

Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Important Safeguards	2
Getting To Know Your Air Fryer	5
Before First Use	5
Using Your Air Fryer	6
Care & Maintenance	9
Troubleshooting	9
Warranty Information	10
Customer Support	10

Package Contents

- 1 x Lite 2.0-Litre Mini Pro Air Fryer
- 1 x Crisper Plate
- 1 x User Manual
- 1 x Quick Reference Guide
- 1 x Cheat Sheet Sticker

Specifications

Model	CAF-LI212
Power Supply	AC 220–240V, 50/60Hz
Rated Power	900W
Capacity	2.0 L / 2.1 qt
Temperature Range	75°–205°C
Time Range	1–60 min
Dimensions (including handle and strain relief clamp)	30.4D x 21.1W x 26.7H cm/ 12.0D x 8.3W x 10.5H in
Dimensions (not including handle and strain relief clamp)	20.3D x 21.1W x 26.7H cm/ 8.0D x 8.3W x 10.5H in
Weight	2.3 kg / 5.07 lb

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope this has been helpful to you. We can't wait to see your beautiful results, and we think you'll want to share glam shots! Our community awaits your uploads—just pick your platform of choice below. Snap, tag, and hashtag away, COSORI chef!

@CosoriCooks



@Cosori



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle. **[Figure 3]**
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard. **[Figure 4]**
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the basket) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Always** place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- This air fryer can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved.

General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** cord, plug, or housing in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when the air fryer is used by or near children.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it has a damaged cord or plug, if it malfunctions, or if it has been damaged in any way. Contact **Customer Support** (see page 10).
- Using accessory attachments not recommended by COSORI may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the air fryer unless they are older than 8 and supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Do not** use the air fryer for any purpose other than its intended use.
- Not for commercial use. Household use **only**.

Note: See **Care & Maintenance** (page 9) for guidelines on how to clean accessories.

While Air Frying

- Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat. **[Figure 5]**
- **CAUTION:** To avoid risk of electric shock, cook **only** in the removable basket.
- To avoid risk of fire or electric shock, **do not** place oversized foods or metal utensils into the air fryer.
- **Do not** overfill the air fryer basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch the basket or crisper plate during or immediately after air frying.
- **Do not** cover any part of the air fryer with metal foil, except for the basket as directed.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- To avoid risk of fire, **do not** cover or allow the air fryer to touch flammable materials (curtains, draperies, walls, etc.) when it is turned on.
- **Do not** place items on top of the air fryer when it is turned on.
- **Do not** store any materials other than COSORI's recommended accessories in the air fryer when not in use.

- To turn the air fryer off, press  once. The air fryer will beep,  will turn orange, and other buttons will turn off.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 10).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent choking hazards.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast Corporation or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 10).
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.

- Your air fryer should only be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet. **[Figure 6]**

Extension Cords

- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the air fryer.
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Electromagnetic Fields (EMF)

The COSORI Air Fryer complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



This symbol means the product must not be discarded as household waste, and should be delivered to an appropriate collection facility for recycling. Proper disposal and recycling helps protect natural resources, human health and the environment.



For more information on disposal and recycling of this product, contact your local municipality, disposal service, or the shop where you bought this product.

This product is RoHS compliant.

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

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

Your COSORI Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil, for quick, crispy, delicious food. With a nonstick basket and an easy-to-use, safe design, the COSORI Air Fryer is the star of your kitchen.

Note:

- **Do not** try to open the top of the air fryer. It is not a lid.
- The basket and crisper plate are made of aluminium metal with nonstick coating that is BPA free and made without PFOA.

Air Fryer Diagram (Figure 1)

- | | | |
|------------------|-----------------------|-----------------|
| ① Air Inlet | ④ Air Outlet | ⑦ Basket |
| ② Control Screen | ⑤ Strain Relief Clamp | ⑧ Basket Handle |
| ③ Crisper Plate | ⑥ Power Cord | |

Display Diagram (Figure 2)

Note: An orange dot will appear next to the selected cooking function to show that it's active.

Control Panel

- | | |
|-----------------------------------|---|
| A. Power Button | E. Decrease or Increase Temperature/Time |
| B. Start/Pause Button | F. Temperature/Time Button |
| C. Cooking Functions | G. Temperature Display |
| D. Cooking Function Button | H. Time Display |

Note:

- To save or reset presets, see **Cooking Functions** (see page 6).
- Press and hold  for 10 seconds to reset your air fryer.

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging from the air fryer, including any temporary stickers and the protective cover fitted over the power plug.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).

Note: Leave 13 cm / 5 inches of space behind and above the air fryer. **[Figure 7]** Leave enough room to remove the basket.

3. Pull the handle to remove the basket. Remove all plastic from the basket.
4. Wash the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
6. Insert the crisper plate back into the basket, and place the basket inside the air fryer.

Test Run

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

1. Make sure the air fryer basket is empty and plug in the air fryer.
2. Press  to select the Chicken function. The display will show "200°C" and "18 MIN".
3. Press  to adjust the time. Press - to change the time to 5 minutes.
4. Press  to begin. When finished, the air fryer will beep.
5. Remove the basket. Let the basket cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 10).
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** unscrew the basket handle from the basket.

USING YOUR AIR FRYER

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. The objects may fall off and damage your air fryer. [Figure 8]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.

Cooking Functions

Using a cooking function is the easiest way to air fry. Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking different foods.

1. Press  to cycle through cooking functions (, , , or ). The air fryer will automatically change to the function's default settings.
2. You can change a function's time (1–60 minutes) and temperature (75–205°C) by pressing  to select temperature or time, and using + or - to increase or decrease the temperature/time.

Note: Press and hold + or - to rapidly increase or decrease the temperature/time.

3. The  function's temperature and time are just for reference. You can set your favorite temperature and time and easily use the settings later (refer to the following operations).

- To modify a cooking function:
 - a. Press  to select a cooking function, and adjust the time and temperature.
 - b. Press and hold  for 3 seconds.
- To reset all cooking functions:
 - a. Press and hold  for 10 seconds.

Function	Default Temperature	Default Time (Minutes)
 Favorite	180°C	20
 Chicken	200°C	18
 Fries	195 °C	20
 Vegetable	180°C	5

Air Frying

1. Place the crisper plate into the basket.
The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.

Note: *The crisper plate may not be used for certain recipes, such as muffins and breads.*

2. Add food to the basket.
3. Select a cooking function (see page 6).
 - a. If no cooking function is selected, the air fryer will default to previously used settings.
 - b. Optionally, you can set a custom time and temperature without choosing a cooking function.
 - c. Press  and use + or – to increase or decrease the temperature (75–205°C) or time (1–60 minutes).
4. Press  to begin air frying.

Note: *You can change the temperature and time anytime during cooking. Press  and use + OR – to change the settings.*

5. Certain recipes may require you to shake food halfway through the cooking time (see **Shaking Food**, page 7).
 - a. Take the basket out of the air fryer (be careful of hot steam). The air fryer will pause cooking automatically and the display will turn off until the basket is replaced.
 - b. Shake or flip the food.
 - c. Put the basket back into the air fryer to continue cooking.
6. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show “End”.
7. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.
8. Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

During cooking, take the basket out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.

- a. To shake food:
 1. For safety purposes, hold the basket just above a heat-resistant surface.
 2. Shake the basket.

Note: *Do not use this method if there is a risk of hot liquids splashing.*

- b. If the basket is too heavy to shake or there are hot liquids present:
 1. Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
 2. Use tongs to mix or flip the food.
- When you remove the basket, the air fryer will pause cooking automatically, and the display will show [- - - -] until the basket is replaced.
 - When you replace the basket, cooking will automatically resume.
 - Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

What to Shake

- Small foods that are stacked will usually need shaking, such as fries or nuggets.
- Without shaking, foods may not be crispy or evenly cooked.
- You can flip other foods, such as steak, to ensure even browning.

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.

Cooking Guide

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly. **Do not** pack in food.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 30 mL / 2 US tbsp of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the basket. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

French Fries

- Add 8–15 mL / ½–1 US tbsp oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to air frying. Pat dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results.
- Try cutting fries into 0.6-cm by 7.6-cm / ¼-inch by 3-inch strips.

More Functions

Pausing

- Press ►|| to pause cooking. The air fryer will stop heating, and ►|| will blink until you press ►|| again to resume cooking.
- After 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This function allows you to pause the programme without removing the basket from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically and the display will show [- - - - -].
- When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active programme, it will clear all settings and turn off after 5 minutes of inactivity.
- If the basket is removed, the air fryer will clear all settings and turn off after 30 minutes of inactivity.

Overheat Protection

- If the air fryer overheats, it will automatically shut down as a safety feature.
- Let the air fryer cool down completely before using it again.

CARE & MAINTENANCE

Note:

- **Always** clean the air fryer basket and crisper plate after every use.
- Lining the basket with foil (except the crisper plate) may make cleanup easier.

1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the basket for faster cooling.
2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
3. The basket and crisper plate are dishwasher-safe. You can also wash the basket and crisper plate with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note: The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 30 g / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the basket and crisper plate and scrub. Let the basket and crisper plate sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash basket with soap and water before using.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. If needed, clean the heating coil to remove food debris.
6. Dry before using.

Note: Make sure the heating coil is completely dry before turning on the air fryer.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food into the basket. If the basket is overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is cooked unevenly.	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see Shaking Food , page 7).
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil can increase crispiness (see Cooking Guide , page 8).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 8.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.

Problem	Possible Solution
White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are properly cleaned and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle the basket with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (see page 10).
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run (page 6) to decrease the plastic smell. If the plastic smell does not decrease, contact Customer Support (see page 10).
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 10).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 10).
Display shows Error Code "E3".	The air fryer's overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3", contact Customer Support (see page 10).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 10).

WARRANTY INFORMATION

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

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

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

CUSTOMER SUPPORT

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

Arovast Corporation

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

Email: support.europe@cosori.com

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

Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt	1
Technische Daten	1
Wichtige Sicherheitshinweise	2
Ihre Heißluftfritteuse	5
Vor dem ersten Gebrauch	5
Verwendung der Heißluftfritteuse	6
Pflege und Wartung	9
Problemlösung	9
Garantie	10
Kundendienst	10

Verpackungsinhalt

- 1 x Lite 2,0 Liter Mini Pro-Heißluftfritteuse
- 1 x Röstplatte
- 1 x Kurzanleitung
- 1 x Bedienungsanleitung
- 1 x Spickzettel-Aufkleber

Technische Daten

Modell	CAF-LI212
Stromversorgung	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	900 W
Fassungsvermögen	2,0 l / 2,1 qt
Temperaturbereich	75–205 °C
Betriebszeitbereich	1–60 min
Abmessungen (Einschließlich Griff und Zugenlastungsschelle)	T 30,4 x B 21,1 x H 26,7 cm / T 12,0 x B 8,3 x H 10,5 Zoll
Abmessungen (Ohne Griff und Zugenlastungsschelle)	T 20,3 x B 21,1 x H 26,7 cm / T 8,0 x B 8,3 x H 10,5 Zoll
Gewicht	2,3 kg/5,07 lbs

ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE GEZAUBERT HABEN

Wir hoffen, dass wir Ihnen hiermit weitergeholfen haben. Wir freuen uns schon auf Ihre herrlichen Kreationen, und hoffen, dass Sie Ihre Fotos mit uns teilen möchten! Unsere Community wartet bereits auf Ihre Uploads – wählen Sie unten einfach Ihre bevorzugte Plattform aus. Aufnehmen, Hashtag und los geht's, COSORI-Koch!

@CosoriCooks



@Cosori



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE AUF

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung Ihrer Heißluftfritteuse. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

Wesentliche Sicherheitshinweise

- Heiße Oberflächen **nicht** berühren. Benutzen Sie den Griff. **[Abbildung 3]**
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Garen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann. **[Abbildung 4]**
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluftfritteuse (oder Herausnehmen der Körbe) besonders vorsichtig vor, wenn sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Legen Sie die Röstplatte **immer** auf einer hitzebeständigen Unterlage ab, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- Reinigen Sie die Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmchen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung des Luftreinigers erhalten haben und die damit.

Allgemeine Sicherheit

- Tauchen Sie das Gehäuse, den Stecker und das Kabel der Heißluftfritteuse **nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten**.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe der Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung ab und wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse **nicht**, wenn sie beschädigt ist, nicht funktioniert oder der Stecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 10).
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör von COSORI. Zubehör und Ersatzteile von Drittanbietern können zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät **nicht** im Freien.
- Stellen Sie **weder** die Heißluftfritteuse **noch** einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.
- Erlauben Sie Kindern **nicht**, die Heißluftfritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Heißluftfritteuse spielen.
- Diese Heißluftfritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse **nur** für den vorgesehenen Zweck.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

Hinweis: Unter **Pflege und Wartung** (Seite 9) finden Sie Hinweise für die Reinigung des Zubehörs.

Beim Frittieren mit Heißluft

- Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Eine Heißluftfritteuse arbeitet **nur** mit Heißluft. Füllen Sie den Korb **niemals** mit Öl oder Fett. **[Abbildung 5]**
- **ACHTUNG:** Zur Vermeidung der Gefahr eines elektrischen Schlags kochen Sie **nur** in dem herausnehmbaren Korb.
- Zur Vermeidung von Brandgefahr oder der Gefahr eines elektrischen Schlags legen Sie **kein** übergroßes Kochgut oder Metallutensilien in die Heißluftfritteuse.
- Überfüllen Sie den Korb der Heißluftfritteuse **nicht**. Große Mengen an Kochgut können die Heizspiralen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie den Korb oder die Röstplatte **nicht** während oder unmittelbar nach dem Heißluftfrittieren.
- Bedecken Sie **keinen** Teil der Heißluftfritteuse mit Metallfolie, außer dem Korb, wie angegeben.
- Legen Sie **keinen** Papier, Karton, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Heißluftfritteuse.
- Back- oder Pergamentpapier darf **nur** in der Heißluft-Heißluftfritteuse verwendet werden, wenn Lebensmittel darauf liegen. Denn die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich das Papier anhebt und evtl. die Heizschlangen berührt.
- Verwenden Sie **immer** hitzebeständige Behälter. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas sind.
- Zur Vermeidung von Brandgefahr decken Sie die Heißluftfritteuse **nicht** ab und achten Sie darauf, dass sie **nicht** mit brennbaren Materialien (Vorhänge, Gardinen, Wände usw.) in Berührung kommt, wenn sie eingeschaltet ist.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf die eingeschaltete Heißluftfritteuse.
- Bewahren Sie **keine** anderen Materialien als das von COSORIempfohlene Zubehör

in der Heißluftfritteuse auf, wenn sie nicht benutzt wird.

