



*Thank you for
your purchase*



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



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy

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



CONTACT OUR CHEFS

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

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at COSORI,

Happy cooking

Table of Contents

Specifications	2
Package Contents	2
Important Safeguards	3
Getting to Know Your Air fryer oven	7
Display	8
Controls	9
Before First Use	10
Cooking with Your Air fryer oven	12
Cooking Functions Quick Reference Chart	20
Care & Maintenance	21
Troubleshooting	22
Warranty Information	22
Customer Support	

Specifications

Model	CAF-R121-KEU
Power Supply	AC 220–240V, 50Hz
Rated Power	1800W
Capacity	Approx. 12 L / 13 qt, 8" Pizza
Temperature Range	30–220°C / 90–430°F
Time Range	0–12 hr
Weight	8.1 kg / 17.9 lb (including accessories)
Dimensions	35.2D*32.9W*37.1H cm / 13.8D*13.0W*14.6H in

Package Contents

- 1 x Air Fryer Oven
- 1 x Food Tray
- 2 x Air fryer Tray
- 1 x Drip Tray
- 1 x Rotisserie Basket
- 1 x Rotisserie Fork Set
- 1 x Rotisserie Handle
- 1 x Recipe Book
- 1 x User Manual
- 1 x Quick Reference Guide

This is not a smart version that can be connected to the VeSync app. But you can download the free VeSync app to access original recipes from the COSORI chefs, interact with our online community, and more!



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS


IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- The outside of the air fryer oven, including the door, is hot during and after use.
- **Always** use heat-resistant gloves, pads, or air fryer oven mitts when handling hot materials, and when placing items in or removing items from the air fryer oven, including trays, racks, accessories, or containers.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- Children should be supervised to ensure that they **do not** play with the air fryer oven.
- **Do not** use your air fryer oven if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. **Contact Customer Support** (see page 22).
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as this may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer oven or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or inside a heated oven.
- Be extremely cautious when removing a tray, basket, or rack if it contains hot oil, grease, or other hot liquids.

General Safety

- When the air fryer oven is not in use, and before cleaning, tap  to turn it off, then unplug from outlet. Allow to cool completely before putting on or taking off parts.
- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer oven**, cord, or plug in water or liquid.
- Close supervision is necessary when the air fryer oven is used by or near children.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Clean the drip tray after using. Accumulated grease and crumbs can overheat and catch fire.
- **Do not** store anything on top of your air fryer oven while it is operating. **Do not** store anything inside your air fryer oven other than recommended accessories.

- The air fryer oven is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Only** use as directed in this manual. **Do not** use air fryer oven for any purpose other than its intended use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Not for commercial use. Household use **only**.

Note: See **Care & Maintenance** for instructions on how to clean accessories (page 20).

While Cooking

- To avoid risk of fire or electric shock, **do not** place oversized foods or metal utensils (except official COSORI accessories) into the air fryer oven.
- **Do not** place paper, cardboard, or non-heat-resistant plastic into your air fryer oven, or any materials which may catch fire or melt.
- To avoid overheating, **do not** use metal foil in the air fryer oven unless directed. Use extreme caution when using foil, and **always** fit foil as securely as possible. If the foil contacts the air fryer oven's heating elements, this can cause overheating and risk of fire.
- **Do not** cover the drip tray or any part of the air fryer oven with metal foil, except for the food tray and air fryer Tray as directed.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer oven without food on top. Air circulation can cause paper to move and touch heating elements.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your oven away from flammable materials (curtains, tablecloths, walls, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer oven if you see dark smoke coming out. Food is burning. Wait for smoke to clear before opening the air fryer oven door.
- When unplugging the air fryer oven, be cautious of hot surfaces.

Power & Cord

- This air fryer oven uses a short power-supply cord to reduce the risk of entangling or tripping.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast Corporation or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 22).



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



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.

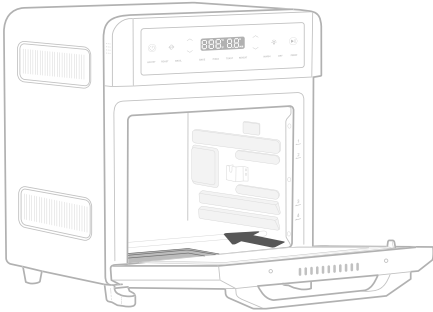
Extension Cords

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

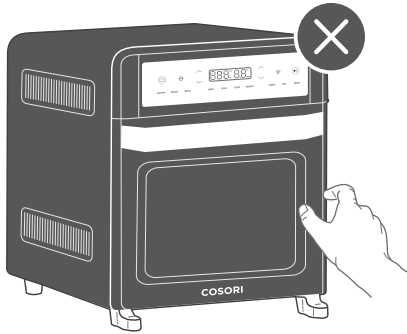
Electromagnetic Fields (EMF)

This air fryer oven 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.

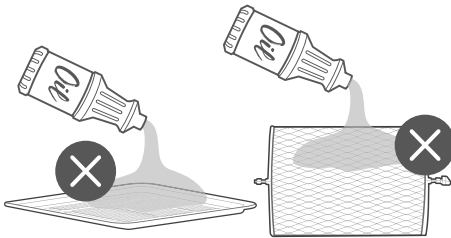
This product is RoHS compliant. This product is in compliance with Directive 2011/65/EU, and its amendments, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



Place drip tray inside with handle facing out.



CAUTION: HOT



DO NOT fill with oil.
This is not a deep fryer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER OVEN

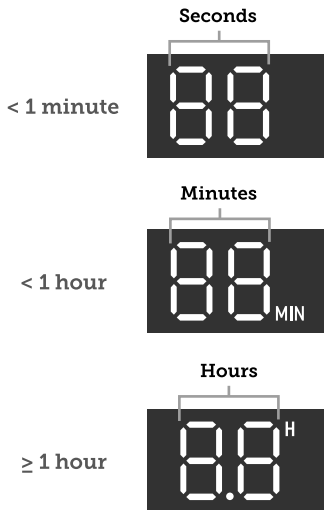
Air Fryer Diagram (Figure 1)

- | | | |
|--------------------|---------------------|-----------------------|
| ① Air fryer Tray | ⑥ Rotisserie Basket | ⑪ Power Cord |
| ② Food Tray | ⑦ Handle | ⑫ Rotisserie Fork Set |
| ③ Rotisserie Slots | ⑧ Door | ⑬ Rotisserie Shaft |
| ④ Housing | ⑨ Heating Elements | ⑭ Rotisserie Handle |
| ⑤ LED Display | ⑩ Drip Tray | |

DISPLAY

Control Panel (Figure A)

- | | | |
|----------------------------------|---------------------------|------------------------|
| A. Power Button | E. Hour Indicator | H. Temperature Display |
| B. Rotisserie Button | F. Increase/Decrease Time | I. Cooking Functions |
| C. Increase/Decrease Temperature | G. Light Button | J. Time Display |
| D. Celsius/Fahrenheit Indicators | H. Start/Pause Button | K. Minute Indicator |



Cook Time Remaining	Display Format
< 1 minute	Seconds
< 1 hour	Minutes
≥ 1 hour	Hours

Status Messages

"PrE"	Air fryer oven is preheating*
"Add Food"	Air fryer oven is preheated and you can add food
"End"	Cooking function has ended
"L1-L7"	Indicates toast darkness level ranging from L1 to L7
"Flip"	Time to flip the toast. This reminder only shows for toast "L4-L7"
"OPEN"	Door is open

*Preheating is automatically included in the Air Fry, Roast, Bake, and Pizza cooking functions.

CONTROLS





Power Button

- Tap to turn the air fryer oven on/off.
- While the air fryer oven is cooking or paused, tap to cancel cooking. The air fryer oven will return to standby.
- Press and hold for 10 seconds to reset the air fryer oven to factory settings and restore all default cooking function settings.

Light Button

- Tap to turn the interior light on/off.
- If not manually turned off, the light will turn off automatically after 1 minute.
- Light turns on when the door is opened and also in the last 30 seconds of a cooking function.

Increase/Decrease Time

- Tap  and  to adjust the time setting.
- Time will adjust in increments of 1 or 10 minutes, or 0.5 or 1 hour, depending on the cooking function (see chart).
- Press and hold to adjust time in higher increments (see chart).
- To turn selection sounds on/off, press and hold  and  at the same time for 5 seconds.

Note: You cannot turn off "press and hold" sounds or error alert sounds.

Time Increment Chart





Air Fry, Roast, Broil, Bake, Pizza, Reheat, Warm	
All times (tap button)	1-minute increments
All times (press and hold button)	10-minute increments
Dehydrate	
< 10 hours (tap button)	0.5-hour increments
< 10 hours (press and hold button)	1-hour increments
≥ 10 hours	1-hour increments
Proof	
< 1 hour (tap button)	1-minute increments
< 1 hour (press and hold button)	10-minute increments
≥ 1 hour (tap button)	0.5-hour increments
≥ 1 hour (press and hold button)	1-hour increments
≥ 10 hours	1-hour increments

Note: Not all cooking functions can exceed 1 hour of cooking time.

ROTISSERIE Button

- Tap to turn rotisserie rotation on/off.
- Rotisserie rotation is only available when using the Air Fry or Roast cooking functions.
- Rotation turns off automatically when a cooking function finishes.

Increase/Decrease Temperature

- Tap  and  to adjust the temperature setting.
- Temperature will adjust in increments of 5°C. Press and hold to adjust in increments of 10°C.
- Press and hold  and  at the same time for 5 seconds to switch temperature units from Celsius to Fahrenheit.

START/PAUSE Button

- Starts or pauses a cooking function.
- Tap during cooking to switch cooking functions.
- Tap during preheating to skip the preheating stage. Preheating is automatically included in the Air Fry, Roast, Bake, and Pizza cooking functions.

Note: When you open the air fryer oven door during cooking, the air fryer oven will pause cooking automatically, and the interior light will turn on. When you close the air fryer oven door, the air fryer oven will resume cooking and the interior light will turn off again.



BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging around and inside the air fryer oven.
2. Place on a stable, level, heat-resistant surface, away from anything that can be damaged by heat.
3. Wash all accessories and clean the air fryer oven's interior (see page 20). Dry and place accessories back in air fryer oven.

Test Run

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

1. Make sure there is no food or packaging in the oven and plug it in.
2. Tap **AIR FRY**, then tap  to begin preheating.
3. Tap  again to skip the preheating stage and the display will show the timer counting down.

Note: We recommend running the air fryer oven for 30–60 minutes during the test run.

4. The air fryer oven will stop heating and beep several times when finished.

COOKING WITH YOUR AIR FRYER OVEN

CAUTION:

- The outer surface of the air fryer oven, including the oven door, is hot during and after use. **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- **Always** use heat-resistant gloves, pads, or oven mitts when handling hot materials, and when placing items in or removing items from the air fryer oven.

Using the Trays

Three trays are included with your air fryer oven: the food tray, air fryer tray, and drip tray. The cooking functions require different trays, so make sure to use the correct tray. Follow the recipe instructions or the suggestions given in each function section.

Always make sure the drip tray is properly in place at the bottom of the air fryer oven when cooking. *[Figure 2]* The drip tray is not intended to cook food on.

Tray Positions

Each cooking function has a recommended tray position with slots that you can slide a tray into (the food tray or air fryer tray). The standard recommended positions are indicated on the front of the air fryer oven *[Figure 3]*. The four positions are numbered 1, 2, 3, and 4, from top to bottom.

Cooking Greasy Foods

When cooking with oil or air frying greasy food such as beef, chicken, or pork, place the air fryer Tray on the food tray (or insert the food tray underneath the air fryer tray) to prevent oil from dripping on the heating elements. *[Figure 4]*

Rotisserie Handle

The rotisserie handle is used to place the rotisserie basket or fork set into the rotisserie slots in the air fryer oven. *[Figure 5]* The handle is also used to remove the rotisserie basket and fork set after cooking is finished.

Rotisserie Basket

The rotisserie basket is used for air frying small foods, such as french fries, nuggets, or Brussels sprouts.

1. Press the wire latch to open the door on the side of the rotisserie basket. *[Figure 6]*
2. Place food inside the basket and close the door.
3. Use the rotisserie handle to place the basket inside the air fryer oven, securing both ends of the rotisserie shaft into the rotisserie slots.

Rotisserie Fork Set

The rotisserie fork set is used for rotating roasts and is ideal for roasting a whole chicken. **Do not** cook more than 1.8 kilograms at a time on the rotisserie fork set.










1. Slide the food item onto the rotisserie shaft.
2. Place the rotisserie forks on either side of the shaft and insert them into the food item to secure it on the shaft. Tighten the knobs on the forks to secure them. *[Figure 7]*
3. Use the rotisserie handle to place the food item inside the air fryer oven, securing both ends of the rotisserie shaft into the rotisserie slots.

Note: When cooking a rotisserie chicken, secure the legs and wings with butcher's twine so they do not hang loosely as the chicken rotates.

Cooking Functions

Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. For more information on each cooking function, see its individual section, or the **Cooking Functions Quick Reference Chart** (see page 12).

Customising Cooking Functions

- You can customise a cooking function's default settings, including time and temperature.
- To change a function's default settings:
 1. When the air fryer oven is not cooking or is paused, tap the cooking function you want to change.
 2. Select the settings you want to set as default.
 - a. Tap the respective  and  buttons to adjust temperature and/or time.
 - b. For Toast, tap the  and  buttons on the right side of the display to change the toast darkness level.
- 3. Press and hold the  and  buttons on the right side of the display at the same time for 5 seconds until the air fryer oven beeps 1 time.
 - To reset one function:
 1. When the air fryer oven is not cooking or is paused, tap the cooking function you want to reset.
 2. Without making any changes, press and hold the right  and  buttons at the same time for 5 seconds until the air fryer oven beeps 1 time.
 - To reset all functions:
 1. When the air fryer oven is not cooking or is paused, press and hold  for 10 seconds. This will reset all cooking functions.

Cooking Functions Quick Reference Chart


Name	Use	Suggested Accessory & Position	Fan Speed*	Range
AIR FRY	<ul style="list-style-type: none"> • Cooks using intense heat and maximised airflow • Cook food such as french fries and chicken wings • Includes preheat • Optional rotisserie function 	<p>Air fryer Tray at level 2 or 3 position</p> <p>Rotisserie basket in rotisserie slots</p>	High	<ul style="list-style-type: none"> • 80°–220°C / 180°–430°F • 1 min–1 hr
ROAST	<ul style="list-style-type: none"> • Cook a variety of meats and poultry • Food will be tender and juicy on the inside and well-roasted on the outside. • Includes preheat • Optional rotisserie function 	<p>Food tray at level 4 position</p> <p>Rotisserie basket or fork set in rotisserie slots</p>	High	<ul style="list-style-type: none"> • 80°–220°C / 180°–430°F • 1 min–1 hr
BROIL	<ul style="list-style-type: none"> • Cook open-faced sandwiches, thin cuts of meat (such as bacon), poultry, fish, sausages, and vegetables • Brown the tops of casseroles, gratins, and desserts 	Food tray at level 1 position	High	<ul style="list-style-type: none"> • 175°–220°C / 350°–430°F • 1 min–30 min
BAKE	<ul style="list-style-type: none"> • Cook food evenly throughout • Bake cakes, muffins, and pastries • Includes preheat 	Food tray or air fryer Tray at level 3 position	Low	<ul style="list-style-type: none"> • 80°–220°C / 180°–430°F • 1 min–1 hr
PIZZA	<ul style="list-style-type: none"> • Melt and brown cheese and toppings while crisping crust • Includes preheat 	Air fryer Tray at level 2 position	Low	<ul style="list-style-type: none"> • 80°–220°C / 180°–430°F • 1 min–1 hr
TOAST	<ul style="list-style-type: none"> • Toast or brown bread • Includes 'Flip' reminder for L4-L7. 	Air fryer Tray at level 4 position	Low	<ul style="list-style-type: none"> • Darkness Level 1–7 • 220°C / 430°F • Time is automatic
REHEAT	<ul style="list-style-type: none"> • Reheat leftovers without overcooking or drying out food 	Food tray at level 3 position	Low	<ul style="list-style-type: none"> • 60°–180°C / 120°–360°F • 1 min–1 hr


KEEP WARM ("WARM")	<ul style="list-style-type: none"> Keep food warm at the recommended temperature to prevent bacterial growth (71°C / 160°F or above) 	Food tray or air fryer Tray at level 4 position	Low	<ul style="list-style-type: none"> 80°–110°C / 180°–230°F 1 min–1 hr
DEHYDRATE ("DRY")	<ul style="list-style-type: none"> Evenly dry out food without cooking Dry fruit or vegetable chips 	Air fryer Tray at level 2 or 3 position	Low	<ul style="list-style-type: none"> 40°–80°C / 100°–180°F 0.5 hr–12 hr
PROOF	<ul style="list-style-type: none"> Precisely hold low temperatures Proof bread, rolls, pizza, and dough Make yogurt 	Food tray or air fryer Tray at level 4 position	Low	<ul style="list-style-type: none"> 30°–50°C / 90°–120°F 30 min–12 hr

*Fan speed cannot be changed and is automatically set with each cooking function.

Preheating

The following cooking functions automatically include preheat: **Air Fry**, **Roast**, **Bake**, and **Pizza**.

1. Tap a cooking function that includes preheat.
2. Tap  to start the cooking function. "PrE" will show on the display and the air fryer oven will begin preheating.
3. When preheating is finished, the air fryer oven will beep 3 times and "Add Food" will show on the display.
4. Open the air fryer oven door and place food inside, then close the door to start cooking.

Note: Tap  during preheating to skip the preheating stage.








Air Fry Function (“AIR FRY”) (Figure8)

This function is ideal for cooking a variety of food, including french fries and chicken wings. Uses intense heat and maximised airflow.

Heating Elements: Top and bottom heating elements cycle on and off. If using the rotisserie function, the bottom heating elements are turned off.

Rack Position: Level 2 or 3

Fan Speed: High

1. Tap **AIR FRY** to select the Air Fry cooking function.
2. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
 - a. Tap  and  to adjust the temperature between 80°–220°C / 180°–430°F.
 - b. Tap  and  to adjust the time between 1 min–1 hr.
3. Tap  to begin preheating. The  button will light up, and the display will show “PRE”. When preheating is finished, the air fryer oven will beep 3 times and “Add Food” will show on the display.
- a. Tap  during preheating to skip the preheating stage.
4. Place food in the air fryer Tray or rotisserie basket.
 - a. Avoid overfilling the air fryer tray, or food may not air fry correctly.
 - b. When air frying fatty foods (such as chicken wings), place the air fryer Tray on the food tray (or insert the food tray underneath the air fryer tray) to prevent oil from dripping on the heating elements.
5. Insert at level 2 or 3 position.
6. Close the air fryer oven door to start cooking. The display will show the timer counting down.
7. The air fryer oven will stop heating and beep several times when finished.





Roast Function (“ROAST”) (Figure9)




This function is ideal for cooking a variety of meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and well-roasted on the outside.

Heating Elements: Top and bottom heating elements cycle on and off. If using the rotisserie function, the bottom heating elements are turned off.

Rack Position: Level 4

Fan Speed: High

1. Tap **ROAST** to select the Roast cooking function.
2. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
 - a. Tap  and  to adjust the temperature between 80°–220°C / 180°–430°F.
 - b. Tap  and  to adjust the time between 1 min–1 hr.

3. Tap  to begin preheating. The  button will light up, and the display will show "PrE". When preheating is finished, the air fryer oven will beep 3 times and "Add Food" will show on the display.
 - a. Tap  during preheating to skip the preheating stage.
4. Place food inside the air fryer oven. Insert the food tray at level 4 position.
 - a. Optionally, use the rotisserie handle to place the rotisserie basket or rotisserie fork set in the designated slots.

Note: Use extreme caution when using foil, and **always** fit foil as securely as possible. To avoid overheating and risk of fire, make sure foil does not contact the heating elements.

5. Close the air fryer oven door to start cooking. The display will show the timer counting down.
6. The air fryer oven will stop heating and beep several times when finished.

Broil Function ("BROIL") (Figure 10)

This function is ideal for cooking open-faced sandwiches, thin cuts of meat (such as bacon), poultry, fish, sausages, and vegetables.

Can also be used to brown the tops of casseroles, gratins, and desserts.






Heating Elements: Top heating elements cycle on and off.

Rack Position: Level 1

Fan Speed: High

1. Place food on the food tray.
 - a. Optionally, lightly grease the food tray or line with foil to prevent food from sticking.
 - b. Use extreme caution when using foil, and **always** fit foil as securely as possible. To avoid overheating and risk of fire, make sure foil does not contact the heating elements.
2. Insert the food tray at level 1 position.
 - a. Insert at mid position instead for:
 - Bulky food that may touch the upper heating elements

- Thicker food such as burger patties
- Marinated food such as chicken wings
- Food requiring a gentler broil

3. Tap **BROIL** to select the Broil cooking function.
4. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
 - a. Tap  and  to adjust the temperature between 175°–220°C / 350°–430°F.
 - b. Tap  and  to adjust the time between 1 min–30 min.
5. Tap  to begin cooking. The display will show the timer counting down.
6. The air fryer oven will stop heating and beep several times when finished.





Bake Function (“BAKE”) (Figure 11)




This function cooks food evenly throughout. Ideal for baking cakes, muffins, brownies, and pastries. Also ideal for cooking pre-packaged frozen meals, including lasagna and pot pies.

Heating Elements: Top and bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Level 3

Fan Speed: Low

1. If using the air fryer oven tray, insert at level 3 position and close the air fryer oven door.
2. Tap **BAKE** to select the Bake cooking function.
3. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
 - a. Tap  and  to adjust the temperature between 80°–220°C / 180°–430°F.
 - b. Tap  and  to adjust the time between 1 min–1 hr.

4. Tap  to begin preheating. The  button will light up, and the display will show “PrE”. When preheating is finished, the air fryer oven will beep 3 times and “Add Food” will show on the display.
 - a. Tap  during preheating to skip the preheating stage.
5. Place food inside the air fryer oven. If using the food tray, insert at mid position.

Note: Use extreme caution when using foil, and **always** fit foil as securely as possible. To avoid overheating and risk of fire, make sure foil does not contact the heating elements.

6. Close the air fryer oven door to start cooking. The display will show the timer counting down.
7. The air fryer oven will stop heating and beep several times when finished.

Pizza Function (“PIZZA”) (Figure 12)





This function melts and browns cheese and toppings while crisping crust.

Heating Elements: Top and bottom heating elements cycle on and off.




Rack Position: Level 2

Fan Speed: Low

1. Insert the air fryer Tray at level 2 position and close the air fryer oven door.
2. Tap **PIZZA** to select the Pizza cooking function.

3. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
 - a. Tap  and  to adjust the temperature between 80°–220°C / 180°–430°F.
 - b. Tap  and  to adjust the time between 1 min–1 hr.

Note: Try a slightly longer cook time for pizzas with thicker crust, and an even longer cook time for frozen pizzas.

4. Tap  to begin preheating. The  button will light up, and the display will show "PrE". When preheating is finished, the air fryer oven will beep 3 times and "Add Food" will show on the display.
 - a. Tap  during preheating to skip the preheating stage.
5. Remove any cardboard, plastic, paper, or other flammable materials. Place pizza on a pan, and place the pan on the air fryer tray.
6. Close the air fryer oven door to start cooking. The display will show the timer counting down.
7. The air fryer oven will stop heating and beep several times when finished.

Note: For large pizzas, open the air fryer oven door halfway through cooking and carefully turn the pizza 90 degrees for more even browning.



Toast Function ("TOAST") (Figure 13)

This function browns the outside of your bread while keeping the inside soft. Also ideal for English muffins and frozen waffles.

Heating Elements: Top and bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Level 4


Fan Speed: Low

1. Place up to 2 slices of bread on the air fryer oven tray. Insert the tray at level 4 position and close the air fryer oven door.
2. Tap **TOAST** to select the Toast cooking function.
3. Optionally, customise the darkness level. You can **only** do this before
 - a. Tap the  and  buttons on the right side of the display to change the toast darkness level from L1–L7.
 - b. Use L1–L2 for a light toast, L3–L5 for a medium toast, and L6–L7 for a dark toast.

Note:

- When setting the toast darkness level, consider the type, thickness, and freshness of the bread.
 - Try lighter settings for raisin toast, white bread, and thinly-sliced bread.
 - Try darker settings for rye, whole wheat, heavier-textured bread, and fresh bread.
- Time and temperature are set automatically. Time increases with toast darkness level. Temperature is set to the highest level (220°C / 430°F).

cooking starts.

4. Tap  to begin toasting. The button will light up.
5. The air fryer oven will beep and show "Flip" during cooking for L4–L7. Flipping the food for even browning on both sides.
6. The air fryer oven will stop heating and beep several times when finished.






Reheat Function (“REHEAT”) (Figure 14)

This function is designed to reheat leftovers without overcooking or drying out the food.

Heating Elements: Top heating elements cycle on and off.

Rack Position: Level 3

Fan Speed: Low

1. Place food on the food tray. Insert at level 3 position and close the air fryer oven door.
2. Tap **REHEAT** to select the Reheat cooking function.
3. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Tap  and  to adjust the temperature between 60°–180°C / 120°–360°F.
 - b. Tap  and  to adjust the time between 1 min–1 hr.
4. Tap  to begin reheating. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
5. The air fryer oven will stop heating and beep several times when finished.






Keep Warm Function (“WARM”) (Figure 15)

This function is designed to keep food warm at the recommended temperature to prevent bacterial growth (70°C / 160°F or above).

Heating Elements: Top heating elements cycle on and off.

Rack Position: Level 4

Fan Speed: Low

1. Place hot food in a heat-safe container. Cover and place on the food tray or air fryer oven tray. Insert at level 4 position and close the air fryer oven door.
2. Tap **WARM** to select the Warm cooking function.
3. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Tap  and  to adjust the temperature between 80°–110°C / 180°–230°F.
 - b. Tap  and  to adjust the time between 1 min–1 hr.
4. Tap  to begin warming. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
5. The air fryer oven will stop heating and beep several times when finished.

Dehydrate Function (“DRY”) (Figure 16)

This function combines low and stable heat with steady airflow to evenly dry out foods without cooking. Ideal for drying fruit or vegetable chips.

Heating Elements: Top heating elements cycle on and off.

Rack Position: Level 2 or 3

Fan Speed: Low

1. Place food on the air fryer oven tray.
 - a. When dehydrating foods that may drip, such as marinated jerky, place the food tray in the low rack position to catch drippings.
 - b. Optionally, to prevent staining when dehydrating certain foods (such as beets or marinated meats with dark sauces), line the rack or basket with baking paper.

Note: *Never put baking or parchment paper into the air fryer oven without food on top. Air circulation can cause paper to move and touch heating elements.*

Proof Function (“PROOF”) (Figure 17)

This function is designed to precisely hold low temperatures, providing an ideal environment for proofing bread, rolls, pizza, and dough.











Can also be used for making yogurt with an appropriate recipe (using 40°C / 110°F temperature and 12 hr time).

Heating Elements: Bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Level 4

Fan Speed: Low

1. Place dough in a heat-safe container. Cover and place on the food tray or air fryer tray. Insert at level 4 position and close the air fryer oven door.

