


Thank you for
your purchase!


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



Get Creative with COSORI

Download the free VeSync app to access original recipes and video tutorials from the COSORI chefs, interact with our online community, and more!



explore our digital recipe gallery
cosori.com



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!

Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	2
Important Safeguards & Warnings	3
Getting to Know Your Air Fryer	7
Display Diagram	8
Display Messages	8
Before First Use	9
Using Your Air Fryer	10
Accessories	14
Care & Maintenance	15
Troubleshooting	15
Warranty Information	17
Customer Support	19

Package Contents

1 × Premium II Plus 6.2-Litre Air Fryer
1 × Crisper Plate
1 × Recipe Book
1 × User Manual
1 × Quick Reference Guide

Specifications

Model	CAF-P652-KEU
Power Supply	AC 220–240V, 50/60Hz
Rated Power	1700W
Capacity	6.2 L / 6.5 qt (serves 3–5 people)
Temperature Range	75°–205°C / 170°–400°F
Time Range	1–60 min
Dimensions (including handle)	37.2 x 30 x 32.1 cm / 14.6 x 11.8 x 12.6 in
Dimensions (not including handle)	30.5 x 30 x 32.1 cm / 12 x 11.8 x 12.6 in
Weight	5.7 kg / 12.6 lb
Off Mode Power Consumption	<0.5W

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 2]*
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard. *[Figure 4]*
- 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 3]*
- **Always** use tongs to carefully remove hot food.
- 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 19).
- **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 19).

General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** housing, cord, or plug in water or liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting
- 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 19).
- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (page 15)
- 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** (page 19).
- 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.

Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent a choking hazard.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- **Always** plug in to a grounded electrical outlet. Do not modify the plug in any way.
- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet. **[Figure 5]**
- 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** (page 19).

Extension Cords

- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the air fryer.
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

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

Electromagnetic Fields (EMF)

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

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



CAUTION: Hot surface.



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

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

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% less oil than deep fryers. With user-friendly, one-touch controls, a nonstick basket, and an intuitive, safe design, the COSORI Air Fryer is the star of your kitchen.

Air Fryer Diagram (Figure 1)

Note:

- **Do not** try to open the top of the air fryer. This is not a lid. **(Figure 6)**
- The basket and crisper plate are made with nonstick coating. It is PFOA-free and BPA-free.

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

DISPLAY DIAGRAM

Note:

- When you press a button to use a cooking function, it will turn blue to show that it's active. Pressing again will deselect the function and return to air frying manually.
- To save or reset cooking functions, see **Cooking Function Settings** (page 11).

Cooking Functions (Figure 1)

- | | |
|-------------------|------------------------|
| A. Chicken | F. Frozen Foods |
| B. Steak | G. French Fries |
| C. Seafood | H. Bacon |
| D. Shrimp | I. Vegetables |
| E. Preheat | J. Bake |
| | K. Roast |

Note: Turns Preheat on/off (while in a cooking function or cooking manually).

Control Panel (Figure 1)

- | | |
|---|-------------------------------------|
| L. Shake Reminder On/Off | P. On/Off |
| M. Decrease time/temperature | Q. Start/Pause |
| N. Cooking Light On/Off | R. Increase time/temperature |
| O. Switch between controlling time and temperature | |

Display (Figure 1)

- | |
|-------------------------------|
| S. Temperature display |
| T. Time display |

DISPLAY MESSAGES

- Cooking function has ended. [Figure 7]
- Reminder to shake or flip food. [Figure 8]
- Air fryer is preheated. Add food to the basket. Cooking will start when the basket is reinserted. [Figure 9]

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 5 inches / 13 cm of space behind and above the air fryer. [Figure 10] Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.

3. Wash the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.

Note: There may be water spots on the basket window after washing. This is normal. Run the air fryer for 15 minutes to completely dry the basket.

4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Align the arrows on the crisper plate with the arrows on the basket and push down firmly to insert. Place the basket inside the air fryer. [Figure 1.2]

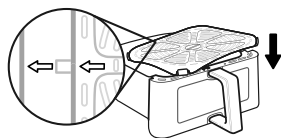


Figure 1.2

Test Run

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

1. Make sure the air fryer basket is empty and plug in the air fryer.
2. 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 it cool for 5 minutes. Then place the empty basket back in the air fryer.
5. Press **👉** to select the **Steak** function. The display will show "205°C" and "10 MIN".
6. Press **TEMP/TIME** twice. The time will blink on the display. Press the **—** button once to change the time to 5 minutes.

Note: Optionally, press **SHAKE** to turn off the shake reminder and press **PREHEAT** to remove preheat.

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.


Note:

- Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 19).
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.


USING YOUR AIR FRYER

Preheating

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

1. Plug in. Press  to turn on the air fryer display.
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 / 400°F	5 minutes
200°C / 390°F	5 minutes
195°C / 380°F	5 minutes
190°C / 370°F	5 minutes
180°C / 360°F	4 minutes
175°C / 350°F	4 minutes
170°C / 340°F	4 minutes
165°C / 330°F 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 the set preheat temperature. [Figure 9]

Note:

- If no buttons are pressed for 3 minutes while in standby, the air fryer will clear all settings.
- All cooking functions (except Bacon) include Preheat. To skip the preheating stage, press **PREHEAT** to remove Preheat.

Air Frying

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 11]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- Be careful of hot steam when taking the basket out of the air fryer.












Cooking Function Settings

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

- You can customize a function's time (1–60 minutes), temperature (75°–205°C / 170°–400°F), Preheat settings, and Shake Reminder settings, unless noted.
- To customize a function:
 - Choose a function and adjust the time and temperature. Optionally, add/remove the Shake Reminder by pressing **SHAKE**, and add/remove Preheat by pressing **PREHEAT**.
 - Press and hold the function icon until the air fryer beeps 1 time.
- To reset a function:
 - Without making changes, press and hold both the function icon and Temp/Time icon for 3 seconds until the air fryer beeps 1 time.
- To reset all functions:
 - Press and hold both **+** and **–** for 3 seconds until the air fryer beeps 1 time.

Results may vary. Check out our Quick Reference Guide and Recipe Book for a guide to customizing functions for perfect results.

Note: The air fryer will remember the most recent cooking function settings the next time you turn on the air fryer.

Function	Symbol	Default Temperature	Default Time (Minutes)	Preheat	Shake Reminder?*
Steak		205°C / 400°F	10	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Chicken		200°C / 390°F	20	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Seafood		190°C / 370°F	10	<input checked="" type="checkbox"/>	
Shrimp		190°C / 370°F	6	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bacon		160°C / 320°F	8		
Frozen Foods		195°C / 380°F	12	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
French Fries**		195°C / 380°F	18	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vegetables		205°C / 400°F	10	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Roast		195°C / 380°F	15	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bake		165°C / 330°F	20	<input checked="" type="checkbox"/>	
Preheat		205°C / 400°F	5 (auto adjust)		

* See **Shaking Food** (page 13). ** See **Cooking Guide** (page 13) for tips on air frying french fries.

Air Frying

- Place the crisper plate into the basket. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.

Note:

- The crisper plate may not be used for all recipes, such as for muffins and breads.
- Align the arrows on the crisper plate and basket bottom when inserting.

- Select a cooking function (see page 11).

Note: Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. You can also set a custom time and temperature without choosing a function.

- Optionally, customize the temperature and time, turn Preheat on/off, and add/remove a Shake Reminder. You can do this anytime during cooking.
 - Press **TEMP/TIME** to change temperature or time. The temperature or time will blink on the display.
 - Press the **+** or **-** buttons to change the temperature (75°–205°C / 170°–400°F) or time (1–60 minutes).


Note:

- To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the **+** or **-** buttons.
- If you do not press **TEMP/TIME**, then pressing **+** or **-** will automatically change temperature.

- Press **SHAKE** to add/remove a Shake Reminder.
 - Press **PREHEAT** to add/remove Preheat.
- Press **▶||** to begin air frying.
 - When preheating is finished, add food to the basket when the air fryer displays. [Figure 9]

- If the Shake Reminder is turned on, it will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and **((SHAKE))** will blink on the display.
 - 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 is replaced.
 - Shake or flip the food.
 - Put the basket back into the air fryer.

Note: See **Shaking Food** (page 13).

- During cooking, press  to turn on the cooking light and monitor cooking status of the food. The light will automatically turn off after 2 minutes.
 - The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show: [Figure 7]
 - Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam.
 - Remove food from the basket.
 - Make sure the basket is resting on a flat surface.
- CAUTION:** The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.
- Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. [Figure 12]
- 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.
 - a. To shake food:
 - Hold the basket handle just above a heat-resistant surface for safety purposes. Shake the basket.
 - b. If the basket is too heavy to shake:
 1. Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
 2. Carefully shake the basket.

Note: *Do not use this method if there is a risk of hot liquids splashing.*
 - c. If the basket is too heavy to shake and there are hot liquids present:
 1. Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
 2. 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 is 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.
- The Shake Reminder is designed to remind you to check on your food. Tap **SHAKE** to turn on the Shake Reminder. Certain functions use the Shake Reminder automatically (see **Cooking Function Settings**, page 11).

Shake Reminder

- The Shake Reminder will alert you with 5 beeps, and **((SHAKE))** will blink on the display.
- If you do not remove the baskets, 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

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- **Do not** pack in food.

French Fries

- Add ½–1 US tbsp / 8–15 mL 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 ¼- by 3-inch / 0.6- by 7.6- cm strips.

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.


Using Oil

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

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

More Functions

Monitor Cooking Status

- Press  to turn the cooking light on/off.
- View the food cooking through the clear basket window without removing the basket from the air fryer.

Note:

- *The cooking light will automatically turn off after 2 minutes.*
- *When the air fryer is cooking and you reinsert the basket or press **▶||**, the cooking light will turn off after 30 seconds.*

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.

Switching Temperature Units

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

Turn Sound On/Off

- Press and hold **BAKE** and **SHAKE** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once to turn off the sound. Repeat to turn the sound back on..

Pausing

- Press **▶||** to pause cooking. The air fryer will stop heating, and **▶||** will blink until you press **▶||** to resume cooking.
- This allows you to pause the cooking function without removing the basket from the air fryer.

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active cooking functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 20 minutes of inactivity.

Overheat Protection

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

ACCESSORIES

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact Customer Support **Customer Support** (see page 19).

CARE & MAINTENANCE

Note:

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

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

Note:

- The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.
- There may be water spots on the basket window after washing. This is normal. Run the air fryer for 15 minutes to completely dry the basket.

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 2 US tbsp / 30 mL of baking soda and 1 US tbsp / 15 mL of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub. Let the baskets 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 13] 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.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is 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 , page 13).
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 13).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 13.

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Possible Solution
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
	Make sure the crisper plate is securely inside the basket.
Basket window is dirty or foggy.	Wash the basket in the dishwasher. Make sure it is dried thoroughly.
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 baskets out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (see page 19).
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle basket with care.
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run (page 9) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 19).
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 19).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 19).
Display shows Error Code "E3".	The air fryer's overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3" , contact Customer Support (see page 19).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 19).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	Premium II Plus 6.2-Litre Air Fryer
Model	CAF-P652-KEU
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Date of Purchase	
Order ID	

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

Etekcitcy GmbH ("Etekcitcy") 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, Etekcitcy 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.

Etekcitcy's limited warranty only extends to

products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Etekcitcy'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 Etekcitcy 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 Etekcitcy.
- Damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- If the unit has been damaged, including but not limited to damage by animals, lightning, abnormal voltage, fire, natural disaster, transportation, dishwasher, or water (unless the user manual expressly states that the product is dishwasher safe).
- Incidental and consequential damages.
- Damages or defects exceeding the cost of the product.

Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:

1. Make sure your product is within the specified limited warranty period.
2. Make sure you have a copy of the invoice and order ID or proof-of-purchase.
3. Make sure you have your product. DO NOT dispose of your product before contacting us.

4. Contact our Customer Support Team.
5. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the product with a copy of the invoice and order ID.

Sole and Exclusive Remedy

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

Disclaimer of Limited Warranties

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

Limitations of Liability

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

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

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

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

Other Rights You May Have

SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW FOR:

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

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

Changes to this policy

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

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

CUSTOMER SUPPORT

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

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782

USA

Email: support.eu@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.de@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@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 Heißluft-Fritteuse genauso viel Freude bereitet wie uns.)



Kreativ werden mit COSORI

Laden Sie die kostenlose VeSync-App herunter, um auf Originalrezepte und Videoanleitungen der COSORI-Köche zuzugreifen, mit unserer Online-Community in Kontakt zu treten und vieles mehr!



Entdecken Sie unsere digitale Rezeptgalerie
cosori.com



Genießen Sie wöchentlich neue Rezepte
*exklusiv vorbereitet von unseren hauseigenen
Küchenchefs*



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÜCHENCHEFS

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

E-Mail: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von COSORI

Viel Spaß beim Kochen!

Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt	2
Spezifikationen	2
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen Und Warnhinweise	3
Ihre Heißluft-Fritteuse	8
Display-Diagramm	9
Angezeigte Meldungen	9
Vor dem ersten Gebrauch	10
Verwendung der Heißluft-Fritteuse	11
Zubehör	15
Pflege und Wartung	16
Problemlösung	16
Informationen zur Gewährleistung	18
Kundendienst	20

Verpackungsinhalt

1 × Premium II Plus 6,2-Liter-Heißluft-Fritteuse
1 × Röstplatte
1 × Rezeptbuch
1 × Bedienungsanleitung
1 × Kurzanleitung

Spezifikationen

Modell	CAF-P652-KEU
Stromversorgung	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	1700 W
Fassungsvermögen	6,2 l (für 3–5 Personen)
Temperaturbereich	75°–205 °C
Betriebszeitbereich	1–60 min
Abmessungen (einschließlich Griff)	37,2 x 30 x 32,1 cm
Abmessungen (ohne Griff)	30,5 x 30 x 32,1 cm
Gewicht	5,7 kg
Stromverbrauch im Aus-Zustand	<0.5W

DIESE ANLEITUNG DURCHLESEN UND AUFBEWAHREN

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. **[Abb. 2]**
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann. **[Abb. 4]**
- 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. **[Abb. 3]**
- **Immer** eine Zange verwenden, um heiße Speisen vorsichtig zu entfernen.
- 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 20).
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** verwenden, wenn sie beschädigt ist oder nicht


Allgemeine Sicherheit

- Zum Schutz vor Stromschlägen das Gehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker der **Heißluft-Fritteuse nicht** in Wasser oder andere

korrekt funktioniert, oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 20).

- Die Verwendung von Zubehöerteilen 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 20).
- Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs finden Sie unter **Pflege und Wartung** (Seite 16).
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den privaten Gebrauch.

Beim Heißluft-Frittieren

- 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** (Seite 20).
- 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

- 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 herauszuziehen. 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.

[Abb. 5]

- 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** (Seite 20).

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.

Elektromagnetische Felder (EMF)

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

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 HEISSLUFT-FRITTEUSE

Die COSORI Heißluft-Fritteuse 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. Mit benutzerfreundlichen 1-Touch-Bedienelementen, einem antihafbeschichteten Korb und einem intuitiven, sicheren Design wird die COSORI Heißluft-Fritteuse der Star in Ihrer Küche.

Diagramm der Heißluft-Fritteuse (Abb. 1)

Hinweis:

- **Versuchen Sie nicht, die Oberseite der Heißluft-Fritteuse zu öffnen.** Dies ist kein Deckel.[Abb. 6]
- Der Korb und die Röstplatte sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Sie sind PFOA- und BPA-frei.

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. Lufteinlass | 6. Gehäuse-Griffe |
| 2. Betriebsanzeige | 7. Korb |
| 3. Röstplatte | 8. Korbfenster |
| 4. Luftauslass | 9. Korbgriff |
| 5. Stromkabel | |

DISPLAY-DIAGRAMM

Hinweis:

- Wenn Sie eine Taste drücken, um eine Kochfunktion zu verwenden, färbt sie sich blau, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist. Wenn Sie erneut drücken, wird die Funktion deaktiviert und Sie kehren zum manuellen Heißluft-Frittieren zurück.
- Zum Speichern oder Zurücksetzen von Kochfunktionen, siehe **Einstellungen für die Kochfunktionen** (Seite 11).

Kochfunktionen (Abb. 1)

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| A. Hähnchen | F. Tiefkühlkost |
| B. Steak | G. Pommes frites |
| C. Meeresfrüchte | H. Speck |
| D. Garnelen | I. Gemüse |
| E. Vorheizen | J. Backen |
| | K. Braten |

Hinweis: Schaltet das Vorheizen ein/aus (während einer Kochfunktion oder beim manuellen Kochen).

Bedienfeld (Abb. 1)

- L.** Schüttelerinnerung Ein/Aus
- M.** Zeit/Temperatur verringern
- N.** Innenbeleuchtung Ein/Aus
- O.** Umschalten zwischen Zeit- und Temperatursteuerung
- P.** Ein/Aus
- Q.** Start/Pause
- R.** Zeit/Temperatur erhöhen

Display (Abb. 1)

- S.** Temperaturanzeige
- T.** Zeitanzeige

MELDUNGEN ANZEIGEN

- Kochfunktion ist beendet. [Abb. 7]
- Erinnerung an das Schütteln oder Wenden von Lebensmitteln. [Abb. 8]
- Die Heißluft-Fritteuse ist vorgeheizt. Legen Sie das Kochgut in den Korb. Der Kochvorgang beginnt, wenn der Korb wieder eingesetzt wird. [Abb. 9]

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einrichtung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen von der Heißluft-Fritteuse, auch alle temporären Aufkleber.
2. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluft-Fritteuse ein Freiraum von 13 cm vorhanden ist. [Abb. 10] Lassen Sie vor der Heißluft-Fritteuse genügend Platz, um den Korb zu entfernen.

3. Reinigen Sie den Korb und die Röstplatte gründlich, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: Nach dem Waschen kann es zu Wasserflecken auf dem Korbfenster kommen. Dies ist normal. Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse 15 Minuten lang laufen, um den Korb vollständig zu trocknen.

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
5. Richten Sie die Pfeile auf der Röstplatte an den Pfeilen auf dem Korb aus und drücken Sie sie zum Einsetzen fest nach unten. Setzen Sie den Korb in die Heißluft-Fritteuse ein. [Abb. 1.2]

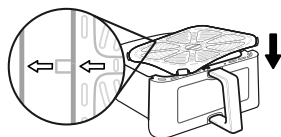


Abb 1.2

Testvorgang

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

1. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb leer ist, und schließen Sie die Heißluft-Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Drücken Sie **PREHEAT (VORHEIZEN)**. Auf dem Display erscheint „205 °C“ und „5 MIN“.
3. Drücken Sie ►||, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt ein Signalton.
4. Ziehen Sie den Korb heraus und lassen Sie ihn 5 Minuten lang abkühlen. Setzen Sie dann den leeren Korb zurück in die Heißluft-Fritteuse.
5. Drücken Sie  um die Funktion **Steak** auszuwählen. Auf dem Display wird „205 °C“ und „10 MIN“ angezeigt.
6. Zwei Mal **TEMP/TIME (TEMP/ZEIT)** drücken. Die Uhrzeit blinkt auf dem Display. Die Taste – einmal drücken, um die Zeit auf 5 Minuten zu ändern.

Hinweis: Optional können Sie **SHAKE (SCHÜTTELN)** drücken, um die Schüttelerinnerung auszuschalten, und **PREHEAT (VORHEIZEN)** drücken, um das Vorheizen zu beenden.

7. Zum Starten ►|| drücken. Wenn die Heißluft-Fritteuse fertig ist, ertönt ein Signalton.
8. Den Korb entnehmen. Den Korb dieses Mal 10–30 Minuten vollständig abkühlen.


Hinweis:

- Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 20).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Garen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.


VERWENDUNG DER HEISSLUFT-FRITTEUSE

Vorheizen

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

1. Einstecken. Drücken Sie , um das Display der Heißluft-Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie **PREHEAT (VORHEIZEN)**. Auf dem Display erscheint „205 °C“ und „5 MIN“.
3. Optional können Sie die Taste + oder – drücken, um die Temperatur zu ändern. Die Uhrzeit wird automatisch angepasst.

Temperatur	Zeit
205 °C	5 Minuten
200 °C	5 Minuten
195 °C	5 Minuten
190 °C	5 Minuten
180 °C	4 Minuten
175 °C	4 Minuten
170 °C	4 Minuten
165 °C und darunter	3 Minuten

4. Drücken Sie , um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt 3 Mal ein Signalton. Auf dem Display wird die eingestellte Vorheiztemperatur angezeigt. [Abb. 9]

Hinweis:

- Wenn im Standby-Modus 3 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen.
- Alle Kochfunktionen (außer Speck) sind mit Vorheizen ausgestattet. Um die Vorheizphase zu überspringen, drücken Sie **PREHEAT (VORHEIZEN)**, um das Vorheizen zu entfernen.

Heißluft-Frittieren

Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluft-Fritteuse. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. [Abb. 11]
- Heißluft-Fritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett **noch** andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Achten Sie auf den heißen Dampf, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse entnehmen.












Einstellungen für die Kochfunktion

Die Verwendung einer Kochfunktion erleichtert das Heißluft-Frittieren ungemein. Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert.

- Sie können die Zeit (1–60 Minuten), die Temperatur (75 °–205 °C/170 °–400 F), die Vorheizeinstellungen und die Einstellungen für die Schüttelerinnerung einer Funktion anpassen, sofern nicht anders angegeben.
- So passen Sie eine Funktion an:
 1. Wählen Sie eine Funktion und stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein. Optional können Sie die Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen, indem Sie auf **SHAKE (SCHÜTTELN)** drücken, und Vorheizen hinzufügen/entfernen, indem Sie auf **PREHEAT (VORHEIZEN)** drücken.
 2. Halten Sie das Funktionssymbol gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.
- Um eine Funktion zurückzusetzen:
 - Ohne Änderungen vorzunehmen, halten Sie sowohl das Funktionssymbol als auch das Symbol für Temperatur/Zeit 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.
- Zurücksetzen aller Funktionen:
 - Halten Sie sowohl **+** als auch **–** 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

Die Ergebnisse können variieren. In unserer Kurzanleitung und unserem Rezeptbuch finden Sie eine Anleitung zur Anpassung der Funktionen für perfekte Ergebnisse.

Hinweis: Die Heißluft-Fritteuse merkt sich die zuletzt eingestellten Kochfunktionen, wenn Sie die Heißluft-Fritteuse das nächste Mal einschalten.

Funktion	Symbol	Standardtemperatur	Standardzeit (Minuten)	Vorheizen	Schüttelerinnerung?*
Steak		205 °C	10	☑	☑
Hähnchen		200 °C	20	☑	☑
Meeresfrüchte		190 °C	10	☑	
Garnelen		190 °C	6	☑	☑
Speck		160 °C	8		
Tiefkühlkost		195 °C	12	☑	☑
Pommes frites**		195 °C	18	☑	☑
Gemüse		205 °C	10	☑	☑
Braten		195 °C	15	☑	☑
Backen		165 °C	20	☑	
Vorheizen		205 °C	5 (automatische Einstellung)		

* Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 14). ** Siehe **Kochanleitung** (Seite 14) für Tipps zum Frittieren von Pommes frites.

Heißluft-Frittieren

1. Legen Sie die Röstplatte in den Korb.
Durch die Röstplatte kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.

Hinweis:

- Die Röstplatte kann für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.
 - Richten Sie die Pfeile auf der Röstplatte und dem Korbboden beim Einsetzen aus.
2. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 12).

Hinweis: Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Optional können Sie eine individuelle Zeit und Temperatur einstellen, ohne eine Kochfunktion zu wählen.


3. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, die Vorheizzeit ein- / ausschalten und eine Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.
 - a. Drücken Sie **TEMP/TIME (TEMP/ZEIT)**, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern. Die Temperatur oder die Uhrzeit blinkt auf dem Display.
 - b. Drücken Sie die **+** oder **-**, um die Temperatur (75 °–205 °C) oder die Zeit (1–60 Minuten) zu ändern.

Hinweis:

- Um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie die Taste **+** oder **-** gedrückt.
 - Wenn Sie nicht auf **TEMP/TIME (TEMP/ZEIT)** drücken, dann drücken Sie **+** oder **-**, dann wird die Temperatur automatisch geändert.
- c. Drücken Sie **SHAKE (SCHÜTTELN)**, um eine Schüttelerinnerung hinzuzufügen oder zu entfernen.
 - d. Drücken Sie **PREHEAT (VORHEIZEN)**, um Vorheizen hinzuzufügen oder zu entfernen.
4. Drücken Sie **►||**, um das Heißluft-Frittieren zu starten.
 5. Wenn das Vorheizen beendet ist, geben Sie die Lebensmittel in den Korb, sobald die Heißluft-Fritteuse dies anzeigt. [Abb. 9]

6. Wenn die Schüttelerinnerung eingeschaltet ist, wird sie nach der Hälfte der Garzeit angezeigt. Die Heißluft-Fritteuse gibt 5 Signaltöne ab, und auf dem Display blinkt **((SHAKE)) (SCHÜTTELN)**.
 - a. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Die Heißluft-Fritteuse hält den Kochvorgang automatisch an und das Display erlischt, bis der Korb wieder eingesetzt wird.
 - b. Schütteln oder wenden Sie das Kochgut.
 - c. Setzen Sie den Korb wieder in die Heißluft-Fritteuse ein.

Hinweis: Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 14).

7. Drücken Sie während der Kochzeit die Taste , um die Innenbeleuchtung einzuschalten und den Kochstatus der Speisen zu überwachen. Die Beleuchtung schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.
 8. Die Heißluft-Fritteuse gibt 3 Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: [Abb. 7]
 9. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.
 10. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Korb.
 - a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.
- ACHTUNG:** Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.
- b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, lassen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. [Abb. 12]
11. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Schütteln von Kochgut

Schüttelvorgang

- Nehmen Sie den Korb während des Kochvorgangs aus der Heißluft-Fritteuse heraus und schütteln, vermischen oder wenden Sie das Kochgut.

a. Schütteln von Kochgut:

- Halten Sie den Korbgriff aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Oberfläche. Schütteln Sie den Korb.

b. Falls der Korb zu schwer zum Schütteln ist:

- Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
- Schütteln Sie den Korb vorsichtig.

