

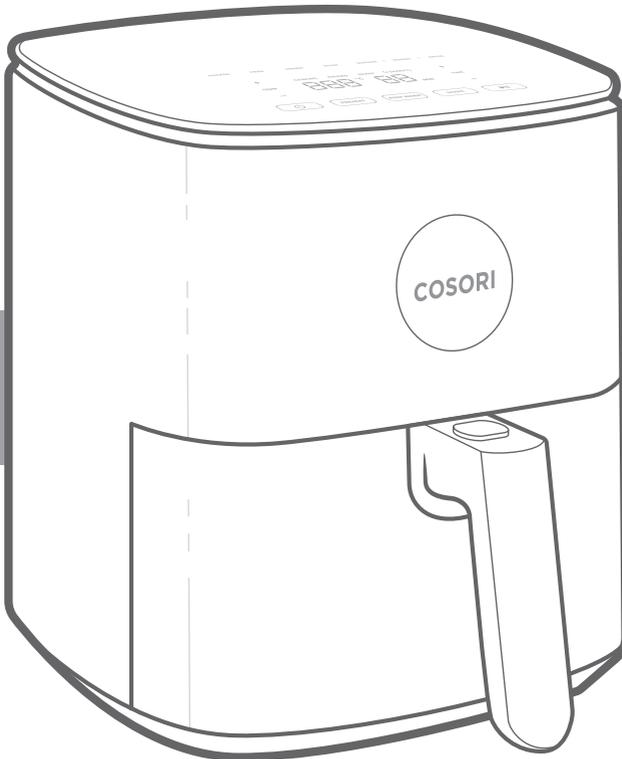
# COSORI®

## 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](mailto: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

<b>Power Supply</b>	AC 220-240V, 50/60Hz
<b>Rated Power</b>	1500W
<b>Capacity</b>	4.7 L / 5.0 qt (serves 3-5 people)
<b>Temperature Range</b>	75°-230°C
<b>Time Range</b>	1-60 min
<b>Dimensions</b>	27.2 x 27.5 x 30.3 cm / 10.7 x 10.8 x 11.9 in
<b>Weight</b>	4.54 kg / 10 lb
<b>Standby power</b>	<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

<b>Stromversorgung</b>	AC 220-240 V, 50/60 Hz
<b>Nennleistung</b>	1500 W
<b>Fassungsvermögen</b>	4,7 l / 5,0 qt (für 3-5 Personen)
<b>Temperaturbereich</b>	75-230 °C
<b>Zeitspanne</b>	1-60 Minuten
<b>Abmessungen</b>	27,2 x 27,5 x 30,3 cm / 10,7 x 10,8 x 11,9 Zoll
<b>Gewicht</b>	4,54 kg / 10 lb
<b>Standby-Stromverbrauch</b>	<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

<b>Fuente de alimentación</b>	CA 220-240 V, 50/60 Hz
<b>Potencia nominal</b>	1500 W
<b>Capacidad</b>	4,7 L (5,0 qt) (3-5 raciones)
<b>Rango de temperaturas</b>	75°-230 °C
<b>Rango de tiempo</b>	1-60 min.
<b>Dimensiones</b>	27,2 x 27,5 x 30,3 cm (10,7 x 10,8 x 11,9 in)
<b>Peso</b>	4,54 kg (10 lb)
<b>Consumo en modo de espera</b>	<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

<b>Alimentation électrique</b>	220 à 240 V c.a., 50 à 60 Hz
<b>Puissance nominale</b>	1 500 W
<b>Capacité</b>	4,7 L/5,0 qt (pour 3 à 5 personnes)
<b>Plage de températures</b>	75°-230°C
<b>Plage de durée de cuisson</b>	1 à 60 minutes
<b>Dimensions</b>	27,2 x 27,5 x 30,3 cm/1 0,7 x 10,8 x 11,9 po
<b>Poids</b>	4,54 kg/10 lb
<b>Consommation en veille</b>	<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

## Inhoud

Inhoud verpakking	4
Specificaties	4
Belangrijke veiligheidsopmerkingen	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

## Contenuto della confezione

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

## Inhoud verpakking

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

## Specifiche

<b>Alimentazione elettrica</b>	c.a. 220-240 V, 50/60 Hz
<b>Potenza nominale</b>	1500 W
<b>Capacità</b>	4,7 l (5,0 quarti) (porzioni per 3-5 persone)
<b>Gamma di temperature</b>	75°-230°C
<b>Intervallo di temporizzazione</b>	1-60 min.
<b>Dimensioni</b>	27,2 x 27,5 x 30,3 cm (10,7 x 10,8 x 11,9 pollici)
<b>Peso</b>	4,54 kg (10 libbre)
<b>Energia di riserva</b>	<0,5 W

## Specificaties

<b>Voeding</b>	AC 220-240V, 50/60Hz
<b>Nominaal vermogen</b>	1500W
<b>Capaciteit</b>	4,7 L / 5.0 qt (voor 3-5 personen)
<b>Temperatuurbereik</b>	75°-230°C
<b>Tijdbereik</b>	1-60 min
<b>Afmetingen</b>	27,2 x 27,5 x 30,3 cm / 10,7 x 10,8 x 11,9 in
<b>Gewicht</b>	4,54 kg / 10 lb
<b>Stand-byvermogen</b>	<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

<b>Zasilanie</b>	AC 220-240 V, 50/60 Hz
<b>Moc znamionowa</b>	1500 W
<b>Pojemność</b>	4,7 l / 5,0 kwart (dla 3-5 osób)
<b>Zakres temperatury</b>	75°C – 230°C
<b>Zakres czasu</b>	1-60 min
<b>Wymiary</b>	27,2 x 27,5 x 30,3 cm / 10,7 x 10,8 x 11,9 cala
<b>Waga</b>	4,54 kg / 10 funtów
<b>Zasilanie w stanie gotowości</b>	<0,5 W

## Specifikationer

<b>Elförsörjning</b>	AC 220-240V, 50/60Hz
<b>Nominell ström</b>	1500W
<b>Kapacitet</b>	4,7 L / 5,0 qt (3-5 portioner)
<b>Temperatur-område</b>	75°-230°C
<b>Tidsområde</b>	1-60 min
<b>Mått</b>	27,2 x 27,5 x 30,3 cm /10,7 x 10,8 x 11,9 in
<b>Vikt</b>	4,54 kg/10 lb
<b>Standby-effekt</b>	<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.
- 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).

### 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.
- 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.

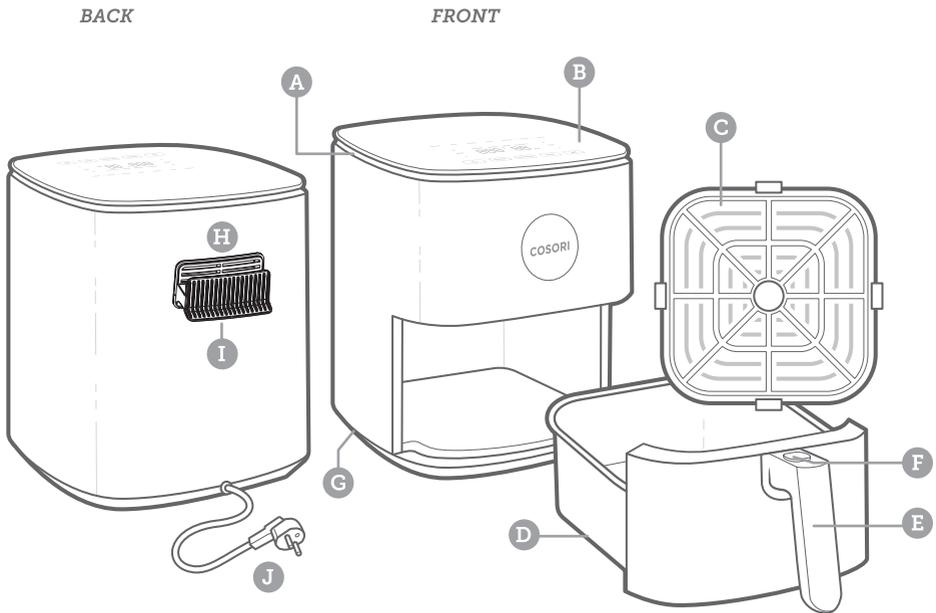
# GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

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.

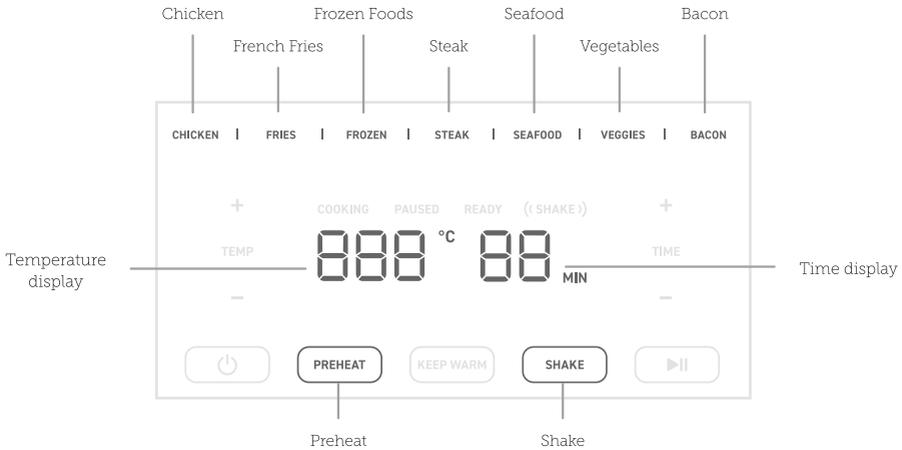
## Air Fryer Diagram



- |                   |                          |                      |
|-------------------|--------------------------|----------------------|
| 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            |                      |

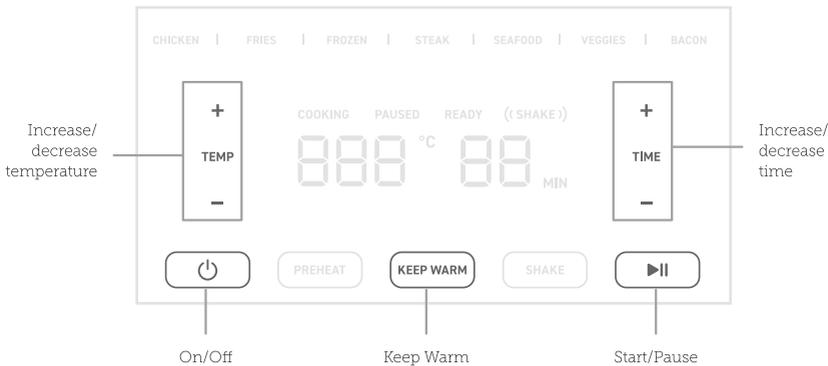
## Display Diagram

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

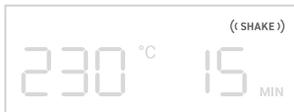


**Note:** This turns the Shake Reminder on/off.

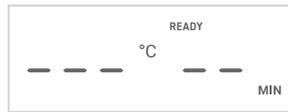
## Control Panel



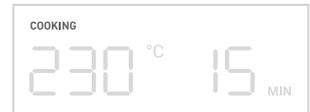
## Display Messages



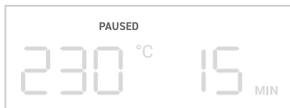
Reminder to shake or flip food



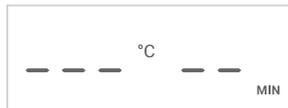
Air fryer is preheated and ready to start cooking



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.

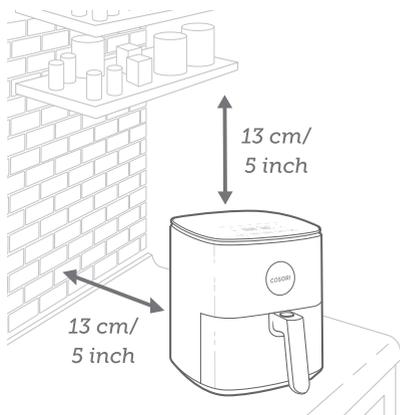


Figure 1.1

## 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 let it cool for 4 minutes. Then place the basket back into the air fryer.
5. Press **STEAK** to select the **Steak** function. The display will show "230°C" and "6 MIN".
6. Press **TIME** once. The time will change to 5 minutes.
7. Press **▶||** to begin. When finished, the air fryer will beep.
8. Remove the basket. This time, let the basket cool completely for 10–30 minutes.

**Note:**

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

## Rubber 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]
- 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.

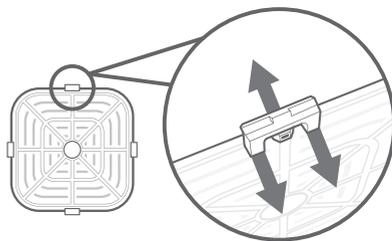


Figure 1.2

# 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.

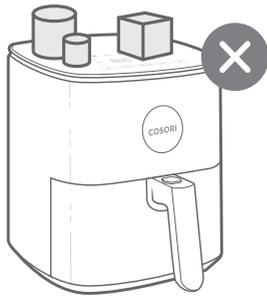


Figure 2.1

## 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).

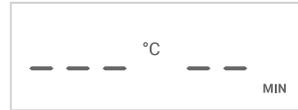
**Note:**

- 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 blue 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.

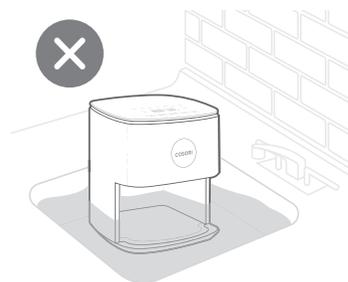


Figure 3.1

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
<b>The air fryer will not turn on.</b>	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
<b>Foods are not completely cooked.</b>	Place smaller batches of ingredients into the inner basket. If the basket is overstuffed, then ingredients will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
<b>Foods are cooked unevenly.</b>	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see <b>Shaking Food</b> , page 13).
<b>Foods are not crispy after air frying.</b>	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see <b>Cooking Guide</b> , page 14).
<b>French fries are not fried correctly.</b>	See <b>French Fries</b> , page 14.
<b>Basket will not slide into the air fryer securely.</b>	Make sure the basket is not overfilled with food.
<b>White smoke or steam is coming out of the air fryer.</b>	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.
<b>Dark smoke is coming out of the air fryer.</b>	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 <b>Customer Support</b> (page 17).
<b>The air fryer has a plastic smell.</b>	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a <b>Test Run</b> (page 10) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact <b>Customer Support</b> (see page 17).
<b>Display shows Error Code "E1".</b>	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 17).
<b>Display shows Error Code "E2".</b>	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 17).
<b>Display shows Error Code "E3".</b>	Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3", contact <b>Customer Support</b> (see page 17).

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

# WARRANTY INFORMATION

---

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

## 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.

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](mailto: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.
- 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).

## 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.
- 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 flammfähigen 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 bedienersicher.



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.

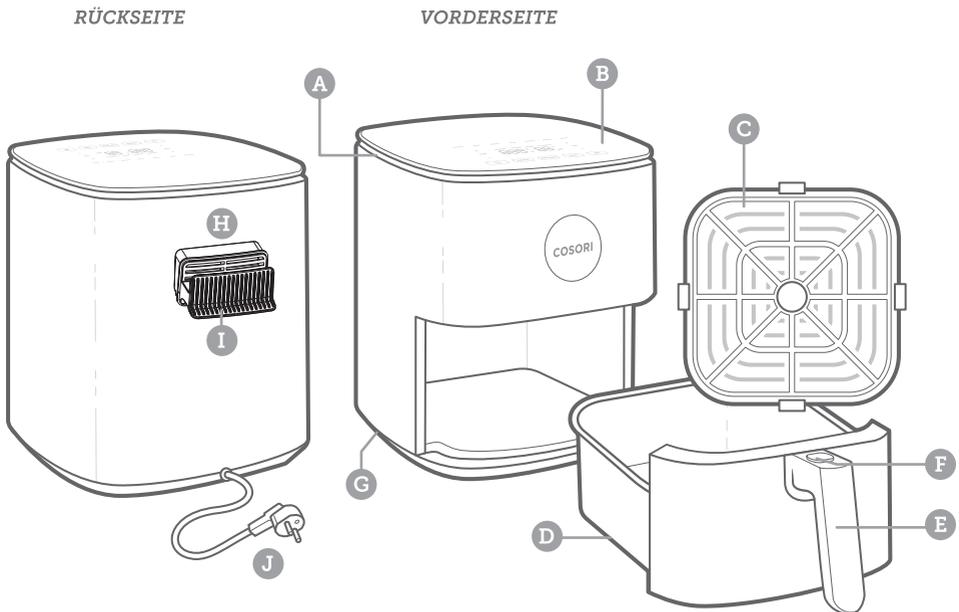
# IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

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 antihaftbeschichteten 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



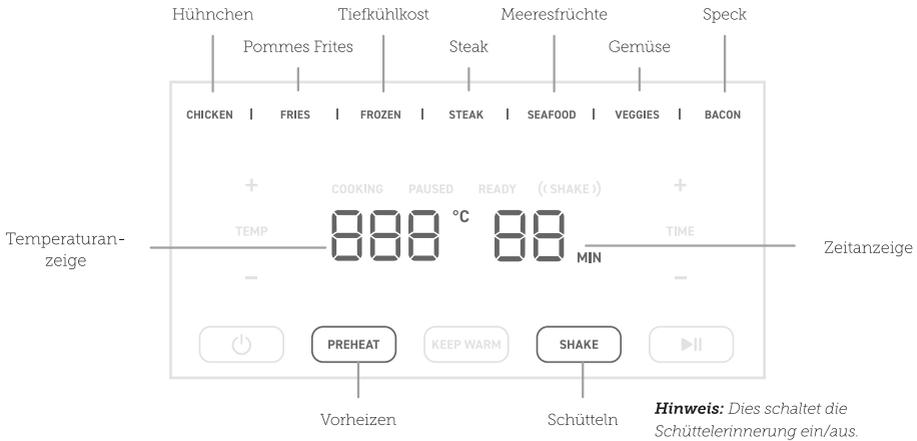
- A. Lufteinlass
- B. Betriebsanzeige
- C. Knusperblech
- D. Korb

- E. Korbgriff
- F. Auswurf-taste
- G. Gehäusegriffe
- H. Luftauslass

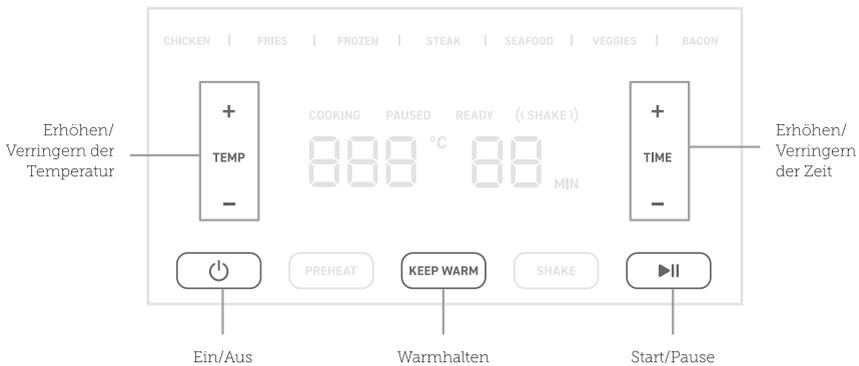
- I. Luftauslass-  
Abstandhalter
- J. Stromkabel

## Display-Diagramm

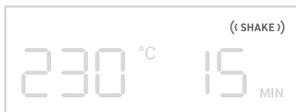
**Hinweis:** Wenn Sie eine Taste für eine Funktion oder ein Programm drücken, ändert sie sich zu weiß, um anzuzeigen, dass sie aktiviert ist.



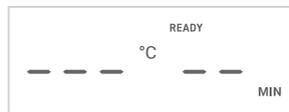
## Bedienfeld



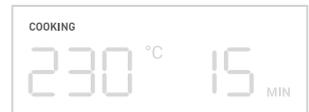
## Display-Meldungen



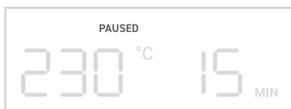
Erinnerung, das Kochgut zu schütteln oder zu wenden



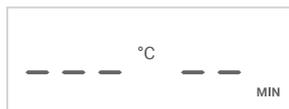
Die Heißluftfritteuse ist aufgeheizt und kochbereit



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 Auswurfaste 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.

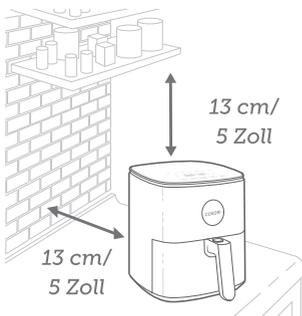


Abbildung 1.1

## 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. Nehmen Sie den Korb heraus und lassen Sie ihn vier Minuten lang abkühlen. Setzen Sie den Korb anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein.
5. Drücken Sie auf **STEAK**, um die **Steak**-Funktion auszuwählen. Auf dem Display werden „230 °C“ und „6 MIN“ angezeigt.
6. Drücken Sie einmal auf **Time** (Zeit). Die Zeit wechselt auf 5 Minuten.
7. Drücken Sie ►||, um zu beginnen. Ein Ton erklingt, wenn die Kochzeit der Heißluftfritteuse abgelaufen ist.
8. Entfernen Sie den Korb. Lassen Sie den Korb dieses Mal 10–30 Minuten lang vollständig auskühlen.

### Hinweis:

- 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.

## GummifüÙe

- Das Knusperblech verfügt über vier GummifüÙe aus sicherem, FDA-zertifiziertem Material. Diese FüÙe 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 GummifüÙe nur für Reinigungszwecke. Um die GummifüÙe mühelos zu entfernen, beginnen Sie an der Unterseite des Knusperblechs und ziehen Sie die FüÙe einzeln und nacheinander zur Seite ab. [Abbildung 1.2]
- Um die GummifüÙe wieder am Knusperblech anzubringen, weichen Sie sie zunächst in Wasser ein. Schieben Sie die FüÙe dann wieder durch die Unterseite des Knusperblechs in ihre Position zurück. Drücken Sie jeweils nur eine Seite des GummifüÙes in Position.

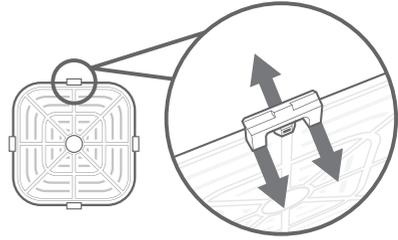


Abbildung 1.2

# 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.

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]

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

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.

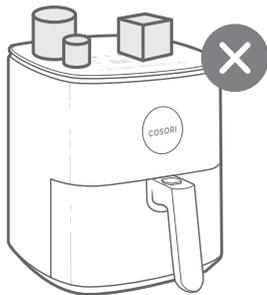


Abbildung 2.1

# 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)	Schüttelerinnerung?*
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.

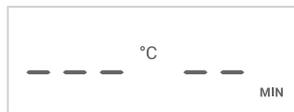
4. Wahlweise können Sie die Temperatur und die Zeit ändern und eine Schüttelerinnerung hinzufügen. Dies ist jederzeit während des Kochvorgangs möglich.
  - a. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die Temperatur (75–230 °C) oder Zeit (1–60 Minuten) zu ändern.

### 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 wärmt sich nicht weiter auf und ►|| blinkt auf, 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.

**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.

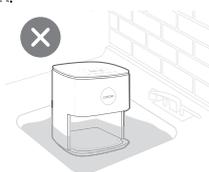


Abbildung 3.1

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

# PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
<b>Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.</b>	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluftfritteuse ein.
<b>Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.</b>	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.
<b>Das Kochgut ist ungleichmäßig gegart.</b>	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe <b>Schütteln von Kochgut</b> , Seite 25).
<b>Das Kochgut ist nicht kross.</b>	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe <b>Kochanleitung</b> , Seite 26).
<b>Die Pommes Frites sind nicht richtig gegart.</b>	Siehe <b>Pommes Frites</b> , Seite 26.
<b>Der Korb lässt sich nicht sicher in die Heißluftfritteuse einsetzen.</b>	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
<b>Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluftfritteuse aus.</b>	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.
<b>Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.</b>	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 <b>Kundendienst</b> (Seite 29).
<b>Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.</b>	Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen für einen <b>Testlauf</b> (Seite 22), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Ist der Kunststoffgeruch immer noch vorhanden, kontaktieren Sie den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 29).
<b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.</b>	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Kontaktieren Sie in einem solchen Fall unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 29).
<b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.</b>	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Kontaktieren Sie in einem solchen Fall unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 29).
<b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3“.</b>	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 <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 29).

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

# GARANTIE

---

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

## 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.

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](mailto:support.eu@cosori.com)

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

# LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

### Aspectos clave de seguridad

- **No** toques las superficies calientes. Utiliza el asa.
- Ten cuidado al darle la vuelta a la cesta después de cocinar, pues el plato escurridor caliente podría desprenderse y provocar un riesgo para la seguridad.
- **No** bloquee las rejillas de ventilación, ya que sale humo caliente de ellas. Mantén la cara y las manos alejadas de las rejillas.
- Ten especial cuidado al mover la freidora por aire (o al extraer la cesta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **No** la limpies con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloques nada encima de la freidora por aire. **No** guardes nada dentro de la freidora por aire.

### Seguridad general

- **No** sumerjas la carcasa ni el enchufe de la freidora por aire en agua u otros líquidos.
- Supervisa atentamente a los niños que estén cerca de la freidora por aire.
- Desconecta el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja enfriar el aparato antes de colocar o retirar las piezas.
- **No** utilices la freidora por aire si está averiada, no funciona o si el cable o el enchufe están dañados. Ponte en contacto con **Atención al Cliente** (consulta la página 41).
- **No** utilices piezas ni accesorios de repuesto de otros fabricantes, pues podrían provocar lesiones.
- **No** la utilices en exteriores.
- **No** coloques la freidora por aire ni ninguno de sus componentes sobre la placa de la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- **No** golpees la parte superior de la freidora por aire con objetos duros, ya que el vidrio templado podría romperse. El vidrio templado es más resistente y se rompe de una forma más segura que el vidrio normal, pero puede estallar de manera inesperada después de agrietarse. Si observas una grieta, ponte en contacto con **Atención al Cliente** (consulta la página 41).
- Esta freidora por aire puede utilizarse por parte de niños de 8 años o mayores, al igual que personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora por aire de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- Los niños no deberían jugar con la freidora por aire.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento del usuario no deberán realizarse por parte de menores sin supervisión.
- Esta freidora por aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o sistema

de mando a distancia independiente.

- Utiliza la freidora por aire **solo** según se indica en este manual.
- No diseñada para uso comercial, sino para uso **exclusivamente** doméstico.

## Mientras se fríe por aire

- La freidora por aire funciona **únicamente** con aire caliente. **No** llenes nunca la cesta de aceite o grasas.
- **No** utilices nunca la freidora por aire sin la cesta colocada en su sitio.
- **No** introduzcas alimentos de grandes dimensiones ni utensilios de metal en la freidora por aire.
- **No** llenes la cesta de la freidora por aire en exceso. Si los alimentos sobresalen por la freidora, pueden entrar en contacto con las resistencias y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toques los accesorios mientras estés usando la freidora por aire ni inmediatamente después.
- **No** introduzcas objetos de papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora por aire. Puedes utilizar papel de horno o de aluminio.
- **No** coloques nunca papel vegetal o de hornear en la freidora por aire sin alimentos encima de él. El aire que circula podría hacer que el papel se levante y entre en contacto con las bobinas de calentamiento.
- Utiliza **siempre** recipientes que resistan al calor. Ten especial cuidado si utilizas recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Mantén la freidora por aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Colócala sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- Apaga la freidora por aire y desenchúfala inmediatamente si ves que sale humo oscuro de ella. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos; sin embargo, el humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a **Atención al Cliente** (página 41).

- **No** dejes la freidora por aire desatendida mientras la utilizas.

## Enchufe y cable

- **No** dejes colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permitas que entre en contacto con superficies calientes.
- Retira y desecha la cubierta protectora del enchufe de la freidora por aire para evitar riesgos de asfixia.
- **No** enchufes la freidora por aire en tomas que estén por debajo de la encimera.
- Mantén la freidora por aire y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

## Campos electromagnéticos (EMF)

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



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como basura doméstica y debe entregarse en una instalación de recolección adecuada 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, comuníquese con su municipio local, el servicio de eliminación o la tienda donde compró este producto.

