

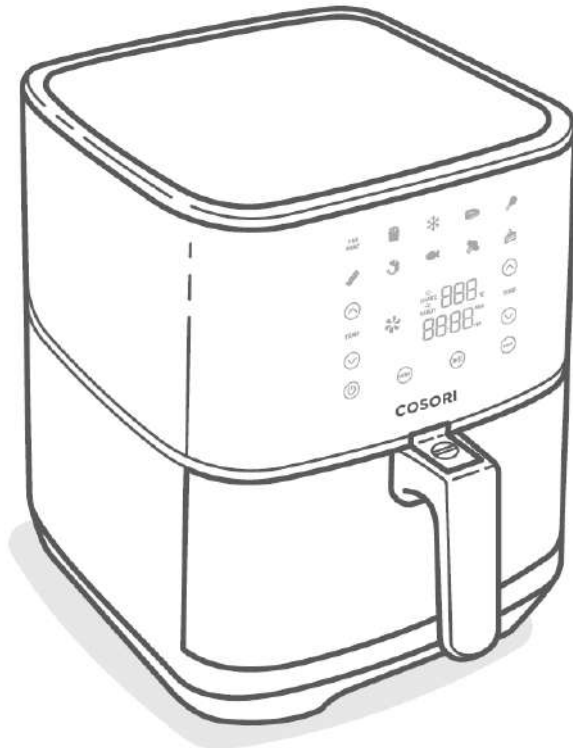
COSORI®

Manual de Utilizador

Air Fryer de 5,5 Litros em Aço
Inoxidável com Desidratação

Linha de modelo: CP258-AF

Modelo: CP258-AF-DEU



PT

DE

ES

FR

IT

NO

Perguntas ou dúvidas?

support.uk@cosori.com | support.de@cosori.com | support.es@cosori.com
support.fr@cosori.com | support.it@cosori.com | support.eu@cosori.com

PT PORTUGUÊS**Índice**

Conteúdos da embalagem	2
Especificações	2
Avisos importantes	9
Conhecer a sua Air Fryer	12
Antes da primeira utilização	14
Utilizar a Air Fryer	16
Cuidados e Manutenção	22
Resolução de problemas	23
Informação de Garantia	25
Apoio ao Cliente	25

Conteúdos da embalagem

1 x Air Fryer de 5,5l em Aço Inoxidável com Desidratação
1 x Livro de receitas
1 x Guia de Referência
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	40°–205°C
Intervalo de tempo	1 min–12 hr
Dimensões (incluindo pega e espaçador de saída de ar)	31,5 x 40,5 x 32,5 cm
Peso	6,1 kg (com prateleira)



***Agradecemos a
sua compra!***

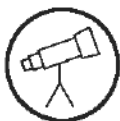


(Esperamos que goste tanto da nova air fryer quanto nós.)



juntar

à Comunidade Cosori Cooks no Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



explorar

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



desfrutar

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!

E-mail: recipes@cosori.com

Em nome de todos nós na Cosori,

Bons cozinhados!

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

AVISOS IMPORTANTES

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

Pontos de Segurança Importantes

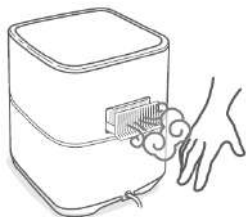


Não toque em superfícies quentes. Para abrir, utilize a pega e uma luva resistente ao calor ou luva de forno para evitar tocar na parte da frente da cuba exterior. **Não** utilize uma pega.



Apenas prima o botão de libertação da cuba com as cubas colocadas sobre uma bancada ou numa superfície nivelada e resistente ao calor.

