

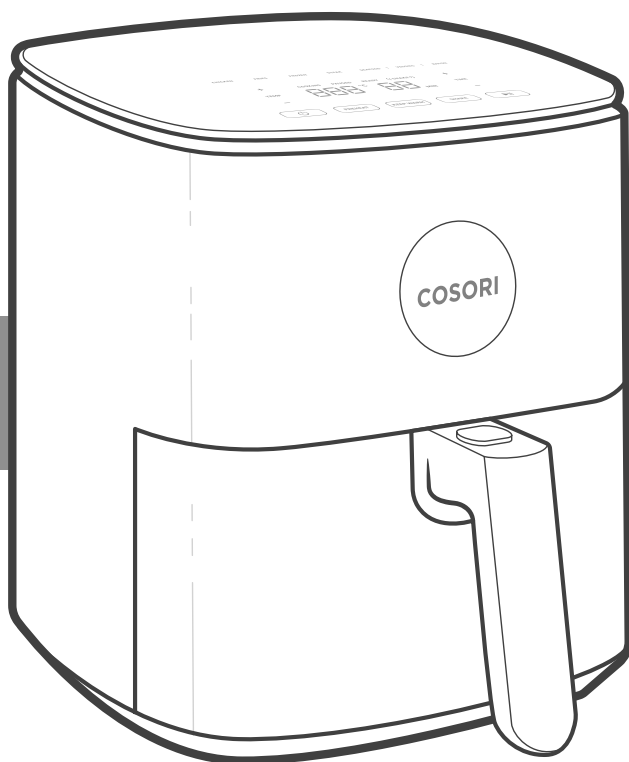
COSORI®

User Manual

Pro LE 4.7-Litre Air Fryer

Pro LE Series

Model: CAF-L501 Series



EN

DE

ES

FR

IT

NL

PL

SV

Questions or Concerns?

support.eu@cosori.com

Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	2
Important Safeguards	6
Getting to Know Your Air Fryer	8
Air Fryer Diagram	8
Display Messages	9
Before First Use	10
Using Your Air Fryer	11
Care & Maintenance	15
Troubleshooting	16
Warranty Information	17
Customer Support	17

Package Contents

- 1 x Pro LE 4.7-Litre Air Fryer
- 1 x Recipe Book
- 1 x User Manual

Specifications

Power Supply	AC 220-240V, 50/60Hz
Rated Power	1500W
Capacity	4.7 L / 5.0 qt (serves 2–4 people)
Temperature Range	75°–230°C
Time Range	1–60 min
Dimensions (including handle and air outlet spacer)	30.7 x 27.4 x 38.4 cm / 12 x 10.8 x 15.1 in
Weight	4.54 kg / 10 lb
Standby power	<0.5W

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	2
Technische Daten	2
Wichtige Sicherheitshinweise	18
Ihre Heißluftfritteuse	20
Diagramm der Heißluftfritteuse	20
Display-Meldungen	21
Vor dem ersten Gebrauch	22
Der Gebrauch Ihrer Heißluftfritteuse	23
Pflege und Wartung	27
Problemlösung	28
Garantie	29
Kundendienst	29

Lieferumfang

- 1 x 4,7 Liter Pro LE Heißluftfritteuse
- 1 x Rezeptbuch
- 1 x Bedienungsanleitung

Technische Daten

Stromversor- gung	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	1500 W
Fassungsver- mögen	4,7 l / 5,0 qt (für 2–4 Personen)
Temperaturbe- reich	75–230 °C
Zeitspanne	1–60 Minuten
Abmessungen (inklusive Griff und Luftaus- lass-Distanz- stück)	30.7 x 27.4 x 38.4 cm 12 x 10.8 x 15.1 Zoll
Gewicht	4,54 kg / 10 lb
Standby-Strom- verbrauch	<0,5 W

Índice

Contenido de la caja	3
Especificaciones	3
Precauciones importantes	30
Componentes de la freidora por aire	32
Diagrama de la freidora por aire	32
Mensajes en pantalla	33
Antes del primer uso	34
Uso de la freidora por aire	35
Cuidado y mantenimiento	39
Solución de problemas	40
Información sobre la garantía	41
Atención al Cliente	41

Contenido de la caja

- 1 freidora por aire Pro LE de 4,7 litros
- 1 libro de recetas
- 1 manual del usuario

Especificaciones

Fuente de alimentación	CA 220-240 V, 50/60 Hz
Potencia nominal	1500 W
Capacidad	4,7 L (5,0 qt) (2-4 raciones)
Rango de temperaturas	75° -230 °C
Rango de tiempo	1-60 min.
Dimensiones (incluye mango y espaciador de salida de aire)	30.7 x 27.4 x 38.4 cm (12 x 10.8 x 15.1 in)
Peso	4,54 kg (10 lb)
Consumo en modo de espera	<0,5 W

Table des matières

Contenu de l'emballage	3
Caractéristiques techniques	3
Consignes de sécurité importantes	42
Prise en main de la friteuse sans huile	44
Schéma de la friteuse sans huile	44
Messages à l'écran	45
Avant la première utilisation	46
Utilisation de votre friteuse sans huile	47
Entretien et maintenance	51
Dépannage	52
Informations relatives à la garantie	53
Service client	53

Contenu de l'emballage

- 1 Friteuse sans huile Pro LE 4,7 litres
- 1 Livre de recettes
- 1 Notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 à 240 V c.a., 50 à 60 Hz
Puissance nominale	1 500 W
Capacité	4,7 L/5,0 qt (pour 2 à 4 personnes)
Plage de températures	75° -230°C
Plage de durée de cuisson	1 à 60 minutes
Dimensions (comprend la poignée et l'entretoise de sortie d'air)	30.7 x 27.4 x 38.4 cm/ 12 x 10.8 x 15.1 po
Poids	4,54 kg/10 lb
Consommation en veille	<0,5 W

Indice

Contenuto della confezione	4
Specifiche	4
Importanti misure di sicurezza	54
Descrizione della friggitrice ad aria	56
Diagramma della friggitrice ad aria	56
Messaggi sul display	57
Prima dell'utilizzo iniziale	58
Uso della friggitrice ad aria	59
Cura e manutenzione	63
Risoluzione dei problemi	64
Informazioni sulla garanzia	65
Assistenza Clienti	65