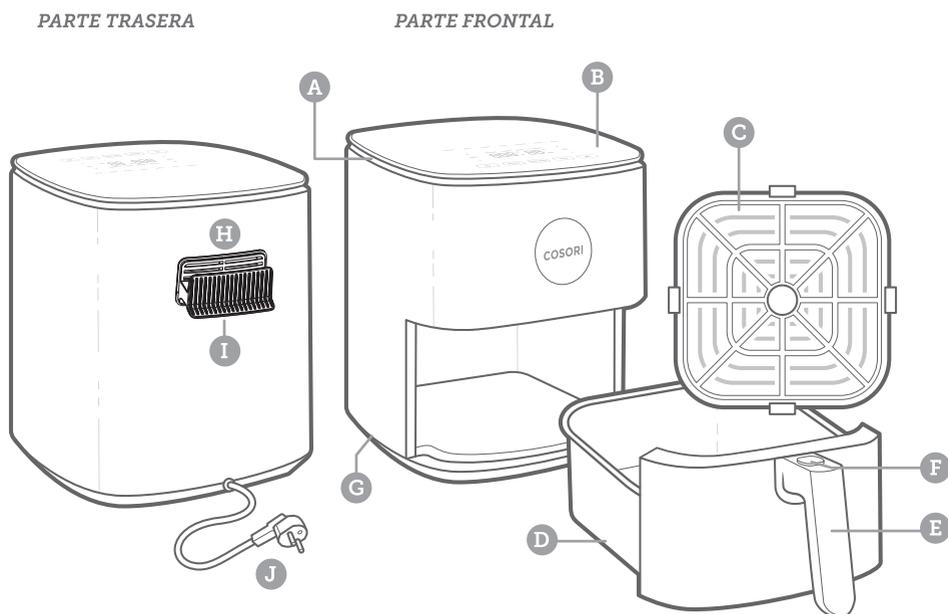
# COMPONENTES DE LA FREIDORA POR AIRE

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

## Nota:

- **No intentes** abrir la parte superior de la freidora por aire. No es una tapa.
- La cesta y el plato escurridor están hechos de aluminio con revestimiento antiadherente. No contienen PFOA (ácido perfluorooctanoico) ni BPA (Bisfenol-A).

## Diagrama de la freidora por aire



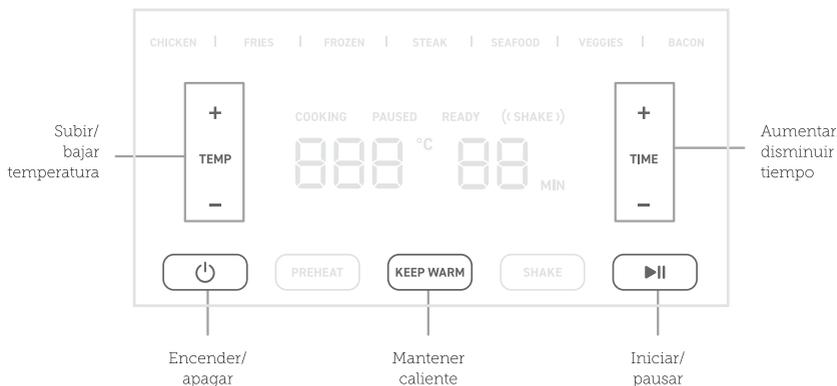
- |                        |                               |                                |
|------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| A. Entrada de aire     | E. Asa de la cesta            | I. Separador de salida de aire |
| B. Pantalla de control | F. Botón para soltar la cesta | J. Cable de alimentación       |
| C. Plato escurridor    | G. Asas de la carcasa         |                                |
| D. Cesta               | H. Salida de aire             |                                |

## Esquema de la pantalla

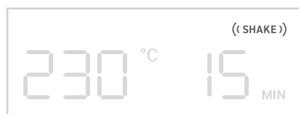
**Nota:** Al pulsar un botón para utilizar una función o un programa, se encenderá de color blanco para indicar que está activo.



## Panel de control



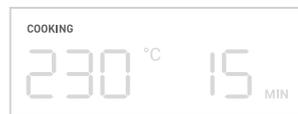
## Mensajes en pantalla



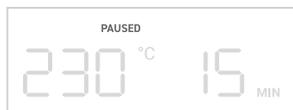
Recordatorio para remover o dar la vuelta a la comida



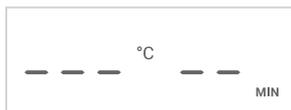
La freidora por aire está precalentada y lista para cocinar



La freidora por aire está cocinando



La cocción se ha pausado



El programa de cocción ha finalizado

# ANTES DEL PRIMER USO

## Preparación

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

**Nota:** Deja un espacio de 13 cm (5 in) detrás y por encima de la freidora (figura 1.1). Deja espacio suficiente para extraer la cesta.

3. Aprieta el botón para soltar la cesta y tira del asa para retirar la cesta. Retira todo el envoltorio de plástico de la cesta.
4. Lava bien la cesta y el plato escurridor en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
5. Limpia el interior y el exterior de la freidora por aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
6. Vuelve a colocar el plato escurridor dentro de la cesta y esta, a su vez, dentro de la freidora por aire.

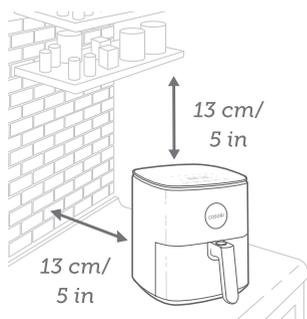


Figura 1.1

## Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrate de que la cesta esté vacía y enchufa la freidora por aire.
2. Pulsa **Preheat** (Precalentar). La pantalla mostrará "205 °C" y "4 MIN".
3. Pulsa **▶||** para comenzar el precalentamiento. Una vez terminado el precalentamiento, la freidora emitirá un pitido.
4. Extrae la cesta y déjala enfriar durante 4 minutos. A continuación, vuelve a colocar la cesta en la freidora por aire.
5. Pulsa **STEAK** para seleccionar la función **Filete**. La pantalla mostrará "230 °C" y "6 MIN".
6. Pulsa **Time** (Tiempo) una vez. El tiempo cambiará a 5 minutos.
7. Pulsa **▶||** para comenzar. La freidora por aire emitirá un pitido cuando termine.
8. Saca la cesta. Esta vez, deja que la cesta se enfríe del todo durante 10-30 minutos.

### Nota:

- Ten cuidado al darle la vuelta a la cesta después de cocinar, pues el plato escurridor caliente podría desprenderse y provocar un riesgo para la seguridad.
- **No** desatomilles el asa de la cesta.

## Tapones de caucho

- El plato escurridor contiene 4 tapones de caucho hechos de un material seguro y aprobado por la FDA. Estos tapones sirven para que el plato escurridor se mantenga unido a la cesta, y evitan que la toquen directamente y que dañen su película antiadherente, lo cual es poco frecuente.
- Quita los tapones de caucho solo para fines de limpieza. Para retirarlos fácilmente, comienza por la parte inferior del plato escurridor y tira de un lado del tapón cada vez (figura 1.2).
- Para volver a colocar los tapones de caucho en el plato escurridor, sumérgelos primero en agua. A continuación, encaja cada uno de los tapones en la parte inferior del plato escurridor. Introduce un lateral del tapón cada vez.

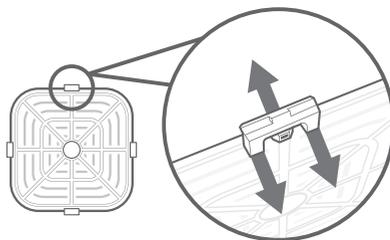


Figura 1.2

# USO DE LA FREIDORA POR AIRE

## Pre calentamiento

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

1. Enchúfala. Pulsa  para encender la pantalla de la freidora por aire.
2. Pulsa **Preheat** (Precalentar). La pantalla mostrará **"205 °C"** y **"4 MIN"**.
3. También se pueden pulsar los botones + o – para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará de forma automática.
4. Pulsa  para comenzar el precalentamiento.
5. Una vez terminado el precalentamiento, la freidora emitirá 3 pitidos. En la pantalla aparecerá la temperatura de precalentamiento establecida (figura 2.1).

Temperatura	Tiempo
205°–230 °C	4 minutos
145°–200 °C	3 minutos
75°–140 °C	2 minutos



Figura 2.1

**Nota:** Si no se pulsa ningún botón durante 3 minutos, la freidora por aire borrará todos los ajustes y pasará a modo de espera.

## Freír por aire

### Nota:

- **No coloques nada encima de la freidora por aire.** Esto podría interferir con el programa de cocción o provocar grietas en el vidrio de la pantalla (figura 2.1).
- Una freidora por aire no es una freidora de aceite. **No llenes la cesta de aceite, grasa para freír u otro líquido.**
- Cuando extraigas la cesta de la freidora por aire, ten cuidado con el humo caliente.

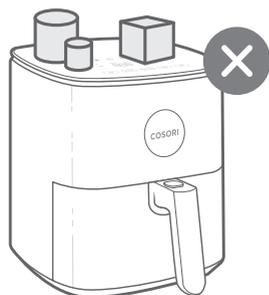


Figura 2.1

## Funciones de cocción

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

1. Pulsa el botón de función para seleccionar la función. La freidora por aire cambiará automáticamente a la configuración predeterminada de la función.
2. Puedes cambiar el tiempo de una función (1–60 minutos), la temperatura (75 °C–230 °C) y el recordatorio de remover.
3. Mantén pulsados los botones + o – para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura.
4. Para añadir o eliminar un recordatorio de remover, pulsa **SHAKE (REMOVED)**.
5. Para volver a la configuración predeterminada de una función, vuelve a pulsar el botón de la función.

**Nota:** Los resultados pueden variar. Consulta nuestro Libro de recetas para ver cómo usar las funciones de cocción a fin de conseguir los mejores resultados.

Función	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (minutos)	¿Recordatorio para remover?*
Pollo	190 °C	20 minutos	-
Patatas fritas**	195 °C	25 minutos	((REMOVED))
Alimentos congelados	175 °C	10 minutos	-
Filete	230 °C	6 minutos	-
Marisco	175 °C	8 minutos	((REMOVED))
Verduras	170 °C	10 minutos	((REMOVED))
Beicon	160 °C	8 minutos	-
Precalear	205 °C	4 minutos	-
Mantener caliente	75 °C	5 minutos	-

\* Consulta **Remove los alimentos** (página 13).

\*\* Consulta la **Guía de cocina** (página 14) para obtener más consejos sobre cómo hacer patatas fritas.

## Freír por aire

1. **Precalienta la freidora por aire** (consulta la página 35).
2. Cuando la freidora indique **READY**, añade la comida a la cesta.
  - De manera opcional, puedes poner el plato escurridor en la cesta para que el exceso de aceite se deposite en la parte inferior de la cesta.
3. Selección una función de cocción (consulta la página 36).

**Nota:** Las funciones de cocción están programadas con el tiempo y la temperatura idóneos para cocinar determinados alimentos. También puedes configurar una temperatura y un tiempo personalizados sin elegir una función de cocción.

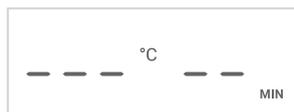
4. De manera opcional, puedes cambiar la temperatura y el tiempo, y añadir un recordatorio para remover. Puedes hacerlo mientras cocinas.
  - a. Pulsa los botones + o – para cambiar la temperatura (75°–230 °C) o el tiempo (1–60 minutos).

### Nota:

- Para aumentar o reducir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantén pulsados los botones + o –.
  - Pulsa **SHAKE (REMOVER)** para añadir o eliminar un recordatorio de remover mientras cocinas.
5. Pulsa **▶||** para comenzar a freír.
  6. Si el recordatorio de remover los alimentos está activado, te avisará cuando se haya alcanzado la mitad del tiempo de elaboración. La freidora por aire emitirá 5 pitidos y en la pantalla parpadeará el mensaje (**Shake**) (Remover).
    - a. Pulsa el botón para soltar la cesta para sacarla de la freidora por aire y ten cuidado con el humo caliente. La freidora por aire se detendrá automáticamente y la pantalla se apagará hasta que se vuelva a colocar la cesta.
    - b. Remueve o voltea la comida.
    - c. Vuelve a colocar la cesta en la freidora por aire.

**Nota:** Consulta **Remover los alimentos** (página 37)

7. La freidora por aire emitirá 3 pitidos cuando termine. La pantalla mostrará:



8. Existe la opción de pulsar **Keep Warm** (Mantener caliente). Pulsa los botones + o – para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
9. Pulsa el botón para soltar la cesta para sacarla de la freidora por aire y ten cuidado con el humo caliente.
10. Deja que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

## Remover los alimentos

### Cómo remover los alimentos

- Mientras cocinas, mantén pulsado el botón para soltar la cesta para extraer la cesta de la freidora por aire y remueve, agita o voltea los alimentos.
  - A. Para remover los alimentos:
    1. Por seguridad, sujeta la cesta sobre una superficie resistente al calor.
    2. Mueve la cesta.

**Nota:** No utilices este método si hay riesgo de salpicaduras de líquidos calientes.
  - B. Si la cesta pesa demasiado para moverla y hay líquidos calientes:
    3. Coloca la cesta sobre un salvamanteles o una superficie resistente al calor.
    4. Utiliza unas pinzas para mezclar o dar la vuelta a los alimentos.
- Cuando extraigas la cesta, la freidora por aire dejará de freír de forma automática. Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se reponga la cesta.
- Al colocar la cesta, continúa friendo automáticamente.
- Evita remover los alimentos durante más de 30 segundos, ya que la freidora por aire podría empezar a enfriarse.

## Qué alimentos se deben remover

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

## Cuándo remover los alimentos

- Remueve los alimentos o dales la vuelta una vez en la mitad del proceso de cocción, o más si lo deseas.
- El recordatorio de remover sirve para recordarte que compruebes los alimentos. Pulsa **SHAKE (REMOVER)** para activar el recordatorio de remover. Algunas funciones de cocción utilizan el recordatorio de remover automáticamente (consulta **Funciones de cocción**, página 36).

## Recordatorio para remover

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

## Guía de cocina

### Llenado en exceso

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

### Utilizar aceite

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

## Consejos sobre los alimentos

- Puedes freír por aire cualquier alimento congelado que se pueda cocinar en el horno.
- Para hacer pasteles, empanadillas o cualquier plato con relleno o masa, coloca los ingredientes en un recipiente resistente al calor antes de introducirlos en 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.

## Patatas fritas

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

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

## Más funciones

### Pausa

1. Pulsa ►|| (Inicio/Pausa) para pausar la cocción. La freidora por aire dejará de calentar y el botón ►|| (Inicio/Pausa) parpadeará hasta que pulses ►|| (Inicio/Pausa) para seguir friendo.
2. Tras 30 minutos de inactividad, la freidora por aire se apagará.
3. Esta función permite detener el programa para freír sin retirar la cesta de la freidora por aire.

## Continuar freído automáticamente

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

## Apagado automático

- Si la freidora no tiene programas para freír activos, se borrarán todos los ajustes y se apagará tras 3 minutos de inactividad.

## Protección contra el sobrecalentamiento

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

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### Nota:

- **Limpia siempre** la cesta de la freidora por aire y el plato escurridor después de cada uso.
  - Si envuelves la cesta en papel de aluminio (salvo el plato escurridor), puede que la limpieza resulte más sencilla.
1. Apaga y desenchufa la freidora por aire. Deja que se enfríe por completo antes de limpiarla. Extrae la cesta para que se enfríe más deprisa.
  2. Limpia el exterior de la freidora por aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
  3. La cesta y el plato escurridor se pueden lavar en el lavavajillas. También puedes lavar la cesta y el plato escurridor en agua caliente jabonosa con un estropajo no abrasivo. Sumérgelos si es necesario.

**Nota:** La cesta y el plato escurridor tienen una película antiadherente. Evita usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.

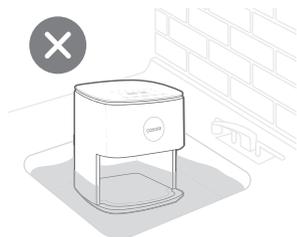


Figura 3.1

4. Para quitar la grasa más incrustada:
  - a. En un cuenco pequeño, mezcla 30 mL (2 cucharadas, medida estadounidense) de bicarbonato y 15 mL (1 cucharada, medida estadounidense) de agua para formar una pasta fácil de extender.
  - b. Sirviéndote de una esponja, extiende la pasta sobre la cesta y el plato escurridor y frota. Deja que la pasta actúe sobre la cesta y el plato escurridor durante 15 minutos antes de aclararlos.
  - c. Lava la cesta con jabón y agua antes de usarla.
5. Limpia el interior de la freidora por aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerjas en agua (figura 3.1). Limpia la bobina de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos.
6. Seca la freidora por aire antes de usarla.

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

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Possible solución
<b>La freidora por aire no se enciende.</b>	Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada.
	Coloca la cesta en la freidora por aire e introdúcela de manera segura.
<b>Los alimentos no se cocinan por completo.</b>	Introduce menos cantidad de ingredientes en la cesta interior. Si la cesta está demasiado llena, los ingredientes no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
<b>Los alimentos no se cocinan por igual.</b>	Se debe remover o dar la vuelta a los alimentos que se apilan unos encima de otros mientras los cocina (consulta <b>Remover los alimentos</b> , página 37).
<b>Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.</b>	Rocía o esparce una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulta <b>Guía de cocina</b> , página 38).
<b>Las patatas fritas no se frien correctamente.</b>	Consulta <b>Patatas fritas</b> , página 38.
<b>La cesta no se desliza por la freidora por aire de manera segura.</b>	Comprueba que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
<b>Sale humo blanco o vapor de la freidora por aire.</b>	La freidora por aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o mientras cocinas. Esto es normal.
	Asegúrate de que la cesta y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientos.
	Al cocinar alimentos grasientos, el aceite se depositará debajo del plato escurridor. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneja la cesta con cuidado.
<b>Sale humo oscuro de la freidora por aire.</b>	Desenchufa la freidora por aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a <b>Atención al Cliente</b> (página 41).
<b>La freidora por aire desprende olor a plástico.</b>	Todas las freidoras desprenden olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Sigue las instrucciones de la <b>Prueba de funcionamiento</b> (página 34) para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico persiste, dirígete a <b>Atención al Cliente</b> (consulta la página 41).
<b>La pantalla muestra el código de error "E1".</b>	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Ponte en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulta la página 41).
<b>La pantalla muestra el código de error "E2".</b>	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Ponte en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulta la página 41).
<b>La pantalla muestra el código de error "E3".</b>	Apaga y desenchufa la freidora por aire y deja que se enfríe por completo. Si en la pantalla sigue apareciendo "E3", ponte en contacto con <b>Atención al Cliente</b> (consulta la página 41).

Si tu problema no aparece aquí, ponte en contacto con **Atención al Cliente** (consulta la página 41).

# INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

---

<b>Nombre del producto</b>	Freidora por aire Pro LE de 4,7 litros
<b>Modelo</b>	Serie CAF-L501
<i>Para tu referencia, te recomendamos que anotes el número de identificación del pedido y la fecha de compra.</i>	
<b>Número de identificación del pedido</b>	
<b>Fecha de compra</b>	

## CONDICIONES Y POLÍTICA

Arovast Corporation garantiza la máxima calidad de todos los productos en cuanto a material, fabricación y servicio durante 2 años desde la fecha de compra hasta el final del periodo de garantía. La duración de la garantía puede variar en función de la categoría del producto.

Si tienes algún problema o dudas relacionadas con tu nuevo producto, ponte en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

## ATENCIÓN AL CLIENTE

---

### **Arovast Corporation**

1202 N. Miller St., Suite A

Anaheim, CA 92806

EE. UU.

**Correo electrónico:** [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

\*Antes de ponerte en contacto con Atención al Cliente, ten a mano tu factura y número de pedido.

# INSTRUCTIONS À LIRE ET À CONSERVER

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

Respectez les précautions de sécurité de base lors de l'utilisation de la friteuse sans huile. Lisez attentivement toutes les instructions.

### Principales consignes de sécurité

- **Ne touchez pas** aux surfaces chaudes. Utilisez la poignée de l'appareil.
- Soyez prudent en retournant le panier après la cuisson. En effet la plaque de cuisson croustillante chaude qui pourrait tomber présenterait un risque pour votre sécurité.
- **Ne bouchez pas** les ouïes d'aération. De la vapeur brûlante sort de ces ouvertures. Prenez soin de tenir à l'écart des ouvertures vos mains et votre visage.
- **N'utilisez pas** la friteuse sans huile ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, à proximité de brûleurs à gaz ou électriques ou dans un four chaud.
- Faites très attention lors de la manipulation de la friteuse sans huile (ou du retrait du panier) si celle-ci contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- **Ne nettoyez pas** l'appareil à l'aide d'un tampon à récurer en métal. Des fragments métalliques pourraient se détacher du tampon, entrer en contact avec les parties électriques et présenter un risque de choc électrique.

### Consignes générales de sécurité

- **N'immergez pas** la friteuse sans huile, le cordon ou la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Surveillez de près les enfants se trouvant éventuellement à proximité de la friteuse sans huile.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des accessoires.
- **N'utilisez pas** la friteuse sans huile si elle est endommagée, si elle ne fonctionne pas ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **service client** (voir page 53).
- **N'utilisez pas** de pièces ou d'accessoires de rechange d'un fournisseur tiers, pour éviter tout risque de blessure.
- **N'utilisez pas** l'appareil à l'extérieur.
- **Ne frappez pas et ne tapez pas** sur le dessus de votre friteuse sans huile avec un objet dur, qui risquerait d'en briser le verre trempé. Le verre trempé est plus robuste et se casse de manière plus sûre que le verre ordinaire, mais risque toutefois d'éclater brusquement s'il est fissuré. Si vous voyez une fissure, contactez le **service client** (voir page 53).
- Cette friteuse à air peut être utilisée par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou assistés concernant l'utilisation en toute sécurité de la friteuse à air et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la friteuse à air.
- Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Cette friteuse à air n'est pas destinée à être actionnée par une minuterie externe ou par un système de télécommande séparée.
- N'utilisez la friteuse sans huile **que** conformément aux instructions de ce manuel.
- Appareil non adapté à un usage commercial. Destiné à un usage domestique **uniquement**.

## Pendant la cuisson sans huile

- La friteuse sans huile cuit les aliments à l'air chaud **uniquement**. Ne remplissez **jamais** les paniers d'huile ou de toute autre matière grasse.
- **N'utilisez jamais** votre friteuse sans huile sans avoir mis le panier en place.
- **Ne placez pas** d'aliments volumineux ou d'ustensiles en métal dans la friteuse sans huile.
- **Ne remplissez pas** trop le panier de la friteuse sans huile. Les quantités d'aliments entassées pourraient toucher les serpentins chauffants et présenter un risque d'incendie.
- **Ne touchez pas** les accessoires pendant ou immédiatement après l'utilisation de la friteuse sans huile.
- **Ne placez aucun** papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou matériaux similaires dans votre friteuse sans huile. Vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier aluminium.
- Ne placez **jamais** de papier de cuisson ou sulfurisé dans la friteuse sans huile sans avoir placé des aliments sur ce papier. L'air circulant dans l'appareil pourrait soulever le papier, qui risquerait d'entrer en contact avec les serpentins chauffants.
- Utilisez **toujours** des récipients résistant à la chaleur. Faites très attention si vous utilisez des conteneurs qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Tenez la friteuse sans huile à l'écart des tissus inflammables (comme les rideaux, nappes, etc.). Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur à l'écart de sources de chaleur ou de liquides.
- Éteignez et débranchez immédiatement la friteuse sans huile si celle-ci dégage de la fumée noire. La présence d'une fumée blanche est normale, elle peut être provoquée par la matière grasse chauffée ou des éclaboussures

d'aliments, toutefois, une fumée noire indique que les aliments brûlent ou un problème de court-circuit. Attendez que la fumée ait complètement disparu avant de sortir le panier. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée noire, contactez le **service client** (voir page 53).

- **Ne laissez pas** la friteuse sans huile fonctionner sans surveillance.

## Fiche et cordon d'alimentation

- **Ne laissez pas** le cordon d'alimentation (ou une rallonge électrique) pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail et éloignez-le des surfaces chaudes.
- Retirez le couvercle de protection monté sur le cordon d'alimentation de la friteuse sans huile et mettez-le au rebut pour éviter tout risque d'étouffement.
- **N'utilisez jamais** une prise située sous un plan de travail pour brancher votre friteuse à huile.
- Gardez la friteuse sans huile et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

## Champs électromagnétiques (CEM)

Cette friteuse sans huile Cosori est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de cette notice, cet appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux preuves scientifiques disponibles aujourd'hui.



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers et doit être livré à une installation de collecte appropriée pour être recyclé. Une élimination et un recyclage appropriés aident à protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité locale, le service de mise au rebut ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

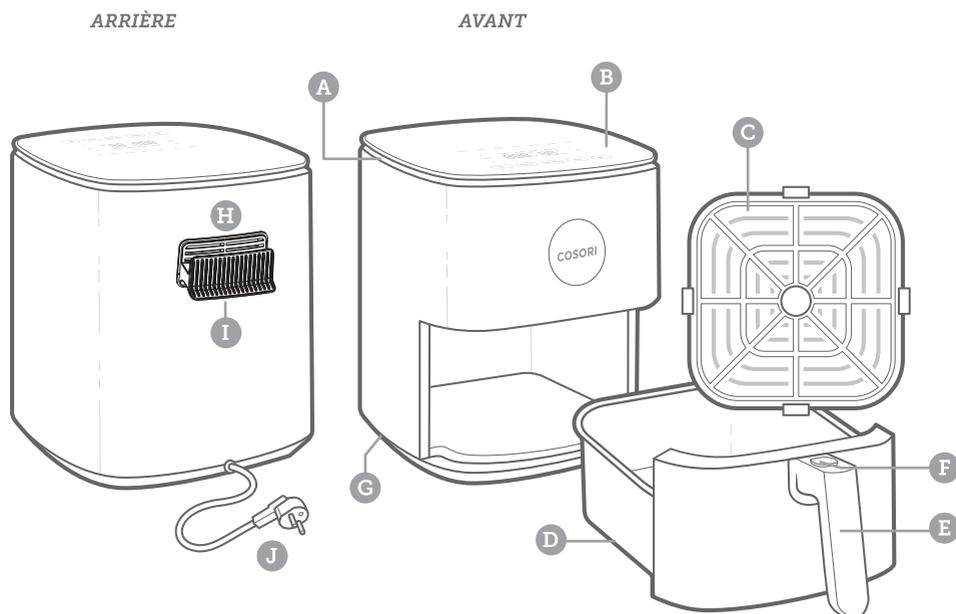
# PRISE EN MAIN DE LA FRITEUSE SANS HUILE

Votre friteuse sans huile Cosori utilise une technologie de circulation de l'air rapide à 360°, pour cuisiner sans huile ou presque et obtenir rapidement de délicieux aliments croustillants contenant 85 % de calories en moins qu'avec une friteuse classique. Avec ses commandes simples à une seule touche, son panier antiadhésif et son design intuitif et sûr, la friteuse sans huile Cosori deviendra vite la vedette de votre cuisine.

## Remarque :

- **n'essayez pas** d'ouvrir le dessus de la friteuse sans huile. Cette partie de l'appareil n'est pas un couvercle.
- Le panier et la plaque de cuisson croustillante sont en aluminium enduit d'un revêtement antiadhésif. Ils sont fabriqués sans APFO ni BPA.