A pega está agarrada à cuba interior, e não à cuba exterior. Quando prime o botão de libertação da cuba, a cuba 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

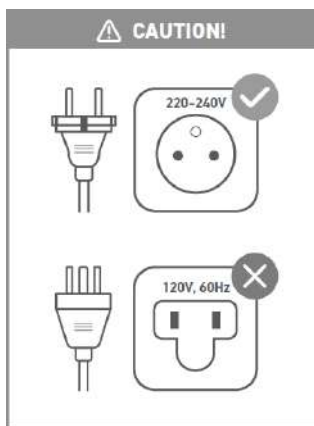
- Para se proteger contra choques elétricos, **não** submerja o cabo, ficha ou estrutura da air fryer em água ou outros líquidos.
- É necessária uma supervisão próxima quando a air fryer estiver a ser utilizada por ou próximo de crianças.
- Desligue quando não a estiver a usar e antes de limpar. Deixe sempre que arrefeça antes de colocar ou tirar peças.
- **Não** utilize a air fryer se o cabo ou ficha estiverem danificados, se existir anomalias ou caso se encontre de alguma forma danificado. Contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 25).
- A Cosori não recomenda a utilização de acessórios suplementares pois estes podem 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 as cubas) caso contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Para desligar a air fryer, desligue-a e retire a ficha da tomada.
- **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** armazene quaisquer materiais que não sejam os acessórios recomendados pela Cosori na air fryer quando esta não estiver a ser utilizada.
- **Não** utilize a air fryer para qualquer outro fim que não o pretendido.
- Esta air fryer pode ser utilizada por crianças com 8 anos e mais velhas, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou metais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento caso lhes tenha sido fornecida supervisão e instruções relacionadas com a utilização da air fryer de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- **Não** permita que crianças limpem ou realizem cuidados de manutenção na air fryer, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sujeitas a supervisão.
- As crianças devem estar sujeitas a supervisão a fim de garantir que não brincam com a air fryer.
- Esta air fryer não se destina a ser operada por temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto separados.
- 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.
- **CUIDADO:** Arrefeça **apenas** na cuba para evitar o risco de choque elétrico.
- Para evitar o risco de incêndio ou choque elétrico, **não** coloque alimentos demasiado grandes ou utensílios de metal (exceto os acessórios Cosori oficiais) no air fryer.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não resistente ao calor ou materiais semelhantes na air fryer.
- **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 à prova de calor. Tenha muito cuidado se utilizar recipientes que não sejam metal ou vidro.
- Para evitar o risco de incêndio, **não** tape ou deixe que a air fryer toque em materiais inflamáveis (cortinas, tapeçarias, paredes, etc.) quando estiver ligada.
- **Não** guarde itens no topo da air fryer quando esta estiver ligada.
- Para desligar a air fryer, prima  uma vez. A air fryer irá emitir um som,  irá ficar azul e os outros botões irão desligar-se.
- 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 os cestos. Se o motivo não for comida queimada, contacte o **Apoio ao Cliente** (página 25).
- **Não** deixe a air fryer trabalhar sem supervisão.

Cabo de alimentação

- **Não** deixe o cabo de alimentação (ou qualquer cabo de extensão) pendurado numa mesa ou bancada, ou tocar em superfícies quentes.
- Mantenha a air fryer e o cabo longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído por pessoal da Arovast Corporation ou com qualificação semelhante a fim de evitar um risco elétrico ou de incêndio. Contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 25).
- A sua air fryer **apenas** deve ser utilizada com sistemas elétricos **220-240V, 50/60Hz**. **Não** ligue a outro tipo de tomada.
- **Cuidado:** Para se proteger contra choque elétrico, ligue **apenas** a tomadas com a devida ligação à terra.



Cabos de extensão

É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de emaranhamento ou de queda devido a cabos mais longos.

Estão disponíveis cabos de alimentação mais longos e podem ser utilizados se for utilizado cuidado.

Caso seja utilizado um cabo de alimentação mais longo:

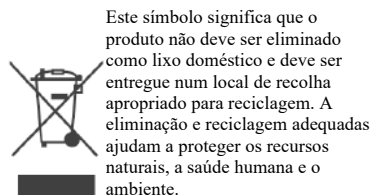
- a. A classificação elétrica marcada do cabo de alimentação ou extensão deve ter, pelo menos, a mesma classificação da air fryer.