- Drücken Sie zum Ausschalten der Heißluftfritteuse  einmal. Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton ab,  leuchtet orange, und die anderen Tasten leuchten nicht.
- Schalten Sie Ihre Heißluftfritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 10).
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

Stromversorgung und Kabel

- Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Kabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) **nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung über dem Netzstecker der Heißluftfritteuse und entsorgen Sie sie, um Erstickengefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie **niemals** eine Steckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss Ihrer Heißluftfritteuse.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von der Arovast Corporation oder einer einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 10).
- Halten Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Die Heißluftfritteuse darf nur an Stromnetzen mit **220-240 V, 50/60 Hz** betrieben werden. Die Heißluftfritteuse darf **nicht** an andere Steckdosentypen angeschlossen werden. **[Abbildung 6]**

Verlängerungskabel

- Ein kurzes Netzkabel verringert die Gefahr des Verhedderns und Stolperns, die bei einem längeren Kabel besteht.
- Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit sachgemäßer Sorgfalt eingesetzt werden. Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:
 - Die angegebene elektrische Leistung der verbundenen Kabel oder des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung der Heißluftfritteuse.
 - Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
 - Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, muss das Kabel oder das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden sollte. Die ordnungsgemäße Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Dieses Produkt ist RoHS-konform.

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

Elektromagnetische Felder (EMF)

Die COSORI Heißluftfritteuse erfüllt alle Normen hinsichtlich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät auf Grundlage der derzeit verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse bediensicher.



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

DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

Ihre COSORI Heißluftfritteuse nutzt die 360° Rapid-Air-Heißluft-Technologie für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, damit Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen zubereiten können. Dank der benutzerfreundlichen 1-Touch-Bedienung, der antihaftbeschichteten Körbe wie auch des intuitiven, sicheren Designs wird die COSORI Heißluftfritteuse zum Star in Ihrer Küche.

Hinweis:

- Versuchen Sie **nicht**, die Oberseite der Heißluftfritteuse zu öffnen. Es handelt sich nicht um einen Deckel.
- Der Korb und die Röstplatte bestehen aus Aluminium mit einer Antihaft-Beschichtung, die BPA-frei ist und ohne PFOA hergestellt wurde.

Diagramm der Heißluftfritteuse (Abbildung 1)

- | | | |
|-------------------|-------------------------|-------------|
| ① Lufteinlass | ④ Luftauslass | ⑦ Korb |
| ② Betriebsanzeige | ⑤ Zugentlastungsschelle | ⑧ Korbgriff |
| ③ Röstplatte | ⑥ Stromkabel | |

Display-Diagramm (Abbildung 2)

Hinweis: Ein orangefarbener Punkt erscheint neben der ausgewählten Kochfunktion, der anzeigt, dass sie aktiv ist.

Bedienfeld

- | | |
|-----------------------|--|
| A. Ein/Aus-Taste | E. Verringern oder Erhöhen der Zeit/Temperatur |
| B. Start/Pause-Taste | F. Temperatur/Zeit-Taste |
| C. Kochfunktionen | G. Temperaturanzeige |
| D. Kochfunktionstaste | H. Zeitanzeige |

Hinweis:

- Details zum Speichern oder Zurücksetzen von Voreinstellungen siehe **Kochfunktionen** (siehe Seite 6).
- Halten Sie  10 Sekunden lang gedrückt, um die Heißluftfritteuse auszuschalten.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien einschließlich aller abziehbaren Aufkleber und der Schutzabdeckung über dem Netzstecker von der Heißluftfritteuse.
2. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluftfritteuse ein Abstand von 13 cm gewahrt wird.

[Abbildung 7] Sorgen Sie dafür, dass Sie genug Freiraum haben, um den Korb herauszunehmen.

3. Ziehen Sie am Griff, um den Korb herauszunehmen. Entfernen Sie das gesamte Kunststoffmaterial vom Korb.
4. Reinigen Sie den Korb und die Röstplatte gründlich, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
6. Setzen Sie die Röstplatte wieder in den Korb ein, und setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse ein.

Testlauf

In einem Testlauf können Sie sich mit Ihrer Heißluftfritteuse vertraut machen sowie sicherstellen, dass sie ordnungsgemäß funktioniert. Außerdem werden dabei mögliche Rückstände in der Fritteuse beseitigt.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb leer ist, und schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an.
2. Drücken Sie auf , um die Funktion „Hühnchen“ zu wählen. Auf dem Display erscheint „200 °C“ und „18 MIN“.
3. Drücken Sie , um die Zeit einzustellen. Drücken Sie -, um die Zeit auf 5 Minuten zu ändern.
4. Drücken Sie  zum Starten. Wenn die Heißluftfritteuse fertig ist, ertönt ein Signalton.
5. Entfernen Sie den Korb. Lassen Sie den Korb 10–30 Minuten lang vollständig abkühlen.

Hinweis:

- Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 10).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Garen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Schrauben Sie den Korbgreif **nicht** vom Korb ab.

VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Die Gegenstände könnten herunterfallen und Ihre Heißluftfritteuse beschädigen. **[Abbildung 8]**
- Heißluftfritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett **noch** andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.

Kochfunktionen

Die Verwendung einer Kochfunktion erleichtert das Frittieren mit Heißluft ungemein. Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren unterschiedlichen Kochguts vorprogrammiert.

1. Drücken Sie die Taste , um durch die verschiedenen Garfunktionen zu wechseln (, , , or ). Die Heißluftfritteuse wechselt automatisch zu den Standardeinstellungen der Funktion.
2. Sie können die Zeit (1–60 Minuten) und die Temperatur (75–205 °C) einer Funktion ändern, indem Sie  drücken, um Temperatur oder Zeit auszuwählen, und mit + oder - kann die Temperatur/Zeit erhöht oder verringert werden.

Hinweis: Halten Sie + oder - gedrückt, um die Temperatur/Zeit schnell zu erhöhen oder zu verringern.

3. Die Temperatur- und Zeitangaben der Funktion  dienen nur als Referenz. Sie können Ihre bevorzugte Temperatur und Zeit einstellen und diese Einstellungen später einfach wieder verwenden (siehe die folgenden Schritte).

- Zum Ändern einer Kochfunktion:
 - a. Drücken Sie , um eine Kochfunktion auszuwählen und die Zeit und Temperatur einzustellen.
 - b. Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt.
- Zum Zurücksetzen aller Kochfunktionen:
 - a. Halten Sie  10 Sekunden lang gedrückt.

Funktion	Vorgabe-temperatur	Standardzeit (Minuten)
 Bevorzugt	180°C	20
 Hühnchen	200 °C	18
 Pommes	195 °C	20
 Gemüse	180 °C	5

Frittieren mit Heißluft

1. Legen Sie die Röstplatte in den Korb. Durch die Röstplatte kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.

Hinweis: Die Röstplatte kann für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.

2. Legen Sie das Kochgut in den Korb.
3. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 6).
 - a. Wenn keine Kochfunktion ausgewählt wird, wendet die Heißluftfritteuse die zuvor verwendeten Einstellungen an.
 - b. Optional können Sie eine individuelle Zeit und Temperatur einstellen, ohne eine Kochfunktion zu wählen.
 - c. Drücken Sie  und verwenden Sie + oder -, um die Temperatur (75–205 °C) oder die Zeit (1–60 Minuten) zu erhöhen oder zu verringern.
4. Drücken Sie , um das Heißluftfrittieren zu beginnen.

Hinweis: Sie können die Temperatur und die Zeit während des Kochvorgangs jederzeit ändern. Drücken Sie  und verwenden Sie + oder -, um die Einstellungen zu ändern.

5. Bei bestimmten Rezepten müssen Sie das Kochgut nach der Hälfte der Garzeit schütteln (siehe **Schütteln von Kochgut**, Seite 7).
 - a. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse (achten Sie dabei auf heißen Dampf). Die Fritteuse hält den Kochvorgang automatisch an und das Display erlischt, bis der Korb wieder eingesetzt wird.
 - b. Schütteln oder wenden Sie das Kochgut.
 - c. Setzen Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse ein.
6. Die Heißluftfritteuse gibt 3 Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „End“ angezeigt.
7. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbestecke, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.
8. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Schütteln von Kochgut

Schüttelvorgang

Nehmen Sie den Korb während des Kochvorgangs aus der Heißluftfritteuse heraus und schütteln, vermischen oder wenden Sie das Kochgut.

- a. Schütteln von Kochgut:
 1. Halten Sie den Korb aus Sicherheitsgründen niedrig über eine hitzebeständige Fläche.
 2. Schütteln Sie den Korb.

Hinweis: Befolgen Sie dieses Verfahren **nicht**, wenn Spritzgefahr durch heiße Flüssigkeiten besteht.

- b. Für den Fall, dass der Korb zum Schütteln zu schwer sind und er heiße Flüssigkeiten enthält:
 1. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
 2. Vermischen oder wenden Sie das Kochgut mit einer Zange.

- Wenn Sie den Korb herausziehen, unterbricht die Heißluftfritteuse automatisch den Garvorgang, und auf dem Display erscheint [- - -], bis der Korb wieder eingesetzt wird.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt werden, wird der Kochvorgang automatisch fortgesetzt.
- Schütteln Sie das Kochgut nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluftfritteuse sich sonst abkühlen könnte.

Zum Schütteln geeignetes Kochgut

- Kleine, aufeinanderliegende Kochgutteile wie z. B. Pommes oder Nuggets müssen normalerweise geschüttelt werden.
- Wenn Sie das Kochgut nicht schütteln, wird es vielleicht nicht kross oder nicht gleichmäßig gegart.
- Anderes Kochgut wie z. B. Steak können Sie wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

Zeitpunkt des Schüttelns

- Schütteln oder wenden Sie das Kochgut je nach Präferenz einmal nach der halben Kochzeit oder auf Wunsch öfter.

Kochanleitung

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gegart. Geben Sie **nicht** zu viel Kochgut in den Korb.

Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml / 2 EL Öl hinzu.
- Öl-Sprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.

Hinweise zum Kochgut

- Sie können sämtliche Tiefkühlkost oder Kochgut speziell für den Backofen in der Heißluftfritteuse frittieren.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in den Korb.
- Wenn Sie stark fettiges Kochgut in der Heißluftfritteuse kochen, tropft Fett auf den Boden des Korbs. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie abgetropftes Fett hinterher aus.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluftfritteuse trocken.

Pommes

- Geben Sie 8–15 ml / ½–1 EL Öl für ein krosses Ergebnis hinzu.
- Wenn Sie Pommes aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die ungekochten Pommes 15 Minuten lang in Wasser ein, damit die Stärke vor dem Frittieren austritt. Tupfen Sie sie mit einem Tuch trocken und geben Sie dann das Öl hinzu.
- Schneiden Sie die rohen Pommes in kleinere Stücke für ein krosseres Ergebnis.
- Schneiden Sie die Pommes in 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 Zoll große Streifen.

Weitere Funktionen

Anhalten

- Drücken Sie **▶||**, um den Kochvorgang anzuhalten. Die Heißluftfritteuse wärmt sich nicht weiter auf und **▶||** blinkt auf, bis Sie **▶||** drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 30 Minuten schaltet sich die Heißluftfritteuse aus.
- Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochprogramm anzuhalten, ohne den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausziehen, unterbricht die Heißluftfritteuse den Garkvorgang automatisch und auf dem Display erscheint [- - - - -].
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluftfritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

Automatisches Abschalten

- Gibt es keine aktiven Kochprogramme, löscht die Heißluftfritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 5 Minuten Inaktivität aus.
- Wenn der Korb entfernt wird, löscht die Heißluftfritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 30 Minuten Inaktivität aus.

Überhitzungsschutz

- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Heißluftfritteuse bei Überhitzung automatisch aus.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig auskühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.

Hinweis:

- Reinigen Sie den Korb und die Röstplatte der Heißluftfritteuse **immer** nach jedem einzelnen Gebrauch.
- Das Auslegen des Korbs mit Folie (außer der Röstplatte) kann die Reinigung erleichtern.

1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
3. Der Korb und die Röstplatte sind spülmaschineneeignet. Sie können den Korb und die Röstplatte auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis: Der Korb und die Röstplatte sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Verrühren Sie 30 g / 2 EL Backnatron und 15 ml / 1 EL Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
 - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf dem Korb und der Röstplatte und schrubben Sie sie. Lassen Sie den Korb und die Röstplatte 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Spülen Sie den Korb vor dem Gebrauch in Seifenwasser.
5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie die Fritteuse **nicht** in Wasser. Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizspulen.
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Heizspule vollkommen trocken ist, bevor Sie die Heißluftfritteuse einschalten.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluftfritteuse ein.
Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
Das Kochgut ist ungleichmäßig gegart.	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe Schütteln von Kochgut , Seite 7).
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochanleitung , Seite 8).
Die Pommes sind nicht richtig gegart.	Siehe Pommes , Seite 8.
Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluftfritteuse schieben.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.

Problem	Mögliche Abhilfe
Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluftfritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter der Röstplatte an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnten der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie den Korb mit Vorsicht.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluftfritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 10).
Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum Testlauf (Seite 6), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 10).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 10).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 10).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3“.	Der Überhitzungsschutz der Heißluftfritteuse hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „E3“ angezeigt, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 10).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 10).