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

c. Für den Fall, dass der Korb zum Schütteln zu schwer ist und er heiße Flüssigkeiten enthält:

- Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
- Vermischen oder wenden Sie das Kochgut mit einer Zange.

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

Zum Schütteln geeignetes Kochgut

- Kleine, aufeinander liegende 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.
- Die Schüttelerinnerung soll Sie daran erinnern, Ihr Kochgut zu überprüfen. Auf **SHAKE (SCHÜTTELN)** tippen, um die Schüttelerinnerung einzuschalten. Bestimmte Funktionen verwenden die Schüttelerinnerung automatisch (siehe **Einstellungen der Kochfunktionen**, Seite 12).

Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung warnt Sie mit 5 Signaltönen, und auf dem Display blinkt **((SHAKE)) (SCHÜTTELN)**.
- Wenn Sie den Korb nicht entfernen, ertönt die Schüttelerinnerung nach 1 Minute erneut, und auf dem Display wird dauerhaft **((SHAKE)) (SCHÜTTELN)** angezeigt.
- Die Schüttelerinnerung erlischt, sobald Sie den Korb herausnehmen.

Kochanleitung

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gegart.
- Nicht** zu viel Kochgut in den Korb geben.

Pommes frites

- Damit die Pommes frites schön knusprig werden, einen ½-1 Esslöffel/8-15 ml Öl hinzufügen.
- Wenn Sie Pommes aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die rohen Pommes 15 Minuten lang in Wasser ein, damit die Stärke vor dem Heißluft-Frittieren austritt. Tupfen Sie sie mit einem Tuch trocken und geben Sie dann das Öl hinzu.
- Schneiden Sie die rohen Pommes frites in kleinere Stücke, damit sie krosser werden. Schneiden Sie die Pommes frites in 0,6 x 7,6 cm große Streifen.

Hinweise zum Kochgut

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Waren, die normalerweise im Ofen gebacken werden können, in der Heißluft-Fritteuse frittieren.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in den Korb.
- Wenn Sie stark fettiges Kochgut in der Heißluft-Fritteuse kochen, tropft Fett auf den Boden des Korbs. 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 Heißluft-Fritteuse trocken.


Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Verwenden Sie nicht mehr als 2 Esslöffel/30 ml Öl.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.


Hinweis: In unserem Rezeptbuch und bei den Tipps vom Chefkoch finden Sie mehr aus der COSORI-Küche.

Weitere Funktionen

Kochstatus überwachen

- Drücken Sie , um die Innenbeleuchtung ein-/auszuschalten.
- Sie können das Kochgut durch das durchsichtige Korbfenster betrachten, ohne den Korb aus der Heißluft-Fritteuse zu nehmen.

Hinweis:

- Die Innenbeleuchtung schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.
- Wenn die Heißluft-Fritteuse kocht und Sie den Korb wieder einsetzen oder die Taste  drücken, schaltet sich die Innenbeleuchtung nach 30 Sekunden aus.

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang automatisch. Das Display schaltet sich aus Sicherheitsgründen vorübergehend aus.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.




Umschalten von Temperatureinheiten

- Die Taste **TEMP/TIME (TEMP/ZEIT)** 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, und die Temperaturanzeige wechselt von Fahrenheit zu Celsius.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder auf Fahrenheit umzuschalten.

Signalton ein/auschalten

- Halten Sie **BAKE (BACKEN)** und **SHAKE (SCHÜTTELN)** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Fritteuse einen Signalton abgibt, um den Ton auszuschalten. Wiederholen Sie den Vorgang, um den Signalton wieder einzuschalten.

Anhalten

- Drücken Sie , um den Kochvorgang anzuhalten. Die Heißluft-Fritteuse wärmt sich nicht weiter auf und  blinkt, bis Sie  drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Damit können Sie die Kochfunktion unterbrechen, ohne den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Abschalten

- Falls die Heißluft-Fritteuse auf keine aktiven Kochfunktionen eingestellt ist, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 20 Minuten Inaktivität aus.

Überhitzungsschutz

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

ZUBEHÖR

Für Ihre Heißluft-Fritteuse sind Zubehöreile und Ersatzteile erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst **Kundendienst** (siehe Seite 20).

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- Den Korb und die Röstplatte der Heißluft-Fritteuse **immer** nach jedem einzelnen Gebrauch reinigen.
 - Das Auslegen des Korbs mit Folie (außer der Röstplatte) kann die Reinigung erleichtern.
1. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
 2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluft-Fritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
 3. Der Korb und die Röstplatte sind spülmaschinengeeignet. Sie können sie auch mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis:

- Der Korb und die Röstplatte sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.
- Nach dem Waschen kann es zu Wasserflecken auf dem Korbfenster kommen. Dies ist normal. Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse 15 Minuten lang laufen, um den Korb vollständig zu trocknen.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. In einer kleinen Schüssel 2 EL/30 ml Backpulver und 1 EL/15 ml Wasser zu einer streichfähigen Paste verrühren.
 - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf den Korb und schrubben Sie sie. Lassen Sie den Korb 15 Minuten lang stehen, bevor Sie ihn abspülen.
 - c. Spülen Sie den Korb vor dem Gebrauch in Seifenwasser.
5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie das Gerät **nicht** in Wasser. [Abb. 13] Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von der Heizspule.
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

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

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluft-Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluft-Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluft-Fritteuse ein.
Die Speisen sind nicht vollständig gekocht.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
Die Speisen sind ungleichmäßig gekocht.	Wenn Kochguteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe Schütteln von Kochgut , Seite 14).
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochanleitung , Seite 14).
Die Pommes frites sind nicht richtig durchgegart.	Siehe Pommes frites , Seite 14.

PROBLEMLÖSUNG (FORTS.)

Problem	Mögliche Abhilfe
Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluft-Fritteuse schieben.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
	Vergewissern Sie sich, dass die Röstplatte fest im Korb sitzt.
Das Korbfenster ist verschmutzt oder beschlagen.	Waschen Sie den Korb in der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass er gründlich getrocknet wird.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluft-Fritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Falls er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 20).
Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Die Heißluft-Fritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluft-Fritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter der Röstplatte an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Den Korb mit Vorsicht handhaben.
Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum Testlauf (Seite 10), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe Seite 20).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 20).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 20).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3“.	Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „E3“ angezeigt, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 20).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 20).

INFORMATIONEN ZUR GEWÄHRLEISTUNG

Produktname	Premium II 6,2-Liter-Heißluft-Fritteuse
Modell	CAF-P652-KEU
<i>Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.</i>	
Kaufdatum	
Bestellnummer	

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 Bauteileverschleiß 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 JEGLICHE 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 GMBH 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 GMBH STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE VON ETEKCITY GMBH KAUFEN, IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER GEWÄHRLEISTUNGEN

IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE ETEKCITY GMBH LEHNT HIERMIT ALLE GEWÄHRLEISTUNGEN JEGLICHER 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 GMBH, IHRE TOCHTERGESELLSCHAFTEN ODER IHRE LIZENZGEBER, DIENSTLEISTER, MITARBEITER, VERTRETER, LEITENDE ANGESTELLTE ODER DIREKTOREN IN KEINEM FALL HAFTBAR FÜR:

(a) SCHÄDEN JEGLICHER ART, DIE DURCH ODER IM ZUSAMMENHANG MIT VON ETEKCITY GMBH 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 GMBH ODER EINER IHRER LIEFERANTEN AUF DIE MÖGLICHKEIT ODER DIE WAHRSCHEINLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN HINGEWIESEN WURDE.

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

AUSSER IN DEN FÄLLEN, IN DENEN DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG GILT, ÜBERNIMMT DIE ETEKCITY GMBH 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

KUNDENDIENST

Bei Fragen oder Problemen mit Ihrem neuen Produkt hilft Ihnen unser Kundendienst gerne weiter.

Arovast Corporation

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

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

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

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:
 Etekcitiy GmbH
 Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
 Deutschland



¡Gracias por tu compra!



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



Sea creativo con COSORI

Descargue la aplicación gratuita VeSync para acceder a recetas originales y tutoriales en video de los chefs de COSORI, interactuar con nuestra comunidad en línea y mucho más.



explora

nuestra galería digital de recetas
cosori.com



disfruta

de recetas destacadas cada semana
preparadas exclusivamente por nuestros chefs



COMUNÍQUESE CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs lo ayudarán con cualquier duda que pueda tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

En nombre de todos los que trabajamos en COSORI,

¡Que disfrutes cocinando!

Índice

Contenido de la caja	2
Especificaciones	2
Precauciones Y Advertencias Importantes	3
Conozca su freidora por aire	8
Diagrama de la pantalla	9
Mensajes de pantalla	9
Antes del primer uso	10
Uso de la freidora por aire	11
Accesorios	15
Cuidado y mantenimiento	16
Solución de problemas	16
Información de la garantía	18
Atención al cliente	20

Contenido de la caja

- 1 x Freidora por aire Premium II Plus de 6,2 litros
- 1 x Placa de cocción
- 1 x Libro de recetas
- 1 x Manual de usuario
- 1 x Guía de referencia rápida

Especificaciones

Modelo	CAF-P652-KEU
Fuente de alimentación	CA 220-240V, 50/60 Hz
Potencia nominal	1700 W
Capacidad	6,2 l/6,5 qt (para 3-5 personas)
Rango de temperaturas	75°-205 °C / 170°-400 °F
Rango de tiempo	1-60 min.
Dimensiones (incluyendo el mango)	37,2 x 30 x 32,1 cm / 14,6 x 11,8 x 12,6 in
Dimensiones (sin incluir el mango)	30,5 x 30 x 32,1 cm / 12 x 11,8 x 12,6 in
Peso	5,7 kg/12,6 lb
Consumo de energía en modo apagado	<0.5 W

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Utilice el mango. *[Figura 2]*
- 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. *[Figura 4]*
- 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 3]*
- **Siempre** utilice pinzas para retirar con cuidado la comida caliente.

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.



- 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 20).
- **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 20).
- El uso de accesorios no está recomendado por Cosori y 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 20).
- Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar los accesorios, consulte la sección **Cuidado y mantenimiento** (consulte la página 16).
- 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 20).
- 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

- 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. *[Figura 5]*
- 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 20).

Cables alargadores

- Existen cables de extensión de mayor longitud que pueden utilizarse siempre que se tomen medidas de precaución. Si se utiliza un cable de extensión más largo:
 - La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica de la freidora de aire.
 - El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar del cable o puedan tropezarse con este involuntariamente.
 - Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el juego de cables o el alargador deben ser de 3 hilos con tipo de conexión a tierra.

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

Campos electromagnéticos (EMF)

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

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



PRECAUCIÓN:
Superficie caliente.



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse a un centro de recolección adecuado para su reciclaje. La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente. Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con 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**

CONOZCA SU 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 una comida rápida crujiente y deliciosa con hasta un 85 % menos de calorías que las freidoras de aceite. Con controles de un solo toque fáciles de usar, una cesta antiadherente y un diseño intuitivo y seguro, la freidora por aire COSORI es la estrella de su cocina.

Diagrama de la freidora por aire (Figura 1)

Nota:

- **No** intente abrir la parte superior de la freidora por aire. No es una tapa.[Figura 6]
- La cesta y la placa de cocción están hechas con una película antiadherente. No contiene ácido perfluorooctanoico (PFOA) ni bisfenol A (BPA).

- | | | | |
|----|-----------------------|----|----------------------|
| 1. | Entrada de aire | 6. | Mangos de la carcasa |
| 2. | Pantalla de control | 7. | Cesta |
| 3. | Placa de cocción | 8. | Ventana de la cesta |
| 4. | Salida de aire | 9. | Mango de la cesta |
| 5. | Cable de alimentación | | |

DIAGRAMA DE LA PANTALLA

Nota:

- Cuando pulsa un botón para utilizar una función de cocción, se volverá azul para mostrar que está activo. Si vuelve a pulsar, se anulará la selección de la función y se volverá a freír por aire de forma manual.
- Para guardar o restablecer funciones de cocción, consulte los **Ajustes de las funciones de cocción** (página 12).

Funciones de cocción (Figura 1)

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| A. Pollo | F. Alimentos congelados |
| B. Filete | G. Patatas fritas |
| C. Mariscos | H. Tocino |
| D. Camarones | I. Vegetales |
| E. Precalentamiento | J. Hornear |

Nota: Enciende/apaga Preheat (Precalentamiento) (cuando está en la función de cocción o cocina manual).

Panel de control (Figura 1)

- K.** Rostizar
- L.** Recordatorio de batido encendido/apagado
- M.** Disminuir tiempo/temperatura
- N.** Luz de cocción encendida/apagada
- O.** Cambiar entre el control del tiempo y la temperatura
- P.** Encendido/apagado
- Q.** Inicio/pausa
- R.** Aumentar tiempo/temperatura

Pantalla (Figura 1)

- S.** Pantalla de temperatura
- T.** Pantalla de tiempo

MENSAJES DE PANTALLA

- La función de cocción ha finalizado. [Figura 7]
- Recordatorio para batir o voltear la comida. [Figura 8]
- La freidora por aire está precalentada. Añade alimentos a la cesta. La cocción comenzará cuando se vuelva a insertar la cesta. [Figura 9]

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

1. Retire todo el embalaje de la freidora por aire, incluido cualquier adhesivo temporal.
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: Deje un espacio de 5 pulgadas/13 cm detrás y arriba de la freidora. [Figura 10] Deje espacio suficiente frente a la freidora para retirar la cesta.

