

# COSORI

## User Manual

### Smart 5.5-Litre Air Fryer

Model: CS158-AF-RXB



EN

DE

FR

ES

IT

NL

PT

Questions or Concerns?

[support.eu@cosori.com](mailto: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
• Configuração da App VeSync	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

## Especificações

<b>Fonte de alimentação</b>	CA 220–240V, 50/60Hz
<b>Potência nominal</b>	1700W
<b>Capacidade</b>	5,5 l (serve 3-5 pessoas)
<b>Intervalo de temperatura</b>	75°–205°C / 170°–400°F
<b>Intervalo de tempo</b>	1 - 60 min
<b>Dimensões</b> (incluindo pega e espaçador de saída de ar)	29,9 x 39,8 x 32,1cm
<b>Peso</b>	5,4 kg
<b>Dimensões do suporte para espetos</b>	20 x 20 x 9,1 cm
<b>Dimensões do espeto</b>	21 cm
<b>Alcance da frequência Wi-Fi</b>	2412–2472MHz
<b>Potência máxima de transmissão</b>	15,0 dBm (E.I.R.P)

## Conteúdos da embalagem

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



# Agradecemos a sua compra!

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



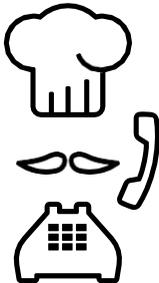
*junte-se* à Comunidade Cosori Cooks no Facebook  
[facebook.com/CosoriUK](https://www.facebook.com/CosoriUK)



*explore* a nossa galeria de receitas  
[www.cosori.com/recipes](http://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](mailto:recipes@cosori.com)

Em nome de todos nós na Cosori,

# Bons cozinhados!

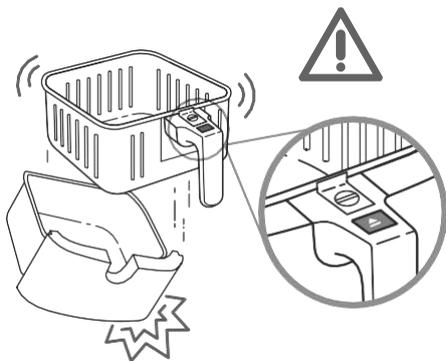
# AVISOS IMPORTANTES

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

## Pontos de Segurança Importantes

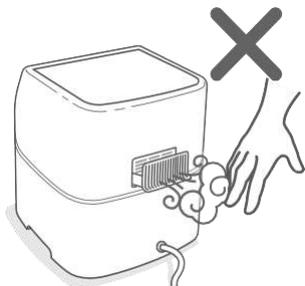


**Não** toque em superfícies quentes. Utilize a pega.



**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.

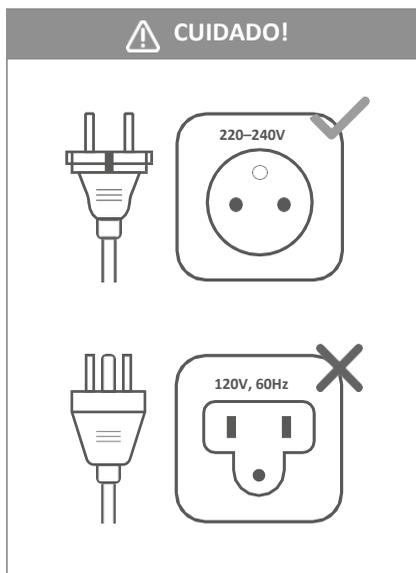
## Ficha e cabo

- **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

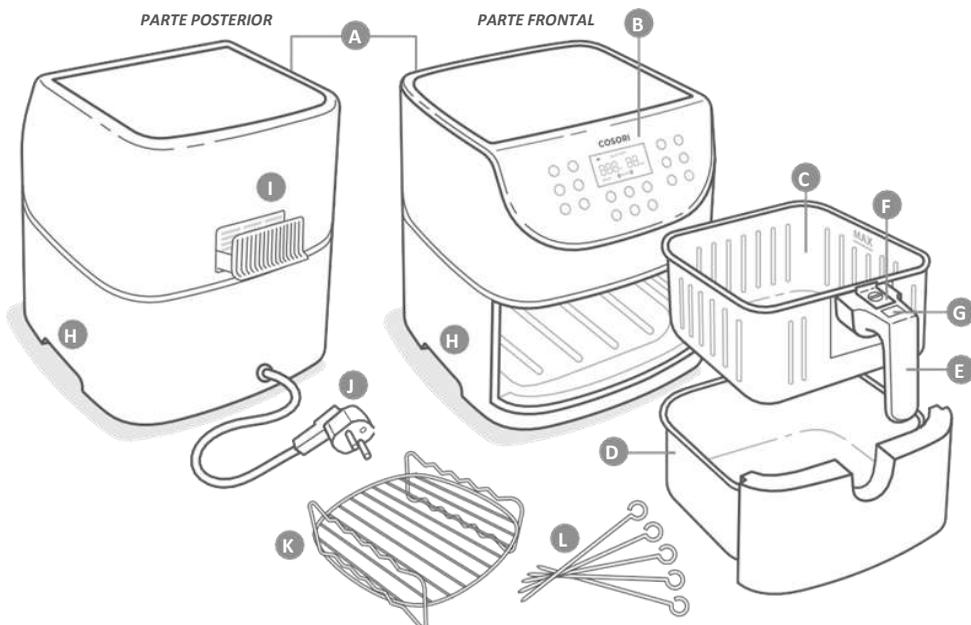
A sua Cosori Air Fryer utiliza tecnologia de rápida circulação de ar 360° para cozinhar com pouco ou nenhum óleo para comida rápida, estaladiça e deliciosa com até 85% de menos calorias do que as fritadeiras normais. Com cestos anti-aderentes, fáceis de utilizar e controlos de um só botão e um design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

