

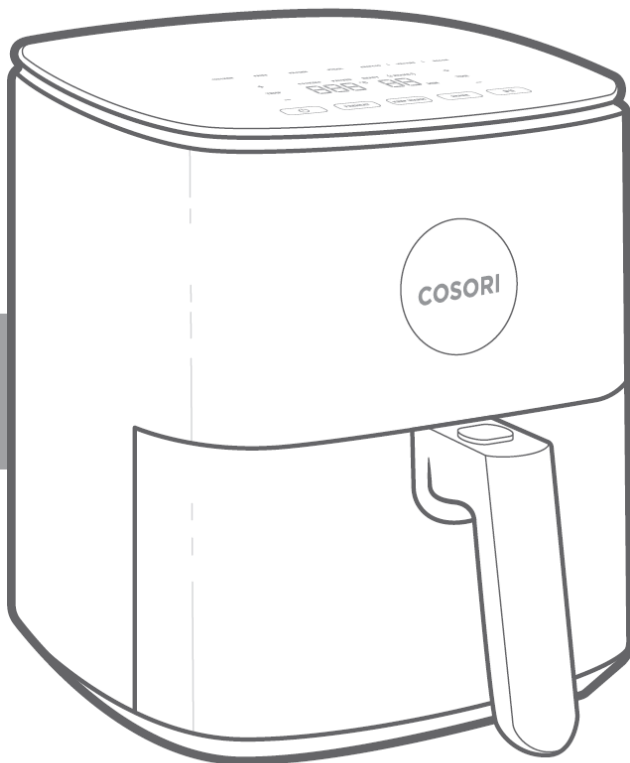
COSORI®

Manual de Utilizador

Pro LE 4.7-Litre Air Fryer

Pro LE Series

Modelo: CAF-L501 Series



PT

DE

ES

FR

IT

NL

PL

SV

Perguntas ou dúvidas?

support.eu@cosori.com

Índice

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

Conteúdos da embalagem

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

Especificações

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

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

AVISOS IMPORTANTES

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

Pontos de Segurança Importantes

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

Segurança Geral

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

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

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

Enquanto utiliza a Air Fryer

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

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

Ficha e Cabo

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

Campos eletromagnéticos (EMF)

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



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

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

CONHECER A SUA AIR FRYER

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

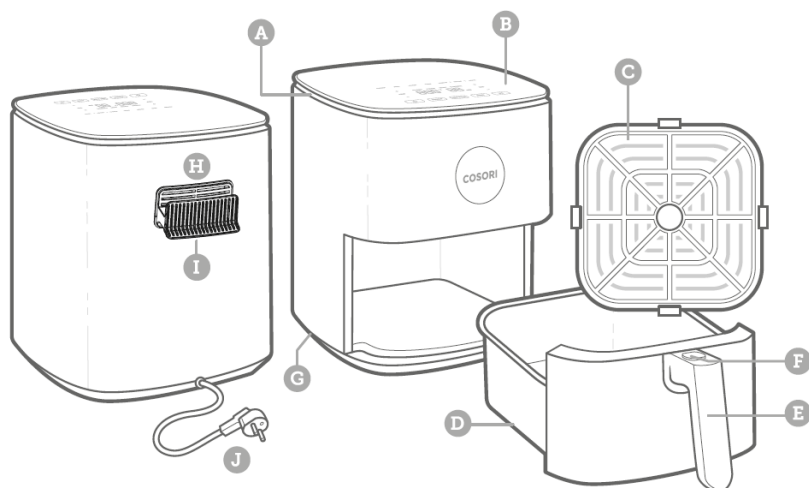
Nota:

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

Diagrama Air Fryer

PARTE TRASEIRA

PARTE FRONTAL



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

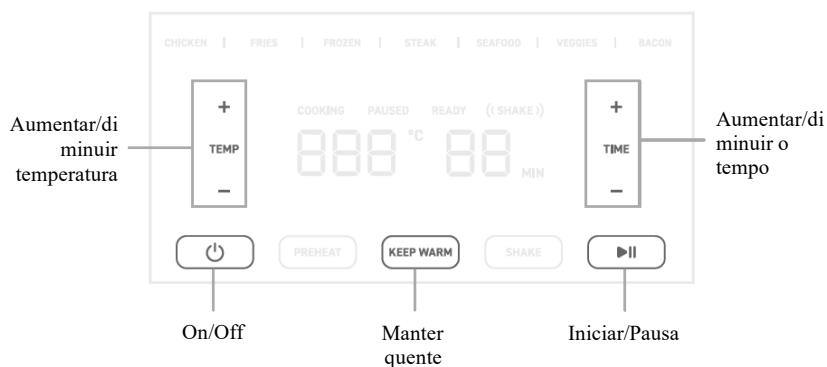
Diagrama do ecrã

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



Nota: Este liga/desliga o Lembrete de Agitar.