Contenuto della confezione

- 1 friggitrice ad aria Pro LE da 4,7 litri
- 1 libro di ricette
- 1 manuale di istruzioni

Specifiche

Alimentazione elettrica	c.a. 220–240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale	1500 W
Capacità	4,7 l (5,0 quarti) (porzioni per 2–4 persone)
Gamma di temperature	75°–230°C
Intervallo di temporizzazione	1–60 min.
Dimensioni (include maniglia e distanziale uscita aria)	30,7 x 27,4 x 38,4 cm (12 x 10,8 x 15,1 pollici)
Peso	4,54 kg (10 libbre)
Energia di riserva	<0,5 W

Inhoud

Inhoud verpakking	4
Specificaties	4
Belangrijke veiligheidsoopmerkingen	66
Bekend raken met uw airfryer	68
airfryer-diagram	68
Displayberichten	69
Voor het eerste gebruik	70
Gebruiken van uw airfryer	71
Verzorging & onderhoud	75
Probleemoplossing	76
Garantie-informatie	77
Klantenservice	77

Inhoud verpakking

- 1 x Pro LE 4,7-liter airfryer
- 1 x Receptenboek
- 1 x Gebruikershandleiding

Specificaties

Voeding	AC 220-240V, 50/60Hz
Nominaal vermogen	1500W
Capaciteit	4,7 L / 5.0 qt (voor 2-4 personen)
Temperatuurbereik	75°–230°C
Tijdbereik	1-60 min
Afmetingen (inclusief handgreep en afstandhouder voor luchtuitlaat)	30,7 x 27,4 x 38,4 cm / 12 x 10,8 x 15,1 in
Gewicht	4,54 kg / 10 lb
Stand-byvermogen	<0,5W

Spis treści

Zawartość opakowania	5
Dane techniczne	5
Istotne środki bezpieczeństwa	78
Prezentacja frytkownicy beztuszczowej	80
Schemat frytkownicy beztuszczowej	80
Wyświetlanie komunikatów	81
Przed pierwszym użyciem	82
Korzystanie z frytkownicy beztuszczowej	83
Czyszczenie i konserwacja	87
Rozwiązywanie problemów	88
Informacje o gwarancji	89
Dział obsługi klienta	89

Innehållsförteckning

Förpackningens innehåll	5
Specifikationer	5
Viktiga säkerhetsinstruktioner	90
Lär känna din Air Fryer	92
Air Fryer-diagram	92
Visa meddelanden	93
Innan första användningstillfället	94
Använda din Air Fryer	95
Skötsel och underhåll	99
Felsökning	100
Garantiinformation	101
Kundsupport	101

Zawartość opakowania

- 1 x frytkownica beztuszczowa Pro LE 4,7 litra
- 1 x książka z przepisami
- 1 x podręcznik użytkownika

Förpackningens innehåll

- 1 x Pro LE 4,7-Litre Air Fryer
- 1 x Receptbok
- 1 x Bruksanvisning

Dane techniczne

Zasilanie	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Moc znamionowa	1500 W
Pojemność	4,7 l / 5,0 kwart (dla 2-4 osób)
Zakres temperatury	75°C – 230°C
Zakres czasu	1-60 min
Wymiary (zawiera uchwyt i przekładkę wyłotu powietrza)	30,7 x 27,4 x 38,4 cm / 12 x 10,8 x 15,1 cala
Waga	4,54 kg / 10 funtów
Zasilanie w stanie gotowości	<0,5 W

Specifikationer

Elförsörjning	AC 220-240V, 50/60Hz
Nominell ström	1500W
Kapacitet	4,7 L / 5,0 qt (2-4 portioner)
Temperatur-område	75°-230°C
Tidsområde	1-60 min
Mått (inkluderar handtag och distans för luftutlopp)	30,7 x 27,4 x 38,4 cm /12 x 10,8 x 15,1 in
Vikt	4,54 kg/10 lb
Standby-effekt	<0,5W

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions when using your air fryer.

Read all instructions.

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crispier plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.

General Safety

- **Do not** immerse the air fryer housing, cord, or plug in water or liquid.
- Closely supervise children near your air fryer.
- Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 17).
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as this may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.

- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the basket) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **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.
- **Do not** strike or hit the top of the air fryer with hard objects, as this may cause the tempered glass to crack. Tempered glass is stronger and fractures more safely than ordinary glass, but it may shatter unexpectedly after being cracked. If you see a crack, contact **Customer Support** (see page 17).
- 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 purifier in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the air fryer.
- Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the baskets with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** overfill the air fryer basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories during or immediately after air frying.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials, into your air fryer. You may use parchment paper or foil.
- **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.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 17).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Plug & 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 choking hazards.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.

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.



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

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

This product is RoHS compliant.

This product is in compliance with Directive 2011/65/EU, and its amendments, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

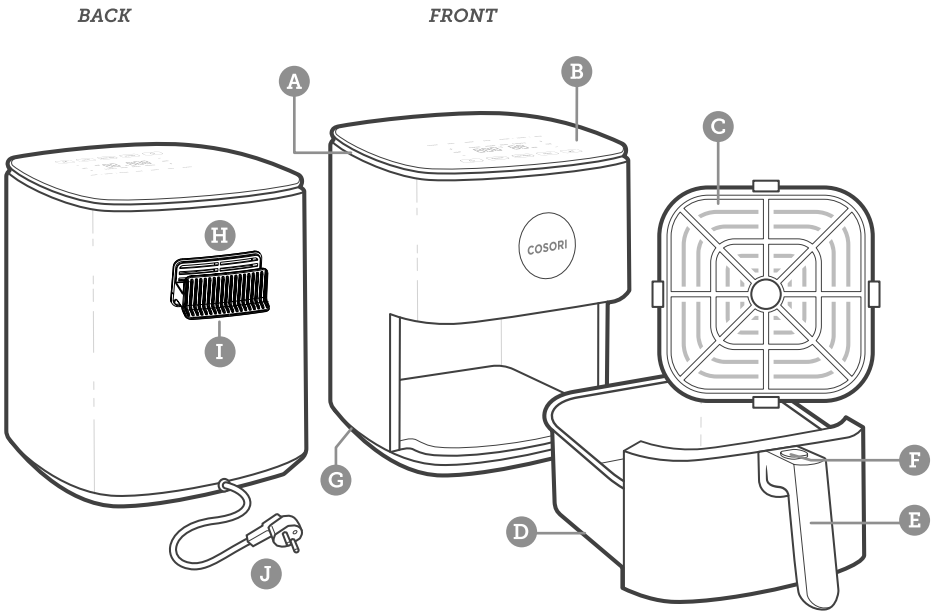
GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