## Schéma de la friteuse sans huile



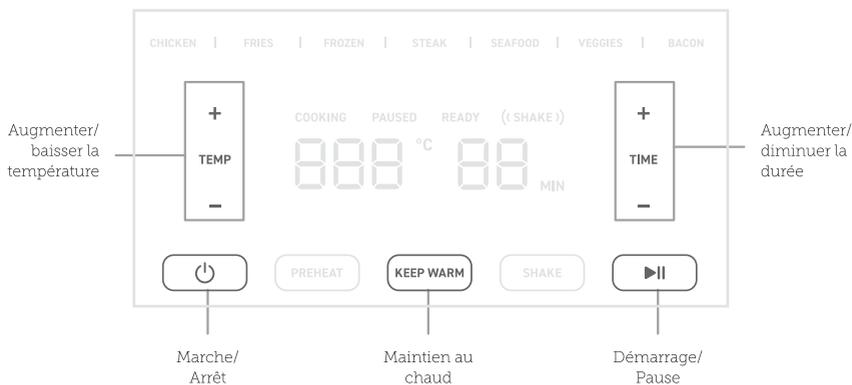
- |                                    |                                  |                               |
|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| A. Entrée d'air                    | D. Panier                        | G. Poignées du boîtier        |
| B. Écran de commande               | E. Poignée du panier             | H. Sortie d'air               |
| C. Plaque de cuisson croustillante | F. Bouton de déblocage du panier | I. Entretoise de sortie d'air |
| J. Cordon d'alimentation           |                                  |                               |

## Schéma de l'écran

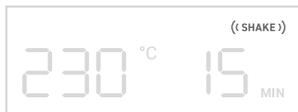
**Remarque :** lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser une fonction ou un programme, elle s'allume en blanc pour indiquer qu'elle est activée.



## Panneau de commande



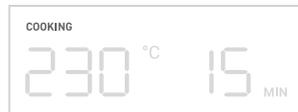
## Messages à l'écran



Rappel que les aliments doivent être secoués ou retournés.



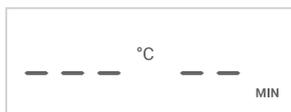
La friteuse sans huile est préchauffée et prête à commencer la cuisson.



La friteuse sans huile a commencé la cuisson.



Cuisson interrompue



Le programme de cuisson est terminé

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## Installation

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

**Remarque :** laissez 13 cm/5 po d'espace derrière et au-dessus de la friteuse sans huile. [Figure 1.1] Laissez suffisamment d'espace devant la friteuse sans huile pour pouvoir retirer le panier.

3. Maintenez enfoncé le bouton de déblocage du panier et tirez sur la poignée pour retirer le panier. Retirez le plastique du panier.
4. Lavez soigneusement le panier et la plaque de cuisson croustillante au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge non abrasive.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez à l'aide d'un torchon.
6. Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, et placez le panier dans la friteuse sans huile.

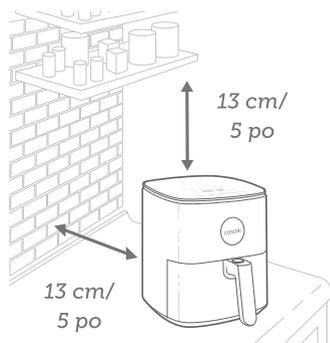


Figure 1.1

## Test de fonctionnement

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

1. Assurez-vous que le panier de la friteuse sans huile est vide et branchez la friteuse sans huile.
2. Appuyez sur **Preheat** (Préchauffage). La température de « **205 C** » et la durée de « **4 MIN** » s'affichent à l'écran.
3. Appuyez sur ►|| pour démarrer le préchauffage. La friteuse sans huile sonne une fois le préchauffage terminé.
4. Sortez le panier et laissez-le refroidir pendant 4 minutes. Remplacez le panier dans la friteuse sans huile.
5. Appuyez sur **STEAK** pour sélectionner la **fonction Steak**. La température de « **230°C** » et la durée de « **6 MIN** » s'affichent à l'écran.
6. Appuyez une fois sur **Temp/Time** (Température/Durée). La durée passe à cinq minutes.
7. Appuyez sur ►|| pour démarrer. La friteuse sans huile sonne lorsque la durée s'est écoulée.
8. Retirez le panier. Cette fois-ci, laissez-le refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

### Remarque :

- Soyez prudent en retournant le panier après la cuisson. En effet la plaque de cuisson croustillante chaude qui pourrait tomber présenterait un risque pour votre sécurité.
- **Ne dévissez pas** la poignée du panier.

## Butées en caoutchouc

- La plaque de cuisson croustillante est dotée de quatre butées en caoutchouc, fabriquées dans un matériau conforme aux normes FDA. Elles servent à ajuster la plaque de cuisson croustillante par rapport au panier, empêchent cette plaque d'être au contact direct du panier et, dans de rares cas, d'endommager le revêtement antiadhésif du panier.
- Ne retirez les butées en caoutchouc qu'à des fins de nettoyage. Pour les retirer facilement, commencez au fond de la plaque de cuisson croustillante et sortez un côté de la butée à la fois [Figure 1.2]
- Pour remettre les butées en caoutchouc sur la plaque de cuisson croustillante, commencez par les faire tremper dans de l'eau, puis remettez chaque butée en passant par le fond de la plaque de cuisson croustillante. Rentrez un côté de la butée à la fois.

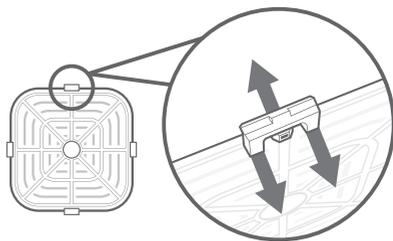


Figure 1.2

# UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

## Préchauffage

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

1. Branchez l'appareil. Appuyez sur  pour allumer la friteuse sans huile.
2. Appuyez sur **Preheat** (Préchauffage). La température de « **205 C** » et la durée de « **4 MIN** » s'affichent à l'écran.
3. Si vous le souhaitez, appuyez sur les touches + ou – pour changer la température. La durée de cuisson se règle automatiquement.
4. Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage.
5. La friteuse sans huile sonne trois fois lorsque le préchauffage est terminé. L'écran affiche le réglage de température de préchauffage [Figure 2.1].

**Remarque :** si vous n'appuyez sur aucune touche pendant trois minutes, la friteuse sans huile efface tous les réglages et se met en veille.

Température	Durée de cuisson
205 °–230 °C	4 minutes
145 °–200 °C	3 minutes
75 °–140 °C	2 minutes



Figure 2.1

## Cuisson sans huile

### Remarque :

- **ne placez rien** sur le dessus de votre friteuse sans huile. Vous risqueriez de compromettre le programme de cuisson ou de provoquer le fendillement du verre de l'affichage [Figure 2.1]
- Une friteuse sans huile fonctionne différemment d'une friteuse classique. **Ne remplissez pas** le panier d'huile, de graisse de friture ou d'un liquide quelconque.
- Retirez le panier de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.

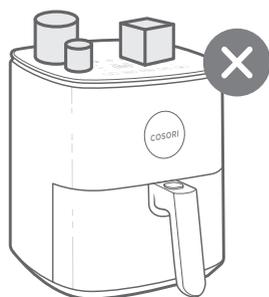


Figure 2.1

## Fonctions de cuisson

Utiliser une fonction de cuisson vous facilitera la cuisson sans huile. Les fonctions de cuisson sont programmées avec la température et la durée de cuisson idéales pour cuire certains aliments.

1. Appuyez sur la touche des fonctions pour sélectionner la fonction souhaitée. La friteuse sans huile passe automatiquement aux paramètres par défaut de la fonction correspondante.
2. Vous pouvez changer la durée (1 à 60 minutes), la température (75 à 230 C) et le Rappel de secouage d'une fonction.
3. Pour augmenter ou réduire rapidement la durée de cuisson ou la température, maintenez les touches + ou – enfoncées.
4. Ajoutez ou supprimez un Rappel de secouage en appuyant sur **SHAKE** (SECOUER).
5. Pour revenir aux paramètres par défaut d'une fonction, appuyez à nouveau sur la touche de fonction.

**Remarque :** les résultats obtenus peuvent varier. Consultez notre livre de recettes pour des conseils d'utilisation des fonctions de cuisson et en tirer des résultats parfaits.

Fonction	Température par défaut	Durée de cuisson par défaut (en minutes)	Rappel de secouage des aliments ?*
Poulet	190°C	20 minutes	-
Frites**	195°C	25 minutes	((SECOUER))
Aliments surgelés	175°C	10 minutes	-
Steak	230°C	6 minutes	-
Fruits de mer	175°C	8 minutes	((SECOUER))
Légumes	170°C	10 minutes	((SECOUER))
Bacon	160°C	8 minutes	-
Préchauffer	205°C	4 minutes	-
Maintien au chaud	75°C	5 minutes	-

\* Voir **Secouer les aliments** (page 13).

\*\* Découvrez nos astuces pour la cuisson des frites sans huile dans le **Guide de cuisson** (page 14).

## Cuisson sans huile

1. **Préchauffez votre friteuse sans huile** (voir page 47).
2. Lorsque votre friteuse sans huile affiche **READY**, placez des aliments dans le panier.
  - Vous pouvez aussi ajouter la plaque de cuisson croustillante dans le panier, pour que l'excès d'huile puisse s'égoutter au fond du panier.
3. Sélectionnez une fonction de cuisson (voir page 48).

**Remarque :** les fonctions de cuisson sont programmées avec la température et la durée de cuisson idéales pour cuire certains aliments. Vous pouvez également personnaliser la durée et la température de cuisson, sans choisir une fonction de cuisson.

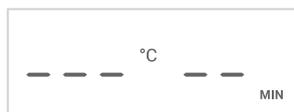
4. Vous pouvez également personnaliser la température, la durée de cuisson et ajouter un rappel de secouage. Les modifications peuvent être apportées à tout moment lors de la cuisson.
  - a. Appuyez sur les touches + ou – pour changer la température (75 °à 230 °C) ou la durée (1 à 60 minutes).

### Remarque :

- pour augmenter ou réduire rapidement la durée de cuisson ou la température, maintenez les touches + ou – enfoncées.
  - Ajoutez ou supprimez un Rappel de secouage en cours de cuisson en appuyant sur **SHAKE (SECOUER)**.
5. Appuyez sur ►|| pour lancer la cuisson sans huile.
  6. Si le rappel de secouage est activé, le rappel intervient à mi-cuisson. La friteuse sonne cinq fois et le témoin « **(SHAKE)** » (SECOUER) clignote à l'écran.
    - a. Appuyez sur le bouton de déblocage du panier pour sortir le panier de la friteuse sans huile, en faisant attention à la vapeur brûlante. La friteuse sans huile interrompt la cuisson automatiquement et l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit réintroduit dans la friteuse.
    - b. Secouez ou retournez les aliments.
    - c. Réintroduisez le panier dans la friteuse sans huile.

**Remarque :** voir **Secouer les aliments** (page 49)

7. La friteuse sans huile sonne trois fois à la fin de la durée de cuisson. L'écran affiche :



8. vous pouvez choisir d'appuyer sur **Keep Warm** (Maintien au chaud). Appuyez sur les touches + ou – pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
9. Appuyez sur le bouton de déblocage du panier pour sortir le panier de la friteuse sans huile, en faisant attention à la vapeur brûlante.
10. Laissez refroidir avant tout nettoyage.

## Secouer les aliments

### Comment secouer les aliments

- Pendant la cuisson, maintenez enfoncé le bouton de déblocage du panier pour sortir le panier de la friteuse sans huile et secouez, mélangez ou retournez les aliments.
  - A. Pour secouer les aliments :
    1. tenez le panier au-dessus d'une surface résistant à la chaleur pour des raisons de sécurité.
    2. secouez le panier.

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

- B. Si le panier est trop lourd pour être secoué et qu'il contient un liquide chaud :
    3. placez le panier sur une surface ou un support résistant à la chaleur.
    4. Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les aliments.
- Lorsque vous retirez le panier, la friteuse sans huile met automatiquement en pause la cuisson. Par mesure de sécurité, l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit réintroduit.
  - Lorsque vous réintroduisez le panier, la cuisson reprend automatiquement.
  - Évitez de secouer le panier pendant plus de 30 secondes ou la friteuse sans huile risque de refroidir.

## Les aliments à secouer

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

## Quand secouer les aliments

- Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson, ou plus fréquemment si vous le souhaitez.
- Le rappel de secouage sert à vous rappeler de contrôler vos aliments. Appuyez sur **SHAKE** (Secouer) pour activer le rappel de secouage. Certaines fonctions de cuisson utilisent automatiquement le rappel de secouage (voir **Fonctions de cuisson**, page 48).

## Rappel de secouage des aliments

- Le rappel de secouage des aliments sonne cinq fois et le témoin « **((SHAKE))** » (SECOUER) clignote à l'écran.
- Si vous ne retirez pas le panier, le rappel de secouage des aliments sonne à nouveau au bout d'une minute et le témoin **(Shake)** (Secouer) s'affiche à l'écran sans clignoter.
- Le rappel de secouage des aliments disparaît quand vous retirez le panier.

## Guide de cuisson

### Remplissage excessif

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne cuiront pas uniformément.

### Utilisation d'huile

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

## Conseils culinaires

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

## Frites

- Ajoutez 8 à 15 ml/0,5 à 1 cuillère à soupe d'huile pour rendre les aliments croustillants.
- Lorsque vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites-les tremper crues dans de l'eau pendant un quart d'heure avant de les faire frire afin d'en éliminer l'amidon. Séchez les frites à l'aide d'un torchon avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir des frites plus croustillantes, coupez les pommes de terre crues en frites plus fines. Essayez de couper les frites en lamelles de 0,6 x 7,6 cm / 0,25 x 3 po.

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

## Plus de fonctions

### Mise en pause

1. Appuyez sur ►|| pour mettre la cuisson en pause. La friteuse sans huile s'arrêtera de chauffer, et ►|| clignotera jusqu'à ce que vous appuyiez sur ►|| pour reprendre la cuisson.
2. Au bout de 30 minutes d'inactivité, la friteuse sans huile s'éteindra.
3. Cette fonction vous permet d'interrompre le programme de cuisson sans retirer le panier de la friteuse sans huile.

## Reprise automatique de la cuisson

- Si vous retirez le panier, la friteuse sans huile mettra automatiquement en pause la cuisson. L'écran s'éteindra temporairement (fonction de sécurité).
- Lorsque vous remettez le panier en place, la friteuse sans huile reprendra automatiquement la cuisson en suivant les derniers réglages utilisés.

## Arrêt automatique

- Si la friteuse sans huile n'a aucun programme de cuisson actif, l'appareil effacera tous les réglages et s'éteindra au bout de 3 minutes d'inactivité.

## Protection contre la surchauffe

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

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

### Remarque :

- **nettoyez systématiquement** le panier de la friteuse sans huile et la plaque de cuisson croustillante après chaque utilisation.
- recouvrir le panier externe de papier aluminium (sans la plaque de cuisson croustillante) peut faciliter le nettoyage.

1. Éteignez et débranchez la friteuse sans huile. Laissez-la refroidir complètement avant tout nettoyage. Retirez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'un chiffon humide si nécessaire.
3. Le panier et la plaque de cuisson croustillante peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver le panier et la plaque de cuisson croustillante à l'eau chaude savonneuse et avec une éponge non abrasive. Laissez tremper si nécessaire.

**Remarque :** le panier et la plaque de cuisson croustillante sont revêtus d'un enduit antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des matériaux de nettoyage abrasifs.

4. Pour les résidus de graisse tenaces :
  - a. Dans un petit bol, mélangez 30 ml/ deux cuillères à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml/une cuillère à soupe d'eau pour former une pâte étalable.

- b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur le panier, sur la plaque de cuisson croustillante et frottez. Laissez le panier et la plaque de cuisson croustillante reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
  - c. Lavez le panier à l'eau savonneuse avant de l'utiliser.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon non abrasifs légèrement humides. **N'immergez pas** l'appareil dans l'eau. [Figure 3.1] Si nécessaire, nettoyez le serpentin chauffant pour éliminer les débris d'aliments.
  6. Séchez l'appareil avant de l'utiliser.

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

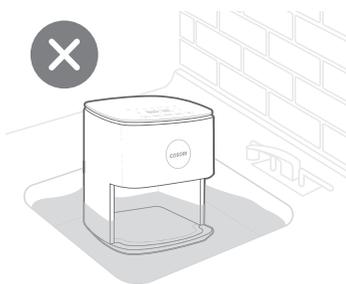


Figure 3.1

# DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
<b>La friteuse sans huile ne s'allume pas.</b>	Assurez-vous que la friteuse sans huile est branchée. Introduisez bien le panier dans la friteuse sans huile.
<b>Les aliments ne sont pas complètement cuits.</b>	Placez moins d'ingrédients dans le panier interne. Si le panier est trop plein, les ingrédients ne cuiront pas suffisamment. Augmentez la température ou la durée de cuisson.
<b>Les aliments n'ont pas cuit uniformément.</b>	Les aliments empilés les uns sur les autres ou trop proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir <b>Secouer les aliments</b> , page 49).
<b>Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson sans huile.</b>	L'ajout d'une petite quantité d'huile au pinceau ou en spray sur les aliments peut en augmenter le croustillant (voir <b>Guide de cuisson</b> , page 50).
<b>Les frites n'ont pas cuit correctement.</b>	Voir <b>Frites</b> , page 50.
<b>Le panier ne s'insère pas correctement dans la friteuse sans huile.</b>	Assurez-vous que le panier n'est pas trop rempli d'aliments.
<b>La friteuse sans huile émet de la fumée blanche ou de la vapeur.</b>	La friteuse sans huile peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou pendant la cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal. Assurez-vous que le panier ainsi que l'intérieur de la friteuse sans huile sont correctement nettoyés et exempts de traces de graisse. La cuisson d'aliments gras peut provoquer une accumulation d'huile sous la plaque de cuisson croustillante. Cette huile entraîne la production de fumée blanche et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ce phénomène est normal et ne devrait avoir aucun effet sur la cuisson. Manipulez le panier avec soin.
<b>La friteuse sans huile émet de la fumée noire.</b>	Débranchez immédiatement votre friteuse sans huile. La présence d'une fumée noire indique que les aliments brûlent ou un problème de court-circuit. Attendez que la fumée ait complètement disparu avant de sortir le panier. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée noire, contactez le <b>Service client</b> (page 53).
<b>La friteuse sans huile sent le plastique.</b>	Les friteuses sans huile peuvent dégager une odeur de plastique provenant du processus de fabrication. Il s'agit d'un phénomène normal. Suivez les instructions sur le <b>Test de fonctionnement</b> (page 46) pour éliminer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique persiste, veuillez contacter le <b>Service client</b> (voir page 53).
<b>L'écran affiche le code d'erreur « E1 ».</b>	Circuit ouvert au niveau du moniteur de température. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 53).
<b>L'écran affiche le code d'erreur « E2 ».</b>	Court-circuit au niveau du moniteur de température. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 53).
<b>L'écran affiche le code d'erreur « E3 ».</b>	Éteignez et débranchez la friteuse sans huile, puis laissez-la refroidir complètement. Si l'affichage du code d'erreur « E3 » persiste, contactez le <b>Service client</b> (voir page 53).

Si votre problème n'est pas repris dans la liste, veuillez contacter le **service client** (voir page 53).

# INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE

---

<b>Nom du produit</b>	Friteuse sans huile Pro LE 4,7 litres
<b>Modèle</b>	Série CAF-L501
<i>À toutes fins utiles, nous vous recommandons vivement de noter votre numéro de commande et la date d'achat.</i>	
<b>Numéro de commande</b>	
<b>Date d'achat</b>	

## CONDITIONS GÉNÉRALES ET POLITIQUE

Arovast Corporation garantit la plus haute qualité des matériaux, de la main-d'œuvre et du service associés à tous ses produits, pendant 2 ans à partir de la date d'achat. La durée de garantie est susceptible de varier selon la catégorie de produit.

En cas de problème ou de question concernant votre nouveau produit, n'hésitez pas à contacter notre service client qui saura vous conseiller et répondre à vos questions.

## SERVICE CLIENT

---

### **Arovast Corporation**

1202 N. Miller St., Suite A

Anaheim, CA 92806

ÉTATS-UNIS

**E-mail :** [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

\*Veuillez vous munir de votre facture et de votre numéro de commande avant de contacter le service client.

# LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

---

Durante l'uso della friggitrice ad aria, adottare sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali. Leggere tutte le istruzioni.

### Principali punti di sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare la maniglia.
- Fare attenzione nel rovesciare il cestello dopo la cottura, dato che la piastra di drenaggio può fuoriuscirne e causare un rischio per la sicurezza.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione, poiché il vapore caldo viene rilasciato attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalle aperture.

### Sicurezza generale

- **Non** immergere l'alloggiamento della friggitrice ad aria, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Sorvegliare attentamente i bambini in prossimità della friggitrice ad aria.
- Staccare la spina in caso di non utilizzo e prima di pulire l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare dei componenti.
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona o se il cavo o la presa sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 65).
- **Non** utilizzare parti di ricambio o accessori di terze parti, in quanto potrebbero causare infortuni.
- **Non** utilizzarla all'aperto.
- **Non** appoggiare la friggitrice ad aria o i suoi componenti su un piano di cottura, vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno caldo.
- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento della friggitrice ad aria (o l'estrazione del cestello) se contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
- **Non** pulire con spugnette abrasive di metallo. Dalla spugna potrebbero staccarsi frammenti metallici che, toccando i componenti elettrici, potrebbero causare una scossa.
- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria. **Non** riporre nulla all'interno della friggitrice ad aria.
- **Non** colpire la parte superiore della friggitrice ad aria con oggetti duri che potrebbero spezzare il vetro temperato. Il vetro temperato è più forte e si frattura in modo meno pericoloso di quello ordinario, ma può frantumarsi inaspettatamente quando viene colpito. Se si nota una crepa, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 65).
- Questa friggitrice ad aria può essere usata da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone che non dispongono di esperienza e conoscenze sufficienti ammesso che qualcuno sia in grado di garantire la loro supervisione o abbia spiegato come usare la friggitrice in modo sicuro e i rischi che comporta.
- Ai bambini non dovrebbe essere consentito di giocare con la friggitrice ad aria.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere effettuate dai bambini senza la dovuta supervisione.
- Questa friggitrice ad aria non può essere azionata con un timer esterno o un sistema di controllo remoto.

- Utilizzare la friggitrice ad aria **solo** come indicato in questo manuale.
- Il prodotto non può essere utilizzato per fini commerciali, ma è destinato **esclusivamente** all'uso domestico.

## Durante la frittura ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **solo** con l'aria calda. **Non** riempire i cestelli di olio o grasso.
- Non utilizzare **mai** la friggitrice ad aria senza il cestello in posizione.
- **Non** inserire cibi particolarmente grandi o utensili di metallo nella friggitrice ad aria.
- **Non** riempire eccessivamente il cestello della friggitrice ad aria. Quantità eccessive di cibo possono toccare le serpentine di riscaldamento e causare un rischio di incendio.
- **Non** toccare gli accessori durante o immediatamente dopo la frittura ad aria.
- **Non** inserire carta, cartone, plastica non resistente al calore o materiali simili nella friggitrice ad aria. Si possono usare carta da forno o stagnola.
- **Non** inserire mai carta da forno nella friggitrice ad aria senza riporvi sopra del cibo. La circolazione dell'aria potrebbe sollevare la carta e farle toccare le serpentine di riscaldamento.
- Usare **sempre** contenitori termosensibili. Prestare attenzione durante l'uso di contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Tenere la friggitrice ad aria lontana da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc). Utilizzarla su una superficie piana, stabile e resistente al calore e lontano da fonti di calore o liquidi.
- Spegnerne e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria se si nota la fuoriuscita di fumo scuro: Il fumo bianco, causato dal riscaldamento di grasso o da schizzi di cibo, è normale, ma se il fumo è scuro potrebbe significare che c'è del cibo che brucia oppure che il circuito è difettoso. Attendere che il fumo si sia dissolto prima di estrarre il cestello. Se la causa non è del cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (pag. 65).
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in uso.

## Spina e cavo

- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o qualsiasi prolunga) penda dal bordo di un tavolo o bancone o tocchi superfici calde.
- Smontare ed eliminare il coperchio protettivo della spina elettrica della friggitrice ad aria per evitare pericoli di soffocamento.
- Non usare **mai** una presa sotto il bancone per inserirvi la spina della friggitrice ad aria.
- Tenere la friggitrice ad aria e il cavo lontani dalla portata di bambini sotto gli 8 anni di età..

## Campi elettromagnetici (EMF)

La friggitrice ad aria Cosori è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se maneggiato correttamente e in accordo alle istruzioni fornite in questo manuale, l'uso dell'apparecchio è da ritenersi sicuro in base alle prove scientifiche attualmente disponibili.



Questo simbolo significa che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato a un centro di raccolta appropriato per il riciclaggio. Un corretto smaltimento e riciclaggio aiuta a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui è stato acquistato questo prodotto.

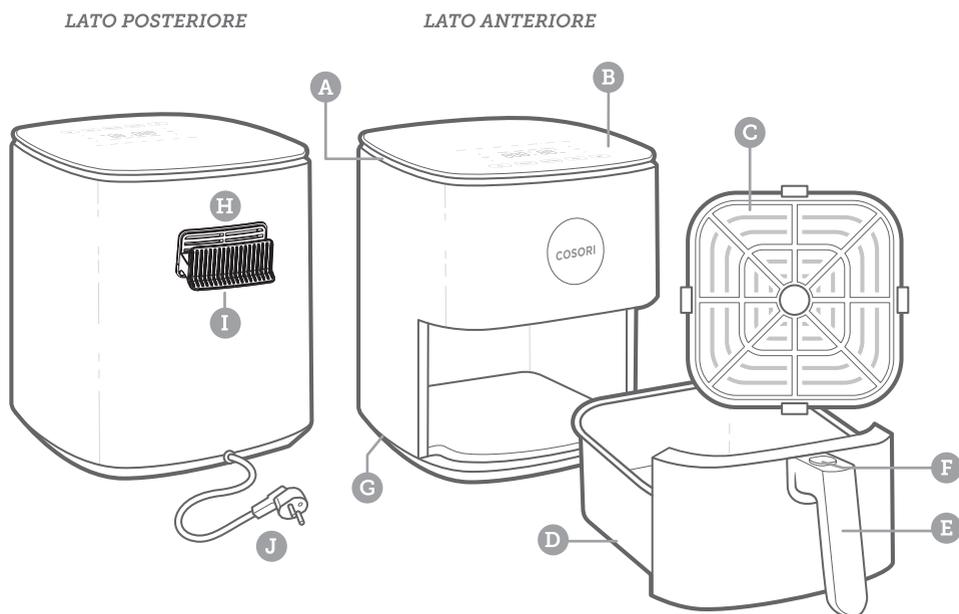
# DESCRIZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

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

## Nota:

- **Non** provare ad aprire la parte superiore della friggitrice ad aria, poiché non è un coperchio.
- Il cestello e la piastra di drenaggio sono fatti di alluminio con rivestimento antiaderente. Sono prodotti senza PFOA e senza BPA.

## Diagramma della friggitrice ad aria



- |                         |                                      |                                   |
|-------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| A. Ingresso dell'aria   | E. Maniglia del cestello             | H. Uscita dell'aria               |
| B. Schermo di controllo | F. Pulsante di rilascio del cestello | I. Distanziatore uscita dell'aria |
| C. Piastra di drenaggio | G. Maniglie dell'alloggiamento       | J. Cavo elettrico                 |
| D. Cestello             |                                      |                                   |

## Diagramma del display

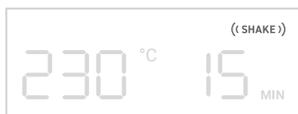
**Nota:** quando si preme un pulsante per selezionare una funzione o un programma, esso diventa di colore bianco, a indicare che è attivo.



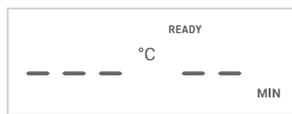
## Pannello di controllo



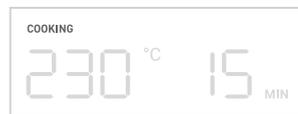
## Messaggi sul display



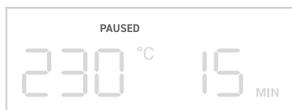
Ricorda di scuotere o girare il cibo



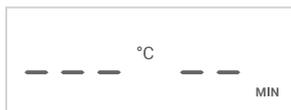
La friggitrice è preriscaldata e pronta per la cottura



La friggitrice ad aria sta cuocendo



La cottura è sospesa



Il programma di cottura è terminato

# PRIMA DELL'UTILIZZO INIZIALE

## Predisposizione dell'apparecchio

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

**Nota:** lasciare 13 cm (5 pollici) di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. [Fig. 1.1] Lasciare abbastanza spazio davanti alla friggitrice per poter estrarre il cestello.