GARANTIE

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

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

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

KUNDENDIENST

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

Arovast Corporation

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

E-Mail: support.europe@cosori.com

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

Índice

Contenido de la caja	1
Especificaciones	1
Precauciones importantes	2
Conoce tu freidora por aire	5
Antes del primer uso	5
Uso de la freidora por aire	6
Cuidado y mantenimiento	9
Solución de problemas	9
Información de la garantía	10
Atención al Cliente	10

Contenido de la caja

- 1 x Minifreidora por aire Lite de 2,0 litros
- 1 x Placa de cocción
- 1 x Guía de referencia rápida
- 1 x Manual de usuario
- 1 x Pegatina de hoja de repaso

Especificaciones

Modelo	CAF-LI212
Fuente de alimentación	AC 220-240V, 50/60 Hz
Potencia nominal	900 W
Capacidad	2,0 l/2,1 cuartos de galón
Rango de temperaturas	75-205 °C
Rango de tiempo	1-60 min.
Dimensiones (incluido el mango y la abrazadera de alivio de tensión)	30,4 cm prof. x 21,1 cm ancho x 26,7 cm alto / 12,0 in D x 8,3 in W x 10,5 in H
Dimensiones (sin incluir el mango y la abrazadera de alivio de tensión)	20,3 cm prof. x 21,1 cm ancho x 26,7 cm alto / 8,0 in D x 8,3 in W x 10,5 in H
Peso	2,3 kg/5,07 lb

ES

¡COMPARTE TUS RECETAS CON NOSOTROS!

Queremos ver todas las recetas que haces con Cosori. Comparte tus recetas con nuestra comunidad en la plataforma que prefieras: Haz fotos, cuéntanos los pasos que has seguido, usa el hashtag #CocinoConCosori ¡y conviértete en un verdadero influencer de la cocina!

@cosori.es



@Cosori España



LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

ES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar la freidora por aire, ten en cuenta las precauciones básicas de seguridad. Lee todas las instrucciones.

Aspectos clave de seguridad

- **No** toques las superficies calientes. Utiliza el mango. **[Figura 3]**
- Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad. **[Figura 4]**
- **No** bloques ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantén las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- Ten especial cuidado al mover la freidora por aire (o al extraer la cesta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **Siempre** coloca la placa de cocción sobre una superficie resistente al calor después de sacarla de la cesta.
- **No** la limpies con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.

Seguridad general

- Para protegerte contra descargas eléctricas, **no sumerjas** el cable, el enchufe o la carcasa de la **freidora por aire** en agua u otros líquidos.
- Supervisa atentamente a los niños que estén cerca de la freidora por aire.
- Desenchúfala cuando no la utilices y antes de limpiarla. Deja que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- **No** utilices la freidora por aire si está averiada, no funciona, o si el cable o el enchufe están dañados. Dirígete a **Atención al Cliente** (consulta la página 10).
- El uso de accesorios no recomendados por COSORI podría causar lesiones.
- **No** la utilices en exteriores.
- **No** coloques la freidora por aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- Esta freidora por aire puede ser utilizada por niños de 8 años en adelante, así como por personas con discapacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- **No** permitas que los niños limpien ni realicen el mantenimiento de la freidora a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con la freidora.
- Esta freidora por aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- **No** utilices la freidora por aire para fines distintos de los previstos.
- No diseñada para uso comercial, Uso doméstico **exclusivamente**.

Nota: consulta **Cuidado y mantenimiento**

(página 9) para saber cómo limpiar los accesorios.

Mientras se fríe por aire

- Usar sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- La freidora por aire funciona **únicamente** con aire caliente. **No llenes nunca** las cestas de aceite o grasas. [Figura 5]
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, cocina **solo** en la cesta extraíble.
- Para evitar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, **no** coloques alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en la freidora por aire.
- **No** llenes demasiado la cesta de la freidora. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toques la cesta ni la placa de cocción durante o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** cubras ninguna parte de la freidora con papel de aluminio, excepto la cesta como se indica.
- **No** coloques papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora por aire.
- **Nunca** coloques el papel pergamino o de hornear dentro de la freidora sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con los serpentines calentadores.
- Utiliza **siempre** recipientes que resistan al calor. Ten especial cuidado si utilizas recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Para evitar el riesgo de incendio, **no** cubras la freidora ni permitas que entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, paredes, etc.) cuando esté encendida.
- **No** coloques objetos encima de la freidora cuando esté encendida.

- **No** guardes ningún material que no sean los accesorios recomendados por COSORI en la freidora por aire cuando no esté en uso.
- Para apagar la freidora, pulsa  una vez. La freidora emitirá un pitido,  se volverá naranja y los demás botones se apagarán.
- Apaga la freidora por aire y desenchúfala inmediatamente si ves que sale humo oscuro de ella. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a **Atención al Cliente** (página 10).
- **No** dejes la freidora por aire desatendida mientras la utilizas.

Enchufe y cable

- Apaga la freidora por aire antes de desconectarla del enchufe.
- **No** dejes colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permitas que entre en contacto con superficies calientes.
- Retire y deseche la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación de la freidora por aire para evitar riesgos de asfixia.
- **No utilice nunca** un enchufe situado debajo de la encimera cuando enchufe la freidora.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Arovast Corporation o por personal cualificado a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Dirígete a **Atención al Cliente** (página 10).
- Mantén la freidora y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- La freidora solo debe utilizarse con sistemas eléctricos de **220-240 V, 50/60 Hz**. **No** la conectes a otro tipo de enchufe. **[Figura 6]**

ES

Cables alargadores

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



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse a un centro de recolección adecuado para su reciclaje. La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, comunícate con su municipalidad local, servicio de eliminación de residuos o tienda en donde compraste este producto.

Este producto cumple con la normativa de restricción de sustancias peligrosas (RoHS).

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

Campos electromagnéticos (EMF)

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



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

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

CONOCE TU FREIDORA POR AIRE

ES

La freidora por aire COSORI emplea una tecnología de circulación rápida de aire a 360° para cocinar con una cantidad mínima o inexistente de aceite una comida rápida, crujiente y deliciosa. Con una cesta antiadherente y un diseño seguro y fácil de usar, la freidora por aire COSORI es la estrella de su cocina.

Nota:

- **No** intentes abrir la parte superior de la freidora por aire. No es una tapa.
- La cesta y la placa de cocción están hechas de metal de aluminio con revestimiento antiadherente libre de BPA y sin PFOA.

Diagrama de la freidora por aire (Figura 1)

- | | | | | | |
|---|---------------------|---|---------------------------------|---|-------------------|
| ① | Entrada de aire | ④ | Salida de aire | ⑦ | Cesta |
| ② | Pantalla de control | ⑤ | Abrazadera de alivio de tensión | ⑧ | Mango de la cesta |
| ③ | Placa de cocción | ⑥ | Cable de alimentación | | |

Diagrama de la pantalla (Figura 2)

Nota: Aparecerá un punto naranja junto a la función de cocción seleccionada para indicar que está activa.

Panel de control

- | | | | |
|-----------|-----------------------------|-----------|---|
| A. | Botón de encendido | E. | Disminuir o aumentar la temperatura/el tiempo |
| B. | Botón Encender/Apagar | F. | Botón Tiempo/Temperatura |
| C. | Funciones de cocción | G. | Pantalla de temperatura |
| D. | Botón de función de cocción | H. | Pantalla de tiempo |

Nota:

- Para guardar o restablecer los preajustes, consulta **Funciones de cocción** (consulta la página 6).
- Mantén pulsado  durante 10 segundos para reiniciar la freidora por aire.

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

1. Retira todo el embalaje de la freidora por aire, incluidas las pegatinas provisionales y la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación.
2. Coloca la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Mantenla alejada de zonas que puedan verse afectadas por el vapor (como paredes o armarios).

Nota: Deja 13 cm/5 pulgadas de espacio detrás y arriba de la freidora. **[Figura 7]** Deja espacio suficiente para retirar la cesta.

3. Extrae la cesta tirando del mango. Retira todo el envoltorio de plástico de la cesta.
4. Lava bien la cesta y la placa de cocción en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
5. Limpia el interior y el exterior de la freidora por aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
6. Vuelve a colocar la placa de cocción en la cesta, y luego la cesta dentro de la freidora por aire.

Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento te ayudará a familiarizarte con la freidora por aire, a asegurarte de que funcione correctamente y a eliminar posibles residuos durante el proceso.

1. Asegúrate de que la freidora por aire esté vacía y enchúfala.
2. Pulsa  para seleccionar la función Pollo. La pantalla mostrará "200 °C" y "18 MIN".
3. Pulsa  para ajustar el tiempo. Pulsa $-$ para cambiar el tiempo a 5 minutos.
4. Pulsa  para comenzar. Cuando termines, la freidora por aire emitirá un pitido.
5. Retira la cesta. Dejar enfriar la cesta completamente durante 10–30 minutos.

Nota:

- Cualquier freidora por aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, comuníquese con **Atención al Cliente** (consulta la página 10).
- Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.
- **No** desenrosques el mango de la cesta.

USO DE LA FREIDORA POR AIRE

Nota:

- **No** coloques nada encima de la freidora por aire. Los objetos podrían caerse y dañar la freidora. **[Figura 8]**
- Una freidora por aire no es una freidora de aceite. **No** llenes la cesta con aceite, grasa de freír ni ningún líquido.
- Al extraer la cesta de la freidora por aire, ten cuidado con el vapor caliente.

Funciones de cocción

Utilizar una función de cocción es la forma más fácil de freír al aire. Las funciones de cocción están programadas con un tiempo y temperatura ideales para cocinar diferentes alimentos.

1. Pulsa  para pasar por las funciones de cocción (, , , or ). La freidora cambiará automáticamente a los ajustes predeterminados de la función.
2. Puedes cambiar el tiempo (1–60 minutos) y la temperatura (75–205 °C) de una función al pulsar  para seleccionar la temperatura o el tiempo, y usar los botones $+$ o $-$ para aumentar o disminuir la temperatura/el tiempo.

Nota: Mantén pulsado los botones $+$ o $-$ para aumentar o disminuir rápidamente la temperatura/el tiempo.

3. El tiempo y la temperatura de la función  son solo de referencia. Puedes establecer tu tiempo y temperatura favoritos y usar fácilmente la configuración más tarde (consulta las siguientes operaciones).

- Modifique una función de cocción:
 - a. Pulsa  para seleccionar una función de cocción y ajusta el tiempo y la temperatura.
 - b. Mantén pulsado  durante 3 segundos.
- Para reiniciar todas las funciones de cocción:
 - a. Mantén pulsado  durante 10 segundos.

Función	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (minutos)
 Favoritos	180°C	20
 Pollo	200 °C	18
 Patatas fritas	195 °C	20
 Verdura	180 °C	5

Freír por aire

1. Coloca la placa de cocción en la cesta. La placa de cocción permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.

Nota: La placa de cocción no se puede utilizar para ciertas recetas, como muffins y panes.

2. Añade alimentos a la cesta.
3. Selecciona una función de cocción (consulta la página 6).
 - a. Si no se selecciona ninguna función de cocción, la freidora por aire utilizará los ajustes utilizados anteriormente de forma predeterminada.
 - b. Opcionalmente, puedes establecer un tiempo y una temperatura personalizados sin elegir una función de cocción.
 - c. Pulsa  y utiliza los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura (75–205 °C) o el tiempo (1–60 minutos).
4. Pulsa  para comenzar a freír por aire.

Nota: Puedes cambiar la temperatura y el tiempo en cualquier momento durante la cocción. Pulsa  y utiliza los botones + o - para cambiar los ajustes.

5. Ciertas recetas podrían requerir que remuevas los alimentos a mitad del tiempo de cocción (consulta **Remover los alimentos**, página 7).
 - a. Extrae la cesta de la freidora por aire (ten cuidado con el vapor caliente). La freidora por aire pausará la cocción automáticamente y la pantalla se apagará hasta que se cambies la cesta.
 - b. Remueve o voltea los alimentos.
 - c. Vuelve a colocar la cesta en la freidora para continuar la cocción.
6. La freidora por aire emitirá 3 pitidos cuando finalice. La pantalla mostrará "End".
7. Extrae la cesta de la freidora por aire, teniendo cuidado con el vapor caliente. Utiliza pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.
8. Deja que se enfríe antes de limpiarla.

Remover los alimentos

Cómo remover

Durante la cocción, quita la cesta de la freidora por aire y remueve, mezcla o voltea los alimentos.

- a. Para remover los alimentos:
 1. Por razones de seguridad, sostén la cesta justo por encima de una superficie resistente al calor.
 2. Remueve la cesta.

Nota: No utilices este método si hay riesgo de salpicaduras de líquidos calientes.

- b. Si la cesta es demasiado pesada para removerla o hay líquidos calientes presentes:
 1. Coloca la cesta sobre un soporte o una superficie resistente al calor.
 2. Utiliza pinzas para mezclar o voltear los alimentos.
- Cuando quites la cesta, la freidora por aire pausará la cocción automáticamente y la pantalla mostrará [- - - -] hasta que cambies la cesta.
 - Cuando vuelvas a colocar la cesta, la cocción se reanudará automáticamente.
 - Evita remover durante más de 30 segundos, ya que la freidora por aire podría empezar a enfriarse.

Qué alimentos remover

- Suele ser necesario remover los alimentos pequeños que se amontonan, como las patatas fritas o los nuggets.
- Si no se remueven, es posible que no queden crujientes ni se cocinen de manera uniforme.
- Puedes voltear otros alimentos, como un bistec, para que se doren por igual.

Cuándo remover los alimentos

- Remueve o voltea los alimentos una vez a mitad de la cocción, o más si lo deseas.

Guía de cocción

Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme. **No** introduzcas los alimentos a presión.

Uso del aceite

- Añade una pequeña cantidad de aceite a tus platos para que queden más crujientes. No utilices más de 30 mL/2 cucharadas (medida estadounidense) de aceite.
- Los rociadores de aceite son perfectos para aplicar pequeñas cantidades de aceite por igual a todos los alimentos.

Consejos sobre los alimentos

- Puedes freír por aire cualquier comida congelada que se pueda cocinar en el horno.
- Para hacer pasteles, empanadillas o cualquier plato con relleno o masa, coloca los ingredientes en un recipiente resistente al calor antes de introducirlos en la cesta.
- Al freír por aire alimentos con alto contenido en grasa, esta se acumulará en la parte inferior de la cesta. Para evitar el exceso de humo al cocinar, vierte los restos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido provocan salpicaduras y bastante humo. Sécalos dando toquitos antes de freírlos por aire.