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

Note:

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

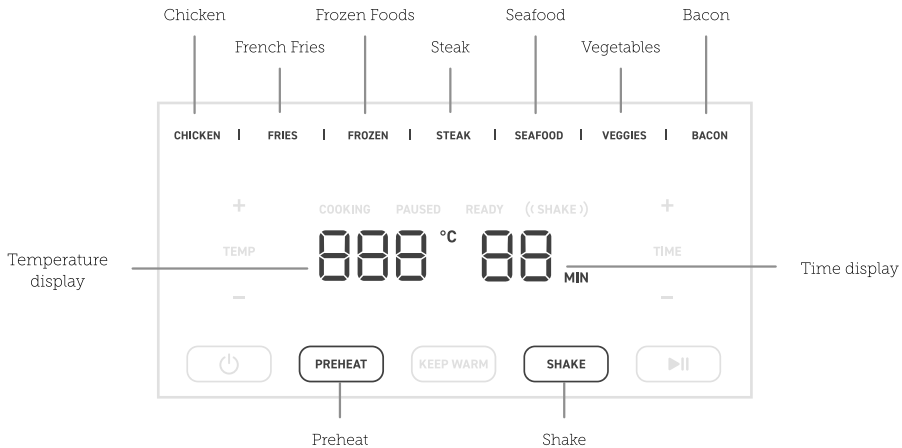
Air Fryer Diagram



- | | | |
|-------------------|--------------------------|----------------------|
| A. Air Inlet | E. Basket Handle | I. Air Outlet Spacer |
| B. Control Screen | F. Basket Release Button | J. Power Cord |
| C. Crisper Plate | G. Housing Handles | |
| D. Basket | H. Air Outlet | |

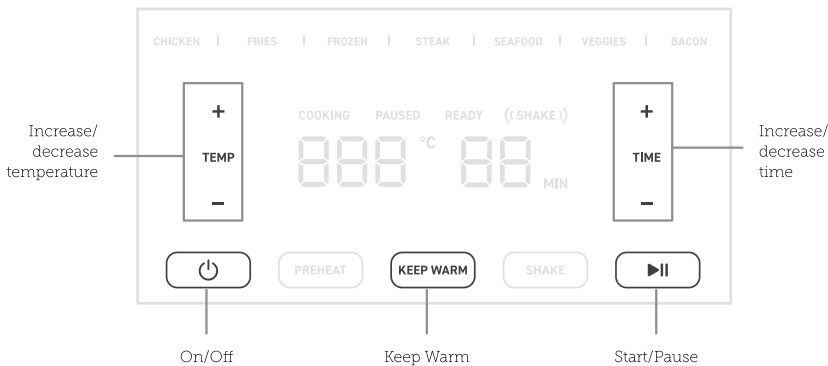
Display Diagram

Note: when you press a button to use a function or program, it will turn yellow to show that it's active.

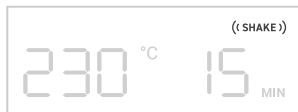


Note: This turns the Shake Reminder on/off.

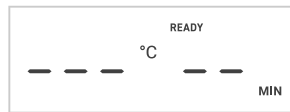
Control Panel



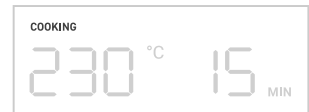
Display Messages



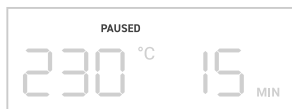
Reminder to shake or flip food



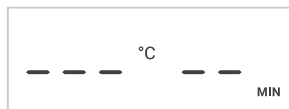
Air fryer is preheated and ready to start cooking



Air fryer is cooking



Cooking is paused



Cooking program has ended

BEFORE FIRST USE

Setting Up

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

Note: Leave 13 cm / 5 inches of space behind and above the air fryer. [Figure 1.1] Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.

3. Hold down the basket release button, and pull the handle to remove the basket. Remove all plastic from the basket.
4. Wash both the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
6. Insert the crisper plate back into the basket, and place the basket inside the air fryer.

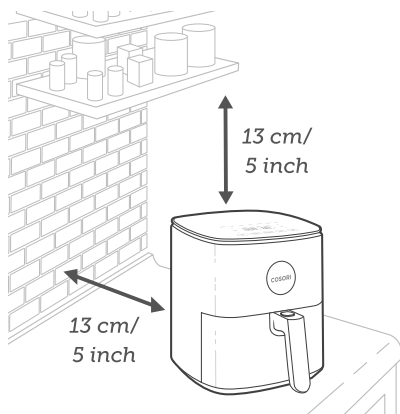


Figure 1.1

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 "4 MIN".
3. Press **▶||** to begin preheating. When preheating is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the basket and allow it to cool for 4 minutes. Then place the basket back into the air fryer.
5. Repeat steps 2–3 to preheat the air fryer again. When finished, the air fryer will beep.
6. Remove the basket. This time, allow the basket to cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If a plastic smell is still present after a test run, contact **Customer Support**.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** unscrew the basket handle from the basket.

Silicone Stoppers

- The crisper plate contains 4 rubber stoppers made of safe, FDA-approved material. These stoppers keep the crisper plate fitted to the bottom of the basket, prevent the crisper plate from directly touching the basket, and in rare cases, damaging the nonstick coating on the basket.
- Only** remove the rubber stoppers for cleaning purposes. For easy removal, start from the bottom of the crisper plate and pull out one side of the stopper at a time. [Figure 1.2]

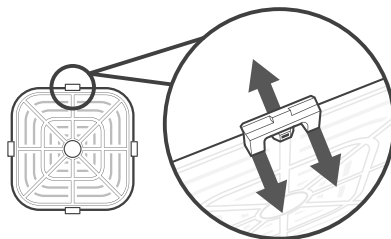


Figure 1.2

- To place the rubber stoppers back onto the crisper plate, first soak them in water. Then, push each stopper back in through the bottom of the crisper plate. Push in one side of the stopper at a time.

