

COSORI

User Manual

Premium 5.5-Litre Air Fryer

Models: CP158-AF-RXB, CP158-AF-RXW, CP158-AF-RXR



EN

DE

FR

ES

IT

NL

PT

Questions or Concerns?

support.eu@cosori.com

Índice

Conteúdos da embalagem	8
Especificações	8
Avisos Importantes	142
• Pontos De Segurança Importantes	142
• Segurança Geral	143
• Enquanto Prepara Alimentos Com A Air Fryer	143
• Ficha E Cabo	144
Conhecer A Sua Air Fryer	145
Diagrama De Apresentação	146
Mensagens De Ecrã	147
Antes Da Primeira Utilização	148
• Configuração	148
• Execução De Teste	148
• Dicas De Cesto	149
Utilizar A Air Fryer	150
• Pré-Aquecimento	150
• Preparar Alimentos Com A Air Fryer	151
• Agitar Alimentos	154
• Guia De Preparação	155
• Mais Funções	156
Cuidados E Manutenção	157
Resolução De Problemas	158
Informação De Garantia	160
Apoio Ao Cliente	160

Conteúdos da embalagem

- 1 x Premium Air Fryer de 5,5 litros
- 1 x Livro de receitas
- 1 x Guia de Referência Rápida
- 1 x Manual de Utilizador
- 1 x Suporte para espetos
- 5 x Espetos

Especificações

Fonte de alimentação	CA 220–240V, 50/60Hz
Potência nominal	1700W
Capacidade	5,5 l (serve 3-5 pessoas)
Intervalo de temperatura	75°–205°C / 170°–400°F
Intervalo de tempo	1 - 60 min
Dimensões (incluindo pega e espaçador de saída de ar)	29,9 x 39,8 x 32,1cm
Peso	5,4 kg
Dimensões do suporte para espetos	20 x 20 x 9,1 cm
Dimensões do espeto	21 cm

*Agradecemos a
sua compra!*

(Esperamos que goste tanto da nossa nova air fryer quanto nós.)



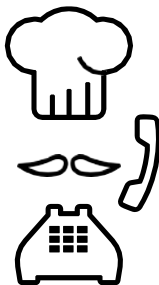
junte-se à Comunidade Cosori Cooks no Facebook
[facebook.com/CosoriUK](https://www.facebook.com/CosoriUK)



explore a nossa galeria de receitas
www.cosori.com/recipes



desfrute das receitas apresentadas semanalmente
feitas exclusivamente pelos nossos chefs



CONTACTE OS NOSSOS CHEFS

Os nossos prestáveis chefs estão prontos para o ajudar com quaisquer dúvidas que possa ter!

Email: recipes@cosori.com

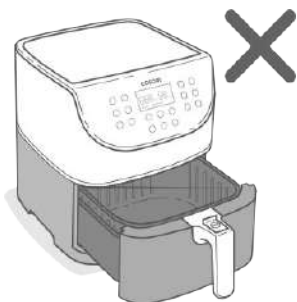
Em nome de todos nós na Cosori,

Bons cozinhados!

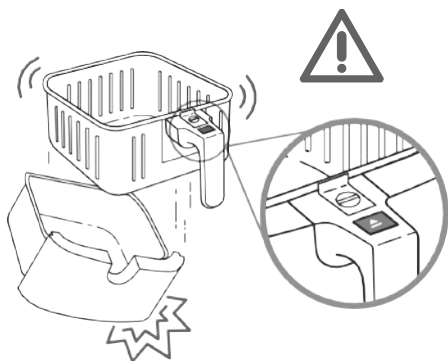
AVISOS IMPORTANTES

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

Pontos de Segurança Importantes

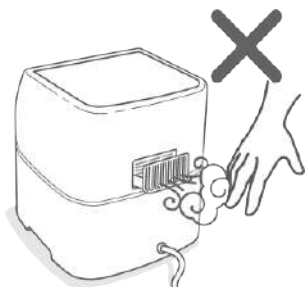


Não toque em superfícies quentes. Utilize a pega.



Apenas prima o botão de libertação do cesto com os cestos colocados sobre uma bancada ou numa superfície nivelada e resistente ao calor.

