano nella friggitrice ad aria in modo sicuro.	Assicurarsi che il cestello non sia eccessivamente pieno di cibo.
Esce fumo bianco dalla friggitrice ad aria.	La friggitrice emette fumo bianco quando la si usa per la prima volta. Ciò è normale.
	Assicurarsi che i cestelli e l'interno della friggitrice siano puliti correttamente e non unti.
	La frittura di cibi grassi causa la fuoriuscita di olio nel cestello. Questo olio produce fumo bianco e i cestelli potrebbero essere più caldi del solito. Questo è normale e non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare i cestelli con cura.
Esce fumo scuro dalla friggitrice ad aria.	Scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa. La presenza di fumo scuro indica che c'è del cibo che brucia o che il circuito è difettoso. Attendere che il fumo si schiarisca prima di estrarre i cestelli. Se la causa non è del cibo bruciato, contattare l' Assistenza Clienti .
La friggitrice ad aria ha un odore di plastica.	La friggitrice ad aria potrebbe emanare un odore di plastica derivante dal processo di produzione. Ciò è normale. Per eliminare l'odore di plastica, seguire le istruzioni della Prova di funzionamento . Se, tuttavia, l'odore persiste, rivolgersi all' Assistenza Clienti .

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONT.)

Problema	Possibile rimedio
Il display mostra il codice di errore "E1".	C'è un circuito aperto nel misuratore della temperatura. Contattare l' Assistenza Clienti .
Il display mostra il codice di errore "E2".	C'è un corto circuito nel rilevatore di temperatura. Contattare l' Assistenza Clienti .

Se il problema riscontrato non è riportato in questa tabella, contattare l'**Assistenza Clienti**.

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

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 assicurandovi 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 Etekcitiy.
- Danni o difetti verificatisi durante l'uso commerciale, l'uso a noleggio o qualsiasi uso per il quale il prodotto non è previsto.
- Se l'unità è stata danneggiata, compresi, ma non solo, i danni causati da animali, fulmini, tensioni anomale, incendi, calamità naturali, trasporto, lavastoviglie o acqua (a meno che il manuale dell'utente non indichi espressamente che il prodotto è lavabile in lavastoviglie).
- Danni accidentali e consequenziali.
- Danni o difetti che superano il costo del prodotto.

Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:

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

Rimedio unico ed esclusivo

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA COSTITUISCE L'ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ DI ETEKCITY, 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.

Esonero 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" E ETEKCITY GMBH DECLINA OGNI GARANZIA DI QUALSIASI TIPO, ESPRESSA O IMPLICITA, DI LEGGE O DI ALTRO TIPO, COMPRESSE, MA NON SOLO, LE GARANZIE DI COMMERCIALITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ A SCOPI PARTICOLARI.

Limitazioni di responsabilità

NELLA MISURA MASSIMA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, IN NESSUN CASO 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 GMBH IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O
 (b) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEQUENZIALI 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 CONSEQUENZIALI, 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

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
Stati Uniti d'America

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

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