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 “**4 MIN**”.
3. Optionally, press the + or – buttons to change the temperature. The time will adjust automatically.
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 2.1]

Temperature	Time
205°–230°C	4 minutes
145°–200°C	3 minutes
75°–140°C	2 minutes

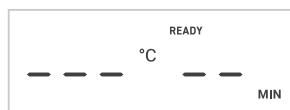


Figure 2.1

Note: If no buttons are pressed for 3 minutes, the air fryer will clear all settings and go into standby.

Air Frying

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This may interfere with your cooking program or cause cracks in the glass on the display. [Figure 2.1]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.

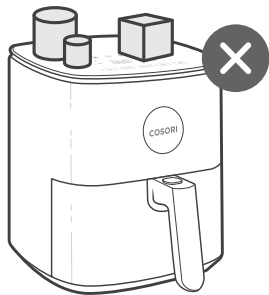


Figure 2.1

Cooking Functions

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.

1. Press the function's button to select the function. The air fryer will automatically change to the function's default settings.
2. You can change a function's time (1–60 minutes), temperature (75°–230°C), and Shake Reminder.
3. Press and hold the + or – button to rapidly increase or decrease the time or temperature.
4. Add or remove a Shake Reminder by pressing **SHAKE**.
5. To go back to a function's default settings, press the function's button again.

Note: Results may vary. Check out our Recipe Book for a guide to using cooking functions for perfect results.

Function	Default Temperature	Default Time (minutes)	Shake Reminder?*
Chicken	190°C	20 minutes	-
French Fries**	195°C	25 minutes	((SHAKE))
Frozen Foods	175°C	10 minutes	-
Steak	230°C	6 minutes	-
Seafood	175°C	8 minutes	((SHAKE))
Veggies	170°C	10 minutes	((SHAKE))
Bacon	160°C	8 minutes	-
Preheat	205°C	4 minutes	-
Keep Warm	75°C	5 minutes	-

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

** See **Cooking Guide** (page 14) for more tips on air frying French fries.

Air Frying

1. **Preheat your air fryer** (see page 11).
2. When your air fryer displays **READY**, add food to the basket.
 - For the best results, add the crisper plate into the basket to allow excess oil to drip down to the bottom of the basket.
3. Select a cooking function (see page 12).

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 cooking function.

4. Optionally, change the temperature and time, and add a Shake Reminder. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press the + or – buttons to change the temperature (75°–230°C) or time (1–60 minutes).

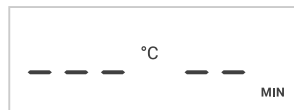
Note:

- To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the + or – buttons.
- Press **SHAKE** to add or remove a Shake Reminder during cooking.

5. Press ►|| to begin air frying.
6. When 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.
 - a. Press the basket release button to 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.
 - b. Shake or flip the food.
 - c. Put the basket back into the air fryer.

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

7. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show:



8. Optionally, press **Keep Warm**. Press the + or – buttons to change the time (1–60 minutes).
9. Press the basket release button to take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam.
10. Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

- During cooking, press and hold the basket release button to take the basket out of the air fryer, and shake, mix, or flip the food.

A. To shake food:

1. Hold the basket just above a heat-resistant surface for safety purposes.
2. Shake the basket.

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

B. 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 cooking functions use the Shake Reminder automatically (see **Cooking Functions**, page 12).

Shake Reminder

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

Cooking Guide

Overfilling

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

Using Oil

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

Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- 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 baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

French Fries

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

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

More Functions

Pausing

1. Press ►|| to pause cooking. The air fryer will stop heating, and ►|| will turn yellow flashing until you press ►|| to resume cooking.
2. After 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
3. This function allows you to pause the cooking program without removing the basket from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

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

Automatically Shutoff

- If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and turn off after 3 minutes of inactivity.

Overheat Protection

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

CARE & MAINTENANCE

Note:

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

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

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 30 mL / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.

- b. Use a sponge to spread the paste on the basket and crisper plate and scrub. Let the basket and crisper plate sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash basket with soap and water before using.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. [Figure 3.1] 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.

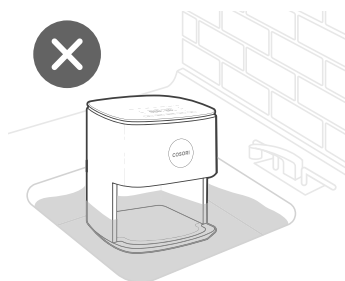


Figure 3.1

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of ingredients into the inner basket. If the basket is overstuffed, then ingredients will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see Shaking Food , page 13).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 14).
French fries are not fried correctly.	See French Fries , page 14.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle the basket with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (page 17).
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 10) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 17).
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 17).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 17).
Display shows Error Code "E3".	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 17).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 17).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	Pro LE 4.7-Litre Air Fryer
Model	CAF-L501 Series
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Order ID	
Date of Purchase	

TERMS & POLICY

Arovast Corporation warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service for 2 years, effective from the date of purchase to the end of the warranty period. Warranty lengths may vary between product categories.

This warranty does not limit your rights under the applicable local consumer protection laws. If the applicable local consumer protection laws require the manufacturer to provide a longer warranty period, the warranty period shall be extended to the shortest period required by the laws.

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

CUSTOMER SUPPORT

Arovast Corporation

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

Email: support.eu@cosori.com

*Please have your order invoice and order ID ready before contacting Customer Support.

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE SIE AUF. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie beim Gebrauch der Heißluftfritteuse stets unsere Sicherheitshinweise. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

Wesentliche Sicherheitsfaktoren

- **Berühren Sie heiße Oberflächen nicht.**
Benutzen Sie den Griff.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach der Verwendung drehen, da das heiße Knusperblech herausfallen und eine Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.