A pega está agarrada ao cesto interior, e não ao cesto exterior. Quando prime o botão de libertação do cesto, o cesto exterior irá **cair**.



Não bloqueie quaisquer aberturas de ventilação. É libertado vapor quente pelas aberturas. Mantenha as mãos e rosto longe das aberturas.

Segurança Geral

- **Não** submerja a estrutura da air fryer ou tomada em água ou líquido.
- Esteja atento a crianças que se encontrem perto da air fryer.
- Desligue quando não a estiver a usar e antes de limpar. Deixe sempre que arrefeça antes de colocar ou tirar peças.
- **Não** utilize a air fryer caso esteja danificada, não funcione ou se o cabo ou tomada estiver danificado. Contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 160).
- **Não** utilize peças de substituição de terceiros ou acessórios, pois tal pode causar ferimentos.
- **Não** utilize no exterior.
- **Não** coloque a air fryer ou qualquer uma das suas partes no forno, perto de fogões a gás ou elétricos ou forno quente.
- Tenha muito cuidado quando mover a air fryer (ou retirar os cestos) caso contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- **Não** limpe com esfregões de metal. Os fragmentos de metal podem separar-se do esfregão e tocar nas partes elétricas, criando um risco de choque elétrico.
- **Não** coloque nada por cima da air fryer. **Não** armazene nada dentro da air fryer.
- **Apenas** utilize a air fryer conforme indicado neste manual.
- Não se destina a uso comercial. **Apenas** para uso doméstico.
- A limpeza e manutenção de utilizador não deve ser feita por crianças.
- Mantenha o aparelho e o cabo longe do alcance de crianças.

Enquanto prepara alimentos com a Air Fryer

- Uma air fryer funciona **apenas** com ar quente. **Nunca** encha os cestos com óleo ou gordura.
- **Nunca** utilize a air fryer sem os cestos colocados.
- **Não** coloque alimentos demasiado grandes ou utensílios de metal na air fryer.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não resistente ao calor ou materiais semelhantes na air fryer. Pode utilizar papel vegetal ou folha de alumínio.
- **Nunca** coloque papel manteiga ou vegetal na air fryer sem comida por cima. A circulação de ar pode fazer com que este levante e toque nas bobinas de aquecimento.
- **Utilize** sempre recipientes resistentes ao calor. Tenha muito cuidado se utilizar recipientes que não sejam metal ou vidro.
- Mantenha a air fryer longe de materiais inflamáveis (cortinas, toalhas, etc.). Utilize numa superfície plana, estável, resistente ao calor longe de fontes de calor ou líquidos.
- Desligue a air fryer imediatamente ou retire da tomada se vir fumo negro a sair. É normal que ocorra fumo branco, causado pelo aquecimento da gordura ou salpicos de comida, mas fumo negro significa que a comida está a queimar ou que existe um problema de circuito. Espere que o fumo desapareça antes de retirar os cestos. Se a causa não for comida queimada, contacte o **Apoio ao Cliente** (página 160).
- **Não** deixe a air fryer funcionar sem supervisão.

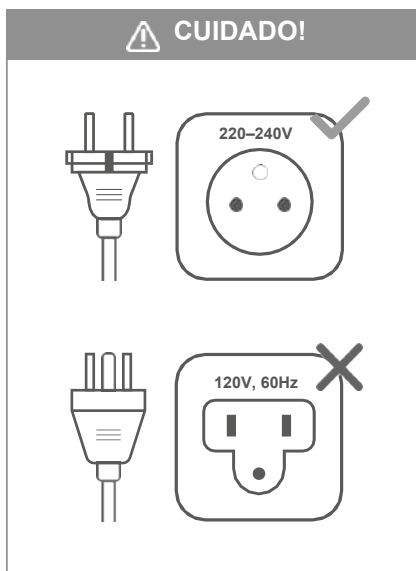
Ficha e cabo

- **Não** deixe o cabo de alimentação (ou qualquer cabo de extensão) pendurado numa mesa ou bancada, ou tocar em superfícies quentes.

Nota: Esta air fryer utiliza um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de enrolar ou tropeçar. Utilize cabos de extensão com cuidado. A classificação elétrica marcada do cabo de alimentação deve ser superior à classificação da air fryer (ver página 8).