- b. O cabo deve ser colocado de forma a não cair da bancada ou mesa pois pode ser puxado por crianças ou levar a que tropece nele de forma não intencional.
- c. O cabo deve ter uma ligação à terra de três cabos.

***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 2).*

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.



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.

Este produto tem conformidade RoHS.

Este produto encontra-se em conformidade com a Diretiva 2011/65/UE e as suas correções, sobre restrições de utilização de determinadas substâncias perigosas em equipamento elétrico e eletrónico.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CONHECER A SUA AIR FRYER

A sua 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 cubas anti-aderentes e um design seguro e fácil de utilizar, a Cosori Air Fryer é a estrela da sua cozinha.

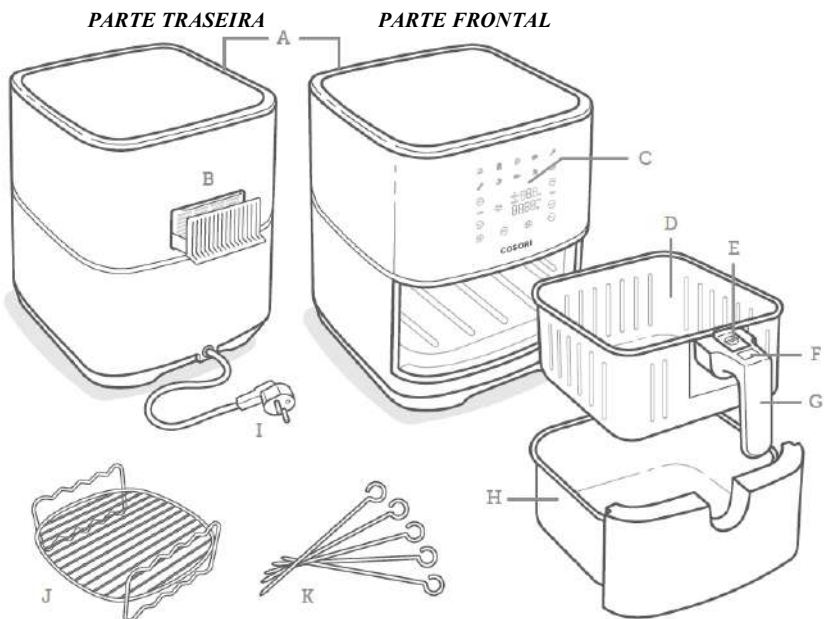


Figura 1.1

Nota:

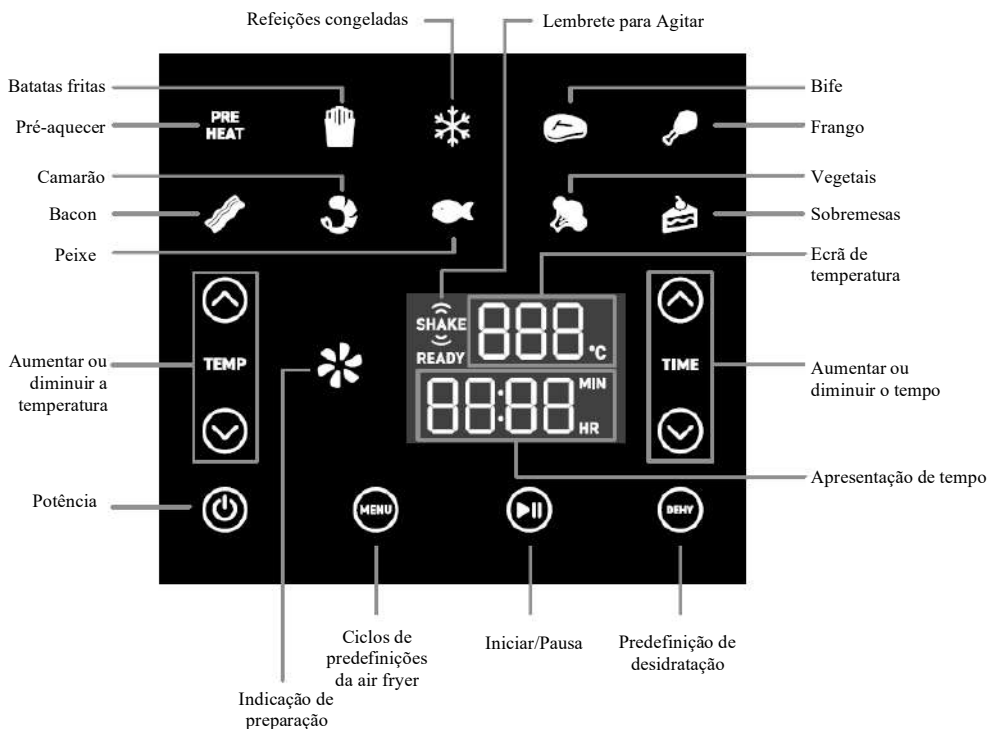
- **Não tente abrir a parte superior da air fryer. Não é uma tampa. [Imagem 1.1]**
- *As cubas são feitas de alumínio com revestimento anti-aderente. Não contém PFOA e BPA.*
- *A cuba interior tem um pé de borracha feito de silicone de grau alimentar, resistente ao calor. Para evitar raspar a cuba exterior, **não** remova o pé de borracha.*