Allgemeine Sicherheit

- Tauchen Sie das Gehäuse, das Kabel oder den Stecker der Heißluftfritteuse **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe der Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker ab, bevor Sie ihn reinigen und wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse **nicht**, wenn sie beschädigt ist, nicht funktioniert oder der Stecker beschädigt ist. Kontaktieren Sie in einem solchen Fall unseren **Kundendienst** (siehe Seite 29).
- Verwenden Sie **ausschließlich** Originalzubehör und -ersatzteile. Zubehör und Ersatzteile von Drittanbietern können zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät **nicht** im Freien.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse **nicht** auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.
- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluftfritteuse (oder

Herausnehmen des Korbs) besonders vorsichtig vor, wenn sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

- Reinigen Sie die Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmchen. Metallfragmente können sich vom Schwamm lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Bewahren Sie **keine** Gegenstände in Ihrer Heißluftfritteuse auf.
- Setzen Sie die Oberseite der Heißluftfritteuse **keinen** Schlägen oder Stößen aus, da das Hartglas sonst Risse bekommen könnte. Hartglas ist härter als gewöhnliches Glas und ist im Falle von Bruch sicherer. Es kann jedoch unerwartet zersplittern, wenn es Risse bekommen hat. Wenn Sie einen Riss entdecken, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (siehe Seite 29).
- Diese Heißluftfritteuse kann von Kindern ab acht 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 Heißluftfritteuse erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sollten nicht mit der Heißluftfritteuse spielen.
- Die Reinigung sowie Pflege und Wartung sollten nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Diese Heißluftfritteuse darf nicht über einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse **ausschließlich** in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch. **Nur** für den Haushaltsgebrauch.

Frittieren mit Heißluft

- Heißluftfritteusen arbeiten **ausschließlich** mit heißer Luft. Füllen Sie **niemals** Öl oder Fett in die Körbe.
- Nutzen Sie Ihre Heißluftfritteuse **nur**, wenn der Korb ordnungsgemäß eingesetzt ist.
- Geben Sie **niemals** zu große Kochgutteile oder Metallgegenstände in Ihre Heißluftfritteuse.
- Überfüllen Sie den Korb Ihrer Heißluftfritteuse **nicht**. Zu große Mengen an Lebensmitteln könnten mit den Heizspulen in Berührung kommen und eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie das Zubehör **nicht** während oder unmittelbar nach dem Frittieren mit Heißluft.
- Geben Sie **niemals** Papier, Pappe, hitzebeständige Kunststoffteile oder ähnliche Materialien in Ihre Heißluftfritteuse. Sie können Pergamentpapier oder Alufolie benutzen.
- Geben Sie **niemals** Back- oder Pergamentpapier ohne Kochgut in Ihre Heißluftfritteuse. Andernfalls könnte sich das Papier durch die Luftzirkulation bewegen und mit den Heizspulen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie **ausschließlich** hitzebeständige Behälter. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von Behältern geboten, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Halten Sie Ihre Heißluftfritteuse von flammbaren Materialien (Vorhängen, Tischdecken usw.) fern. Stellen Sie die Heißluftfritteuse zum Betrieb auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche und halten Sie sie von Wärmequellen oder Flüssigkeiten fern.
- Schalten Sie Ihre Heißluftfritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzende Lebensmittel 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 er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 29).
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

Stecker und Kabel

- **Lassen Sie das Kabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung, die über dem Stromstecker der Heißluftfritteuse angebracht ist, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Verbinden Ihrer Heißluftfritteuse mit der Stromversorgung **niemals** eine Steckdose, die sich unterhalb der Arbeitsfläche befindet.
- Halten Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel von Kindern unter acht Jahren fern.

Elektromagnetische Felder (EMF)

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



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden sollte. 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 erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2011/65/EU und ihrer Novellierungen zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

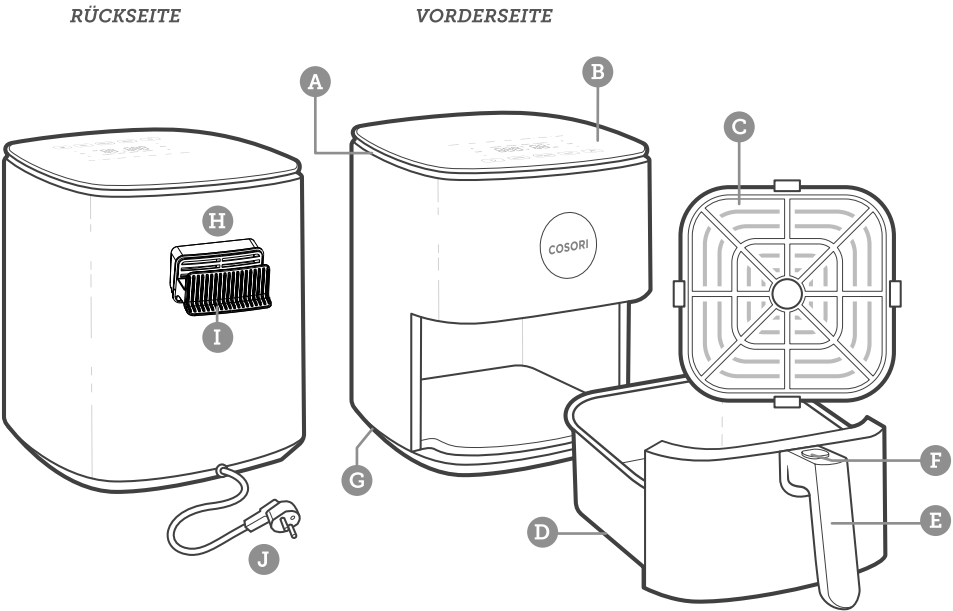
IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

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

Hinweis:

- **Versuchen Sie nicht**, die Oberseite der Heißluftfritteuse zu öffnen. Es handelt sich hierbei nicht um einen Deckel.
- Der Korb und das Knusperblech bestehen aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung. Sie sind PFOA- und BPA-frei.