3. Lava bien la cesta y la placa de cocción en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.

Nota: Es posible que queden gotas de agua en la ventana de la cesta después del lavado. Esto es normal. Ponga la freidora por aire en funcionamiento durante 15 minutos para secar la cesta por completo.

4. Limpia el interior y el exterior de la freidora por aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
5. Alinee las flechas de la placa de cocción con las flechas de la cesta y presione con firmeza para insertar. Coloque la cesta dentro de la freidora por aire. [Figura 1.2]

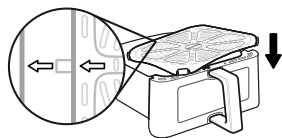


Figura 1.2

Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrate de que la freidora por aire esté vacía y enchúfala.
2. Pulse **PREHEAT** (Precalentar). La pantalla mostrará "205 °C" y "5 MIN".
3. Pulse **▶||** para comenzar a precalentar. Cuando termine el precalentamiento, la freidora por aire emitirá un pitido.
4. Saque la cesta y deje que se enfríe durante 5 minutos. Después, coloque la cesta vacía en la secadora por aire.
5. Pulse **↶** para seleccionar la función de **Filete**. La pantalla mostrará "205 °C" y "10 MIN".
6. Pulse **TEMP/TIME** (Temperatura/tiempo) dos veces. El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulse el botón **—** una vez para cambiar el tiempo a 5 minutos.

Nota: De manera opcional, pulse **SHAKE** (Batir) para apagar el recordatorio de precalentamiento y pulse **PREHEAT** (Preheat) para eliminar el precalentamiento.

7. Pulse **▶||** para comenzar. Cuando termines, la freidora por aire emitirá un pitido.
8. Saque la cesta. Esta vez, deje enfriar la cesta completamente durante 10 a 30 minutos.


Nota:

- Cualquier freidora por aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 20).
- Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.


USO DE LA FREIDORA POR AIRE

Pre calentamiento

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

1. Enchufe la freidora por aire. Pulse  para encender la pantalla de la freidora por aire.
2. Pulsa **PREHEAT** (Precalentar). La pantalla mostrará "205 °C" y "5 MIN".
3. De manera opcional, pulse los botones + o – para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará automáticamente.

Temperatura	Tiempo
205 °C/400 °F	5 minutos
200 °C/390 °F	5 minutos
195 °C/380 °F	5 minutos
190 °C/370 °F	5 minutos
180 °C/360 °F	4 minutos
175 °C/350 °F	4 minutos
170 °C/340 °F	4 minutos
165°C / 330°F y menos	3 minutos

4. Pulsa  para comenzar a precalentar.
5. Cuando termine el precalentamiento, la freidora por aire emitirá un pitido 3 veces. La pantalla mostrará la temperatura de precalentamiento establecida. [Figura 9]

Nota:

- Si no se pulsa ningún botón durante 3 minutos mientras está en modo de espera, la freidora por aire borrará todos los ajustes.
- Todas las funciones de cocción (excepto tocino) incluyen Preheat (Precalentamiento). Para omitir la etapa de precalentamiento, pulse **PREHEAT** (Precalentar) para eliminarlo.

Freír por aire

Nota:

- **No** coloque nada encima de la freidora por aire. Esto interrumpirá el flujo de aire y provocará malos resultados en la freidora por aire. [Figura 11]
- Una freidora por aire no es una freidora de aceite. **No** llene la cesta con aceite, grasa de freír ni ningún líquido.
- Tenga cuidado con el vapor caliente cuando saque la cesta de la freidora por aire.

Ajustes de las funciones de cocción

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

- Puede personalizar el tiempo (1 a 60 minutos), la temperatura (75 °C a 205 °C/170° F a 400 °F) de una función, los ajustes de Preheat (Precalentar) y los ajustes del recordatorio de batido, a menos que se indique lo contrario.
- Para personalizar una función:
 1. elija una función y ajuste el tiempo y la temperatura; De manera opcional, añada/elimine el recordatorio de batido pulsando **SHAKE** (Batir), y añada/elimine el precalentamiento pulsando **PREHEAT** (Precalentar).
 2. Mantenga pulsado el icono de la función hasta que la freidora por aire emita un pitido 1 vez.
- Para reiniciar una función:
 - Sin realizar cambios, mantenga pulsados el icono de la función y el icono Temp/Time (Temperatura/tiempo) durante 3 segundos hasta que la freidora por aire emita un pitido 1 vez.
- Para reiniciar todas las funciones:
 - Mantenga pulsados + y – durante 3 segundos hasta que la freidora por aire emita un pitido 1 vez.

Los resultados pueden variar. Consulte nuestra Guía de referencia rápida y el Libro de recetas para obtener una guía sobre cómo personalizar las funciones y así obtener resultados perfectos.

Nota: La freidora por aire recordará los ajustes de la función de cocción más reciente la próxima vez que la encienda.

Función	Símbolo	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (minutos)	Precalentamiento	¿Recordatorio de batido?*
Filete		205 °C/400 °F	10	✓	✓
Pollo		200 °C/390 °F	20	✓	✓
Mariscos		190 °C/370 °F	10	✓	
Camarones		190 °C/370 °F	6	✓	✓
Tocino		160 °C/320 °F	8		
Alimentos congelados		195 °C/380 °F	12	✓	✓
Patatas fritas**		195 °C/380 °F	18	✓	✓
Vegetales		205 °C/400 °F	10	✓	✓
Rostizar		195 °C/380 °F	15	✓	✓
Hornear		165 °C/330 °F	20	✓	
Precalentamiento		205 °C/400 °F	5 (ajuste automático)		

* Consulte **Remover los alimentos** (página 14). ** Consulte la **Guía de cocción** (página 14) para obtener consejos sobre cómo freír patatas fritas por aire.

Freír por aire

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

Nota:

- La placa de cocción no se puede utilizar para todas las recetas, como panecillos y panes.
- Alinee las flechas de la placa de cocción y el fondo de la cesta al insertar.

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

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

- De manera opcional, personalice la temperatura y el tiempo, encienda/apague Preheat (Precalear) y añada/elimine un recordatorio de batido. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - Pulse **TEMP/TIME** (Temperatura/tiempo) para cambiar la temperatura o el tiempo. La temperatura o el tiempo parpadeará en la pantalla.
 - Pulse los botones + o – para cambiar la temperatura (75 °C a 205 °C/170 °F a 400 °F) o el tiempo (1 a 60 minutos).

Nota:


- Puede aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura manteniendo pulsados los botones + o –.
- Si no pulsa **TEMP/TIME** (Temperatura/tiempo), pulsar + o – cambiará la temperatura de forma automática.

- Pulse **SHAKE** (Batir) para añadir/eliminar un recordatorio de batido.
 - Pulse **PREHEAT** (Precalear) para añadir/eliminar el precalentamiento.
- Pulse ► para comenzar a freír por aire.
 - Cuando finalice el precalentamiento, añada los alimentos a la cesta cuando la freidora por aire lo indique. [Figura 9]

- Si el recordatorio de batido está encendido, aparecerá a la mitad del tiempo de cocción. La freidora por aire emitirá 5 pitidos y (**SHAKE**) (Batir) parpadeará en la pantalla.

- Extrae la cesta de la freidora por aire, teniendo cuidado con el vapor caliente. La freidora por aire pausará la cocción automáticamente y la pantalla se apagará hasta que se cambie la cesta.
- Remueve o voltea los alimentos.
- Coloque la cesta en la freidora por aire.

Nota: Consulte **Remover los alimentos** (página 14).

- Durante la cocción, pulse  para encender la luz de cocción y controlar el estado de cocción de los alimentos. La luz se apagará de forma automática después de 2 minutos.
- La freidora por aire emitirá 3 pitidos cuando finalice. La pantalla mostrará: [Figura 7]
- Extrae la cesta de la freidora por aire, teniendo cuidado con el vapor caliente.
- Retire los alimentos de la cesta.
 - Asegúrese de que la cesta esté en una superficie plana.

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

- Tenga cuidado con el aceite caliente o la grasa acumulada en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de reemplazar la cesta. [Figura 12]
- Deja que se enfríe antes de limpiarla.

Remover los alimentos

Cómo remover

- Durante la cocción, quita la cesta de la freidora por aire y remueve, mezcla o volteas los alimentos.
 - a. Para remover los alimentos:
 - Sostenga el mango de la cesta justo por encima de una superficie resistente al calor por motivos de seguridad. Remueve la cesta.
 - b. Si la cesta es demasiado pesada para batirla:
 1. Coloca la cesta sobre un soporte o una superficie resistente al calor.
 2. Bata la cesta con cuidado.

Nota: *No utilice este método si hay riesgo de salpicaduras de líquidos calientes.*
 - c. Si la cesta es demasiado pesada para batirla y hay líquidos calientes presentes:
 1. Coloca la cesta sobre un soporte o una superficie resistente al calor.
 2. Utiliza pinzas para mezclar o voltear los alimentos.
 - Cuando saca la cesta, la freidora por aire pasará la cocción automáticamente. Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se reemplace la cesta.
 - Cuando vuelvas a colocar la cesta, la cocción se reanudará automáticamente.
 - Evita remover durante más de 30 segundos, ya que la freidora por aire podría empezar a enfriarse.

Qué alimentos remover

- Suele ser necesario remover los alimentos pequeños que se amontonan, como las patatas fritas o los nuggets.
- Si no se remueven, es posible que no queden crujientes ni se cocinen de manera uniforme.
- Puedes voltear otros alimentos, como un bistec, para que se doren por igual.

Cuándo remover los alimentos

- Remueve o volteas los alimentos una vez a mitad de la cocción, o más si lo deseas.
- El recordatorio de batido está diseñado para recordarle que controle la comida. Pulse **SHAKE** (Batir) para encender el recordatorio de batido. Algunas funciones utilizan el recordatorio de batido de manera automática (consulte **Ajustes de las funciones de cocción**, página 12).

Recordatorio de batido

- El recordatorio de batido le avisará con 5 pitidos y **((SHAKE))** (Batir) parpadeará en la pantalla.
- Si no retira las cestas, el recordatorio de batido volverá a emitir un pitido después de 1 minuto y la pantalla mostrará **((SHAKE))** de manera fija.
- El recordatorio de batido desaparecerá cuando saque la cesta.

Guía de cocción

Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.
- **No** introduzca los alimentos a presión.

Patatas fritas

- Añada ½–1 cucharada/8–15 ml de aceite para que estén crujientes.
- Cuando vaya a freír patatas, sumerja las patatas crudas en agua durante 15 minutos para quitarles el almidón antes de freírlas. Sécalas dando toquitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños. Intente cortar las patatas fritas en tiras de ¼ in por 3 in/0,6 cm por 7,6 cm.

Consejos sobre los alimentos

- Puedes freír por aire cualquier comida congelada 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 la cesta.
- Al freír por aire alimentos con alto contenido en grasa, esta se acumulará en la parte inferior de la cesta. 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 toquitos antes de freírlos por aire.


Uso del aceite

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


Nota: Para obtener más información sobre la Cocina COSORI, consulte nuestro Libro de recetas y los Consejos del chef.

Más funciones

Supervisión del estado de cocción

- Pulse  para encender o apagar la luz de cocción.
- Mire la comida cocinándose a través de la ventana transparente de la cesta sin retirar la cesta de la freidora por aire.

Nota:

- La luz de cocción se apagará de forma automática después de 2 minutos.
- Cuando la freidora por aire esté cocinando y vuelve a insertar la cesta o pulsa , la luz de cocción se apagará después de 30 segundos.

Continuar friendo automáticamente

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




Cambio de unidades de temperatura

- Mantenga pulsado **TEMP/TIME** (Temperatura/tiempo) durante 3 segundos.
- La freidora por aire emitirá un pitido y la unidad de temperatura cambiará de Fahrenheit a Celsius.
- Repita para volver a Fahrenheit.

Activar/desactivar el sonido

- Mantenga pulsado **BAKE** (hornear) y **SHAKE** (batir) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la freidora por aire emita un pitido para desactivar el sonido. Repita para volver a activar el sonido.

Pausar

- Pulse  para dejar de freír. La freidora por aire dejará de calentar y el símbolo  parpadeará hasta que pulse  para continuar friendo.
- Esto permite pausar la función de cocción sin retirar la cesta de la freidora por aire.

Apagado automático

- Si la freidora por aire no tiene funciones de cocción activas, la freidora por aire borrará todos los ajustes y se apagará después de 20 minutos de inactividad.

Protección contra el sobrecalentamiento

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

ACCESORIOS

Disponemos de accesorios adicionales y de repuesto para su freidora de aire. Para obtener más información, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 20).