Diagrama Air Fryer



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

Ecrã



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

Mensagens de ecrã



O programa de preparação terminou



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



Lembrar-se de agitar ou virar os alimentos

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 2.1] Deixe espaço suficiente à frente da air fryer para retirar a cuba.

3. Puxe a pega para retirar as cubas. Remova todo o plástico das cubas.
4. Prima o botão de libertação da cuba para separar a cuba interior da cuba exterior.
5. Lave bem ambas as cubas 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 as cubas dentro da air fryer.

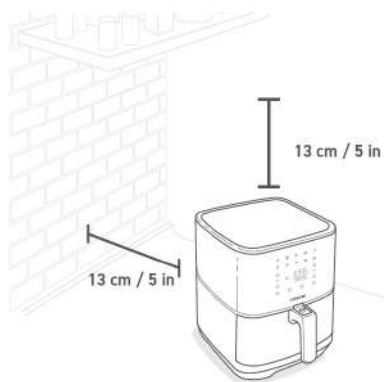


Figura 2.1

Ciclo de teste

Um ciclo 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 as cubas da air fryer estão vazias e ligue a air fryer.
2. Prima **MENU** uma vez para selecionar **PRE HEAT**. O ecrã irá apresentar "205°C" e "5 MIN".
3. Prima **▶||** para começar o pré-aquecimento. Quando o pré-aquecimento terminar, a air fryer irá emitir um som.
4. Retire as cubas e deixe-as arrefecer durante 5 minutos. Depois coloque as cubas vazias novamente na air fryer.
5. Prima **MENU** repetidamente para selecionar a predefinição **Steak** . O ecrã irá apresentar "205°C" e "8 MIN".
6. Prima "TIME" para alterar o tempo para 5 minutos.
7. Prima **▶||** para começar. Quando terminar, a air fryer irá apitar.
8. Retire as cubas. Desta vez, deixe que as cubas arrefeçam totalmente durante 10-30 minutos.

Dicas de cuba

- **Apenas** separe as cubas para limpar ou depois de cozinhar.
- A guarda de botão evita que o botão de libertação da cuba seja premido acidentalmente. Deslize a guarda de botão para a frente para premir o botão de libertação da cuba. [Figura 2.2]
- **Nunca** prima o botão de libertação da cuba com as cubas colocadas.
- **Apenas** prima o botão de libertação da cuba com as cubas colocadas sobre uma bancada ou numa superfície nivelada e resistente ao calor.
- A pega está agarrada à cuba interior, e não à cuba exterior. Quando prime o botão de libertação da cuba, a cuba exterior irá **cair**. [Imagem 2.3]

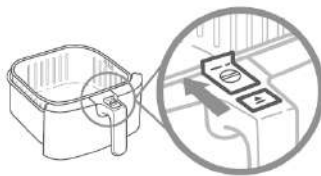


Figura 2.2






Figura 2.3

UTILIZAR A AIR FRYER


Pré-aquecimento

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

Nota: A predefinição de Desidratação não requer pré-aquecimento.