2. Insert air fryer Tray at level 2 or 3 position. Close the air fryer oven door.
 3. Tap **DRY** to select the Dehydrate cooking function.
 4. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Tap  and  to adjust the temperature between 40°–80°C / 100°–180°F.
 - b. Tap  and  to adjust the time between 30 min–12 hr.
 5. Tap  to begin dehydrating. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
 6. The air fryer oven will stop heating and beep several times when finished.
2. Tap **PROOF** to select the Proof cooking function.
 3. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Tap  and  to adjust the temperature between 30°–50°C / 90°–120°F.
 - b. Tap  and  to adjust the time between 30 min–1 hr.
 4. Tap  to begin fermentation. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
 5. The air fryer oven will stop heating and beep several times when finished.

CARE & MAINTENANCE

Clean air fryer oven accessories (including trays, etc.) and air fryer oven interior after every use.

Note:

- **Do not** use abrasive cleaners, metal scouring pads, or metal utensils on any part of the air fryer oven, including trays and other accessories. These will scratch or damage their surfaces.
 - This air fryer oven contains no user-serviceable parts. Any repairs should be performed by an authorised service representative.
1. Before cleaning, turn off and unplug the air fryer oven, and allow it to cool completely. Open the door for faster cooling.
 2. Apply non-abrasive liquid cleanser or a mild spray solution to a soft, damp cloth or sponge (not the air fryer oven surface) and wipe all parts of the air fryer oven, especially the air fryer oven interior. **Do**

Note: Make sure you clean the top of the air fryer oven interior after every use. If this is not cleaned, cooking residue will burn onto the air fryer oven interior and be difficult to remove.

- not** use a dry cloth on the display screen, or it may be scratched.
3. To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft, plastic scouring pad.
 4. Let all surfaces dry completely before plugging in or turning on the air fryer oven.

Cleaning the Accessories

Note: After each use, slide out the drip tray and discard crumbs.

1. Apply non-abrasive liquid cleanser or a mild spray solution to a soft, damp sponge or soft, plastic scouring pad (not the accessory surface). Wipe accessories and soak in warm, soapy water if necessary.
2. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 30 mL / 2 US tbsp of bicarbonate of soda with 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the trays and scrub. Let the trays sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash trays with soap and water.
3. Dry thoroughly.
4. Replace the drip tray into the air fryer oven before plugging in or turning on the air fryer oven.

Storage

1. Clean and dry the air fryer oven and all accessories.
2. Insert the drip tray into the air fryer oven. Insert the rack at mid position. Make sure the air fryer oven door is closed.
3. Store the air fryer oven in an upright position. **Do not** store anything on top.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer oven will not turn on.	Make sure the air fryer oven is plugged in.
Food is not completely cooked.	Increase cooking temperature or time.
Food is overcooked or burned.	Decrease cooking temperature or time.
	Make sure food items are not too large and are not touching the heating elements.
Food is cooked unevenly.	Preheat the air fryer oven manually by using the Preheat function (see page 13).
	Make sure food items are not too closely packed into a tray, rack, or other container.
White smoke or steam is coming out of the oven.	The air fryer oven may produce some white smoke or steam during cooking. This is normal.
	During first use, dust from the packing process may cause white smoke. This is normal for toaster air fryer ovens and many other kitchen appliances. To eliminate any dust, see Test Run (page 9).
	Excess oil or fatty foods may produce white smoke. Make sure the inside of the air fryer oven is cleaned properly and isn't greasy.
Dark smoke is coming out of the air fryer oven.	Immediately tap  and unplug your air fryer oven. Food is burning. Wait for smoke to clear before opening the air fryer oven door.
A thermometer shows that the air fryer oven temperature is different from the air fryer oven setting.	Commonly used thermometers usually have low sensitivity and take over 10 minutes to measure the correct temperature. This will not affect cooking.
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 22).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 22).
Display shows Error Code "E3".	The temperature in the air fryer oven is too high. Contact Customer Support (see page 22).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 22).

WARRANTY INFORMATION

Product	12-Litre Air Fryer Oven
Models	CAF-R121-KEU
For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.	
Order ID	
Date of Purchase	

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

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

TERMS & POLICY

Arovast Corporation warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective from the date of purchase to the end of the 2-year warranty period.

This warranty is made by:

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

CUSTOMER SUPPORT

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

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

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

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

 *Vielen Dank für
Ihren Kauf* 

(Wir hoffen, dass Ihnen Ihr neuer Heißluft-Frittier-Backofen genauso viel Freude bereitet wie uns.)



Entdecken Sie

unsere Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes



Genießen Sie

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



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÜCHENCHEFS

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

E-Mail: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von COSORI

Viel Spaß beim Kochen

Inhaltsverzeichnis

Spezifikationen	2
Verpackungsinhalt	2
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ihr Heißluft-Frittier-Backofen	7
Display	7
Bedienelemente	8
Vor dem ersten Gebrauch	9
Kochen mit dem Heißluft-Frittier-Backofen	10
Schnellreferenztabelle für die Kochfunktionen	12
Pflege und Wartung	20
Problemlösung	21
Informationen zur Garantie	22
Kundendienst	22

Verpackungsinhalt

- 1 x Heißluft-Frittier-Backofen
- 1 x Backblech
- 2 x Heißluft-Fritteusenblech
- 1 x Tropfblech
- 1 x Grillkorb
- 1 x Grillgabel-Set
- 1 x Grillgriff
- 1 x Rezeptbuch
- 1 x Bedienungsanleitung
- 1 x Kurzanleitung

Spezifikationen

Modell	CAF-R121-KEU
Stromversorgung	AC 220-240V, 50Hz
Nennleistung	1800W
Fassungsvermögen	Ca. 12L, 20-cm-Pizza
Temperaturbereich	30–220°C / 90–430°F
Betriebszeitbereich	0–12 Stunden
Gewicht	8,1 kg (einschließlich Zubehör)
Abmessungen	35,2D*32,9W*37,1H cm

Dies ist keine intelligente Version, die mit der VeSync App verbunden werden kann. Allerdings kann die VeSync App heruntergeladen werden, damit Ihnen die Original-Rezepte der COSORI Küchenchefs zur Verfügung stehen und Sie an unserer Online-Community teilnehmen können und mehr!



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE GUT AUF

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung Ihres Heißluft-Frittier-Backofens. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

Wesentliche Sicherheitshinweise

- **Heiße Oberflächen** nicht berühren. Benutzen Sie den Griff.
- Die Außenseite des Heißluft-Frittier-Backofens, einschließlich der Tür, ist während und nach dem Gebrauch heiß.
- **Verwenden Sie immer** hitzebeständige Handschuhe, Unterlagen oder Heißluft-Frittierhandschuhe, wenn Sie mit heißen Materialien hantieren und wenn Sie Gegenstände in den Heißluft-Frittier-Backofen geben oder aus ihm herausnehmen, einschließlich Bleche, Einschübe, Zubehör oder Behälter.
- Blockieren Sie keine der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- Kinder in der Nähe des Heißluft-Frittier-Backofens nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit dem Heißluft-Frittier-Backofen spielen.
- Den Heißluft-Frittier-Backofen **nicht** benutzen, wenn er beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist. **Wenden Sie sich an unseren Kundendienst** (siehe Seite 22).
- **Verwenden Sie keine** Ersatzteile oder Zubehörteile von Drittanbietern, da dies zu Verletzungen führen kann.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- Stellen Sie **weder** den Heißluft-Frittier-Backofen **noch** seine einzelnen Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektroherdplatten oder in einen erhitzten Ofen.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie ein Blech, einen Korb oder ein Gestell herausnehmen, wenn es/er heißes Öl, Fett oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

Allgemeine Sicherheit

- Wenn der Heißluft-Frittier-Backofen nicht benutzt wird, tippen Sie vor der Reinigung auf ☺, um ihn auszuschalten, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Als Schutz vor einem elektrischen Schlag **niemals den Heißluft-Frittier-Backofen**, das Kabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Heißluft-Frittier-Backofen **nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Das Tropfblech nach dem Gebrauch reinigen. Denn angesammeltes Fett und Krümel können überhitzen und Feuer fangen.

- **Keine** Gegenstände auf der Oberseite des Heißluft-Frittier-Backofens lagern, während er in Betrieb ist. **Keine** Gegenstände, außer dem empfohlenen Zubehör, im Heißluft-Frittier-Backofen aufbewahren.
- Dieser Heißluft-Frittier-Backofen ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **Nur** verwenden wie in diesem Handbuch beschrieben. Den Heißluft-Frittier-Backofen **nur** für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie den Heißluft-Frittier-Backofen und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

Hinweis: Siehe **Pflege und Wartung** für Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs (Seite 20).

Beim Kochen

- Zur Vermeidung der Brandgefahr oder der Gefahr eines elektrischen Schlags legen Sie **keine** zu großen Lebensmittel oder Metallutensilien (außer offizielles COSORI-Zubehör) in den Heißluft-Frittier-Backofen.
- Legen Sie **kein/e** Papier, Pappe, nicht hitzebeständige Kunststoffe oder andere Materialien, die sich entzünden oder schmelzen können, in den Heißluft-Frittier-Backofen.
- Zur Vermeidung einer Überhitzung darf **keine** Metallfolie im Heißluft-Frittier-Backofen verwendet werden, es sei denn, dies ist angegeben. Seien Sie bei der Verwendung von Folie äußerst vorsichtig und verwenden Sie die Folie **immer** auf eine möglichst sichere Weise. Wenn die Folie die Heizelemente im Heißluft-Frittier-Backofen berührt, kann dies zu Überhitzung und Brandgefahr führen.
- Bedecken Sie **auf keinen Fall** das Tropfblech noch irgendeinen Teil des Heißluft-Frittier-Backofens mit Metallfolie, mit Ausnahme des Backblechs und des Heißluft-Fritteusenblechs, wie angegeben.
- **Niemals** Back- oder Pergamentpapier im Heißluft-Frittier-Backofen verwenden, wenn keine Lebensmittel darauf liegen. Denn die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich das Papier bewegt und evtl. die Heizelemente berührt.
- Verwenden Sie **immer** hitzebeständige Behälter. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Halten Sie Ihren Backofen von brennbaren Materialien fern (Vorhänge, Tischdecken, Wände usw.). Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Schalten Sie Ihren Heißluft-Frittier-Backofen umgehend aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, falls dunkler Rauch austritt. Denn dann verbrennen Speisen. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie die Ofentür am Heißluft-Frittier-Backofen öffnen.
- Wenn Sie den Netzstecker am Heißluft-Frittier-Backofen herausziehen, achten Sie auf heiße Oberflächen und halten Sie sich von diesen fern.

Stromversorgung und Kabel

- Dieser Heißluft-Frittier-Backofen besitzt ein kurzes Netzkabel, um das Risiko des Verhedderns oder Stolperns zu senken.
- 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.
- Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von der Arovast Corporation oder einer einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 22).



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



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.

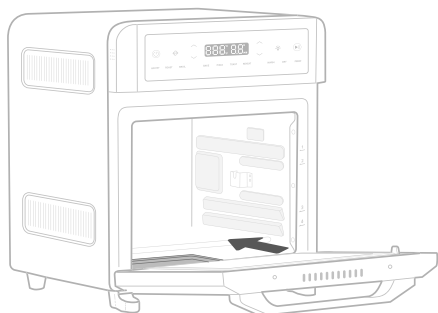
Verlängerungskabel

- Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit sachgemäßer Sorgfalt eingesetzt werden.
- Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:
 - Die angegebene elektrische Leistung des angeschlossenen Kabels oder des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung des Heißluft-Frittier-Backofens.
 - Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
 - Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, muss das Kabel oder das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.

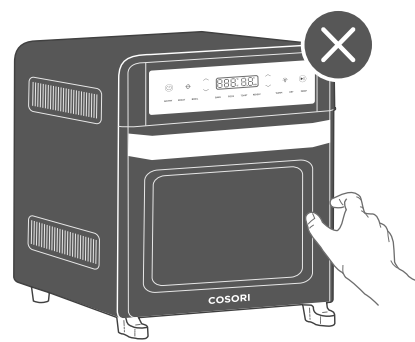
Elektromagnetische Felder (EMF)

Dieser Heißluft-Frittier-Backofen erfüllt alle Normen hinsichtlich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät auf Grundlage der derzeit verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse bediensicher.

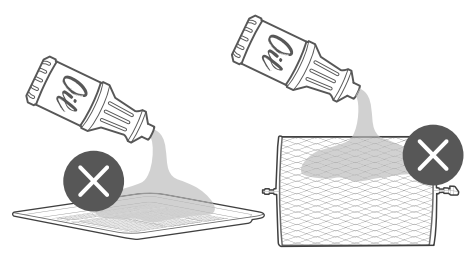
Dieses Produkt ist RoHS-konform. Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2011/65/EU und ihrer Ergänzungen zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.



Setzen Sie das Tropfblech mit dem Griff nach außen hinein.



ACHTUNG: HEISS



NICHT mit Öl füllen.
Dies ist keine Ölfritteuse.

DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

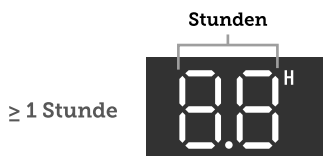
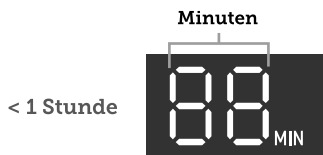
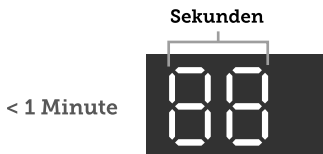
Abbildung von Heißluft-Frittier-Backofen (Abb. 1)

- ① Heißluft-Fritteusenblech
- ② Backblech
- ③ Grillschlitze
- ④ Gehäuse
- ⑤ LED-Anzeige
- ⑥ Grillkorb
- ⑦ Griff
- ⑧ Tür
- ⑨ Heizelemente
- ⑩ Tropfschale
- ⑪ Stromkabel
- ⑫ Grillgabel-Set
- ⑬ Grillstab
- ⑭ Grillgriff

DISPLAY

Bedienfeld (Abb. A)

- A. Ein/Aus-Taste
- B. Grill-Taste
- C. Temperatur erhöhen/senken
- D. Celsius/Fahrenheit-Anzeigen
- E. Stunden-Anzeige
- F. Zeit erhöhen/senken
- G. Beleuchtungs-Taste
- H. Start/Pause-Taste
- H. Temperaturanzeige
- I. Kochfunktionen
- J. Zeitanzeige
- K. Minuten-Anzeige



Verbleibende Garzeit	Anzeigeformat
< 1 Minute	Sekunden
< 1 Stunde	Minuten
≥ 1 Stunde	Stunden

Status-Meldungen

„PrE“	Heißluft-Frittier-Backofen heizt vor*
„Add Food (Lebensmittel hinzufügen)“	Heißluft-Frittier-Backofen ist vorgeheizt und Sie können Lebensmittel hinzufügen
„End (Ende)“	Kochfunktion ist beendet
„L1-L7“	Zeigt den Toast-Röstgrad im Bereich von L1 bis L7 an
„Flip (Wenden)“	Zeit, den Toast zu wenden und nur diese Erinnerung wird an „L4-L7“ angezeigt.
„OPEN (OFFEN)“	Tür ist offen

*Die Funktionen Heißluft-Frittieren, Braten, Backen und Pizzabacken umfassen eine automatische Vorheizfunktion.





Ein/Aus-Taste

- Tippen, um den Heißluft-Frittier-Backofen ein-/auszuschalten.
- Tippen, um den Kochvorgang abubrechen, während der Heißluft-Frittier-Backofen kocht oder pausiert. Der Heißluft-Frittier-Backofen kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Die Taste 10 Sekunden lang gedrückt halten, um den Heißluft-Frittier-Backofen auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen und alle Standardeinstellungen der Kochfunktionen wiederherzustellen.

Beleuchtungs-Taste

- Tippen, um die Innenbeleuchtung ein-/auszuschalten.
- Wenn die Beleuchtung nicht manuell ausgeschaltet wird, schaltet sie sich nach 1 Minute automatisch aus.
- Die Beleuchtung schaltet sich beim Öffnen der Tür und in den letzten 30 Sekunden einer Kochfunktion ein.

Zeit erhöhen/senken

- Tippen Sie auf  und , um die Uhrzeit einzustellen.
- Die Zeiteinstellung erfolgt in Schritten von 1 oder 10 Minuten bzw. 0,5 oder 1 Stunde, je nach Kochfunktion (siehe Tabelle).
- Die Taste gedrückt halten, um die Zeit in größeren Schritten einzustellen (siehe Tabelle).
- Zum Ein-/Ausschalten der Auswahltöne  und  gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Hinweis: Signaltöne für „Gedrückt halten“ oder die Fehlermeldungen können nicht deaktiviert werden.

Tabelle der Schritte für die Zeiteinstellung





Heißluft-Frittieren, Braten, Bräunen, Backen, Pizza, Aufwärmen, Warmhalten	
Alle Zeiten (Taste antippen)	1-Minuten-Schritte
Alle Zeiten (Taste gedrückt halten)	10-Minuten-Schritte
Dörren	
< 10 Stunden (Taste antippen)	0,5-Stunden-Schritte
< 10 Stunden (Taste gedrückt halten)	1-Stunden-Schritte
≥ 10 Stunden	1-Stunden-Schritte
Gären	
< 1 Stunde (Taste antippen)	1-Minuten-Schritte
< 1 Stunde (Taste gedrückt halten)	10-Minuten-Schritte
≥ 1 Stunde (Taste antippen)	0,5-Stunden-Schritte
≥ 1 Stunde (Taste gedrückt halten)	1-Stunden-Schritte
≥ 10 Stunden	1-Stunden-Schritte

Hinweis: Nicht für alle Kochfunktionen kann eine Kochzeit von mehr als 1 Stunde eingestellt werden.

GRILL-Taste

- Tippen, um den Grill ein-/auszuschalten.
- Die Grill-Drehung ist nur verfügbar, wenn die Funktionen Heißluft-Frittieren oder Braten verwendet werden.
- Die Drehung schaltet sich automatisch aus, wenn eine Kochfunktion beendet ist.

Temperatur erhöhen/senken

- Tippen Sie auf  und , um die Temperatur einzustellen.
- Die Temperatur wird in Schritten von 5 °C eingestellt. Die Taste gedrückt halten, um die Temperatur in Schritten von 10 °C einzustellen.
- Halten Sie  und  gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt, um die Temperatureinheit von Celsius auf Fahrenheit umzuschalten.

START/PAUSE-Taste

- Startet oder unterbricht eine Kochfunktion.
- Während des Kochvorgangs antippen, um die Kochfunktionen zu wechseln.
- Tippen Sie während des Vorheizvorgangs auf, um den Vorheizvorgang zu überspringen. Der Vorheizvorgang ist automatisch in den Funktionen Heißluft-Frittieren, Braten, Backen und Pizzabacken enthalten.

Hinweis: Wenn Sie die Tür am Heißluft-Frittier-Backofen während des Kochvorgangs öffnen, unterbricht der Heißluft-Frittier-Backofen automatisch den Kochvorgang, und die Innenbeleuchtung schaltet sich ein. Wenn Sie die Tür am Heißluft-Frittier-Backofen schließen, setzt der Heißluft-Frittier-Backofen den Kochvorgang wieder fort und die Innenbeleuchtung schaltet sich wieder aus.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einrichtung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen um den Heißluft-Frittier-Backofen herum und im Inneren.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche, die hitzebeständig ist.
3. Waschen Sie alle Zubehörteile ab und reinigen Sie den Innenraum des Heißluft-Frittier-Backofens (siehe Seite 20). Trocknen Sie das Zubehör und setzen Sie es wieder in den Heißluft-Frittier-Backofen ein.

Testvorgang

Bei einem Testvorgang können Sie sich mit Ihrem Heißluft-Frittier-Backofen vertraut machen sowie sicherstellen, dass er korrekt funktioniert. Außerdem werden dabei mögliche Rückstände im Heißluft-Frittier-Backofen beseitigt.

1. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Lebensmittel oder Verpackungen im Backofen befinden, und schließen Sie ihn an die Stromversorgung an.
2. Tippen Sie auf **AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)** und dann auf , um das Vorheizen zu starten.
3. Tippen Sie erneut auf , um die Vorheizphase zu überspringen, auf dem Display wird dann der rückwärts laufende Timer angezeigt.

Hinweis: Wir empfehlen, den Testvorgang des Heißluft-Frittier-Backofens 30–60 Minuten lang laufen zu lassen.

4. Der Heißluft-Frittier-Backofen hört auf zu heizen und gibt mehrere Signaltöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.

ACHTUNG:

- Die äußeren Oberflächen am Heißluft-Frittier-Backofen, einschließlich der Ofentür, sind während und nach dem Gebrauch heiß. **Heiße Oberflächen** nicht berühren. Benutzen Sie den Griff.
- Verwenden Sie **immer** hitzebeständige Handschuhe, Unterlagen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie mit heißen Materialien umgehen und wenn Sie Gegenstände in den Heißluft-Frittier-Backofen geben oder aus ihm entnehmen.

Verwendung der Einsätze

Im Lieferumfang Ihres Heißluft-Frittier-Backofens sind drei Einsätze enthalten: das Backblech, das Heißluft-Fritteusenblech und das Tropfblech. Für die verschiedenen Kochfunktionen sind unterschiedliche Einsätze erforderlich, achten Sie also darauf, den richtigen Einsatz zu verwenden. Befolgen Sie die Rezeptanweisungen oder die Vorschläge, die für die einzelnen Funktionsbereiche angegeben sind.

Immer sicherstellen, dass das Tropfblech beim Kochen korrekt auf dem Boden im Heißluft-Frittier-Backofen eingesetzt ist. *[Abb. 2]* Das Tropfblech ist nicht zum Garen von Speisen gedacht.

Blechpositionen

Für jede Kochfunktion gibt es eine empfohlene Einschubposition mit Schlitzen, in die Sie ein Blech einschieben können (Backblech oder Heißluft-Fritteusenblech). Die empfohlenen Standardpositionen sind auf der Vorderseite am Heißluft-Frittier-Backofen angegeben *[Abb. 3]*. Die vier Positionen sind von oben nach unten mit 1, 2, 3 und 4 nummeriert.

Garen von fetthaltigen Lebensmitteln

Wenn Sie mit Öl kochen oder fetthaltige Speisen wie Rind-, Hühner- oder Schweinefleisch frittieren, platzieren Sie das Heißluft-Fritteusenblech auf dem Backblech (oder schieben Sie das Backblech unter das Heißluft-Fritteusenblech), damit kein Öl auf die Heizelemente tropft. *[Abb. 4]*

Grillgriff

Mit dem Grillgriff wird der Grillkorb oder die Grillgabel in die Grillschlitze im Heißluft-Frittier-Backofen eingesetzt. *[Abb. 5]* Mit dem Griff wird auch der Grillkorb und das Grillgabel-Set nach dem Grillen entfernt.

Grillkorb

Der Grillkorb wird zum Frittieren von kleinen Lebensmitteln wie Pommes frites, Nuggets oder Rosenkohl verwendet.

1. Drücken Sie auf den Drahtriegel, um die Tür an der Seite des Grillkorbs zu öffnen. *[Abb. 6]*
2. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und schließen Sie die Tür.
3. Verwenden Sie den Grillgriff, um den Korb im Heißluft-Frittier-Backofen zu platzieren, und führen Sie beide Enden des Grillstabs in die Grillschlitze ein, um sie zu sichern.

Grillgabel-Set

Das Grillgabel-Set wird für Grillen mit Drehfunktion verwendet und ist ideal für das Grillen eines ganzen Hähnchens. **Grillen Sie nicht** mehr als 1,8 Kilogramm auf einmal auf dem Grillgabel-Set.

1. Schieben Sie das Lebensmittel auf den Grillstab.
2. Legen Sie die Grillgabeln auf beide Seiten des Stabs und stecken Sie sie in das Lebensmittel, um es auf dem Stab zu sichern. Ziehen Sie die Knöpfe an den Gabeln fest, um sie zu sichern.
[Abb. 7]








3. Verwenden Sie den Grillgriff, um das Kochgut im Heißluft-Frittier-Backofen zu platzieren, und führen Sie beide Enden des Grillstabs in die Grillschlitze ein, um sie zu sichern.

Hinweis: Wenn Sie ein Grillhähnchen zubereiten, befestigen Sie die Beine und Flügel mit Fleischerfaden, damit sie nicht lose herunterhängen, wenn sich das Hähnchen dreht.

Kochfunktionen

Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Weitere Informationen zu den einzelnen Kochfunktionen finden Sie in den jeweiligen Abschnitten oder in der **Schnellreferenztabelle für die Kochfunktionen** (siehe Seite 12).

Anpassen der Kochfunktionen

- Sie können die Standardeinstellungen einer Kochfunktion, einschließlich Zeit und Temperatur, individuell anpassen.
- Ändern der Standardeinstellungen für eine Funktion:
 1. Wenn keine der Garfunktionen des Heißluft-Frittier-Backofen aktiv oder pausiert sind, tippen Sie auf die Kochfunktion, die Sie ändern möchten.
 2. Wählen Sie die Einstellungen, die Sie als Standard festlegen möchten.
 - a. Tippen Sie auf die jeweiligen  und  Tasten, um die Temperatur und/oder die Zeit einzustellen.
 - b. Für Toast tippen Sie auf die  und  Tasten auf der rechten Seite des Displays, um den Röstgrad für den Toast zu ändern.
- Zurücksetzen einer Funktion:
 1. Wenn keine der Garfunktionen des Heißluft-Frittier-Backofen aktiv oder pausiert sind, tippen Sie auf die Kochfunktion, die Sie zurücksetzen möchten.
 2. Halten Sie ohne Änderungen vorzunehmen die beiden  und  Tasten gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt, bis der Heißluft-Frittier-Backofen 1 Signalton abgibt.
- Zurücksetzen aller Funktionen:
 1. Wenn keine der Garfunktionen des Heißluft-Frittier-Backofen aktiv oder pausiert sind, halten Sie  10 Sekunden lang gedrückt. Dadurch werden alle Kochfunktionen zurückgesetzt.