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

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

Nota:

- La cesta y la placa de cocción tienen una película antiadherente. Evita usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.
- Es posible que queden gotas de agua en la ventana de la cesta después del lavado. Esto es normal. Ponga la freidora por aire en funcionamiento durante 15 minutos para secar la cesta por completo.

4. Para quitar la grasa más incrustada:
 - a. En un bol pequeño, mezcle 2 cucharadas/30 ml de bicarbonato y 1 cucharada/15 ml de agua hasta formar una pasta untada.
 - b. Utilice una esponja para extender la pasta sobre las bandejas y frota. Deje reposar las bandejas durante 15 minutos antes de aclararlas.
 - c. Lave la cesta con agua y jabón antes de usarla.
5. Limpie el interior de la freidora por aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerja en agua. [Figura 13] Si es necesario, limpie los serpentines de calentamiento para retirar los restos de alimentos.
6. Seque la freidora por aire antes de usarla.

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora por aire no se enciende.	Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada.
	Introduce la cesta en la freidora por aire de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Coloque menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan por igual.	Se deben remover o voltear los alimentos que se amontonan o se acercan unos encima de otros mientras los cocinas (consulta Remover los alimentos , página 14).
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocíe o esparza una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulte la Guía de cocción , página 14).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta Patatas fritas , página 14.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

Problema	Posible solución
La cesta no se desliza por la freidora por aire de manera segura.	Asegúrate de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
	Asegúrese de que la placa de cocción quede segura dentro de la cesta.
La ventana de la cesta está sucia o empañada.	Lave la cesta en el lavavajillas. Asegúrese de que esté completamente seca.
Sale humo negro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora por aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer las cestas. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 20).
Sale humo blanco o vapor de la freidora por aire.	La freidora por aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	Si cocinas alimentos grasos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneje la cesta con cuidado.
La freidora por aire desprende olor a plástico.	Cualquier freidora por aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 10) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 20).
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el Atención al cliente (consulte la página 20).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el Atención al cliente (consulte la página 20).
La pantalla muestra el código de error "E3".	La protección contra el sobrecalentamiento de la freidora por aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E3", póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 20).

Si su problema no aparece en la lista, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 20).

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

Nombre del producto	Freidora por aire Premium II Plus de 6,2 litros
Modelo	CAF-P652-KEU
<i>Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.</i>	
Fecha de compra	
Número de pedido	

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

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

Vía de recurso único y exclusivo

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

Descargo de responsabilidad de las garantías limitadas

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

Limitaciones de responsabilidad

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EN NINGÚN CASO ETEKCITY CORPORATION, SUS AFILIADOS O SUS OTORGANTES DE LICENCIAS, PROVEEDORES DE SERVICIOS, EMPLEADOS, AGENTES,

FUNCIONARIOS O DIRECTORES SERÁN RESPONSABLES DE:

- (a) LOS DAÑOS DE CUALQUIER TIPO QUE SURJAN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A ETEKCITY GMBH, O EN CONEXIÓN A ESTOS, QUE EXCEDAN EL PRECIO DE COMPRA QUE EL COMPRADOR HAYA PAGADO POR DICHOS PRODUCTOS, O
- (b) LOS DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES, FORTUITOS, IMPREVISTOS O PUNITIVOS, INCLUSO SI SE HA ADVERTIDO A ETEKCITY GMBH O A UNO DE SUS PROVEEDORES DE LA POSIBILIDAD O PROBABILIDAD DE QUE SE PRODUZCAN DICHOS DAÑOS, E INDEPENDIENTEMENTE DE QUE SE PRODUZCAN POR AGRAVIOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS O DE OTRO MODO. EN NINGÚN CASO NUESTRA RESPONSABILIDAD EXCEDERÁ LA CANTIDAD REAL QUE USTED PAGÓ POR EL PRODUCTO DEFECTUOSO NI, EN NINGÚN CASO, SEREMOS RESPONSABLES DE CUALQUIER DAÑO O PÉRDIDA IMPREVISTA, FORTUITA, ESPECIAL O PUNITIVA, YA SEA DIRECTA O INDIRECTA. EXCEPTO SEGÚN LO CUBIERTO EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, ETEKCITY GMBH NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS COSTES ASOCIADOS CON EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A ELLA, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LOS COSTES DE MANO DE OBRA, INSTALACIÓN O DE OTRO TIPO EN LOS QUE HAYA INCURRIDO EL USUARIO Y, EN PARTICULAR, CUALQUIER COSTE RELACIONADO CON LA REMOCIÓN O EL REEMPLAZO DE CUALQUIER PRODUCTO.

Otros derechos que puede tener

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN:

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

SU JURISDICCIÓN PARA COMPRENDER POR COMPLETO SUS DERECHOS.

Cambios a la presente política

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

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

ATENCIÓN AL CLIENTE

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

Arovast Corporation

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

Correo electrónico:

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



Grazie per l'acquisto!



(Speriamo che possiate apprezzare la vostra nuova friggitrice ad aria tanto quanto noi)



Diventa creativo con COSORI

Scarica l'applicazione gratuita VeSync per accedere alle ricette originali e ai video tutorial degli chef COSORI, per interagire con la nostra community on-line e molto altro ancora!



esplora la nostra galleria di ricette digitali
cosori.com



buon divertimento ricette settimanali, in evidenza
realizzate in esclusiva dai nostri chef interni



CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri chef interni sono pronti a fornirti assistenza per qualsiasi domanda!

E-mail: recipes@cosori.com

A nome di tutti noi di COSORI,

Buon divertimento in cucina!

Sommario

Contenuto della confezione	2
Specifiche	2
Protezioni e avvertenze importanti	3
Acquisire familiarità con la friggitrice ad aria	8
Schema del display	9
Messaggi sul display	9
Prima di iniziare a usare l'elettrodomestico	10
Utilizzo della friggitrice ad aria	11
Accessori	15
Cura e manutenzione	16
Guida alla risoluzione dei problemi	16
Informazioni sulla garanzia	18
Assistenza Clienti	20

Contenuto della confezione

1 × Friggitrice ad aria Premium II Plus - 6,2 litri
1 × Piatto Crisper
1 × Ricettario
1 × Manuale utente
1 × Guida Rapida

Specifiche

Modello	CAF-P652-KEU
Alimentazione	AC 220-240V, 50/60Hz
Potenza nominale	1700W
Capacità	6,2 L / 6,5 qt (cibo per 3-5 persone)
Intervallo di temperatura	75°-205°C
Intervallo di tempo	1-60 min
Dimensioni (manico incluso)	37,2 x 30 x 32,1 cm / 14,6 x 11,8 x 12,6 pollici
Dimensioni (manico escluso)	30,5 x 30 x 32,1 cm / 12 x 11,8 x 12,6 pollici
Peso	5,7 kg / 12,6 lb
Consumo energetico in modalità off	<0.5 W

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. *[Figura 2]*
- 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. *[Figura 4]*
- 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. *[Figura 3]*
- Usare **sempre** delle pinze per rimuovere con cura gli alimenti caldi.
- **la** scocca, il cavo o la presa della **friggitrice ad aria** in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria un'attenta supervisione quando l'elettrodomestico viene utilizzato da o in prossimità di bambini. Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- **Non** mettere in funzione l'elettrodomestico con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'elettrodomestico stesso ha subito un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'elettrodomestico al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 20).


Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere**

- **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 20).
- 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 20).
- Per istruzioni su come pulire gli accessori cfr. **Cura e manutenzione** (cfr. pagina 16).

- Non per uso commerciale.
Solo per uso domestico.

Mentre si usa la friggitrice ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **unicamente** con aria calda. Non riempire mai il cestello con olio o grasso.
- **Non** utilizzare **mai** la friggitrice ad aria senza il(i) cestello(i) in posizione.
- **Non** inserire nella friggitrice ad aria alimenti di dimensioni eccessive o utensili di metallo, poiché potrebbero provocare incendi o rischi di scosse elettriche.
- **Non** riempire eccessivamente il cestello. Una quantità abbondante di cibo potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.
- **Non** toccare gli 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 20).
- 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

- Spegnerne 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. *[Figura 5]*
- 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 20).

Prolunghe

- Sarà possibile ricorrere all'uso di una prolunga, prestando molta attenzione. Se si utilizza una prolunga più lunga:
 - La potenza elettrica indicata del cavo-prolunga deve essere quanto meno pari a quella della friggitrice ad aria.
 - Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o dove qualcuno potrebbe inciampare involontariamente.
 - Se l'elettrodomestico è dotato di messa a terra, il cavo o la prolunga devono essere del tipo a 3 fili con messa a terra.

AVVERTENZA:

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


Campi elettromagnetici (CEM)

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

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



ATTENZIONE: Superficie calda.

 Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato presso un centro di raccolta adeguato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti contribuiscono a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio municipio, il servizio di smaltimento rifiuti o ancora il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria COSORI si serve di una tecnologia di circolazione rapida dell'aria a 360° per cucinare con poco o zero olio, per ottenere cibi veloci, croccanti e deliziosi con una riduzione dell'olio fino al 85% rispetto alle friggitrici comuni. Con comandi semplici e one-touch, un cestello anti-aderente e un design intuitivo e sicuro, la friggitrice ad aria COSORI sarà la star della tua cucina.

Schema della friggitrice ad aria (Figura 1)

Nota:

- **Non** cercare di aprire la parte superiore della friggitrice ad aria. Questo non è un coperchio.[Figura 6]
- Il cestello e il piatto crisper sono realizzati con un rivestimento anti-aderente, che non contiene PFOA e BPA.

1. Ingresso aria
2. Display di controllo
3. Piatto Crisper
4. Uscita dell'aria
5. Cavo di alimentazione
6. Manici dell'alloggiamento
7. Cestello
8. Finestra del cestello
9. Manico del cestello

SCHEMA DEL DISPLAY

Nota:

- Quando si preme un pulsante per utilizzare una funzione di cottura, questo diventa blu per indicare che è attivo. Premendo di nuovo si deseleziona la funzione e si torna a friggere ad aria manualmente.
- Per salvare o resettare le funzioni di cottura, cfr. **Impostazioni delle funzioni di cottura** (pagina 12).

Funzioni di cottura (Figura 1)

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| A. Pollo | F. Cibi surgelati |
| B. Bistecca | G. Patatine fritte |
| C. Frutti di mare | H. Pancetta |
| D. Gamberetti | I. Verdure |
| E. Pre-riscaldamento | J. Bake (Cottura al forno) |
| | K. Roast (Arrostimento) |

Nota: Accende/pegne il pre-riscaldamento (durante la funzione di cottura o la cottura manuale).

Pannello di controllo (Figura 1)

- | | |
|--|-------------------------------------|
| L. Promemoria Scuoti On/Off | P. On/Off |
| M. Riduci tempo/temperatura | Q. Avvio/Pausa |
| N. Spia di cottura On/Off | R. Aumenta tempo/temperatura |
| O. Passa dal controllo del tempo a quello della temperatura | |

Display (Figura 1)

- S.** Visualizzazione della temperatura
T. Visualizzazione dell'ora

MESSAGGI SUL DISPLAY

- La funzione di cottura è terminata. [Figura 7]
- Promemoria per scuotere o girare gli alimenti. [Figura 8]
- La friggitrice ad aria è pre-riscaldata. Aggiungere il cibo al cestello. La cottura inizierà quando verrà reinserito il cestello. [Figura 9]

PRIMA DI INIZIARE A USARE L'ELETTRODOMESTICO

Configurazione

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

Nota: Lasciare uno spazio di 13 cm dietro e sopra la friggitrice ad aria. [Figura 10] Lasciare spazio a sufficienza davanti alla friggitrice ad aria per rimuovere il cestello.

3. Lavare accuratamente il cestello e il piatto crisper, mettendoli in lavastoviglie o usando una spugna non abrasiva.

Nota: Dopo il lavaggio, il vetro del cestello potrebbe presentare delle macchie d'acqua. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Far funzionare la friggitrice ad aria per 15 minuti per asciugare completamente il cestello.

4. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido. Asciugare con un asciugamano.
5. Allineare le frecce sul piatto crisper con le frecce sul cestello e spingere con forza verso il basso per inserirlo. Posizionare il cestello all'interno della friggitrice ad aria. [Figura 1.2]

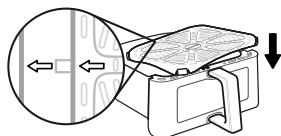



Figura 1.2

Prova di funzionamento

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

1. Verificare che il cestello della friggitrice sia vuoto e inserire la spina della friggitrice.
 2. Premere **PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)**. Il display visualizza "205°C" e "5 MIN".
 3. Premere ►► per avviare il pre-riscaldamento. Quando il pre-riscaldamento è terminato, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
 4. Estrarre il cestello e lasciarlo raffreddare per 5 minuti. Quindi, rimettere il cestello vuoto nella friggitrice ad aria.
 5. Premere  per selezionare la funzione **Bistecca**. Il display visualizza "205°C" e "10 MIN".
 6. Premere due volte **TEMPERATURA/TEMPO**. Il tempo lampeggia sul display. Premere una volta il pulsante — per modificare il tempo su 5 minuti.
- Nota:** Come opzione, premere **SHAKE (SCUOTI)** per disattivare il promemoria di agitazione e premere **PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)** per rimuovere il pre-riscaldamento.
7. Premere ►► per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
 8. Estrarre il cestello. Questa volta, lasciare che il cestello si raffreddi completamente per 10-30 minuti.