Campos eletromagnéticos (EMF)

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



GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



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

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

CONHECER A SUA AIR FRYER

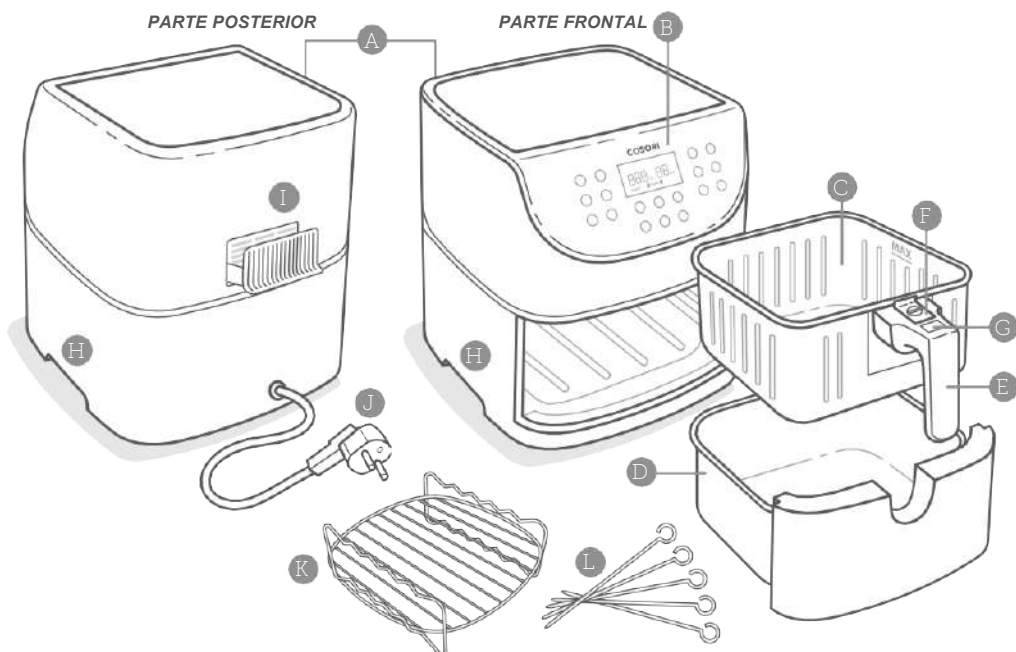
A sua Cosori Air Fryer utiliza tecnologia de rápida circulação de ar 360° para cozinhar com pouco ou nenhum óleo para comida rápida, estaladiça e deliciosa com até 85% de menos calorias do que as fritadeiras normais. Com cestos anti-aderentes, fáceis de utilizar e controlos de um só botão e um design intuitivo e seguro, a Cosori Air Fryer é a estrela da sua cozinha.

Diagrama Air Fryer



Nota:

- **Não tente abrir a parte de cima da air fryer. Não é uma tampa.**
- **Os cestos são feitos de alumínio com revestimento anti-aderente. Não contém PFOA e BPA.**



- | | | |
|-----------------------|----------------------------------|-------------------------|
| A. Entrada de ar | E. Pega de cesto | I. Saída de ar |
| B. Painel de controlo | F. Proteção do botão deslizante | J. Cabo de alimentação |
| C. Cesto interior | G. Botão de desbloqueio do cesto | K. Suporte para espetos |
| D. Cesto exterior | H. Pegas da estrutura | L. Espetos |

DIAGRAMA DE APRESENTAÇÃO

Nota: Quando prime um botão para utilizar uma função ou programa, este irá ficar azul para mostrar que está ativo. [Figura 1.1]



Figura 1.1

Predefinições



Painel de controlo

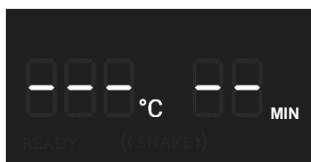


DIAGRAMA DE APRESENTAÇÃO (CONT.)

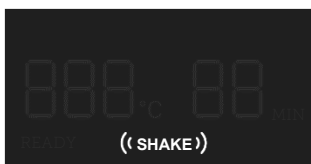
Ecrã



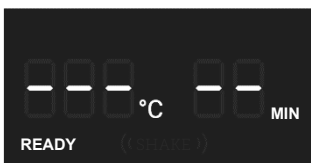
MENSAGENS DE ECRÃ



O programa de preparação terminou.