3. Tenendo premuto il pulsante di rilascio, tirare la maniglia per estrarre il cestello. Rimuovere tutta la plastica dal cestello.
4. Lavare accuratamente il cestello e la piastra di drenaggio, usando la lavastoviglie o una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido e asciugare con uno strofinaccio.
6. Reinserire la piastra di drenaggio nel cestello e collocare quest'ultimo nella friggitrice ad aria.

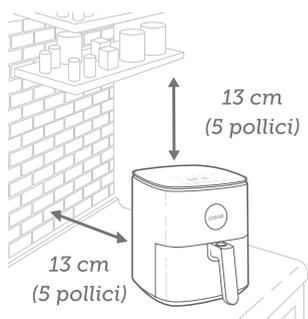


Fig. 1.1

## Prova di funzionamento

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

1. Controllare che il cestello della friggitrice sia vuoto e inserire la spina nella presa.
2. Premere **Preheat** (Preriscaldamento). Sul display compaiono le indicazioni "205°C" e "4 MIN".
3. Per avviare il preriscaldamento, premere ►►. Al termine del preriscaldamento, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
4. Estrarre il cestello e farlo raffreddare 4 minuti. Rimettere il cestello all'interno della friggitrice.
5. Premere **STEAK** per selezionare il programma **Steak** (Bistecca). Sul display compaiono le indicazioni "230°C" e "6 MIN".
6. Premere **Time** (Tempo di cottura) una volta. Il tempo di cottura diventa 5 minuti.
7. Per iniziare, premere ►►. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
8. Estrarre il cestello. Questa volta, lasciar raffreddare completamente il cestello per 10–30 minuti.

### Nota:

- Fare attenzione nel rovesciare il cestello dopo la cottura, dato che la piastra di drenaggio può fuoriuscire e causare un rischio per la sicurezza.
- **Non** svitare la maniglia dal cestello.

## Piedini di gomma

- La piastra di drenaggio contiene 4 piedini realizzati con un tipo di gomma sicura e approvata dalla FDA. Questi piedini fissano la piastra al fondo del cestello, le impediscono di toccarlo direttamente e, in rari casi, di danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello.
- Staccare i piedini di gomma solo per effettuare la pulizia. Per staccarli facilmente, iniziando dal fondo della piastra, estrarre un lato del piedino alla volta. [Fig. 1.2]
- Per rimontare i piedini di gomma sulla piastra, immergerli prima in acqua. Poi reinserire ciascuno dei piedini spingendoli dal fondo della piastra. Inserire un lato del piedino alla volta.

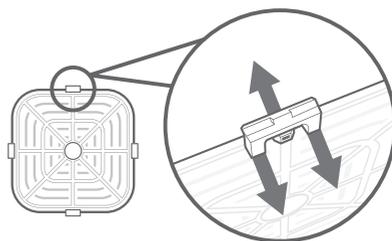


Fig. 1.2

# USO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

## Preriscaldamento

Si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria prima di inserirvi il cibo, a meno che sia già calda. Senza il preriscaldamento, il cibo non cuoce completamente.

1. Inserire la spina nella presa di corrente. Premere  per accendere la friggitrice ad aria.
2. Premere **Preheat** (Preriscaldamento). Sul display compaiono le indicazioni **"205°C"** e **"4 MIN"**.
3. Per modificare la temperatura, si possono premere anche i pulsanti + o -. Il tempo di cottura si regolerà automaticamente.
4. Per avviare il preriscaldamento, premere .
5. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Il display indica la temperatura di preriscaldamento impostata. [Fig. 2.1]

**Nota:** se non si preme alcun pulsante per 3 minuti, la friggitrice ad aria azzerata tutte le impostazioni e avvia la modalità standby (sospensione).

Temperatura	Tempo di cottura
205°–230°C	4 minuti
145°–200°C	3 minuti
75°–140°C	2 minuti



Fig. 2.1

## Frittura ad aria

### Nota:

- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria, perché ciò può interferire con il programma di cottura o inclinare il vetro del display. [Fig. 2.1]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice classica. **Non** riempire i cestelli di olio, grasso per friggere o liquidi.
- Togliendo il cestello dalla friggitrice ad aria, fare attenzione al vapore caldo.

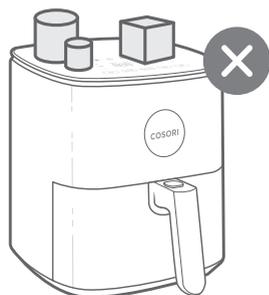


Fig. 2.1

## Funzioni di cottura

Il metodo più semplice per friggere ad aria è tramite l'uso di un programma preimpostato. Le funzioni di cottura sono impostate con una durata e una temperatura ideali per la cottura di certi tipi di alimenti.

1. Per selezionare la funzione, premere il pulsante corrispondente. La friggitrice ad aria passa automaticamente alle impostazioni predefinite della funzione.
2. Si possono modificare il tempo di cottura (1–60 minuti), la temperatura (75°–230°C) e la funzione Shake Reminder (Promemoria scuotimento).
3. Per aumentare o ridurre rapidamente il tempo o la temperatura di cottura, tenere premuti i pulsanti + o –.
4. Aggiungere o eliminare lo Shake Reminder (Promemoria scuotimento) premendo **SHAKE** (Scuotere).
5. Per tornare alle impostazioni predefinite di una funzione, premere nuovamente il pulsante della funzione stessa.

**Nota:** i risultati potrebbero variare. Per i migliori risultati utilizzando le funzioni di cottura, consultare il nostro libro di ricette.

Funzione	Temperatura predefinita	Tempo di cottura predefinito (minuti)	Shake Reminder (Promemoria scuotimento)?*
Pollo	190°C	20 minuti	-
Patatine fritte**	195°C	25 minuti	((SHAKE)) (Scuotere)
Surgelati	175°C	10 minuti	-
Bistecca	230°C	6 minuti	-
Pesce	175°C	8 minuti	((SHAKE)) (Scuotere)
Verdure	170°C	10 minuti	((SHAKE)) (Scuotere)
Pancetta	160°C	8 minuti	-
Preriscaldamento	205°C	4 minuti	-
Keep Warm (Tenere in caldo)	75°C	5 minuti	-

\* V. **Scuotimento del cibo** (pag. 13).

\*\* V. **Guida di cottura** (pag. 14) per altri suggerimenti sulla frittura ad aria delle patatine fritte.

## Frittura ad aria

1. **Preriscaldare la friggitrice ad aria** (v. pag. 59).
2. Quando la friggitrice visualizza **READY**, aggiungere il cibo nel cestello.
  - Se desiderato, si può utilizzare la piastra di drenaggio nel cestello per far scolare sul fondo l'olio in eccesso.
3. Selezionare una funzione di cottura (v. pag. 60).

**Nota:** le funzioni di cottura sono programmate con un tempo e una temperatura ideali per la cottura di certi tipi di alimenti. È anche possibile impostare un tempo e una temperatura di cottura personalizzati senza scegliere una funzione di cottura.

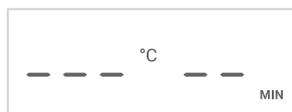
4. Se desiderato, cambiare la temperatura e il tempo di cottura e aggiungere uno Shake Reminder (Promemoria scuotimento). Tale azione può essere effettuata in qualsiasi momento durante la cottura.
  - a. Per modificare la temperatura (75°–230°C) o il tempo di cottura (1–60 minuti), premere i pulsanti + o –.

### Nota:

- Per aumentare o ridurre rapidamente la durata o la temperatura, tenere premuti i pulsanti + or –.
  - Premere **SHAKE** (Scuotere) per aggiungere o annullare uno Shake Reminder (Promemoria scuotimento) durante la cottura.
5. Premere ►|| per avviare la frittura ad aria.
  6. Durante l'uso dello Shake Reminder (Promemoria scuotimento), questa funzione compare a metà cottura. La friggitrice ad aria emette 5 segnali acustici e sul display lampeggia la dicitura (**Shake**) (Scuotere).
    - a. Premere il pulsante di rilascio per estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione al vapore caldo. La friggitrice sospenderà automaticamente la cottura e il display rimarrà spento fino al riposizionamento del cestello.
    - b. Scuotere o girare il cibo.
    - c. Rimettere il cestello all'interno della friggitrice.

**Nota:** vedi **Scuotimento del cibo** (pag. 61).

7. Al termine della cottura, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare:



8. Se desiderato, premere **Keep Warm** (Tenere in caldo). Per modificare il tempo di cottura (1–60 minuti), premere i pulsanti + o –.
9. Premere il pulsante di rilascio per estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione al vapore caldo.
10. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

## Scuotimento del cibo

### Come scuotere il cibo

- Durante la cottura, tenere premuto il pulsante di rilascio per estrarre il cestello dalla friggitrice e scuotere, mescolare o girare il cibo.
    - A. Per scuotere il cibo:
      1. Per motivi di sicurezza, tenere il cestello al di sopra di una superficie resistente al calore.
      2. Scuotere il cestello.
- Nota:** non utilizzare questo metodo se c'è rischio che dei liquidi caldi possano creare spruzzi.
- B. Se il cestello è troppo pesante e contiene liquidi caldi:
    3. Poggiare il cestello su un supporto o una superficie resistenti al calore.
    4. Usare delle pinze per mescolare o girare gli alimenti.

- Quando si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Per sicurezza, il display rimane spento fino all'avvenuto riposizionamento del cestello.
- Quando si ricolloca il cestello, la cottura riprende automaticamente.
- Evitare di scuotere il cibo per più di 30 secondi, poiché la friggitrice ad aria potrebbe cominciare a raffreddarsi.

## Cibi da scuotere

- Solitamente bisogna scuotere alimenti di piccole dimensioni che si impilano, come patatine fritte o crocchette.
- Se non vengono scossi, gli alimenti potrebbero non diventare croccanti o cuocersi in modo non uniforme.
- Altri alimenti, come le bistecche, possono essere girati per garantire una doratura uniforme.

## Quando scuotere il cibo

- Scuotere o girare il cibo a metà cottura o più volte, se desiderato.
- Lo Shake Reminder (Promemoria scuotimento) ha lo scopo di ricordare di controllare il cibo. Per attivare lo Shake Reminder, toccare **SHAKE** (Scuotere). Alcune funzioni di cottura usano lo Shake Reminder automaticamente (v. **Funzioni di cottura**, pag. 60).

## Promemoria scuotimento

- Lo Shake Reminder (Promemoria scuotimento) si attiva con 5 segnali acustici e sul display lampeggia la dicitura (**Shake**) (Scuotere).
- Se non si estrae il cestello, lo Shake Reminder suona nuovamente dopo 1 minuto e sul display compare la dicitura (**Shake**) fissa.
- Lo Shake Reminder scompare quando si toglie il cestello.

## Guida di cottura

### Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, il cibo non cuoce in modo uniforme.

### Utilizzo dell'olio

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

## Consigli sugli alimenti

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

## Patatine fritte

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

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

## Più funzioni

### Sospensione

1. Premere ►|| (Avvio/Pausa) per sospendere la cottura. La friggitrice ad aria smette di riscaldarsi e ►|| (Avvio/Pausa) lampeggia fino a quando non si preme nuovamente ►|| (Avvio/Pausa) per riavviare la cottura.
2. Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice si spegne.
3. Questa funzione consente di sospendere il programma di cottura senza dover estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria.

## Ripresa automatica della cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Come misura di sicurezza, il display si spegne provvisoriamente.
- Quando si reinsertisce il cestello, la friggitrice riavvia automaticamente la cottura basandosi sulle impostazioni precedenti.

## Spegnimento automatico

- In assenza di programmi di cottura attivi, la friggitrice azzerata tutte le impostazioni e si spegne dopo 3 minuti di inattività.

## Protezione da surriscaldamento

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

# CURA E MANUTENZIONE

### Nota:

- **Pulire sempre** il cestello e la piastra di drenaggio della friggitrice ad aria dopo ogni uso.
  - Se si riveste il cestello (ma non la piastra di drenaggio) con carta stagnola, la pulizia dovrebbe essere più facile.
1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria dalla presa elettrica. Lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla. Estrarre il cestello per un raffreddamento più veloce.
  2. Pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido, se necessario.
  3. Il cestello e la piastra di drenaggio sono lavabili in lavastoviglie. È inoltre possibile lavarli con acqua calda e detersivo usando una spugna non abrasiva. Lasciarli in ammollo, se necessario.

**Nota:** il cestello e la piastra di drenaggio hanno un rivestimento antiaderente. Evitare utensili in metallo e materiali abrasivi per la pulizia.

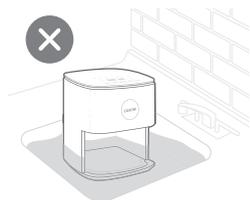


Fig. 3.1

### 4. Per il grasso ostinato:

- a. In una ciotolina, sciogliere 30 ml (2 cucchiaini USA) di bicarbonato di sodio in 15 ml (1 cucchiaino USA) d'acqua per formare una pastella spalmabile.
  - b. Usare una spugna per distribuire la pastella sul cestello e sulla piastra di drenaggio e strofinare. Prima di sciacquare, lasciar riposare il cestello e la piastra di drenaggio per 15 minuti.
  - c. Lavare il cestello con acqua e detersivo prima dell'uso.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con un panno o una spugna non abrasiva leggermente umidi. **Non** immergerla in acqua. [Fig. 3.1] Pulire la serpentina di riscaldamento, se necessario, per eliminare detriti di cibo.
  6. Asciugare prima dell'uso.

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

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile rimedio
<b>La friggitrice ad aria non si accende.</b>	Assicurarsi che la friggitrice sia collegata alla presa.
	Inserire correttamente il cestello nella friggitrice ad aria.
<b>Gli alimenti non sono completamente cotti.</b>	Mettere quantità più piccole di ingredienti nel cestello interno. Se il cestello è troppo pieno, gli ingredienti rimangono crudi.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
<b>Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.</b>	Gli ingredienti impilati l'uno sull'altro o vicini l'uno all'altro devono essere scossi o girati durante la cottura (v. <b>Scuotimento del cibo</b> , pag. 61).
<b>Gli alimenti non sono croccanti dopo la frittura ad aria.</b>	Spruzzando o spennellando una piccola quantità di olio sui cibi li si può rendere più croccanti (v. <b>Guida di cottura</b> , pag. 62).
<b>Le patatine non sono fritte correttamente.</b>	V. <b>Patatine fritte</b> , pag. 62.
<b>Il cestello non si inserisce bene nella friggitrice ad aria.</b>	Assicurarsi che il cestello non sia eccessivamente pieno di cibo.
<b>Dalla friggitrice ad aria esce fumo bianco o vapore.</b>	La friggitrice può emettere fumo bianco o vapore quando la si usa per la prima volta o durante la cottura. Ciò è normale.
	Assicurarsi che il cestello e l'interno della friggitrice siano puliti correttamente e non unti.
	Cucinando cibi grassi si raccoglie dell'olio sotto la piastra di drenaggio. Quest'olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Questo è normale e non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cautela.
<b>Dalla friggitrice ad aria esce fumo scuro.</b>	Scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa. La presenza di fumo scuro indica che c'è del cibo che brucia o che il circuito è difettoso. Attendere che il fumo si sia dissolto prima di estrarre il cestello. Se la causa non è del cibo bruciato, contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (pag. 17).
<b>La friggitrice ad aria ha un odore di plastica.</b>	Una friggitrice ad aria può emanare un odore di plastica derivante dal processo di produzione. Ciò è normale. Per eliminare l'odore di plastica, seguire le istruzioni della <b>Prova di funzionamento</b> (pag. 58) Se tuttavia l'odore persiste, rivolgersi all' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 65).
<b>Il display mostra il codice di errore "E1".</b>	C'è un circuito aperto nel dispositivo di controllo della temperatura. Contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 65).
<b>Il display mostra il codice di errore "E2".</b>	C'è un corto circuito nel dispositivo di controllo della temperatura. Contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 65).
<b>Il display mostra il codice di errore "E3".</b>	Spegnere la friggitrice ad aria, staccare la spina dalla presa e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a mostrare il codice "E3", contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 65).

**Se il problema riscontrato non è riportato in questa tabella,**  
contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 65).

# INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

---

<b>Nome del prodotto</b>	Friggitrice ad aria Pro LE da 4,7 litri
<b>Modello</b>	Serie CAF-L501
<i>Raccomandiamo vivamente di prendere nota del numero d'ordine e della data di acquisto a scopo di riferimento.</i>	
<b>Numero ordine</b>	
<b>Data di acquisto</b>	

## TERMINI E CONDIZIONI

La Arovast Corporation garantisce la più alta qualità di tutti i suoi prodotti per quanto riguarda materiali, lavorazione e assistenza per 2 anni a partire dalla data d'acquisto e fino alla scadenza del periodo di garanzia. La durata della garanzia può variare per le diverse categorie di prodotti.

In caso di dubbi o quesiti riguardo al nuovo prodotto, contattare il nostro eccellente servizio di Assistenza Clienti.

## ASSISTENZA CLIENTI

---

### **Arovast Corporation**

1202 N. Miller St., Suite A

Anaheim, CA 92806

USA

**E-mail:** [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

\*Consigliamo di avere a portata di mano la fattura e il numero d'ordine prima di contattare l'Assistenza Clienti.

# LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSOPMERKINGEN

Volg de basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van uw airfryer.

Lees alle instructies.

### Belangrijkste veiligheidspunten

- **Raak geen** hete oppervlakken aan. Gebruik de handgreep.
- Wees voorzichtig als u het mandje na het koken omdraait, omdat de hete crisplaat eruit kan vallen en een veiligheidsrisico kan vormen.
- **Geen** ventilatie-openingen blokkeren. Er komt hete stoom uit de openingen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de openingen.
- Plaats de airfryer of de onderdelen ervan **niet** op een fornuis, in de buurt van gas- of elektrische branders of in een warme oven.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van uw airfryer (of het verwijderen van het mandje) als het hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- **Niet** reinigen met metalen schuursponsjes. Er kunnen metalen stukjes afbreken en elektrische onderdelen raken, waardoor er een risico op elektrische schokken ontstaat.

### Algemene veiligheid

- De behuizing, het snoer en de stekker van de airfryer **niet** onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Houd toezicht op kinderen in de buurt van de airfryer.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u de airfryer niet gebruikt en voor het schoonmaken. Laat de airfryer afkoelen voordat u onderdelen verwijdert of terugplaatst.
- Gebruik uw airfryer **niet** als deze is beschadigd, niet werkt of als het snoer of de stekker is beschadigd. Neem contact op met de **klantenservice** (zie pagina 77).
- Gebruik **geen** vervangende onderdelen of accessoires van derden, omdat dit letsel kan veroorzaken.
- **Niet** buitenshuis gebruiken.
- Plaats **niet** bovenop uw airfryer. Bewaar **niets** in uw airfryer.
- Sla **niet** met harde voorwerpen op de bovenkant van de airfryer en sla er niet tegen, want dan kan het geharde glas barsten. Gehard glas is sterker en breekt veiliger dan normaal glas, maar het kan onverwachts versplinteren nadat het is gebarsten. Als u een barst ziet, neem dan contact op met de **klantenservice** (zie pagina 77).
- Deze airfryer kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van de airfryer en de daarmee verbonden gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met de airfryer spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Deze airfryer is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

- Gebruik uw airfryer **alleen** zoals wordt aangegeven in deze handleiding.
- Niet voor commercieel gebruik. **Alleen** voor huishoudelijk gebruik.

## Tijdens het gebruik van de airfryer

- Een airfryer werkt met **alleen** hete lucht. **Nooit** olie of vet in de mandjes doen.
- **Nooit** de airfryer gebruiken zonder het mandje.
- **Geen** grote levensmiddelen of metalen voorwerpen in de airfryer plaatsen.
- **Nooit** het mandje van de airfryer te vol maken. Grote hoeveelheden voedsel kunnen de verwarmingsspiralen raken en brandgevaar veroorzaken.
- Raak de accessoires **niet** aan tijdens of onmiddellijk na het gebruik van de airfryer.
- **Geen** papier, karton, niet-hittebestendig plastic of gelijksoortig materiaal in de airfryer plaatsen. U kunt bakpapier of folie gebruiken.
- **Nooit** bakpapier in de airfryer plaatsen zonder levensmiddelen erop. Door de luchtcirculatie kan het papier opstijgen en de verwarmingsspiralen raken.
- **Altijd** hittebestendige bakjes gebruiken. Wees uiterst voorzichtig met het gebruik van bakjes die niet van metaal of glas zijn.
- Houd uw airfryer uit de buurt van brandbare materialen (gordijnen, tafelkleden, enz.). Gebruiken op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak uit de buurt van warmtebronnen of vloeistoffen.
- Schakel uw airfryer onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact als u donkere rook ziet. Witte rook is normaal. Dit wordt veroorzaakt door het verhitten van vet of het spatten van voedsel, maar donkere rook betekent dat er voedsel aanbrandt of dat er een probleem is met het circuit. Wacht tot de rook weg is voordat u het mandje verwijdert. Als de oorzaak geen verbrand voedsel was, neem dan contact op met de **klantenservice** (pagina 77).
- Laat uw airfryer **niet** onbeheerd achter tijdens het gebruik.

## Stekker en snoer

- **Laat het netsnoer (of een verlengsnoer) niet** over de rand van een tafel of het aanrecht hangen en zorg dat het geen hete oppervlakken aanraakt.
- Verwijder het beschermkapje dat over de stekker van de airfryer zit en gooi het weg om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Gebruik **nooit** een stopcontact onder het aanrecht als u de stekker van uw airfryer in het stopcontact steekt.
- Houd de airfryer en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

## Elektromagnetische velden (EMV)

De airfryer van Cosori voldoet aan alle normen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Als het apparaat op de juiste manier en volgens de instructies in deze gebruikershandleiding wordt gebruikt, kan het apparaat veilig gebruikt worden op basis van wetenschappelijke bewijs dat vandaag beschikbaar is.



Dit symbool betekent dat het product niet mag worden weggegooid als huishoudelijk afval en moet worden ingeleverd bij een geschikt inzamelpunt voor recycling. Correcte verwijdering en recycling helpt de natuurlijke hulpbronnen, de menselijke gezondheid en het milieu te beschermen. Neem voor meer informatie over het weggoeien en recyclen van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, de afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u dit product heeft gekocht.

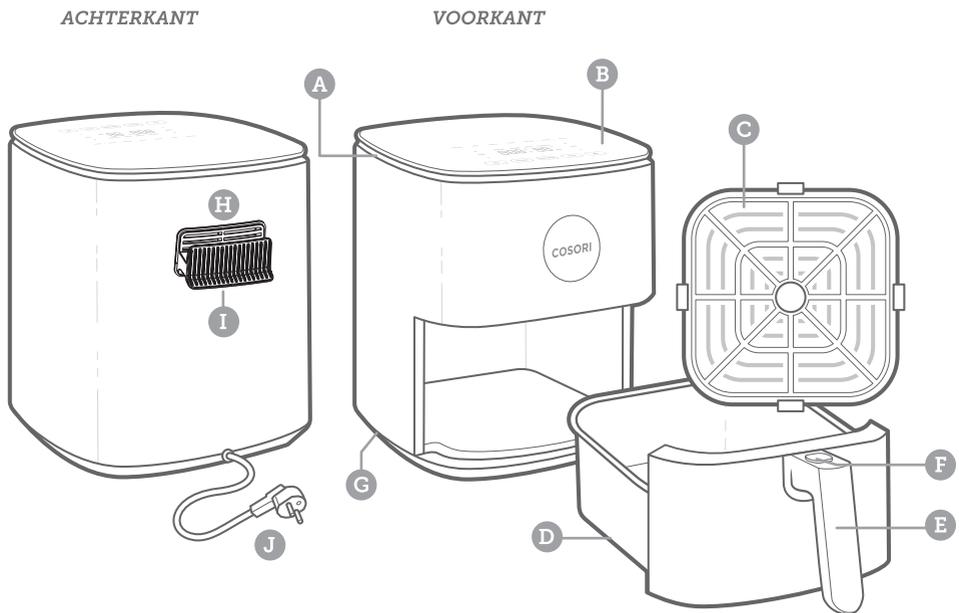
# BEKEND RAKEN MET UW AIRFRYER

Uw Cosori airfryer maakt gebruik van snelle 360° luchtcirculatietechnologie om eten te bereiden met weinig tot geen olie voor snel, knapperig, heerlijk eten met tot 85% minder calorieën dan friteuses. De Cosori airfryer is de ster van uw keuken dankzij de gebruiksvriendelijke bediening met één druk op de knop, het anti-aanbakmandje en het intuïtieve en veilige ontwerp.

## Opmerking:

- **probeert niet** om de bovenkant van de airfryer te openen. Het is geen deksel.
- Het mandje en de crispplaat zijn gemaakt van aluminiummetaal met een anti-aanbaklaag. Ze bevatten geen PFOA en BPA.

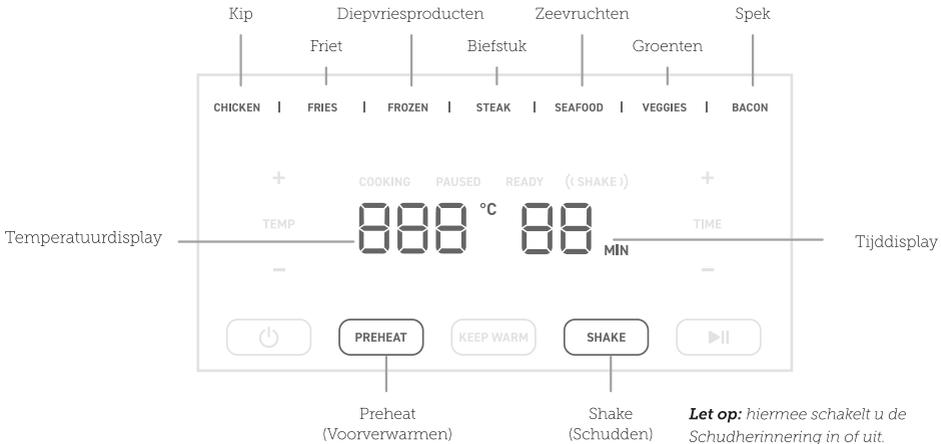
## airfryer-diagram



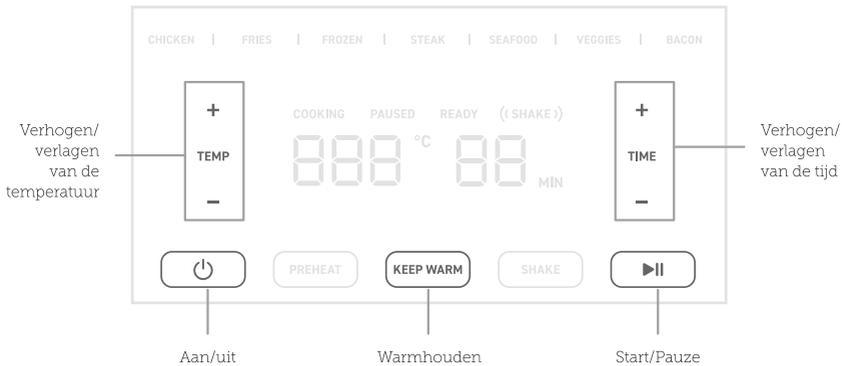
- |                     |                                       |                              |
|---------------------|---------------------------------------|------------------------------|
| A. Luchtinlaat      | E. Handgreep van het mandje           | H. Luchtuitlaat              |
| B. Bedieningsscherm | F. Ontgrendelingsknop voor het mandje | I. Afstandsstuk luchtuitlaat |
| C. Crispplaat       | G. Handgrepen behuizing               | J. Stroomkabel               |
| D. Mandje           |                                       |                              |

## Displaydiagram

**Let op:** wanneer u op een knop drukt om een functie of programma te gebruiken, dan wordt de knop wit om aan te geven dat deze actief is.



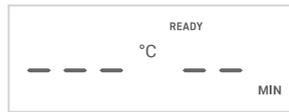
## Bedieningspaneel



## Displayberichten



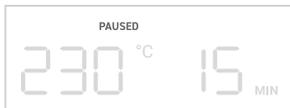
Herinnering om het eten te schudden of om te draaien



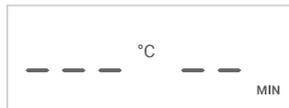
De airfryer is voorverwarmd en klaar voor gebruik



De airfryer is aan het koken



Koken is gepauzeerd



Kookprogramma is afgelopen

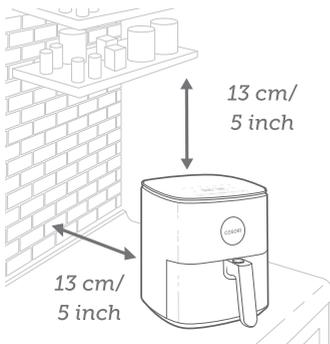
# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

## Opstellen

1. Verwijder alle verpakking van de airfryer, inclusief eventuele tijdelijke stickers.
2. Plaats de airfryer op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond. Blijf uit de buurt van gebieden die door stoom kunnen worden beschadigd (zoals muren of kasten).