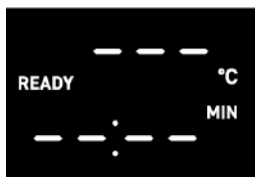
1. Ligar. Prima  para ligar o ecrã da air fryer.
2. Prima **MENU** uma vez para selecionar ^{PRÉ} **AQUE**. O ecrã irá apresentar “205°C” e “5 MIN”.
3. Opcionalmente, prima “TEMP”  ou  para mudar a temperatura. O tempo irá ajustar automaticamente.

Temperatura	Tempo
195°–205°C	5 minutos
170°–188°C	4 minutos
165°C e inferior	3 minutos

4. Prima  para começar o pré-aquecimento.
5. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a air fryer irá apitar várias vezes e o tempo irá piscar no ecrã. O ecrã irá apresentar:



6. Após 3 minutos, o ecrã da air fryer irá apresentar uma temperatura e tempo “READY” predefinido de “180°C” e “15 MIN”.



Nota: Se não forem premidos quaisquer botões durante 30 minutos, a air fryer irá apagar todas as definições e desligar-se.

Preparar alimentos com a air fryer

Nota:

- **Não** coloque nada no topo 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 as cubas com óleo, gordura para fritura ou qualquer líquido.
- Quando retirar as cubas da air fryer, utilize uma luva resistente ao calor ou pega para evitar tocar na parte da frente da cuba. Tenha cuidado com o vapor quente e **não** prima o botão de libertação da cuba.

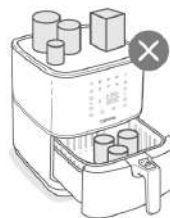


Figura 3.1

1. **Pré-aqueça a sua air fryer** (ver página 16).
2. Quando a air fryer apresenta “READY”, adicione os alimentos às cubas.
3. Selecione **MENU** repetidamente para selecionar um programa de preparação predefinido (ver página 13). A predefinição selecionada irá acender-se a azul. Também pode premir **DENY** para selecionar a predefinição de Desidratação (ver página 13).

Nota: As predefinições são programadas com um tempo e temperaturas ideais para cozinhar determinados alimentos. Também pode definir um tempo e temperatura personalizados sem escolher uma predefinição.

4. Opcionalmente, personalize a temperatura e o tempo. Pode fazê-lo em qualquer momento durante a preparação.
 - a. Prima “TEMP” ☺ ou ☹ para alterar a temperatura (entre 75°–205°C).
 - b. Prima “TIME” ☺ ou ☹ para alterar o tempo (entre 1–60 minutos).
5. Prima ►► para começar. O ecrã irá apresentar ❄ enquanto estiver a preparar.

6. Quanto utiliza determinadas predefinições, o Lembrete de Agitar irá aparecer a meio do tempo de preparação. A air fryer irá apitar várias vezes e **SHAKE** irá piscar no ecrã. Agite os seus alimentos, seguindo as instruções em **Agitar alimentos** (ver página 19).
7. A air fryer irá apitar várias vezes quando terminar. O ecrã irá apresentar









Retire as cubas da air fryer utilizando uma luva resistente ao calor ou pega para evitar tocar na parte da frente da cuba. Tenha cuidado com o vapor quente e **não** prima o botão de libertação da cuba.

- a. *Certifique-se de que as cubas se encontram numa superfície plana.*
 - b. *Esteja atento a óleo ou gordura quente existente na cuba exterior. Para evitar salpicos, retire todo o óleo antes de voltar a colocar a cuba interior.*
8. Retire a cuba interior da cuba exterior para servir os alimentos. Ao separar as cubas:
 9. Deixe arrefecer antes de limpar.