Lembrete para agitar ou virar a comida.



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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Configuração

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

Nota: Deixe 13 cm de espaço atrás e por cima da air fryer. [Figura 2.1] Deixe espaço suficiente para retirar os cestos.

3. Puxe a pega para retirar os cestos. Remova todo o plástico dos cestos.
4. Prima o botão de libertação de cesto para separar o cesto interior do cesto exterior.
5. Lave bem ambos os cestos na máquina de lavar louça ou utilizando uma esponja não abrasiva.
6. Limpe o interior e o exterior da air fryer com um pano húmido macio. Seque com uma toalha.
7. Volte a colocar os cestos dentro da air fryer.

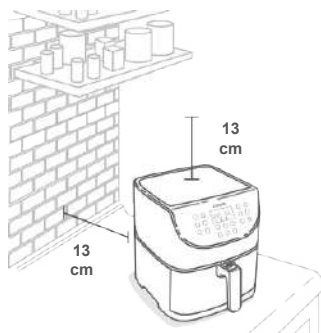


Figura 2.1

Execução de teste

Uma execução de teste irá ajudá-lo a familiarizar-se com a air fryer, certificar-se que de está a funcionar corretamente e limpar possíveis resíduos no processo.

1. Certifique-se de que os cestos da air fryer estão vazios e ligue a air fryer.
2. Prima **Preheat**. O ecrã irá apresentar “205°C” e “5 MIN”.
3. Prima **▶|** para começar a pré-aquecer. Quando o pré-aquecimento terminar, a air fryer irá emitir um som.
4. Retire os cestos e deixe-os arrefecer durante 5 minutos. Depois coloque os cestos vazios novamente na air fryer.
5. Prima para selecionar a predefinição **Steak** (bife). O ecrã irá apresentar “205°C” e “6 MIN”.
6. Prima **Temp/Time** (Temperatura/Tempo) duas vezes. O tempo irá piscar no ecrã. Prima o botão - uma vez para mudar o tempo para 5 minutos.
7. Prima **▶|** para começar. Quando terminar, a air fryer irá apitar.
8. Retire os cestos. Desta vez, deixe que os cestos arrefeçam totalmente durante 10-30 minutos.

Dicas de cesto

- **Apenas** separe os cestos para limpar ou depois de cozinhar.
- A guarda de botão evita que o botão de libertação seja premido acidentalmente. Deslize a guarda de botão para a frente para premir o botão de libertação. [Figura 2.2]
- **Nunca** prima o botão de libertação com os cestos colocados.
- **Apenas** prima o botão de libertação do cesto com os cestos colocados numa bancada ou em qualquer superfície nivelada e resistente ao calor.
- A pega está acoplada ao cesto interior e não ao cesto exterior. [Figura 2.3] Quando prima e solta o botão de libertação, o cesto exterior irá **cair**.

Nota:

- **Não** desaparafuse a pega de cesto dos cestos.
- Para encomendar acessórios, contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 160).

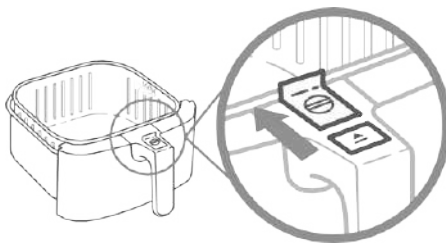


Figura 2.2

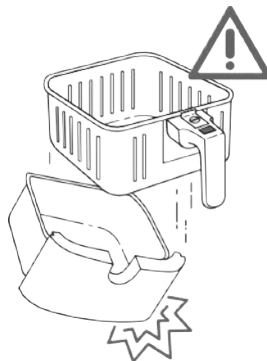



Figura 2.3


UTILIZAR A AIR FRYER

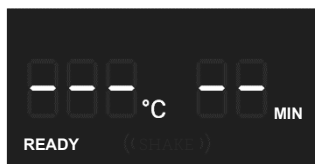
Pré-aquecimento

Recomendamos pré-aquecer antes de colocar comida na air fryer, a não ser que a air fryer já esteja quente. A comida não irá ficar bem cozinhada sem pré-aquecimento.