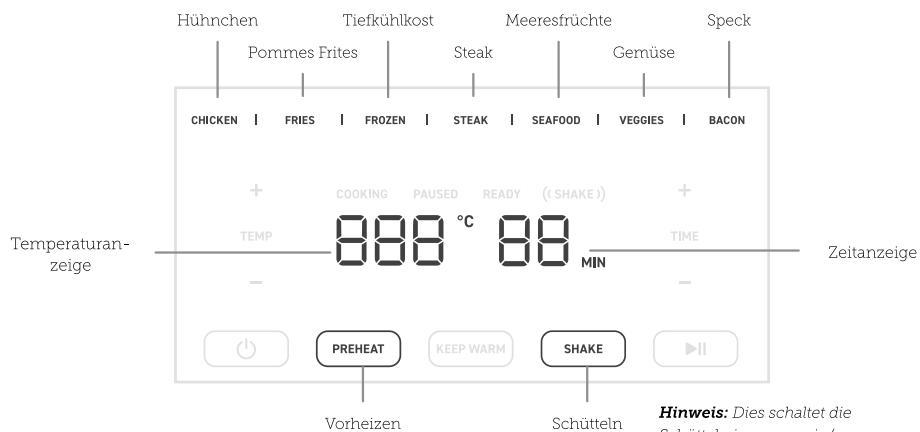
Diagramm der Heißluftfritteuse



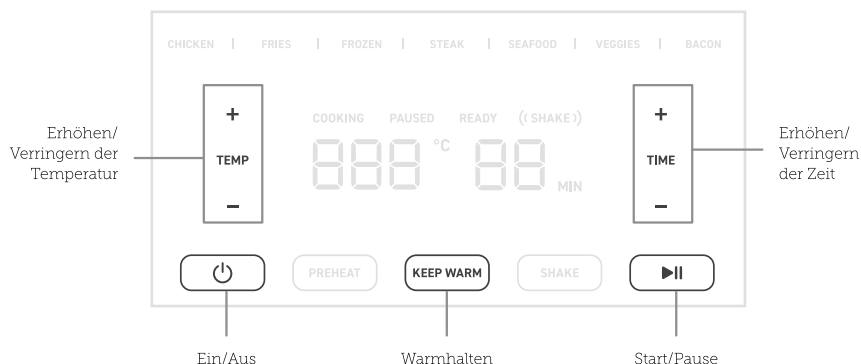
- | | | |
|--------------------|------------------|-----------------|
| A. Lufteinlass | E. Korbgriff | I. Luftauslass- |
| B. Betriebsanzeige | F. Auswurf-taste | Abstandhalter |
| C. Knusperblech | G. Gehäusegriffe | J. Stromkabel |
| D. Korb | H. Luftauslass | |

Display-Diagramm

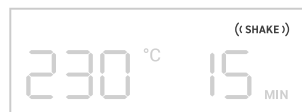
Hinweis: Wenn Sie eine Taste drücken, um eine Funktion oder ein Programm zu verwenden, wird sie gelb, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist.



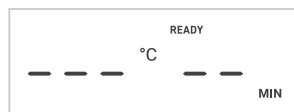
Bedienfeld



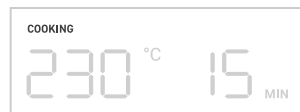
Display-Meldungen



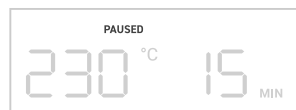
Erinnerung, das Kochgut zu schütteln oder zu wenden



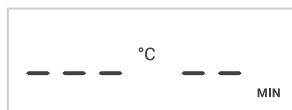
Die Heißluftfritteuse ist aufgeheizt und kochbereit



Der Kochvorgang der Heißluftfritteuse läuft



Der Kochvorgang ist pausiert



Das Kochprogramm ist beendet

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

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

Hinweis: Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluftfritteuse ein Abstand von 13 cm / 5 Zoll gewahrt wird [Abbildung 1.1] Sorgen Sie dafür, dass der Freiraum vor der Fritteuse ausreicht, um den Korb herauszunehmen.

3. Halten Sie die Auswurf Taste gedrückt und ziehen Sie am Griff, um den Korb zu entfernen. Entfernen Sie das gesamte Kunststoffmaterial vom Korb.
4. Reinigen Sie sowohl den Korb als auch das Knusperblech gründlich entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
6. Legen Sie das Knusperblech in den Korb und setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse ein.

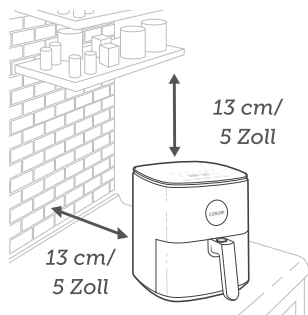


Abbildung 1.1

Testlauf

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

1. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb leer ist, und schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an.
2. Drücken Sie auf **Vorheizen**. Auf dem Display werden **„205 °C“** und **„4 MIN“** angezeigt.
3. Drücken Sie auf **▶||**, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn die Fritteuse vollständig vorgeheizt ist, ertönt ein Signalton.
4. Ziehen Sie den Korb heraus und lassen Sie ihn 4 Minuten lang abkühlen. Setzen Sie den Korb dann wieder in die Fritteuse ein.
5. Wiederholen Sie die Schritte 2-3, um die Fritteuse erneut vorzuheizen. Wenn das Gerät fertig ist, ertönt ein Signalton.
6. Nehmen Sie den Korb heraus. Lassen Sie den Korb dieses Mal 10-30 Minuten lang vollständig abkühlen.

Hinweis:

- Jede Heißluftfritteuse kann aufgrund des Herstellungsprozesses einen Plastikgeruch aufweisen. Das ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch auch nach einem Testlauf noch vorhanden ist, wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach der Verwendung drehen, da das heiße Knusperblech herausfallen und eine Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Schrauben Sie den Korbgriff **nicht** vom Korb ab.

Gummifüße

- Das Knusperblech verfügt über vier Gummifüße aus sicherem, FDA-zertifiziertem Material. Diese Füße halten das Knusperblech am Boden des Korbs in Position und verhindern dadurch, dass das Knusperblech in direkten Kontakt mit dem Korb kommt, wo es in seltenen Fällen die Antihafbeschichtung des Korbs beschädigen könnte.
- Entfernen Sie die Gummifüße nur für Reinigungszwecke. Um die Gummifüße mühelos zu entfernen, beginnen Sie an der Unterseite des Knusperblechs und ziehen Sie die Füße einzeln und nacheinander zur Seite ab. **[Abbildung 1.2]**
- Um die Gummifüße wieder am Knusperblech anzubringen, weichen Sie sie zunächst in Wasser ein. Schieben Sie die Füße dann wieder durch die Unterseite des Knusperblechs in ihre Position zurück. Drücken Sie jeweils nur eine Seite des Gummifüßes in Position.