Configurações predefinidas

Pode personalizar o tempo (1-60 minutos) e a temperatura (205°–75°C).

- A predefinição de Desidratação tem um intervalo temporal de 30 minutos-12 horas e um intervalo de temperatura de 40°–90°C.
- 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	Default Temperatura	Tempo predefinido (Minutos)	Agitar Lembrete**
Bife		205°C	8 min	-
Frango		195°C	22 min	-
Peixe		175°C	8 min	-
Camarão		190°C	6 min	Agitar
Bacon		160°C	10 min	-
Refeições congeladas		175°C	12 min	Agitar
Batatas fritas*		195°C	22 min	Agitar
Vegetais		150°C	10 min	Agitar
Sobremesas		150°C	32 min	-
Pré-aquecer	PRÉ AQUECER	205°C	5 min	-
Desidratar	DEHY	65°C	6 horas	-

** Consulte o *Guia de Preparação* (página 20) para dicas sobre como preparar fritos na air frying.

** Ver *Agitar alimentos* (página 19).

Agitar alimentos

Como agitar

- Durante a preparação, retire as cubas da air fryer e agite, misture, ou vire os alimentos.
 - a. Para agitar os alimentos:
 1. Por motivos de segurança, segure as cubas sobre uma superfície resistente ao calor. **Não** prima o botão de libertação da cuba. [Imagem 4.1]
 2. Agite as cubas.
 - b. Se as cubas forem demasiado pesadas para ser agitadas:
 1. Coloque as cubas numa superfície ou suporte resistente ao calor.
 2. Separe as cubas. Certifique-se de que não caem líquidos da cuba interior.
 3. Com cuidado, agite a cuba interior.

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

- c. Se as cubas estiverem demasiado pesadas para agitar e existirem líquidos quentes:
 1. Coloque as cubas numa superfície ou suporte resistente ao calor.
 2. Utilize pinças para misturar ou virar os alimentos.
- Quando retira as cubas, a air fryer irá automaticamente parar de cozinhar. Como medida de segurança, o ecrã irá desligar-se até que as cubas sejam novamente colocadas.
 - Assim que colocar as cubas, 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 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.
- Algumas predefinições utilizam um Lembrete de Agitar (ver Configurações Predefinidas, página 13).

Lembrete para Agitar

- O Lembrete de Agitação irá alertá-lo com vários bips e “((SHAKE))” irá piscar no ecrã.
- Se não remover as cubas, o Lembrete de Agitar irá apitar novamente a cada 2 minutos e o ecrã irá apresentar de modo estável “((SHAKE))”.
- O Lembrete de Agitar irá desaparecer assim que retirar as cubas.

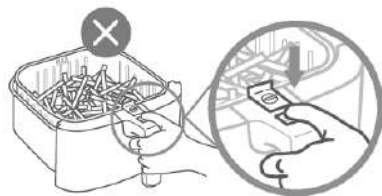


Figura 4.1

Guia de Preparação

Demasiado cheio

- Se a cuba estiver demasiado cheia, os alimentos irão ficar preparados de forma desigual. [Imagem 4.2]
- Não devem ser colocados alimentos acima da linha “MAX” do da cuba interior. [Imagem 4.3] **Não comprima os alimentos.**

Não encha demasiado



Figura 4.2

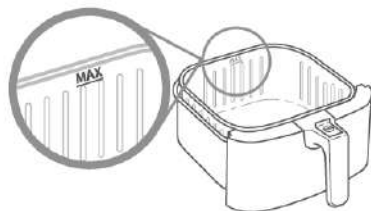


Figura 4.3

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 ml a 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 cm por 7,6 cm.

Desidratar alimentos

- Utilize a função de Desidratar “DEHY” para criar snacks secos.

Guia de Preparação [Cont.]