Patatas fritas

- Añade 8–15 mL/½–1 cucharada de aceite para que los alimentos estén crujientes.
- Cuando vayas a freír patatas, sumerge las patatas crudas en agua durante 15 minutos para quitarles el almidón antes de freír las. Sécalas dando toquitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños.
- Intenta cortar las patatas fritas en tiras de 0,6 × 7,6 cm/¼ × 3 pulgadas.

Más funciones

Pausar

- Pulsa **▶||** para dejar de freír. La freidora por aire dejará de calentar y el símbolo **▶||** parpadeará hasta que pulses **▶||** para continuar friendo.
- Luego de 30 minutos de inactividad, la freidora por aire se apagará.
- Esta función permite pausar el programa para freír sin retirar la cesta de la freidora.

Continuar friendo automáticamente

- Si extraes la cesta, la freidora por aire pausará la cocción automáticamente y la pantalla mostrará [- - - - -].
- Al colocar las cestas de nuevo, la freidora por aire comenzará a freír automáticamente basándose en los ajustes previos.

Apagado automático

- Si la freidora no tiene programas para freír activos, se borrarán todos los ajustes y se apagará luego de 5 minutos de inactividad.
- Si se quita la cesta, la freidora por aire borrará todos los ajustes y se apagará luego de 30 minutos de inactividad.

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la freidora por aire se llegase a sobrecalentar, se apagará automáticamente por seguridad.
- Deja enfriar la freidora por completo antes de volver a usarla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ES

Nota:

- **Siempre** limpia la cesta y la placa de cocción de la freidora después de cada uso.
- Recubre la cesta con papel de aluminio (excepto la placa de cocción) para que resulte más fácil limpiarla.

1. Apaga y desenchufa la freidora por aire. Deja que se enfríe completamente antes de limpiarla. Extrae la cesta para que se enfríe más deprisa.
2. Limpia el exterior de la freidora por aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
3. La cesta y la placa de cocción son aptas para lavavajillas. También puedes lavar la cesta y la placa de cocción en agua caliente jabonosa con un estropajo no abrasivo. Sumérgelas si es necesario.

Nota: La cesta y la placa de cocción tienen una película antiadherente. Evita usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.

4. Para quitar la grasa más incrustada:
 - a. En un cuenco pequeño, mezcla 30 g/2 cucharadas de bicarbonato y 15 mL/1 cucharada de agua para formar una pasta fácil de extender.
 - b. Sirviéndote de una esponja, extiende la pasta sobre la cesta y la placa de cocción y frota. Deja que la pasta actúe sobre la cesta y la placa de cocción durante 15 minutos antes de aclararlas.
 - c. Lava la cesta con agua y jabón antes de usarla.
5. Limpia el interior de la freidora por aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerjas en agua Limpia los serpentines de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos.
6. Seca la freidora por aire antes de usarla.

Nota: Asegúrate de que los serpentines de calentamiento estén completamente secos antes de encender la freidora por aire.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora por aire no se enciende.	Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada.
	Introduce la cesta en la freidora por aire de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Introduce menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan por igual.	Se deben remover o voltear los alimentos que se amontonan o se acercan unos encima de otros mientras los cocinas (consulta Remover los alimentos , página 7).
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocía o esparce una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulta Guía de cocción , página 8).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta Patatas fritas , página 8.
La cesta no se desliza por la freidora por aire de manera segura.	Asegúrate de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.

Problema	Posible solución
Sale humo blanco de la freidora por aire.	La freidora por aire puede echar algo de humo blanco la primera vez que se use. Esto es normal.
	Asegúrate de que la cesta y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	Si cocinas alimentos grasos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneja la cesta con cuidado.
Sale humo negro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora por aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 10).
La freidora por aire desprende olor a plástico.	Cualquier freidora por aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Sigue las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 6) para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico no disminuye, dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 10).
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 10).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 10).
La pantalla muestra el código de error "E3".	La protección contra el sobrecalentamiento de la freidora por aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E3", dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 10).

Si tu problema no aparece aquí, dirígete a **Atención al Cliente** (consulta la página 10).

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

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

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

Si tienes alguna pregunta o duda relacionada con tu nuevo producto, ponte en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tienes alguna pregunta o duda relacionada con tu nuevo producto, ponte en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

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

Correo electrónico:
soporte@cosori.site

*Antes de ponerte en contacto con Atención al Cliente, ten a mano tu factura y número de pedido.

Table des matières

Contenu du paquet	1
Spécifications	1
Importantes mesures de sécurité	2
Apprenez à connaître votre friteuse à air	5
Avant une première utilisation	5
Utilisation de votre friteuse à air	6
Entretien et maintenance	9
Problèmes et solutions	9
Informations sur la garantie	10
Support à la clientèle	10

Contenu du paquet

- 1 x Mini pro friteuse à air Lite 2 Litres
- 1 x Plaque à croustiller
- 1 x Guide de référence rapide
- 1 x Mode d'emploi
- 1 x Fiche adhésive aide-mémoire

Spécifications

Modèle	CAF-LI212
Alimentation électrique	220 à 240 VCA, 50/60 Hz
Puissance nominale	900 W
Capacité	2 L/ 2,1 qt
Plage de température	75 à 205 °C
Minuterie	1 à 60 min
Dimensions (y compris la poignée et le collier de décharge de traction)	30,4 x 21,1 x 26,7 cm/ 12,0 x 8,3 x 10,5 po. (P x l x H)
Dimensions (à l'exclusion de la poignée et du collier de décharge de traction)	20,3 x 21,1 x 26,7 cm/ 8 x 8,3 x 10,5 po. (P x l x H)
Poids	2,3 kg/ 5,07 lbs

FR

PRÉSENTEZ-NOUS CE QUE VOUS RÉALISEZ

Nous espérons que ceci vous a été utile. Nous sommes impatients de découvrir vos magnifiques résultats, et nous pensons que vous voudrez partager vos sensationnelles photos ! Notre communauté attend vos contributions. Choisissez la plate-forme de votre choix ci-dessous.

Prenez des photos, marquez-les et lancez des hashtags, chef COSORI !

@cosori.fr



@Cosori France



LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

FR

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

Principaux points de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez la poignée. **[Figure 3]**
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité. **[Figure 4]**
- **N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.

Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** le cordon, les prises ou le châssis de la friteuse à air **dans l'eau ou tout autre liquide**.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque la friteuse à air est utilisée par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez-la lorsque vous ne l'utilisez pas et avant tout nettoyage. Laissez refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- **Ne pas** utiliser votre friteuse à air si le cordon ou la prise sont endommagés, en cas de mauvais fonctionnement ou si elle a été endommagée de quelque façon que ce soit. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 10).
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés par COSORI peut engendrer des blessures.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer la friteuse ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre friteuse à air (ou retirez le panier) si elle contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- **Toujours** placer la plaque à croustiller sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- Cette friteuse à air peut être utilisée par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de la friteuse à air d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
- **Ne pas** laisser les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de la friteuse à air, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la friteuse à air.
- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **Ne pas** utiliser la friteuse à air à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Ne convient pas à un usage commercial. **Uniquement** pour usage domestique.

Remarque : consultez **Entretien et Maintenance** (page 9) pour obtenir des instructions sur la façon de nettoyer les accessoires.

En cours de friture à l'air

- Utiliser sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Une friteuse à air fonctionne **uniquement** avec de l'air chaud. **Ne jamais** remplir le panier d'huile ou de graisse. [Figure 5]
- **ATTENTION** : Pour éviter tout risque d'électrocution, cuisiner **uniquement** dans le panier amovible.
- Pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution, **ne pas** placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans la friteuse à air.
- **Ne pas** trop remplir le panier de la friteuse à air. La quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.
- **Ne pas** toucher le panier ou la plaque à croustiller pendant ou immédiatement après la friture à air.
- **Ne pas** couvrir une quelconque partie de la friteuse à air d'une feuille de métal, à l'exception du panier comme indiqué.
- **Ne pas** placer de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre friteuse à air.
- **Ne jamais** poser de papier sulfurisé ou de cuisson dans la friteuse sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les serpentins de chauffage.
- **Toujours** utiliser des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne soient pas en métal ou en verre.
- Pour éviter tout risque d'incendie, **ne pas** couvrir ou laisser la friteuse à air toucher des matériaux inflammables (rideaux, draperies, murs, etc.) lorsqu'elle est allumée.
- **Ne pas** placer d'éléments sur le dessus de la friteuse lorsqu'elle est allumée.
- **Ne pas** stocker un quelconque matériel autre que les accessoires recommandés par COSORI dans la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.

- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur . La friteuse électrique va émettre un bip,  devient orange, et les autres boutons s'éteignent.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Une fumée blanche est normale, due à la graisse chauffée ou à des éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si un aliment brûlé n'est pas en cause, contactez le **Support à la clientèle** (page 10).
- **Ne pas** laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.

Alimentation et cordon

- Éteignez la friteuse à air avant de débrancher la prise de courant.
- **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Retirez et jetez le capuchon de protection placé sur la fiche d'alimentation de la friteuse afin de prévenir tout risque d'étouffement.
- **Ne jamais** utiliser une prise située sous le cplan de travail pour brancher votre friteuse à air.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast Corporation ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque électrique ou d'incendie. Veuillez contacter le **Support à la clientèle** (page 10).
- Conservez la friteuse à air et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Votre friteuse ne doit être utilisée qu'avec des systèmes électriques de **220 à 240 V, 50/60 Hz. Ne pas** brancher sur un autre type de prise. **[Figure 6]**

Rallonges électriques

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

Champs électromagnétiques (CEM)

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



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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers, mais doit être remis à un centre de collecte approprié en vue de son recyclage. Une élimination et un recyclage appropriés contribuent à protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement.

Pour de plus amples informations concernant l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

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

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

FR

Votre friteuse à air COSORI utilise une technologie de circulation d'air rapide à 360° pour cuisiner avec peu ou pas d'huile, pour des aliments rapides, croustillants et délicieux. Dotée d'un panier antiadhésif et d'une conception sûre et facile à utiliser, la friteuse à air COSORI est la star de votre cuisine.

Remarque :

- **Ne pas** essayer d'ouvrir la partie supérieure de la friteuse à air. Ce n'est pas un couvercle.
- Le panier et la plaque à croustiller sont en aluminium avec revêtement antiadhésif et sans BPA ni PFOA.

Schéma de la friteuse à air (Figure 1)

- | | | |
|------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| ① Entrée d'air | ④ Sortie d'air | ⑦ Panier |
| ② Écran de contrôle | ⑤ Collier de décharge de traction | ⑧ Poignée du panier |
| ③ Plaque à croustiller | ⑥ Cordon électrique | |

Schéma de l'affichage (Figure 2)

Remarque : un point orange apparaît à côté de la fonction de cuisson sélectionnée, pour indiquer qu'elle est active.

Panneau de commande

- | | |
|---|--|
| A. Bouton d'alimentation | E. Diminuer ou augmenter la température/durée |
| B. Bouton de démarrage/pause | F. Bouton de température/durée |
| C. Fonctions de cuisson | G. Affichage de la température |
| D. Bouton des fonctions de cuisson | H. Affichage de la durée |

Remarque :

- Pour enregistrer ou réinitialiser les pré réglages, voir les **Fonctions de cuisson** (voir page 6).
- Appuyez et maintenez  pendant 10 secondes pour réinitialiser votre friteuse à air.

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

1. Retirez tous les emballages de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires et le capuchon de protection placé sur la prise d'alimentation.
2. Placez la friteuse sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Tenez-la éloignée des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (telles que des murs ou des placards).

Remarque : laissez un espace de 13 cm/ 5 pouces derrière et au-dessus de la friteuse à air. **[Figure 7]** Laissez suffisamment d'espace pour retirer le panier.

3. Tirez sur la poignée pour retirer le panier. Retirez tout plastique présent dans le panier.
4. Lavez soigneusement le panier et la plaque à croustiller, en utilisant soit un lave-vaisselle, soit une éponge non abrasive.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
6. Remettez la plaque à croustiller dans le panier et placez celui-ci à l'intérieur de la friteuse à air.

Lancement du test

Effectuer un test vous permettra de vous familiariser avec votre friteuse à air, de vous assurer qu'elle fonctionne correctement et de la nettoyer de tout résidu éventuel.

1. Assurez-vous que le panier de la friteuse à air est vide et branchez celle-ci.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction Poulet. L'afficheur va indiquer « 200°C » et « 18 MIN ».
3. Appuyez sur  pour régler la durée. Appuyez sur – pour modifier la durée de 5 minutes.
4. Appuyez sur  pour démarrer. Une fois terminé, la friteuse à air va émettre un bip.
5. Retirez le panier. Laissez le panier refroidir totalement pendant 10 à 30 minutes.

Remarque :

- Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Si l'odeur de plastique ne diminue pas après un test de fonctionnement, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 10).
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- **Ne pas** dévisser et retirer la poignée du panier.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Remarque :

- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. Les objets peuvent tomber et endommager votre friteuse à air. **[Figure 8]**
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse traditionnelle. **Ne pas** remplir le panier d'huile, de matière grasse de friture ou de tout autre liquide.
- Lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air, prenez garde à la vapeur chaude.

Fonctions de cuisson

Utiliser une fonction de cuisson est la façon la plus simple de réaliser une friture à l'air. Les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de différents aliments.

1. Appuyez sur  pour faire dérouler les fonctions de cuisson (, , , or ). La friteuse à air passe automatiquement aux paramètres par défaut de la fonction.
2. Vous pouvez modifier la durée (1 à 60 minutes) et la température (75 à 205 °C) d'une fonction en appuyant sur  pour sélectionner la température ou la durée, puis en utilisant + ou – pour augmenter ou diminuer la température/durée.

Remarque : maintenez les touches + ou – appuyées pour augmenter ou diminuer rapidement la température/durée.

3. La température et le temps de la fonction  sont juste pour référence. Vous pouvez définir votre température et votre heure préférées et utiliser facilement les paramètres ultérieurement (reportez-vous aux opérations suivantes).

- Pour modifier une fonction de cuisson :
 - a. Appuyez sur  pour sélectionner une fonction de cuisson et en régler la durée et la température.
 - b. Maintenez la touche  appuyée pendant 3 secondes.
- Pour réinitialiser toutes les fonction de cuisson :
 - a. Maintenez la touche  appuyée pendant 10 secondes.