Name	Name	Verwendung	Empfohlenes Zubehör und Position	Lüftergeschwindigkeit*	Bereich
AIR FRY	HEISSLUFT-FRITTIEREN	<ul style="list-style-type: none"> • Gart mit intensiver Hitze und maximaler Luftströmung • Für Lebensmittel wie Pommes frites und Hähnchenflügel • Inklusive Vorheizen • Optionale Grill-Funktion 	<p>Heißluft-Fritteusenblech auf Stufenposition 2 oder 3</p> <p>Grillkorb in Grillschlitze</p>	Hoch	<ul style="list-style-type: none"> • 80–220 °C / 180–430 °F • 1 min–1 h
ROAST	BRATEN	<ul style="list-style-type: none"> • Für verschiedene Fleischsorten und Geflügel • Die Speisen sind innen zart und saftig aber außen knusprig. • Inklusive Vorheizen • Optionale Grill-Funktion 	<p>Backblech auf Stufenposition 4</p> <p>Grillkorb oder Grillgabel-Set in Grillschlitze</p>	Hoch	<ul style="list-style-type: none"> • 80–220 °C / 180–430 °F • 1 min–1 h
BROIL	BRÄUNEN	<ul style="list-style-type: none"> • Für belegte Sandwiches, dünne Fleischstücke (wie Speck), Geflügel, Fisch, Würstchen und Gemüse • Bräunen der Oberseiten von Aufläufen, Gratins und Desserts 	<p>Backblech auf Stufenposition 1</p>	Hoch	<ul style="list-style-type: none"> • 175–220 °C / 350–430 °F • 1–30 min
BAKE	BACKEN	<ul style="list-style-type: none"> • Gleichmäßiges Durchgaren der Speisen • Backen von Kuchen, Muffins und Gebäck • Inklusive Vorheizen 	<p>Backblech oder Heißluft-Fritteusenblech auf Stufenposition 3</p>	Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> • 80–220 °C / 180–430 °F • 1 min–1 h
PIZZA	PIZZA	<ul style="list-style-type: none"> • Käse und Beläge schmelzen und bräunen, während die Kruste knusprig wird • Inklusive Vorheizen 	<p>Heißluft-Fritteusenblech auf Stufenposition 2</p>	Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> • 80–220 °C / 180–430 °F • 1 min–1 h
TOAST	TOAST	<ul style="list-style-type: none"> • Toast oder Vollkornbrot • Inklusive ‚Wenden‘-Erinnerung für L4-L7. 	<p>Heißluft-Fritteusenblech auf Stufenposition 4</p>	Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> • Röststufe 1–7 • 220 °C / 430 °F • Zeit ist automatisch

REHEAT	AUFWÄRMEN	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen von Speiseresten, ohne dass die Speisen erneut kochen oder austrocknen. 	Backblech auf Stufenposition 3	Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> • 60–180 °C / 120–360 °F • 1 min–1 h
KEEP WARM ("WARM")	WARMHALTEN („WARM“)	<ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie die Lebensmittel auf der empfohlenen Temperatur warm, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern (71 °C / 160 °F oder höher) 	Backblech oder Heißluft-Fritteusenblech auf Stufenposition 4	Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> • 80–110 °C / 180–230 °F • 1 min–1 h
DEHYDRATE ("DRY")	DÖRREN („DRY“)	<ul style="list-style-type: none"> • Gleichmäßiges Dörren von Lebensmitteln ohne Kochen • Dörren von Obst- oder Gemüsechips 	Heißluft-Fritteusenblech auf Stufenposition 2 oder 3	Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> • 40–80 °C / 100–180 °F • 0,5–12 Std.
PROOF	GÄREN	<ul style="list-style-type: none"> • Niedrige Temperaturen werden präzise gehalten • Gären von Brotteig, Brötchenteig, Pizzateig usw. • Joghurt herstellen 	Backblech oder Heißluft-Fritteusenblech auf Stufenposition 4	Niedrig	<ul style="list-style-type: none"> • 30–50 °C / 90–120 °F • 30 min–12 h


*Die Lüftergeschwindigkeit kann nicht verändert werden und wird automatisch mit jeder Kochfunktion eingestellt.

Vorheizen

Die folgenden Kochfunktionen beinhalten automatisch das Vorheizen: **Heißluft-Frittieren, Braten, Backen** und **Pizzabacken**.

1. Tippen Sie auf eine Kochfunktion, die Vorheizen umfasst.
2. Tippen Sie auf , um die Kochfunktion zu starten. „PrE“ wird auf dem Display angezeigt und der Heißluft-Frittier-Backofen beginnt mit dem Vorheizen.

3. Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt 3 Mal ein Signalton vom Heißluft-Frittier-Backofen und „Add Food (Lebensmittel hinzufügen)“ wird auf dem Display angezeigt.
4. Öffnen Sie die Tür des Heißluft-Frittier-Backofens, geben Sie die Lebensmittel hinein und schließen Sie die Tür, um den Kochvorgang zu starten.

Hinweis: Tippen Sie während des Vorheizvorgangs auf , um den Vorheizvorgang zu überspringen.








Heißluft-Frittieren („AIR FRY“) (Abb. 8)

Diese Funktion ist ideal für das Frittieren einer Vielzahl von Speisen, einschließlich Pommes frites und Hähnchenflügeln. Nutzt intensive Hitze bei maximalem Luftstrom.

Heizelemente: Die oberen und unteren Heizelemente schalten sich zyklisch ein und aus. Bei Verwendung der Grill-Funktion sind die unteren Heizelemente ausgeschaltet.

Einschubposition: Stufe 2 oder 3

Lüftergeschwindigkeit: Hoch

1. Tippen Sie auf **AIR FRY (HEISLUFT-FRITTIEREN)**, um die Heißluft-Frittier-Funktion auszuwählen.
 2. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit selbst bestimmen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich (außer beim Vorheizen).
 - a. Tippen Sie auf  und , um die Temperatur zwischen 80–220 °C / 180–430 °F einzustellen.
 - b. Tippen Sie auf  und , um die Zeit zwischen 1 Minute und 1 Stunde einzustellen.
 3. Tippen Sie auf , um das Vorheizen zu starten. Die Taste  leuchtet auf, und auf dem Display erscheint „PRE“. Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt 3 Mal ein Signalton vom Heißluft-Frittier-Backofen und „Add Food (Lebensmittel hinzufügen)“ wird auf dem Display angezeigt.
- a. Tippen Sie während des Vorheizvorgangs auf , um den Vorheizvorgang zu überspringen.
4. Legen Sie die Lebensmittel auf das Heißluft-Fritteusenblech oder in den Grillkorb.
 - a. Vermeiden Sie ein Überfüllen des Heißluft-Fritteusenblechs, da die Lebensmittel sonst nicht richtig frittiert werden können.
 - b. Wenn Sie fetthaltige Speisen (wie z. B. Hähnchenflügel) frittieren, stellen Sie das Heißluft-Fritteusenblech auf das Backblech (oder schieben Sie das Backblech unter das Heißluft-Fritteusenblech), damit kein Öl auf die Heizelemente tropft.
 5. Auf Stufenposition 2 oder 3 einsetzen.
 6. Schließen Sie die Tür des Heißluft-Frittier-Backofens, um den Kochvorgang zu starten. Auf dem Display wird der rückwärts laufende Timer angezeigt.
 7. Der Heißluft-Frittier-Backofen hört auf zu heizen und gibt mehrere Signaltöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.





Brat-Funktion („ROAST“) (Abb. 9)




Diese Funktion ist ideal zum Braten von verschiedenen Fleischsorten und Geflügel. Die Speisen sind innen zart und saftig aber außen knusprig.

Heizelemente: Die oberen und unteren Heizelemente schalten sich zyklisch ein und aus. Bei Verwendung der Grill-Funktion sind die unteren Heizelemente ausgeschaltet.

Einschubposition: Stufenposition 4

Lüftergeschwindigkeit: Hoch

1. Tippen Sie auf **ROAST (BRATEN)**, um die Brat-Funktion auszuwählen.
2. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit selbst bestimmen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich (außer beim Vorheizen).
 - a. Tippen Sie auf  und , um die Temperatur zwischen 80–220 °C / 180–430 °F einzustellen.
 - b. Tippen Sie auf  und , um die Zeit zwischen 1 Minute und 1 Stunde einzustellen.

3. Tippen Sie auf , um das Vorheizen zu starten. Die Taste  leuchtet auf, und auf dem Display erscheint „PrE“. Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt 3 Mal ein Signalton vom Heißluft-Frittier-Backofen und „Add Food (Lebensmittel hinzufügen)“ wird auf dem Display angezeigt.
 - a. Tippen Sie während des Vorheizvorgangs auf , um den Vorheizvorgang zu überspringen.
4. Legen Sie die Lebensmittel in den Heißluft-Frittier-Backofen. Setzen Sie das Backblech auf Stufenposition 4.
 - a. Optional können Sie den Grillgriff verwenden, um den Grillkorb oder das Grillgabel-Set in die dafür vorgesehenen Schlitze zu setzen.

Hinweis: Seien Sie bei der Verwendung von Folie äußerst vorsichtig und verwenden Sie die Folie **immer** auf eine möglichst sichere Weise. *Unbedingt darauf achten, dass die Folie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt, um ein Überhitzen oder Brandgefahr zu vermeiden.*

5. Schließen Sie die Tür des Heißluft-Frittier-Backofens, um den Kochvorgang zu starten. Auf dem Display wird der rückwärts laufende Timer angezeigt.
6. Der Heißluft-Frittier-Backofen hört auf zu heizen und gibt mehrere Signaltöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.

Bräun-Funktion („BROIL“) (Abb. 10)






Diese Funktion ist ideal zum Kurzbraten und Bräunen von belegten Sandwiches, dünnen Fleischstücken (z. B. Speck), Geflügel, Fisch, Würstchen und Gemüse.

Kann auch zum Bräunen von Aufläufen, Gratins und Desserts verwendet werden.

Heizelemente: Die oberen Heizelemente werden zyklisch ein- und ausgeschaltet.

Einschubposition: Stufenposition 1

Lüftergeschwindigkeit: Hoch

1. Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech.
 - a. Wahlweise können Sie das Backblech leicht einfetten oder mit Folie auslegen, damit die Speisen nicht festkleben.
 - b. Seien Sie bei der Verwendung von Folie äußerst vorsichtig und verwenden Sie die Folie **immer** auf eine möglichst sichere Weise. Unbedingt darauf achten, dass die Folie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt, um ein Überhitzen oder Brandgefahr zu vermeiden.
2. Setzen Sie das Backblech auf Stufenposition 1.
 - a. Für folgende Speisen stattdessen auf der mittleren Position einschieben:
 - Voluminöse Lebensmittel, die die oberen Heizelemente berühren könnten
 - Voluminöse Lebensmittel wie z. B. Frikadellen
 - Marinierte Lebensmittel wie z. B. Hähnchenflügel
 - Lebensmittel, die ein sanfteres Anbraten erfordern
3. Tippen Sie auf **BROIL (BRÄUNEN)**, um die Kurzbratfunktion zu wählen.
4. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit selbst bestimmen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich (außer beim Vorheizen).
 - a. Tippen Sie auf  und , um die Temperatur zwischen 175–220 °C / 350–430 °F einzustellen.
 - b. Tippen Sie auf  und , um die Zeit zwischen 1 Minute und 30 Minuten einzustellen.
5. Tippen Sie auf , um mit dem Bräunen zu beginnen. Auf dem Display wird der rückwärts laufende Timer angezeigt.
6. Der Heißluft-Frittier-Backofen hört auf zu heizen und gibt mehrere Signaltöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.





DE Back-Funktion („BAKE“) (Abb. 11)

Mit dieser Funktion werden die Speisen gleichmäßig durchgebacken. Ideal zum Backen von Kuchen, Muffins, Brownies und Gebäck. Ideal auch zum Garen von verpackten Tiefkühlgerichten, einschließlich Lasagne und Pasteten.

Heizelemente: Die oberen und unteren Heizelemente schalten sich zyklisch ein und aus.

Einschubposition: Stufenposition 3

Lüftergeschwindigkeit: Niedrig

1. Wenn Sie das Heißluft-Fritteusenblech verwenden, setzen Sie es auf Stufe 3 ein und schließen Sie die Tür am Heißluft-Frittier-Backofen.
2. Tippen Sie auf **BAKE (BACKEN)**, um die Back-Funktion zu wählen.
3. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit selbst bestimmen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich (außer beim Vorheizen).
 - a. Tippen Sie auf  und , um die Temperatur zwischen 80–220 °C / 180–430 °F einzustellen.
 - b. Tippen Sie auf  und , um die Zeit zwischen 1 Minute und 1 Stunde einzustellen.

Pizza-Funktion („PIZZA“) (Abb. 12)




Mit dieser Funktion können Sie Käse und Beläge schmelzen und bräunen, während die Kruste knusprig wird.

Heizelemente: Die oberen und unteren Heizelemente schalten sich zyklisch ein und aus.

Einschubposition: Stufenposition 2





Lüftergeschwindigkeit: Niedrig

1. Setzen Sie das Heißluft-Fritteusenblech auf Stufe 2 ein und schließen Sie die Tür am Heißluft-Frittier-Backofen.
2. Tippen Sie auf **PIZZA**, um die Pizzaback-Funktion zu wählen.




4. Tippen Sie auf , um das Vorheizen zu starten. Die Taste  leuchtet auf, und auf dem Display erscheint „**PrE**“. Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt 3 Mal ein Signalton vom Heißluft-Frittier-Backofen und „**Add Food (Lebensmittel hinzufügen)**“ wird auf dem Display angezeigt.
 - a. Tippen Sie während des Vorheizvorgangs auf , um den Vorheizvorgang zu überspringen.
5. Legen Sie die Lebensmittel in den Heißluft-Frittier-Backofen. Wenn Sie das Backblech verwenden, setzen Sie es in der mittleren Position ein.

Hinweis: Seien Sie bei der Verwendung von Folie äußerst vorsichtig und verwenden Sie die Folie **immer** auf eine möglichst sichere Weise. Unbedingt darauf achten, dass die Folie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt, um ein Überhitzen oder Brandgefahr zu vermeiden.

6. Schließen Sie die Tür des Heißluft-Frittier-Backofens, um den Kochvorgang zu starten. Auf dem Display wird der rückwärts laufende Timer angezeigt.
7. Der Heißluft-Frittier-Backofen hört auf zu heizen und gibt mehrere Signaltöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.

3. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit selbst bestimmen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich (außer beim Vorheizen).
 - a. Tippen Sie auf  und , um die Temperatur zwischen 80–220 °C / 180–430 °F einzustellen.
 - b. Tippen Sie auf  und , um die Zeit zwischen 1 Minute und 1 Stunde einzustellen.

Hinweis: Versuchen Sie eine etwas längere Backzeit für Pizzen mit dickerer Kruste, und eine noch längere Backzeit für Tiefkühlpizzen.

4. Tippen Sie auf , um das Vorheizen zu starten. Die Taste  leuchtet auf, und auf dem Display erscheint „PrE“. Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt 3 Mal ein Signalton vom Heißluft-Frittier-Backofen und „Add Food (Lebensmittel hinzufügen)“ wird auf dem Display angezeigt.
 - a. Tippen Sie während des Vorheizvorgangs auf , um den Vorheizvorgang zu überspringen.
5. Entfernen Sie Pappe, Plastik, Papier oder andere brennbare Materialien. Legen Sie die Pizza auf ein Blech und legen Sie das Blech auf das Heißluft-Fritteusenblech.
6. Schließen Sie die Tür des Heißluft-Frittier-Backofens, um den Kochvorgang zu starten. Auf dem Display wird der rückwärts laufende Timer angezeigt.
7. Der Heißluft-Frittier-Backofen hört auf zu heizen und gibt mehrere Signaltöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.

Hinweis: Bei großen Pizzen öffnen Sie die Tür des Heißluft-Frittier-Backofens nach der Hälfte der Backzeit und drehen Sie die Pizza vorsichtig um 90 Grad, damit sie gleichmäßig gebräunt wird.




Toast-Funktion („TOAST“) (Abb. 13)

Diese Funktion röstet die Außenseite Ihres Brotes und hält die Innenseite weich. Ideal auch für englische Muffins und gefrorene Waffeln.

Heizelemente: Die oberen und unteren Heizelemente schalten sich zyklisch ein und aus.

Einschubposition: Stufenposition 4

Lüftergeschwindigkeit: Niedrig

1. Legen Sie bis zu 2 Scheiben Brot auf das Heißluft-Fritteusenblech. Schieben Sie das Blech auf Stufe 4 ein und schließen Sie die Tür am Heißluft-Frittier-Backofen.
2. Tippen Sie auf **TOAST**, um die Funktion Toasten zu wählen.
3. Optional können Sie den Grad der Röststufe anpassen. Das ist **nur** vor Beginn des Toastvorgangs möglich.
 - a. Tippen Sie auf die Tasten  und  auf der rechten Seite des Displays, um den Röstgrad für den Toast von L1–L7 zu ändern.
 - b. Verwenden Sie L1–L2 für einen hellen Toast, L3–L5 für einen mittleren Toast und L6–L7 für einen dunklen Toast.
4. Tippen Sie auf , um den Toastvorgang zu starten.
5. Die Fritteuse piept und zeigt während des Garvorgangs für L4–L7 „Wenden“ an. Wenden Sie das Essen, damit es auf beiden Seiten gleichmäßig braun wird.
6. Der Heißluft-Frittier-Backofen hört auf zu heizen und gibt mehrere Signaltöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.

Hinweis:

- Berücksichtigen Sie bei der Einstellung des Röstgrads von Toast die Art, Dicke und Frische des Brotes.
- Probieren Sie hellere Einstellungen für Rosinentalast, Weißbrot und dünn geschnittenes Brot.
- Probieren Sie dunklere Einstellungen für Roggen- und Vollkornbrot, Brot mit schwerer Textur und frisches Brot.
- Zeit und Temperatur werden automatisch eingestellt. Die Zeit steigt mit dem Röstgrad des Toasts an. Die Temperatur ist auf die höchste Stufe eingestellt (220 °C / 430 °F).

DE Aufwärm-Funktion („REHEAT“) (Abb. 14)






Diese Funktion dient zum Aufwärmen von Speiseresten, ohne dass die Speisen erneut kochen oder austrocknen.

Heizelemente: Die oberen Heizelemente werden zyklisch ein- und ausgeschaltet.

Einschubposition: Stufenposition 3

Lüftergeschwindigkeit: Niedrig

1. Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech. Auf Stufenposition 3 einschieben und die Tür am Heißluft-Frittier-Backofen schließen.
2. Tippen Sie auf **AUFWÄRMEN**, um die Aufwärm-Funktion zu wählen.

3. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit selbst bestimmen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.
 - a. Tippen Sie auf  und , um die Temperatur zwischen 60–180°C / 120–360 °F einzustellen.
 - b. Tippen Sie auf  und , um die Zeit zwischen 1 Minute und 1 Stunde einzustellen.
4. Tippen Sie auf , um mit dem Aufwärmen zu beginnen. Die Taste leuchtet auf, und auf dem Display wird der rückwärts laufende Timer angezeigt.
5. Der Heißluft-Frittier-Backofen hört auf zu heizen und gibt mehrere Signaltöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.

Warmhalte-Funktion („WARM“) (Abb. 15)






Diese Funktion dient dazu, Lebensmittel bei der empfohlenen Temperatur warm zu halten, um Bakterienwachstum zu verhindern (70 °C / 160 °F oder höher).

Heizelemente: Die oberen Heizelemente werden zyklisch ein- und ausgeschaltet.

Einschubposition: Stufenposition 4

Lüftergeschwindigkeit: Niedrig

1. Geben Sie heiße Speisen in einen hitzebeständigen Behälter. Abdecken und auf das Backblech oder das Backofenblech legen. Auf Stufenposition 4 einschieben und die Tür am Heißluft-Frittier-Backofen schließen.
2. Tippen Sie auf **WARM**, um die Warmhalte-Funktion zu wählen.

3. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit selbst bestimmen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.
 - a. Tippen Sie auf  und , um die Temperatur zwischen 80–110 °C / 180–230 °F einzustellen.
 - b. Tippen Sie auf  und , um die Zeit zwischen 1 Minute und 1 Stunde einzustellen.
4. Tippen Sie auf , um das Warmhalten zu starten. Die Taste leuchtet auf, und auf dem Display wird der rückwärts laufende Timer angezeigt.
5. Der Heißluft-Frittier-Backofen hört auf zu heizen und gibt mehrere Signaltöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.






Dörr-Funktion („DRY“) (Abb. 16)

Diese Funktion kombiniert niedrige und stabile Hitze mit einem gleichmäßigen Luftstrom, um die Lebensmittel gleichmäßig zu dörren, ohne dass sie kochen. Ideal zum Dörren von Obst oder Gemüsechips.

Heizelemente: Die oberen Heizelemente werden zyklisch ein- und ausgeschaltet.

Einschubposition: Stufe 2 oder 3

Lüftergeschwindigkeit: Niedrig

- Legen Sie die Lebensmittel auf das Heißluft-Fritteusenblech.
 - Wenn Sie Lebensmittel trocknen, die tropfen können, wie z. B. mariniertes Dörrfleisch, legen Sie das Backblech in die untere Einschubposition, um Tropfen aufzufangen.
 - Um Flecken beim Trocknen (Dörren) bestimmter Lebensmittel (z. B. Rote Bete oder mariniertem Fleisch mit dunklen Soßen) zu vermeiden, können Sie das Blech oder den Korb mit Backpapier auslegen.
- Setzen Sie das Heißluft-Fritteusenblech auf Stufenposition 2 oder 3 ein. Schließen Sie die Ofentür des Heißluft-Frittier-Backofens.
- Tippen Sie auf **DRY (DÖRREN)**, um die Trocknungsfunktion auszuwählen.
- Optional können Sie die Temperatur und die Zeit selbst bestimmen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.
 - Tippen Sie auf  und , um die Temperatur zwischen 40–80 °C / 100–180 °F einzustellen.
 - Tippen Sie auf  und , um die Zeit zwischen 30 Minuten und 12 Stunden einzustellen.
- Tippen Sie auf , um das Dörren zu starten. Die Taste leuchtet auf, und auf dem Display wird der rückwärts laufende Timer angezeigt.
- Der Heißluft-Frittier-Backofen hört auf zu heizen und gibt mehrere Signaltöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.

Hinweis: *Niemals Back- oder Pergamentpapier im Heißluft-Frittier-Backofen verwenden, wenn keine Lebensmittel darauf liegen. Denn die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich das Papier bewegt und evtl. die Heizelemente berührt.*

Gär-Funktion („PROOF“) (Abb. 17)






Diese Funktion ist dafür gedacht, um niedrige Temperaturen präzise zu halten und so eine ideale Umgebung für das Gären von Brot-, Brötchen-, Pizza- und anderem Teig zu schaffen.

Kann auch für die Herstellung von Joghurt mit einem entsprechenden Rezept verwendet werden (bei einer Temperatur von 40 °C / 110 °F und einer Zeit von 12 Stunden).

Heizelemente: Die unteren Heizelemente werden zyklisch ein- und ausgeschaltet.

Einschubposition: Stufenposition 4

Lüftergeschwindigkeit: Niedrig

- Den Teig in einen hitzebeständigen Behälter geben. Abdecken und auf das Backblech oder das Heißluft-Fritteusenblech legen. Auf Stufenposition 4 einschieben und die Tür am Heißluft-Frittier-Backofen schließen.
- Tippen Sie auf **PROOF (GÄREN)**, um die Gär-Funktion zu wählen.
- Optional können Sie die Temperatur und die Zeit selbst bestimmen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.
 - Tippen Sie auf  und , um die Temperatur zwischen 30–50 °C / 90–120 °F einzustellen.
 - Tippen Sie auf  und , um die Zeit zwischen 30 Minuten und 1 Stunde einzustellen.
- Tippen Sie auf , um die Gärung einzuleiten. Die Taste leuchtet auf, und auf dem Display wird der rückwärts laufende Timer angezeigt.
- Der Heißluft-Frittier-Backofen hört auf zu heizen und gibt mehrere Signaltöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.

Reinigen Sie das Zubehör des Heißluft-Frittier-Backofens (einschließlich der Bleche usw.) und seinen Innenraum nach jedem Gebrauch.

Hinweis:

- Verwenden Sie **keine** Scheuermittel, scheuernden Schwämme aus Metall oder Metallutensilien für Teile des Heißluft-Frittier-Backofens, einschließlich der Bleche und anderen Zubehöerteilen. Denn diese zerkratzen oder beschädigen die Oberflächen.
 - Dieser Heißluft-Frittier-Backofen enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Reparaturen müssen von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
1. Schalten Sie vor der Reinigung den Heißluft-Frittier-Backofen aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Öffnen Sie die Tür für ein schnelleres Abkühlen.
 2. Tragen Sie ein nicht scheuerndes, flüssiges Reinigungsmittel oder eine milde Sprühlösung auf ein weiches, feuchtes Tuch oder einen Schwamm auf (nicht auf die Oberfläche des Heißluft-Frittier-Backofens) und wischen Sie alle Teile des Backofens ab, insbesondere das Innere. Verwenden Sie **kein** trockenes Tuch für den Display-Bildschirm, da dieser sonst zerkratzt werden könnte.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie die Oberseite des Heißluft-Frittier-Backofens nach jedem Gebrauch reinigen. Wenn diese nicht gereinigt wird, brennen sich Kochrückstände im Inneren des Heißluft-Frittier-Backofens fest und lassen sich nur schwer entfernen.

3. Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür einen Glasreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen, feuchten Schwamm oder ein weiches Schaumstoffpad.
4. Lassen Sie alle Oberflächen vollständig trocknen, bevor Sie den Heißluft-Frittier-Backofen an die Stromversorgung anschließen oder ihn einschalten.

Reinigung des Zubehörs

Hinweis: Nach jedem Gebrauch das Tropfblech herausnehmen und die Krümel entsorgen.

1. Tragen Sie einen nicht scheuernden Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung auf einen weichen, feuchten Schwamm oder ein weiches Schaumstoffpad auf (nicht auf die Oberfläche des Zubehörs). Wischen Sie das Zubehör ab und weichen Sie es ggf. in warmem Seifenwasser ein.
2. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Verrühren Sie 30 ml/2 EL Backnatron und 15 ml/1 EL Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
 - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf den Blechen und schrubben Sie sie. Lassen Sie die Bleche 15 Minuten lang stehen, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Waschen Sie die Bleche mit Wasser und Seife.
3. Gründlich trocknen lassen.
4. Setzen Sie das Tropfblech wieder in den Heißluft-Frittier-Backofen ein, bevor Sie den Stecker einstecken oder den Backofen einschalten.

Lagerung

1. Reinigen und trocknen Sie den Heißluft-Frittier-Backofen und alle Zubehöerteile.
2. Setzen Sie das Tropfblech in den Heißluft-Frittier-Backofen ein. Setzen Sie das Backblech in der mittleren Position ein. Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür des Heißluft-Frittier-Backofens geschlossen ist.
3. Lagern Sie den Heißluft-Frittier-Backofen in aufrechter Position. **Nichts** auf der Oberseite lagern.

Problem	Mögliche Abhilfe
Der Heißluft-Frittier-Backofen lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob der Heißluft-Frittier-Backofen an die Stromversorgung angeschlossen ist.
Die Speisen sind nicht vollständig gekocht.	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
Die Speisen sind zerkocht oder angebrannt.	Verringern Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
	Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht zu groß sind und dadurch die Heizelemente berühren.
Die Speisen sind ungleichmäßig gekocht.	Heizen Sie den Heißluft-Frittier-Backofen manuell mit der Funktion Vorheizen vor (siehe Seite 13).
	Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel in einem Blech, einer Schale oder einen anderen Behälter nicht zu dicht gepackt werden.
Aus dem Ofen dringt weißer Rauch oder Dampf.	Der Heißluft-Frittier-Backofen kann während des Garvorgangs weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Bei der ersten Verwendung kann Staub aus dem Verpackungsprozess weißen Rauch verursachen. Das ist bei Heißluft-Frittier-Backöfen mit Toaster und vielen anderen Küchengeräten normal. Infos zum Entfernen des Staubs siehe Testvorgang (Seite 9).
	Überschüssiges Öl oder fetthaltige Lebensmittel können weißen Rauch erzeugen. Vergewissern Sie sich, dass das Innere des Heißluft-Frittier-Backofens gut gereinigt und nicht fettig ist.
Dunkler Rauch tritt aus dem Heißluft-Frittier-Backofen aus.	Tippen Sie sofort auf  und ziehen Sie den Netzstecker des Heißluft-Frittier-Backofens. Denn dann verbrennen Speisen. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie die Ofentür am Heißluft-Frittier-Backofen öffnen.
Ein Thermometer zeigt an, dass die Temperatur im Heißluft-Frittier-Backofen von der Einstellung des Backofens abweicht.	Herkömmliche Thermometer haben in der Regel eine geringe Empfindlichkeit und benötigen mehr als 10 Minuten, um die richtige Temperatur zu messen. Dies hat keinen Einfluss auf das Kochen.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 22).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 22).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3“.	Die Temperatur im Heißluft-Frittier-Backofen ist zu hoch. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 22).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 22).