1. Ligar. Prima  para ligar a air fryer.
2. Prima **Preheat**. O ecrã irá apresentar “205°C” e “5 MIN”.
3. Opcionalmente, prima os botões + ou – para mudar a temperatura. O tempo irá ajustar automaticamente.

Temperatura	Tempo
205°C	5 minutos
200°C	5 minutos
195°C	5 minutos
190°C	4 minutos
185°C	4 minutos
180°C	4 minutos
170°C	4 minutos
165°C e inferior	3 minutos

4. Prima  para começar a pré-aquecer.
5. Quando o pré-aquecimento terminar, a air fryer irá emitir um som 3 vezes. O ecrã irá apresentar:



Nota: Se não forem premidos quaisquer botões durante 3 minutos, a air fryer irá desconsiderar quaisquer configurações e entrar no modo de espera.

Preparar alimentos com a air fryer

Nota:

- **Não coloque nada por cima da air fryer.** Tal irá perturbar o fluxo de ar e provocar maus resultados de preparação. [Figura 3.1]
- A air fryer não é uma fritadeira a óleo. **Não encha os cestos com óleo, gordura para fritura ou qualquer líquido.**
- Quando retira os cestos da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente e **não prima o botão de libertação do cesto.**

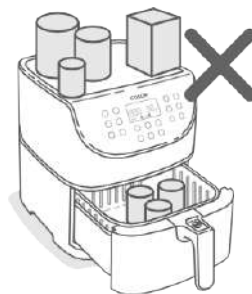


Figura 3.1

- Pode personalizar o tempo (1-60 minutos) e a temperatura (75°–205°C) a menos que indicado.
- Os resultados podem variar. Consulte o nosso Guia de Referência e Livro de receitas para um guia para predefinições personalizáveis para resultados perfeitos.

Predefinição	Símbolo	Temperatura predefinida	Tempo predefinido	Lembrete de agitação?*
Bife		205°C	6 minutos	-
Frango		195°C	25 minutos	-
Peixe		175°C	8 minutos	-
Camarão		190°C	6 minutos	((AGITAR))
Bacon		160°C	8 minutos	-
Refeições congeladas		175°C	10 minutos	((AGITAR))
Batatas fritas**		195°C	25 minutos	((AGITAR))
Vegetais		150°C	10 minutos	((AGITAR))
Tubérculos		205°C	12 minutos	((AGITAR))
Pão		160°C	8 minutos	-
Sobremesas		150°C	30 minutos	-
Pré-aquecer		205°C	5 minutos	-
Manter quente		75°C	5 minutos	-

* Consultar **Agitar Comida** (página 154).

** Consultar **Guia de Preparação** (página 155) para dicas sobre como preparar batatas fritas na air frying.

Predefinir programas de preparação com a air fryer

Utilizar uma predefinição é a forma mais fácil de preparar alimentos. As predefinições são programadas com um tempo e temperaturas ideais para cozinhar determinados alimentos.

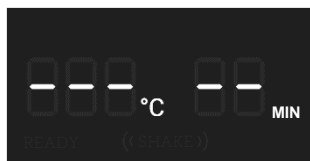
1. **Pré-aquecer a air fryer** (ver página 150).
2. Quando a air fryer apresenta “READY”, adicione a comida aos cestos.
3. Selecione um programa de preparação predefinido (ver página 151).
4. Opcionalmente, personalize a temperatura e o tempo. Pode fazê-lo em qualquer momento durante a preparação.
 - a. Prima **Temp/Time** (Temperatura/Tempo) uma vez. A temperatura irá piscar no ecrã. Prima os botões + ou – para mudar a temperatura (75°–205°C).
 - b. Prima **Temperatura/Tempo** uma segunda vez. O tempo irá piscar no ecrã. Prima os botões + ou – para mudar o tempo (1-60 minutos).

Nota: Para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo ou temperatura, mantenha premido os botões + ou -.