**Opmerking:** laat 13 cm ruimte achter en boven de airfryer. [Afbeelding 1.1] Laat genoeg ruimte vrij om de mandje te verwijderen.

3. Houd de ontgrendelingsknop van het mandje ingedrukt en trek aan de hendel om het mandje te verwijderen. Verwijder al het plastic uit het mandje.
4. Was het mandje en de crispplaat goed af, met behulp van een vaatwasser of een niet-schurende spons.
5. Veeg de binnen- en buitenkant van de airfryer af met een licht vochtige doek. Afdrogen met een theedoek.
6. Plaats de crispplaat terug in het mandje en plaats het mandje in de airfryer.



Afbeelding 1.1

## Testgebruik

Het testgebruik zal u helpen om vertrouwd te raken met uw airfryer, ervoor zorgen dat deze correct werkt en mogelijk nog restanten reinigen tijdens het testgebruik.

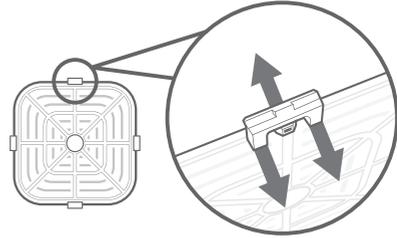
1. Zorg ervoor dat het mandje van de airfryer leeg is en steek de stekker van de airfryer in het stopcontact.
2. Druk op **Preheat** (Voorverwarmen). Het display toont "205°C" en "4 MIN".
3. Druk op ►|| om het voorverwarmen te starten. Wanneer het voorverwarmen klaar is, zal de airfryer piepen.
4. Haal het mandje eruit en laat het 4 minuten afkoelen. Plaats vervolgens het lege mandje terug in de airfryer.
5. Druk op **STEAK** om de functie **Steak** te selecteren. Het display toont "230°C" en "6 MIN".
6. Druk eenmaal op **Time** (Tijd). De tijd verandert in 5 minuten.
7. Druk op ►|| om te beginnen. Na afloop zal de airfryer piepen.
8. Verwijder het mandje. Laat het mandje volledig afkoelen gedurende 10-30 minuten.

### Opmerking:

- Wees voorzichtig als u het mandje na het koken omdraait, omdat de hete crispplaat eruit kan vallen en een veiligheidsrisico kan vormen.
- Schroef de handgreep van het mandje **niet** los van de mandje.

## Rubberen stoppers

- De crispplaat bevat 4 rubberen stoppers van veilig, FDA-goedgekeurd materiaal. Deze stoppers houden de crispplaat op de bodem van het mandje, voorkomen dat de crispplaat het mandje direct raakt en, in zeldzame gevallen, de anti-aanbaklaag op het mandje beschadigd raakt.
- Verwijder de rubberen stoppers alleen voor schoonmaakdoeleinden. Om het eenvoudig te verwijderen, begint u onderaan de crispplaat en trekt u één kant de stoppers eruit. [Afbeelding 1.2]
- Om de rubberen stoppers terug op de crispplaat te plaatsen, drenkt u ze eerst in water. Druk vervolgens elke stopper terug door de bodem van de crispplaat. Druk één kant van de stoppers er tegelijk in.



Afbeelding 1.2

# GEBRUIKEN VAN UW AIRFRYER

## Voorverwarmen

Wij raden u aan de airfryer voor te verwarmen voordat u voedsel in de airfryer plaatst, tenzij de airfryer al heet is. Zonder voorverwarmen wordt het voedsel niet goed gekookt.

1. Steek de stekker in het stopcontact. Druk op  om het display van de airfryer aan te zetten.
2. Druk op **Preheat** (Voorverwarmen). Het display toont "**205°C**" en "**4 MIN**".
3. Druk optioneel op de + of – toetsen om de temperatuur te wijzigen. De tijd wordt automatisch aangepast.
4. Druk  op om het voorverwarmen te starten.
5. Wanneer het voorverwarmen klaar is, zal de airfryer 3 keer piepen. Het display toont de ingestelde voorverwarmingstemperatuur. [Afbeelding 2.1]

Temperatuur	Tijd
205°–230°C	4 minuten
145°–200°C	3 minuten
75°–140°C	2 minuten



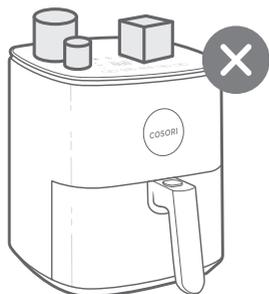
Afbeelding 2.1

**Opmerking:** als er gedurende 3 minuten geen knoppen worden ingedrukt, zal de airfryer alle instellingen wissen en in stand-by gaan

## Eten bereiden met de airfryer

### Opmerking:

- plaats **niet** bovenop uw airfryer. Dit kan uw kookprogramma verstoren of barsten in het glas van het display veroorzaken. [Afbeelding 2.1]
- Een airfryer is geen friteuse. Vul het mandje **niet** met olie, frituurvet of een andere vloeistof.
- Pas op voor hete stoom als u het mandje uit de airfryer haalt.



Afbeelding 2.1

## Kookfuncties

Het gebruik van een kookfunctie is de makkelijkste manier om de airfryer te gebruiken. De kookfuncties zijn geprogrammeerd met een ideale tijd en temperatuur voor de bereiding van bepaalde voedingsmiddelen.

1. Druk op de toets van de functie om de functie te selecteren. De airfryer schakelt automatisch over op de standaardinstellingen van de functie.
2. U kunt de tijd (1-60 minuten), temperatuur (75°-230°C) en schudherinnering van een functie wijzigen.
3. Houd de toets + of – ingedrukt om de tijd of temperatuur snel te verhogen of te verlagen.
4. Voeg een schudherinnering toe of verwijder deze door op **SHAKE** (Schudden) te drukken.
5. Om terug te gaan naar de standaardinstellingen van een functie, drukt u nogmaals op de knop van de functie.

**Opmerking:** de resultaten kunnen variëren. Zie ons Receptenboek voor een gids over het gebruik van de kookfuncties voor perfecte resultaten.

Functie	Standaardtemperatuur	Standaardtijd (minuten)	Schudherinnering**
Kip	190°C	20 minuten	-
French Fries** (Friet)	195°C	25 minuten	((SCHUDDEN))
Diepvriesproducten	175°C	10 minuten	-
Biefstuk	230°C	6 minuten	-
Zeevruchten	175°C	8 minuten	((SCHUDDEN))
Groenten	170°C	10 minuten	((SCHUDDEN))
Spek	160°C	8 minuten	-
Preheat (Voorverwarmen)	205°C	4 minuten	-
Warmhouden	75°C	5 minuten	-

\* Zie **Het bereide eten schudden** (pagina 13).

\*\* Zie **Kookgids** (pagina 14) voor tips over het bereiden van friet met de airfryer.

## Eten bereiden met de airfryer

1. **Warm uw airfryer voor** (zie pagina 71).
2. Voeg levensmiddelen toe aan de airfryer als **READY** op het display staat.
  - Voeg eventueel de crispplaat toe aan het mandje, zodat overtollige olie naar de bodem van het mandje kan druipen.
3. Selecteer een kookfunctie (zie pagina 72).

**Let op:** de kookfuncties zijn geprogrammeerd met een ideale tijd en temperatuur voor de bereiding van bepaalde voedingsmiddelen. U kunt ook een aangepaste tijd en temperatuur instellen zonder een kookfunctie te kiezen.

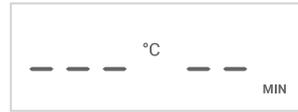
4. Optioneel kunt u de temperatuur en tijd wijzigen en een schudherinnering toevoegen. U kunt dit op elk moment tijdens het koken doen.
  - a. Druk op de + of – toetsen om de temperatuur (75°–230°C) of tijd (1–60 minuten) te wijzigen.

### Opmerking:

- om de tijd of de temperatuur snel te verhogen of te verlagen, houdt u de toetsen + of – ingedrukt.
  - Druk op **SHAKE** om een schudherinnering tijdens het koken toe te voegen of te verwijderen.
5. Druk op **▶||** om de bereiding met de airfryer te starten.
  6. Wanneer de schudherinnering is ingeschakeld, verschijnt deze halverwege de kooktijd. De airfryer zal 5 keer piepen, en (**Schudden**) knippert op het display.
    - a. Druk op de ontgrendelingsknop voor het mandje om het mandje uit de airfryer te halen en pas op voor hete stoom. De airfryer pauzeert de bereiding automatisch en het display schakelt uit totdat het mandje teruggeplaatst wordt.
    - b. Schud of draai het eten om.
    - c. Zet het mandje terug in de airfryer.

**Opmerking:** zie **Het bereide eten schudden** (pagina 73)

7. De airfryer piept 3 keer als hij klaar is. Op het display staat:



8. Optioneel kunt u op **Keep Warm** (warmhouden) drukken. Druk op de + of – toetsen om de tijd te wijzigen (1–60 minuten).
9. Druk op de ontgrendelingsknop voor het mandje om het mandje uit de airfryer te halen en pas op voor hete stoom.
10. Af laten koelen voor het schoonmaken.

## Het bereide eten schudden

### Hoe te schudden

- Houd tijdens de bereiding de ontgrendelingsknop voor het mandje ingedrukt en haal het mandje uit de airfryer en schud, meng of draai het voedsel om.
  - A. Om het bereide eten te schudden:
    1. houd het mandje voor de veiligheid boven een hittebestendig oppervlak.
    2. Schud het mandje.

**Opmerking: gebruik deze methode niet als er gevaar bestaat voor spattende hete vloeistoffen**

- B. Als de mandje te zwaar is om te schudden en er hete vloeistoffen aanwezig zijn:
    3. plaats het mandje op een hittebestendige houder of oppervlak.
    4. Gebruik een tang om het voedsel te mengen of om te draaien.
- Wanneer u het mandje verwijdert, zal de airfryer de bereiding automatisch onderbreken. Voor de veiligheid wordt het display uitgeschakeld totdat het mandje wordt teruggeplaatst.
  - Wanneer u het mandje terugplaatst, wordt de bereiding automatisch hervat.
  - Schud niet langer dan 30 seconden omdat de airfryer anders teveel afkoelt.

## Wat te schudden

- Klein voedsel dat opelkaar ligt, moet meestal worden geschud, zoals frietjes of stukjes.
- Zonder schudden wordt het voedsel wellicht niet knapperig of gelijkmatig gekookt.
- U kunt andere levensmiddelen, zoals biefstuk, omdraaien om te zorgen voor een gelijkmatige bruine kleur.

## Wanneer schudden

- Schud of draai het eten een keer halverwege de bereiding, of vaker indien gewenst.
- De schudherinnering is ontworpen om u eraan te herinneren het eten te controleren. Tik op **SHAKE** om de schudherinnering in te schakelen. Bepaalde kookfuncties gebruiken de schudherinnering automatisch (zie **Kookfuncties**, pagina 72).

## Schudherinnering

- De schudherinnering zal u waarschuwen met 5 piepjes, en (**Shake**) (schudden) zal knipperen op het display.
- Als u het mandje niet verwijdert, zal de schudherinnering na 1 minuut opnieuw piepen en zal het display een brandende (**Shake**) (Schudden) tonen.
- De schudherinnering verdwijnt als u het mandje verwijdert.

## Kookgids

### Overvullen

- Als de mand overvol is, zal het eten ongelijkmatig bereid worden.

### Olie gebruiken

- Door een kleine hoeveelheid olie aan het eten toe te voegen wordt het knapperiger. Gebruik niet meer dan 30 ml / 2 eetlepels olie.
- Oliesprays zijn zeer geschikt voor het gelijkmatig aanbrengen van kleine hoeveelheden olie op alle levensmiddelen.

## Tips

- U kunt alle diepvriesproducten of levensmiddelen die in een oven kunnen worden gebakken, bereiden met de airfryer.
- Om taarten, pasteitjes of andere voedingsmiddelen met vulling of beslag te maken, plaatst u het voedsel in een hittebestendig bakje voordat u het in het mandje doet.
- Door vette levensmiddelen met de airfryer te bereiden, druppelt het vet naar de bodem van het mandje. Om overtollige rook tijdens het koken te vermijden, giet u het vet er na de bereiding uit.
- Vloeibaar gemarineerd voedsel zorgt voor spetters en veel rook. Dep deze voedingsmiddelen droog voordat ze met de airfryer bereid worden.

## Friet

- Voeg 8–15 mL / ½–1 eetlepels olie toe voor knapperigheid.
- Bij het maken van friet van rauwe aardappelen, laat u de ongekookte frietjes 15 minuten weken in water om het zetmeel te verwijderen voor het bereiden. Dep ze droog met een theedoek voordat u de olie toevoegt.
- Snij de ongekookte friet kleiner voor een krokanter resultaat. Probeer de frietjes in reepjes van 0,6 bij 7,6 cm te snijden.

**Opmerking:** *kijk voor meer van Cosori Kitchen in ons receptenboek en tips van de chef-kok.*

## Meer functies

### Pauseren

1. Druk op het ►|| om de bereiding te pauseren. De airfryer stopt met verwarmen en het ►|| knippert totdat u op het ►|| drukt om het koken te hervatten.
2. Na 30 minuten van inactiviteit gaat de airfryer uit.
3. Met deze functie kunt u het kookprogramma pauseren zonder het mandje uit de airfryer te halen.

## Automatisch koken hervatten

- Wanneer u het mandje verwijdert, zal de airfryer de bereiding automatisch pauzeren. Het display wordt tijdelijk uitgeschakeld als veiligheidsfunctie.
- Als u het mandje terug plaatst, zal de airfryer de bereiding automatisch hervatten op basis van uw vorige instellingen.

## Automatische uitschakeling

- Als de airfryer geen actieve kookprogramma's heeft, zal de airfryer alle instellingen wissen en na 3 minuten van inactiviteit uitschakelen.

## Bescherming tegen oververhitting

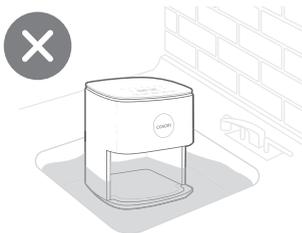
- Als de airfryer oververhit raakt, wordt deze automatisch uitgeschakeld als veiligheidsvoorziening.
- Laat de airfryer volledig afkoelen voordat u het apparaat weer gebruikt.

# VERZORGING & ONDERHOUD

### Opmerking:

- **reinig altijd** na elk gebruik het mandje en de binnenkant van de airfryer.
  - *Het bekleden van het mandje met folie (behalve de crispplaat) kan het schoonmaken gemakkelijker maken.*
1. Schakel de airfryer uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de airfryer volledig afkoelen voor het reinigen. Verwijder het mandje voor een snellere afkoeling.
  2. Veeg de buitenkant van de airfryer af met een vochtige doek, indien nodig.
  3. Het mandje en de crispplaat zijn vaatwasmachinebestendig. U kunt het mandje en de crispplaat ook afwassen met een warm sopje en een niet-schurend sponsje. Laat weken indien nodig.

**Opmerking:** het mandje en de crispplaat hebben een antiaanbaklaag. Vermijd het gebruik van metalen keukengerei en schurende reinigingsmiddelen



Afbeelding 3.1

4. Voor hardnekkig vet:
  - a. meng in een kommetje 30 ml soda en 15 ml water om een smeerbare pasta te maken.
  - b. Gebruik een spons om de pasta over het mandje en de crispplaat te verdelen en schrob ze schoon. Laat het 15 minuten intrekken voordat u het mandje en de crispplaat afspoelt.
  - c. Was het mandje met water en zeep voor gebruik.
5. Reinig de binnenkant van de airfryer met een licht vochtig, niet-schurend sponsje of doekje. **Niet** onderdompelen in water. [Afbeelding 3.1] Reinig indien nodig de verwarmingsspiraal om voedselresten te verwijderen.
6. Afdrogen voor gebruik.

**Opmerking:** zorg ervoor dat de verwarmingsspiraal volledig droog is voordat u de airfryer inschakelt.

# PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oplossing
<b>De airfryer gaat niet aan.</b>	Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
	Zet het mandje goed in de airfryer.
<b>Voedingsmiddelen zijn niet helemaal gaar.</b>	Plaats kleinere hoeveelheden in het binnenste mandje. Als het mandje overvol is, wordt het voedsel niet goed gekookt.
	Verhoog de kooktemperatuur of -tijd.
<b>Voedingsmiddelen worden ongelijkmatig gekookt.</b>	Voedingsmiddelen die op elkaar of dicht bij elkaar worden geplaatst, moeten tijdens de bereiding worden geschud of omgedraaid (zie <b>Het bereide eten schudden</b> , pagina 73).
<b>Voedingsmiddelen zijn niet knapperig na bereiding met de airfryer.</b>	Het besproeien of borstelen van een kleine hoeveelheid olie op voedsel kan de knapperigheid verhogen (zie <b>Kookgids</b> , pagina 74).
<b>Friet wordt niet goed bereid.</b>	Zie <b>French Fries</b> (Friet), pagina 74.
<b>Het mandje schuift niet goed in de airfryer.</b>	Zorg ervoor dat het mandje niet te vol zit.
<b>Er komt witte rook of stoom uit de airfryer.</b>	De airfryer kan wat witte rook of stoom produceren als u het apparaat voor het eerst gebruikt of tijdens de bereiding. Dit is normaal.
	Zorg ervoor dat het mandje en de binnenkant van de airfryer goed zijn schoongemaakt en niet vettig zijn.
	Bij het koken van vettig voedsel verzamelt het vet zich onder de crisplaat. Deze olie zal witte rook produceren en het mandje kan heter zijn dan normaal. Dit is normaal en het heeft geen invloed op het koken. Behandel het mandje met zorg.
<b>Er komt donkere rook uit de airfryer.</b>	Haal onmiddellijk de stekker van de airfryer uit het stopcontact. Donkere rook betekent dat er voedsel brandt of dat er een probleem is met het circuit. Wacht tot de rook weg is voordat u het mandje verwijdert. Als de oorzaak geen verbrand voedsel was, neem dan contact op met de <b>klantenservice</b> (pagina 77).
<b>De airfryer verspreidt een plastic geur.</b>	Elke airfryer kan een plastic geur hebben van het productieproces. Dit is normaal. Volg de instructies voor een <b>testgebruik</b> (pagina 70) om van de plastic geur af te komen. Als er nog steeds een plastic geur aanwezig is, neem dan contact op met de <b>klantenservice</b> (zie pagina 77).
<b>Het display geeft de foutcode "E1" weer.</b>	Er is een open circuit in de temperatuurmonitor. Neem contact op met de <b>klantenservice</b> (zie pagina 77).
<b>Het display geeft de foutcode "E2" weer.</b>	Er is kortsluiting in de temperatuurmonitor. Neem contact op met de <b>klantenservice</b> (zie pagina 77).
<b>Het display geeft de foutcode "E3" weer.</b>	Zet de airfryer uit en haal de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer volledig afkoelen. Als het display "E3" blijft weergegeven, neem dan contact op met <b>Klantenservice</b> (zie pagina 77).

Als uw probleem niet wordt vermeld, neem dan contact op met de **klantenservice** (zie pagina 77).

# GARANTIE-INFORMATIE

---

<b>Productnaam</b>	Pro LE 4,7-liter airfryer
<b>Model</b>	CAF-L501-reeks
<i>Voor uw eigen documentatie raden wij u aan uw bestelnummer en de aankoopdatum te noteren.</i>	
<b>Order ID</b>	
<b>Aankoopdatum</b>	

## VOORWAARDEN & BELEID

Arovast Corporation garandeert dat alle producten van de hoogste kwaliteit zijn wat betreft materiaal, vakmanschap en service gedurende 2 jaar, met ingang van de datum van aankoop tot het einde van de garantieperiode. De duur van de garantie kan per productcategorie verschillen.

Neem bij vragen of problemen contact op met onze behulpzame klantenservice.

## KLANTENSERVICE

---

### **Arovast Corporation**

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

**E-mail:** [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

\*Houd uw orderfactuur en order-ID bij de hand voordat u contact opneemt met de klantenservice.

# NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ

## ISTOTNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

---

Podczas korzystania z frytkownicy beztłuszczowej należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Należy przeczytać wszystkie instrukcje.

### Kluczowe zasady bezpieczeństwa

- **Nie** dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytu.
- Zachować ostrożność podczas odwracania pojemnika po smażeniu, ponieważ gorąca płyta do opiekania może wypaść i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- **Nie** blokować otworów wentylacyjnych. Przez otwory wydostaje się gorąca para. Nie zbliżać rąk ani twarzy do otworów.
- Zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia frytkownicy beztłuszczowej (lub wymowania pojemnika), jeśli zawiera ona gorący olej lub inne gorące płyny.
- **Nie** czyścić metalowymi myjkami. Fragmenty metalu mogą oderwać się od myjki i wejść w kontakt z częściami elektrycznymi, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- **Nie** stawiać przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej. **Nie** przechowywać przedmiotów wewnątrz frytkownicy beztłuszczowej.

### Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **Nie** zanurzać frytkownicy beztłuszczowej, kabla ani wtyczki w wodzie ani w płynach.
- Nadzorować dzieci przebywające w pobliżu frytkownicy beztłuszczowej.
- Odłączyć frytkownicę od prądu, gdy nie jest używana oraz przed jej czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed złożeniem lub rozłożeniem części.
- **Nie** używać frytkownicy beztłuszczowej, jeśli jest uszkodzona, nie działa lub jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone. Skontaktować się z **działem obsługi klienta** (patrz strona 89).
- **Nie** używać części zamiennych ani akcesoriów innych firm, ponieważ mogą spowodować obrażenia.
- **Nie** używać urządzenia na zewnątrz.
- **Nie** umieszczać frytkownicy beztłuszczowej ani żadnej z jej części na kuchence, w pobliżu palników gazowych, elektrycznych ani w rozgrzanym piekarniku.
- **Chronić** górną część frytkownicy beztłuszczowej przed uderzeniami twardych przedmiotów, ponieważ mogą one spowodować pęknięcie hartowanego szkła. Szkło hartowane jest mocniejsze i pęka bezpieczniej niż zwykłe szkło, ale po pęknięciu może nieoczekiwanie rozpaść się na drobne kawałki. Jeśli dojdzie do pęknięcia, należy skontaktować się z **działem obsługi klienta** (patrz strona 89).
- Frytkownica beztłuszczowa może być stosowana przez dzieci powyżej 8 roku życia, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub intelektualnych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub instrukcji dotyczących stosowania frytkownicy beztłuszczowej w bezpieczny sposób oraz zrozumienia istniejących zagrożeń.
- Dzieci nie powinny bawić się frytkownicą beztłuszczową.
- Dzieci bez nadzoru nie powinny przeprowadzać czynności konserwacyjnych ani czyszczenia.

- Frytkownica beztłuszczowa nie powinna być obsługiwana przy użyciu timera zewnętrznego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Frytkownicę beztłuszczową należy używać **wyłącznie** zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenie jest przeznaczone **tylko** do użytku domowego.

## Podczas smażenia powietrzem

- Frytkownica smaży **tylko** gorącym powietrzem. **Nigdy** nie napełniać pojemników olejem ani tłuszczem.
- **Nigdy** nie używać frytkownicy beztłuszczowej bez założonego pojemnika.
- **Nie** wkładać do frytkownicy zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przyborów.
- **Nie** przepętniać pojemnika frytkownicy beztłuszczowej. Większe ilości jedzenia mogą dotknąć spirali grzewczych i spowodować zagrożenie pożarowe.
- **Nie** dotykać akcesoriów podczas smażenia lub bezpośrednio po smażeniu powietrzem.
- **Nie** wkładać do frytkownicy beztłuszczowej papieru, kartonu, nieodpornego na wysoką temperaturę plastiku ani podobnych materiałów. Można użyć papieru pergaminowego lub folii.
- **Nigdy** nie wkładać do frytkownicy beztłuszczowej papieru do pieczenia ani papieru pergaminowego, jeśli nie znajduje się na nich jedzenie. Cyrkulacja powietrza może powodować, że papier się podniesie i dotknie cewki grzewczej.
- **Zawsze** używać pojemników odpornych na wysokie temperatury. Zachować szczególną ostrożność w przypadku korzystania z pojemników, które nie są metalowe ani szklane.
- Przechowywać frytkownicę z dala od materiałów łatwopalnych (zasłon, obrusów itp.). Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej, żaroodpornej powierzchni z dala od płynów i źródeł ciepła.
- Natychmiast wyłączyć i odłączyć zasilanie frytkownicy beztłuszczowej, jeśli wydobywa się z niej ciemny dym. Biały dym jest

spowodowany podgrzewaniem tłuszczu lub rozpryskiwaniem się żywności i jest to normalne zjawisko. Natomiast ciemny dym oznacza, że jedzenie się pali lub że jest problem z obwodem. Przed wyjęciem pojemnika poczekać, aż dym opadnie. Jeśli przyczyną nie była przypalona żywność, należy skontaktować się z **działem obsługi klienta** (strona 89).

- **Nie** zostawiać włączonej frytkownicy beztłuszczowej bez nadzoru.

## Wtyczka i kabel

- **Kabel zasilający (ani przedłużacz) nie** powinien zwisać nad krawędzią stołu ani blatu i nie powinien dotykać gorących powierzchni.
- Aby zapobiec ryzyku udławienia, należy zdjąć i wyrzucić osłonę ochronną zamontowaną na wtyczce zasilania frytkownicy beztłuszczowej.
- **Nigdy** nie używać gniazdka pod blatem podczas podłączania frytkownicy beztłuszczowej.
- Przechowywać frytkownicę beztłuszczową oraz przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

## Pole elektromagnetyczne (EMF)

Frytkownica beztłuszczowa Cosori spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). Przy prawidłowym obchodzeniu się z urządzeniem i postępowaniu zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w stosowaniu w oparciu o dostępne obecnie dowody naukowe.



Ten symbol oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi i należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu. Właściwa utylizacja i recykling pomagają chronić zasoby naturalne, zdrowie ludzkie i środowisko.

Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją lub sklepem, w którym kupiłeś ten produkt.

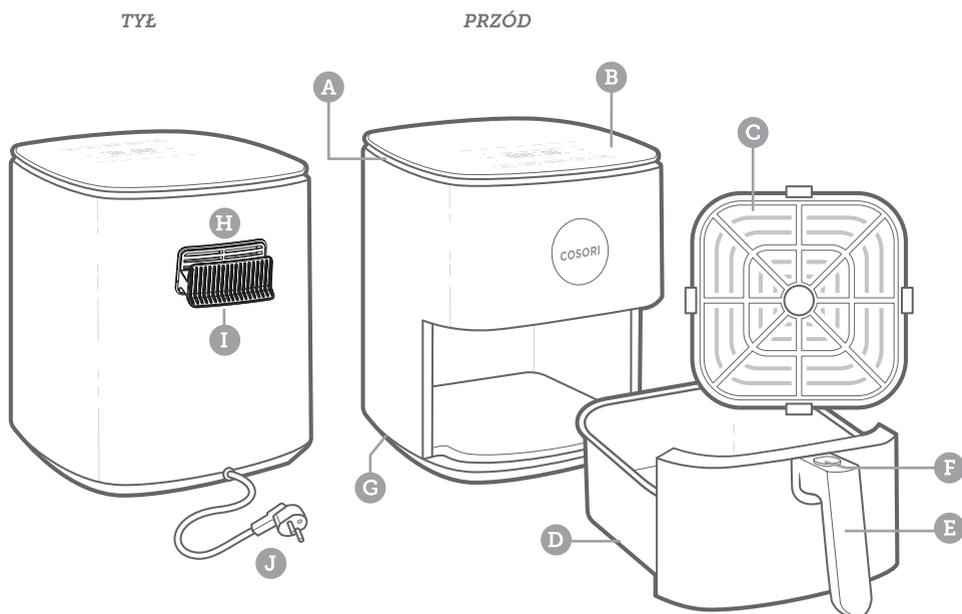
# PREZENTACJA FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Frytkownica beztłuszczowa Cosori wykorzystuje technologię szybkiego obiegu powietrza 360° do gotowania z niewielką ilością oleju, aby uzyskać szybkie, chrupiące i pyszne jedzenie z 85% mniejszą ilością kalorii niż we frytkownicach olejowych. Z przyjaznym dla użytkownika sterowaniem za pomocą jednego przycisku, nieprzywierającym pojemnikiem i intuicyjną, bezpieczną konstrukcją, frytkownica beztłuszczowa Cosori będzie gwiazdą w Twojej kuchni.