Produkt	12 Liter Heißluft-Frittier-Backofen
Modelle	CAF-R121-KEU
Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.	
Bestellnummer	
Kaufdatum	

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

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

Diese Garantie wird gewährt durch:

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

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND RICHTLINIE

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

KUNDENDIENST

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

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

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

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


¡Gracias por su compra!


(Esperamos que su nuevo horno con freidora por aire le guste tanto como a nosotros)



explore

nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



disfrute

de recetas destacadas cada semana,
preparadas exclusivamente por nuestros chefs



COMUNÍQUESE CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs lo ayudarán con cualquier duda que pueda tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

En nombre de todos los que trabajamos en COSORI,

¡que disfrute cocinando!

Índice

Especificaciones	2
Contenido de la caja	2
Precauciones importantes	3
Conozca su horno freidor por aire	7
Pantalla	7
Botones	8
Antes del primer uso	9
Cocine con su horno freidor por aire	10
Tabla de referencia rápida de las funciones de cocción	12
Cuidado y mantenimiento	20
Solución de problemas	21
Información de la garantía	22
Atención al cliente	22

Contenido de la caja

- 1 x Horno freidor por aire
- 1 x Bandeja de alimentos
- 2 x Bandeja de la freidora por aire
- 1 x Bandeja de goteo
- 1 x Cesta del rostizador
- 1 x Juego de tenedores para el rostizador
- 1 x Mango del rostizador
- 1 x Libro de recetas
- 1 x Manual de usuario
- 1 x Guía de referencia rápida

Especificaciones

Modelo	CAF-R121-KEU
Fuente de alimentación	AC 220–240V, 50Hz
Potencia nominal	1800W
Capacidad	Aprox. 12 L/13 qt, pizza de 8"
Rango de temperaturas	30–220°C/90–430°F
Rango de tiempo	0–12h
Peso	8,1 kg/17,9 lb (incluidos los accesorios)
Dimensiones	35.2D*32.9W*37.1H cm / 13.8D*13.0W*14.6H in

Esta no es una versión inteligente que se pueda conectar a la aplicación VeSync. Pero puedes descargar la aplicación gratuita VeSync para acceder a recetas originales de los chefs de COSORI, interactuar con nuestra comunidad online, ¡y más!



LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES


PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad cuando utilice su horno freidor por aire. Lea todas las instrucciones.

Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Utilice el mango.
- El exterior del horno freidor por aire, incluida la puerta, está caliente durante y después del uso.
- **Siempre** utilice guantes, almohadillas o manoplas resistentes al calor cuando manipule materiales calientes y cuando introduzca objetos al horno o los retire de él, incluidas bandejas, rejillas, accesorios o recipientes.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.

Seguridad general

- Cuando no utilice el horno freidor por aire y antes de limpiarlo, pulse  para apagarlo, y desenchúfelo de la toma de corriente. Deje que se enfríe por completo antes de poner o quitar los componentes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no sumerja el horno freidor por aire**, el enchufe ni el cable en agua u otros líquidos.
- Supervise con atención a los niños que estén cerca del horno freidor por aire.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que **no** jueguen con el horno freidor por aire.
- **No** utilice su horno freidor por aire si está dañado, no funciona o si el cable o el enchufe están dañados. **Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente** (consulte la página 22).
- **No** utilice piezas de recambio ni accesorios de terceros, ya que podrían causar lesiones.
- **No** lo utilice en exteriores.
- **No** coloque el horno freidor por aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al retirar una bandeja, cesta o rejilla si contiene aceite caliente, grasa u otros líquidos calientes.
- **No** lo limpie con estropajos metálicos abrasivos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- Limpie la bandeja de goteo después de usarla. La grasa y las migas acumuladas pueden recalentarse e incendiarse.
- **No** guarde nada encima de su horno freidor por aire mientras esté funcionando. **No** guarde nada dentro de su horno freidor por aire que no sean los accesorios recomendados.
- Este horno freidor por aire no está pensado para usarse con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- **Solo** utilícelo como se indica en este manual. **No** utilice el horno freidor por aire para cualquier fin distinto del previsto.
- Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si se les supervisa o instruye sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No está diseñado para uso comercial. Uso doméstico **exclusivamente**.

Nota: Consulte **Cuidado y mantenimiento** para saber cómo limpiar los accesorios (página 20).

Mientras cocina

- Para evitar riesgo de incendio o descarga eléctrica, **no** coloque alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos (excepto los accesorios oficiales de COSORI) en el horno freidor por aire.
- **No** introduzca papel, cartón ni plástico no resistente al calor en el horno freidor por aire, ni cualquier material que pueda incendiarse o derretirse.
- Para evitar el sobrecalentamiento, **no** utilice papel de aluminio en el horno freidor por aire a menos que se le indique. Tenga mucho cuidado al usar papel de aluminio y **siempre** ajústelo lo más firmemente posible. Si el papel de aluminio entra en contacto con los elementos calefactores del horno freidor por aire, puede provocar un sobrecalentamiento y riesgo de incendio.
- **No** cubra la bandeja de goteo ni cualquier parte del horno del horno freidor por aire con papel de aluminio, excepto la bandeja de alimentos y la bandeja del freidor por aire según se indica.
- **Nunca** ponga papel de horno o vegetal en el horno freidor por aire sin alimentos encima. La circulación de aire puede hacer que el papel se mueva y toque los elementos calefactores.
- **Siempre** utilice contenedores resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Mantenga el horno alejado de materiales inflamables (cortinas, manteles, paredes, etc.). Úselo sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- Apague y desenchufe de inmediato el horno freidor por aire si ve que sale humo oscuro. La comida se está quemando. Espere a que se disipe el humo antes de abrir la puerta del horno freidor por aire.
- Cuando desenchufe el horno freidor por aire, tenga cuidado con las superficies calientes.

Enchufe y cable

- Este horno freidor por aire utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropezos.
- **No** deje colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o se puedan tropezar con él involuntariamente.
- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast Corporation o personal cualificado debe sustituirlo a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (página 22).



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



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse a un centro de recolección adecuado para su reciclaje. La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente. Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su municipalidad local, servicio de eliminación de residuos o tienda en donde compró este producto.

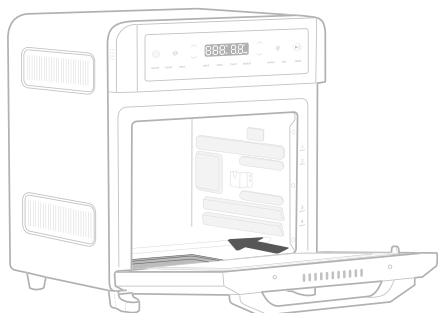
Cables alargadores

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

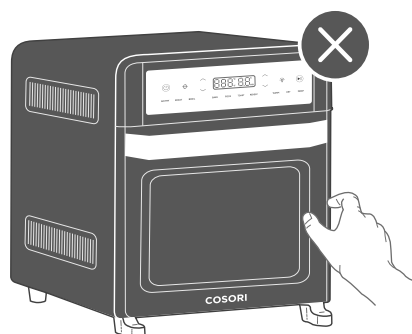
Campos electromagnéticos (EMF)

Este horno freidor por aire cumple todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (EMF). Si se utiliza correctamente y conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el aparato se puede usar con la máxima seguridad de acuerdo con las pruebas científicas actualmente disponibles.

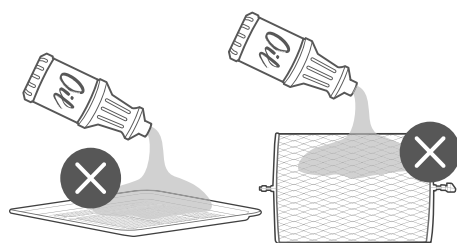
Este producto cumple con la normativa de restricción de sustancias peligrosas (RoHS). Este producto cumple con la Directiva 2011/65/UE, y sus modificaciones, sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.



Coloque la bandeja de goteo en el interior con el mango hacia fuera.



PRECAUCIÓN: CALIENTE



NO llenar de aceite.
No es un freidor de aceite.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOZCA SU HORNO FREIDOR POR AIRE

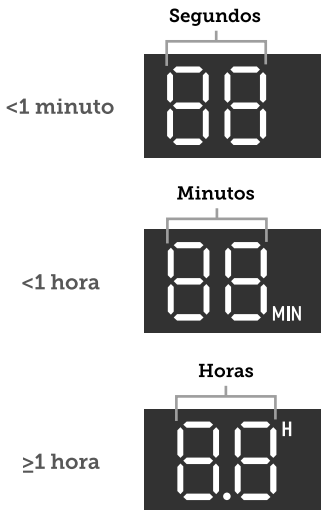
Diagrama del freidor por aire (Figura 1)

- ① Bandeja de la freidora por aire
- ② Bandeja de alimentos
- ③ Ranuras del rostizador
- ④ Carcasa
- ⑤ Pantalla LED
- ⑥ Cesta del rostizador
- ⑦ Mango
- ⑧ Puerta
- ⑨ Elementos calefactores
- ⑩ Bandeja de goteo
- ⑪ Cable de alimentación
- ⑫ Juego de tenedores para el rostizador
- ⑬ Eje del rostizador
- ⑭ Mango del rostizador

PANTALLA

Panel de control (Figura A)

- A. Botón de encendido
- B. Botón de rostizado
- C. Aumento/Disminución de la temperatura
- D. Indicadores Celsius/Fahrenheit
- E. Indicador de horas
- F. Aumento/Disminución del tiempo
- G. Botón de luz
- H. Botón Encender/Apagar
- H. Pantalla de temperatura
- I. Funciones de cocción
- J. Pantalla de tiempo
- K. Indicador de minutos



Tiempo de cocción restante	Formato de visualización
<1 minuto	Segundos
<1 hora	Minutos
≥1 hora	Horas

Mensajes de estado

"PrE"	El horno freidor por aire se está precalentando*
"Add Food (Agregar comida)"	El horno freidor por aire está precalentado y puede agregar comida
"End (Fin)"	La función de cocción ha finalizado
"L1-L7"	Indica el nivel de oscuridad de las tostadas, que va de L1 a L7
"Flip (Voltear)"	Es momento de voltear la tostada, este recordatorio se muestra solo en el modelo 'L4-L7'.
"OPEN (ABIERTO)"	La puerta está abierta

* El precalentamiento se incluye automáticamente en las funciones de cocción Freír por aire, Rostizar, Homear y Pizza.





Botón de encendido

- Pulse para encender o apagar el horno.
- Mientras el horno esté cocinando o en pausa, pulse para cancelar la cocción. El horno volverá al modo de espera.
- Mantenga pulsado durante 10 segundos para restablecer los ajustes de fábrica del horno y restaurar todos los ajustes predeterminados de las funciones de cocción.

Botón de luz

- Pulse para encender o apagar la luz interior.
- Si no se apaga manualmente, la luz se apagará de forma automática al cabo de 1 minuto.
- La luz se enciende al abrir la puerta y también en los últimos 30 segundos de una función de cocción.

Aumento/Disminución del tiempo

- Pulse  y  para ajustar la configuración del tiempo.
- El tiempo se ajustará en incrementos de 1 o 10 minutos, o de 0,5 o 1 hora, según de la función de cocción (consulte la tabla).
- Mantenga pulsado para ajustar el tiempo en incrementos mayores (consulte el gráfico).
- Para activar/desactivar los sonidos de selección, mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 5 segundos.

Nota: No puede desactivar los sonidos de "mantener pulsado" ni los sonidos de alerta de error.

Tabla de incremento de tiempo





Freír por aire, Rostizar, Asar, Hornear, Pizza, Recalentar, Templar	
Todos los tiempos (pulse el botón)	Incrementos de 1 minuto
Todos los tiempos (mantenga pulsado el botón)	Incrementos de 10 minutos
Deshidratar	
<10 horas (pulse el botón)	Incrementos de 0,5 hora
<10 horas (mantenga pulsado el botón)	Incrementos de 1 hora
≥10 horas	Incrementos de 1 hora
Leudar	
<1 hora (pulse el botón)	Incrementos de 1 minuto
<1 hora (mantenga pulsado el botón)	Incrementos de 10 minutos
≥1 hora (pulse el botón)	Incrementos de 0,5 hora
≥1 hora (mantenga pulsado el botón)	Incrementos de 1 hora
≥10 horas	Incrementos de 1 hora

Nota: No todas las funciones de cocción pueden exceder 1 hora de tiempo de cocción.

BOTÓN DE rostizado

- Pulse para activar/desactivar la rotación del rostizador.
- La rotación del rostizador solo está disponible cuando se utilizan las funciones de cocción Freír por aire y Rostizar.
- La rotación se desactiva de manera automática cuando finaliza una función de cocción.

Aumento/Disminución de la temperatura

- Pulse  y  para ajustar la configuración de la temperatura.
- La temperatura se ajustará en incrementos de 5 °C. Mantenga pulsado para ajustar en incrementos de 10 °C.
- Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 5 segundos para cambiar las unidades de temperatura de Celsius a Fahrenheit.

Botón ENCENDER/APAGAR

- Inicia o pausa una función de cocción.
- Pulse durante la cocción para cambiar de función.
- Pulse durante el precalentamiento para omitir la etapa de precalentamiento. El precalentamiento se incluye automáticamente en las funciones de cocción Freír por aire, Rostizar, Hornear y Pizza.

Nota: Cuando abra la puerta del horno freidor por aire durante la cocción, este pausará la cocción de forma automática y la luz interior se encenderá. Cuando cierre la puerta del horno, este reanudará la cocción y la luz interior se apagará de nuevo.



ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

1. Retire todo el embalaje de alrededor y del interior del horno freidor por aire.
2. Colóquelo sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor, alejada de cualquier objeto que pueda dañarse con el calor.
3. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno freidor por aire (consulte la página 20). Seque y vuelva a colocar los accesorios en el horno freidor por aire.

Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento lo ayudará a familiarizarse con su horno freidor por aire, asegurarse de que funciona correctamente y limpiarlo de posibles residuos.

1. Asegúrese de que no hay alimentos ni envases en el horno y enchúfelo.
2. Pulse **AIR FRY (Freír por aire)** y luego pulse  para comenzar a precalentar.
3. Pulse  de nuevo para saltarse la fase de precalentamiento y la pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.

Nota: Recomendamos hacer funcionar el horno freidor por aire de 30 a 60 minutos durante la prueba de funcionamiento.

4. El horno freidor por aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando termine.

COCINE CON SU HORNO FREIDOR POR AIRE

ES

PRECAUCIÓN:

- La superficie exterior del horno freidor por aire, incluyendo la puerta del horno, se calienta durante y después de su uso. **No** toque las superficies calientes. Utilice el mango.
- **Siempre** utilice guantes, almohadillas o manoplas para horno resistentes al calor cuando manipule materiales calientes, y cuando coloque o retire artículos del horno freidor por aire.

Uso de las bandejas

Con su horno freidor por aire se incluyen tres bandejas: la bandeja para alimentos, la bandeja de la freidora por aire y la bandeja de goteo. Las funciones de cocción requieren diferentes bandejas, así que asegúrese de utilizar la bandeja correcta. Siga las instrucciones de la receta o las sugerencias dadas en la sección de cada función.

Siempre asegúrese de que la bandeja de goteo está correctamente colocada en la parte inferior del horno freidor de aire cuando cocine. [Figura 2] La bandeja de goteo no está diseñada para cocinar alimentos sobre ella.

Posiciones de la bandeja

Cada función de cocción tiene una posición de bandeja recomendada con ranuras en las que puede deslizar una bandeja (la bandeja de alimentos o la bandeja del freidor por aire). Las posiciones recomendadas estándar están indicadas en la parte frontal del horno freidor por aire [Figura 3]. Las cuatro posiciones están numeradas (1, 2, 3 y 4) de arriba a abajo.

Cocinar alimentos grasosos

Cuando cocine con aceite o fría al aire alimentos grasosos como carne de vaca, pollo o cerdo, coloque la bandeja del freidor por aire sobre la bandeja de alimentos (o introduzca la bandeja de alimentos debajo de la bandeja del freidor por aire) para evitar que gotee aceite sobre los elementos calefactores [Figura 4].

Mango del rostizador

El mango del rostizador se utiliza para colocar la cesta del rostizador o el juego de horquillas en las ranuras del rostizador del horno freidor por aire. [Figura 5] El mango también se utiliza para retirar la cesta del rostizador y el tenedor una vez finalizada la cocción.

Cesta del rostizador

La cesta del rostizador se utiliza para freír alimentos pequeños, como patatas fritas, nuggets o coles de Bruselas.

1. Presione el pestillo de alambre para abrir la puerta en el lateral de la cesta del rostizador [Figura 6].
2. Coloque los alimentos dentro de la cesta y cierre la puerta.
3. Utilice el mando del rostizador para colocar la cesta dentro del horno freidor por aire, asegurando ambos extremos del eje del rostizador en las ranuras de este.

Juego de tenedores para el rostizador

El juego de tenedores para el rostizador se utiliza para girar asados y es ideal para asar un pollo entero. **No** cocine más de 1,8 kilogramos a la vez en el juego de tenedores para rostizar.

1. Deslice el alimento sobre el eje del rostizador.
2. Coloque los tenedores del rostizador a ambos lados del eje e insértelos en el alimento para fijarlo en el eje. Apriete los pomos de los tenedores para fijarlos [Figura 7].

3. Utilice el mando del rostizador para colocar el alimento dentro del horno freidor por aire, asegurando ambos extremos del eje del rostizador en las ranuras de este.

Nota: Cuando cocine un pollo rostizado, asegure las patas y las alas con hilo de carnicero para que no cuelguen sueltas mientras el pollo gira.

Funciones de cocción

Las funciones de cocción están programadas con un tiempo y temperatura ideales para cocinar ciertos alimentos. Para más información sobre cada función de cocción, consulte su sección individual, o la **Tabla de referencia rápida de las funciones de cocción** (consulte la página 12).

Personalización de las funciones de cocción








- Puede personalizar los ajustes predeterminados de una función de cocción, incluidos el tiempo y la temperatura.
- Para cambiar los ajustes predeterminados de una función:
 1. Cuando el horno freidor por aire no esté cocinando o esté en pausa, toque la función de cocción que desee cambiar.
 2. Seleccione los ajustes que desea establecer como predeterminados.
 - a. Pulse los botones respectivos  y  para ajustar la temperatura o el tiempo.
 - b. Para Tostar, pulse los botones  y  en la parte derecha de la pantalla para cambiar el nivel de tostado.
- Para reiniciar una función:
 1. Cuando el horno freidor por aire no esté cocinando o esté en pausa, pulse la función de cocción que desee restablecer.
 2. Sin realizar ningún cambio, mantenga pulsados los botones derechos  y  al mismo tiempo durante 5 segundos hasta que el horno freidor por aire emita un pitido.
- Para reiniciar todas las funciones:
 1. Cuando el horno freidor por aire no esté cocinando o esté en pausa, pulse y mantenga pulsado durante  por 10 segundos. Esto reiniciará todas las funciones de cocción.

Tabla de referencia rápida de las funciones de cocción

ES


Name	Nombre	Uso	Accesorio sugerido y posición	Velocidad del ventilador*	Rango
AIR FRY	FREÍR POR AIRE	<ul style="list-style-type: none"> Cocina por medio de calor intenso y un flujo de aire maximizado Cocina alimentos como patatas fritas y alitas de pollo Incluye precalentamiento Función de rostizado opcional 	<p>Bandeja de la freidora por aire en posición de nivel 2 o 3</p> <p>Cesta de rostizado en las ranuras de este</p>	Alto	<ul style="list-style-type: none"> 80–220 °C/ 180–430 °F 1 min–1 h
ROAST	ROSTIZADO	<ul style="list-style-type: none"> Cocina una gran variedad de carnes y aves Los alimentos quedarán tiernos y jugosos por dentro y bien asados por fuera. Incluye precalentamiento Función de rostizado opcional 	<p>Bandeja de alimentos en posición nivel 4</p> <p>Cesta de rostizado o juego de tenedores en las ranuras de este</p>	Alto	<ul style="list-style-type: none"> 80–220 °C/ 180–430 °F 1 min–1 h
BROIL	ASAR	<ul style="list-style-type: none"> Cocina sándwiches abiertos, cortes finos de carne (como tocino), aves, pescado, salchichas y verduras. Dora la parte superior de guisos, gratinados y postres 	Bandeja de alimentos en posición nivel 1	Alto	<ul style="list-style-type: none"> 175–220 °C/ 350–430 °F 1 min–30 min
BAKE	HORNEAR	<ul style="list-style-type: none"> Cocina los alimentos de forma uniforme Hornea pasteles, magdalenas y bollería Incluye precalentamiento 	<p>Bandeja de alimentos o freidor por aire</p> <p>Bandeja en posición nivel 3</p>	Bajo	<ul style="list-style-type: none"> 80–220 °C/ 180–430 °F 1 min–1 h
PIZZA	PIZZA	<ul style="list-style-type: none"> Derrite y dora el queso y los ingredientes mientras crujen la masa Incluye precalentamiento 	Bandeja de la freidora por aire en posición nivel 2	Bajo	<ul style="list-style-type: none"> 80–220 °C/ 180–430 °F 1 min–1 h
TOAST	TOSTAR	<ul style="list-style-type: none"> Tostada o pan integral Se incluye el recordatorio "Flip" (Voltear) en el modelo L4-L7. 	Bandeja de la freidora por aire en posición nivel 4	Bajo	<ul style="list-style-type: none"> Oscuridad nivel 1-7 220 °C/430 °F El tiempo es automático

REHEAT	RECALENTAR	<ul style="list-style-type: none"> Recalienta las sobras sin sobrecocinar ni resecar los alimentos 	Bandeja de alimentos en posición nivel 3	Bajo	<ul style="list-style-type: none"> 60–180 °C / 120–360 °F 1 min–1 h
KEEP WARM ("WARM")	MANTENER TEMPLADO ("TEMPLADO")	<ul style="list-style-type: none"> Mantiene los alimentos templado a la temperatura recomendada para evitar la proliferación de bacterias (71°C / 160°F o superior) 	Bandeja de alimentos o freidor por aire Bandeja en posición nivel 4	Bajo	<ul style="list-style-type: none"> 80–110 °C / 180–230 °F 1 min–1 h
DEHYDRATE ("DRY")	DESHIDRATAR ("SECO")	<ul style="list-style-type: none"> Seca los alimentos de forma uniforme sin cocinarlos Seca trozos de fruta o verdura 	Bandeja de la freidora por aire en posición de nivel 2 o 3	Bajo	<ul style="list-style-type: none"> 40–80 °C / 100–180 °F 0,5–12 h
PROOF	LEUDAR	<ul style="list-style-type: none"> Mantiene con precisión las bajas temperaturas Útil para preparar pan, bollos, pizza y masa Útil para hacer yogur 	Bandeja de alimentos o freidor por aire Bandeja en posición nivel 4	Bajo	<ul style="list-style-type: none"> 30–50 °C / 90–120 °F 30 min–12 h


* La velocidad del ventilador no se puede cambiar y se ajusta automáticamente con cada función de cocción.

Precalentamiento

Las siguientes funciones de cocción incluyen automáticamente el precalentamiento: **Freír por aire, Rostizar, Hornear, y Pizza.**

1. Pulse una función de cocción que incluya precalentamiento.
2. Pulse  para iniciar la función de cocción. "PrE" aparecerá en la pantalla y el horno freidor por aire comenzará a precalentarse.

3. Cuando el precalentamiento haya finalizado, el horno freidor por aire emitirá 3 pitidos y "Add Food (Agregar comida)" aparecerá en la pantalla.
4. Abra la puerta del horno freidor por aire y coloque los alimentos dentro, luego cierre la puerta para comenzar a cocinar.

Nota: Pulse  durante el precalentamiento para omitir la etapa de precalentamiento.







Función freír por aire (“AIR FRY”) (Figura 8)


ES Esta función es ideal para cocinar una gran variedad de alimentos, incluyendo patatas fritas y alitas de pollo. Utiliza calor intenso y flujo de aire maximizado.

Elementos calefactores: Las resistencias superior e inferior se encienden y apagan de forma cíclica. Si se utiliza la función de rostizado, las resistencias inferiores se apagan.

Posición de la rejilla: Nivel 2 o 3

Velocidad del ventilador: Alto

1. Pulse **AIR FRY (FREÍR POR AIRE)** para seleccionar la función de cocción Air Fry.
2. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
 - a. Pulse  y  para ajustar la temperatura entre 80–220 °C/ 180–430 °F.
 - b. Pulse  y  para ajustar el tiempo entre 1 min–1 h.
3. Pulse  para comenzar a precalentar. El botón  se iluminará y la pantalla mostrará **“PRE”**. Cuando el precalentamiento haya finalizado, el horno freidor por aire emitirá 3 pitidos y **“Add Food (Agregar comida)”** aparecerá en la pantalla.

- a. Pulse  durante el precalentamiento para omitir la etapa de precalentamiento.
4. Coloque los alimentos en la bandeja del freidor por aire o en la cesta para rostizar.
 - a. Evite llenar demasiado la bandeja del freidor por aire, o los alimentos no se freirán correctamente.
 - b. Cuando fría al aire alimentos grasosos (como alitas de pollo), coloque la bandeja del freidor por aire sobre la bandeja de alimentos (o introduzca la bandeja de alimentos debajo de la bandeja del freidor por aire) para evitar que el aceite gotee sobre los elementos calefactores.
 5. Insértelos en la posición de nivel 2 o 3.
 6. Cierre la puerta del horno freidor por aire para iniciar la cocción. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
 7. El horno freidor por aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando termine.





Función de rostizar (“ROAST”) (Figura 9)



Esta función es ideal para cocinar una gran variedad de carnes y aves. Los alimentos quedarán tiernos y jugosos por dentro y bien asados por fuera.


Elementos calefactores: Las resistencias superior e inferior se encienden y apagan de forma cíclica. Si se utiliza la función de rostizado, las resistencias inferiores se apagan.

Posición de la rejilla: Nivel 4

Velocidad del ventilador: Alto

1. Pulse **ROAST (ROSTIZAR)** para seleccionar la función de cocción Roast.
2. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
 - a. Pulse  y  para ajustar la temperatura entre 80–220 °C/ 180–430 °F.
 - b. Pulse  y  para ajustar el tiempo entre 1 min–1 h.

3. Pulse  para comenzar a precalentar. El botón  se iluminará y la pantalla mostrará "PrE". Cuando el precalentamiento haya finalizado, el horno freidor por aire emitirá 3 pitidos y "Add Food (Agregar comida)" aparecerá en la pantalla.

a. Pulse  durante el precalentamiento para omitir la etapa de precalentamiento.

4. Coloque los alimentos dentro del horno freidor por aire. Introduzca la bandeja de alimentos en la posición de nivel 4.

a. Opcionalmente, utilice el mango del rostizador para colocar la cesta o el juego de tenedores del rostizador en las ranuras designadas.

Nota: Tenga mucho cuidado al usar papel de aluminio y **siempre** ajústelo lo más firmemente posible. Para evitar el sobrecalentamiento y el riesgo de incendio, asegúrese de que el papel de aluminio no entre en contacto con los elementos calefactores.