Nota:

- Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Se l'odore di plastica non diminuisce dopo una prova, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 20).
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.


UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Pre-riscaldamento

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

1. Collegare la spina. Premere  per accendere il display della friggitrice ad aria.
2. Premere **PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)**. Il display visualizza "205°C" e "5 MIN".
3. Come opzione, premere i pulsanti + oppure - per modificare la temperatura. L'ora si regolerà automaticamente.

Temperatura	Tempo
205°C	5 minuti
200°C	5 minuti
195°C	5 minuti
190°C	5 minuti
180°C	4 minuti
175°C	4 minuti
170°C	4 minuti
165°C e inferiore	3 minuti

4. Premere  per avviare il pre-riscaldamento.
5. Quando il pre-riscaldamento è terminato, la friggitrice ad aria emetterà 3 segnali acustici. Il display mostrerà la temperatura di pre-riscaldamento impostata. [Figura 9]

Nota:

- Se non viene premuto nessun pulsante per 3 minuti mentre è in standby, la friggitrice ad aria cancellerà tutte le impostazioni.
- Tutte le funzioni di cottura (eccetto Pancetta) comprendono il pre-riscaldamento. Per saltare la fase di pre-riscaldamento, premere **PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)** per eliminare il Pre-riscaldamento.

Frittura ad aria

Nota:

- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. Questo disturba il flusso d'aria e provoca risultati scadenti nella frittura ad aria. [Figura 11]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice tradizionale. **Non** riempire il cestello con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Fare attenzione al vapore caldo quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria.

Impostazioni delle funzioni di cottura

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

- Sarà possibile personalizzare il tempo di una funzione (1-60 minuti), la temperatura (75°-205°C), le impostazioni di pre-riscaldamento e il promemoria Scuoti, a meno che non sia indicato.
- Per personalizzare una funzione:
 1. scegliere una funzione e regolare il tempo e la temperatura. Come opzione, aggiungere/rimuovere il Promemoria Scuoti premendo **SHAKE (SCUOTI)**, e aggiungere/rimuovere il Pre-riscaldamento premendo **PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)**.
 2. Tenere premuta l'icona della funzione finché la friggitrice ad aria non emette 1 bip.
- Per ripristinare una funzione:
 - senza apportare modifiche, tenere premuta l'icona della funzione e l'icona Temperatura/Tempo per 3 secondi fino a quando la friggitrice non emette 1 bip.
- Per ripristinare tutte le funzioni:
 - Premere e tenere premuti i pulsanti + e - per 3 secondi fino a che la friggitrice ad aria non emette 1 bip.

I risultati possono variare. Consultare la Guida rapida e il Ricettario per una guida alla personalizzazione delle funzioni per ottenere risultati perfetti.

Nota: La friggitrice ad aria ricorderà le impostazioni delle funzioni di cottura più recenti alla successiva accensione.

Funzione	Simbolo	Temperatura predefinita	Tempo predefinito (minuti)	Pre-riscaldamento	Promemoria Scuoti?*
Bistecca		205°C	10	✓	✓
Pollo		200°C	20	✓	✓
Frutti di mare		190°C	10	✓	
Gamberetti		190°C	6	✓	✓
Pancetta		160°C	8		
Cibi surgelati		195°C	12	✓	✓
Patatine fritte**		195°C	18	✓	✓
Verdure		205°C	10	✓	✓
Roast (Arrostimento)		195°C	15	✓	✓
Bake (Cottura al forno)		165°C	20	✓	
Pre-riscaldamento		205°C	5 (regolazione automatica)		

* Cfr. **Scuotere gli alimenti** (pagina 14). ** Cfr. **Guida alla cottura** (pagina 14) per consigli su come friggere le patatine fritte con la friggitrice ad aria.

Frittura ad aria

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

Nota:

- Il piatto crisper può non essere utilizzato per tutte le ricette, come per i muffin e il pane.
- Allineare le frecce sul piatto crisper e sul fondo del cestello quando si inserisce.

2. Selezionare una funzione di cottura (cfr. pagina 12).

Nota: Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti. È anche possibile impostare un'ora e una temperatura personalizzate senza scegliere una funzione.

3. Sarà possibile personalizzare la temperatura e l'ora, attivare/disattivare il pre-riscaldamento e aggiungere/rimuovere il promemoria Scuoti. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura.
 - a. Premere **TEMPERATURA/TEMPO** per modificare la temperatura o il tempo. La temperatura o l'ora lampeggiano sul display.
 - b. Premere i pulsanti **+** oppure **-** per modificare la temperatura (75°–205°C) oppure il tempo (1–60 minuti).


Nota:

- Per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura, premere e tenere premuti pulsanti **+** oppure **-**.
- Se non viene premuto il pulsante **TEMPERATURA/TEMPO**, allora premendo **+** o **-** si cambierà automaticamente la temperatura.

- c. Premere **SHAKE (SCUOTI)** per aggiungere/rimuovere un Promemoria Scuoti.
 - d. Premere **PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)** per aggiungere/rimuovere il Pre-riscaldamento.
4. Premere **▶** per avviare la frittura ad aria.
 5. Al termine del pre-riscaldamento aggiungere cibo nel cestello quando la friggitrice ad aria lo visualizza. [Figura 9]

6. Se il promemoria Scuoti è attivato, appare a metà del tempo di cottura. La friggitrice ad aria emette 5 bip, e **(SHAKE) (SCUOTI)** lampeggia sul display.
 - a. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. La friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura e il display si spegne fino a che il cestello non viene rimesso in posizione.
 - b. Scuotere o girare il cibo.
 - c. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

Nota: Cfr. **Scuotimento degli alimenti** (pagina 13).

7. Durante la cottura, premere  per accendere la luce di cottura e monitorare lo stato di cottura del cibo. La luce si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.
8. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Il display mostrerà: [Figura 7]
9. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
10. Rimuovere il cibo dal cestello.
 - a. Accertarsi che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.

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

- b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso raccolto nel cestello. Per evitare schizzi, scaricare l'olio prima di rimettere il cestello. [Figura 12]
11. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Scuotere gli alimenti

Come scuotere il cibo

- Durante la cottura, togliere il cestello dalla friggitrice ad aria e scuotere, mescolare o girare il cibo.

a. Per scuotere il cibo:

- per sicurezza, tenere il manico del cestello appena al di sopra di una superficie resistente al calore. Scuotere il cestello.

b. Se il cestello è troppo pesante per essere scosso:

1. Posizionare il cestello su un supporto o una superficie resistente al calore.
2. Scuotere con cautela il cestello.

Nota: **Non** utilizzare questo metodo se c'è il rischio di schizzi di liquidi caldi.

c. Se il cestello è troppo pesante da scuotere e se sono presenti liquidi caldi:

1. Posizionare il cestello su un supporto o una superficie resistente al calore.
2. Usare le pinze per mescolare o girare il cibo.

- Quando si estra il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Per sicurezza, il display si spegne fino a quando il cestello non viene rimesso al suo posto.
- Quando si riposiziona il cestello, la cottura riprende automaticamente.
- Evitare di scuotere per più di 30 secondi, perché la friggitrice ad aria potrebbe iniziare a raffreddarsi.

Quali alimenti scuotere

- Di solito è necessario scuotere gli alimenti piccoli e impilati, come le patatine fritte o le crocchette.
- Senza scuotere, gli alimenti potrebbero non essere croccanti o cotti in modo uniforme.
- È possibile scuotere altri alimenti, come le bistecche, per garantire una doratura uniforme.

Quando scuotere

- Scuotere o girare il cibo una volta a metà cottura, o anche con maggiore frequenza se lo si desidera.
- Il promemoria Scuoti è stato progettato per ricordare all'utente di controllare il cibo. Toccare **SHAKE (SCUOTI)** per attivare il Promemoria Scuoti. Alcune funzioni si servono automaticamente del Promemoria Scuoti (cfr. **Impostazioni delle funzioni di cottura**, pagina 12).

Promemoria Scuoti

- Il Promemoria Scuoti avviserà l'utente con 5 bip, e la scritta **((SHAKE)) (SCUOTI)** lampeggerà sul display.
- Se non vengono rimossi i cestelli, il Promemoria Scuoti emetterà un altro bip dopo 1 minuto, e sul display compare in modo fisso il messaggio **((SHAKE)) (SCUOTI)**.
- Il promemoria Scuoti scompare quando si estra il cestello.

Guida alla cottura

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, la cottura non è uniforme.
- **Non** confezionare gli alimenti.

Patatine fritte

- Aggiungere 8–15 mL di olio per ottenere una maggiore croccantezza.
- Quando si preparano le patatine fritte con patate crude, immergerle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugare con un asciugamano prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patatine crude più piccole per ottenere cibi più croccanti. Tagliare le patatine fritte a strisce di 0,6 cm per 7,6 cm.

Suggerimenti alimentari

- È possibile friggere all'aria tutti gli alimenti surgelati o i prodotti che possono essere cotti in forno.
- Per preparare torte, torte fatte a mano o qualsiasi altro alimento con ripieno o pastella, posizionare l'alimento in un contenitore a prova di calore prima di inserirlo nel cestello.
- Se si friggono alimenti molto grassi, il grasso cola sul fondo del cestello. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura, svuotare i residui di grasso dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati con liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di cuocerli nella friggitrice ad aria.


Utilizzo dell'olio

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


Nota: Per saperne di più sulla cucina COSORI, consultare il nostro ricettario e i consigli dello chef.

Altre funzioni

Monitorare lo stato di cottura

- Premere  per accendere/spengere la luce di cottura.
- Osservare il cibo in cottura attraverso la finestra trasparente del cestello senza rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria.

Nota:

- *La luce di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.*
- *Quando la friggitrice ad aria è in fase di cottura e si reinserisce il cestello o si preme il pulsante , la luce di cottura si spegnerà dopo 30 secondi.*

Riprendere automaticamente la cottura

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

Commutazione delle unità di temperatura

- Premere e tenere premuto **TEMPERATURA/TEMPO** per 3 secondi.
- La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e l'unità di misura della temperatura passa da Fahrenheit a Celsius.
- Ripetere per tornare a Fahrenheit.




ACCESSORI

Per la friggitrice ad aria sono disponibili accessori aggiuntivi e di ricambio. Per ulteriori informazioni, contattare l'Assistenza Clienti **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 20).

Attivazione/Disattivazione dell'audio

- Premere e tenere premuti contemporaneamente **BAKE (COTTURA AL FORNO)** e **SHAKE (SCUOTI)** per 3 secondi, fino a che la friggitrice ad aria non emette un bip per disattivare il suono. Ripetere per riattivare il suono.

Pausa

- Premere  per mettere in pausa la cottura. La friggitrice ad aria smette di riscaldare e  lampeggia fino a che non si preme  per riprendere la cottura.
- Questo consente di mettere in pausa la funzione di cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice.

Spegnimento automatico

- Se la friggitrice non ha funzioni di cottura attive, cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 20 minuti di inattività.

Protezione dal surriscaldamento

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

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

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

Nota:

- Il cestello e il piatto crisper sono dotati di un rivestimento anti-aderente. Evitare l'uso di utensili metallici e di materiali abrasivi per la pulizia.
- Dopo il lavaggio, il vetro del cestello potrebbe presentare delle macchie d'acqua. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Far funzionare la friggitrice per 15 minuti per asciugare completamente il cestello.

4. Per il grasso ostinato:
 - a. In una ciotola di piccole dimensioni, mescolare 30 mL di bicarbonato di sodio e 15 mL di acqua per formare una pasta spalmabile.
 - b. Usando una spugna, stendere la pasta sui cestelli e sfregare. Lasciare riposare i cestelli per 15 minuti prima di risciacquarli.
 - c. Lavare il cestello con acqua e sapone prima dell'uso.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con una spugna o un panno non abrasivo leggermente umido. **Non** immergere in acqua. [Figura 13] Se necessario, pulire la bobina riscaldante per rimuovere i residui di cibo.
6. Asciugare prima dell'uso.

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

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	Accertarsi che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.
	Spingere saldamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Il cibo non è completamente cotto.	Collocare nel cestello piccole quantità di cibo. Se il cestello è troppo pieno, il cibo sarà poco cotto.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Il cibo viene cucinato in modo non uniforme.	Gli alimenti impilati l'uno sull'altro o vicini tra loro devono essere scossi o ruotati durante la cottura (cfr. Scuotere gli alimenti , a pagina 14).
Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.	Spruzzando o spennellando una piccola quantità di olio sugli alimenti si può aumentare la croccantezza (cfr. Guida alla cottura , a pagina 14).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	Cfr. Patatine fritte , a pagina 14.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONT.)