## Uwaga:

- **Nie** otwierać górnej części frytkownicy beztłuszczowej. To nie jest pokrywka.
- Pojemnik i płytę do opiekania wykonano z aluminium z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie zawierają one PFOA i BPA.

## Schemat frytkownicy beztłuszczowej



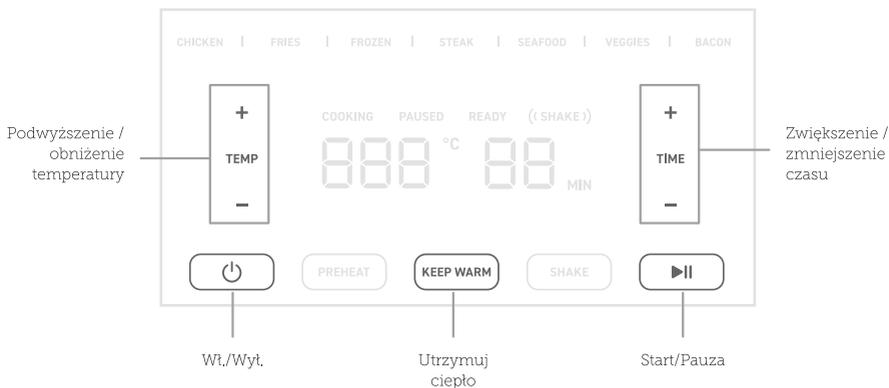
- |                       |                                  |                               |
|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| A. Wlot powietrza     | E. Uchwyt pojemnika              | H. Wylot powietrza            |
| B. Ekran sterowania   | F. Przycisk zwalniania pojemnika | I. Podkładka wylotu powietrza |
| C. Płyta do opiekania | G. Uchwyty obudowy               | J. Kabel zasilający           |
| D. Pojemnik           |                                  |                               |

## Schemat wyświetlacza

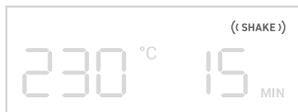
**Uwaga:** Po naciśnięciu przycisku, aby użyć funkcji lub programu, zmieni on kolor na biały, aby wskazać, że jest aktywny.



## Panel sterowania



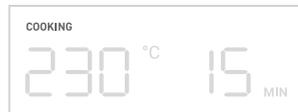
## Wyświetlanie komunikatów



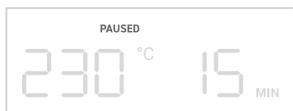
Przypomnienie o konieczności wstrząsania lub odwracania jedzenia



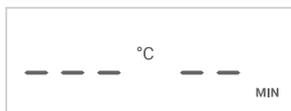
Frytkownica beztuszczowa jest rozgrzana i gotowa do rozpoczęcia gotowania



Frytkownica beztuszczowa gotuje



Gotowanie zostało wstrzymane



Program gotowania został zakończony

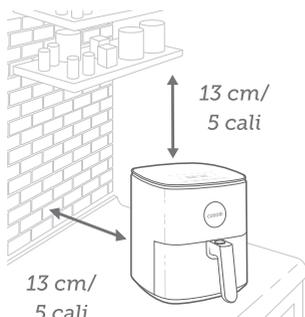
# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

## Konfiguracja

1. Usunąć opakowanie frytkownicy beztuszczowej, w tym wszelkie tymczasowe naklejki.
2. Ustawić frytkownicę beztuszczową na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni. Ustawić urządzenie z dala od miejsc, które może uszkodzić para (takie jak ściany lub szafki).

**Uwaga:** Zostawić 13 cm / 5 cali przestrzeni za i nad frytkownicą beztuszczową [rysunek 1.1]. Zostawić wystarczająco dużo miejsca z przodu frytkownicy, aby wyjąć pojemnik.

3. Przytrzymać przycisk zwalniający pojemnik i pociągnąć za uchwyt, aby wyjąć pojemnik. Usunąć całe plastikowe opakowanie pojemnika.
4. Dokładnie umyć pojemnik i płytę do opiekania w zmywarce lub za pomocą delikatnej gąbki.
5. Wytrzeć wewnętrzną i zewnętrzną stronę frytkownicy beztuszczowej lekko wilgotną szmatką. Osuszyć ręcznikiem.
6. Włożyć płytę do opiekania z powrotem do pojemnika i umieścić pojemnik we frytkownicy.



Rysunek 1.1

## Próbne uruchomienie

Próbne uruchomienie pomoże zapoznać się z frytkownicą beztuszczową, upewnić się, że działa prawidłowo i oczyścić ją z ewentualnych pozostałości produkcji podczas procesu.

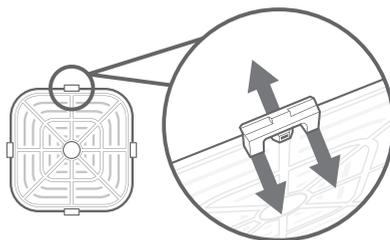
1. Upewnić się, że pojemnik frytkownicy beztuszczowej jest pusty i podłączyć urządzenie do prądu.
2. Nacisnąć **PREHEAT** (Podgrzewanie). Na wyświetlaczu pojawi się „205°C” i „4 MIN”.
3. Nacisnąć **▶||**, aby rozpocząć podgrzewanie. Po zakończeniu podgrzewania frytkownica beztuszczowa wyda sygnał dźwiękowy.
4. Wyciągnąć pojemnik i pozostawić go do ostygnięcia przez 4 minuty. Następnie włożyć pojemnik z powrotem do frytkownicy beztuszczowej.
5. Nacisnąć **STEAK**, aby wybrać funkcję **Steak**. Na wyświetlaczu pojawi się „230°C” i „6 MIN”.
6. Nacisnąć raz przycisk **TIME** (Czas). Czas zmieni się na 5 minut.
7. Nacisnąć **▶||**, aby rozpocząć. Po zakończeniu frytkownica beztuszczowa wyda sygnał dźwiękowy.
8. Wyjąć pojemnik. Pozostawić pojemnik do całkowitego ostygnięcia przez 10-30 minut.

### Uwaga:

- Zachować ostrożność podczas odwracania pojemnika po smażeniu, ponieważ gorąca płyta do opiekania może wypaść i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- **Nie** odkręcać uchwytu od pojemnika.

## Gumowe zatyczki

- Płyta do opiekania zawiera 4 gumowe zatyczki wykonane z bezpiecznego materiału zatwierdzonego przez FDA. Zatyczki utrzymują płytę do opiekania dopasowaną do dna pojemnika, zapobiegają bezpośredniemu dotykaniu pojemnika przez płytę do opiekania oraz chronią przed uszkodzeniem powłoki pojemnika.
- Gumowe zatyczki należy zdejmować tylko w celu ich umycia. Aby je łatwo zdjąć należy chwycić od dołu płyty do opiekania i wyciągnąć zatyczkę po jednej stronie na raz [rysunek 1.2].
- Aby umieścić gumowe zatyczki z powrotem na płycie do opiekania, należy najpierw namoczyć je w wodzie. Następnie wsunąć każdą zatyczkę z powrotem od dołu płyty do opiekania. Zatyczki należy wsuwać po jednej stronie na raz.



Rysunek 1.2

## KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

### Podgrzewanie

Zalecamy wstępne podgrzanie przed włożeniem żywności do frytkownicy beztłuszczowej, chyba że frytkownica jest już gorąca. Bez wstępnego podgrzewania potrawy nie będą się dokładnie gotować.

1. Podłączenie. Nacisnąć , aby włączyć wyświetlacz frytkownicy beztłuszczowej.
2. Nacisnąć **PREHEAT** (Podgrzewanie). Na wyświetlaczu pojawi się „205°C” i „4 MIN”.
3. W razie potrzeby nacisnąć przyciski + lub -, aby zmienić temperaturę. Czas zostanie ustawiony automatycznie.
4. Nacisnąć , aby rozpocząć podgrzewanie.
5. Po zakończeniu podgrzewania frytkownica beztłuszczowa wyda 3 sygnały dźwiękowe. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura podgrzewania [rysunek 2.1].

Temperatura	Czas
205°C – 230°C	4 minuty
145°C – 200°C	3 minuty
75°C – 140°C	2 minuty



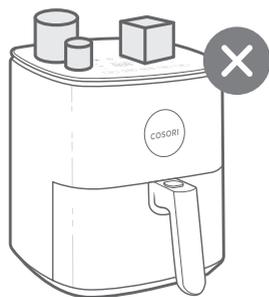
Rysunek 2.1

**Uwaga:** Jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty przez 3 minuty, frytkownica beztłuszczowa usunie wszystkie ustawienia i przejdzie w tryb gotowości.

## Smażenie powietrzem

### Uwaga:

- **Nie** umieszczać przedmiotów na frytkownicy beztuszczowej. Może to zakłócić program gotowania lub spowodować pęknięcie szkła na wyświetlaczu [rysunek 2.1].
- Frytkownica beztuszczowa nie jest frytkownicą olejową. **Nie** wlewać do pojemnika oleju, tłuszczu do smażenia ani innych płynów.
- Podczas wyjmowania pojemnika z frytkownicy beztuszczowej uważać na gorącą parę.



Rysunek 2.1

## Funkcje gotowania

Najłatwiejszym sposobem smażenia powietrzem jest użycie funkcji gotowania. Funkcje gotowania są zaprogramowane z idealnym czasem i temperaturą do gotowania określonych potraw.

1. Nacisnąć przycisk funkcji, aby wybrać funkcję. Frytkownica beztuszczowa automatycznie przejdzie do ustawień domyślnych funkcji.
2. Można zmienić czas funkcji (1-60 minut), temperaturę (75°C-230°C) i przypomnienie o wstrząsaniu.
3. Nacisnąć i przytrzymać przycisk + lub -, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę.
4. Dodać lub usunąć przypomnienie o wstrząsaniu, naciskając SHAKE (WSTRZĄSANIE).
5. Aby wrócić do domyślnych ustawień funkcji, ponownie nacisnąć przycisk funkcji.

**Uwaga:** Rezultaty mogą się różnić. Przeczytaj naszą książkę z przepisami, aby dowiedzieć się, jak korzystać z funkcji gotowania, aby uzyskać jak najlepsze rezultaty.

Funkcja	Domyślna temperatura	Domyślny czas (minuty)	Przypomnienie o wstrząsaniu?*
Kurczak	190°C	20 minut	-
Frytki**	195°C	25 minut	((SHAKE)) ((WSTRZĄSANIE))
Mrożona żywność	175°C	10 minut	-
Stek	230°C	6 minut	-
Owoce morza	175°C	8 minut	((SHAKE)) ((WSTRZĄSANIE))
Warzywa	170°C	10 minut	((SHAKE)) ((WSTRZĄSANIE))
Boczek	160°C	8 minut	-
Rozgrzewanie	205°C	4 minuty	-
Utrzymuj ciepło	75°C	5 minuty	-

\* Patrz **Wstrząsanie żywnością** (strona 13).

\*\* Patrz **Poradnik gotowania** (strona 14), aby uzyskać więcej wskazówek dotyczących smażenia frytek gorącym powietrzem.

## Smażenie powietrzem

1. **Rozgrzewanie frytkownicy beztłuszczowej** (patrz strona 83).
2. Kiedy na frytkownicy beztłuszczowej wyświetli się **READY**, należy dodać jedzenie do pojemnika.
  - Można umieścić płytę do opiekania w pojemniku, aby nadmiar oleju mógł ściekać na dno pojemnika.

**Uwaga:** Funkcje gotowania są zaprogramowane z idealnym czasem i temperaturą do gotowania określonych potraw. Można również ustawić własny czas i temperaturę bez wybierania funkcji gotowania.

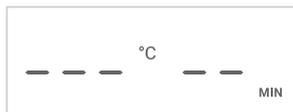
3. Wybór funkcji gotowania (patrz strona 84).
4. Opcjonalnie można zmienić temperaturę i czas, a także dodać przypomnienie o wstrząśnięciu. Można to zrobić w dowolnym momencie podczas gotowania.
  - a. Nacisnąć przycisk + lub -, aby zmienić temperaturę lub czas (75°C-230°C) lub czas (1-60 minut).

### Uwaga:

- Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę, należy nacisnąć i przytrzymać przyciski + lub -.
  - Nacisnąć **SHAKE** (Wstrząśnienie), aby dodać lub usunąć przypomnienie o wstrząśnięciu podczas gotowania.
5. Nacisnąć **▶||**, aby rozpocząć smażenie powietrzem.
  6. Gdy włączone jest przypomnienie o wstrząśnięciu, pojawi się ono w połowie czasu gotowania. Frytkownica beztłuszczowa wyda 5-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać (**Shake**) (Wstrząśnienie).
    - a. Nacisnąć przycisk zwalnający pojemnik, aby wyjąć pojemnik z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę. Frytkownica beztłuszczowa automatycznie wstrzyma gotowanie, a wyświetlacz wyłączy się do czasu wymiany pojemnika.
    - b. Wstrząśnij lub obróć jedzenie.
    - c. Włożyć pojemnik z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej.

**Uwaga:** Patrz **Wstrząśnięcie żywnością** (strona 85)

7. Frytkownica beztłuszczowa wyda 3 sygnały dźwiękowe po zakończeniu pracy. Na wyświetlaczu pojawi się:



8. Opcjonalnie nacisnąć **Keep Warm** (Utrzymuj ciepło). Nacisnąć przyciski + lub -, aby zmienić czas (1-60 minut).
9. Nacisnąć przycisk zwalnający pojemnik, aby wyjąć pojemnik z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę.
10. Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

## Wstrząśnięcie żywnością

### Jak wstrząsać?

- Podczas gotowania nacisnąć i przytrzymać przycisk zwalniania pojemnika, aby wyjąć pojemnik z frytkownicy beztłuszczowej i wstrząsnąć, wymieszać lub obrócić jedzenie.
  - A. Aby wstrząsnąć jedzeniem:
    1. Dla bezpieczeństwa należy trzymać pojemnik tuż nad powierzchnią odporną na ciepło.
    2. Wstrząsnąć pojemnikiem.

**Uwaga:** **Nie** stosować tej metody, jeśli istnieje ryzyko rozprysku gorących płynów.
  - B. Jeśli pojemnik jest zbyt ciężki, aby nim wstrząsnąć, a w jego wnętrzu znajdują się gorące płyny:
    3. Umieścić pojemnik na żaroodpornym uchwycie lub na żaroodpornej powierzchni.
    4. Używać szczypec do mieszania lub odwracania potraw.
- Podczas wyjmowania pojemnika frytkownica beztłuszczowa automatycznie wstrzyma gotowanie. W ramach zabezpieczenia wyświetlacz będzie wyłączony do czasu wymiany pojemnika.

- Po wymianie pojemnika gotowanie zostanie automatycznie wznowione.
- Unikać wstrząsania dłuższego niż 30 sekund, ponieważ frytkownica beztłuszczowa może zacząć się ochładzać.

## Co wstrząsnąć?

- Małe pokarmy, takie jak frytki lub nuggetsy, zazwyczaj wymagają wstrząsania.
- Bez wstrząsania potrawy nie będą chrupiące ani równomiernie upieczone.
- Można obracać inne potrawy, takie jak stek, aby równomiernie się przyrumienić.

## Kiedy należy wstrząsać potrawy?

- Wstrząsać lub odwracać jedzenie w połowie gotowania, lub częściej, według uznania.
- Funkcja Przypomnienie o wstrząsaniu ma za zadanie przypomnieć o sprawdzeniu stanu potrawy. Nacisnąć przycisk **SHAKE** (WSTRZĄSANIE), aby włączyć funkcję Przypomnienie o wstrząsaniu. Niektóre funkcje gotowania automatycznie wykorzystują funkcję Przypomnienie o wstrząsaniu (patrz **Funkcje gotowania**, strona 84).

## Przypomnienie o wstrząsaniu

- Przypomnienie o wstrząsaniu zaalarmuje pięcioma sygnałami dźwiękowymi, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol (**Shake**) (Wstrząsanie).
- Jeżeli pojemnik nie zostanie wyjęty, po upływie 1 minuty ponownie rozlegnie się sygnał dźwiękowy przypomnienia o wstrząsaniu, a na wyświetlaczu pojawi się ciągły symbol (**Shake**) (Wstrząsanie).
- Przypomnienie o wstrząsaniu zniknie po wyjęciu pojemnika.

## Poradnik gotowania

### Przypełnienie

- Jeśli pojemnik jest przepiętny, żywność będzie się nierównomiernie gotować.

## Stosowanie oleju

- Dodanie niewielkiej ilości oleju do potraw sprawi, że potrawy będą bardziej chrupiące. Nie używać więcej niż 30 ml / 2 łyżki stołowe oleju.
- Oleje w sprayu doskonale nadają się do równomiernego nakładania niewielkich ilości oleju na wszystkie produkty spożywcze.

## Porady żywieniowe

- Można smażyć powietrzem wszelkie mrożonki lub produkty, które można piec w piekarniku.
- Aby przygotować ciasta, placki lub inne potrawy z nadzieniem lub panierką, przed włożeniem do pojemnika należy umieścić je w naczyniu przystosowanym do podgrzewania.
- Smażenie powietrzem wysokotłuszczowych potraw spowoduje, że tłuszcz będzie kapał na dno pojemnika. Aby uniknąć nadmiernego dymu podczas gotowania, po zakończeniu gotowania należy wylać tłuszcz.
- Żywność marynowana w płynie przyska i powoduje nadmierne dymienie. Należy wysuszyć takie potrawy przed smażeniem powietrzem.

## Frytki

- Dodać 8-15 ml / ½-1 łyżki stołowej oleju, aby sprawić, by potrawy były bardziej chrupiące.
- Przygotowując frytki z surowych ziemniaków, należy moczyć niegotowane frytki w wodzie przez 15 minut, aby usunąć skrobię przed smażeniem. Osuszyć ręcznikiem przed dodaniem oleju.
- Pokroić niegotowane frytki na mniejsze, aby były bardziej chrupiące. Spróbować pokroić frytki w paski o wymiarach 0,6 na 7,6 cm / ¼ na 3 cale.

**Uwaga:** Aby dowiedzieć się więcej o Kuchni Cosori, zobacz naszą Książkę z przepisami i Porady szefa kuchni.

## Więcej funkcji

### Wstrzymanie gotowania

1. Naciśnij ►||, aby wstrzymać gotowanie. Frytkownica beztłuszczowa przestanie nagrzewać, a ikona ►|| będzie migać aż do naciśnięcia ►||, w celu wznowienia gotowania.

2. Po 30 minutach braku aktywności frytkownica beztuszczowa wyłączy się.
3. Funkcja umożliwi wstrzymanie programu gotowania bez wyciągania koszyka z frytkownicy beztuszczowej.

### Automatyczne wznowienie gotowania

- Podczas wyjmowania kosza frytkownica beztuszczowa automatycznie wstrzyma gotowanie. Wyświetlacz wyłączy się tymczasowo w ramach funkcji bezpieczeństwa.
- Po włożeniu koszyka frytkownica beztuszczowa automatycznie wznowi gotowanie w oparciu o wcześniejsze ustawienia.

### Automatyczne wyłączenie

- Jeśli frytkownica beztuszczowa nie ma aktywnych programów gotowania, skasuje wszystkie ustawienia i wyłączy się po 3 minutach braku aktywności.

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- W przypadku przegrzania frytkownica beztuszczowa wyłączy się automatycznie w ramach funkcji bezpieczeństwa.
- Pozostawić frytkownicę beztuszczową do całkowitego ostygnięcia przed kolejnym użyciem.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

#### Uwaga:

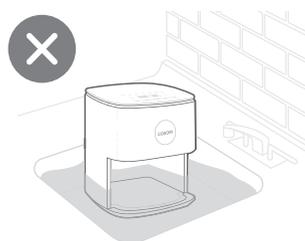
- **Zawsze** należy wyczyścić pojemnik frytkownicy i płytę do opiekania po każdym użyciu.
  - Wyłożenie pojemnika folią (z wyjątkiem płyty do opiekania) może ułatwić czyszczenie.
1. Wyłączyć i odłączyć frytkownicę beztuszczową. Przed czyszczeniem pozwolić jej całkowicie ostygnąć. Wyciągnąć pojemnik, aby szybciej się schłodził.
  2. W razie potrzeby wytrzeć zewnętrzną powierzchnię frytkownicy beztuszczowej wilgotną szmatką.
  3. Pojemnik i płytę do opiekania można myć w zmywarce. Można również umyć pojemnik i płytę do opiekania gorącą wodą z płynem i delikatną gąbką. Namoczyć w razie potrzeby.

**Uwaga:** Pojemnik i płyta do opiekania mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Unikać używania metalowych narzędzi i ściernych materiałów do czyszczenia.

4. W przypadku trudnego do umycia tłuszczu:
  - a. W małej misce wymieszać 30 ml / 2 łyżki stołowe sody oczyszczonej i 15 ml / 1 łyżkę wody w celu uzyskania pasty do czyszczenia.

- b. Za pomocą szmatki rozproszyc pastę na pojemniku i płycie do opiekania i wyczyścić. Przed optukaniem pozostawić pojemnik i płytę do opiekania na 15 minut.
  - c. Przed użyciem umyć pojemnik wodą z płynem.
5. Wyczyścić frytkownicę beztuszczową wewnątrz za pomocą lekko wilgotnej, delikatnej gąbki lub ściereczki. **Nie** zanurzać w wodzie [rysunek 3.1]. W razie potrzeby wyczyścić grzałkę elektryczną, aby usunąć resztki jedzenia.
  6. Wysuszyć przed użyciem.

**Uwaga:** Przed włączeniem frytkownicy beztuszczowej należy upewnić się, że grzałkę elektryczną jest całkowicie sucha.



Rysunek 3.1

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica nie włącza się.	Upewnić się, że frytkownica jest podłączona do prądu.
	Wsunąć pojemnik poprawnie do frytkownicy.
Żywność nie jest całkowicie ugotowana.	Umieścić mniejsze partie składników w wewnętrznym pojemniku. Jeśli pojemnik jest przepiętny, składniki będą niedogotowane.
	Zwiększyć temperaturę lub czas gotowania.
Potrawy są ugotowane nierównomiernie.	Potrawy ułożone jedna na drugiej lub blisko siebie należy wstrząsać lub odwracać podczas gotowania (patrz <b>Wstrząsanie żywnością</b> , strona 85).
Żywność nie jest chrupiąca po smażeniu powietrzem.	Spryskanie potraw niewielką ilością oleju lub posmarowanie ich pędzelkiem może sprawić, że będą bardziej chrupiące (patrz <b>Poradnik gotowania</b> , str. 86).
Frytki nie są dobrze usmażone.	Patrz <b>Frytki</b> , str. 86.
Pojemnik nie wsuwa się poprawnie do frytkownicy beztłuszczowej.	Upewnić się, że pojemnik nie jest przepiętny jedzeniem.
Z frytkownicy beztłuszczowej wydobywa się biały dym lub para.	Z frytkownicy beztłuszczowej może wydobywać się trochę białego dymu lub pary podczas pierwszego użycia lub podczas gotowania. To normalne zjawisko.
	Upewnić się, że pojemnik i wnętrze frytkownicy beztłuszczowej są dobrze wyczyszczone i niezatłuszczone.
	Gotowanie tłustych potraw spowoduje gromadzenie się oleju pod płytą do opiekania. Olej ten będzie wytwarzał biały dym, a pojemnik może być bardziej gorący niż zwykle. Jest to normalne i nie powinno mieć wpływu na gotowanie. Z pojemnikiem należy obchodzić się ostrożnie.
Z frytkownicy beztłuszczowej wydobywa się ciemny dym.	Natychmiast odłączyć frytkownicę beztłuszczową od zasilania. Ciemny dym oznacza, że żywność się pali lub że występuje problem z obwodem. Przed wyjęciem pojemnika poczekać, aż dym opadnie. Jeśli przyczyną nie było przypalone jedzenie, należy skontaktować się z <b>działem obsługi klienta</b> (strona 89).
Frytkownica ma plastikowy zapach.	Każda frytkownica beztłuszczowa może wydzielać plastikowy zapach po procesie produkcyjnym. To normalne zjawisko. Postępować zgodnie z instrukcjami opisanymi w części <b>Próbne uruchomienie</b> (strona 82), aby pozbyć się zapachu plastiku. Jeśli zapach plastiku nadal występuje, skontaktować się z <b>działem obsługi klienta</b> (patrz strona 89).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E1”.	W czujniku temperatury występuje przerwa w obwodzie. Skontaktować się z <b>działem obsługi klienta</b> (patrz strona 89).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E2”.	Wystąpiło zwarcie w czujniku temperatury. Skontaktować się z <b>działem obsługi klienta</b> (patrz strona 89).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E3”.	Wyłączyć i odłączyć frytkownicę, a następnie pozwolić jej całkowicie ostygnąć. Jeśli na wyświetlaczu nadal pojawia się kod „E3”, należy skontaktować się z <b>działem obsługi klienta</b> (patrz strona 89).

Jeśli problemu nie ma na liście, skontaktuj się z **biurem obsługi klienta** (patrz strona 89).

# INFORMACJE O GWARANCJI

---

<b>Nazwa produktu</b>	Frytkownica beztuszczowa Pro LE 4,7 litra
<b>Model</b>	Seria CAF-L501
<i>Dla własnego użytku zalecamy zanotowanie numeru zamówienia i daty zakupu.</i>	
<b>Numer zamówienia</b>	
<b>Data zakupu</b>	

## WARUNKI I ZASADY UŻYTKOWANIA PRODUKTU

Firma Arovast Corporation gwarantuje najwyższą jakość materiałów, wykonania i obsługi wszystkich produktów przez okres 2 lat, licząc od daty zakupu do końca okresu gwarancyjnego. Czas gwarancji może się różnić w zależności od kategorii produktów.

W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości dotyczących nowego produktu prosimy o kontakt z naszym pomocnym zespołem obsługi klienta.

## DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA

---

### **Arovast Corporation**

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

**E-mail:** support.eu@cosori.com

\*\* Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta należy przygotować fakturę i numer zamówienia.

# LÄS OCH SPARA DESSA INSTRUKTIONER

## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Följ grundläggande säkerhetsinstruktioner när du använder din air fryer. Läs alla instruktioner.

### Viktiga säkerhetspunkter

- **Vidrör inte** heta ytor. Använd handtaget.
- Var försiktig när du vänder korgen efter tillagningen, eftersom den heta plattan kan falla ut och skapa en säkerhetsrisk.
- Blockera**inte** några ventilationsöppningar. Het ånga frigörs genom öppningarna. Håll händer och ansikte på avstånd från öppningarna.

### Allmän säkerhet

- Sänka**inte** ner air fryrens hölje, sladd eller kontakt i vatten eller vätska.
- Övervaka noggrant barnen nära din air fryer.
- Koppla från när den inte används och före rengöring. Låt svalna innan du monterar eller lossar delar.
- Använd**inte** din air fryer om den är skadad, inte fungerar eller om sladden eller kontakten är skadade. Kontakta **kundsupport** (se sidan 101).
- Använd**inte** reservdelar eller tillbehör från tredje part eftersom det kan orsaka personsador.
- Använd**inte** utomhus.
- Placera**inte** air fryern eller någon av dess delar på en spis, nära en gas- eller elplatta eller i en uppvärmd ugn.
- Var extremt försiktig när du flyttar din air fryer (eller tar bort korgen) om den innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Rengör**inte** med svinto. Metallfragment kan lossna från dynan och vidröra elektriska delar, vilket utgör en risk för elektrisk stöt.
- Placera**inte** något ovanpå din air fryer. Lagra**inte** något inuti din air fryer.
- Slå eller banka**inte** på air fryern med hårda föremål eftersom detta kan orsaka sprickor på det härdade glaset. Härdat glas är starkare och spricker säkrare än vanligt glas, men det kan splittras oväntat efter att ha spruckit. Om du ser en spricka, kontakta **kundsupport** (se sidan 101).
- Den här varmluftsfritysen kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskap såvida de är under uppsikt eller har fått instruktioner om hur varmluftsfritysen används på ett säkert sätt och förstår riskerna som kan uppstå.
- Barn bör ej leka med varmluftsfritysen.
- Rengöring och underhåll bör ej utföras av barn utan vuxen tillsyn.
- Denna varmluftsfritys är inte avsedd för användning via extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Använd**endast** din air fryer enligt anvisningarna i denna handbok.
- Inte för kommersiellt bruk. **Endast** för hushållsbruk.