Painel de controlo



Mensagens de ecrã



Lembrar-se de agitar ou virar os alimentos



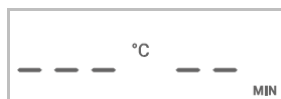
A air fryer está pré-aquecida e pronta para começar a cozinhar



A air fryer está a cozinhar



A preparação de alimentos está em pausa



O programa de preparação terminou

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Configuração

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

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

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

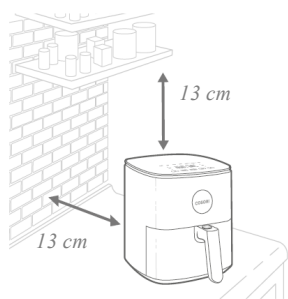


Figura 1.1

Ciclo de teste

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

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

Nota:

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

Travões de borracha

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

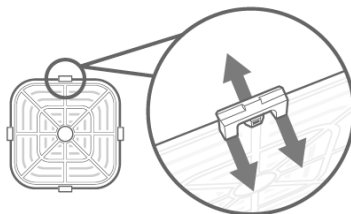


Imagem 1.2

UTILIZAR A AIR FRYER

Pré-aquecimento

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

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

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

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



Figura 2.1

Preparar alimentos com a air fryer

Nota:

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

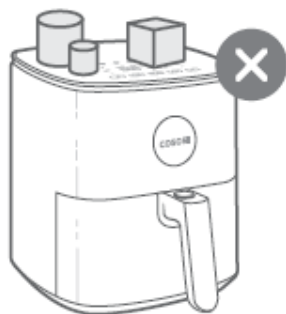


Figura 2.1

Funções de preparação

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

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

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

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

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

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

Preparar alimentos com a air fryer

1. **Pré-aqueça a sua air fryer** (ver página 11).

2. Quando a sua air fryer apresentar **READY**, adicione os alimentos à cuba.

- Para melhores resultados, adicione o cesto à cuba para permitir que o óleo em excesso caia para a parte inferior da cuba.

3. Selecione uma função de preparação (ver página 12).

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

4. Opcionalmente, altere a temperatura e o tempo e adicione um Lembrete de Agitar. Pode fazê-lo em qualquer momento durante a preparação.

- Prima os botões + ou - para alterar a temperatura (75°-230°C) ou tempo (1-60 minutos).

Nota:

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

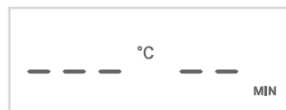
5. Prima **▶||** para começar a preparar alimentos com a air fryer.

6. Quando o Lembrete de Agitar está ligado, este irá aparecer a meio do tempo de preparação. A air fryer irá apitar 5 vezes e (**Shake**) irá piscar no ecrã.

- Prima o botão de libertação da cuba para retirar a cuba da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente. A air fryer irá pausar automaticamente a preparação e o ecrã irá desligar-se até que a cuba volte a ser colocada.
- Agite ou vire os alimentos.
- Volte a colocar a cuba na air fryer.

Nota: Ver Agitar alimentos (página 13)

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



8. Opcionalmente, prima Keep Warm. Prima os botões + ou - para mudar o tempo (1-60 minutos).

9. Prima o botão de libertação da cuba para retirar a cuba da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente.

10. Deixe arrefecer antes de limpar.

Agitar alimentos

Como agitar

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

A. Para agitar os alimentos:

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

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

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

- Coloque a cuba num suporte ou superfície resistente ao calor.
- Utilize pinças para misturar ou virar os alimentos.

- Quando retirar a cuba, a air fryer irá parar automaticamente a preparação. Como medida de segurança, o ecrã irá desligar-se até que a cuba seja substituída.
- Quando voltar a colocar a cuba, a preparação irá retomar automaticamente.
- Evite agitar por mais de 30 segundos, pois a air fryer pode começar a arrefecer.

O que agitar

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

Quando agitar

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

Lembrete para Agitar

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

Guia de Preparação

Demasiado cheio

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

Utilizar óleo

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

Dicas de alimentos

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

Batatas fritas

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

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

Mais funções

Pausa

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

Retomar automaticamente a preparação

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

Desligar automaticamente

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

Proteção de sobreaquecimento

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

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Nota:

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

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

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

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

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

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

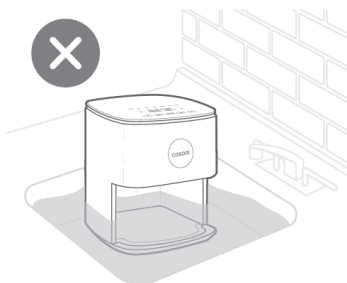


Figura 3.1

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

INFORMAÇÃO DE GARANTIA

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

TERMOS E CONDIÇÕES

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

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

APOIO AO CLIENTE

Arovast Corporation

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

E-mail: supporteu@cosori.com

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