Problema	Possibile soluzione
Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.	Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.
	Accertarsi che il piatto crisper sia saldamente all'interno del cestello.
La finestra del cestello è sporca o appannata.	Lavare il cestello in lavastoviglie. Accertarsi che sia asciugato accuratamente.
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce del fumo scuro.	Scollare immediatamente la spina della friggitrice ad aria. Il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema di circuito. Prima di estrarre i cestelli, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l' Assistenza Clienti (cfr. pagina 20).
Dalla friggitrice ad aria fuoriescono fumo bianco o vapore.	La friggitrice ad aria può produrre un po' di fumo bianco o vapore quando la si usa per la prima volta o durante la cottura. Questa non è un'anomalia di funzionamento.
	Accertarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria siano puliti correttamente e non siano unti.
	La cottura di cibi grassi provoca l'accumulo di olio sotto il piatto crisper. Questo olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, e ciò non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.
La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.	Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una Prova di funzionamento (pagina 10) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica è ancora presente, contattare l' Assistenza Clienti (cfr. pagina 20).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E1".	Il monitor della temperatura presenta un circuito aperto. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 20).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E2".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 20).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E3".	La protezione contro il surriscaldamento della friggitrice ad aria si è attivata. Spegnerne e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare " E3 ", contattare l' Assistenza Clienti (cfr. pagina 20).

Se il problema riscontrato non è riportato in questa tabella, contattare l'Assistenza Clienti (cfr. pagina 20).

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

Nome del prodotto	Friggitrice ad aria Premium II Plus - 6,2 litri
Modello	CAF-P652-KEU
<i>A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.</i>	
Data di acquisto	
Numero d'ordine	

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

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

I vantaggi della garanzia limitata

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

Chi è coperto?

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

autorizzati

Questa garanzia limitata non si estende ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori non autorizzati. La garanzia limitata di Etekcity si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Etekcity e hanno accettato di seguire i suoi controlli di qualità. I prodotti acquistati da un sito web o da un rivenditore non autorizzato possono essere contraffatti, usati, difettosi o non progettati per l'uso nel vostro paese. Potete proteggere voi stessi e i vostri prodotti 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 Etekcity.
 - Danni o difetti verificatisi durante l'uso commerciale, l'uso a noleggio o qualsiasi uso per il quale il prodotto non è previsto.
 - Se l'unità è stata danneggiata, compresi, ma non solo, i danni causati da animali, fulmini, tensioni anomale, incendi, calamità naturali, trasporto, lavastoviglie o acqua (a meno che il manuale dell'utente non indichi espressamente che il prodotto è lavabile in lavastoviglie).
 - Danni accidentali e consequenziali.
 - Danni o difetti che superano il costo del prodotto.
- Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:

1. Accertarsi che il prodotto rientri nel periodo di garanzia limitata specificato.
2. Accertarsi di essere in possesso di una copia della fattura e dell'ID dell'ordine o di una prova di acquisto.
3. Accertarsi di 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 COMMERCIALIZZABILITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ A SCOPI PARTICOLARI.

Limitazioni di responsabilità

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

- (a) DANNI DI QUALSIASI TIPO DERIVANTI DA O IN CONNESSIONE CON PRODOTTI ACQUISTATI DA ETEKCITY 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 CONSEQUENZIALI; PERTANTO LE ESCLUSIONI DI RESPONSABILITÀ CONTENUTE IN QUESTA POLITICA POTREBBERO NON ESSERE APPLICABILI ALL'UTENTE. IN QUESTE GIURISDIZIONI L'UTENTE HA SOLO LE GARANZIE IMPLICITE CHE SONO ESPRESSAMENTE RICHIESTE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE APPLICABILE. LE LIMITAZIONI DI GARANZIE, RESPONSABILITÀ E RIMEDI SI APPLICANO NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE. SEBBENE LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA CONFERISCA DIRITTI LEGALI SPECIFICI, L'UTENTE POTREBBE AVERE ALTRI DIRITTI NELLA PROPRIA GIURISDIZIONE. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA È SOGGETTA ALLE LEGGI APPLICABILI ALL'UTENTE E AL PRODOTTO. SI PREGA DI ESAMINARE LE LEGGI DELLA PROPRIA GIURISDIZIONE PER COMPRENDERE APPIENO I PROPRI DIRITTI.

Modifiche alla presente politica

Potremmo modificare i termini e la disponibilità di

questa garanzia limitata a nostra discrezione, ma qualsiasi modifica non sarà retroattiva.

La presente garanzia viene rilasciata da:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germania

ASSISTENZA CLIENTI



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

Arovast Corporation

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

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

 *Nous vous remercions
pour votre achat !* 

(nous espérons que vous aimerez autant que nous votre nouvelle friteuse à air)



Soyez créatifs avec COSORI

Téléchargez l'application gratuite VeSync pour accéder aux recettes originales et aux tutoriels vidéo des chefs COSORI, interagir avec notre communauté en ligne, et bien plus encore !



explorez

notre album de recettes
cosori.com



profitez

chaque semaine, d'une recette
exclusive réalisée par nos chefs cuisiniers



CONTACTEZ NOS CHEFS

Nos dévoués cuisiniers maison sont à votre disposition pour répondre à toutes vos questions !

Courriel : recipes@cosori.com

En notre nom à tous chez COSORI,

Bonnes préparations !

Table des matières

Contenu du paquet	2
Spécifications	2
Mesures De Sécurité Et Avertissements Importants	3
Apprenez à connaître votre Friteuse à air	8
Schéma de l'affichage	9
Messages affichés	9
Avant une première utilisation	10
Utilisation de votre Friteuse à air	11
Accessoires	15
Entretien et maintenance	16
Dépannage	17
Informations sur la garantie	18
Support à la clientèle	20

Contenu du paquet

- 1 × Friteuse à air Premium II Plus 6,2 litres
- 1 × Plaque à croustiller
- 1 × Livre de recettes
- 1 × Manuel d'utilisation
- 1 × Guide de référence rapide

Spécifications

Modèle	CAF-P652-KEU
Alimentation électrique	220 à 240 VCA, 50/60 Hz
Puissance nominale	1700 W
Capacité	6,2 L / 6,5 qt (pour 3 à 5 personnes)
Plage de température	75 à 205 °C / 170 à 400 °F
Minuterie	1 à 60 min
Dimensions (poignée comprise)	37,2 x 30 x 32,1 cm (14,6 x 11,8 x 12,6 po)
Dimensions (poignée non comprise)	30,5 x 30 x 32,1 cm (12 x 11,8 x 12,6 po)
Poids	5,7 kg / 12,6 lb
Consumo de energía en modo apagado	<0.5 W

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

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

Principaux points de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez la poignée. *[Figure 2]*
 - 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. *[Figure 4]*
 - 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 3]*
 - Utilisez **toujours** des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.
- tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Débranchez-la lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant tout nettoyage. Laissez-la refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
 - **Ne faites pas** fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou un dommage quelconque. Renvoyez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 20).
 - **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 20).

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

- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par 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 20).
- Pour les instructions relatives au nettoyage des accessoires, voir **Entretien et Maintenance** (voir page 16).
- Ne convient pas à un usage

commercial. Uniquement pour usage domestique.

En cours de friture à l'air

- Une friteuse à air 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 20).

- 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

- 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. *[Figure 5]*

- 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 20).

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.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

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



ATTENTION : surfaces chaudes.



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers, mais doit être remis à un centre de collecte approprié en vue de son recyclage. Une élimination et un recyclage appropriés contribuent à protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement. Pour de plus amples informations concernant l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

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

**CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS**

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre Friteuse à air COSORI utilise la technologie de circulation rapide de l'air à 360° pour cuire avec peu ou pas d'huile des aliments rapides, croustillants et délicieux avec jusqu'à 85 % d'huile en moins que les friteuses traditionnelles. Dotée de commandes conviviales à simple pression, d'un panier antiadhésif et d'une conception intuitive et sûre, la Friteuse à air COSORI est la star de votre cuisine.

Schéma de la Friteuse à air (Figure 1)

Remarque :

- **Ne pas** essayer d'ouvrir la partie supérieure de la friteuse à air. Il ne s'agit pas d'un couvercle. [Figure 6]
- Le panier et la plaque à croustiller disposent d'un revêtement antiadhésif. Il est exempt de PFOA et de bisphénol A (BPA).

- | | | | |
|----|----------------------|----|---------------------|
| 1. | Entrée d'air | 6. | Poignées du châssis |
| 2. | Écran de contrôle | 7. | Panier |
| 3. | Plaque à croustiller | 8. | Fenêtre du panier |
| 4. | Sortie d'air | 9. | Poignée du panier |
| 5. | Cordon électrique | | |

SCHÉMA DE L’AFFICHAGE

Remarque :

- Lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser une fonction de cuisson, celle-ci devient bleue pour indiquer qu'elle est active. Appuyez à nouveau sur cette touche pour désélectionner la fonction et revenir à une friture à l'air manuelle.
- Pour enregistrer ou réinitialiser les fonctions de cuisson, consultez les **paramètres des fonctions de cuisson** (page 12).

Fonctions de cuisson (Figure 1)

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| A. Poulet | F. Aliments congelés |
| B. Bifteck | G. Pommes de terre frites |
| C. Fruits de mer | H. Bacon |
| D. Crevettes | I. Légumes |
| E. Préchauffer | J. Cuisson au four |
| | K. Rôtissoire |

Remarque : Activation/désactivation du préchauffage (lors d'une fonction de cuisson ou d'une cuisson manuelle).

Panneau de commande (Figure 1)

- | | |
|--|--|
| L. Activation/désactivation du rappel de secouement | P. Marche/Arrêt |
| M. Diminuer la durée/température | Q. Démarrage/pause |
| N. Activation/désactivation de l'éclairage de cuisson | R. Augmenter la durée/température |
| O. Passer du contrôle de la durée à celui de la température | |

Affichage (Figure 1)

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

MESSAGES AFFICHÉS

- La fonction de cuisson est terminée. [Figure 7]
- Rappel pour secouer ou retourner les aliments. [Figure 8]
- La friteuse à air est en cours de préchauffage. Ajoutez des aliments dans le panier. La cuisson démarre lorsque le panier est réinséré. [Figure 9]

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

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

Remarque : laissez un espace de 5 pouces/ 13 cm derrière et au-dessus de l'autocuiseur. [Figure 10] Laissez suffisamment d'espace à l'avant de la friteuse à air pour pouvoir retirer le panier.

3. Lavez soigneusement le panier et la plaque à croustiller, en utilisant soit un lave-vaisselle, soit une éponge non abrasive.

Remarque : il peut y avoir des taches d'eau sur la fenêtre du panier après le lavage. Cela est normal. Faites fonctionner la friteuse à air pendant 15 minutes pour sécher complètement le panier.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
5. Alignez les flèches de la plaque à croustiller avec celles du panier et appuyez fermement pour l'insérer. Placez le panier à l'intérieur de la friteuse à air. [Figure 1.2]

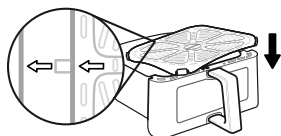



Figure 1.2

Lancement du test

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

1. Assurez-vous que le panier de la friteuse à air est vide et branchez celle-ci.
2. Appuyez sur **PRÉCHAUFFER**. L'afficheur va indiquer « 205 °C » et « 5 MIN ».
3. Appuyez sur ►|| pour lancer le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse à air va émettre un bip.
4. Sortez le panier et laissez-le refroidir pendant 5 minutes. Remplacez ensuite le panier vide dans la friteuse à air.
5. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction **Bifteck**. L'afficheur va indiquer « 205 °C » et « 10 MIN ».
6. Appuyez deux fois sur **TEMPÉRATURE/ DURÉE**. La durée clignote sur l'écran. Appuyez sur le bouton — pour modifier la durée de 5 minutes.

Remarque : vous pouvez également appuyer sur **SECOUER** pour désactiver le rappel de secouement et appuyer sur **PRÉCHAUFFER** pour supprimer le préchauffage.

7. Appuyez sur ►|| pour démarrer. Une fois terminé, la friteuse à air va émettre un bip.
8. Retirer le panier. Cette fois, laissez le panier refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.


Remarque :

- Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Si l'odeur de plastique ne diminue pas après un test de fonctionnement, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 20).
- 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.


UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Préchauffage

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

1. Branchez. Appuyez sur  pour allumer l'écran de la friteuse à air.
2. Appuyez sur **PRÉCHAUFFER**. L'afficheur va indiquer « 205 °C » et « 5 MIN ».
3. Appuyez sinon sur les boutons + ou – pour modifier la température. La durée se règle automatiquement.

Température	Heure
205 °C / 400 °F	5 minutes
200 °C / 390 °F	5 minutes
195 °C / 380 °F	5 minutes
190 °C / 370 °F	5 minutes
180 °C / 360 °F	4 minutes
175 °C / 350 °F	4 minutes
170 °C / 340 °F	4 minutes
165 °C / 330 °F et plus bas	3 minutes

4. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage.
5. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse à air va émettre un bip à 3 reprises. L'écran affiche la température de préchauffage réglée. [Figure 9]

Remarque :

- Si, en mode veille, vous n'appuyez sur aucune touche pendant 3 minutes, la friteuse à air efface tous les réglages.
- Toutes les fonctions de cuisson (à l'exception de Bacon) comprennent le préchauffage. Pour ignorer l'étape de préchauffage, appuyez sur **PRÉCHAUFFER** pour supprimer le préchauffage.