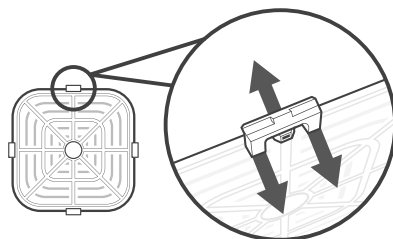


Abbildung 1.2

DER GEBRAUCH IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

Vorheizen

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

Hinweis: Werden innerhalb von drei Minuten keine Tasten gedrückt, löscht die Heißluftfritteuse die Einstellungen und wechselt in den Standby-Modus.

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Drücken Sie , um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie auf **Vorheizen**. Auf dem Display werden „205 °C“ und „4 MIN“ angezeigt.
3. Sie können die Tasten + oder – drücken, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit passt sich automatisch an.
4. Drücken Sie auf , um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn die Fritteuse vollständig vorgeheizt ist, gibt sie einen dreifachen Signalton ab. Das Display zeigt die eingestellte Vorheiz-Temperatur an. **[Abbildung 2.1]**

Temperatur	Zeit
205–230 °C	4 Minuten
145–200 °C	3 Minuten
75–140 °C	2 Minuten



Abbildung 2.1

Frittieren mit Heißluft

Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Dies könnte zu Störungen des Kochprogramms führen oder Risse im Glas des Displays verursachen. [Abbildung 2.1]
- Heißluftfritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Achten Sie beim Entnehmen des Korbs aus der Heißluftfritteuse auf heißen Dampf.

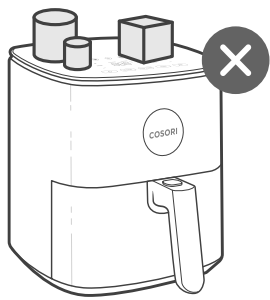


Abbildung 2.1

Kochfunktionen

Die Verwendung einer Kochfunktion ist die einfachste Art, mit Heißluft zu frittieren. Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren eines bestimmten Kochguts vorprogrammiert.

1. Drücken Sie die Funktionstaste, um die Funktion auszuwählen. Die Heißluftfritteuse wechselt automatisch zu den Voreinstellungen der Funktion.
2. Sie können die Zeit (1–60 Minuten), Temperatur (75–230 °C) und die Schüttelerinnerung jeder Funktion anpassen.
3. Halten Sie die Tasten+ oder – gedrückt, wenn die Zeit oder Temperatur schnell erhöht oder verringert werden soll.
4. Fügen Sie eine Schüttelerinnerung hinzu oder entfernen Sie sie, indem Sie **SHAKE** drücken.
5. Durch erneutes Drücken der Funktionstaste kehren Sie wieder zu den Voreinstellungen zurück.

Hinweis: Die Ergebnisse können variieren. Lesen Sie unser Rezeptbuch, um sich mit den Kochfunktionen vertraut zu machen und optimale Ergebnisse zu erzielen.

Funktion	Vorgabetemperatur	Vorgabezeit (Minuten)	Schüttelerinne- rung?*
Hähnchen	190 °C	20 Minuten	-
Pommes Frites**	195 °C	25 Minuten	(Schütteln)
Tiefkühlkost	175 °C	10 Minuten	-
Steak	230 °C	6 Minuten	-
Meeresfrüchte	175 °C	8 Minuten	(Schütteln)
Gemüse	170 °C	10 Minuten	(Schütteln)
Speck	160 °C	8 Minuten	-
Vorheizen	205 °C	4 Minuten	-
Warmhalten	75 °C	5 Minuten	-

* Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 13).

** Siehe **Kochanleitung** (Seite 14) für Tipps zum Heißluftfrittieren von Pommes Frites.

Frittieren mit Heißluft

1. **Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor** (siehe Seite 23).
2. Wenn auf Ihrer Heißluftfritteuse **READY** angezeigt wird, geben Sie Kochgut in den Korb.
 - Wahlweise können Sie das Knusperblech in den Korb legen, damit überschüssiges Öl auf den Boden des Korbs abtropfen kann.
3. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 24).

Hinweis: Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren des bestimmten Kochguts vorprogrammiert. Sie können auch eine beliebige Zeit und Temperatur einstellen, ohne eine Kochfunktion auszuwählen.

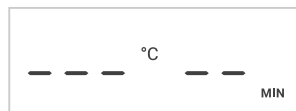
4. Wahlweise können Sie die Temperatur und die Zeit ändern und eine Schüttelerinnerung hinzufügen. Dies ist jederzeit während des Kochvorgangs möglich.
 - a. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die Temperatur (75–230 °C) oder Zeit (1–60 Minuten) zu ändern.

Hinweis:

- Halten Sie die Tasten+ oder – gedrückt, wenn die Zeit oder Temperatur schnell erhöht oder verringert werden soll.
 - Drücken Sie **SHAKE** (Schütteln), um eine Schüttelerinnerung hinzuzufügen oder sie zu entfernen.
5. Drücken Sie **▶||**, um mit dem Frittieren zu beginnen.
 6. Ist die Schüttelerinnerung eingeschaltet, erscheint sie nach halber Kochzeit. Die Heißluftfritteuse gibt fünf Signaltöne von sich und „(Shake)“ (Schütteln) blinkt auf dem Display auf.
 - a. Drücken Sie die Auswurfaste, um den Korb aus der Heißluftfritteuse herauszunehmen und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Die 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 Heißluftfritteuse ein.

Hinweis: Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 25).

7. Die Heißluftfritteuse gibt drei Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt:



8. Drücken Sie ggf. auf **Warmhalten**. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
9. Drücken Sie die Auswurfaste, um den Korb aus der Heißluftfritteuse herauszunehmen und achten Sie dabei auf heißen Dampf.
10. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Schütteln von Kochgut

Schütteln von Kochgut

- Halten Sie die Auswurfaste während des Kochvorgangs gedrückt, um den Korb aus der Heißluftfritteuse herauszunehmen und das Kochgut zu schütteln, umzurühren oder zu wenden.