5. Prima ►|| para começar a preparar alimentos com a air fryer.
6. Quanto utiliza determinadas predefinições, o Lembrete de Agitar irá aparecer a meio do tempo de preparação. A air fryer irá apitar 5 vezes, e “((SHAKE))” irá piscar no ecrã.
 - a. Retire os cestos da air fryer, com cuidado por causa do vapor quente. A air fryer irá automaticamente parar de cozinhar e o ecrã irá desligar-se até que os cestos sejam repostos.
 - b. Agite ou vire a comida. Tenha cuidado para não premir o botão de libertação do cesto.
 - c. Volte a colocar os cestos na air fryer.

Nota: Consultar **Agitar Comida** (página 154).

7. Quando terminar, a air fryer irá apitar 3 vezes. O ecrã irá apresentar:



8. Opcionalmente, prima **Keep Warm**. Prima os botões + ou – para mudar o tempo (1-60 minutos).
9. Retire os cestos da air fryer, com cuidado por causa do vapor quente.
10. Retire o cesto interior do cesto exterior para servir os alimentos. Ao separar os cestos:
 - a. Certifique-se de que os cestos se encontram numa superfície plana.
 - b. Esteja atento a óleo ou gordura quente existente no cesto exterior. Para evitar salpicos, retire todo o óleo antes de voltar a colocar o cesto interior. [Figura 3.2]
11. Deixe arrefecer antes de limpar.

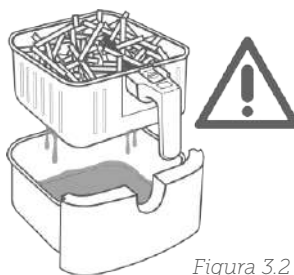


Figura 3.2

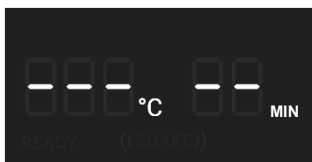
Preparação manual de alimentos com a air fryer

1. **Pré-aquecer a air fryer** (ver página 150).
2. Quando a air fryer apresenta “READY”, adicione a comida aos cestos.
3. Definir a temperatura e o tempo. Pode alterar esta definição durante a preparação.
 - a. Prima **Temp/Time** (Temperatura/Tempo) uma vez. A temperatura irá piscar no ecrã. Prima os botões + ou – para mudar a temperatura (75°–205°C).
 - b. Prima **Temperatura/Tempo** uma segunda vez. O tempo irá piscar no ecrã. Prima os botões + ou – para mudar o tempo (1-60 minutos).
4. Prima ►|| para começar a preparar alimentos com a air fryer.
5. Quando terminar, a air fryer irá apitar 3 vezes. O ecrã irá apresentar:
 6. Opcionalmente, prima **Keep Warm**. Prima os botões + ou – para mudar o tempo (1-60 minutos).
 7. Retire os cestos da air fryer, com cuidado por causa do vapor quente.
 8. Retire o cesto interior do cesto exterior para servir os alimentos. Ao separar os cestos:
 - a. Certifique-se de que os cestos se encontram numa superfície plana.
 - b. Esteja atento a óleo ou gordura quente existente no cesto exterior. Para evitar salpicos, retire todo o óleo antes de voltar a colocar o cesto interior. [Figura 3.2]
 9. Deixe arrefecer antes de limpar.

Nota: Para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo ou temperatura, mantenha premido os botões + ou -.

Nota:

- Quando preparar manualmente com a air fryer, não terá um Lembrete de Agitar. Mesmo assim deverá agitar ou virar os alimentos apropriados.
 - Se pretender o Lembrete de Agitar, seleccione um programa predefinido com o lembrete (ver página 151) e altere o tempo e temperatura conforme desejado.
5. Quando terminar, a air fryer irá apitar 3 vezes. O ecrã irá apresentar:



Agitar alimentos

Como agitar

- Durante a preparação, retire os cestos da air fryer e agite, misture, ou vire a comida.

A. Para agitar a comida:

1. Segure os cestos sobre uma superfície resistente ao calor por motivos de segurança. **Não** prima o botão de libertação do cesto.
2. Agite os cestos.

B. Se os cestos forem demasiado pesados para ser agitados:

1. Coloque os cestos numa superfície ou suporte resistente ao calor.
2. Separe os cestos. Certifique-se de que não caem líquidos do cesto interior.
3. Com cuidado, agite o cesto interior.