Fonction	Température par défaut	Durée par défaut (minutes)
 Préfééré	180°C	20
 Poulet	200 °C	18
 Frites	195 °C	20
 Légumes	180 °C	5

Friture à air

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier. La plaque à croustiller permet à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.

Remarque : La plaque à croustiller ne doit pas être utilisée pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.

2. Ajoutez des aliments dans le panier.
3. Sélectionnez une fonction de cuisson (voir page 6).
 - a. Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée, la friteuse à air reprend les réglages précédemment utilisés par défaut.
 - b. Vous pouvez sinon définir une durée et une température personnalisées sans choisir de fonction de cuisson.
 - c. Appuyez sur  et utilisez + ou - pour augmenter ou diminuer la température (75 à 205 °C) ou la durée (1 à 60 minutes).
4. Appuyez sur  pour commencer la friture à air.

Remarque : vous pouvez modifier la température et la durée à tout moment pendant la cuisson. Appuyez sur  et utilisez + ou - pour modifier les réglages.

5. Certaines recettes peuvent nécessiter que vous secouiez les aliments à la mi-cuisson (voir **Secouer les aliments**, page 7).
 - a. Retirez le panier de la friteuse à air (prenez garde à la vapeur chaude). La friteuse à air interrompt automatiquement la cuisson et l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit remplacé.
 - b. Secouez ou retournez les aliments.
 - c. Remplacez le panier dans la friteuse à air pour poursuivre la cuisson.
6. La friteuse à air émet 3 bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « **End** ».
7. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
8. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Remuer les aliments

Comment remuer

Pendant la cuisson, sortez le panier de la friteuse à air et secouez, mélangez ou retournez les aliments.

- a. Pour remuer les aliments :

1. Pour des raisons de sécurité, tenez le panier bien au-dessus d'une surface résistant à la chaleur.
2. Secouez le panier.

Remarque : ne pas utiliser cette méthode en cas de risque de projection de liquides chauds.

- b. Si le panier est trop lourd pour être secoué ou s'il contient des liquides chauds :

1. Placez le panier sur un support ou une surface résistant à la chaleur.
2. Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les aliments.

- Lorsque vous retirez le panier, la friteuse interrompt automatiquement la cuisson et l'écran affiche [- - - -] jusqu'à ce que le panier soit remplacé.
- Une fois le panier remplacé, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de secouer plus de 30 secondes, car la friteuse à air pourrait commencer à refroidir.

Que peut-on remuer

- Les petits aliments entassés doivent généralement être secoués, notamment les frites ou les beignets.
- S'ils ne sont pas remués, les aliments peuvent ne pas être croustillants ou cuits uniformément.
- Vous pouvez retourner d'autres aliments, comme un steak, afin de garantir un doré uniforme.

Quand remuer

- Remuez ou retournez les aliments une fois à mi-cuisson, ou plus si vous le souhaitez.

Guide de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale. **Ne pas** laisser les aliments dans leur emballage.

Utiliser de l'huile

- Ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. Ne pas utiliser plus de 30 mL/ 2 cuillères à soupe d'huile.
- Les aérosols d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.

Conseils alimentaires

- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments congelés ou les produits pouvant être cuits au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout autre aliment garni ou en croute, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans le panier.
- La friture à l'air d'aliments riches en matières grasses va laisser la graisse s'égoutter au fond du panier. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide produisent des éclaboussures et un excès de fumée. Épongez ces aliments avant de les faire frire à l'air.

Pommes de terre frites

- Ajoutez 8 à 15 mL/ 0,5 à 1 cuillère à soupe d'huile pour le croustillant.
- Si vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites tremper les frites non cuites dans de l'eau pendant 15 minutes pour en éliminer l'amidon avant de les faire frire à l'air. Séchez-les avec une serviette avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir un résultat plus croustillant, coupez les frites non cuites en plus petits morceaux.
- Essayez de couper les frites en morceaux de 0,6 x 7,6 cm/ ¼ x 3 pouces.

Plus de fonctions

Mise en pause

- Appuyez sur ►|| pour mettre en pause la cuisson. La friteuse à air cesse de chauffer et ►|| clignote jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur ►|| pour reprendre la cuisson.
- Après 30 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteint.
- Cette fonction vous permet de mettre en pause le programme sans retirer le panier de la friteuse à air.

Reprendre automatiquement la cuisson

- Si vous retirez le panier, la friteuse à air interrompt automatiquement la cuisson et l'écran affiche [- - - - -].
- Lorsque vous remplacez le panier, la friteuse à air reprend automatiquement la cuisson conformément à vos réglages précédents.

Coupure automatique

- Si la friteuse à air n'a aucun programme actif, elle efface tous les réglages et s'éteint après 5 minutes d'inactivité.
- Si le panier est retiré, la friteuse à air efface tous les réglages et s'éteint après 30 minutes d'inactivité.

Protection contre la surchauffe

- Si la friteuse à air est en surchauffe, elle s'arrête automatiquement par mesure de sécurité.
- Laissez la friteuse à air refroidir totalement avant de l'utiliser à nouveau.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

- **Toujours** nettoyer le panier de la friteuse et la plaque à croustiller après chaque utilisation.
- Pour en faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de papier d'aluminium (à l'exception de la plaque à croustiller).

1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir totalement avant de la nettoyer. Pour un refroidissement plus rapide, retirez le panier.
2. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon humide, si nécessaire.
3. Le panier et la plaque à croustiller sont adaptés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver le panier et la plaque à croustiller avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Faites tremper si nécessaire.

Remarque : le panier et la plaque à croustiller disposent d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des produits nettoyants abrasifs.

4. Pour les graisses tenaces :
 - a. Dans un petit bol, mélangez 30 g/ 2 c. à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml/ 1 c. à soupe d'eau pour constituer une pâte facile à étaler.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur le panier et la plaque à croustiller et frottez. Laissez le panier et la plaque à croustiller reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
 - c. Lavez le panier avec de l'eau et du savon avant toute utilisation.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. **Ne pas** plonger dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez le serpentín de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire.
6. Sécher avant utilisation.

Remarque : assurez-vous que le serpentín de chauffage est complètement sec avant d'allumer la friteuse à air.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Poussez fermement le panier dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
La cuisson des aliments est inégale.	Les aliments superposés ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir Secouer les aliments , page 7).
Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie la friture à l'air.	Pulvériser ou badigeonner une petite quantité d'huile peut augmenter le croustillant (voir Guide de cuisson , page 8).
Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.	Voir Pommes de terre frites , page 8.
Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.	Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.

Problème	Solution possible
Une fumée blanche s'échappe de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Cela est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non gras. Assurez-vous qu'ils sont correctement nettoyés et non gras.
	La cuisson d'aliments gras provoque l'accumulation d'huile sous la plaque à croustiller. Cette huile va dégager une fumée blanche, et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait affecter en rien la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.
Une fumée foncée s'échappe de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le Support à la clientèle (voir page 10).
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Respectez les instructions concernant un Test de fonctionnement (page 6) pour diminuer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique ne diminue pas, contactez le Support à la clientèle (voir page 10).
Le code d'erreur « E1 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 10).
Le code d'erreur « E2 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 10).
Le code d'erreur « E3 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe de la friteuse à air s'est activée. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la totalement refroidir. Si l'afficheur continue à indiquer « E3 », contactez le Support à la clientèle (voir page 10).

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 10).

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

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

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

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

SUPPORT À LA CLIENTÈLE

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

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

Courriel :
soporte@cosori.site

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

Sommario

Contenuto della confezione	1
Specifiche tecniche	1
Protezioni importanti	2
Acquisire familiarità con la friggitrice ad aria	5
Prima di iniziare a usare l'apparecchio	5
Utilizzo della friggitrice ad aria	6
Cura e manutenzione	9
Guida alla risoluzione problemi	9
Informazioni sulla garanzia	10
Assistenza clienti	10

Contenuto della confezione

- 1 x Mini pro friggitrice ad aria Lite, 2.0-Litri
- 1 x Piatto Crisper
- 1 x Guida Rapida
- 1 x Manuale dell'utente
- 1 x Adesivo riassuntivo

Specifiche tecniche

Modello	CAF-LI212
Alimentazione	CA 220-240V, 50/60Hz
Potenza nominale	900W
Capacità	2,0 litri / 2,1 qt
Intervallo di temperatura	75°-205°C
Intervallo di tempo	1-60 min
Dimensioni (manico e morsetto antistrappo inclusi)	30,4 profondità x 21,1 larghezza x 26,7 altezza in cm / 12,0 profondità x 8,3 larghezza x 10,5 altezza in pollici
Dimensioni (manico e morsetto antistrappo non inclusi)	20,3 profondità x 21,1 larghezza x 26,7 altezza cm / 8,0 profondità x 8,3 larghezza x 10,5 altezza in pollici
Peso	2,3kg/5.07lbs

IT

FACCI VEDERE LE TUE CREAZIONI

Speriamo che questo manuale vi sia stato utile. Non vediamo l'ora di vedere i vostri bellissimi risultati! Siamo certi del fatto che non vedete l'ora di condividere gli scatti delle vostre prelibatezze! La nostra comunità attende i vostri upload: scegliete la piattaforma che preferite qui sotto. Carissimi Chef COSORI: scattate foto, taggate e aggiungete hashtag!

@cosori.it



@Cosori Italy



LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PROTEZIONI IMPORTANTI

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

IT

Punti chiave per la sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare il manico. **[Figura 3]**
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza. **[Figura 4]**
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- Quando si sposta la friggitrice ad aria (o si rimuove il cestello), prestare la massima attenzione se contiene olio o altri liquidi caldi.
- Dopo aver tolto il piatto crisper dal cestello, metterlo **sempre** su una superficie resistente al calore.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- Questa friggitrice ad aria può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso della friggitrice ad aria in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.

Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere la friggitrice ad aria, il cavo** la presa o la scocca in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria un'attenta supervisione quando la friggitrice ad aria viene usata dai bambini o nelle vicinanze di bambini.
- Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria se il cavo o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio funziona male o se è stato danneggiato in qualsiasi modo. Contatti **Assistenza clienti** (cfr. pagina 10).
- L'uso di accessori non consigliati da COSORI potrebbe causare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla friggitrice ad aria, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Sarà necessario sorvegliare i bambini per verificare che non giochino con la friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria per finalità diverse rispetto a quelle per cui è stata progettata.
- Non per uso commerciale. **Unicamente** per uso domestico.

Nota: Cfr. **Cura e manutenzione** (pagina 9) per indicazioni su come pulire gli accessori.

Mentre si usa la friggitrice ad aria

- Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- Una friggitrice ad aria funziona **unicamente** con aria calda. **Non riempire mai** il cestello con olio o grasso. **[Figura 5]**
- **ATTENZIONE:** Per evitare il rischio di scosse elettriche, cuocere **solo** nel cestello estraibile.
- Per evitare il rischio di incendio o di scosse elettriche, **non** inserire nella friggitrice ad aria alimenti troppo grandi o utensili in metallo.
- **Non** riempire eccessivamente il cestello della friggitrice ad aria. Una quantità abbondante di olio potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.
- **Non** toccare il cestello o il piatto crisper durante o subito dopo la frittura ad aria.
- **Non** coprire nessuna parte della friggitrice ad aria con fogli di metallo, tranne il cestello, attenendosi alle indicazioni fornite.
- **Non** mettere all'interno della friggitrice ad aria carta, cartone, plastica non resistenti al calore o materiali simili.
- **Non** mettere mai il contenitore nella friggitrice ad aria senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento del contenitore che potrebbe entrare in contatto con le bobine riscaldanti.
- Utilizzare **sempre** contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Per evitare il rischio di incendio, **non** coprire o lasciare che la friggitrice ad aria entri in contatto con materiali infiammabili (tende, tendaggi, pareti, ecc.) quando è accesa.
- **Non** posizionare oggetti sopra alla friggitrice ad aria mentre è accesa.
- **Non** mettere all'interno della friggitrice ad aria materiali diversi dagli accessori consigliati da COSORI quando non è in uso.
- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere  una volta. La friggitrice ad aria emette un segnale acustico,  diventa arancione e gli altri pulsanti si spengono.
- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro, spegnere e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria. L'emissione di fumo bianco è normale, è causata dal riscaldamento del grasso o dagli schizzi di cibo. La fuoriuscita di fumo scuro, invece, significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema a livello di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare **L'Assistenza Clienti** (pagina 10).
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.

Cavo di alimentazione

- Spegnere la friggitrice ad aria prima di togliere la spina dalla presa.
- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o una prolunga) penda sul bordo di un tavolo o di un bancone, né che tocchi superfici calde.
- Togliere e smaltire il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione della friggitrice ad aria per evitare il rischio di soffocamento.
- **Non** usare mai una presa di corrente sotto al bancone per collegare una friggitrice ad aria.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast Corporation o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di incendio. Invitiamo a contattare **L'Assistenza clienti** (pagina 10).
- Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- La friggitrice deve essere utilizzata solo con impianti elettrici con i seguenti requisiti: **220-240V, 50/60Hz. Non** inserire la spina in un altro tipo di presa. **[Figura 6]**

Prolunghe

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

Campi elettromagnetici (CEM)

La friggitrice ad aria COSORI è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (CEM). Se utilizzato in modo corretto e attenendosi alle istruzioni contenute in questo manuale d'uso, l'apparecchio è sicuro da usare sulla base delle prove scientifiche attualmente disponibili.



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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato presso un centro di raccolta adeguato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti contribuiscono a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune, il servizio di smaltimento o il negozio presso cui è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme alla direttiva RoHS.

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

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria COSORI si serve di una tecnologia di circolazione rapida dell'aria a 360° per cucinare con poco o zero olio, per ottenere cibi veloci, croccanti e deliziosi con una riduzione dell'olio. Con un cestello anti-aderente e un design sicuro e facile da usare, la friggitrice ad aria COSORI è la star della vostra cucina.

Nota:

- **Non** cercare di aprire la parte superiore della friggitrice ad aria. Non è un coperchio.
- Il cestello e il piatto crisper sono realizzati in alluminio con rivestimento anti-aderente privo di BPA e senza PFOA.