Friture à air

Remarque :

- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. Cela perturberait la circulation de l'air et entraînerait de mauvais résultats en termes de friture à l'air. [Figure 11]
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse traditionnelle. **Ne pas** remplir le panier d'huile, de matière grasse de friture ou de tout autre liquide.
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air.












Paramètres des fonctions de cuisson

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

- Vous pouvez personnaliser la durée (1 à 60 minutes), la température (75 à 205 °C / 170 à 400 °F), les paramètres de préchauffage et les paramètres de rappel de secouement d'une fonction, sauf indication contraire.
- Pour personnaliser une fonction :
 1. Choisissez une fonction et réglez la durée et la température. En option, ajoutez/supprimez le rappel de secouement en appuyant sur **SECOUER**, et ajouter/supprimer le préchauffage en appuyant sur **PRÉCHAUFFER**.
 2. Maintenez appuyée l'icône de la fonction jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.
- Pour réinitialiser une fonction :
 - Sans effectuer de modifications, maintenez appuyées les icônes de fonction et de température/durée pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.
- Pour réinitialiser toutes les fonctions :
 - Maintenez appuyée les boutons **+** et **-** pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.

Les résultats peuvent varier. Consultez notre Guide de référence rapide et notre livre de recettes pour savoir comment personnaliser les fonctions afin d'obtenir des résultats parfaits.

Remarque : la friteuse à air mémorise les derniers réglages de la fonction de cuisson pour la prochaine mise en marche de la friteuse à air.

Fonction	Symbole	Température par défaut	Durée par défaut (minutes)	Préchauffer	Rappel de secouement ?*
Bifteck		205 °C / 400 °F	10	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poulet		200 °C / 390 °F	20	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits de mer		190 °C / 370 °F	10	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crevettes		190 °C / 370 °F	6	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bacon		160 °C / 320 °F	8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aliments congelés		195 °C / 380 °F	12	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pommes de terre frites**		195 °C / 380 °F	18	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Légumes		205 °C / 400 °F	10	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rôtissoire		195 °C / 380 °F	15	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cuisson au four		165 °C / 330 °F	20	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préchauffer		205 °C / 400 °F	5 (réglage auto)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Consulter **Secouer les aliments** (page 14). ** Consulter **Guide de cuisson** (page 14) pour des conseils sur la friture à l'air des pommes de terre frites.

Friture à l'air

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

Remarque :

- La plaque à croustiller ne doit pas être utilisée pour toutes les recettes, comme pour les muffins et les pains.
- Alignez les flèches sur la plaque à croustiller et le fond du panier lors de l'insertion.

2. Sélectionnez une fonction de cuisson (voir page 12).

Remarque : les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments. Vous pouvez également régler une durée et une température personnalisées sans choisir de fonction.

3. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée, activer/désactiver le préchauffage et ajouter/supprimer un rappel de secouement. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
 - a. Appuyez sur **TEMPÉRATURE/DURÉE** pour modifier la température ou la durée. La température ou la durée clignote sur l'écran.
 - b. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour modifier la température (75 à 205 °C / 170 à 400 °F) ou la durée (1 à 60 minutes).


Remarque :

- Pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez enfoncée les boutons **+** ou **-**.
- Si vous n'appuyez pas sur **TEMPÉRATURE/DURÉE**, alors appuyer sur **+** ou **-** modifiera automatiquement la température.

- c. Appuyez sur **SECOUER** pour ajouter/supprimer un rappel de secouement.
 - d. Appuyez sur **PRÉCHAUFFER** pour ajouter/supprimer le préchauffage.
4. Appuyez sur **▶||** pour commencer la friture à air.
 5. Lorsque le préchauffage est terminé, ajoutez les aliments dans le panier lorsque la friteuse à air s'affiche. [Figure 9]

6. Si le Rappel de secouement est activé, il s'affiche à la moitié du temps de cuisson. La friteuse émet 5 bips sonores, puis **((SHAKE))** (secouer) clignote sur l'écran.
 - a. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. La friteuse à air interrompt automatiquement la cuisson et l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit remplacé.
 - b. Secouez ou retournez les aliments.
 - c. Remplacez le panier dans la friteuse à air.

Remarque : consultez **Secouer les aliments** (page 13).

7. Pendant la cuisson, appuyez sur  pour allumer le voyant de cuisson et surveiller l'état de cuisson des aliments. La lumière s'éteint automatiquement après 2 minutes.
 8. La friteuse à air émet 3 bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer : [Figure 7]
 9. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude.
 10. Retirez les aliments du panier.
 - a. Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
- ATTENTION :** la plaque à croustiller chaude peut tomber lorsque vous retournez le panier.
- b. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remplacer le panier. [Figure 12]
11. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Secouer les aliments

Comment remuer

- Pendant la cuisson, sortez le panier de la friteuse à air et secouez, mélangez ou retournez les aliments.
 - a. Pour secouer les aliments :
 - Pour des raisons de sécurité, tenez l'anse du panier juste au-dessus d'une surface résistant à la chaleur. Secouez le panier.
 - b. Si le panier est trop lourd pour être secoué :
 1. Placez le panier sur un support ou une surface résistant à la chaleur.
 2. Secouez soigneusement le panier.

Remarque : ne pas utiliser cette méthode en cas de risque de projection de liquides chauds.

- c. si le panier est trop lourd pour être secoué et en présence de liquides chauds :
 1. Placez le panier sur un support ou une surface résistant à la chaleur.
 2. Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les aliments.
- Lorsque vous retirez le panier, la friteuse à air arrête automatiquement la cuisson. Par mesure de sécurité, l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit replacé.
- Une fois le panier replacé, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de secouer plus de 30 secondes, car la friteuse à air pourrait commencer à refroidir.

Que peut-on remuer

- Les petits aliments entassés doivent généralement être secoués, notamment les frites ou les beignets.
- S'ils ne sont pas remués, les aliments peuvent ne pas être croustillants ou cuits uniformément.
- Vous pouvez retourner d'autres aliments, comme un steak, afin de garantir un doré uniforme.

Quand secouer

- Secouez ou retournez les aliments une fois à mi-cuisson, ou plus si vous le souhaitez.
- Le Rappel de secouement est conçu pour vous rappeler de contrôler vos aliments. Cliquez sur **SECOUER** pour activer le Rappel de secouement. Certaines fonctions utilisent automatiquement le Rappel de secouement (consultez **Paramètres des fonctions de cuisson**, page 12).

Rappel de secouement

- Le Rappel de secouement vous alerte en émettant 5 bips sonores, puis ((SHAKE)) (secouer) clignote sur l'écran.
- Si vous ne retirez pas les paniers, le Rappel de secouement émet un nouveau signal sonore au bout d'une minute et l'écran affiche ((SHAKE)) en continu.
- Le Rappel de secouement disparaîtra une fois que vous aurez retiré le panier.

Guide de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale.
- **N'utilisez pas** d'aliments emballés.

Pommes de terre frites

- Ajoutez ½ à 1 cuillère à soupe / 8 à 15 ml d'huile pour le croustillant.
- Si vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites tremper les frites non cuites dans de l'eau pendant 15 minutes pour en éliminer l'amidon avant de les faire frire. Séchez-les avec une serviette avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir un résultat plus croustillant, coupez les frites non cuites en plus petits morceaux. Essayez de couper les frites en bâtonnets de ¼ à 3 pouces (0,6 à 7,6 cm).

Conseils alimentaires

- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments congelés ou les produits pouvant être cuits au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout autre aliment garni ou en croute, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans le panier.
- La friture à l'air d'aliments riches en matières grasses va laisser la graisse s'égoutter au fond du panier. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide produisent des éclaboussures et un excès de fumée. Épongez ces aliments avant de les faire frire à l'air.


Utiliser de l'huile

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

Remarque : pour en savoir plus sur la cuisine COSORI, consultez notre livre de recettes et les conseils du Chef.

Plus de fonctions

Contrôler l'état de la cuisson

- Appuyez sur  pour allumer/éteindre le voyant de cuisson.
- Observez la cuisson des aliments à travers la fenêtre transparente du panier sans retirer le panier de la friteuse à air.

Remarque :

- *Le voyant de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.*
- *Lorsque la friteuse à air est en cours de cuisson et que vous réinsérez le panier ou que vous appuyez sur ►||, le voyant de cuisson s'éteint après 30 secondes.*

Reprendre automatiquement la cuisson

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

Changement des unités de température

- Maintenez enfoncé **TEMPÉRATURE/ DURÉE** durant 3 secondes.
- La friteuse à air émet un bip et l'unité de température passe de Fahrenheit à Celsius.
- Répétez l'opération pour revenir à Fahrenheit.

Activez/désactivez le son

- Maintenez enfoncé la fonction **CUISSON AU FOUR** et **SECOUEZ** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip pour éteindre le son. Répétez pour allumer l'affichage.

Mise en pause

- Appuyez sur ►|| pour mettre en pause la cuisson. La friteuse à air cesse de chauffer et ►|| clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur ►|| pour reprendre la cuisson.
- Cela vous permet de mettre en pause la fonction de cuisson sans retirer le panier de la friteuse à air.

Coupure automatique

- Si la friteuse à air n'a aucune fonction de cuisson active, elle efface tous les réglages et s'éteint après 20 minutes d'inactivité.

Protection contre la surchauffe

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

ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires et de remplacement sont disponibles pour votre autocuiseur. Pour de plus amples informations, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 20).

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

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

Remarque :

- Le panier et la plaque à croustiller disposent d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des produits nettoyants abrasifs.
- Il peut y avoir des taches d'eau sur la fenêtre du panier après le lavage. Cela est normal. Faites fonctionner la friteuse à air pendant 15 minutes pour sécher complètement le panier.

4. Pour les graisses tenaces :
 - a. dans un petit bol, mélangez 2 CaS / 30 ml de bicarbonate de soude et 1 CaS / 15 ml d'eau pour constituer une pâte facile à étaler.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur les paniers et frottez. Laissez les panier reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
 - c. Lavez le panier avec de l'eau et du savon avant toute utilisation.
5. Nettoyez l'intérieur de l'autocuiseur avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. **Ne pas** plonger dans l'eau. [Figure 13] Si nécessaire, nettoyez le serpentín de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire.
6. Sécher avant utilisation.

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

DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Poussez fermement le panier dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
La cuisson des aliments est inégale.	Les aliments superposés ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir Secouer les aliments , page 14).
Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie la friture à l'air.	Pulvériser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir Guide de cuisson , page 14).
Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.	Voir Pommes de terre frites , page 14.

DÉPANNAGE (SUITE)

Problème	Solution possible
Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.	Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.
	Assurez-vous que la plaque à croustiller est bien insérée dans le panier.
La fenêtre du panier est sale ou embuée.	Lavez le panier au lave-vaisselle. Veillez à ce qu'il soit soigneusement séché.
Une fumée foncée s'échappe de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le Support à la clientèle (voir page 20).
Une fumée blanche de vapeur s'échappe de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou lors de la cuisson. Cela est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non gras.
	La cuisson d'aliments gras provoque l'accumulation d'huile sous la plaque à croustiller. Cette huile va dégager une fumée blanche, et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait affecter en rien la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Respectez les instructions concernant un Test de fonctionnement (page 10) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le Support à la clientèle (voir page 20).
Le code d'erreur « E1 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 20).
Le code d'erreur « E2 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 20).
Le code d'erreur « E3 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe de la friteuse à air s'est activée. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la totalement refroidir. Si l'afficheur continue à indiquer « E3 », contactez le Support à la clientèle (voir page 20).

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 20).

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Nom du produit	Friteuse à air Premium II Plus 6,2 litres
Modèle	CAF-P652-KEU
<i>Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.</i>	
Date d'achat	
Numéro de commande	

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

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

Avantages de votre garantie limitée

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

Qui peut bénéficier de la couverture ?

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

Méfiez-vous des revendeurs ou des vendeurs non

autorisés

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

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

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

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

• Les dommages ou défauts dépassant le coût du produit.

Réclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

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

Recours unique et exclusif

LA GARANTIE LIMITÉE QUI PRÉCÈDE CONSTITUE LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVE D'ETEK CITY GMBH, 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 GMBH NI AUCUNE AUTRE PARTIE N'EST AUTORISÉ À OFFRIR UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE À LA GARANTIE LIMITÉE DÉCRITE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT.

Clause de non-responsabilité des garanties limitées

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

Limitations de la responsabilité

DANS TOUTE LA MESURE PRÉVUE PAR LA LOI APPLICABLE, ETEK CITY 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 GMBH OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR POUR CES PRODUITS, OU (b) DES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI ETEK CITY GMBH OU L'UN DE SES FOURNISSEURS A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ OU DE LA PROBABILITÉ DE TELS DOMMAGES.

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

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

Autres droits dont vous pouvez disposer

CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS CE QUI SUIT : (1) L'EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES ; (2) LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES ; ET/OU (3) L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ; IL SE PEUT DONC QUE LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DE LA PRÉSENTE POLITIQUE NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. DANS CES JURIDICTIONS, VOUS NE DISEZ PAS 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 :
Etekcitey GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Allemagne

SUPPORT À LA CLIENTÈLE

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

Arovast Corporation

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

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

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