5. Cierre la puerta del horno freidor por aire para iniciar la cocción. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.

6. El horno freidor por aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando termine.

Función de asar ("BROIL") (Figura 10)

Esta función es ideal para cocinar sándwiches abiertos, cortes finos de carne (como bacon), aves, pescado, salchichas y verduras.

También puede utilizarse para dorar la parte superior de guisos, gratinados y postres.

Elementos calefactores: Los elementos calefactores superiores se encienden y apagan de forma cíclica.

Posición de la rejilla: Nivel 1

Velocidad del ventilador: Alto

1. Coloque los alimentos en la bandeja.

a. Opcionalmente, engrase ligeramente la bandeja o fórrala con papel de aluminio para evitar que los alimentos se peguen.

b. Tenga mucho cuidado al usar papel de aluminio y **siempre** ajústelo lo más firmemente posible. Para evitar el sobrecalentamiento y el riesgo de incendio, asegúrese de que el papel de aluminio no entre en contacto con los elementos calefactores.

2. Introduzca la bandeja de alimentos en la posición de nivel 1.



a. Insértelo en la posición media para:

- Alimentos voluminosos que puedan tocar las resistencias superiores


- Alimentos gruesos como hamburguesas
- Alimentos marinados como alitas de pollo
- Alimentos que requieran un asado más suave

3. Pulse **BROIL (ASAR)** para seleccionar la función de cocción Broil.

4. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).

a. Pulse  y  para ajustar la temperatura entre 175–220 °C/ 350–430 °F.

b. Pulse  y  para ajustar el tiempo entre 1 min–30 min.

5. Pulse  para comenzar la cocción. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.

6. El horno freidor por aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando termine.

Función hornear (“BAKE”) (Figura 11)





ES




Esta función cocina los alimentos de manera uniforme. Ideal para hornear tartas, magdalenas, brownies y pasteles. También es ideal para cocinar comidas congeladas preenvasadas, como lasaña y tartas.

Elementos calefactores: Las resistencias superior e inferior se encienden y apagan de forma cíclica.

Posición de la rejilla: Nivel 3

Velocidad del ventilador: Bajo

1. Si utiliza la bandeja del horno freidor por aire, insértela en la posición de nivel 3 y cierre la puerta de este.
2. Pulse **BAKE (HORNEAR)** para seleccionar la función de cocción Bake.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
 - a. Pulse  y  para ajustar la temperatura entre 80–220 °C/180–430 °F.
 - b. Pulse  y  para ajustar el tiempo entre 1 min–1 h.

4. Pulse  para comenzar a precalentar. El botón  se iluminará y la pantalla mostrará “PrE”. Cuando el precalentamiento haya finalizado, el horno freidor por aire emitirá 3 pitidos y “Add Food (Agregar comida)” aparecerá en la pantalla.
 - a. Pulse  durante el precalentamiento para omitir la etapa de precalentamiento.
5. Coloque los alimentos dentro del horno freidor por aire. Si utiliza la bandeja para alimentos, colóquela en la posición central.

Nota: Tenga mucho cuidado al usar papel de aluminio y **siempre** ajústelo lo más firmemente posible. Para evitar el sobrecalentamiento y el riesgo de incendio, asegúrese de que el papel de aluminio no entre en contacto con los elementos calefactores.

6. Cierre la puerta del horno freidor por aire para iniciar la cocción. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
7. El horno freidor por aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando termine.

Función pizza (“PIZZA”) (Figura 12)

Esta función funde y dora el queso y los ingredientes mientras cruje la masa.





Elementos calefactores: Las resistencias superior e inferior se encienden y apagan de forma cíclica.

Posición de la rejilla: Nivel 2




Velocidad del ventilador: Bajo

1. Introduzca la bandeja del freidor por aire en la posición de nivel 2 y cierre la puerta del horno freidor por aire.
2. Pulse **PIZZA** para seleccionar la función de cocción Pizza.

3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).

- a. Pulse  y  para ajustar la temperatura entre 80–220 °C/180–430 °F.
- b. Pulse  y  para ajustar el tiempo entre 1 min–1 h.

Nota: Pruebe con un tiempo de cocción ligeramente más largo para las pizzas con corteza más gruesa, y un tiempo de cocción aún más largo para las pizzas congeladas.

4. Pulse  para comenzar a precalentar. El botón  se iluminará y la pantalla mostrará "PrE". Cuando el precalentamiento haya finalizado, el horno freidor por aire emitirá 3 pitidos y "Add Food (Agregar comida)" aparecerá en la pantalla.
 - a. Pulse  durante el precalentamiento para omitir la etapa de precalentamiento.
5. Retire cualquier cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables. Coloque la pizza en una sartén, y coloque la sartén en la bandeja del freidor por aire.
6. Cierre la puerta del horno freidor por aire para iniciar la cocción. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
7. El horno freidor por aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando termine.

Nota: Para pizzas grandes, abra la puerta del horno freidor por aire a mitad de la cocción y gire la pizza 90 grados con cuidado para que se dore mejor.




Función tostar ("TOAST") (Figura 13)

Esta función dora el exterior del pan mientras mantiene el interior blando. También es ideal para panecillos ingleses y gófres congelados.

Elementos calefactores: Las resistencias superior e inferior se encienden y apagan de forma cíclica.

Posición de la rejilla: Nivel 4

Velocidad del ventilador: Bajo

1. Coloque hasta 2 rebanadas de pan en la bandeja del horno freidor por aire. Introduzca la bandeja en la posición de nivel 4 y cierre la puerta del horno freidor por aire.
2. Pulse **TOAST** para seleccionar la función de cocción Tostar.
3. Opcionalmente, personalice el nivel de oscuridad. Solo **puede** hacer esto antes de que comience la cocción.
 - a. Pulse los botones  y  en la parte derecha de la pantalla para cambiar el nivel de oscurecimiento del tostado de L1-L7.
 - b. Utilice L1-L2 para un tostado claro, L3-L5 para un tostado medio y L6-L7 para un tostado oscuro.
4. Pulse  para comenzar a tostar.
5. El horno freidor por aire sonará y mostrará la función "Flip" (Voltear) durante la cocción en el modelo L4-L7. Voltear la comida para un dorado parejo en ambos lados.
6. El horno freidor por aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando termine.

Nota:

- Cuando ajuste el nivel de oscuridad del tostado, tenga en cuenta el tipo, el grosor y la frescura del pan.
 - Pruebe los ajustes más claros para tostadas con pasas, pan blanco y pan cortado en rebanadas finas.
 - Pruebe los ajustes más oscuros para el centeno, el trigo integral, el pan de textura más pesada y el pan fresco.
- El tiempo y la temperatura se ajustan de forma automática. El tiempo aumenta con el nivel de tostado. La temperatura se ajusta al nivel más alto (220 °C/430 °F).






Función recalentar (“REHEAT”) (Figura 14)

ES Esta función está diseñada para recalentar las sobras sin cocerlas en exceso ni resecar los alimentos.

Elementos calefactores: Los elementos calefactores superiores se encienden y apagan de forma cíclica.

Posición de la rejilla: Nivel 3

Velocidad del ventilador: Bajo

1. Coloque los alimentos en la bandeja. Introduzca en la posición de nivel 3 y cierre la puerta del horno freidor por aire.
2. Pulse **REHEAT (RECALENTAR)** para seleccionar la función de cocción Reheat.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Pulse  y  para ajustar la temperatura entre 60–180 °C/120–360 °F.
 - b. Pulse  y  para ajustar el tiempo entre 1 min–1 h.
4. Pulse  para comenzar a recalentar. El botón se iluminará y la pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
5. El horno freidor por aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando termine.






Función mantener templado (“WARM”) (Figura 15)

Esta función está diseñada para mantener los alimentos calientes a la temperatura recomendada para evitar el crecimiento bacteriano (70 °C/160 °F o superior).

Elementos calefactores: Los elementos calefactores superiores se encienden y apagan de forma cíclica.

Posición de la rejilla: Nivel 4

Velocidad del ventilador: Bajo

1. Coloque los alimentos calientes en un recipiente apto para el calor. Tápele y colóquelo en la bandeja para alimentos o en la bandeja para horno freidor por aire. Introduzca en la posición de nivel 4 y cierre la puerta del horno freidor por aire.
2. Pulse **WARM (TEMPLADO)** para seleccionar la función de cocción Warm.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Pulse  y  para ajustar la temperatura entre 80–110 °C/180–230 °F.
 - b. Pulse  y  para ajustar el tiempo entre 1 min–1 h.
4. Pulse  para comenzar a templar. El botón se iluminará y la pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
5. El horno freidor por aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando termine.






Función deshidratar (“DRY”) (Figura 16)

Esta función combina un calor bajo y estable con un flujo de aire constante para secar de forma uniforme los alimentos sin cocinarlos. Ideal para secar trozos de fruta o verdura.

Elementos calefactores: Los elementos calefactores superiores se encienden y apagan de forma cíclica.

Posición de la rejilla: Nivel 2 o 3

Velocidad del ventilador: Bajo

1. Coloque los alimentos sobre la bandeja del horno freidor por aire.
 - a. Cuando deshidrate alimentos que puedan gotear, como cecina marinada, coloque la bandeja de alimentos en la posición de rejilla baja para recoger los goteos.
 - b. Opcionalmente, para evitar manchas al deshidratar ciertos alimentos (como remolachas o carnes marinadas con salsas oscuras), forre la rejilla o la cesta con papel de horno.
2. Introduzca la bandeja del freidor por aire en la posición de nivel 2 o 3. Cierre la puerta del horno freidor por aire.
3. Pulse **DRY (SECAR)** para seleccionar la función de cocción Dehydrate.
4. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Pulse  y  para ajustar la temperatura entre 40–80 °C/ 100–180 °F.
 - b. Pulse  y  para ajustar el tiempo entre 30 min-12 h.
5. Pulse  para comenzar a deshidratar. El botón se iluminará y la pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
6. El horno freidor por aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando termine.

Nota: Nunca ponga papel de horno o vegetal en el horno freidor por aire sin alimentos encima. La circulación de aire puede hacer que el papel se mueva y toque los elementos calefactores.

Función leudar (“PROOF”) (Figura 17)






Esta función está diseñada para mantener con precisión temperaturas bajas, proporcionando un entorno ideal para la fermentación de pan, bollos, pizza y masa.

También se puede utilizar para hacer yogur con una receta adecuada (utilizando 40 °C/110 °F de temperatura y 12 h de tiempo).

Elementos calefactores: Los elementos calefactores inferiores se encienden y apagan de forma cíclica.

Posición de la rejilla: Nivel 4

Velocidad del ventilador: Bajo

1. Coloque la masa en un recipiente apto para el calor. Tápelo y colóquelo en la bandeja para alimentos o en la bandeja para el freidor por aire. Introduzca en la posición de nivel 4 y cierre la puerta del horno freidor por aire.
2. Pulse **PROOF (LEUDAR)** para seleccionar la función de cocción Proof.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Pulse  y  para ajustar la temperatura entre 30–50 °C/ 90–120 °F.
 - b. Pulse  y  para ajustar el tiempo entre 30 min–1 h.
4. Pulse  para comenzar la fermentación. El botón se iluminará y la pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador.
5. El horno freidor por aire dejará de calentar y emitirá varios pitidos cuando termine.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ES

Limpie los accesorios del horno freidor por aire (bandejas, etc.) y el interior de este después de cada uso.

Nota:

- **No** utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos o utensilios metálicos en cualquier parte del horno del freidor por aire, incluidas las bandejas y otros accesorios.. Estos rayarán o dañarán sus superficies.
 - Este horno freidor por aire no contiene piezas reparables por el usuario. Cualquier reparación debe ser realizada por un representante de servicio autorizado.
1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el horno freidor por aire y deje que se enfríe completamente. Abra la puerta para que se enfríe más rápido.
 2. Aplique un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en aerosol a un paño suave y húmedo o a una esponja (no a la superficie del horno) y limpie todas las partes del horno freidor por aire, especialmente el interior. **No** utilice un paño seco en la pantalla, ya que podría rayarse.

Nota: Asegúrese de limpiar la parte superior del interior del horno freidor por aire después de cada uso. Si no se limpia, los residuos de la cocción se quemarán en el interior del horno freidor por aire y serán difíciles de eliminar.

3. Para limpiar la puerta de cristal, utilice un limpiacristales o detergente suave y una esponja suave y húmeda o un estropajo suave de plástico.
4. Deje que todas las superficies se sequen por completo antes de enchufar o encender el horno freidor por aire.

Limpieza de los accesorios

Nota: Después de cada uso, deslice hacia fuera la bandeja de goteo y deseche las migas.


1. Aplique un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en aerosol a una esponja suave y húmeda o a un estropajo suave de plástico (no a la superficie del accesorio). Limpie los accesorios y sumérgalos en agua tibia jabonosa si es necesario.
2. Para quitar la grasa más incrustada:
 - a. En un bol pequeño, mezcle 30 ml/ 2 cucharadas (estadounidenses) soperas de bicarbonato de sodio con 15 ml/1 cucharada (estadounidense) sopera de agua para formar una pasta untable.
 - b. Utilice una esponja para extender la pasta sobre las bandejas y frote. Deje reposar las bandejas durante 15 minutos antes de aclararlas.
 - c. Lave las bandejas con agua y jabón.
3. Séquelas bien.
4. Vuelva a colocar la bandeja de goteo en el horno freidor por aire antes de enchufar o encenderlo.

Almacenamiento

1. Limpie y seque el horno freidor por aire y todos los accesorios.
2. Introduzca la bandeja de goteo en el horno. Introduzca la rejilla en la posición media. Asegúrese de que la puerta del horno freidor por aire esté cerrada.
3. Guarde el horno freidor por aire en posición vertical. **No** guarde nada encima.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

Problema	Posible solución
El horno freidor por aire no se enciende.	Asegúrese de que el horno freidor por aire esté enchufado.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos están demasiado cocidos o quemados.	Disminuya el tiempo o la temperatura de cocción.
	Asegúrese de que los alimentos no sean demasiado grandes y no toquen las resistencias.
Los alimentos no se cocinan por igual.	Precalente el horno manualmente con la función Precalentar (consulte la página 13).
	Asegúrese de que los alimentos no estén demasiado apretados en una bandeja, rejilla u otro recipiente.
Sale humo blanco o vapor del horno.	El horno freidor por aire puede producir algo de humo blanco o vapor durante la cocción. Esto es normal.
	Durante el primer uso, el polvo del proceso de empaquetado puede causar humo blanco. Esto es normal en los hornos freidores por aire tostadores y en muchos otros aparatos de cocina. Para eliminar el polvo, consulte Test Run (Prueba de funcionamiento) (página 9).
	El exceso de aceite o de alimentos grasos puede producir humo blanco. Asegúrese de que el interior del horno freidor por aire se ha limpiado correctamente y no está grasoso.
Sale humo negro del horno freidor por aire.	Pulse de inmediato  y desenchufe el horno freidor por aire. La comida se está quemando. Espere a que se disipe el humo antes de abrir la puerta del horno freidor por aire.
Un termómetro muestra que la temperatura del horno freidor por aire es diferente del ajuste de este.	Los termómetros de uso común suelen ser poco sensibles y tardan más de 10 minutos en medir la temperatura correcta. Esto no afectará la cocción.
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (consulte la página 22).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (consulte la página 22).
La pantalla muestra el código de error "E3".	La temperatura del horno freidor por aire es demasiado alta. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (consulte la página 22).

Si su problema no aparece en la lista, póngase en contacto con el servicio de **atención al cliente** (consulte la página 22).

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

ES

Producto	Horno freidor por aire de 12 litros
Modelos	CAF-R121-KEU
Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.	
Número de pedido	
Fecha de compra	

Esta garantía no limita sus derechos según las leyes locales vigentes de protección al consumidor. Si las leyes locales vigentes de protección al consumidor exigen que el fabricante proporcione un período de garantía más largo, el período de garantía se extenderá al período más corto exigido por las leyes.

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

Esta garantía la otorga:

Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
EE. UU.

CONDICIONES Y POLÍTICA

Arovast Corporation garantiza que todos los productos son de la más alta calidad en cuanto a materiales, mano de obra y mantenimiento, desde la fecha de compra hasta el final del período de garantía de 2 años.

ATENCIÓN AL CLIENTE

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

Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
EE. UU.

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

** Antes de ponerse en contacto con Atención al Cliente, tenga a mano su factura y número de pedido.*

 *Nous vous remercions
pour votre achat* 

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



explorez

notre album de recettes
www.cosori.com/recipes



profitez

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



CONTACTEZ NOS CHEFS

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

Courriel : recipes@cosori.com

En notre nom à tous chez COSORI,

Bonnes préparations

Table des matières

Spécifications	2
Contenu du paquet	2
Importantes mesures de sécurité	3
Apprenez à connaître votre four friteuse à air	7
Affichage	7
Commandes	8
Avant une première utilisation	9
Cuisiner avec votre four friteuse à air	10
Tableau de référence rapide des fonctions de cuisson	12
Entretien et maintenance	20
Dépannage	21
Informations sur la garantie	22
Support à la clientèle	22

Contenu du paquet

- 1 x Four friteuse à air
- 1 x Plateau à aliments
- 2 x Bac de la friteuse à air
- 1 x Bac récepteur
- 1 x Panier à rôtissoire
- 1 x Kit fourchette rôtissoire.
- 1 x Poignée à rôtissoire
- 1 x Livre de recettes
- 1 x Mode d'emploi
- 1 x Guide de référence rapide

Spécifications

Modèle	CAF-R121-KEU
Alimentation électrique	220 à 240V CA, 50MHz
Puissance nominale	1 800W
Capacité	Environ 12 L/ 13 qt, Pizza ~20 cm (8 in)
Plage de température	30 à 220°C / 90 à 430°F
Minuterie	0 à 12 heures
Poids	8,1 kg/ 17,9 lb (accessoires inclus)
Dimensions	35.2D*32.9W*37.1H cm / 13.8D*13.0W*14.6H in

Il ne s'agit pas d'une version intelligente qui peut être connectée à l'application VeSync. Mais vous pouvez télécharger l'application gratuite VeSync pour accéder aux recettes originales des chefs COSORI, interagir avec notre communauté en ligne, et plus encore !



LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FR


IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

Principaux points de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- L'extérieur du four friteuse, notamment la porte, est chaud pendant et après utilisation.
- **Toujours** utilisez des gants, des serviettes ou des mitaines pour four friteuse à air résistant à la chaleur lorsque vous manipulez des matériaux chauds, et lorsque vous placez des éléments dans le four friteuse à air ou les en retirez, notamment les plateaux, les grilles, les accessoires ou les récipients.
- **N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque le four friteuse à air est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec le four friteuse à air.
- **Ne pas** utiliser votre four friteuse à air s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés.
Contactez le Support à la clientèle (voir page 22).
- **Ne pas** utiliser des pièces de rechange ou des accessoires de tiers, car cela pourrait provoquer des blessures.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer le four friteuse à air ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez un plateau, un panier ou une grille s'il contient de l'huile chaude, de la graisse ou tout autre liquide chaud.

Sécurité générale

- Lorsque le four friteuse à air n'est pas utilisé, et avant de le nettoyer, appuyez sur  pour l'éteindre, puis débranchez-le de la prise. Laissez-le totalement refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas le cordon, les prises ou le châssis du four friteuse à air** dans l'eau ou tout autre liquide.
- **Ne pas** nettoyer avec des tampons à recurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- Nettoyez le bac récepteur après utilisation. La graisse et les miettes accumulées peuvent surchauffer et prendre feu.

- **Ne pas** placez quoi que ce soit sur le dessus de votre four friteuse à air durant son fonctionnement. **Ne pas** stocker quoi que ce soit à l'intérieur de votre four friteuse à air, à l'exception des accessoires recommandés.
- Ce four friteuse à air n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **N'utilisez-le que** selon les instructions de ce manuel. **Ne pas** utiliser le four friteuse à air à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont supervisés. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne convient pas à un usage commercial. **Uniquement** pour usage domestique.

Remarque : Consultez **Entretien et Maintenance** pour obtenir des instructions sur la façon de nettoyer les accessoires (page 20).

Pendant la cuisson

- Pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution, **ne pas** placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal (à l'exception des accessoires officiels COSORI) dans le four friteuse à air.
- **Ne pas** placer de papier, de carton ou de plastique non résistant à la chaleur dans votre four friteuse à air, ni aucun matériau qui pourrait prendre feu ou fondre.
- Pour éviter toute surchauffe, **ne pas** utilisez du film aluminium dans le four friteuse à air, sauf indication contraire. Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation du film, et fixez-le **toujours** aussi solidement que possible. Si le film d'aluminium entre en contact avec les éléments chauffants du four friteuse à air, cela peut provoquer une surchauffe et un risque d'incendie.
- **Ne pas** recouvrir le bac récepteur ou toute autre partie du four friteuse à air avec un film d'aluminium, à l'exception du bac à aliments et du plateau du four friteuse à air, comme indiqué.
- **Ne jamais** placer de papier sulfurisé ou de cuisson dans le four friteuse à air sans aliment dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les éléments de chauffage.
- **Toujours** utiliser des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne soient pas en métal ou en verre.
- Éloignez votre four de tout matériau inflammable (rideaux, nappes, murs, etc.). Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre four friteuse à air si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Un aliment est en train de brûler. Attendez que la fumée se dissipe avant d'ouvrir la porte du four friteuse à air.
- Lorsque vous débranchez le four friteuse à air, faites attention aux surfaces chaudes.

Alimentation et cordon

- Ce four friteuse à air utilise un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast Corporation ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque électrique ou d'incendie. Veuillez contacter le **Support à la clientèle** (page 22).



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



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

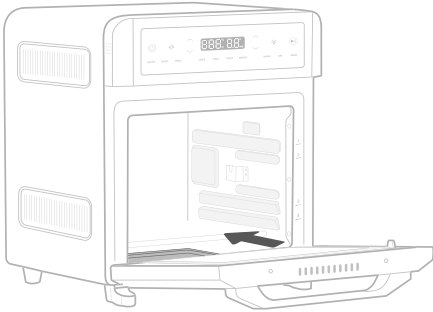
Rallonges électriques

- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de faire attention à leur utilisation.
- Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
 - La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique du four.
 - Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.
 - Si l'appareil est du type à être mis à la terre, le jeu de cordons ou la rallonge doivent être des cordons à 3 fils du type avec mise à la terre.

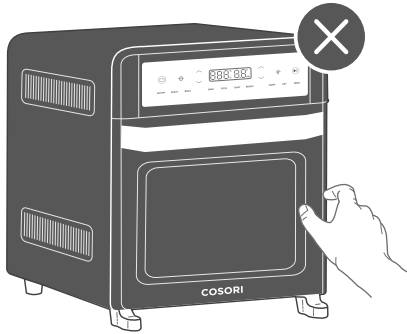
Champs électromagnétiques (CEM)

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

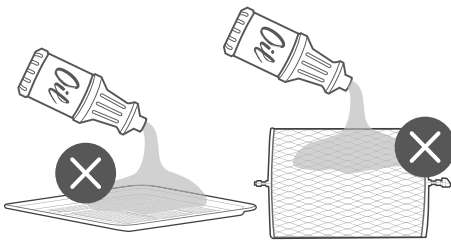
Ce produit est conforme à la directive RoHS. Ce produit est conforme à la directive 2011/65/UE, et ses amendements, relative à la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.



Placez le bac récepteur à l'intérieur, la poignée tournée vers l'extérieur.



ATTENTION : LE TOP



NE PAS remplir d'huile.
Il ne s'agit pas d'une friteuse classique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR

Schéma de la friteuse à air (Figure 1)

- ① Bac de la friteuse à air
- ② Plateau à aliments
- ③ Fentes de la rôtissoire
- ④ Châssis
- ⑤ Écran à DEL
- ⑥ Panier à rôtissoire
- ⑦ Poignée
- ⑧ Porte
- ⑨ Éléments chauffants
- ⑩ Bac récepteur
- ⑪ Cordon électrique
- ⑫ Kit fourchette rôtissoire
- ⑬ Broche de la rôtissoire
- ⑭ Poignée de la rôtissoire

ÉCRAN

Panneau de commande (Figure A)

- A. Bouton d'alimentation
- B. Bouton rôtissoire
- C. Augmentation/diminution de la température
- D. Indicateurs Celsius/Fahrenheit
- E. Indicateur de l'heure
- F. Augmentation/diminution de la durée
- G. Bouton d'éclairage
- H. Bouton de démarrage/pause
- H. Affichage de la température
- I. Fonctions de cuisson
- J. Affichage de l'heure
- K. Indicateur des minutes



Durée de cuisson restante	Format d'affichage
< 1 minute	Secondes
< 1 heure	Minutes
≥ 1 heure	Heures

Messages d'état

« PrE »	Le four friteuse à air est en cours de préchauffage*
« Add Food (AJOUTER ALIMENT) »	Le four friteuse à air est préchauffé et vous pouvez ajouter des aliments
« End (Terminé) »	La fonction de cuisson est terminée
« L1-L7 »	Indique le niveau de cuisson du pain grillé allant de L1 à L7
« Flip (Retourner) »	Il est temps de retourner le toast, ce rappel s'affiche uniquement pour « L4-L7 ».
« OPEN (OUVERT) »	La porte est ouverte

*Le préchauffage est automatiquement inclus dans les fonctions de cuisson Air Fry, Roast, Bake, et cuisson de Pizza.

COMMANDES

FR





Bouton d'alimentation

- Appuyez pour allumer/éteindre le four friteuse à air.
- Lorsque le four friteuse à air est en train de cuire ou en pause, appuyez pour annuler la cuisson. Le four friteuse à air se remet en veille.
- Maintenez cette touche enfoncée pendant 10 secondes pour réinitialiser le four friteuse à air aux paramètres d'usine et rétablir tous les paramètres par défaut des fonctions de cuisson.

Bouton d'éclairage

- Appuyez pour allumer/éteindre l'éclairage intérieur.
- Si elle n'est pas éteinte manuellement, la lumière s'éteint automatiquement après 1 minute.
- La lumière s'allume à l'ouverture de la porte ainsi que dans les 30 dernières secondes d'une fonction de cuisson.

Augmentation/diminution de la durée

- Appuyez sur  et  pour régler l'heure.
- L'heure se règle par incréments de 1 ou 10 minutes, ou 0,5 ou 1 heure, selon la fonction de cuisson (voir le tableau).
- Maintenez la touche enfoncée pour régler la durée par incréments plus élevés (voir le tableau).
- Pour activer/désactiver les sons de sélection, maintenez enfoncé  et  en même temps pendant 5 secondes.

Remarque : vous ne pouvez pas désactiver les sons « press and hold » (maintenir enfoncé) ou les sons d'alerte d'erreur.

Tableau des incréments de temps





Air Fry, Roast, Broil, Bake, Pizza, Reheat, Warm	
Toutes les durées (appuyez sur le bouton)	Incréments de 1 minute
Toutes les durées (maintenez le bouton enfoncé)	Incréments de 10 minutes
Déshydrater	
< 10 heures (appuyez sur le bouton)	Incréments de 0,5 heure
< 10 heures (maintenez le bouton enfoncé)	Incréments de 1 heure
≥ 10 heures	Incréments de 1 heure
Pousse	
< 1 heure (appuyez sur le bouton)	Incréments de 1 minute
< 1 heure (maintenez le bouton enfoncé)	Incréments de 10 minutes
≥ 1 heure (appuyez sur le bouton)	Incréments de 0,5 heure
≥ 1 heure (maintenez le bouton enfoncé)	Incréments de 1 heure
≥ 10 heures	Incréments de 1 heure

Remarque : toutes les fonctions de cuisson ne peuvent pas dépasser 1 heure de temps de cuisson.