# 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.

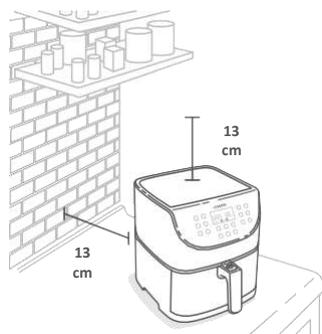


Figura 2.1

## Execução de teste

Uma execução de teste irá ajudá-lo a familiarizar-se com a air fryer, certificar-se que 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.
- **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 agarrada ao cesto interior, e não ao cesto exterior. Quando prime o botão de libertação, o cesto exterior irá **cair**.

### Nota:

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

## Configuração da App VeSync

1. Para descarregar a aplicação VeSync, digitalize o código QR ou pesquisa por “VeSync” na Apple App Store® ou Google Play™ Store.



2. Abra a aplicação VeSync. Se já tiver uma conta, toque em **Iniciar sessão**. Para criar uma nova conta, toque em **Registar**.
3. Siga as instruções na aplicação para terminar de configurar a air fryer.

**Nota:** Pode ligar-se à aplicação VeSync ao selecionar o modelo **CS158-AF-RXB** ou **CS158-AF**.

# UTILIZAR A AIR FRYER

**Nota:** Pode utilizar a aplicação VeSync para controlar todas as funções da air fryer, seguir receitas na aplicação e muito mais. Para instruções completas, veja o manual digital alargado (código QR na página 8).

## 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.

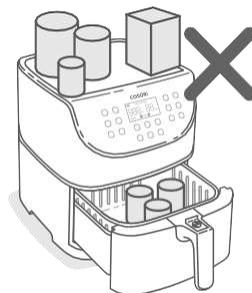


Figura 3.1

## Configurações predefinidas

- 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.

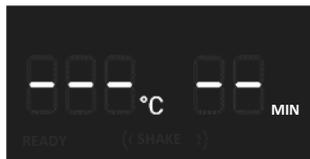
- a. Prima **Temp/Time** (Temperatura/Tempo) uma vez. A temperatura irá piscar no ecrã. Prima os botões + ou – para mudar a temperatura (75°–205°C).
- b. Prima **Temperatura/Tempo** uma segunda vez. O tempo irá piscar no ecrã. Prima os botões + ou – para mudar o tempo (1-60 minutos).

**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.

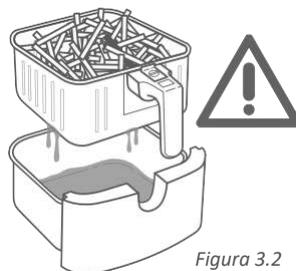


Figura 3.2

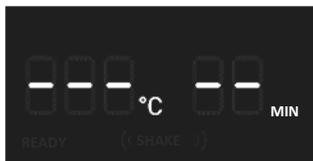
## Preparação manual de alimentos com a air fryer

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.
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 2.2]
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, selecione 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.

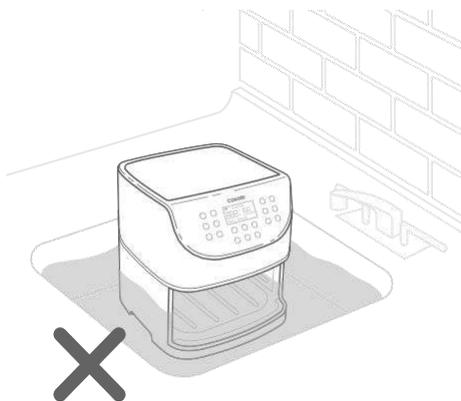


Figura 4.1

**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
<b>A air fryer não liga.</b>	Certifique-se de que a air fryer está ligada.
	Com cuidado, coloque os cestos da air fryer.
<b>Os alimentos não estão totalmente cozinhados.</b>	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.
<b>Os alimentos não ficam cozinhados de forma homogénea.</b>	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 <b>Agitar alimentos</b> , página 154).
<b>Os alimentos não estão estaladiços depois de preparados na air fryer.</b>	Pulverizar ou pincelar uma pequena quantidade de óleo nos alimentos pode aumentar a crocância (ver <b>Guia de preparação</b> , página 155).
<b>As batatas fritas não estão bem cozinhadas.</b>	Ver <b>Batatas fritas</b> , página 155.
<b>Os cestos não encaixam bem na air fryer.</b>	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.
<b>Sai fumo branco da air fryer.</b>	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.
<b>Sai fumo negro da air fryer.</b>	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 <b>Apoio ao Cliente</b> (página 160).

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (CONT.)

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

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

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A Arovast Corporation declara, pela presente, que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes da Diretiva 2014/53/UE, Regulamentos de Equipamentos de Rádio do Reino Unido 2017 e todos os outros requisitos diretivos aplicáveis da UE e Reino Unido.

A declaração de conformidade completa pode ser encontrada em: <https://cosori.com/euro/compliance>.

# 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.

## Informação de Marca Comercial

Amazon, Alexa, e todos os logótipos relacionados são marcas comerciais da Amazon.com, Inc. ou suas afiliadas.

Google e Google Play são marcas comerciais da Google LLC.

Apple App Store é uma marca comercial da Apple Inc.

# APOIO AO CLIENTE

---

## **Arovast Corporation**

1202 N. Miller St., Suite A

Anaheim, CA 92806

EUA

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



All paper can be sorted and recycled, including user manual, recipe book, warranty card.