IT

Schema della friggitrice ad aria (Figura 1)

- | | | |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| ① Ingresso aria | ④ Uscita dell'aria | ⑦ Cestello |
| ② Display di controllo | ⑤ Morsetto antistrappo | ⑧ Manico del cestello |
| ③ Piatto Crisper | ⑥ Cavo di alimentazione | |

Schema del display (Figura 2)

Nota: Accanto alla funzione di cottura selezionata compare un puntino arancione a indicare che la funzione è attiva.

Pannello di controllo

- | | |
|--|---|
| A. Pulsante di accensione | E. Diminuire o aumentare la temperatura/il tempo |
| B. Pulsante di avvio/pausa | F. Pulsante temperatura/tempo |
| C. Funzioni di cottura | G. Visualizzazione della temperatura |
| D. Pulsante della funzione di cottura | H. Visualizzazione dell'ora |

Nota:

- Per salvare o reimpostare le preimpostazioni, cfr. la sezione **Funzioni di cottura** (cfr. a pagina 6).
- Tenere premuto  per 10 secondi per resettare la friggitrice ad aria.

PRIMA DI INIZIARE A USARE L'APPARECCHIO

Impostazione

1. Togliere tutti gli imballaggi della friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei e il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come ad esempio pareti o armadi).

Nota: Lasciare 13 cm di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. **[Figura 7]** Lasciare spazio sufficiente per rimuovere il cestello.

3. Tirare il manico per togliere il cestello. Togliere tutta la plastica dal cestello.
4. Lavare accuratamente il cestello e il piatto crisper, mettendoli in lavastoviglie o usando una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido. Asciugare con un asciugamano.
6. Inserire nuovamente il piatto crisper nel cestello e posizionare il cestello all'interno della friggitrice ad aria.

Prova di funzionamento

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

1. Verificare che il cestello della friggitrice sia vuoto e inserire la spina della friggitrice.
2. Premere  per selezionare la funzione Pollo. Il display visualizza "200°C" e "18 MIN".
3. Premere  per regolare il tempo. Premere - per modificare il tempo su 5 minuti.
4. Premere  per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
5. Togliere il cestello. Lasciare raffreddare completamente il cestello per 10-30 minuti.

Nota:

- *Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Se l'odore di plastica non diminuisce dopo una prova, contattare l'Assistenza clienti (cfr. pagina 10).*
- *Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.*
- **Non** svitare il manico del cestello dal cestello stesso.

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Nota:

- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. Gli oggetti potrebbero cadere e danneggiare la friggitrice ad aria. **[Figura 8]**
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice tradizionale. **Non** riempire il cestello con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria, fare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.

Funzioni di cottura

L'utilizzo di una funzione di cottura è il modo più semplice per friggere in aria. Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di diversi alimenti.

1. Premere  per scorrere le funzioni di cottura (, , , or ). La friggitrice ad aria passa automaticamente alle impostazioni predefinite della funzione.
2. Sarà possibile modificare il tempo (1-60 minuti) e la temperatura (75-205°C) di una determinata funzione premendo  per selezionare la temperatura o il tempo, e utilizzando + o - per aumentare o diminuire la temperatura/il tempo.

Nota: Tenere premuto + o - per aumentare o diminuire rapidamente la temperatura/il tempo.

3. La temperatura della funzione  e il tempo sono unicamente a fini di riferimento. Sarà possibile impostare la temperatura e l'ora preferite e utilizzarle facilmente in seguito (cfr. le seguenti operazioni).

- Per modificare una funzione di cottura:
 - a. Premere  per selezionare una funzione di cottura e regolare il tempo e la temperatura.
 - b. Tenere premuto  per 3 secondi.
- Per resettare tutte le funzioni di cottura:
 - a. Tenere premuto  per 10 secondi per spegnere.

Funzione	Temperatura predefinita	Tempo predefinito (minuti)
 Preferiti	180°C	20
 Pollo	200°C	18
 Patatine fritte	195°C	20
 Verdure	180°C	5

Frittura ad aria

1. Inserire il piatto crisper nel cestello. Il piatto crisper consente all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.

Nota: Il piatto crisper non può essere utilizzato per alcune ricette, come muffin e pane.

2. Aggiungere il cibo al cestello.
3. Selezionare una funzione di cottura (cfr. pagina 6).
 - a. Se non è stata selezionata alcuna funzione di cottura, la friggitrice ad aria funziona con le impostazioni precedenti.
 - b. In alternativa, sarà possibile impostare un tempo e una temperatura personalizzati senza scegliere una funzione di cottura.
 - c. Premere  e utilizzare + oppure - per aumentare o diminuire la temperatura (75-205°C) o il tempo (1-60 minuti).
4. Premere  per avviare la frittura ad aria.

Nota: Sarà possibile modificare la temperatura e il tempo in qualsiasi momento durante la cottura. Premere  e utilizzare + o - per modificare le impostazioni.

5. Per alcune ricette potrebbe essere necessario scuotere gli alimenti a metà del tempo di cottura (cfr. **Scuotere gli alimenti**, pagina 7).
 - a. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria (fare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo). La friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura e il display si spegne fino a che il cestello non viene rimesso in posizione.
 - b. Scuotere o girare il cibo.
 - c. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria per continuare la cottura.
6. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Il display visualizza "End".
7. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. Per rimuovere il cibo dal cestello, servirsi di una pinza o di un utensile a prova di calore.
8. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Scuotere gli alimenti

Come scuotere il cibo

Durante la cottura, togliere il cestello dalla friggitrice ad aria e scuotere, mescolare o girare il cibo.

- a. Per scuotere il cibo:
 1. Per sicurezza, tenere il cestello appena sopra una superficie resistente al calore.
 2. Scuotere il cestello.
- b. Se il cestello è troppo pesante da scuotere o se sono presenti liquidi caldi:
 1. Posizionare il cestello su un supporto o una superficie resistente al calore.
 2. Usare le pinze per mescolare o girare il cibo.

- Quando si rimuove il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura e il display visualizza [- - -] fino a che il cestello non viene rimesso in posizione.
- Quando si riposiziona il cestello, la cottura riprende automaticamente.
- Evitare di scuotere per più di 30 secondi, perché la friggitrice ad aria potrebbe iniziare a raffreddarsi.

Quali alimenti scuotere

- Di solito è necessario scuotere gli alimenti piccoli e impilati, come le patatine fritte o le crocchette.
- Senza scuotere, gli alimenti potrebbero non essere croccanti o cotti in modo uniforme.
- È possibile scuotere altri alimenti, come le bistecche, per garantire una doratura uniforme.

Quando scuotere

- Scuotere o girare il cibo una volta a metà cottura, o anche con maggiore frequenza se lo si desidera.

Guida alla cottura

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, la cottura non è uniforme. **Non** confezionare gli alimenti.

Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo lo renderà più croccante. Non utilizzare più di 30 mL / 2 cucchiaini di olio.
- Gli spray all'olio sono eccellenti per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.

Suggerimenti alimentari

- È possibile friggere all'aria tutti gli alimenti surgelati o i prodotti che possono essere cotti in forno.
- Per preparare torte, torte fatte a mano o qualsiasi altro alimento con ripieno o pastella, posizionare l'alimento in un contenitore a prova di calore prima di inserirlo nel cestello.
- Se si friggono alimenti molto grassi, il grasso cola sul fondo del cestello. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura, svuotare i residui di grasso dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati con liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di cuocerli nella friggitrice ad aria.

Patatine fritte

- Aggiungere 8-15 mL / ½-1 US cucchiaino di olio per renderle più croccante.
- Quando si preparano le patatine fritte con patate crude, immergerle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'arnido prima di cuocerle nella friggitrice ad aria. Asciugare con un asciugamano prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patatine crude più piccole per ottenere cibi più croccanti.
- Provare a tagliare le patatine a strisce di 0,6 cm per 7,6 cm.

Altre funzioni

Pausa

- Premere ►|| per mettere in pausa la cottura. La friggitrice ad aria smette di riscaldare e ►|| lampeggia fino a che non si preme di nuovo ►|| per riprendere la cottura.
- Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.
- Questa funzione consente di mettere in pausa il programma senza togliere il cestello dalla friggitrice ad aria.

Riprendere automaticamente la cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura e il display visualizza [- - - - -].
- Quando si riposiziona il cestello, la friggitrice ad aria riprende automaticamente la cottura in base alle impostazioni precedenti.

Spegnimento automatico

- Se la friggitrice ad aria non ha programmi attivi, cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 5 minuti di inattività.
- Se il cestello viene rimosso, la friggitrice ad aria cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 30 minuti di inattività.

Protezione dal surriscaldamento

- Se la friggitrice ad aria si surriscalda, si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.
- Lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di utilizzarla nuovamente.

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

- Pulire **sempre** il cestello della friggitrice ad aria e il piatto crisper dopo ogni utilizzo.
- Rivestire il cestello con un foglio di alluminio (tranne il piatto crisper) può semplificare le operazioni di pulizia.

1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria. Lasciarla raffreddare completamente prima di eseguire la pulizia. Estrarre il cestello per un raffreddamento più rapido.
2. Ove necessario, pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.
3. Il cestello e il piatto crisper sono lavabili in lavastoviglie. Sarà inoltre possibile lavare il cestello e il piatto crisper con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Ove necessario, mettere in ammollo.

Nota: Il cestello e il piatto crisper sono dotati di un rivestimento antiaderente. Evitare l'uso di utensili metallici e di materiali abrasivi per la pulizia.

4. Per il grasso ostinato:
 - a. all'interno di una piccola ciotola, mescolare 30 g / 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio e 15 mL / 1 cucchiaino di acqua per formare una pasta spalmabile (valori dei cucchiaini - Stati Uniti).
 - b. Usando una spugna, stendere la pasta sul cestello e sul piatto crisper e strofinare. Lasciare riposare il cestello e il piatto crisper per 15 minuti prima di risciacquare.
 - c. Lavare il cestello con acqua e sapone prima dell'uso.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con una spugna o un panno non abrasivo leggermente umido. **Non** immergere in acqua. Se necessario, pulire la bobina riscaldante per rimuovere i residui di cibo.
6. Asciugare prima dell'uso.

Nota: Prima di accendere la friggitrice ad aria, accertarsi che la bobina riscaldante sia completamente asciutta.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE PROBLEMI

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	Accertarsi che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.
	Spingere saldamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Il cibo non è completamente cotto.	Mettere nel cestello dei piccoli quantitativi di cibo. Se il cestello è troppo pieno, il cibo sarà poco cotto.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Il cibo viene cucinato in modo non uniforme.	Gli alimenti impilati l'uno sull'altro o vicini tra loro devono essere scossi o ruotati durante la cottura (cfr. Scuotere gli alimenti , a pagina 7).
Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.	Spruzzando o spennellando una piccola quantità di olio si può aumentare la croccantezza (cfr. Guida alla cottura , a pagina 8).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	Cfr. Patatine fritte , a pagina 8.
Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.	Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.

Problema	Possibile soluzione
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce fumo bianco.	Al primo utilizzo, dalla friggitrice ad aria può fuoriuscire un po' di fumo bianco. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.
	Accertarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria siano ben puliti e non unti.
	La cottura di cibi grassi provoca l'accumulo di olio sotto il piatto crisper. Questo olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, e ciò non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce del fumo scuro.	Scollegare immediatamente la spina della friggitrice ad aria. Il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 10).
La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.	Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una Prova di funzionamento (pagina 6) per ridurre l'odore di plastica. Se l'odore di plastica non diminuisce, contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 10).
Il display visualizza il codice di errore "E1".	Il monitor della temperatura presenta un circuito aperto. Contatti Assistenza clienti (cfr. pagina 10).
Il display visualizza il codice di errore "E2".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura. Contatti Assistenza clienti (cfr. pagina 10).
Il display visualizza il codice di errore "E3".	La protezione contro il surriscaldamento della friggitrice ad aria si è attivata. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "E3", contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 10).

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare l' **Assistenza clienti** (cfr. pagina 10).

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

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

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

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

ASSISTENZA CLIENTI

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

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

E-mail:
soporte@cosori.site

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

Innholdsfortegnelse

Pakkeinnhold	1
Spesifikasjoner	1
Viktige sikkerhetstiltak	2
Bli Kjent Med Din Airfryer	5
Før førstegangsbruk	5
Bruk Din Airfryer	6
Stell og vedlikehold	9
Feilsøking	9
Garantiinformasjon	10
Kundestøtte	10

Pakkeinnhold

- 1 x Lite 2,0-Liter Mini Pro Airfryer
- 1 x Frityrplate
- 1 x Bruksanvisning
- 1 x Hurtigstartveiledning
- 1 x Informasjonsklistremærke

Spesifikasjoner

Modell	CAF-LI212
Strømforsyning	AC 220–240V, 50/60Hz
Nominell effekt	900 W
Kapasitet	2,0 L / 2,1 qt
Temperaturrekkevidde	75°-205°C
Tidsramme	1–60 min
Dimensjoner (inkludert håndtak og strekkavlastningsklemme)	30,4 D x 21,1 W x 26,7 H cm/ 12,0 D x 8,3 W x 10,5 H in
Dimensjoner (ikke inkludert håndtak og strekkavlastningsklemme)	20,3 D x 21,1 W x 26,7 H cm/ 8,0 D x 8,3 W x 10,5 H in
Vekt	2,3 kg / 5,07 lb

NO

VIS OSS HVA DU LAGER

Vi håper dette har vært til nytte for deg. Vi venter spent på å se dine vellykkede resultater, og vi tror du får lyst til å dele noen glamorøse bilder! Fellesskapet vårt venter på oppplastingene dine – bare velg din plattform nedenfor. Snap, tagge, og hashtag i vei, COSORI-kokk!

@Cosorinorge



@CosoriScandi



LES OG LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Følg grunnleggende sikkerhetstiltak ved bruk av din airfryer. Les alle instruksjoner

Viktige sikkerhetspunkter

- **Ikke** rør varme overflater. Bruk håndtaket. **[Figur 3]**
- Vær forsiktig når du snur kurven etter tilberedning, siden den varme frityrplaten kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko. **[Figur 4]**
- **Ikke** blokker noen ventilasjonsåpninger. Varm damp slippes ut gjennom åpninger. Hold hender og ansikt borte fra alle åpninger.