A. Schütteln von Kochgut:

1. Halten Sie den Korb aus Sicherheitsgründen knapp über einer hitzebeständigen Fläche.
2. Schütteln Sie den Korb.

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

- B. Für den Fall, dass der Korb zum Schütteln zu schwer ist und heiße Flüssigkeiten enthält:
 3. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Halterung oder Oberfläche.
 4. Vermischen oder wenden Sie das Kochgut mit einer Zange.
- Wenn Sie den Korb herausnehmen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display aus, bis der Korb wieder eingesetzt wird.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, wird der Kochvorgang automatisch fortgesetzt.

- Schütteln Sie das Kochgut nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluftfritteuse sich sonst abkühlen könnte.

Zum Schütteln geeignetes Kochgut

- Kleine, aufeinanderliegende Kochgutteile wie z. B. Pommes Frites 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. Tippen Sie auf **SHAKE** (Schütteln), um die Schüttelerinnerung einzuschalten. Einige Kochfunktionen nutzen die Schüttelerinnerung automatisch (siehe **Kochfunktionen**, Seite 24).

Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung besteht aus einem fünffachen Signalton und dem Aufblinken von **(Shake)** (Schütteln) auf dem Display.
- Wenn Sie den Korb nicht herausnehmen, ertönt die Schüttelerinnerung nach einer Minute nochmals und auf dem Display leuchtet **(Shake)** (Schütteln) durchgehend auf.
- Die Schüttelerinnerung wird aufgehoben, sobald Sie den Korb herausnehmen.

Kochanleitung

Überfüllen

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

Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml / 2 EL (US) Öl hinzu.

- Öl-Sprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.

Hinweise zum Kochgut

- Sie können sämtliche Tiefkühllebensmittel oder Lebensmittel speziell für den Backofen in der Heißluftfritteuse kochen.
- 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 Heißluftfritteuse kochen, tropft Fett vom Boden der Körbe. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie Fetttropfen hinterher aus.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluftfritteuse trocken.

Pommes Frites

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

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

Mehr Funktionen

Anhalten

1. Drücken Sie auf ►||, um den Kochvorgang anzuhalten. Die Heißluftfritteuse hört auf zu heizen und ►|| wird gelb blinkend, bis Sie ►|| drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.

2. Nach einer Inaktivität von 30 Minuten schaltet sich die Heißluftfritteuse aus.
3. Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochprogramm anzuhalten, ohne den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausziehen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display vorübergehend aus.

- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluftfritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

Automatisches Abschalten

- Gibt es keine aktiven Kochprogramme, löscht die Heißluftfritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach drei Minuten Inaktivität aus.

Überhitzungsschutz

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

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- **Reinigen Sie den Korb und das Innere der Heißluftfritteuse stets nach jedem einzelnen Gebrauch.**
- Das Auslegen des Korbs mit Folie (mit Ausnahme des Knusperblechs) kann die Reinigung erleichtern.

1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
3. Der Korb und das Knusperblech sind spülmaschinenfest. Sie können den Korb und das Knusperblech auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

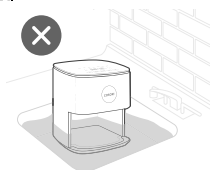


Abbildung 3.1

Hinweis: Der Korb und das Knusperblech verfügen über eine Antihafbeschichtung. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Verrühren Sie 30 ml / 2 EL (US) Backpulver und 15 ml / 1 EL (US) Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
 - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf dem Korb und den Knusperblech und scheuern Sie sie. Lassen Sie den Korb und das Knusperblech 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Reinigen Sie den Korb vor dem Gebrauch mit Seifenwasser.
5. Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie die Fritteuse **nicht** in Wasser. [Abbildung 3.1] Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizspulen.
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

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

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluftfritteuse ein.
Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.	Füllen Sie weniger Kochgut in den Innenkorb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
Das Kochgut ist ungleichmäßig gegart.	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe Schütteln von Kochgut , Seite 25).
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochanleitung , Seite 26).
Die Pommes Frites sind nicht richtig gegart.	Siehe Pommes Frites , Seite 26.
Der Korb lässt sich nicht sicher in die Heißluftfritteuse einsetzen.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch oder während des Kochvorgangs weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und das Innere der Heißluftfritteuse ordnungsgemäß gereinigt und fettfrei sind.
	Das Kochen fettiger Speisen führt dazu, dass sich Öl unterhalb des Knusperblechs ansammelt. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Seien Sie im Umgang mit dem Korb vorsichtig.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluftfritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 29).
Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen für einen Testlauf (Seite 22), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Ist der Kunststoffgeruch immer noch vorhanden, kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Seite 29).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Kontaktieren Sie in einem solchen Fall unseren Kundendienst (siehe Seite 29).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Kontaktieren Sie in einem solchen Fall unseren Kundendienst (siehe Seite 29).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3“.	Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen. Zeigt das Display weiterhin „E3“ an, kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Seite 29).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich bitte an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 29).

GARANTIE

Produktbezeichnung	4,7 Liter Pro LE Heißluftfritteuse
Modell	CAF-L501-Serie
<i>Wir empfehlen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum für den eventuellen zukünftigen Bedarf aufzubewahren.</i>	
Bestellnummer	
Kaufdatum	

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Produkte von Arovast Corporation werden fachkundig aus hochwertigen Werkstoffen gefertigt. Arovast Corporation übernimmt die Garantie für Material- und Herstellungsfehler ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von zwei Jahren. Die Garantiefrist ist von Produkt zu Produkt unterschiedlich.

Diese Garantie schränkt Ihre Rechte gemäß den geltenden lokalen Verbraucherschutzgesetzen nicht ein. Wenn das Gesetz in Ihrem Land/Ihrer Region vom Hersteller eine längere Garantiefrist verlangt, kann die Garantiefrist auf die kürzeste gesetzlich vorgeschriebene Frist verlängert werden.

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

KUNDENDIENST

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A

Anaheim, CA 92806

USA

E-Mail: support.eu@cosori.com

*Bitte halten Sie Ihre Rechnungs- und Bestellnummer für das Gespräch mit unserem Kundendienst bereit.