## Under fritering

- En air fryer fungerar **endast** med varmluft. Fyll **aldrig** korgarna med olja eller fett.
- Använd **aldrig** din air fryer utan korgen på plats.
- Placera **inte** skrymmande livsmedel eller metallföremål i din air fryer.
- Överfyll **inte** air fryer-korgen. Stora mängder mat kan vidröra värmebatterierna och utgöra en brandrisk.
- Vidrör **inte** touch-tillbehören under eller omedelbart efter tillagning.
- Placera **inte** papper, kartong, icke-värmebeständig plast eller liknande material i din air fryer. Du kan använda bakplåtspapper eller folie.
- Placera **aldrig** bakplåtspapper i din air fryer utan livsmedel. Luftcirkulation kan få pappret att lyfta och vidröra värmebatterierna.
- Använd **alltid** värmebeständiga behållare. Var extremt försiktig om du använder behållare som inte är av metall eller glas.
- Håll din air fryer borta från lättantändliga material (gardiner, dukar osv.). Använd på en plan, stabil, värmebeständig yta på avstånd från värmekällor eller vätskor.
- Stäng omedelbart av och koppla ur din air fryer om synlig mörk rök tränger ut. Vit rök är normal, den orsakas av uppvärmning av fett eller matstänk, men mörk rök innebär att maten brinner eller det uppstått ett kretsproblem. Vänta tills röken skingrats innan du drar ut korgen. Om orsaken inte är bränd mat, kontakta **kundsupport** (sidan 101).
- Lämna **inte** din air fryer utan uppsikt när den används.

## Kontakt och sladd

- **Låt inte** nätsladden (eller en förlängningssladd) hänga över kanten på ett bord eller en bänk, eller vidröra heta ytor.
- Ta bort och kasta skyddskåpan som sitter över air fryers strömkontakt för att förhindra kvävningssrisk.
- Använd **aldrig** ett uttag under bänken när du ansluter din air fryer.
- Se till att varmluftsfritysen och sladdar till den är utom räckhåll för barn under 8 år.

## Elektromagnetiska fält (EMF)

Cosori Air Fryer uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i denna bruksanvisning är apparaten säker att använda baserat på aktuella vetenskapliga bevis.



Denna symbol betyder att produkten inte får kasseras som hushållsavfall och ska levereras till lämplig insamlingsanläggning för återvinning. Korrekt bortskaflande och återvinning hjälper till att skydda naturresurser, människors hälsa och miljön. För mer information om bortskaflande och återvinning av denna produkt, kontakta din lokala kommun, bortskaflningsservice eller butiken där du köpte produkten.

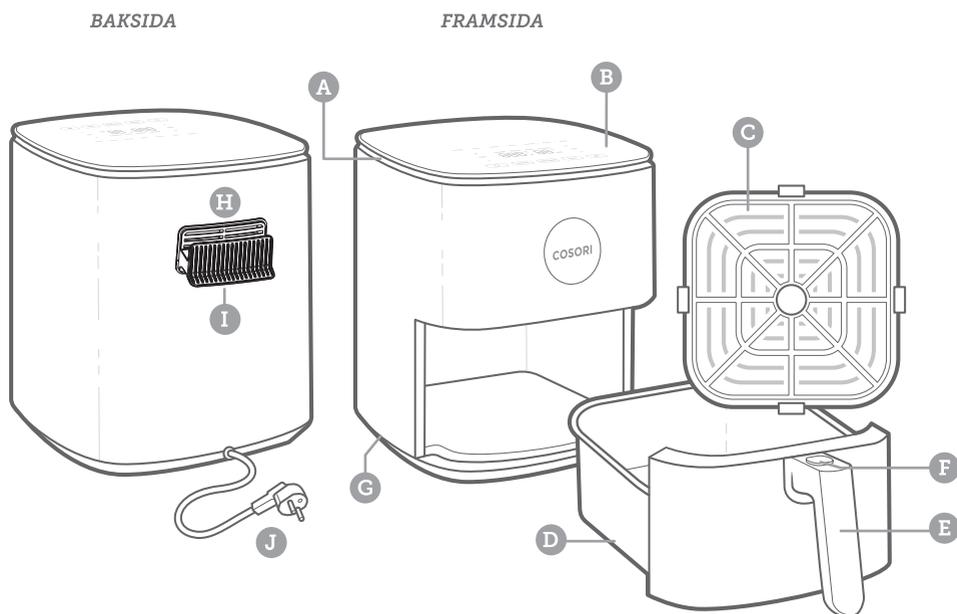
# LÄR KÄNNA DIN AIR FRYER

Din Cosori Air Fryer använder snabb 360° luftcirkulationsteknik för att tillaga maten med lite eller ingen olja för snabb, krispig, utsökt mat med upp till 85 % färre kalorier än fritöser. Cosori Air Fryer har användarvänliga kontroller som aktiveras med ett knapptryck, en nonstick-korg och en intuitiv, säker design. Den blir snabbt stjärnan i ditt kök.

## OBS!

- **Försök inte** att öppna air fryerens ovansida. Det är inte ett lock.
- Korgen och crisper-plattan är tillverkade av aluminiummetall med nonstick-beläggning. De är fria från PFOA och BPA.

## Air Fryer-diagram



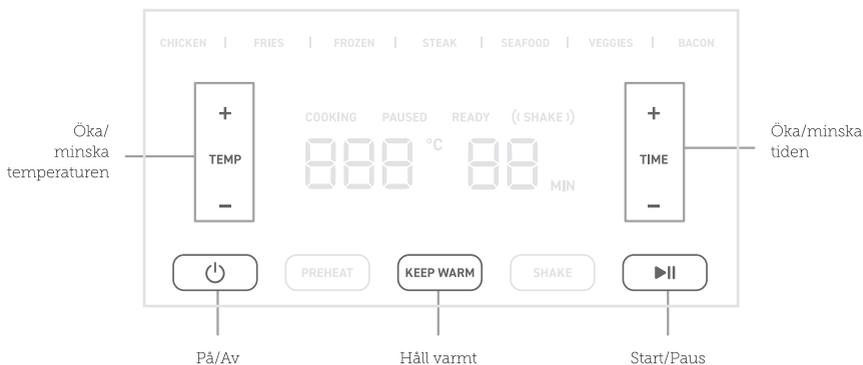
- |                   |                             |                                  |
|-------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| A. Luftintag      | E. Korghandtag              | I. Distanshållare för luftutlopp |
| B. Kontrollskärm  | F. Frigöringsknapp för korg | J. Strömssladd                   |
| C. Crisper-platta | G. Höljets handtag          |                                  |
| D. Korg           | H. Luftuttag                |                                  |

## Blindschema

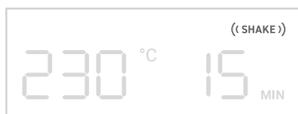
**OBS!** När du trycker på en knapp för att använda en funktion eller ett program blir den vit för att visa att den är aktiv.



## Kontrollpanel



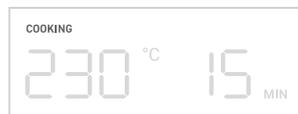
## Visa meddelanden



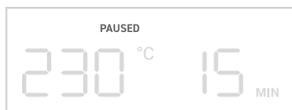
Påminnelse om att skaka eller vända mat



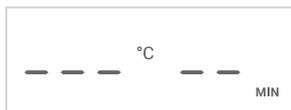
Air fryern är föruppvärmd och klar



Air fryern tillagar



Tillagningen pausas



Tillagningsprogrammet har avslutats

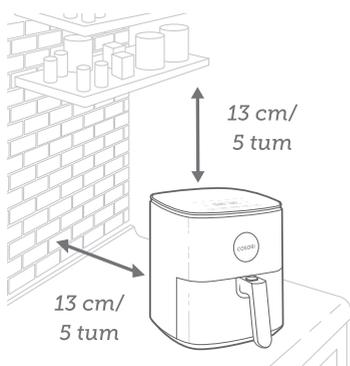
# INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

## Installation

1. Ta bort all förpackning från air fryern inklusive eventuella tillfälliga klistermärken.
2. Placera air fryern på en stabil, jämn, värmebeständig yta. Använd på avstånd från områden som kan skadas av ånga (t.ex. väggar eller skåp).

**Obs!** Lämna 13 cm utrymme bakom och ovanför air fryern. [Figur 1.1] Lämna tillräckligt med utrymme framför air fryern för att ta bort korgen.

3. Håll ner korgens frigöringsknapp och dra i handtaget för att ta bort korgen. Ta bort all plast från korgen.
4. Tvätta både korgen och crisper-plattan noggrant, antingen i diskmaskin eller med en icke-slipande svamp.
5. Torka av insidan och utsidan av air fryern med en lätt fuktig trasa. Torka med en handduk.
6. Sätt tillbaka crisper-plattan i korgen och placera korgen inuti air fryern.



Figur 1.1

## Testkörning

En testkörning hjälper dig att lära känna din air fryer, ser till att den fungerar korrekt och rengör den från eventuella rester under processen.

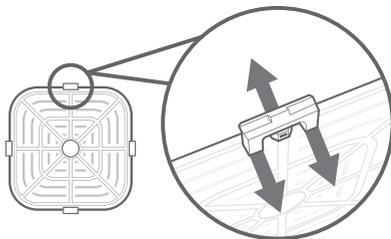
1. Se till att air fryerns korg är tom och anslut air fryern.
2. Tryck på **Föruppvärmning**. Displayen visar "205° C" och "4 MIN".
3. Tryck på ►|| för att starta föruppvärmning. När förvärmningen är klar kommer air fryern att pipa.
4. Ta ut korgen och låt den svalna i 4 minuter. Sätt sedan tillbaka korgen i air fryern.
5. Tryck på **STEAK** för att välja funktionen **Kött**. Displayen visar "230° C" och "6 MIN".
6. Tryck på **Tid** en gång. Tiden ändras till 5 minuter.
7. Tryck på ►|| för att starta. När den är klar avger air fryern ett pip.
8. Ta ur korgen. Den här gången låter du korgen svalna helt i 10–30 minuter.

### OBS!

- Var försiktig när du vänder korgen efter tillagningen, eftersom den heta plattan kan falla ut och skapa en säkerhetsrisk.
- Skruva **inte** bort korghandtaget från korgen.

## Gummiproppar

- Crisper-plattan innehåller 4 gummiproppar av säkert, FDA-godkänt material. Dessa proppar håller kvar crisper-plattan på korgens botten, förhindrar att crisper-plattan kommer i direkt kontakt med korgen och i sällsynta fall kan skada korgens nonstick-beläggning.
- Ta bara bort gummipropparna när enheten ska rengöras. För enkel borttagning, börja från botten av crisper-plattan och dra ut en sida av proppen åt gången. [Figur 1.2]
- För att sätta tillbaka gummipropparna på crisper-plattan, blötlägg dem först i vatten. Tryck sedan in varje propp igen genom botten på crisper-plattan. Tryck in en sida av proppen åt gången.



Figur 1.2

# ANVÄNDA DIN AIR FRYER

## Föruppvärmning

Vi rekommenderar förvärmning innan du placerar mat i air fryern, såvida inte din air fryer redan är varm. Maten tillagas inte ordentligt utan förvärmning.

1. Anslut. Tryck på  för att slå på air fryerns display.
2. Tryck på **Föruppvärmning**. Displayen visar "205° C" och "4 MIN".
3. Du kan också trycka på + eller - för att ändra temperaturen. Tiden justeras automatiskt.
4. Tryck på  för att starta förvärmning.
5. När förvärmningen är klar kommer air fryern att pipa tre gånger. Displayen visar den inställda förvärmningstemperaturen. [Figur 2.1]

**Obs!** Om inga knappar trycks in under 3 minuter rensar air fryern alla inställningar och går i standby.

Temperatur	Tid
205°–230° C	4 minuter
145°–200° C	3 minuter
75°–140° C	2 minuter

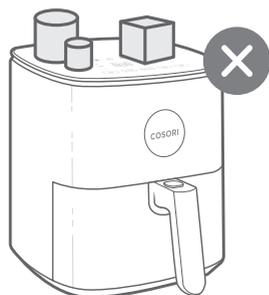


Figur 2.1

## Air Frying

### OBS!

- Placera **inget** ovanpå din air fryer. Detta kan störa ditt tillagningsprogram eller orsaka sprickor i glaset på displayen. [Figur 2.1]
- En air fryer är inte en fritös. Fyll **inte** korgen med olja, stekfett eller vätska.
- Var försiktig med varm ånga när du tar ut korgen ur air fryern.



Figur 2.1

## Tillagningsfunktioner

Air fryern är enklast att använda om du väljer en tillagningsfunktion. Tillagningsfunktioner är programmerade med en idealisk tid och temperatur för tillagning av vissa livsmedel.

1. Tryck på funktionsknappen för att välja funktionen. Air fryern ändras automatiskt till funktionens standardinställningar.
2. Du kan ändra tid för en funktion (1 – 60 minuter), temperatur (75° – 230° C) och skakpåminnelse.
3. Håll + eller --knappen intryckt för att snabbt öka eller minska tiden eller temperaturen.
4. Lägg till eller ta bort en skakpåminnelse genom att trycka på **SHAKE**.
5. För att gå tillbaka till en funktions standardinställningar, trycker du på funktionsknappen igen.

**Obs!** Resultaten kan variera. Läs igenom vår receptbok för en guide till hur du använder matlagningsfunktioner för perfekta resultat.

Funktion	Standardtemperatur	Standardtid (minuter)	Skakpåminnelse?*
Kyckling	190° C	20 minuter	-
Pommes frites**	195° C	25 minuter	((SKAKA))
Djupfrost	175° C	10 minuter	-
Kött	230° C	6 minuter	-
Skaldjur	175° C	8 minuter	((SKAKA))
Grönsaker	170° C	10 minuter	((SKAKA))
Bacon	160° C	8 minuter	-
Föruppvärm	205° C	4 minuter	-
Håll varmt	75° C	5 minuter	-

\* Se **Skaka mat** (sidan 13).

\*\* Se **Matlagningsguide** (sidan 14) för mer tips om tillagning av pommes frites.

## Air Frying

- Förvärm din air fryer** (se sidan 95).
- När din air fryer visar **READY**, ska du placera maten i korgen.
  - Alternativt kan du lägga till crisper-plattan i korgen så att överflödiga olja kan droppa ner till botten av korgen.
- Välj en tillagningsfunktion (se sidan 96).

**Obs!** Tillagningsfunktionerna är programmerade med en idealisk tid och temperatur för tillagning av vissa livsmedel. Du kan också ställa in en anpassad tid och temperatur utan att välja en tillagningsfunktion.

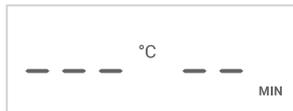
- Du kan också ändra temperatur och tid och lägga till en skakpåminnelse. Detta kan göras när som helst under tillagningen.
  - Tryck på + eller - för att ändra temperatur (75 ° -230 ° C) eller tid (1-60 minuter).

### OBS!

- För att snabbt öka eller minska tid eller temperatur, håll + eller -knapparna intryckta.
  - Tryck på **SHAKE** för att lägga till eller ta bort en skakpåminnelse under tillagningen.
- Tryck på ►|| för att starta tillagningen.
  - När skakpåminnelsen är påslagen visas den halvvägs genom tillagningstiden. Air fryern piper 5 gånger och (**Shake**) blinkar på displayen.
    - Tryck på korgens frigöringsknapp för att ta ut korgen ur air fryern. Var försiktig med het ånga. Air fryern pausar tillagningen automatiskt och displayen stängs tills korgen byts ut.
    - Skaka eller vänd maten.
    - Sätt tillbaka korgen i air fryern.

**OBS!** Se **Skaka mat** (sidan 97)

- Air fryern piper tre gånger när den är klar. Displayen visar:



- Alternativt kan du trycka på **Keep Warm**. Tryck på knapparna + eller - för att ändra tiden (1-60 minuter).
- Tryck på korgens frigöringsknapp för att ta ut korgen ur air fryern. Var försiktig med het ånga.
- Låt svalna före rengöring.

## Skaka mat

### Så skakar du

- Under tillagningen håller du korgens frigöringsknapp intryckt för att ta ut korgen ur air fryern och skaka, blanda eller vända maten.
  - Skaka mat:
    - Håll korgen precis ovanför en värmebeständig yta av säkerhetsskål.
    - Skaka korgen.

**Obs! Använd inte denna metod om det finns risk för stänk från heta vätskor.**
  - Om korgen är för tung att skaka och vid förekomst av heta vätskor:
    - Placera korgen på en värmebeständig hållare eller yta.
    - Använd en tång för att blanda eller vända maten.
- När du tar ut korgen pausar air fryern automatiskt. Som en säkerhetsfunktion stängs displayen tills korgen byts ut.
- När du byter ut korgen fortsätter tillagningen automatiskt.
- Undvik att skaka längre än 30 sekunder, eftersom air fryern kan börja svalna.

## Vad som ska skakas

- Små livsmedel som är staplade behöver vanligtvis skakas, t.ex. pommes frites eller nuggets.
- Om de inte skakas kan det hända att dessa livsmedel inte blir krispiga eller jämnt tillagade.
- Du kan vända andra livsmedel, som kött, för att se till att de får en jämn färg.

## När du ska skaka

- Skaka eller vänd mat en gång halvvägs genom tillagningen, eller oftare om så önskas.
- Skakpåminnelsen är utformad för att påminna dig om att titta till maten. Tryck på **SHAKE** för att slå på skakpåminnelsen. Vissa tillagningsfunktioner använder skakpåminnelsen automatiskt (se **Matlagningsfunktioner**, sidan 96).

## Skakpåminnelse

- Skakpåminnelsen varnar dig med 5 pip och (**Shake**) blinkar på skärmen.
- Om du inte tar bort korgen piper skakpåminnelsen igen efter 1 minut och displayen visar en ihållande (**Shake**).
- Skakpåminnelsen försvinner när du tar ut korgen.

## Tillagningsguide

### Överfyllning

- Om korgen är överfylld kommer maten att tillagas ojämnt.

### Använda olja

- Om du lägger till en liten mängd olja i maten blir den krispigare. Använd inte mer än 30 ml/2 msk olja.
- Oljesprayer är utmärkta för att applicera små mängder olja jämnt på alla livsmedel.

## Mattips

- Du kan steka frysta livsmedel eller livsmedel som kan gräddas i ugn.
- För att göra kakor, småpajer eller någon mat med fyllning eller smet, placera maten i en värmesäker behållare innan du lägger den i korgen.
- Tillagning av livsmedel med hög fetthalt leder till att fett droppar ner i korgens botten. För att undvika överflödigt rök under tillagningen, ska du hälla ut droppar av fett efter tillagningen.
- Vätskernarinerad mat skapar stänk och överflödigt rök. Klappa dessa livsmedel torra före tillagning.

## Pommes frites

- Tillsätt 8–15 ml / ½ – 1 msk olja för krispighet.
- När du gör pommes frites av rå potatis, blöt okokta pommes frites i vatten i 15 minuter för att ta bort stärkelse före stekning. Torka torrt med en handduk innan du tillsätter olja.
- Skär ej tillagade pommes frites i mindre bitar för krispigare resultat. Försök att skära pommes frites i remsor på 0,6 - 7,6 cm/¼ - 3 tum.

**Obs:** För mer från Cosori Kitchen, kolla in vår receptbok och tips från kocken.

## Fler funktioner

### Pausa

1. Tryck på ►|| för att pausa tillagningen. Varmluftsfritösen avbryter uppvärmningen och ►|| blinkar tills du trycker på ►|| för att återuppta tillagningen.
2. Varmluftsfritösen stängs av när den har varit inaktiv i 30 minuter.
3. Med den här funktionen kan du pausa tillagningsprogrammet utan att ta ut korgen ur fritösen.

## Återuppta tillagningen automatiskt

- Fritösen pausar tillagningen automatiskt om du drar ut korgen. Displayen stängs av tillfälligt som en säkerhetsfunktion.
- När du sätter tillbaka korgen återupptar fritösen automatiskt tillagningen med de inställningar du angav tidigare.

## Automatisk avstängning

- Om varmlufts-fritösen inte har några aktiva tillagningsprogram rensar den alla inställningar och stängs av efter 3 minuters inaktivitet.

## Skydd mot överhettning

- Om fritösen blir överhettad stängs den automatiskt av som en säkerhetsfunktion.
- Låt fritösen bli helt kall innan du använder den igen.

# SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

### OBS!

- **Rengör alltid** air fryerns korg och crisper-platta efter varje användning.
  - Klä korgen med folie (med undantag av crisper-plattan) för enklare rengöring.
1. Stäng av och koppla från air fryern. Låt den svalna helt före rengöring. Dra ut korgen så att den svalnar snabbare.
  2. Torka av air fryerns utsida med en fuktig trasa vid behov.
  3. Korgen och crisper-plattan kan rengöras i diskmaskin. Du kan också rengöra korgen och crisper-plattan med varmt, tvålblandat vatten och en mjuk svamp. Blötlägg vid behov.

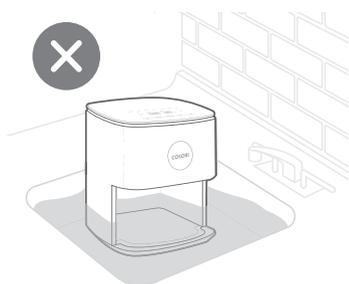
**OBS!** Korgen och crisper-plattan har en nonstick-beläggning. Undvik att använda metallredskap och frätande rengöringsmaterial.

### 4. För envist fett:

- a. Blanda 30 ml/2 msk bakpulver och 15 ml/1 msk vatten i en liten skål tills en bredbar pasta bildas.
- b. Använd en svamp för att breda ut pastan i korgen och crisper-plattan och skrubba. Låt pastan verka i 15 minuter i korgen och på crisper-plattan innan du sköljer.
- c. Rengör korgen med tvålblandat vatten innan du sköljer.

5. Rengör insidan av air fryern med en lätt fuktad, mjuk svamp eller trasa. Sänk **inte** ner dem i vatten. [Figur 3.1] Rengör vid behov värmeaggregatet för att avlägsna matrester.
6. Torka före användning.

**OBS!** Se till att värmeaggregatet är helt torrt innan du slår på air fryern.



Figur 3.1

# FELSÖKNING

Problem	Möjlig lösning
<b>Air fryern slås inte på.</b>	Se till att air fryern är ansluten till ett uttag. Skjut in korgen ordentligt i air fryern.
<b>Maten är inte helt tillagad.</b>	Lägg mindre mängder ingredienser i innerkorgen. Om korgen är överfylld kommer ingredienserna att vara underkokta. Öka tillagningstemperatur eller tillagningstid.
<b>Maten är ojämnt tillagad.</b>	Livsmedel som staplas ovanpå varandra eller nära varandra måste skakas eller vändas under tillagningen (se <b>Skaka mat</b> , sidan 97).
<b>Maten är inte krispig efter tillagning.</b>	Sprayning eller pensling av en liten mängd olja på maten kan ge ett krispigare resultat (se <b>Tillagningsguide</b> , sidan 98).
<b>Pommes frites tillagas inte korrekt.</b>	Se <b>Pommes frites</b> , sidan 98.
<b>Korgen glider inte säkert i air fryern.</b>	Se till att korgen inte är överfylld med mat.
<b>Vit rök eller ånga kommer ut ur air fryern.</b>	Air fryern kan avge lite vit rök eller ånga när du använder den för första gången eller under tillagningen. Detta är normalt. Se till att korgen och insidan av air fryern rengörs ordentligt och att fettrester avlägsnas. Tillagning av fet mat leder till att olja samlas under crisper-plattan. Denna olja producerar vit rök och korgen kan vara varmare än vanligt. Detta är normalt och bör inte påverka matlagningen. Hantera korgen varsamt.
<b>Mörk rök kommer ut ur air fryern.</b>	Koppla omedelbart ur air fryern. Mörk rök betyder att maten bränns eller att det finns ett kretsproblem. Vänta tills röken skingrats innan du drar ut korgen. Om orsaken inte är bränd mat, kontakta <b>kundsupport</b> (sidan 101).
<b>Air fryern luktar plastigt.</b>	En air fryer kan ha en plastlukt från tillverkningsprocessen. Detta är normalt. Följ instruktionerna för en <b>testkörning</b> (sidan 94) för att bli av med plastlukten. Om plastlukten dröjer sig kvar ska du kontakta <b>kundsupport</b> (se sidan 101).
<b>Display visar felkoden "E1".</b>	Det finns en öppen krets i temperaturmonitorn. Kontakta <b>kundsupport</b> (se sidan 101).
<b>Displayen visar felkoden "E2".</b>	En kortslutning har uppstått i temperaturmonitorn. Kontakta <b>kundsupport</b> (se sidan 101).
<b>Displayen visar felkod "E3".</b>	Stäng av och koppla från air fryern och låt den svalna helt. Om displayen fortsätter att visa "E3", ska du kontakta <b>kundsupport</b> (se sidan 101).

Om ditt problem inte finns med på listan, ska du kontakta **kundsupport**(se sidan 101).

# GARANTIINFORMATION

---

<b>Produktnamn</b>	Pro LE 4.7-Litre Air Fryer
<b>Modell</b>	CAF-L501-serien
<i>För din egen referens rekommenderar vi att du registrerar ditt order-ID och inköpsdatum.</i>	
<b>Order-ID</b>	
<b>Inköpsdatum</b>	

## VILLKOR OCH POLICY

Arovast Corporation garanterar att alla produkter är av högsta kvalitet vad gäller material, hantverk och service i två år, från och med inköpsdatum till slutet av garantiperioden. Garantins varaktighet kan variera mellan produktkategorier.

Om du har några frågor eller funderingar kring din nya produkt, vänligen kontakta vårt hjälpsamma kundsupportteam.

## KUNDSUPPORT

---

### **Arovast Corporation**

1202 N. Miller St., Suite A

Anaheim, CA 92806

USA

**E-post:** support.eu@cosori.com

\*Ha din faktura och ditt order-ID redo innan du kontaktar kundsupport





# COSORI®

**Questions or Concerns?**

[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

D12-D-21F25-CAF-L501-KEU/KEUK

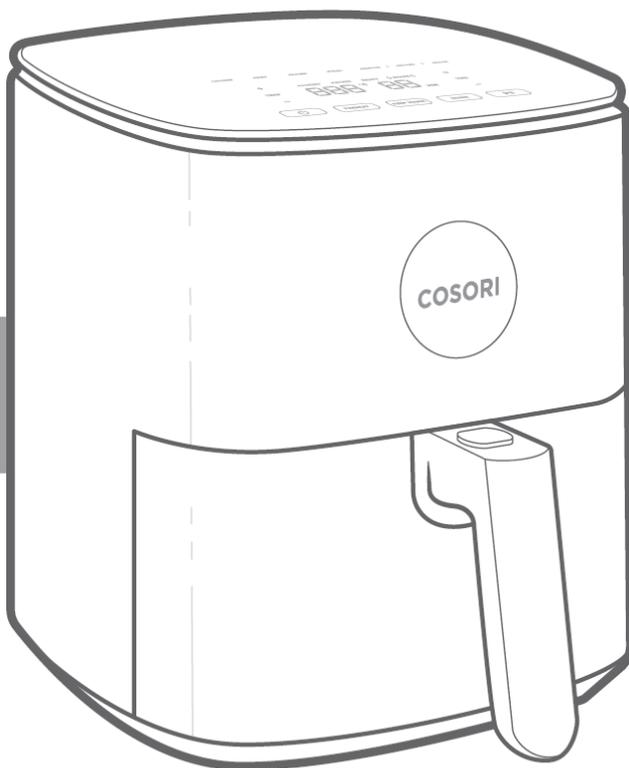
# COSORI®

## Manual de Utilizador

Pro LE 4.7-Litre Air Fryer

Pro LE Series

Modelo: CAF-L501 Series



PT

DE

ES

FR

IT

NL

PL

SV

Perguntas ou dúvidas?