Bouton RÔTISSOIRE

- Appuyez pour allumer/éteindre la rotation de la rôtissoire.
- La rotation de la rôtissoire n'est disponible que lors de l'utilisation des fonctions de cuisson Air Fry ou Roast.
- La rotation s'arrête automatiquement lorsqu'une fonction de cuisson se termine.

Augmentation/diminution de la température

- Appuyez sur  et  pour régler la température.
- La température se règle par incréments de 5 °C. Maintenez la pression pour régler par incréments de 10 °C.
- Maintenez enfoncé  et  en même temps pendant 5 secondes pour changer les unités de température de Celsius à Fahrenheit.

Bouton de DÉMARRAGE/PAUSE

- Lance ou met en pause une fonction de cuisson.
- Appuyez pendant la cuisson pour changer de fonction de cuisson.
- Appuyez pendant le préchauffage pour passer l'étape du préchauffage. Le préchauffage est automatiquement inclus dans les fonctions de cuisson Air Fry, Roast, Bake, et cuisson de Pizza.

Remarque : lorsque vous ouvrez la porte du four friteuse à air pendant la cuisson, celui-ci s'interrompt automatiquement et l'éclairage intérieur s'allume. Lorsque vous fermez la porte du four friteuse à air, celui-ci reprend la cuisson et la lumière intérieure s'éteint à nouveau.

FR



AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

1. Retirez tous les emballages autour et à l'intérieur du four friteuse à air.
2. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, loin de tout ce qui peut être endommagé par la chaleur.
3. Lavez tous les accessoires et nettoyez l'intérieur du four friteuse à air (voir page 20). Séchez et replacez les accessoires dans le four friteuse à air.

Lancement du test

Effectuer un test vous permet de vous familiariser avec votre four friteuse à air, de vous assurer qu'il fonctionne correctement et de le nettoyer de tout résidu éventuel.

1. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments ou d'emballages dans le four et branchez-le.
2. Appuyez sur **AIR FRY (FRITURE À AIR)**, puis sur  pour lancer le préchauffage.
3. Appuyez à nouveau sur  pour passer l'étape du préchauffage, l'écran affiche alors le compte à rebours.

Remarque : nous vous recommandons de faire fonctionner le four friteuse à air pendant 30 à 60 minutes lors du test.

4. Le four friteuse à air arrête de chauffer et émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.

CUISINER AVEC VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR

FR

ATTENTION :

- La surface extérieure du four friteuse à air, notamment la porte du four, est chaude pendant et après utilisation. **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- **Utilisez toujours** des gants, des serviettes ou des moufles de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des matériaux chauds, et lorsque vous placez des éléments dans le four friteuse à air ou que vous les en retirez.

Utilisation des plateaux

Trois plateaux sont inclus avec votre four friteuse à air : le plateau à aliments, le plateau à friteuse à air et le bac récupérateur. Les fonctions de cuisson nécessitent des plateaux différents, veillez donc à utiliser le bon plateau. Suivez les instructions de la recette ou les suggestions données dans chaque rubrique de fonction.

Toujours vous assurer que le bac récupérateur est bien en place au fond du four friteuse à air lors de la cuisson. *[Figure 2]* Le bac récupérateur n'est pas destiné à la cuisson d'aliments.

Positions des plateaux

Chaque fonction de cuisson comporte une position de plateau recommandée avec des fentes dans lesquelles vous pouvez glisser un plateau (le plateau pour aliments ou le plateau de la friteuse). Les positions standard recommandées sont indiquées sur l'avant du four friteuse à air *[Figure 3]*. Les quatre positions sont numérotées 1, 2, 3 et 4, de haut en bas.

Cuisson des aliments gras

Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou que vous utilisez la friteuse à air pour des aliments gras comme le bœuf, le poulet ou le porc, placez le plateau de la friteuse à air sur le plateau des aliments (ou insérez le plateau des aliments sous le plateau de la friteuse à air) pour éviter que l'huile ne coule sur les éléments chauffants. *[Figure 4]*

Poignée de la rôtissoire

La poignée de la rôtissoire sert à placer le panier ou la fourchette de la rôtissoire dans les fentes de la rôtissoire dans le four friteuse à air. *[Figure 5]* La poignée sert également à retirer le panier de la rôtissoire et le kit fourchette une fois la cuisson terminée.

Panier à rôtissoire

Le panier rôtissoire est utilisé pour faire frire à l'air de petits aliments, tels que des frites, des beignets ou des choux de Bruxelles.

1. Appuyez sur le loquet métallique pour ouvrir la porte située sur le côté du panier de la rôtissoire. *[Figure 6]*
2. Placez les aliments dans le panier et fermez la porte.
3. Utilisez la poignée de la rôtissoire pour placer le panier à l'intérieur du four friteuse à air, en fixant les deux extrémités de la broche de la rôtissoire dans les fentes de la rôtissoire.

Kit fourchette rôtissoire

Le jeu de fourchette à rôtissoire est utilisé pour faire tourner les rôtis et est idéal pour rôtir un poulet entier. **Ne faites pas** cuire plus de 1,8 kg à la fois sur le kit fourchette rôtissoire.



1. Faites glisser l'aliment sur la broche de la rôtissoire.
2. Placez les fourches de la rôtissoire de chaque côté de la broche et insérez-les dans l'aliment pour le fixer sur la broche. Serrez les molettes des fourches pour les fixer [Figure 7].

3. Utilisez la poignée de la rôtissoire pour placer le aliment à l'intérieur du four friteuse à air, en fixant les deux extrémités de la broche de la rôtissoire dans les fentes de la rôtissoire.

Remarque : lorsque vous faites rôtir un poulet, veuillez fixer les pattes et les ailes avec de la ficelle de boucher afin qu'elles ne pendent pas lorsque le poulet tourne.

Fonctions de cuisson

Les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments. Pour plus d'informations sur chaque fonction de cuisson, consultez sa section respective ou le **tableau de référence rapide des fonctions de cuisson** (voir page 12).

3. Maintenez simultanément les boutons  et  sur le côté droit de l'écran pendant 5 secondes jusqu'à ce que le four friteuse à air émette 1 bip.

Personnalisez les fonctions de cuisson








- Vous pouvez personnaliser les paramètres par défaut d'une fonction de cuisson, notamment la durée et la température.
- Pour modifier les paramètres par défaut d'une fonction :
 1. Lorsque le four friteuse à air ne cuit pas ou est en pause, appuyez sur la fonction de cuisson que vous souhaitez modifier.
 2. Sélectionnez les paramètres que vous souhaitez définir par défaut.
 - a. Appuyez respectivement sur les boutons  et  pour régler la température et/ou la durée.
 - b. Pour Pain grillé, appuyez sur les boutons  et  sur le côté droit de l'écran pour modifier le niveau de cuisson des pains grillés.
- Pour réinitialiser une fonction :
 1. Lorsque le four friteuse à air ne cuit pas ou est en pause, appuyez sur la fonction de cuisson que vous souhaitez réinitialiser.
 2. Sans effectuer de modifications, appuyez simultanément sur les boutons de droite  et  pendant 5 secondes jusqu'à ce que le four friteuse à air émette 1 bip.
- Pour réinitialiser toutes les fonctions :
 1. Lorsque le four friteuse à air n'est pas en train de cuire ou est en pause, maintenez enfoncé la touche  pendant 10 secondes. Cela va réinitialiser toutes les fonction de cuisson.

Tableau de référence rapide des fonctions de cuisson


Name	Nom	Utilisation	Accessoire et position suggérés	Vitesse du ventilateur*	Plage
AIR FRY	FRITURE À AIR	<ul style="list-style-type: none"> • Cuit par chaleur intense et flux d'air maximisé • Cuisson d'aliments tels que des frites et des ailes de poulet • Comprend le préchauffage • Fonction rôtissoire en option 	<p>Plateau de la friteuse à air en position de niveau 2 ou 3</p> <p>Panier rôtissoire dans les fentes de la rôtissoire</p>	Haut	<ul style="list-style-type: none"> • 80 à 220 °C / 180 à 430 °F • 1 min à 1 heure
ROAST	RÔTIS-SOIRE	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisinez un grand nombre de viandes et de volailles • Les aliments seront tendres et juteux à l'intérieur et bien rôtis à l'extérieur. • Comprend le préchauffage • Fonction rôtissoire en option 	<p>Plateau à aliments au niveau position 4</p> <p>Panier rôtissoire ou jeu de fourchettes dans les fentes de la rôtissoire</p>	Haut	<ul style="list-style-type: none"> • 80 à 220 °C / 180 à 430 °F • 1 min à 1 heure
BROIL	GRIL	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisez des sandwichs ouverts, des morceaux de viande minces (comme du bacon), de la volaille, du poisson, des saucisses et des légumes. • Dorez le dessus des plats, des gratins et des desserts. 	Plateau à aliments au niveau position 1	Haut	<ul style="list-style-type: none"> • 175 à 220 °C / 350 à 430 °F • 1 min à 30 min
BAKE	CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les aliments de manière uniforme sur toute la surface • Cuire des gâteaux, des muffins et des pâtisseries • Comprend le préchauffage 	Plateau pour aliments ou friteuse à air en position de niveau 3	Bas	<ul style="list-style-type: none"> • 80 à 220 °C / 180 à 430 °F • 1 min à 1 heure
PIZZA	PIZZA	<ul style="list-style-type: none"> • Faites fondre et dorer le fromage et les garnitures pendant que la croûte croustille. • Comprend le préchauffage 	Plateau de la friteuse à air en position de niveau 2	Bas	<ul style="list-style-type: none"> • 80 à 220 °C / 180 à 430 °F • 1 min à 1 heure
TOAST	PAIN GRILLÉ	<ul style="list-style-type: none"> • Toast ou pain grillé • Inclut un rappel « Retourner » pour L4-L7. 	Plateau de la friteuse à air en position de niveau 4	Bas	<ul style="list-style-type: none"> • Niveaux de cuisson de 1 à 7 • 220 °C / 430 °F • La durée est automatique

REHEAT	RÉCHAUF-FER	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffez les restes sans trop cuire ni dessécher les aliments. 	Plateau à aliments au niveau position 3	Bas	<ul style="list-style-type: none"> 60 à 180 °C / 120 à 360 °F 1 min à 1 heure
KEEP WARM ("WARM")	MAINTENIR AU CHAUD (« WARM »)	<ul style="list-style-type: none"> Gardez les aliments au chaud à la température recommandée pour éviter la croissance bactérienne (71 °C / 160 °F ou plus) 	Plateau pour aliments ou friteuse à air en position de niveau 4	Bas	<ul style="list-style-type: none"> 80 à 110 °C / 180 à 230 °F 1 min à 1 heure
DEHYDRATE ("DRY")	DÉSHYDRATER (« DRY »)	<ul style="list-style-type: none"> Séchez uniformément les aliments sans les cuire Séchez des chips de fruits ou de légumes 	Plateau de la friteuse à air en position de niveau 2 ou 3	Bas	<ul style="list-style-type: none"> 40 à 80 °C / 100 à 180 °F 0,5 à 12 heures
PROOF	POUSSE	<ul style="list-style-type: none"> Maintien précis des basses températures Préparez du pain, de petits pains, de la pizza et de la pâte à pain Faites du yaourt 	Plateau pour aliments ou friteuse à air en position de niveau 4	Bas	<ul style="list-style-type: none"> 30 à 50 °C / 90 à 120 °F 30 min à 12 heures


*La vitesse du ventilateur ne peut pas être modifiée et est automatiquement réglée avec chaque fonction de cuisson.

Préchauffage

Les fonctions de cuisson suivantes incluent automatiquement le préchauffage : **Air Fry (friture à l'air)**, **Roast (rôtisserie)**, **Bake (cuisson)** et **Pizza**.

- Appuyez sur une fonction de cuisson qui inclut le préchauffage.
- Appuyez sur  pour lancer une fonction de cuisson. « **PrE** » s'affiche sur l'écran et le four friteuse à air commence à préchauffer.

- Lorsque le préchauffage est terminé, le four friteuse à air émet 3 bips et « **Add Food (AJOUTER ALIMENT)** » s'affiche à l'écran.
- Ouvrez la porte du four friteuse à air et placez les aliments à l'intérieur, puis fermez la porte pour commencer la cuisson.

Remarque : appuyez sur  pendant le préchauffage pour passer l'étape de préchauffage.








Fonction friture à air (« AIR FRY ») (Figure 8)

Cette fonction est idéale pour la cuisson de divers aliments, notamment les frites et les ailes de poulet. Utilisez une chaleur intense et un flux d'air maximisé.

Éléments chauffants : les éléments chauffants supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par cycle. Si vous utilisez la fonction rôtissoire, les éléments chauffants inférieurs sont éteints.

Position du rack : niveau 2 ou 3

Vitesses du ventilateur : élevée

1. Appuyez sur **AIR FRY (FRITURE À AIR)** pour sélectionner la fonction de cuisson Friture à l'air.
 2. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson (sauf pendant le préchauffage).
 - a. Appuyez sur  et  pour régler la température entre 80 et 220 °C / 180 et 430 °F.
 - b. Appuyez sur  et  pour régler la durée entre 1 min et 1 hr.
 3. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage. Le bouton  s'allume et l'écran affiche « **PRE** ». Lorsque le préchauffage est terminé, le four friteuse à air émet 3 bips et « **Add Food (AJOUTER ALIMENT)** » s'affiche à l'écran.
- a. Appuyez sur  pendant le préchauffage pour passer l'étape de préchauffage.
4. Placez les aliments dans le plateau de la friteuse à air ou le panier de la rôtissoire.
 - a. Évitez de trop remplir le plateau de la friteuse à air, car les aliments risquent de ne pas frire correctement.
 - b. Lorsque vous utilisez la friteuse à air pour des aliments gras (tels que des ailes de poulet), placez le plateau de la friteuse à air sur le plateau à aliments (ou insérez le plateau à aliments sous le plateau de la friteuse à air) pour éviter que l'huile ne coule sur les éléments chauffants.
 5. Insertion au niveau de position 2 ou 3.
 6. Fermez la porte du four friteuse à air pour commencer la cuisson. L'écran affiche le compte à rebours du minuteur.
 7. Le four friteuse à air arrête de chauffer et émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.





Fonction rôtissoire (« ROAST ») (Figure 9)




Cette fonction est idéale pour la cuisson de diverses viandes et volailles. Les aliments seront tendres et juteux à l'intérieur et bien rôtis à l'extérieur.

Éléments chauffants : les éléments chauffants supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par cycle. Si vous utilisez la fonction rôtissoire, les éléments chauffants inférieurs sont éteints.

Position du rack : niveau 4

Vitesses du ventilateur : élevée

1. Appuyez sur **ROAST (RÔTISSOIRE)** pour sélectionner la fonction de cuisson rôtissoire.
2. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson (sauf pendant le préchauffage).
 - a. Appuyez sur  et  pour régler la température entre 80 et 220 °C / 180 et 430 °F.
 - b. Appuyez sur  et  pour régler la durée entre 1 min et 1 hr.

3. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage. Le bouton  s'allume et l'écran affiche « **PrE** ». Lorsque le préchauffage est terminé, le four friteuse à air émet 3 bips et « **Add Food (AJOUTER ALIMENT)** » s'affiche à l'écran.
 - a. Appuyez sur  pendant le préchauffage pour passer l'étape de préchauffage.
4. Placez les aliments à l'intérieur du four friteuse à air. Insérer la plateau à aliments au niveau position 4.
 - a. En option, utilisez la poignée de la rôtissoire pour placer le panier de la rôtissoire ou le jeu de fourchettes de la rôtissoire dans les fentes prévues à cet effet.

Remarque : faites preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation du film, et fixez-le toujours aussi solidement que possible. Pour éviter toute surchauffe et tout risque d'incendie, veillez à ce que la feuille d'aluminium n'entre pas en contact avec les éléments chauffants.

5. Fermez la porte du four friteuse à air pour commencer la cuisson. L'écran affiche le compte à rebours du minuteur.
6. Le four friteuse à air arrête de chauffer et émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.

Fonction gril (« BROIL ») (Figure 10)






Cette fonction est idéale pour cuisiner des sandwichs ouverts, des morceaux de viande minces (comme du bacon), de la volaille, du poisson, des saucisses et des légumes.

Dorez le dessus des plats, des gratins et des desserts.

Éléments chauffants : les éléments chauffants supérieurs s'allument et s'éteignent par cycle.

Position du rack : niveau 1

Vitesses du ventilateur : élevée

1. Placez les aliments sur le plateau à aliments.
 - a. Si vous le souhaitez, graissez légèrement le plateau à aliments ou tapissez-le de papier d'aluminium afin d'éviter que les aliments ne collent.
 - b. Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation du film, et fixez-le **toujours** aussi solidement que possible. Pour éviter toute surchauffe et tout risque d'incendie, veillez à ce que la feuille d'aluminium n'entre pas en contact avec les éléments chauffants.
2. Insérer la plateau à aliments au niveau position 1.
 - a. Insertion en position médiane conseillée pour :
 - Aliments volumineux qui risquent de toucher les éléments chauffants supérieurs
 - Aliments plus épais tels que les galettes pour hamburgers
 - Aliments marinés tels que les ailes de poulet
 - Aliments nécessitant une cuisson au gril plus douce
3. Appuyez sur **GRIL (RÔTISSOIRE)** pour sélectionner la fonction de cuisson Gril.
4. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson (sauf pendant le préchauffage).
 - a. Appuyez sur  et  pour régler la température entre 175 et 220 °C / 350 et 430 °F.
 - b. Appuyez sur  et  pour régler la durée entre 1 min et 30 min.
5. Tappuyez sur  pour lancer la cuisson. L'écran affiche le compte à rebours du minuteur.
6. Le four friteuse à air arrête de chauffer et émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.





Fonction cuisson (« BAKE ») (Figure 11)




Cette fonction permet de cuire les aliments de manière uniforme sur toute la surface. Idéale pour la cuisson des gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries. Également parfaite pour la cuisson des repas congelés préemballés, y compris les lasagnes et les pâtes en croûte.

Éléments chauffants : les éléments chauffants supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par cycle.

Position du rack : niveau 3

Vitesses du ventilateur : élevée

1. Si vous utilisez le plateau du four friteuse à air, insérez-le à la position de niveau 3 et fermez la porte du four friteuse à air.
2. Appuyez sur **CUISSON (BAKE)** pour sélectionner la fonction de cuisson Bake.
3. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson (sauf pendant le préchauffage).
 - a. Appuyez sur  et  pour régler la température entre 80 et 220 °C / 180 et 430 °F.
 - b. Appuyez sur  et  pour régler la durée entre 1 min et 1 hr.

4. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage. Le bouton  s'allume et l'écran affiche « **PrE** ». Lorsque le préchauffage est terminé, le four friteuse à air émet 3 bips et « **Add Food (AJOUTER ALIMENT)** » s'affiche à l'écran.
 - a. Appuyez sur  pendant le préchauffage pour passer l'étape de préchauffage.
5. Placez les aliments à l'intérieur du four friteuse à air. Si vous utilisez le plateau à aliments, insérez-le en position médiane.

Remarque : faites preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation du film, et fixez-le toujours aussi solidement que possible. Pour éviter toute surchauffe et tout risque d'incendie, veillez à ce que la feuille d'aluminium n'entre pas en contact avec les éléments chauffants.

6. Fermez la porte du four friteuse à air pour commencer la cuisson. L'écran affiche le compte à rebours du minuteur.
7. Le four friteuse à air arrête de chauffer et émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.

Fonction Pizza (« PIZZA ») (Figure 12)





Cette fonction fait fondre et dorer le fromage et les garnitures pendant que la croûte croustille.

Éléments chauffants : les éléments chauffants supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par cycle.




Position du rack : niveau 2

Vitesses du ventilateur : basse

1. Insérez le plateau du four friteuse à air à la position de niveau 2 et fermez la porte du four friteuse à air.
2. Appuyez sur **PIZZA** pour sélectionner la fonction de cuisson Pizza.

3. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson (sauf pendant le préchauffage).
 - a. Appuyez sur  et  pour régler la température entre 80 et 220 °C / 180 et 430 °F.
 - b. Appuyez sur  et  pour régler la durée entre 1 min et 1 hr.

Remarque : essayez un temps de cuisson légèrement plus long pour les pizzas à croûte plus épaisses, et un temps de cuisson encore plus long pour les pizzas surgelées.

4. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage. Le bouton  s'allume et l'écran affiche « **PrE** ». Lorsque le préchauffage est terminé, le four friteuse à air émet 3 bips et « **Add Food (AJOUTER ALIMENT)** » s'affiche à l'écran.
 - a. Appuyez sur  pendant le préchauffage pour passer l'étape de préchauffage.
5. Retirez tout carton, plastique, papier ou autre matériau inflammable. Placez la pizza sur une poêle, et placez la poêle sur le plateau de la friteuse à air.
6. Fermez la porte du four friteuse à air pour commencer la cuisson. L'écran affiche le compte à rebours du minuteur.
7. Le four friteuse à air arrête de chauffer et émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.

Remarque : pour les grandes pizzas, ouvrez la porte du four friteuse à air à mi-chemin de la cuisson et tournez délicatement la pizza de 90 degrés pour un brunissement plus uniforme.




Fonction gril-pain (« TOAST ») (Figure 13)

Cette fonction fait dorer l'extérieur de votre pain tout en gardant l'intérieur moelleux. Également idéale pour les muffins anglais et les gaufres surgelées.

Éléments chauffants : les éléments chauffants supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par cycle.

Position du rack : niveau 4

Vitesses du ventilateur : basse

1. Placez jusqu'à 2 tranches de pain sur le plateau du four friteuse à air. Insérez le plateau à la position de niveau 4 et fermez la porte du four friteuse à air.
2. Appuyez sur **TOAST (PAIN GRILLÉ)** pour sélectionner la fonction de cuisson Pain grillé.
3. Vous pouvez également personnaliser le niveau du grillé. Vous ne pouvez le faire **qu'avant** que la cuisson ne commence
 - a. Appuyez sur les boutons  et  sur le côté droit de l'écran pour modifier le niveau de cuisson au grill des toasts, de L1 à L7.
 - b. Utilisez L1 à L2 pour un toast léger, L3 à L5 pour un toast moyen, et L6 à L7 pour un toast foncé.
4. Appuyez sur  pour lancer le grill.
5. Le four friteuse à air émettra un bip et affichera « Retourner » pendant la cuisson pour L4-L7. Retourner les aliments pour un brunissement uniforme des deux côtés.
6. Le four friteuse à air arrête de chauffer et émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.

Remarque :

- Lorsque vous réglez le niveau de la cuisson au grill des toasts, tenez compte du type, de l'épaisseur et de la fraîcheur du pain.
- Essayez des réglages plus légers pour les pains grillés aux raisins, le pain blanc et le pain en tranches fines.
- Essayez des réglages plus longs pour le seigle, le blé entier, le pain à texture plus lourde et le pain frais.
- La durée et la température sont réglées automatiquement. La durée augmente avec le niveau de cuisson au grill des toasts. La température est réglée sur le niveau le plus élevé (220 °C / 430 °F).






Fonction réchauffer (« REHEAT ») (Figure 14)

Cette fonction est conçue pour réchauffer les restes sans trop cuire ni dessécher les aliments.

Éléments chauffants : les éléments chauffants supérieurs s'allument et s'éteignent par cycle.

Position du rack : niveau 3

Vitesses du ventilateur : basse

1. Placez les aliments sur le plateau à aliments. Insérez à la position de niveau 3 et fermez la porte du four friteuse à air.
2. Appuyez sur **REHEAT (RÉCHAUFFER)** pour sélectionner la fonction de cuisson Réchauffer.
3. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
 - a. Appuyez sur  et  pour régler la température entre 60 et 180 °C / 120 et 360 °F.
 - b. Appuyez sur  et  pour régler la durée entre 1 min et 1 hr.
4. Appuyez sur  pour commencer à réchauffer. Le bouton s'allume et l'écran affiche le compte à rebours du minuteur.
5. Le four friteuse à air arrête de chauffer et émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.






Fonction de maintien au chaud («WARM ») (Figure 15)

Cette fonction est conçue pour garder les aliments au chaud à la température recommandée pour éviter la croissance bactérienne (70 °C / 160 °F ou plus).

Éléments chauffants : les éléments chauffants supérieurs s'allument et s'éteignent par cycle.

Position du rack : niveau 4

Vitesses du ventilateur : basse

1. Placez les aliments chauds dans un récipient résistant à la chaleur. Couvrez et placez-les sur le plateau de cuisson ou le plateau du four friteuse à air. Insérez à la position de niveau 4 et fermez la porte du four friteuse à air.
2. Appuyez sur **WARM** pour sélectionner la fonction de cuisson Maintenir au chaud.
3. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
 - a. Appuyez sur  et  pour régler la température entre 80 et 110 °C / 180 et 230 °F.
 - b. Appuyez sur  et  pour régler la durée entre 1 min et 1 hr.
4. Appuyez sur  pour commencer à maintenir au chaud. Le bouton s'allume et l'écran affiche le compte à rebours du minuteur.
5. Le four friteuse à air arrête de chauffer et émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.






Fonction déshydrater (« DRY ») (Figure 16)

Cette fonction combine une chaleur faible et stable avec un flux d'air régulier pour sécher uniformément les aliments sans les cuire. Idéale pour sécher des chips de fruits ou de légumes.

Éléments chauffants : les éléments chauffants supérieurs s'allument et s'éteignent par cycle.

Position du rack : niveau 2 ou 3

Vitesses du ventilateur : basse

1. Placez les aliments sur le plateau du four friteuse à air.
 - a. Lorsque vous déshydratez des aliments qui risquent de couler, tels que du bœuf haché mariné, placez le plateau à aliments en position basse de la grille pour récupérer les écoulements.
 - b. Vous pouvez également éviter les taches lors de la déshydratation de certains aliments (comme les betteraves ou les viandes marinées avec des sauces foncées), en tapissant la grille ou le panier de papier sulfurisé.
2. Insérez le plateau de la friteuse à air en position de niveau 2 ou 3. Fermez la porte du four friteuse à air.
3. Appuyez sur **DRY** pour sélectionner la fonction de cuisson Déshydrater.
4. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
 - a. Appuyez sur  et  pour régler la température entre 40 et 80 °C / 100 et 180 °F.
 - b. Appuyez sur  et  pour régler la durée entre 30 min et 12 hr.
5. Appuyez sur  pour commencer à Déshydrater. Le bouton s'allume et l'écran affiche le compte à rebours du minuteur.
6. Le four friteuse à air arrête de chauffer et émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.

Remarque : *ne jamais* poser de papier sulfurisé ou de cuisson dans le four friteuse à air sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les éléments de chauffage.

Fonction Pousse (« PROOF ») (Figure 17)






Cette fonction est conçue pour maintenir précisément les basses températures, offrant un environnement idéal pour la fermentation du pain, des petits pains, de la pizza et de pâtons.

Peut également être utilisée pour la fabrication de yaourts avec une recette appropriée (en utilisant une température de 40 °C / 110 °F et une durée de 12 heures).