- Frutas e vegetais na sua air fryer irão ter um aspeto diferente daqueles vendidos em loja, uma vez que os alimentos secos feitos em casa não utilizam conservantes, corantes artificiais ou aditivos artificiais.
- Esprema sumo de limão sobre os seus frutos antes de secar para ajudar a evitar que fiquem castanhos.
- Antes de desidratar vegetais, escale-os durante 1 minutos para que mantenham a cor, sabor e textura.
- Quando desidratar carne, utilize carnes magras ou corte a gordura antes de secar.
- Corte os seus ingredientes em pedaços de tamanho igual para garantir que secam de forma homogénea.

Nota: Para saber mais sobre a Cosori Kitchen, veja o nosso Livro de Receitas e Guia de referência.

Mais funções

Pausa

- Prima ► para colocar a preparação em pausa. A air fryer irá parar de aquecer, ✱ irá desaparecer do ecrã e ► 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 retirar as cubas da air fryer.

Retomar automaticamente a preparação

- Se retirar as cubas, a air fryer irá automaticamente parar de cozinhar. O ecrã irá desligar-se temporariamente como medida de segurança.
- Quando volta a colocar as cubas, 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 30 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 antes de a voltar a utilizar.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Nota:

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

Nota: As cubas 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 nas cubas e esfregue. Deixe repousar durante 15 minutos antes de passar por água.
 - c. Lave as cubas 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. *[Imagem 5.1]*
6. Limpe a bobina de aquecimento, se necessário, para remover restos de comida.
7. Seque antes de utilizar.

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

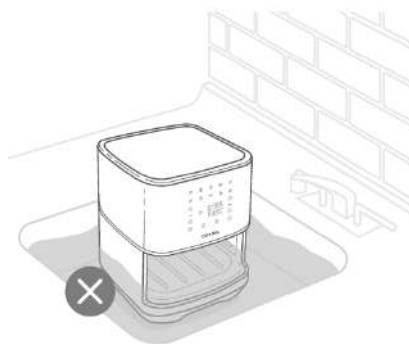


Figura 5.1

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível solução
A air fryer não liga.	Certifique-se de que a air fryer está ligada.
	Com cuidado, coloque as cubas da 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 ingredientes 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 19).
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 20).
Os fritos não ficam devidamente cozinhados.	Consulte Batatas Fritas , página 15.
As cubas não encaixam bem na air fryer.	Certifique-se de que a cuba não está demasiado cheia com comida.
	Certifique-se que a cuba interior está devidamente colocada dentro da cuba 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 as cubas e o interior da air fryer estão bem limpos e sem gordura.
	Cozinhar alimentos gordurosos irá fazer com que caia óleo para oa cuba exterior. O óleo irá produzir fumo branco e as cubas podem aquecer mais do que o normal. Tal é normal e não deve afetar a preparação. Manuseie as cubas 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 os cestos. Se o motivo não for alimentos queimados, contacte o Apoio ao Cliente (página 25).

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 o Ciclo de teste (página 14) para se livrar do cheiro a plástico. Se o cheiro a plástico permanecer, contacte o Apoio ao Cliente (ver página 25).
O ecrã mostra o código de erro “E1”	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura. Contacte o Apoio ao Cliente (ver página 25).
O ecrã mostra o código de erro “E2”	Existe um curto circuito no monitor de temperatura. Contacte o Apoio ao Cliente (ver página 25).

Se o seu problema não estiver listado, contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 25).

INFORMAÇÃO DE GARANTIA

Produto	Air Fryer de 5,5 Litros em Aço Inoxidável com Desidratação
Modelo	CP258-AF-DEU
<i>Para sua referência, recomendamos que registre o seu ID de encomenda e data de compra.</i>	
Data de compra	
ID de encomenda	

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.

Esta garantia não limita os seus direitos ao abrigo das leis de proteção de consumidor locais aplicáveis. Caso as leis de proteção de consumidor locais aplicáveis requeiram que o fabricante forneça um período de garantia mais longo, o período de garantia deve ser alargado para o período mais curto requerido por lei.

APOIO AO CLIENTE

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

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

E-mail: support.uk@cosori.com

**Tenha consigo a sua fatura ou 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!

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks

Facebook | Instagram | Twitter | Pinterest

@Cosori

YouTube