[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

## Índice

Conteúdos da embalagem	2
Especificações	2
Avisos importantes	6
Conhecer a sua Air Fryer	8
Diagrama Air Fryer	8
Mensagens de ecrã	9
Antes da primeira utilização	10
Utilizar a Air Fryer	11
Cuidados e Manutenção	15
Resolução de problemas	16
Informação de Garantia	17
Apoio ao Cliente	17

## Conteúdos da embalagem

- 1 x Pro LE 4.7-Litre Air Fryer
- 1 x Livro de receitas
- 1 x Manual de Utilizador

## Especificações

<b>Fonte de alimentação</b>	CA 220-240V, 50/60Hz
<b>Potência nominal</b>	1500W
<b>Capacidade</b>	4,7 l (serve 3-5 pessoas)
<b>Intervalo de temperatura</b>	75°-230°C
<b>Intervalo de tempo</b>	1-60 min
<b>Dimensões</b>	27,2 x 27,5 x 30,3 cm
<b>Peso</b>	4,54 kg
<b>Potência em standby</b>	< 0,5W

# LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## AVISOS IMPORTANTES

---

Siga os cuidados básicos quando utilizar a air fryer.  
Leia todas as instruções.

### Pontos de Segurança Importantes

- **Não** toque em superfícies quentes. Utilize a pega.
- Tenha cuidado ao virar a cuba após preparar alimentos, pois o cesto pode cair e criar um risco de segurança.
- **Não** bloqueie quaisquer aberturas de ventilação. É libertado vapor quente pelas aberturas. Mantenha as mãos e rosto longe das aberturas.

### Segurança Geral

- **Não submerja** a estrutura da air fryer, cabo ou tomada em água ou líquido.
- Esteja atento a crianças que se encontrem perto da air fryer.
- Desligue quando não a estiver a usar e antes de limpar. Deixe sempre que arrefeça antes de colocar ou tirar peças.
- **Não** utilize a air fryer caso esteja danificada, não funcione ou se o cabo ou fica estiverem danificados. Contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 17).
- **Não** utilize peças de substituição de terceiros ou acessórios, pois tal pode causar ferimentos.
- **Não** utilize no exterior.
- **Não** coloque a air fryer ou qualquer uma das suas partes no forno, perto de fogões a gás ou elétricos ou forno quente.

- Tenha muito cuidado quando mover a air fryer (ou retirar a cuba) caso contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- **Não** limpe com esfregões metálicos. Os fragmentos de metal podem separar-se do esfregão e tocar nas partes elétricas, criando um risco de choque elétrico.
- **Não** coloque nada por cima da air fryer. **Não** guarde nada dentro da air fryer.
- **Não** bata no topo da air fryer com objetos duros, pois tal pode fazer com que o vidro temperado se parta. O vidro temperado é mais forte e parte-se de forma mais segura do que o vidro normal, mas pode estilhaçar de forma inesperada depois de rachar. Se vir uma fissura, contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 17).
- Esta air fryer pode ser utilizada por crianças com 8 anos e mais velhas e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiver sido dada supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e entender os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com a air fryer.
- A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- Esta air fryer não se destina a ser operada por temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto separados.

- **Apenas** utilize a air fryer conforme indicado neste manual.
- Não se destina a uso comercial. **Apenas** para uso doméstico.

## Enquanto utiliza a Air Fryer

- Uma air fryer funciona **apenas** com ar quente. **Nunca** encha as cubas com óleo ou gordura.
- **Nunca** utilize a air fryer sem a cuba colocada.
- **Não** coloque alimentos demasiado grandes ou utensílios de metal na air fryer.
- **Não** encha demasiado a cuba da air fryer. Amontoar quantidades de alimentos pode fazer com que toquem nas bobinas de aquecimento e provocar riscos de incêndio.
- **Não** toque nos acessórios durante ou imediatamente após utilizar a air fryer.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não resistente ao calor ou materiais semelhantes na air fryer. Pode utilizar papel vegetal ou folha de alumínio.
- **Nunca** coloque papel manteiga ou vegetal na air fryer sem alimentos por cima. A circulação de ar pode fazer com que este levante e toque nas bobinas de aquecimento.
- **Utilize** sempre recipientes resistentes ao calor. Tenha muito cuidado se utilizar recipientes que não sejam metal ou vidro.
- Mantenha a air fryer longe de materiais inflamáveis (cortinas, toalhas, etc.). Utilize numa superfície plana, estável, resistente ao calor longe de fontes de calor ou líquidos.
- Desligue a air fryer imediatamente ou retire da tomada se vir fumo negro a sair. É normal que ocorra fumo branco, causado pelo aquecimento da gordura ou salpicos de comida, mas fumo negro significa que os alimentos estão a queimar ou que existe um problema de circuito. Espere que o fumo desapareça antes de retirar a cuba. Se a causa não tiver sido alimentos queimados, contacte o **Apoio ao Cliente** (página 17).

- **Não** deixe a air fryer trabalhar sem supervisão.

## Ficha e Cabo

- **Não** deixe o cabo de alimentação (ou qualquer cabo de extensão) pendurado numa mesa ou bancada, ou tocar em superfícies quentes.
- Retire e elimine a capa de proteção inserida sobre o cabo de alimentação da air fryer para evitar riscos de choque elétrico.
- **Nunca** utilize uma tomada por baixo do balcão quando ligar a air fryer.
- Mantenha a air fryer e o cabo longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

## Campos eletromagnéticos (EMF)

A Cosori Air Fryer cumpre todas as normas relativas a campos eletromagnéticos (EMF). Se manuseada corretamente e de acordo com as instruções neste manual de utilizador, a utilização do aparelho é segura com base nas provas científicas disponíveis hoje.



Este símbolo significa que o produto não deve ser eliminado como lixo doméstico e deve ser entregue num local de recolha apropriado para reciclagem. A eliminação e reciclagem adequadas ajudam a proteger os recursos naturais, a saúde humana e o ambiente.

Para mais informações sobre eliminação e reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal, serviço de gestão de resíduos ou a loja onde comprou este produto.

# CONHECER A SUA AIR FRYER

A Cosori Air Fryer utiliza tecnologia de circulação rápida de ar 360° para cozinhar com pouco ou nenhum óleo para refeições rápidas, crocantes e deliciosas com até 85% menos calorias do que as fritadeiras a óleo. Com controlos de fácil utilização de um só toque, um cesto anti aderente e um design intuitivo e seguro, a Cosori Air Fryer é a estrela da sua cozinha.

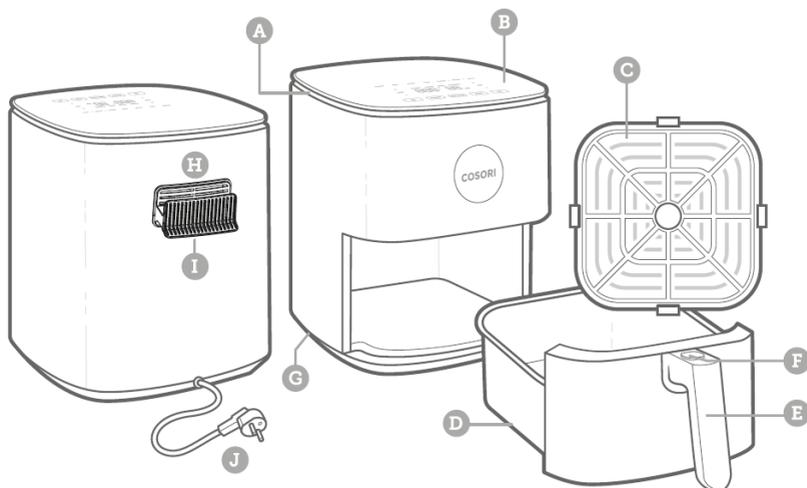
## Nota:

- *Não tente abrir a parte superior da air fryer. Não é uma tampa.*
- *A cuba e o cesto são feitos de alumínio com revestimento anti aderente. Não contém PFO e BPA.*

## Diagrama Air Fryer

### PARTE TRASEIRA

### PARTE FRONTAL



- |                       |                                 |                             |
|-----------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| A. Entrada de ar      | E. Pega da cuba                 | I. Espaçador de saída de ar |
| B. Painel de controlo | F. Botão de desbloqueio da cuba | J. Cabo de alimentação      |
| C. Cesto              | G. Pegas da estrutura           |                             |
| D. Cubas              | H. Saída de ar                  |                             |

## Diagrama do ecrã

**Nota:** Quando premir um botão para utilizar uma função ou programa, este irá ficar branco para mostrar que está ativo.



**Nota:** Este liga/desliga o Lembrete de Agitar.

## Painel de controlo



## Mensagens de ecrã



Lembrar-se de agitar ou virar os alimentos



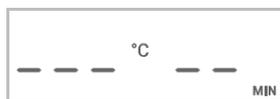
A air fryer está pré-aquecida e pronta para começar a cozinhar



A air fryer está a cozinhar



A preparação de alimentos está em pausa



O programa de preparação terminou

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

## Configuração

1. Remova todo o material de embalagem da air fryer, incluindo quaisquer autocolantes temporários.
2. Coloque a air fryer numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor. Mantenha-a afastada de áreas que podem ficar danificadas pelo vapor (como paredes ou armários).

**Nota:** Deixe 13 cm de espaço livre por detrás e acima da air fryer. **[Imagem 1.1]** Deixe espaço suficiente à frente da air fryer para retirar a cuba.

3. Carregue no botão de libertação da cuba e puxe a pega para retirar a cuba. Retire todo o plástico da cuba.
4. Lave bem tanto a cuba como o cesto utilizando a máquina de lavar louça ou uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o interior e o exterior da air fryer com um pano húmido macio. Seque com uma toalha.
6. Insira novamente o cesto na cuba e coloque a cuba dentro da air fryer.

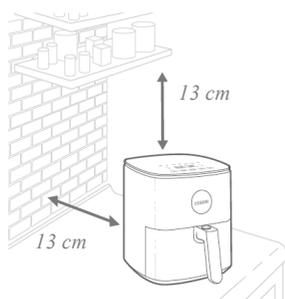


Figura 1.1

## Ciclo de teste

Um ciclo de teste irá ajudá-lo a familiarizar-se com a air fryer, certificar-se de que trabalha devidamente e limpar quaisquer possíveis resíduos no processo.

1. Certifique-se que a cuba da air fryer está vazia e ligue a air fryer.
2. Prima **PREHEAT**. O ecrã irá apresentar "205°C" e "4 MIN".
3. Prima **▶||** para começar a pré-aquecer. Quando o pré-aquecimento terminar, a air fryer irá emitir um som.
4. Retire a cuba e deixe-a arrefecer durante 4 minutos. Depois coloque novamente a cuba na air fryer.<sup>5</sup>
5. Prima **STEAK** para selecionar a função **Steak**. O ecrã irá apresentar "230°C" e "6 MIN".
6. Prima **TIME** uma vez. O tempo irá mudar para 5 minutos.
7. Prima **▶||** para começar. Quando terminar, a air fryer irá apitar.
8. Retire a cuba. Desta vez, deixe a cuba arrefecer totalmente durante 10-30 minutos.

### Nota:

- Tenha cuidado ao virar a cuba após preparar alimentos, pois o cesto pode cair e criar um risco de segurança.
- Não desaparafuse a pega da cuba da cuba.

## Travões de borracha

- O cesto de fritura contém 4 travões de borracha feitos de material seguro, aprovados pela FDA. Estes travões mantêm o cesto encaixado na parte inferior da cuba, evita que o cesto toque diretamente na cuba e, em casos raros, danifique o revestimento anti aderente da cuba.
- **Apenas** retire os travões de borracha para fins de limpeza. Para remoção fácil, comece a partir da parte de baixo do cesto e puxe um lado do travão de cada vez. [Imagem 1.2]
- Para voltar a colocar os travões de borracha no cesto, primeiro passe-os por água. De seguida, empurre novamente cada travão pela parte inferior do cesto. Empurre um lado do travão de cada vez.

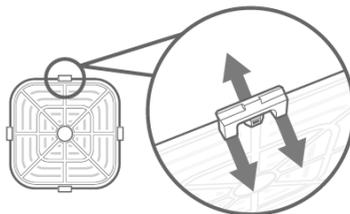


Imagem 1.2

## UTILIZAR A AIR FRYER

### Pré-aquecimento

Recomendamos pré-aquecer antes de colocar alimentos dentro da air fryer, a não ser que a air fryer já esteja quente. Os alimentos não irão ficar bem cozinhados sem pré-aquecimento.

1. Ligar. Prima  para ligar o ecrã da air fryer.
2. Prima **PREHEAT**. O ecrã irá apresentar “205°C” e “4 MIN”.
3. Opcionalmente, prima os botões + ou - para mudar a temperatura. O tempo irá ajustar automaticamente.
4. Prima  para começar o pré-aquecimento.
5. Quando o pré-aquecimento terminar, a air fryer irá emitir um som 3 vezes. O ecrã irá apresentar a temperatura de pré-aquecimento definida. [Imagem 2.1]

*Nota: Se não forem premidos quaisquer botões durante 3 minutos, a air fryer irá apagar todas as definições e entrar em standby.*

Temperatura	Tempo
205°-230°C	4 minutos
145°-200°C	3 minutos
75°-140°C	2 minutos



Figura 2.1

## Preparar alimentos com a air fryer

### Nota:

- **Não coloque nada no topo da air fryer.** Tal pode interferir com o seu programa de preparação ou causar fissuras no vidro do ecrã. [Imagem 2.1]
- **Uma air fryer não é uma fritadeira a óleo.** Não encha a cuba com óleo, gordura de fritura ou qualquer líquido.
- **Quando retirar a cuba da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente.**

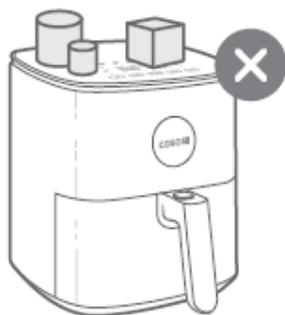


Figura 2.1

## Funções de preparação

Utilizar uma função de preparação é a forma mais simples de utilizar a air fryer. As funções de preparação estão programadas com um tempo e temperatura ideais para cozinhar determinados alimentos.

1. Prima o botão de função para selecionar a função. A air fryer irá mudar automaticamente para as predefinições da função.
2. Pode alterar o tempo de função (1-60 minutos), temperatura (75°-230°C) e Lembrete de Agitar.
3. Mantenha premido o botão + ou - para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo ou temperatura.
4. Adicione ou remova um Lembrete de Agitar ao premir SHAKE.
5. Para voltar para as predefinições da função, prima novamente o botão de função.

**Nota:** Os resultados podem variar. Verifique o nosso livro de receitas para instruções sobre como utilizar as funções de preparação para resultados perfeitos.

Função	Temperatura predefinida	Tempo predefinido (minutos)	Lembrete de agitar?*
<b>Frango</b>	190°C	<b>20 minutos</b>	-
<b>Batatas fritas**</b>	195°C	<b>25 minutos</b>	((AGITAR))
<b>Refeições congeladas</b>	175°C	<b>10 minutos</b>	-
<b>Bife</b>	230°C	<b>6 minutos</b>	-
<b>Peixe</b>	175°C	<b>8 minutos</b>	((AGITAR))
<b>Legumes</b>	170°C	<b>10 minutos</b>	((AGITAR))
<b>Bacon</b>	160°C	<b>8 minutos</b>	-
<b>Pré-aquecer</b>	205°C	<b>4 minutos</b>	-
<b>Manter quente</b>	75°C	<b>5 minutos</b>	-

\* Consulte **Agitar Alimentos** (página 13).

\*\* Consulte **Guia de Preparação** (página 14) para mais dicas sobre batatas fritas da air fryer.

## Preparar alimentos com a air fryer

1. **Pré-aqueça a sua air fryer** (ver página 11).
2. Quando a sua air fryer apresentar **READY**, adicione os alimentos à cuba.
  - Para melhores resultados, adicione o cesto à cuba para permitir que o óleo em excesso caia para a parte inferior da cuba.
3. Selecione uma função de preparação (ver página 12).

*Nota: As funções de preparação estão programadas com um tempo e temperatura ideais para cozinhar determinados alimentos. Também pode definir um tempo e uma temperatura personalizados sem escolher uma função de preparação.*

4. Opcionalmente, altere a temperatura e o tempo e adicione um Lembrete de Agitar. Pode fazê-lo em qualquer momento durante a preparação.
  - a. Prima os botões + ou - para alterar a temperatura (75°-230°C) ou tempo (1-60 minutos).

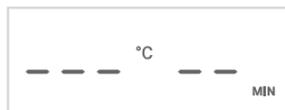
### Nota:

- Para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo ou a temperatura, mantenha premido os botões + ou -.
- Prima **SHAKE** para adicionar ou remover um Lembrete de Agitar durante a preparação.

5. Prima **▶||** para começar a preparar alimentos com a air fryer.
6. Quando o Lembrete de Agitar está ligado, este irá aparecer a meio do tempo de preparação. A air fryer irá apitar 5 vezes e (**Shake**) irá piscar no ecrã.
  - a. Prima o botão de libertação da cuba para retirar a cuba da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente. A air fryer irá pausar automaticamente a preparação e o ecrã irá desligar-se até que a cuba volte a ser colocada.
  - b. Agite ou vire os alimentos.
  - c. Volte a colocar a cuba na air fryer.

*Nota: Ver Agitar alimentos (página 13)*

7. A air fryer irá apitar 3 vezes quando terminar. O ecrã irá apresentar:



8. Opcionalmente, prima Keep Warm. Prima os botões + ou - para mudar o tempo (1-60 minutos).
9. Prima o botão de libertação da cuba para retirar a cuba da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente.
10. Deixe arrefecer antes de limpar.

## Agitar alimentos

### Como agitar

- Durante a preparação, mantenha premido o botão de libertação da cuba para retirar a cuba da air fryer e abane, misture ou vire os alimentos.

#### A. Para agitar os alimentos:

1. Segure a cuba acima de uma superfície resistente ao calor por motivos de segurança.
2. Abane a cuba.

*Nota: Não utilize este método se existir um risco de que líquidos quentes salpiquem.*

#### B. Se a cuba estiver demasiado pesar para agitar e não existirem líquidos presentes:

1. Coloque a cuba num suporte ou superfície resistente ao calor.
  2. Utilize pinças para misturar ou virar os alimentos.
- Quando retirar a cuba, a air fryer irá parar automaticamente a preparação. Como medida de segurança, o ecrã irá desligar-se até que a cuba seja substituída.
  - Quando voltar a colocar a cuba, a preparação irá retomar automaticamente.
  - Evite agitar por mais de 30 segundos, pois a air fryer pode começar a arrefecer.

## O que agitar

- Pequenos alimentos que estejam empilhados irão normalmente precisar de ser agitados, como batatas fritas ou nuggets.
- Sem que sejam agitados, os alimentos podem não ficar crocantes ou nem sequer ficar cozinhados.
- Pode virar outros alimentos, como bifes para garantir uma cor uniforme.

## Quando agitar

- Agite ou vire os alimentos a meio da preparação, ou mais vezes se desejado.
- O Lembrete de Agitação está pensado para o lembrar de verificar os seus alimentos. Toque em SHAKE para ligar o Lembrete de Agitação. Determinadas funções de preparação utilizam o Lembrete de Agitação automaticamente (ver **Funções de Preparação**, página 12).

## Lembrete para Agitar

- O Lembrete para agitar irá alertá-lo com 5 bips e (**Shake**) irá piscar no ecrã.
- Caso não retire a cuba, o Lembrete para Agitar irá tocar novamente após 1 minuto e o ecrã irá apresentar um (**Shake**) estável.
- O Lembrete para Agitar irá desaparecer assim que retirar a cuba.

## Guia de Preparação

### Demasiado cheio

- Se a cuba estiver demasiado cheia, os alimentos irão ficar preparados de forma desigual.

### Utilizar óleo

- Adicionar uma pequena quantidade de óleo aos alimentos irá torná-los mais estaladiços. Não utilize mais do que 30 ml / 2 colheres de chá de óleo.
- Os sprays de óleo são excelentes para aplicar pequenas quantidades de óleo de forma uniforme a todos os alimentos.

## Dicas de alimentos

- Pode preparar quaisquer alimentos congelados ou produtos na air fryer que possam ser cozinhados no forno.
- Para preparar bolos, tartes ou qualquer alimento com recheio ou massa, coloque o alimento num recipiente à prova de calor antes de o colocar na cuba.
- Preparar alimentos com muita gordura na air fryer irá fazer com que a gordura caia para a parte inferior da cuba. Para evitar excesso de fumo enquanto cozinha, deite fora os restos de gordura depois de cozinhar.
- Os alimentos marinados em líquido criam espirros e fumo em excesso. Seque estes alimentos antes de os preparar na air fryer.

## Batatas fritas

- Adicione 8-15 ml de óleo para obter mais crocância.
- Quando prepara batatas a partir de batatas cruas, mergulhe as batatas não cozinhadas em água durante 15 minutos para remover o amido antes de cozinhar. Seque com uma toalha antes de adicionar o óleo.
- Corte as batatas não cozinhadas em pedaços mais pequenos para resultados mais estaladiços. Tente cortar as batatas em fatias de 0,6 por 7,6 cm.

*Nota: Para saber mais sobre a Cosori Kitchen, veja o nosso Livro de Receitas e Dicas do chefe.*

## Mais funções

### Pausa

1. Prima ►|| para colocar a preparação em pausa. A air fryer irá parar de aquecer e ►|| irá ficar azul até premir ►|| para retomar a preparação.
2. Após 30 minutos de inatividade, a air fryer irá desligar-se.
3. Esta função permite-lhe colocar em pausa o programa de preparação sem retirar a cuba da air fryer.

## Retomar automaticamente a preparação

- Se retirar a cuba, a air fryer irá colocar em pausa automaticamente a preparação. O ecrã irá desligar-se temporariamente como medida de segurança.
- Quando volta a colocar a cuba, a air fryer irá automaticamente retomar a preparação com base nas suas definições anteriores.

## Desligar automaticamente

- Se a air fryer não tiver programas de preparação ativos, a air fryer irá apagar todas as configurações e desligar-se após 3 minutos de inatividade.

## Proteção de sobreaquecimento

- Caso a air fryer aqueça demasiado, irá desligar-se automaticamente como medida de segurança.
- Deixe que a air fryer arrefeça totalmente antes de a voltar a utilizar.

# CUIDADOS E MANUTENÇÃO

### Nota:

- Limpe **sempre** a cuba da air fryer e o cesto após cada utilização.
- Cobrir a cuba com alumínio (exceto o cesto) pode tornar a limpeza mais fácil.

1. Desligar a air fryer. Deixe que arrefeça totalmente antes de limpar. Retire a cuba para arrefecimento mais rápido.
2. Limpe o exterior da air fryer com um pano húmido macio, se necessário.
3. A cuba e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar. Também pode limpar a cuba e o cesto com água quente e detergente e uma esponja não abrasiva. Enxague se necessário.

**Nota:** A cuba e o cesto têm um revestimento anti aderente. Evite utilizar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos.

4. Para gordura difícil de remover:
  - a. Numa taça pequena, misture 30 ml/2 colheres de sobremesa de bicarbonato de sódio e 15 ml/1 colher de sobremesa de água para formar uma pasta que possa ser espalhada.

- b. Utilize uma esponja para espalhar a pasta na cuba e o cesto de preparação e esfregue. Deixe repousar na cuba e no cesto durante 15 minutos antes de lavar.
  - c. Lave a cuba com detergente e água antes de utilizar.
5. Limpe o interior da air fryer com um pano ou uma esponja não abrasiva, ligeiramente húmidos. **Não** submerja em água. [Imagem 3.1] Se necessário, limpe a bobina de aquecimento para retirar quaisquer resíduos de alimentos.
  6. Seque antes de utilizar.

**Nota:** Certifique-se de que a bobina de aquecimento está completamente seca antes de ligar a air fryer.

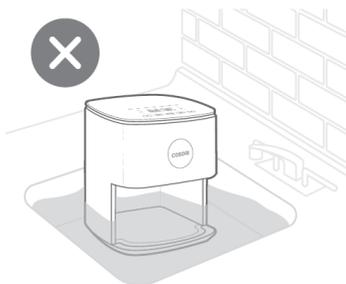


Figura 3.1

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível solução
<b>A air fryer não liga.</b>	Certifique-se de que a air fryer está ligada. Empurre a cuba de forma segura na air fryer.
<b>Os alimentos não estão totalmente cozinhados.</b>	Coloque quantidades menores de ingredientes no cesto interior. Se a cuba estiver demasiado cheia, então os ingredientes não irão ficar bem cozinhados. Aumente a temperatura e o tempo de preparação.
<b>Os alimentos não ficam cozinhados de forma homogénea.</b>	Os alimentos que estiverem sobrepostos uns sobre os outros ou perto uns dos outros precisam de ser agitados ou virados durante a preparação (ver <b>Agitar alimentos</b> , página 13).
<b>Os alimentos não estão estaladiços depois de preparados na air fryer.</b>	Borrifar ou pincelar uma pequena quantidade de óleo sobre os alimentos pode torná-los mais estaladiços (ver <b>Guia de preparação</b> , página 14).
<b>As batatas fritas não ficam devidamente fritas.</b>	Ver <b>Batatas fritas</b> , página 14.
<b>A cuba não desliza de forma segura no air fryer.</b>	Certifique-se de que a cuba não está demasiado cheia com alimentos.
<b>Está a sair fumo branco ou vapor da air fryer.</b>	A air fryer pode produzir algum fumo branco ou vapor quando utilizar o aparelho pela primeira vez ou durante a preparação. Tal é normal. Certifique-se que a cuba e o interior da air fryer estão devidamente limpos e sem gordura. Cozinhar alimentos gordurosos irá fazer com que o óleo se acumule por baixo do cesto. Este óleo irá produzir fumo branco e a cuba pode ficar mais quente do que o habitual. Tal é normal e não deve afetar a preparação. Manuseie a cuba com cuidado.
<b>Sai fumo negro da air fryer.</b>	Desligue imediatamente a air fryer. Fumo negro significa que os alimentos estão a queimar ou que existe um problema no circuito. Espere que o fumo desapareça antes de retirar a cuba. Se o motivo não for alimentos queimados, contacte o <b>Apoio ao Cliente</b> (página 17).
<b>A air fryer cheira a plástico,</b>	Qualquer air fryer pode ter um cheiro a plástico devido ao processo de fabrico. Tal é normal. Siga as instruções para o <b>Ciclo de teste</b> (página 10) para se livrar do cheiro a plástico. Se o cheiro a plástico permanecer, contacte o <b>Apoio ao Cliente</b> (ver página 17).
<b>O ecrã mostra o código de erro “E1”.</b>	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura. Contacte o <b>Apoio ao Cliente</b> (ver página 17).
<b>O ecrã mostra o código de erro “E2”.</b>	Existe um curto circuito no monitor de temperatura. Contacte o <b>Apoio ao Cliente</b> (ver página 17).
<b>O ecrã mostra o código de erro “E3”.</b>	Desligue e volte a ligar a air fryer e deixe que arrefeça totalmente. Se o ecrã continuar a apresentar “E3”, contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (ver página 17).

Se o seu problema não estiver listado, contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 17)

# INFORMAÇÃO DE GARANTIA

---

<b>Nome do produto</b>	Pro LE 4.7-Litre Air Fryer
<b>Modelo</b>	CAF-L501 Series
<i>Para sua referência, recomendamos que registe o seu ID de encomenda e data de compra.</i>	
<b>ID de encomenda</b>	
<b>Data de compra</b>	

## TERMOS E CONDIÇÕES

A Arovast Corporation certifica que todos os produtos são fabricados com materiais e mão de obra da mais elevada qualidade, com assistência durante 2 anos, efetiva a partir da data de compra até ao fim do período de garantia. As durações de garantia podem variar conforme as categorias de produto.

Se tiver alguma dúvida ou preocupação sobre o seu novo produto, contacte a nossa Equipa de Apoio ao Cliente.

## APOIO AO CLIENTE

---

### **Arovast Corporation**

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

**E-mail:** [supporteu@cosori.com](mailto:supporteu@cosori.com)

\*Tenha consigo o seu número de encomenda e ID de encomenda antes de contactar o Apoio ao Cliente.