Nota: *Não utilize este método se houver o risco de que os líquidos quentes espirrem.*

C. Se os cestos estiverem demasiado pesados para agitar e existirem líquidos quentes:

1. Coloque os cestos numa superfície ou suporte resistente ao calor.
 2. Utilize pinças para misturar ou virar os alimentos.
- Quando retira os cestos, a air fryer irá automaticamente parar de cozinhar. Como medida de segurança, o ecrã irá desligar-se até que os cestos sejam novamente colocados.
 - Assim que colocar os cestos, a preparação será automaticamente retomada.
 - Evite agitar por mais de 30 segundos, pois a air fryer pode começar a arrefecer.

O que agitar

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

Quando agitar

- Agite ou vire os alimentos a meio da preparação, ou mais vezes se desejado.
- Algumas predefinições utilizam um Lembrete de Agitar (ver **Configurações Predefinidas**, página 151).

Lembrete para Agitar

- O Lembrete de Agitar irá alertá-lo com 5 tons, e “((SHAKE))” irá aparecer no ecrã.
- Se não remover os cestos, o Lembrete de Agitar irá apitar novamente após 1 minuto e o ecrã irá apresentar de modo estável “((SHAKE))”.
- O Lembrete de Agitar irá desaparecer assim que retirar os cestos.

Guia de Preparação

Demasiado cheio

- Se o cesto estiver demasiado cheio, a comida irá cozinhar de forma desigual.
- Não devem ser colocados alimentos acima da linha “MAX” do cesto interior. [Figura 3.3]
Não comprima os alimentos.



Figura 3.3

Utilize óleo

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

Dicas de alimentos

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

Batatas fritas

- Adicione 8-15 ml/ ½-1 colher de chá de óleo para textura crocante.
- Quando prepara batatas a partir de batatas cruas, mergulhe as batatas não cozinhadas em água durante 15 minutos para remover o amido antes de cozinhar. Seque com uma toalha antes de adicionar o óleo.
- Corte as batatas não cozinhadas em pedaços mais pequenos para resultados mais estaladiços. Tente cortar as batatas em tiras de 0,6 por 7,6 cm.

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

Mais funções

Pausa

- Prima ►|| para colocar a preparação em pausa. A air fryer irá parar de aquecer e ►|| irá piscar até premir ►|| para retomar a preparação.
- Após 30 minutos de inatividade, a air fryer irá desligar-se.
- Esta função permite-lhe colocar em pausa o programa de preparação sem remover os cestos da air fryer.

Retomar automaticamente a preparação

- Se retirar os cestos, a air fryer irá automaticamente parar de cozinhar. O ecrã irá desligar-se temporariamente como medida de segurança.
- Quando volta a colocar os cestos, a air fryer irá automaticamente retomar a preparação com base nas definições anteriores.

Desligar automático

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

Proteção de sobreaquecimento

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

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Nota:

- Limpe **sempre** os cestos da air fryer e o interior após cada utilização.
 - Forrar o cesto exterior com papel de alumínio irá facilitar a limpeza.
1. Desligar a air fryer. Deixe que arrefeça totalmente antes de limpar. Retire os cestos para arrefecimento mais rápido.
 2. Limpe o exterior da air fryer com um pano húmido macio, se necessário.
 3. Os cestos podem ser lavados na máquina de lavar louça. Também pode lavar os cestos com água quente e detergente e uma esponja não abrasiva. Enxague se necessário.

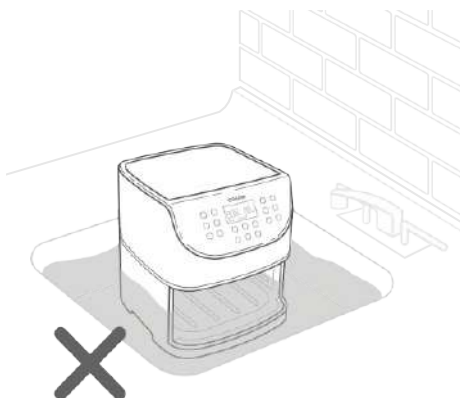


Figura 4.1

Nota: Os cestos têm um revestimento anti-aderente. Evite utilizar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos.