Generell sikkerhet

- For å sikre mot elektrisk støt, **ikke senk airfryer-** ledningen, støpselet, eller apparatet i vann eller andre flytende væsker.
- Nøye tilsyn er nødvendig når airfryeren brukes av eller i nærheten av barn.
- Trekk ut støpselet når det ikke er i bruk og før rengjøring. La avkjøle før du setter på eller tar av deler.
- Ikke bruk airfryeren hvis den har en skadet ledning eller støpsel, hvis den ikke fungerer, eller hvis den har blitt skadet på noen måte. Kontakt **Kundestøtte** (se side 10).
- Bruk av tilbehør som ikke anbefales av COSORI kan føre til skader.
- **Ikke** bruk utendørs.
- **Ikke** legg airfryeren eller noen av delene på en komfyr, nær gass- eller elektriske brennere, eller i en oppvarmet ovn.

- Vær ekstremt forsiktig når du flytter airfryeren (eller fjerner kurven) hvis den inneholder varm olje eller andre varme væsker.
- **Alltid** legg frityrplaten på en varmebestandig overflate etter å ha flyttet den fra kurven.
- **Ikke** rengjør med metallskureputer. Metallfragmenter kan bryte av puten og berøre elektriske deler, noe som skaper risiko for elektrisk støt.
- Denne airfryeren kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har fått tilsyn eller instruksjon mht. bruk av airfryeren på en sikker måte og forståelse for de involverte farene.
- **Ikke** tillat barn å rengjøre eller utføre vedlikehold på airfryeren med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Barn bør ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med airfryeren.
- Denne airfryeren er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
- **Ikke** bruk airfryeren for noe andre formål enn den tiltenkte bruken.
- Ikke for kommersiell bruk. **Kun** for husholdningsbruk.

Merk: Se **Stell og vedlikehold** (side 9) for veiledninger om hvordan du bør rengjøre tilbehør.

Mens du airfryer

- Bruk på flat, stabil, varmebestandig overflate vekk fra varmekilder eller væsker.
- En airfryer fungerer kun med **varmluft**. **Aldri** fyll kurven med olje eller fett. **[Figur 5]**
- **FORSIKTIG**: For å unngå fare for elektrisk støt, kok **kun** i den avtakbare kurven.
- For å unngå fare for brann eller elektrisk støt, **ikke** legg overdimensjonerte matvarer eller metallredskaper i airfryeren.
- **Ikke** overfyll airfryer-kurven. Store mengder mat kan berøre varmespiralene og forårsake brannfare.
- **Ikke** rør kurven eller frityrplaten i løpet av eller umiddelbart etter airfrying.
- **Ikke** dekk noen del av airfryeren med metallfolie, bortsett for kurven, som anvist.
- **Ikke** legg papir, papp, ikke-varmebestandig plast, eller lignende materialer inni airfryeren.
- **Aldri** legg bake- eller stekepapir i airfryeren uten mat på toppen. Luftsirkulasjon kan føre til at papir løftes og berører varmespiraler.
- **Alltid** bruk varmesikre beholdere. Vær ekstremt forsiktig hvis du bruker beholdere som ikke er av metall eller glass.
- For å unngå fare for brann, **ikke** dekk til eller la airfryeren komme i kontakt med brennbare materialer (gardiner, draperier, vegger osv.) når den er slått på.
- **Ikke** legg gjenstander oppå airfryeren når den er slått på.
- **Ikke** oppbevar andre materialer enn COSORIS anbefalte tilbehør i airfryeren når den ikke er i bruk.

- For å slå airfryeren av, trykk på  én gang. Airfryeren vil pipe,  vil bli oransje, og andre knapper vil slås av.
- Slå umiddelbart av og koble fra airfryeren hvis du ser mørk røyk komme ut. Hvit røyk er normalt, forårsaket av oppvarming av fett eller matsprut, men mørk røyk betyr at maten brenner eller det er et kretsproblem. Vent til røyken forsvinner før du trekker ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt **Kundestøtte** (side 10).
- **Ikke** la airfryeren din være uten tilsyn mens den er i bruk.

NO

Strøm og Ledning

- Slå av airfryeren før du fjerner støpselet fra uttaket.
- **Ikke** la strømledningen (eller noen skjøteledning) henge over kanten av bordet eller benken, eller røre ved varme overflater.
- Fjern og kast beskyttelsesdekelet som er montert over strøpstøpselet til airfryeren for å forhindre kveldningsfare.
- **Aldri** bruk et uttak under benken når du kobler til airfryeren.
- Hvis strømforsyningsledningen er skadet, må den bli erstattet av Arovast Corporation eller lignende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare eller brannfare. Kontakt **Kundestøtte** (side 10).
- Hold airfryeren og dens ledning unna rekkevidde for barn under 8 år.

- Airfryeren bør kun bli brukt med **220–240V, 50/60Hz** elektriske systemer. **Ikke** koble til en annen type stikkontakt. **[Figur 6]**

Skjøteledninger

- Det følger med en kort strømledning for å redusere risikoen for å bli viklet inn i eller snuble over en lengre ledning.
- Lengre skjøteledninger er tilgjengelige og kan brukes hvis det utvises forsiktighet ved bruken. Hvis en lengre skjøteledning blir brukt:
 - Den merkede elektriske vurderingen til ledningssettet eller skjøteledningen bør være minst like høy som den elektriske vurderingen til airfryeren.
 - Ledningen bør ordnes slik at den ikke draperes over benkeplaten eller bordplaten der den kan trekkes i av barn eller snubles over den utilsiktet.
 - Hvis apparatet er av jordet type, bør ledningssettet eller skjøteledningen være en jordet 3-leder ledning.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Din COSORI Airfryer overholder alle standarder angående elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i henhold til instruksjonene i denne brukerhåndboken, er apparatet trygt å bruke basert på vitenskapelig bevis tilgjengelig i dag.



Merk: Gjenstander merket med følgende symbol kan nå høye temperaturer og bør bli håndtert varsomt.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE



Dette symbolet betyr at produktet ikke må kastes som husholdningsavfall, og skal leveres til et egnet innsamlingssted for resirkulering. Riktig avhending og resirkulering bidrar til å beskytte naturressurser, menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om avhending og resirkulering av dette produktet, kontakt din lokale kommune, renovasjonstjenesten eller butikken der du kjøpte dette produktet.

Dette produktet er RoHS-kompatibelt.

Dette produktet er i samsvar med direktiv 2011/65/EU, og dets endringer, om begrensnings av bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

BLI KJENT MED DIN AIRFRYER

Din COSORI Airfryer bruker rask 360° luftsirkulasjonsteknologi for å lage mat med lite eller ingen olje, for rask, sprø og deilig mat. Med en klebefri kurv og et brukervennlig, trygt design, er COSORI Airfryer stjernen på kjøkkenet ditt.

Merk:

- **Ikke** prøv å åpne toppen på airfryeren. Det er ikke et lokk.
- Kurven og fritryplaten er laget av aluminiumsmetall med et klebefritt belegg som er BPA-fritt og laget uten PFOA.

Airfryer-diagram (Figur 1)

- | | | |
|------------------|---------------------------|---------------|
| ① Luftinntak | ④ Luftuttak | ⑦ Kurv |
| ② Kontrollskjerm | ⑤ Strekkavlastningsklemme | ⑧ Kurvhåndtak |
| ③ Fritryplate | ⑥ Strømledning | |

NO

Skjermdiagram (Figur 2)

Merk: En oransje prikk vil vises ved siden av den valgte tilberedningsfunksjonen for å vise at den er aktiv.

Kontrollpanel

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| A. Strømknapp | E. Reduser eller øk temperatur/tid |
| B. Start/Pause-knapp | F. Temperatur/Tid-knapp |
| C. Matlagingsfunksjoner | G. Temperaturvisning |
| D. Matlagingsfunksjonsknapp | H. Tidsvisning |

Merk:

- For å lagre eller tilbakestille forhåndsinnstillinger, se **Matlagingsfunksjoner** (se side 6).
- Trykk og hold  i 10 sekunder for å nullstille airfryeren.

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Oppsett

1. Fjern all emballasje fra airfryeren, inkludert eventuelle midlertidige klistremerker og beskyttelsesdekelet som er montert over støpselet.
2. Plasser airfryeren på en stabil, jevn, varmebestandig overflate. Hold den unna områder som kan bli skadet av damp (som vegger eller skap).

Merk: La det være 13 cm / 5 tommer plass bak og over airfryeren. **[Figur 7]** La det være nok plass til å fjerne kurven.

3. Trekk i håndtaket for å fjerne kurven. Fjern all plastemballasje fra kurven.
4. Vask kurven og fritryplaten grundig ved å bruke enten en oppvaskmaskin eller en ikke-slipende svamp.
5. Gni innsiden og utsiden av airfryeren med en litt fuktig klut. Tørk med et håndkle.
6. Sett fritryplaten tilbake i kurven, og legg kurven inni airfryeren.

Testkjøring

En testkjøring vil hjelpe deg med å bli kjent med airfryeren, sørge for at den fungerer som den skal, og rense den for mulige rester i prosessen.

1. Forsikre deg om at airfryerkurven er tom og koble til airfryeren.
2. Trykk  for å velge Kylling-funksjonen. Skjermen vil vise «200°C» og «18 MIN».
3. Trykk  for å justere tiden. Trykk $-$ for å endre tiden til 5 minutter.
4. Trykk  for å begynne. Airfryeren vil pipe når den er ferdig.
5. Fjern kurven. La kurven avkjøles helt i 10–30 minutter.

Merk:

- *Enhver airfryer kan ha en plastlukket fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Hvis plastlukten ikke minsker etter en testkjøring, kontakt **Kundestøtte** (se side 10).*
- *Vær forsiktig når du snur kurven etter tilberedning, siden den varme fritureplaten kan falle ut og skape en sikkerhetsfare.*
- **Ikke** skru av kurvhåndtaket fra kurven.

BRUK DIN AIRFRYER

Merk:

- **Ikke** legg noe oppå airfryeren. Gjenstandene kan falle av og skade airfryeren. **[Figur 8]**
- En airfryer er ikke en friturekoker. **Ikke** fyll kurven med olje, stekfeff, eller annen væske.
- Når du tar kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp.

Matlagingsfunksjoner

Å bruke en matlagingsfunksjon er den enkleste måten for airfrying. Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede forskjellig mat.

1. Trykk  for å bla gjennom matlagingsfunksjoner (, , , eller ). Airfryeren vil automatisk endres til funksjonens standardinnstillinger.
2. Du kan endre en funksjons tid (1–60 minutter) og temperatur (75–205°C) ved å trykke  for å velge temperatur eller tid, og bruke $+$ eller $-$ for å øke eller minske temperaturen/tiden.

Merk: Trykk og hold $+$ eller $-$ for raskt å øke eller minske temperaturen/tiden.

3. Favoritt  funksjonens temperatur og tid er kun for referanse. Du kan angi din favoritt-temperatur og tid og enkelt bruke innstillingene senere (se følgende betjening).

- For å modifisere en matlagingsfunksjon:
 - a. Trykk  for å velge en matlagingsfunksjon, og juster tiden og temperaturen.
 - b. Trykk og hold  i 3 sekunder.
- For å nullstille alle matlagingsfunksjoner:
 - a. Trykk og hold  i 10 sekunder.

Funksjon	Standardtemperatur	Standardtid (minutter)
 Favoritt	180°C	20
 Kylling	200°C	18
 Pommes frites	195°C	20
 Grønnsak	180°C	5

Airfrying

1. Legg friterplaten inni kurven. Friterplaten lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.

Merk: Friterplaten kan ikke brukes til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.

2. Legg til mat i kurven.
3. Velg en matlagingsfunksjon (se side 6).
 - a. Hvis ingen matlagingsfunksjon er valgt, vil airfryeren gå til tidligere brukte innstillinger.
 - b. Eventuelt kan du stille inn en egendefinert tid og temperatur uten å velge matlagingsfunksjon.
 - c. Trykk  og bruk + eller – for å øke eller minske temperatur (75–205°C) eller tid (1–60 minutter).
4. Trykk  for å begynne med airfrying.

Merk: Du kan endre temperatur eller tid når som helst under matlagning. Trykk  og bruk + eller – for å endre innstillingene.

5. Enkelte oppskrifter kan kreve at du rister maten halvveis i koketiden (se **Riste mat**, side 7).
 - a. Ta kurven ut av airfryeren (vær forsiktig med varm damp). Airfryeren vil stanse matlagingen automatisk og skjermen vil slå seg av til kurven settes på plass igjen.
 - b. Rist eller snu på maten.
 - c. Sett kurven tilbake i airfryeren for å fortsette tilberedningen.
6. Airfryeren vil pipe 3 ganger når den er ferdig. Skjermen vil vise «End».
7. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.
8. La avkjøle før rengjøring.

Riste mat

Hvordan du rister

Under tilberedningen tar du kurven ut av airfryeren og rister, blander eller snur maten.

- a. For å riste mat:
 1. For sikkerhets skyld, hold kurven like over en varmebestandig overflate.
 2. Rist kurven.

Merk: Ikke bruk denne metoden hvis det er fare for sprut av varme væsker.

- b. Hvis kurven er for tung til å riste eller det er varme væsker tilstede:
 1. Plasser kurven på en varmebestandig holder eller overflate.
 2. Bruk en tang for å blande eller snu på maten.

- Når du fjerner kurven, vil airfryeren stanse tilberedningen automatisk, og skjermen vil vise [- - - -] inntil kurven settes på plass igjen.
- Når du setter på plass kurven igjen, vil tilberedningen gjenopptas automatisk.
- Unngå å riste i mer enn 30 sekunder, ellersom airfryeren vil begynne å avkjøles.

Hva du rister

- Små matvarer som er stablet vil vanligvis trenge risting, for eksempel pommes frites eller nuggets.
- Uten risting vil matvarene kanskje ikke bli sprø eller jevnt kokt.
- Du kan snu på andre matvarer, for eksempel biff, for å sikre jevn brunng.

Når du bør riste

- Rist eller snu på maten en gang halvveis i løpet av tilberedningen, eller mer om ønskelig.