Éléments chauffants : les éléments chauffants du bas s'allument et s'éteignent par cycle.

Position du rack : niveau 4

Vitesses du ventilateur : basse

1. Placez un pâton dans un récipient résistant à la chaleur. Couvrez et placez-les sur le plateau de cuisson ou le plateau de la friteuse à air. Insérez à la position de niveau 4 et fermez la porte du four friteuse à air.
2. Appuyez sur **PROOF** pour sélectionner la fonction de cuisson Pousse.
3. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
 - a. Appuyez sur  et  pour régler la température entre 30 et 50 °C / 90 et 120 °F.
 - b. Appuyez sur  et  pour régler la durée entre 30 min et 1 hr.
4. Appuyez sur  pour lancer la fermentation. Le bouton s'allume et l'écran affiche le compte à rebours du minuteur.
5. Le four friteuse à air arrête de chauffer et émet plusieurs bips lorsqu'il a terminé.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

FR

Nettoyez les accessoires du four friteuse à air (notamment les plateaux, etc.) et l'intérieur du four friteuse à air après chaque utilisation.

Remarque :

- **Ne pas** utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer en métal ou d'ustensiles en métal sur toute partie du four friteuse à air, y compris les plateaux et autres accessoires. Ceux-ci risquent de rayer ou d'endommager les surfaces.
- Ce four friteuse à air ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un agent de service agréé.

1. Avant tout nettoyage, éteignez et débranchez le four friteuse à air et laissez-le totalement refroidir. Ouvrez la porte pour un refroidissement plus rapide.
2. Appliquez un nettoyant liquide non abrasif ou une solution douce en vaporisateur sur un chiffon ou une éponge douce et humide (pas sur la surface du four friteuse à air) et essuyez toutes les parties du four friteuse à air, en particulier l'intérieur. **Ne pas** utiliser un chiffon sec sur l'écran d'affichage, cela risquerait de le rayer.

Remarque : veillez à nettoyer le haut de l'intérieur du four friteuse à air après chaque utilisation. S'il n'est pas nettoyé, les résidus de cuisson brûleront sur l'intérieur du four friteuse à air et seront difficiles à enlever.

3. Pour nettoyer la porte vitrée, utilisez un nettoyant pour vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide ou un tampon à récurer en plastique souple.
4. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de brancher ou de mettre en marche le four friteuse à air.

Nettoyage des accessoires

Remarque : après chaque utilisation, faites glisser le bac récupérateur et jetez les miettes.


1. Appliquez un nettoyant liquide non abrasif ou une solution douce en vaporisateur sur une éponge ou un tampon à récurer en plastique souple et humide (pas sur la surface de l'accessoire). Essuyez les accessoires et trempez-les dans de l'eau chaude savonneuse si nécessaire.
2. Pour les graisses tenaces :
 - a. dans un petit bol, mélangez 30 ml/ 2 c. à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml/ 1 c. à soupe d'eau pour constituer une pâte facile à étaler.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur les plateaux et frottez. Laissez les plateaux reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
 - c. Lavez les plateaux avec de l'eau et du savon.
3. Séchez soigneusement.
4. Remplacez le bac récupérateur dans le four friteuse à air avant de brancher ou de mettre en marche celui-ci.

Stockage

1. Nettoyez et séchez le four friteuse à air et tous les accessoires.
2. Insérez le bac récupérateur dans le four friteuse à air. Insérez le rack en position médiane. Assurez-vous que la porte du four friteuse à air est fermée.
3. Rangez le four friteuse à air en position verticale. **Ne pas** stocker quoi que ce soit dessus.

DÉPANNAGE

FR

Problème	Solution possible
Le four friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que le four friteuse à air est branché.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
Les aliments sont trop cuits ou brûlés.	Diminuez la température ou la durée de cuisson.
	Assurez-vous que les aliments ne sont pas trop gros et qu'ils ne touchent pas les éléments chauffants.
La cuisson des aliments est inégale.	Préchauffez le four friteuse à air manuellement en utilisant la fonction Préchauffage (voir page 13).
	Assurez-vous que les aliments ne sont pas trop serrés sur un plateau, une grille ou un autre récipient.
Une fumée blanche ou de la vapeur s'échappe du four.	Le four friteuse à air peut produire un peu de fumée blanche ou de vapeur pendant la cuisson. Cela est normal.
	Lors d'une première utilisation, la poussière provenant du processus d'emballage peut provoquer une fumée blanche. Ceci est normal pour les fours grille-pain friteuse à air et de nombreux autres appareils de cuisine. Pour éliminer toute poussière, voir Lancement du test (page 9).
	Un excès d'huile ou d'aliments gras peut produire une fumée blanche. Assurez-vous que l'intérieur du four friteuse à air est bien nettoyé et n'est pas gras.
Une fumée foncée s'échappe du four friteuse à air.	Appuyez immédiatement sur  et débranchez votre four friteuse à air. Un aliment est en train de brûler. Attendez que la fumée se dissipe avant d'ouvrir la porte du four friteuse à air.
Un thermomètre indique que la température du four friteuse à air est différente du réglage prédéfini.	Les thermomètres couramment utilisés ont généralement une faible sensibilité et prennent plus de 10 minutes pour mesurer la bonne température. Cela n'affecte pas la cuisson.
Le code d'erreur « E1 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 22).
Le code d'erreur « E2 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 22).
Le code d'erreur « E3 » s'affiche.	La température du four friteuse à air est trop élevée. Contactez le Support à la clientèle (voir page 22).

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 22).

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

FR

Produit	Four friteuse à air de 12 litres
Modèle	CAF-R121-KEU
Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.	
Numéro de commande	
Date d'achat	

Cette garantie ne limite pas vos droits au regard des lois locales applicables en matière de protection des consommateurs. Si les législations locales applicables relatives à la protection des consommateurs exigent que le fabricant fournisse une période de garantie plus longue, la période de garantie sera étendue à la période la plus courte requise par les législations.

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

CONDITIONS ET POLITIQUE

Arovast Corporation garantit que tous les produits sont de la plus haute qualité en termes de matériaux, de fabrication et de service, et ce, à partir de la date d'achat jusqu'à la fin de la période de garantie de 2 ans.

Cette garantie est assurée par :

Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
ÉTATS-UNIS

SUPPORT À LA CLIENTÈLE

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

Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
ÉTATS-UNIS

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

**Veuillez préparer votre facture et votre numéro de commande avant de contacter le Support à la clientèle.*

Grazie per aver scelto di acquistare questo elettrodomestico!

(Speriamo che tu possa apprezzare il tuo nuovo forno-friggitrice ad aria tanto quanto noi)



esplora

la nostra galleria delle ricette
www.cosori.com/recipes



buon divertimento

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



CONTATTA I NOSTRI CHEF

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

E-mail: recipes@cosori.com

A nome di tutti noi di COSORI,

Buon divertimento in cucina!

Indice dei contenuti

Specifiche	2
Contenuto della confezione	2
Protezioni importanti	3
Acquisire familiarità con il forno- friggitrice ad aria	7
Display	7
Comandi	8
Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura	9
Cucinare con il forno-friggitrice ad aria	10
Tabella di riferimento rapido delle funzioni di cottura	12
Cura e manutenzione	20
Guida alla risoluzione dei problemi	21
Informazioni sulla garanzia	22
Assistenza Clienti	22

Contenuto della confezione

- 1 x forno-friggitrice ad aria
- 1 x vassoio per alimenti
- 2 x vassoio della friggitrice ad aria
- 1 x vassoio di raccolta
- 1 x cestello per girarrosto
- 1 x set di spiedi per girarrosto
- 1 x maniglia per girarrosto
- 1 x ricettario
- 1 x manuale dell'utente
- 1 x guida rapida

Specifiche

Modello	CAF-R121-KEU
Alimentazione	CA 220-240V, 50Hz
Potenza nominale	1800W
Capacità	Circa 12 L / 13 qt, Pizza con diametro 20 cm
Intervallo di temperatura	30-220°C / 90-430°F
Intervallo di tempo	0 -12 ore
Peso	8,1 kg (accessori compresi)
Dimensioni	35.2D*32.9W*37.1H cm / 13.8D*13.0W*14.6H pollici

Questa non è una versione smart che può essere collegata all'app VeSync. Puoi però scaricare l'app gratuita VeSync per accedere alle ricette originali degli chef COSORI, interagire con la nostra community on-line e molto altro ancora!



LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

IT


PROTEZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza il forno-friggitrice ad aria è opportuno attenersi alle precauzioni di sicurezza di base. Leggere tutte le istruzioni.

Punti importanti per la sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare la maniglia.
- L'esterno del forno-friggitrice ad aria, sportello compreso, è caldo sia durante che dopo l'uso.
- **Utilizzare sempre** guanti e protezioni resistenti al calore oppure guanti adatti per il forno-friggitrice ad aria quando si maneggiano alimenti caldi e quando si inseriscono o si tolgono oggetti dal forno-friggitrice ad aria, compresi vassoi, ripiani, accessori o contenitori.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- Quando il forno-friggitrice ad aria viene usato da bambini oppure si trova nelle immediate vicinanze di bambini è sempre opportuno garantire un'attenta supervisione.
- Sarà necessario sorvegliare i bambini per garantire che **non** giochino con il forno-friggitrice ad aria.
- **Non** usare il forno-friggitrice ad aria se è danneggiato, se non funziona oppure se il cavo o la presa sono danneggiati. **Contattare l'Assistenza clienti** (cfr. pagina 22).
- **Non utilizzare** parti di ricambio o accessori di terze parti, dato che ciò potrebbe causare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare il forno-friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o ancora all'interno di un forno riscaldato.

Sicurezza generale

- Quando il forno-friggitrice ad aria non è in uso e anche prima di eseguire il processo di pulizia, toccare  per spegnerlo, quindi scollegare la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare prima di aggiungere o togliere eventuali parti.
- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non** immergere il forno-friggitrice ad aria, **il cavo la presa o la scocca in acqua o in altri liquidi**.
- Prestare la massima attenzione quando si toglie un vassoio, un cestello o un ripiano se contiene olio, grasso o altri liquidi caldi.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- Pulire il vassoio di raccolta dopo l'uso. Il grasso e le briciole accumulate possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

- **Non** mettere nessun oggetto sopra al forno-friggitrice ad aria mentre è in funzione. **Non** tenere oggetti all'interno del forno-friggitrice ad aria eccetto gli accessori consigliati.
- Questo forno-friggitrice ad aria non è stato progettato per funzionare con un timer esterno oppure con un sistema di controllo a distanza separato.
- **Usare** unicamente in linea con le indicazioni fornite nel presente manuale. **Non** usare il forno-friggitrice ad aria per finalità diverse rispetto a quelle per cui è stato progettato.
- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso del dispositivo in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte degli utenti non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati. Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non per uso commerciale. Unicamente **per uso domestico**.

Nota: Cfr. **Cura e Manutenzione** per indicazioni su come pulire gli accessori (pagina 20).

Durante la cottura

- Per evitare il rischio di incendio o di scosse elettriche, **non** inserire nel forno-friggitrice ad aria alimenti troppo grandi oppure utensili in metallo (eccetto per gli accessori ufficiali COSORI).
- **Non** inserire nel forno-friggitrice ad aria carta, cartone o plastica non resistente al calore, o qualsiasi materiale che possa prendere fuoco o sciogliersi.
- Per evitare il surriscaldamento, **non** utilizzare carta stagnola all'interno del forno-friggitrice ad aria, a meno che non sia espressamente indicato. Usare la massima cautela quando si usa la carta stagnola, e **fare sempre in modo** che la carta stagnola sia quanto più possibile aderente agli alimenti. Il contatto della pellicola con gli elementi riscaldanti del forno-friggitrice ad aria può provocare un surriscaldamento e un rischio di incendio.
- **Non** coprire il vassoio di raccolta o qualsiasi parte del forno-friggitrice ad aria con fogli di carta stagnola, ad eccezione del vassoio per gli alimenti e del vassoio del forno-friggitrice ad aria in linea con le indicazioni fornite.
- **Non mettere mai** carta forno all'interno del forno-friggitrice ad aria senza averci appoggiato del cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare dei movimenti della carta che potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti.
- **Utilizzare sempre** contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Tenere il forno lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, pareti, ecc.). Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro, spegnere e scollegare immediatamente il forno-friggitrice ad aria. Il cibo brucia. Prima di aprire lo sportello del forno-friggitrice ad aria, attendere che il fumo si sia dissolto.
- Quando si scollega il forno-friggitrice ad aria, prestare attenzione alle superfici calde.

Cavo e alimentazione

- Questo forno-friggitrice ad aria monta un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare.
- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o una prolunga) penda sul bordo di un tavolo o di un bancone, né che tocchi superfici calde.
- Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o dove qualcuno potrebbe inciampare involontariamente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast Corporation o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di incendio. Invitiamo a contattare **l'Assistenza clienti** (pagina 22).



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



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

Prolunghhe

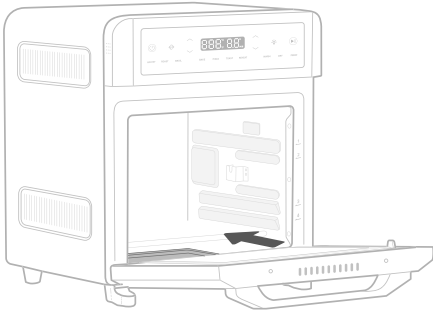
- Sarà possibile ricorrere all'uso di una prolunga, prestando molta attenzione.
- Se si utilizza una prolunga più lunga:
 - La potenza elettrica indicata del cavo o della prolunga deve essere quanto meno pari a quella del forno.
 - Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro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

IT

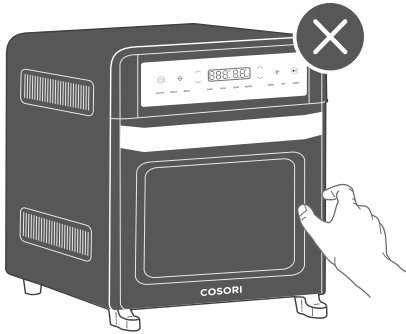
Campi elettromagnetici (CEM)

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

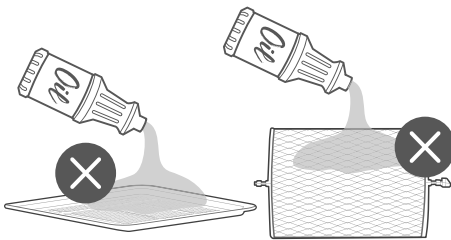
Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS. Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE, e successive modifiche, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Posizionare il vassoio di raccolta all'interno con la maniglia rivolta verso l'esterno.



ATTENZIONE: CALDO



NON riempire d'olio.
Questa non è una friggitrice a immersione.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON IL FORNO-FRIGGITRICE AD ARIA

IT

Schema della friggitrice ad aria (Figura 1)

- | | | |
|-------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| ① Vassoio della friggitrice ad aria | ⑥ Cestello per rosticceria | ⑪ Cavo di alimentazione |
| ② Vassoio per alimenti | ⑦ Maniglia | ⑫ Set di spiedi per girarrostò |
| ③ Fessure per girarrostò | ⑧ Porta | ⑬ Albero del girarrostò |
| ④ Alloggiamento | ⑨ Elementi riscaldanti | ⑭ Maniglia del girarrostò |
| ⑤ Display LED | ⑩ Vassoio di raccolta | |

DISPLAY

Pannello di controllo (Figura A)

- | | | |
|--|----------------------------|--------------------------------------|
| A. Pulsante di accensione | E. Indicatore delle ore | H. Visualizzazione della temperatura |
| B. Pulsante del girarrostò | F. Aumenta/Riduci il tempo | I. Funzioni di cottura |
| C. Aumento/riduzione della temperatura | G. Pulsante della luce | J. Visualizzazione dell'ora |
| D. Indicatori Celsius/Fahrenheit | H. Pulsante avvio/pausa | K. Indicatore dei minuti |



Tempo di cottura restante	Formato del display
< 1 minuto	Secondi
< 1 ora	Minuti
≥ 1 ora	Ore

Messaggi di stato

"PrE"	Il forno-friggitrice ad aria si sta pre-riscaldando*
"Add Food (Aggiungi cibo)"	Il forno-friggitrice ad aria è pre-riscaldato ed è possibile aggiungere gli alimenti
"End (Fine)"	La funzione di cottura è terminata
"L1-L7"	Indica il livello di tostatura del pane da toast, da L1 a L7
"Flip (Gira)"	È arrivato il momento di girare il toast. Visualizza questo promemoria solo per "L4-L7".
"OPEN (APERTO)"	Lo sportello è aperto

*La fase di pre-riscaldamento è compresa automaticamente nelle funzioni di cottura Frittura ad aria, Arrostitimento, Cottura al forno e Pizza.

COMANDI





Pulsante di accensione

- Toccare per accendere/spengere il forno-friggitrice ad aria.
- Mentre il forno-friggitrice ad aria è in cottura o in pausa, toccare per annullare il processo di cottura. Il forno-friggitrice ad aria tornerà in modalità standby.
- Tenere premuto per 10 secondi per riportare il forno-friggitrice ad aria alle impostazioni predefinite di fabbrica e ripristinare tutte le impostazioni predefinite delle funzioni di cottura.

Pulsante della luce

- Toccare per accendere/spengere la luce interna.
- Se non viene spenta manualmente, la luce si spegne automaticamente dopo 1 minuto.
- La luce si accende all'apertura dello sportello e negli ultimi 30 secondi di una funzione di cottura.

Aumenta/Riduci il tempo

- Toccare  e  per regolare l'impostazione dell'ora.
- La regolazione avviene a incrementi di 1 o 10 minuti, oppure di 0,5 oppure 1 ora, a seconda della funzione di cottura (cfr. tabella).
- Tenere premuto per regolare il tempo con incrementi maggiori (cfr. tabella).
- Per attivare/disattivare i suoni di selezione, tenere premuto  e  contemporaneamente per 5 secondi.

Nota: Non è possibile disattivare i suoni "premi e tieni premuto" o i suoni di avviso di errore.

Grafico di incremento del tempo





Frittura ad aria, Arrostitimento, Cottura a fuoco vivo, Cottura al forno, Pizza, Riscaldare, Scaldare	
Tutti gli orari (toccare il pulsante)	incrementi di 1 minuto
Tutti gli orari (tenere premuto il pulsante)	incrementi di 10 minuti
Disidratare	
< 10 ore (toccare il pulsante)	incrementi di 0,5 ore
< 10 ore (tenere premuto il pulsante)	incrementi di 1 ora
≥ 10 ore	incrementi di 1 ora
Lievitazione	
< 1 ora (toccare il pulsante)	incrementi di 1 minuto
< 1 ora (tenere premuto il pulsante)	incrementi di 10 minuti
≥ 1 ora (toccare il pulsante)	incrementi di 0,5 ore
≥ 1 ora (tenere premuto il pulsante)	incrementi di 1 ora
≥ 10 ore	incrementi di 1 ora

Nota: Non tutte le funzioni di cottura possono superare 1 ora di tempo di cottura.

Pulsante del GIRARROSTO

- Toccare per attivare/disattivare la rotazione del girarrosto.
- La rotazione del girarrosto è disponibile solo quando si utilizzano le funzioni di cottura Frittura ad aria oppure Arrostitimento.
- La rotazione si spegne automaticamente al termine di una funzione di cottura.

Aumento/riduzione della temperatura

- Toccare  e  per regolare l'impostazione della temperatura.
- La temperatura si regola con incrementi di 5°C. Tenere premuto per regolare con incrementi di 10°C.
- Tenere premuto  e  contemporaneamente per 5 secondi per modificare l'unità di misura della temperatura da Celsius a Fahrenheit.

Pulsante AVVIO/PAUSA

- Avvia o mette in pausa una funzione di cottura.
- Toccare durante la cottura per modificare le funzioni di cottura.
- Toccare durante il pre-riscaldamento per saltare la fase di pre-riscaldamento. La fase di pre-riscaldamento è compresa automaticamente nelle funzioni di cottura Frittura ad aria, Arrostitimento, Cottura al forno e Pizza.

Nota: Quando si apre lo sportello del forno-friggitrice ad aria mentre è in corso il processo di cottura, il forno-friggitrice ad aria si ferma automaticamente e la luce interna si accende. Quando si chiude lo sportello del forno-friggitrice ad aria, il forno riprende il processo di cottura e la luce interna si spegne di nuovo.

PRIMA DI INIZIARE A USARE L'APPARECCHIATURA

Configurazione

1. Rimuovere tutti gli imballaggi intorno e all'interno del forno-friggitrice ad aria.
2. Collocare su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontano da qualsiasi cosa che possa essere danneggiata dal calore.
3. Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno-friggitrice ad aria (cfr. pagina 20). Asciugare e rimettere gli accessori nel forno-friggitrice ad aria.

Prova di funzionamento

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

1. Accertarsi che non vi siano alimenti o confezioni all'interno del forno e collegarlo.
2. Toccare **AIR FRY (Frittura ad aria)**, e poi toccare  per avviare la fase di pre-riscaldamento.
3. Toccare nuovamente  per saltare la fase di pre-riscaldamento e il display visualizza il conto alla rovescia del timer.

Nota: Consigliamo di lasciar funzionare il forno-friggitrice ad aria per 30-60 minuti durante la prova.

4. Il forno-friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi ed emetterà diversi segnali acustici al termine.

CUCINARE CON IL FORNO-FRIGGITRICE AD ARIA

ATTENZIONE:

- La superficie esterna del forno-friggitrice ad aria, compreso lo sportello del forno, è calda sia in fase di cottura che al termine del processo stesso di cottura. **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare la maniglia
- **Utilizzare sempre** guanti e protezioni resistenti al calore oppure guanti adatti per il forno quando si maneggiano materiali caldi e quando si inseriscono o si tolgono oggetti dal forno-friggitrice ad aria.

Utilizzo dei vassoi

Il forno-friggitrice ad aria include tre vassoi: il vassoio per il cibo, il vassoio per la friggitrice ad aria e il vassoio di raccolta. Le funzioni di cottura richiedono teglie diverse, quindi accertarsi di utilizzare la teglia corretta. Seguire le istruzioni della ricetta o i suggerimenti forniti in ogni sezione della funzione.

Assicurarsi sempre che il vassoio di raccolta sia correttamente posizionato sul fondo del forno-friggitrice ad aria durante la cottura. *[Figura 2]* Il vassoio di raccolta non è destinato alla cottura dei cibi.

Posizioni del vassoio

Ogni funzione di cottura prevede una posizione consigliata per il vassoio, con guide in cui è possibile far scorrere un vassoio (il vassoio del cibo o il vassoio della friggitrice ad aria). Le posizioni standard consigliate sono indicate sulla parte anteriore del forno-friggitrice ad aria *[Figura 3]*. Le quattro posizioni sono numerate 1, 2, 3 e 4, dall'alto verso il basso.

Cucinare cibi grassi

Quando si cucina con olio o si friggono cibi grassi come manzo, pollo o maiale, posizionare il vassoio della friggitrice ad aria sul vassoio del cibo (oppure inserire il vassoio del cibo sotto il vassoio della friggitrice ad aria) per evitare che l'olio coli sugli elementi riscaldanti. *[Figura 4]*

Maniglia del girarrosto

La maniglia del girarrosto serve per inserire il cestello o il set di spiedi nelle fessure del girarrosto nel forno-friggitrice ad aria. *[Figura 5]* La maniglia serve anche per rimuovere il cestello del girarrosto e il set di spiedi al termine del processo di cottura.

Cestello per rosticceria

Il cestello per girarrosto viene utilizzato per la frittura ad aria di alimenti di piccole dimensioni, quali ad esempio patatine fritte, crocchette o cavoletti di Bruxelles.

1. Premere il dispositivo di blocco della griglia per aprire lo sportello sul lato del cestello del girarrosto. *[Figura 6]*
2. Inserire il cibo nel cestello e chiudere lo sportello.
3. Utilizzare la maniglia del girarrosto per posizionare il cestello all'interno del forno-friggitrice ad aria, fissando entrambe le estremità dell'albero del girarrosto nelle fessure del girarrosto.

Set di spiedi per girarrosto





Il set di spiedi per girarrosto viene utilizzato per girare gli arrostiti ed è ideale per arrostitire un pollo intero. **Non** cuocere più di 1,8 kg alla volta sul set di spiedi per girarrosto.

1. Far scorrere l'alimento sull'albero del girarrosto.
2. Posizionare gli spiedi del girarrosto su entrambi i lati dell'albero e inserirli nell'alimento per fissarlo sull'albero. Serrare le manopole sugli spiedi per fissarle. [Figura 7]

Funzioni di cottura



Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti. Per ulteriori informazioni su ogni funzione di cottura, invitiamo a consultare la relativa sezione oppure la **Tabella di riferimento rapido delle funzioni di cottura** (cfr. pagina 12).

Personalizzazione delle funzioni di cottura

- Sarà possibile personalizzare le impostazioni predefinite di una funzione di cottura, compresi tempo e temperatura.
- Per modificare le impostazioni predefinite di una funzione:
 1. Quando il forno-friggitrice ad aria non sta cuocendo oppure è in pausa, toccare la funzione di cottura che si desidera modificare.
 2. Selezionare le impostazioni che si desidera impostare come predefinite.
 - a. Toccare i rispettivi pulsanti  e  per regolare la temperatura e/o l'ora.
 - b. Per i Toast, toccare i pulsanti  e  sul lato destro del display per modificare il livello di tostatura del pane.

3. Utilizzare la maniglia del girarrosto per posizionare l'alimento all'interno del forno-friggitrice ad aria, fissando entrambe le estremità dell'albero del girarrosto nelle fessure del girarrosto.

Nota: Quando si cucina un pollo allo spiedo, fissare le zampe e le ali con uno spago da macellaio, in modo che non pendano liberamente mentre il pollo ruota.

3. Tenere premuto il tasto  e  sul lato destro del display contemporaneamente per 5 secondi fino a quando il forno-friggitrice ad aria non emette un segnale acustico per 1 volta.




- Per ripristinare una funzione:
 1. Quando il forno-friggitrice ad aria non sta cuocendo oppure è in pausa, toccare la funzione di cottura che si desidera resettare.
 2. Senza apportare alcuna modifica, tenere premuto il tasto destro  e  per 5 secondi, finché il forno-friggitrice ad aria non emette un segnale acustico per 1 volta.
- Per ripristinare tutte le funzioni:
 1. Quando il forno-friggitrice ad aria non sta cuocendo oppure è in pausa, tenere premuto  per 10 secondi. Questa opzione ripristinerà tutte le funzioni di cottura.