4. Para gordura difícil de remover:
 - a. Numa taça pequena, misture 30 ml/2 colheres de sobremesa de bicarbonato de sódio e 15 ml/1 colher de sobremesa de água para formar uma pasta que possa ser espalhada.
 - b. Utilize uma esponja para espalhar a pastas nos cestos e esfregue. Deixe repousar durante 15 minutos antes de passar por água.
 - c. Lave os cestos com água e detergente antes de utilizar.
5. Limpe o interior da air fryer com um pano ou uma esponja não abrasiva, ligeiramente húmidos. **Não** submerja em água. [Figura 4.1] Se necessário, limpe a bobina de aquecimento para remover restos de comida.
6. Seque antes de utilizar.

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível solução
A air fryer não liga.	Certifique-se de que a air fryer está ligada.
	Com cuidado, coloque os cestos da air fryer.
Os alimentos não estão totalmente cozinhados.	Coloque quantidades mais pequenas de alimentos no cesto interior. Se o cesto estiver demasiado cheio, os alimentos não irão ficar bem cozinhados.
	Aumente a temperatura e o tempo de preparação.
Os alimentos não ficam cozinhados de forma homogénea.	Os alimentos que se encontram empilhados uns em cima dos outros ou perto uns dos outros precisam de ser agitados ou virados durante a preparação (ver Agitar alimentos , página 154).
Os alimentos não estão estaladiços depois de preparados na air fryer.	Pulverizar ou pincelar uma pequena quantidade de óleo nos alimentos pode aumentar a crocância (ver Guia de preparação , página 155).
As batatas fritas não estão bem cozinhadas.	Ver Batatas fritas , página 155.
Os cestos não encaixam bem na air fryer.	Certifique-se que o cesto interior não está demasiado cheio com comida.
	Certifique-se que o cesto interior está devidamente colocado dentro do cesto exterior.
Sai fumo branco da air fryer.	A air fryer pode produzir algum fumo branco quando a utiliza pela primeira vez. Tal é normal.
	Certifique-se de que os cestos e o interior da air fryer estão bem limpos e sem gordura.
	Cozinhar alimentos gordurosos irá fazer com que caia óleo para o cesto exterior. O óleo irá produzir fumo branco e os cestos podem aquecer mais do que o normal. Tal é normal e não deve afetar a preparação. Manuseie os cestos com cuidado.
Sai fumo negro da air fryer.	Desligue imediatamente a air fryer. Fumo negro significa que a comida está a queimar ou que existe um problema no circuito. Espere que o fumo desapareça antes de retirar os cestos. Se a causa não for comida queimada, contacte o Apoio ao Cliente (página 160).

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (CONT.)

Problema	Possível solução
A air fryer cheira a plástico.	Qualquer air fryer pode ter um cheiro a plástico devido ao processo de fabrico. Tal é normal. Siga as instruções para uma Execução de teste (página 148) para se livrar do cheiro a plástico. Se o cheiro a plástico permanecer, contacte o Apoio ao Cliente (ver página 160).
O ecrã apresenta o código de erro "E1".	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura. Contacte o Apoio ao Cliente (ver página 160).
O ecrã apresenta o código de erro "E2".	Existe um curto circuito no monitor de temperatura. Contacte o Apoio ao Cliente (ver página 160).

Se o problema não estiver listado, contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 160).

INFORMAÇÃO DE GARANTIA

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

As durações de garantia podem variar conforme as categorias de produto.

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

APOIO AO CLIENTE

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A

Anaheim, CA 92806

EUA

Email: support.eu@cosori.com

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

MOSTRE-NOS O QUE ESTÁ A PREPARAR

Esperemos ter-lhe sido útil. Estamos desejosos de ver os seus belos resultados e achamos que irá querer partilhá-los connosco em fantásticas fotografias! A nossa comunidade espera os seus carregamentos - basta escolher a sua plataforma.

Snap, tag e hashtag, chef Cosori!

#iCookCosori



@cosoricooks



Utensílios Cosori

Está a pensar no que cozinhar? Estão disponíveis muitas ideias de receitas, tanto nossas como da comunidade Cosori.

COSORI

**Questions or Concerns?
Fragen oder Probleme?
Des questions ou des préoccupations ?
¿Tiene alguna pregunta o duda?
Domande o dubbi?
Vragen of opmerkingen?
Questões ou preocupações?**

support.eu@cosori.com