Tabella di riferimento rapido delle funzioni di cottura


Name	Nome	Utilizzo	Accessorio e posizione suggeriti	Velocità della ventola*	Gamma
AIR FRY	FRITTURA AD ARIA	<ul style="list-style-type: none"> Cuocere con calore intenso e flusso d'aria massimizzato Cuocere cibi come patatine fritte e alette di pollo Include il pre-riscaldamento Funzione girarrosto opzionale 	<p>Friggitrice ad aria Vassoio su livello 2 o posizione 3</p> <p>Cestello per girarrosto nelle fessure per girarrosto</p>	Alta	<ul style="list-style-type: none"> 80°-220°C / 180°-430°F 1 min-1 ora
ROAST	ARROSTIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> Cucinare una varietà di carni e pollame Il cibo sarà tenero e succoso all'interno e ben arrostito all'esterno. Include il pre-riscaldamento Funzione girarrosto opzionale 	<p>Vassoio per alimenti al livello 4</p> <p>Cestello per girarrosto o spiedo inserito nelle fessure del girarrosto</p>	Alta	<ul style="list-style-type: none"> 80°-220°C / 180°-430°F 1 min-1 ora
BROIL	COTTURA A FUOCO VIVO	<ul style="list-style-type: none"> Cuocere panini aperti, tagli sottili di carne (come la pancetta), pollame, pesce, salsicce e verdure Rosolare la parte superiore di sfornati, gratin e dessert 	Vassoio per alimenti al livello 1	Alta	<ul style="list-style-type: none"> 175°-220°C / 350°-430°F 1 min-30 min
BAKE	COTTURA AL FORNO	<ul style="list-style-type: none"> Cuocere gli alimenti in modo uniforme Cuocere torte, muffin e pasticcini Include il pre-riscaldamento 	Vassoio per alimenti o friggitrice ad aria Vassoio in posizione al livello 3	Bassa	<ul style="list-style-type: none"> 80°-220°C / 180°-430°F 1 min-1 ora
PIZZA	PIZZA	<ul style="list-style-type: none"> Sciogliere e rosolare il formaggio e i condimenti mentre la crosta è croccante Include il pre-riscaldamento 	Friggitrice ad aria Vassoio al livello 2	Bassa	<ul style="list-style-type: none"> 80°-220°C / 180°-430°F 1 min-1 ora
TOAST	TOAST	<ul style="list-style-type: none"> Pane tostato o marrone Comprende il promemoria "Gira" per L4-L7. 	Friggitrice ad aria Vassoio al livello 4	Bassa	<ul style="list-style-type: none"> Livello di arrostitimento 1-7 220°C / 430°F Il tempo è automatico
REHEAT	RISCALDAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> Riscaldare gli avanzi senza cuocere troppo o seccare gli alimenti 	Vassoio per alimenti al livello 3	Bassa	<ul style="list-style-type: none"> 60°-180°C / 120°-360°F 1 min-1 ora

KEEP WARM ("WARM")	TENERE AL CALDO ("SCALDARE")	<ul style="list-style-type: none"> Mantenere gli alimenti caldi alla temperatura consigliata per prevenire la crescita batterica (71°C / 160°F o superiore) 	Vassoio per alimenti o friggitrice ad aria Vassoio in posizione al livello 4	Bassa	<ul style="list-style-type: none"> 80°-110°C / 180°-230°F 1 min-1 ora
DEHYDRATE ("DRY")	DISIDRATARE ("ASCIUGARE")	<ul style="list-style-type: none"> Asciugare gli alimenti in modo uniforme senza cuocerli Frutta secca o chip di verdura 	Friggitrice ad aria Vassoio su livello 2 o posizione 3	Bassa	<ul style="list-style-type: none"> 40°-80°C / 100°-180°F 0,5-12 ore
PROOF	LIEVITAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> Mantiene in modo preciso le basse temperature Lievitazione di pane, panini, pizza e impasti Preparare lo yogurt 	Vassoio per alimenti o friggitrice ad aria Vassoio in posizione al livello 4	Bassa	<ul style="list-style-type: none"> 30°-50°C / 90°-120°F 30 min-12 ora


*Non è possibile modificare la velocità della ventola. Viene impostata automaticamente con ogni funzione di cottura.

Pre-riscaldamento

Le seguenti funzioni di cottura comprendono automaticamente la fase di pre-riscaldamento: **Frittura ad aria, Arrostitimento, Cottura al forno e Pizza.**

1. Toccare una funzione di cottura che comprenda la fase di pre-riscaldamento.
2. Toccare  per avviare la funzione di cottura. Sul display verrà visualizzato il messaggio "**PrE**" e il forno-friggitrice ad aria inizierà la fase di pre-riscaldamento.

3. Al termine della fase di pre-riscaldamento, il forno-friggitrice ad aria emetterà 3 segnali acustici e sul display verrà visualizzato il messaggio "**Add food**" (Aggiungi cibo).
4. Aprire lo sportello del forno-friggitrice ad aria e posizionare il cibo all'interno, quindi chiudere lo sportello per avviare il processo di cottura.

Nota: Toccare  durante il pre-riscaldamento per saltare la fase di pre-riscaldamento.








Funzione Frittura ad aria ("AIR FRY") (Figura 8)

Questa funzione è ideale per cucinare un'ampia gamma di alimenti, tra cui patatine fritte e alette di pollo. Utilizza un calore intenso e un flusso d'aria massimizzato.

Elementi riscaldanti: Gli elementi riscaldanti superiori e inferiori si attivano e si disattivano. Se si utilizza la funzione girarrosto, gli elementi riscaldanti inferiori sono spenti.

Posizione della griglia: Livello 2 o 3

Velocità della ventola: Alta

1. Toccare **AIR FRY** (frittura ad aria) per selezionare la funzione di cottura con Frittura ad aria.
2. Sarà possibile personalizzare la temperatura e il tempo. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura (tranne durante la fase di pre-riscaldamento).
 - a. Toccare  e  per regolare la temperatura su un valore compreso fra 80°-220°C / 180°-430°F.
 - b. Toccare  e  per regolare il tempo su un valore compreso fra 1 minuto e 1 ora.
3. Toccare  per avviare il pre-riscaldamento. Il pulsante  si accende e sul display viene visualizzato il messaggio "PRE". Al termine della fase di pre-riscaldamento, il forno-friggitrice ad aria emetterà 3 segnali acustici e sul display verrà visualizzato il messaggio "Add food " (Aggiungi cibo).
- a. Toccare  durante il pre-riscaldamento per saltare la fase di pre-riscaldamento.
4. Posizionare il cibo sul vassoio della friggitrice ad aria oppure sul cestello del girarrosto.
 - a. Evitare di riempire eccessivamente il vassoio della friggitrice ad aria, altrimenti il cibo potrebbe non friggersi ad aria correttamente.
 - b. Quando si usa la frittura ad aria per cibi grassi (come le alette di pollo), posizionare il vassoio della friggitrice ad aria sul vassoio del cibo (o inserire il vassoio del cibo sotto il vassoio della friggitrice ad aria) per evitare che l'olio coli sugli elementi riscaldanti.
5. Inserire nella posizione di livello 2 o 3.
6. Chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria per avviare il processo di cottura. Il display visualizza il conto alla rovescia del timer.
7. Il forno-friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi ed emetterà diversi segnali acustici al termine.



Funzione di Arrostitimento ("ROAST") (Figura9)




Questa funzione è ideale per cucinare un'ampia gamma di carni e pollame. Il cibo sarà tenero e succoso all'interno e ben arrostito all'esterno.

Elementi riscaldanti: Gli elementi riscaldanti superiori e inferiori si attivano e si disattivano. Se si utilizza la funzione girarrosto, gli elementi riscaldanti inferiori sono spenti.

Posizione della griglia: Livello 4

Velocità della ventola: Alta

1. Toccare **ROAST (ARROSTIMENTO)** per selezionare la funzione di cottura Arrostitimento.
2. Sarà possibile personalizzare la temperatura e il tempo. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura (tranne durante la fase di pre-riscaldamento).
 - a. Toccare  e  per regolare la temperatura su un valore compreso fra 80°-220°C / 180°-430°F.
 - b. Toccare  e  per regolare il tempo su un valore compreso fra 1 minuto e 1 ora.

3. Toccare  per avviare il pre-riscaldamento. Il pulsante  si accende e sul display viene visualizzato il messaggio "PrE". Al termine della fase di pre-riscaldamento, il forno-friggitrice ad aria emetterà 3 segnali acustici e sul display verrà visualizzato il messaggio "Add food" (Aggiungi cibo).
 - a. Toccare  durante il pre-riscaldamento per saltare la fase di pre-riscaldamento.
4. Posizionare il cibo all'interno del forno-friggitrice ad aria. Inserire il vassoio del cibo al livello 4.
 - a. In alternativa, utilizzare la maniglia del girarrosto per posizionare il cestello del girarrosto o il set di spiedi del girarrosto nelle apposite fessure.

Nota: Usare la massima cautela quando si usa la carta stagnola, e **fare sempre in modo** che la carta stagnola sia quanto più possibile aderente agli alimenti. Per evitare il surriscaldamento e il rischio di incendio, accertarsi che la carta stagnola non entri in contatto con gli elementi riscaldanti.

5. Chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria per avviare il processo di cottura. Il display visualizza il conto alla rovescia del timer.
6. Il forno-friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi ed emetterà diversi segnali acustici al termine.

Funzione Cottura a fuoco vivo ("BROIL") (Figura 10)

Questa funzione è ideale per cucinare panini aperti, tagli di carne sottili (come la pancetta), pollame, pesce, salsicce e verdure.

Può essere utilizzata anche per dorare la parte superiore di sformati, gratin e dessert.






Elementi riscaldanti: Gli elementi riscaldanti superiori si accendono e si spengono a ciclo continuo.

Posizione della griglia: Livello 1

Velocità della ventola: Alta

1. Posizionare il cibo sul vassoio.
 - a. Se necessario, ungere leggermente la teglia o ricoprirla con un foglio di alluminio per evitare che il cibo si attacchi.
 - b. Usare la massima cautela quando si usa la carta stagnola, e **fare sempre in modo** che la carta stagnola sia quanto più possibile aderente agli alimenti. Per evitare il surriscaldamento e il rischio di incendio, accertarsi che la carta stagnola non entri in contatto con gli elementi riscaldanti.
2. Inserire il vassoio del cibo al livello 1.
 - a. Inserire invece in posizione centrale per:
 - Alimenti voluminosi che possono toccare gli elementi riscaldanti superiori

- Alimenti più spessi come le polpette di hamburger
- Alimenti marinati come le ali di pollo
- Cibi che richiedono una cottura più delicata

3. Toccare **BROIL (COTTURA A FUOCO VIVO)** per selezionare la funzione di cottura Toast.
4. Sarà possibile personalizzare la temperatura e il tempo. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura (tranne durante la fase di pre-riscaldamento).
 - a. Toccare  e  per regolare la temperatura su un valore compreso fra 175°-220°C / 350°-430°F.
 - b. Toccare  e  per regolare il tempo su un valore compreso fra 1 minuto e 30 minuti.
5. Toccare  per avviare il processo di cottura. Il display visualizza il conto alla rovescia del timer.
6. Il forno-friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi ed emetterà diversi segnali acustici al termine.





Funzione di Cottura al forno ("BAKE") (Figura 11)




Questa funzione consente di cuocere i cibi in modo uniforme. Ideale per la cottura di torte, muffin, brownie e dolci. Ideale anche per cucinare piatti surgelati preconfezionati, come lasagne e sfornati.

Elementi riscaldanti: Gli elementi riscaldanti superiori e inferiori si attivano e si disattivano.

Posizione della griglia: Livello 3

Velocità della ventola: Bassa

1. Se si utilizza il vassoio del forno-friggitrice ad aria, inserirlo al livello 3 e chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria.
2. Toccare **BAKE (COTTURA AL FORNO)** per selezionare la funzione di Cottura al forno.
3. Sarà possibile personalizzare la temperatura e il tempo. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura (tranne durante la fase di pre-riscaldamento).
 - a. Toccare  e  per regolare la temperatura su un valore compreso fra 80°-220°C / 180°-430°F.
 - b. Toccare  e  per regolare il tempo su un valore compreso fra 1 minuto e 1 ora.

4. Toccare  per avviare il pre-riscaldamento. Il pulsante  si accende e sul display viene visualizzato il messaggio "PrE". Al termine della fase di pre-riscaldamento, il forno-friggitrice ad aria emetterà 3 segnali acustici e sul display verrà visualizzato il messaggio "Add food" (Aggiungi cibo).
 - a. Toccare  durante il pre-riscaldamento per saltare la fase di pre-riscaldamento.
5. Posizionare il cibo all'interno del forno-friggitrice ad aria. Se si utilizza il vassoio per alimenti, inserirlo in posizione centrale.

Nota: Usare la massima cautela quando si usa la carta stagnola, e **fare sempre in modo** che la carta stagnola sia quanto più possibile aderente agli alimenti. Per evitare il surriscaldamento e il rischio di incendio, accertarsi che la carta stagnola non entri in contatto con gli elementi riscaldanti.

6. Chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria per avviare il processo di cottura. Il display visualizza il conto alla rovescia del timer.
7. Il forno-friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi ed emetterà diversi segnali acustici al termine.

Funzione Pizza ("PIZZA") (Figura 12)

Questa funzione fonde e rosola il formaggio e i condimenti, mentre la crosta è croccante.




Elementi riscaldanti: Gli elementi riscaldanti superiori e inferiori si attivano e si disattivano.

Posizione della griglia: Livello 2

Velocità della ventola: Bassa

1. Inserire il vassoio della friggitrice al livello 2 e chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria.
2. Toccare **PIZZA** per selezionare la funzione di cottura Pizza.
 - a. Toccare  e  per regolare la temperatura su un valore compreso fra 80°-220°C / 180°-430°F.
 - b. Toccare  e  per regolare il tempo su un valore compreso fra 1 minuto e 1 ora.
3. Sarà possibile personalizzare la temperatura e il tempo. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura (tranne durante la fase di pre-riscaldamento).

Nota: Provare un tempo di cottura leggermente più lungo per le pizze con la crosta più spessa e un tempo di cottura ancora più lungo per le pizze surgelate.

4. Toccare  per avviare il pre-riscaldamento. Il pulsante  si accende e sul display viene visualizzato il messaggio "PrE". Al termine della fase di pre-riscaldamento, il forno-friggitrice ad aria emetterà 3 segnali acustici e sul display verrà visualizzato il messaggio "Add food" (Aggiungi cibo).
 - a. Toccare  durante il pre-riscaldamento per saltare la fase di pre-riscaldamento.
5. Rimuovere cartone, plastica, carta o altri materiali infiammabili. Disporre la pizza su una teglia e posizionare la teglia sul vassoio della friggitrice ad aria.
6. Chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria per avviare il processo di cottura. Il display visualizza il conto alla rovescia del timer.
7. Il forno-friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi ed emetterà diversi segnali acustici al termine.

Nota: Per le pizze di grandi dimensioni, aprire lo sportello del forno-friggitrice ad aria a metà cottura e ruotare con cautela la pizza di 90 gradi per ottenere una doratura più uniforme.




Funzione Toast ("TOAST") (Figura 13)

Questa funzione consente di dorare l'esterno del pane mantenendo morbido l'interno. Ideale anche per muffin inglesi e waffle surgelati.

Elementi riscaldanti: Gli elementi riscaldanti superiori e inferiori si attivano e si disattivano.

Posizione della griglia: Livello 4

Velocità della ventola: Bassa

1. Posizionare fino a 2 fette di pane sul vassoio del forno-friggitrice ad aria. Inserire il vassoio al livello 4 e chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria.
 2. Toccare **TOAST** per selezionare la funzione di cottura Toast.
 3. Sarà possibile personalizzare il livello di tostatura. Sarà possibile eseguire questa operazione **solo** prima dell'inizio del processo di cottura.
 - a. Toccare i pulsanti  e  sul lato destro del display per modificare il livello di tostatura del pane, da L1 a L7.
 - b. Utilizzare L1-L2 per una tostatura chiara, L3-L5 per una tostatura media e L6-L7 per una tostatura scura.
- Nota:**
- Quando si imposta il livello di tostatura dei toast, prendere in considerazione il tipo, lo spessore e la freschezza del pane.
 - Provare le impostazioni di tostatura più basse per i toast all'uvetta, il pane bianco e il pane a fette sottili.
 - Provare le impostazioni di tostatura più alte per la segale, il grano integrale, il pane di consistenza più pesante e il pane fresco.
 - L'ora e la temperatura vengono impostate automaticamente. Il tempo aumenta con il livello di tostatura del pane. La temperatura è impostata sul livello più alto (220°C / 430°F).
4. Toccare  per iniziare a tostare.
 5. Il forno friggitrice ad aria emette un segnale acustico e mostra "Flip" durante la cottura per L4-L7. Girare il cibo per ottenere una doratura uniforme su entrambi i lati.
 6. Il forno-friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi ed emetterà diversi segnali acustici al termine.

Funzione di Riscaldamento ("REHEAT") (Figura 14)






Questa funzione è progettata per riscaldare gli avanzi senza cuocere troppo o seccare gli alimenti.

Elementi riscaldanti: Gli elementi riscaldanti superiori si accendono e si spengono a ciclo continuo.

Posizione della griglia: Livello 3

Velocità della ventola: Bassa

1. Posizionare il cibo sul vassoio. Inserire al livello 3 e chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria.
2. Toccare **REHEAT (RISCALDARE)** per selezionare la funzione di cottura Riscaldamento.

3. Sarà possibile personalizzare la temperatura e il tempo. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura
 - a. Toccare  e  per regolare la temperatura su un valore compreso fra 60°-180°C / 120°-360°F.
 - b. Toccare  e  per regolare il tempo su un valore compreso fra 1 minuto e 1 ora.
4. Toccare  per avviare il riscaldamento. Il pulsante si accende e il display visualizza il conto alla rovescia del timer.
5. Il forno-friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi ed emetterà diversi segnali acustici al termine.

Funzione Tenere al caldo ("WARM") (Figura 15)






Questa funzione è progettata per mantenere gli alimenti caldi alla temperatura consigliata per prevenire la crescita batterica (70°C o superiore).

Elementi riscaldanti: Gli elementi riscaldanti superiori si accendono e si spengono a ciclo continuo.

Posizione della griglia: Livello 4

Velocità della ventola: Bassa

1. Mettere gli alimenti caldi all'interno di un contenitore resistente al calore. Coprire e posizionare sul vassoio per alimenti o sulla teglia del forno-friggitrice ad aria. Inserire al livello 4 e chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria.
2. Toccare **WARM (SCALDA)** per selezionare la funzione di cottura Scaldare.

3. Sarà possibile personalizzare la temperatura e il tempo. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura
 - a. Toccare  e  per regolare la temperatura su un valore compreso fra 80°-110°C / 180°-230°F.
 - b. Toccare  e  per regolare il tempo su un valore compreso fra 1 minuto e 1 ora.
4. Toccare  per avviare la funzione che consente di scaldare gli alimenti. Il pulsante si accende e il display visualizza il conto alla rovescia del timer.
5. Il forno-friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi ed emetterà diversi segnali acustici al termine.

Funzione di Disidratazione ("DRY") (Figura 16)

Questa funzione combina un calore basso e stabile con un flusso d'aria costante per asciugare uniformemente gli alimenti senza cuocerli. Ideale per l'essiccazione di frutta o chip di verdura.






Elementi riscaldanti: Gli elementi riscaldanti superiori si accendono e si spengono a ciclo continuo.

Posizione della griglia: Livello 2 o 3

Velocità della ventola: Bassa

1. Posizionare il cibo sul vassoio del forno-friggitrice ad aria.
 - a. Quando si disidratano alimenti che possono sgocciolare, come la carne secca marinata, posizionare il vassoio nella posizione bassa della griglia per raccogliere i residui.
 - b. In alternativa, per evitare di macchiarsi quando si disidratano alcuni alimenti (come barbabietole o carni marinate con salse scure), ricoprire la griglia o il cestello con carta da forno.

Nota: Non mettere mai carta forno all'interno del forno-friggitrice ad aria senza averci appoggiato del cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare dei movimenti della carta che potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti.

2. Inserire il vassoio della friggitrice ad aria nella posizione 2 o 3. Chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria.
3. Toccare **DRY (ASCIUGA)** per selezionare la funzione di cottura Disidratare.
4. Sarà possibile personalizzare la temperatura e il tempo. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura
 - a. Toccare  e  per regolare la temperatura su un valore compreso fra 40°-80°C / 100°-180°F.
 - b. Toccare  e  per regolare il tempo su un valore compreso fra 30 minuti e 12 ore.
5. Toccare  per avviare il processo di disidratazione. Il pulsante si accende e il display visualizza il conto alla rovescia del timer.
6. Il forno-friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi ed emetterà diversi segnali acustici al termine.

Funzione di Lievitazione ("PROOF") (Figura 17)


Questa funzione è progettata per mantenere con precisione le basse temperature, fornendo così un ambiente ideale per la lievitazione di pane, panini, pizza e pasta.

Questa funzione può essere usata anche per la produzione di yogurt con una ricetta adeguata (usando una temperatura di 40°C / 110°F e un tempo di 12 ore).

Elementi riscaldanti: Gli elementi riscaldanti inferiori si accendono e si spengono a ciclo continuo.

Posizione della griglia: Livello 4

Velocità della ventola: Bassa

1. Mettere l'impasto all'interno di un contenitore resistente al calore. Coprire e posizionare sul vassoio per alimenti o sulla teglia della friggitrice ad aria. Inserire al livello 4 e chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria.
2. Toccare **PROOF (LIEVITAZIONE)** per selezionare la funzione di cottura Lievitazione.
3. Sarà possibile personalizzare la temperatura e il tempo. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura
 - a. Toccare  e  per regolare la temperatura su un valore compreso fra 30°-50°C / 90°-120°F.
 - b. Toccare  e  per regolare il tempo su un valore compreso fra 30 minuti e 1 ora.
4. Toccare  per avviare il processo di fermentazione. Il pulsante si accende e il display visualizza il conto alla rovescia del timer.
5. Il forno-friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi ed emetterà diversi segnali acustici al termine.

CURA E MANUTENZIONE

Pulire gli accessori del forno-friggitrice ad aria (compresi i vassoi, ecc.) e l'interno del forno-friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo.

Nota:

- **Non** utilizzare detergenti abrasivi, pagliette metalliche o utensili metallici su qualsiasi parte del forno-friggitrice ad aria, compresi i vassoi e gli altri accessori. Questi elementi graffiano o danneggiano le superfici.
- Questo forno-friggitrice ad aria non contiene componenti riparabili dall'utente. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

1. Prima di eseguire l'intervento di pulizia, spegnere e scollegare il forno-friggitrice ad aria e lasciarlo raffreddare completamente. Aprire lo sportello per un raffreddamento più rapido.
2. Applicare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray delicata su un panno o una spugna morbida e umida (non sulla superficie del forno-friggitrice ad aria) e pulire tutte le parti del forno-friggitrice ad aria, in particolar modo l'interno del forno. **Non** utilizzare un panno asciutto sul display, altrimenti potrebbe graffiarsi.

Nota: Accertarsi di pulire la parte superiore del forno-friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo. Se non viene pulito, i residui di cottura bruciano all'interno del forno-friggitrice ad aria e saranno difficili da rimuovere.

3. Per pulire lo sportello in vetro, utilizzare un detergente per vetri o un detergente delicato e una spugna morbida e umida o una paglietta morbida in plastica.
4. Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima di collegare o accendere il forno-friggitrice ad aria.

Pulizia degli accessori

Nota: Dopo ogni utilizzo, estrarre il vassoio di raccolta e gettare le briciole.


1. Applicare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray delicata su una spugna morbida e umida o su una paglietta in plastica morbida (non sulla superficie dell'accessorio). Se necessario, pulire gli accessori e immergerli in acqua calda e sapone.
2. Per il grasso ostinato:
 - a. All'interno di una piccola ciotola, mescolare 30 mL / 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio e 15 mL / 1 cucchiaino di acqua per formare una pasta spalmabile.
 - b. Usando una spugna, stendere la pasta sulle teglie e sfregare. Lasciare riposare le teglie per 15 minuti prima di risciacquare.
 - c. Lavare le teglie con acqua e sapone.
3. Asciugare accuratamente.
4. Riposizionare il vassoio di raccolta nel forno-friggitrice ad aria prima di collegare o accendere il forno.

Conservazione

1. Pulire e asciugare il forno-friggitrice ad aria e tutti gli accessori.
2. Inserire il vassoio di raccolta nel forno-friggitrice ad aria. Inserire la griglia in posizione centrale. Accertarsi che lo sportello del forno-friggitrice ad aria sia chiuso.
3. Conservare il forno-friggitrice ad aria in posizione verticale. **Non** appoggiarci nulla sopra.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

IT

Problema	Possibile soluzione
Il forno-friggitrice ad aria non si accende.	Accertarsi che il forno-friggitrice ad aria sia collegato alla presa di corrente.
Il cibo non è completamente cotto.	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Il cibo è troppo cotto o bruciato.	Ridurre la temperatura o il tempo di cottura.
	Accertarsi che gli alimenti non siano troppo grandi e non tocchino gli elementi riscaldanti.
Il cibo viene cucinato in modo non uniforme.	Pre-riscaldare manualmente il forno-friggitrice ad aria servendosi della funzione di pre-riscaldamento (cfr. pagina 13).
	Accertarsi che gli alimenti non siano troppo vicini su un vassoio, una griglia oppure in un altro contenitore.
Dal forno fuoriesce fumo bianco o vapore.	Il forno-friggitrice ad aria può emettere fumo bianco o vapore durante la cottura. Questa non è un'anomalia di funzionamento.
	Durante il primo utilizzo, la polvere proveniente dal processo di imballaggio può causare fumo bianco. Tutto questo è normale per i tostapane e per i forni-friggitrici ad aria e per molti altri elettrodomestici da cucina. Per eliminare la polvere, cfr. la sezione Esecuzione del test (pagina 9).
	Un eccesso di olio o di cibi grassi può produrre fumo bianco. Accertarsi che l'interno del forno-friggitrice ad aria sia pulito correttamente e non sia unto.
Il forno-friggitrice ad aria emette del fumo scuro.	Toccare immediatamente  e scollegare il forno-friggitrice ad aria. Il cibo brucia. Prima di aprire lo sportello del forno-friggitrice ad aria, attendere che il fumo si sia dissolto.
Un termometro indica che la temperatura del forno-friggitrice ad aria è diversa rispetto all'impostazione del forno-friggitrice ad aria.	I termometri comunemente utilizzati hanno solitamente una bassa sensibilità e impiegano oltre 10 minuti per misurare la temperatura corretta. Questo non influisce sulla cottura.
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E1".	Il monitor della temperatura presenta un circuito aperto. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 22).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E2".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 22).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E3".	La temperatura del forno-friggitrice ad aria è troppo elevata. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 22).

Se il problema riscontrato non è riportato in questa tabella, contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 22).

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

IT

Prodotto	Forno-friggitrice ad aria - 12 litri
Modelli	CAF-R121-KEU
A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.	
Numero d'ordine	
Data di acquisto	

La presente garanzia non limita i diritti dell'utente ai sensi delle leggi locali in materia di tutela dei consumatori. Se le leggi locali sulla protezione dei consumatori richiedono al produttore un periodo di garanzia più lungo, il periodo di garanzia sarà esteso al periodo più breve richiesto dalle leggi.

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

La presente garanzia viene rilasciata da:

Società Arovast
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
STATI UNITI D'AMERICA

TERMINI E POLITICA

Arovast Corporation garantisce la massima qualità di tutti i prodotti per quanto riguarda i materiali, la lavorazione e l'assistenza, a partire dalla data di acquisto fino al termine del periodo di garanzia di 2 anni.

ASSISTENZA CLIENTI

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

Società Arovast

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
STATI UNITI D'AMERICA

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

**Prima di contattare l'Assistenza clienti, accertarsi di avere a portata di mano la fattura e il numero d'ordine.*