NO

Matlagingsveiledning

Overfylling

- Hvis kurven er overfylt, vil maten bli kokt ujevnt. **Ikke** pakk inn mat.

Bruk av olje

- Hvis du tilsetter en liten mengde olje til maten din, blir den sprøere. Bruk ikke mer enn 30 ml / 2 amerikanske ss olje.
- Oljespray er utmerket for å påføre små mengder olje jevnt på alle matvarer.

Mattips

- Du kan airfry frossen mat eller varer som kan bakes i ovn.
- For å lage kaker, håndpaier eller annen mat med fyll eller røre, plasser maten i en varmesikker beholder før du legger den i kurven.
- Airfrying av mat med mye fett vil føre til at fett drypper til bunnen av kurven. For å unngå overflødig røyk under matlagning, hell ut fettdrypp etter koking.
- Væskemarinert mat skaper sprut og overflødig røyk. Tørk disse matvarene før airfrying.

Pommes frites

- Tilsett 8–15 ml / ½–1 amerikansk ss olje for sprøhet.
- Når du lager pommes frites av rå poteter, bløtlegg ukokte pommes frites i vann i 15 minutter for å fjerne stivelse før airfrying. Tørk med et håndkle før tilsetning av olje.
- Kutt ukokte pommes frites mindre for sprøere resultater.
- Prøv å kutte pommer frites i strimler på 0,6 cm x 7,6 cm / ¼-tommers ganger 3-tommers.

Flere funksjoner

Pause

- Trykk ►|| for å sette matlagning på pause. Airfryeren vil slutte å varmes opp, og ►|| vil blinke inntil du trykker ►|| igjen for å gjenoppta matlagning.
- Etter 30 minutter uten aktivitet, vil airfryeren slå seg av.
- Denne funksjonen lar deg sette programmet på pause uten å fjerne kurven fra airfryeren.

Gjenoppta matlagning automatisk

- Når du trekker ut kurven, vil airfryeren stanse tilberedningen automatisk, og skjermen vil vise [- - - -].
- Når du setter kurven på plass igjen, vil airfryeren automatisk gjenoppta matlagning basert på dine tidligere innstillinger.

Automatisk avstenging

- Hvis airfryeren ikke har et aktivt program, vil den slette alle innstillinger og slå seg av etter 5 minutter uten aktivitet.
- Hvis kurven er fjernet, vil airfryeren slette alle innstillinger og slå seg av etter 30 minutter uten aktivitet.

Overopphetingsbeskyttelse

- Hvis airfryeren overopphetes, vil den automatisk slå seg av som en sikkerhetsfunksjon.
- La airfryeren avkjøles helt før bruk igjen.

NO

STELL OG VEDLIKEHOLD

Merk:

- **Alltid** rengjør airfryer-kurven og fritureplaten etter hvert bruk.
- Å kle kurven med folie (unntatt fritureplaten) kan gjøre opprydding enklere.

1. Slå av og koble fra airfryeren. La den avkjøles helt før rengjøring. Trekk ut kurven for raskere avkjøling.
2. Tørk utsiden av airfryeren med en fuktig klut om nødvendig.
3. Kurven og fritureplaten tåler oppvaskmaskin. Du kan også vaske kurven og fritureplaten med varmt såpevann og en ikke-slipende svamp. Bløtlegg om nødvendig.

Merk: Kurven og fritureplaten har klebefritt belegg. Unngå bruk av metallredskaper og skurende rengjøringsmidler.

4. For gjenstridig fett:
 - a. I en liten bolle blander du 30 g / 2 amerikanske ss bakepulver og 15 ml / 1 amerikansk ss vann for å danne en smørbar pasta.
 - b. Bruk en svamp for å spre pastaen på kurven og fritureplaten og skrub. La kurven og fritureplaten sitte i 15 minutter før du skyller.
 - c. Vask kurven med såpe og vann før bruk.
5. Rengjør innsiden av airfryeren med en litt fuktig, ikke-slipende svamp eller klut. **Ikke** senk i vann. Om nødvendig, rengjør varmespiralen for å fjerne matrester.
6. Tørk før bruk.

Merk: Forsikre deg om at varmespiralen er helt tørr før du slår på airfryeren.

FEILSØKING

Problem	Mulig løsning
Airfryeren vil ikke slå seg på.	Pass på at airfryeren er koblet til.
	Skyv kurven godt inn i airfryeren.
Maten er ikke helt ferdig tilberedt.	Legg mindre mengder mat inn i kurven. Hvis kurven er overfylt, vil maten bli for dårlig.
	Øk tilberedningstemperaturen eller tiden.
Maten tilberedes ujevnt.	Matvarer som er stablet oppå hverandre eller nær hverandre, må ristes eller snus under tilberedning (se Riste mat , side 7).
Maten er ikke sprø etter airfrying.	Spraying eller børsting av en liten mengde olje kan øke sprøheten (se Matlagingsveiledning , side 8).
Pommes frites er ikke tilberedt skikkelig.	Se Pommes frites , side 8.
Kurven vil ikke gli sikkert inn i airfryeren.	Pass på at kurven ikke er overfylt med mat.

NO

Problem	Mulig løsning
Hvit røyk kommer ut av airfryeren.	Airfryeren kan produsere litt hvit røyk når du bruker den for første gang. Dette er normalt.
	Pass på at kurven og innsiden av airfryeren er rengjort skikkelig og ikke er fettete.
	Tilberedning av fet mat vil føre til at olje samler seg under frityrplaten. Denne oljen vil produsere hvit røyk, og kurven kan være varmere enn vanlig. Dette er normalt, og bør ikke påvirke matlagingen. Håndter kurven med varsomhet.
Mørk røyk kommer ut fra airfryeren.	Koble fra airfryeren umiddelbart. Mørk røyk betyr at maten brenner eller at det er et kretsproblem. Vent til røyken forsvinner før du trekker ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt Kundestøtte (se side 10).
Airfryeren har en plastlukt.	Enhver airfryer kan ha en plastlukt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Følg instruksjonene for en Testkjøring (side 6) for å minske plastlukten. Hvis plastlukten ikke minsker, kontakt Kundestøtte (se side 10).
Skjermen viser feilkode «E1».	Det er en åpen krets i temperaturmonitoren. Kontakt Kundestøtte (se side 10).
Skjermen viser feilkode «E2».	Det er kortslutning i temperaturmonitoren. Kontakt Kundestøtte (se side 10).
Skjermen viser feilkode «E3».	Airfryerens overopphetingsbeskyttelse er aktivert. Slå av og koble fra airfryeren og la den avkjøles helt. Hvis skjermen fortsetter å vise «E3», kontakt Kundestøtte (se side 10).

Hvis problemet ditt ikke er oppført, vennligst kontakt **Kundestøtte** (se side 10).

GARANTIINFORMASJON

Arovast Corporation garanterer at alle produkter er av høyeste kvalitet når det gjelder materiale, håndverk og service, gjeldende fra kjøpsdatoen til slutten av den 2-årige garantiperioden.

Denne garantien begrenser ikke dine rettigheter i henhold til gjeldende lokale forbrukerbeskyttelseslover. Hvis gjeldende lokale forbrukerbeskyttelseslover krever at produsenten gir en lengre garantiperiode, skal garantiperioden utvides til den korteste perioden som kreves av lovene.

Hvis du har spørsmål eller bekymringer angående ditt nye produkt, vennligst kontakt vårt hjelpsomme Kundestøtteteam.

KUNDESTØTTE

Hvis du har spørsmål eller bekymringer angående ditt nye produkt, vennligst kontakt vårt hjelpsomme Kundestøtteteam.

Cosori Norge

Strømsveien 318, 1081, OSLO, Norge

E-post: Post@cosori.no

Telefon: +47 216 51 161

Åpningstider for kundeservice

Man–Fre, 09:00–12:00, 12:45–16:00

*Vennligst ha bestillingsfakturaen og bestillings-ID klar før du kontakter Kundestøtte.

Innehållsförteckning

Paketets innehåll	1
Specifikationer	1
Viktiga säkerhetsåtgärder	2
Lär Känna Din Smarta Luftfuktare	5
Före första användningen	5
Använda din airfryer	6
Skötsel & Underhåll	9
Felsökning	9
Information om Garanti	10
Kundtjänst	10

Paketets innehåll

- 1 x Lite 2,0-liters mini pro luftfritös
- 1 x Crisper tallrik
- 1 x Användarmanual
- 1 x Snabbreferensguide
- 1 x Cheat Sheet Sticker

Specifikationer

Modell	CAF-LI212
Strömförsörjning	AC 220–240V, 50/60Hz
Nominell effekt	900W
Kapacitet	2,0 L / 2,1 qt
Temperaturvariation	75°–205°C
Tidsintervall	1–60 min
Mått (inklusive handtag och elkontakt)	30,4D x 21,1W x 26,7H cm/ 12,0D x 8,3W x 10,5H in
Mått (förutom handtag och elkontakt)	20,3D x 21,1W x 26,7H cm/ 8,0D x 8,3W x 10,5H tum
Vikt	2,3 kg / 5,07 lb

SV

VISA OSS VAD DU GÖR

Vi hoppas att detta har varit till hjälp för dig. Vi kan inte vänta med att se dina vackra resultat, och vi tror att du kommer att vilja dela glamourbilder! Vår community väntar på dina uppladdningar – välj bara din plattform nedan. Knäpp, tagga och hashtagga bort, COSORI-kock!

@Cosorisverige



@CosoriScandi



LÄS OCH SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Följ grundläggande säkerhetsföreskrifter när du använder din airfryer. Läs alla instruktioner.

Viktiga säkerhetspunkter

- **Rör inte** vid heta ytor. Använd handtaget. **[Figur 3]**
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom den varma krisperplattan kan falla ut och skapa en säkerhetsrisk. **[Figur 4]**
- **Blockera inte** några ventilationsöppningar. Het ånga släpps ut genom öppningar. Håll händer och ansikte borta från öppningar.

Allmän säkerhet

- För att skydda mot elektriska stötar ska du **inte sänka ned air fryer** sladden, kontakten eller höljet i vatten eller andra vätskor.
- När barn är närvarande eller använder air fryer krävs noggrann övervakning.
- Dra ur kontakten när den inte används eller strax före rengöring. Innan du sätter på eller tar bort bitar, låt dem svalna.
- Använd **inte** din airfryer om den har en skadad sladd eller kontakt, om den inte fungerar eller om den har skadats på något sätt. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 10).
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av COSORI kan orsaka skador.
- Använd **inte** utomhus.
- **Placera inte** fritösen eller någon av dess delar på en spis, nära gas- eller elektriska brännare eller i en uppvärmd ugn.

- Var extremt försiktig när du flyttar din airfryer (eller tar bort korgen) om den innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Placera **alltid** krisperplattan på en värmebeständig yta efter att du tagit ut den från korgen.
- Rengör **inte** med skursvampar av metall. Metallfragment kan bryta av dynan och vidröra elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.
- Barn som är 8 år och äldre, såväl som de med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala kapaciteter, eller som saknar erfarenhet och kunskap, kan använda denna airfryer om de har fått övervakning eller utbildning om hur man använder den på ett säkert sätt och är medvetna om av riskerna.
- Låt **inte** barn rengöra eller utföra underhåll på airfryern om de inte är äldre än 8 år och övervakade.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med airfryern.
- Denna airfryer är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Använd **inte** airfryern för något annat ändamål än dess avsedda användning.
- Inte för kommersiellt bruk. **Endast** hushållsbruk .

Notera: Se **Skötsel och underhåll** (sida 9) för riktlinjer för hur du rengör tillbehör.

Under Air Frying

- Använd på en plan, stabil, värmebeständig yta borta från värmekällor eller vätskor.
- En fritös fungerar **endast** med varmluft. **Fyll aldrig** korgen med olja eller fett. **[Figur 5]**
- **WARNING:** För att undvika risk för elektriska stötar, tillaga **endast** i den avtagbara korgen.
- För att undvika risk för brand eller elektriska stötar, **lägg inte** överdimensionerade livsmedel eller metallredskap i airfryern.
- **Fylla inte** för mycket i fritöskorgen. Höga mängder mat kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.
- **Rör inte** korgen eller krisplåten under eller omedelbart efter luftfritering.
- **Täck inte** någon del av fritösen med metallfolie, förutom korgen enligt anvisningarna.
- **Placera inte** papper, kartong, icke värmebeständig plast eller liknande material i din airfryer.
- **Lägg aldrig** bakplåtspapper eller bakplåtspapper i fritösen utan mat ovanpå. Luftcirkulation kan få papper att lyfta och vidröra värmeslingor.
- **Använd alltid** värmesäkra behållare. Var extremt försiktig om du använder behållare som inte är av metall eller glas.
- För att undvika risk för brand ska du **inte** täcka eller låta fritösen komma i kontakt med brandfarliga material (gardiner, draperier, väggar, etc.) när den är påslagen.
- **Undvik** att placera föremål ovanpå airfryern när den är påslagen.
- **Undvik** att förvara andra material än COSORIs rekommenderade tillbehör i fritösen när den inte används.

- För att stänga av fritösen trycker du på  en gång. Airfrytern piper,  blir orange och andra knappar stängs av.
- Stäng omedelbart av och koppla ur din air fryer om du ser mörk rök komma ut. Vit rök är normalt, orsakat av upphettning av fett eller matstänk, men mörk rök betyder att maten brinner eller att det finns ett kretsproblem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Om orsaken inte var bränd mat, kontakta **Kundtjänst** (sida 10).
- **Lämna inte** din airfryer utan uppsikt när den används.

Ström och sladd

- Stäng av air fryer innan du tar ut kontakten ur uttaget.
- **Undvik** att låta nätsladden (eller någon förlängningssladd) hänga över kanten på ett bord eller bänk, eller vidröra heta ytor.
- Ta bort och kassera skyddskåpan som sitter över strömkontakten på airfryern för att förhindra kvävningsrisk.
- **Använd aldrig** ett uttag under disken när du ansluter din airfryer.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av Arovast Corporation eller liknande kvalificerade personer för att undvika en elektrisk fara eller brandrisk. Kontakta **Kundtjänst** (sida 10).
- Förvara airfryern och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

- Din fritös ska endast användas med **220–240V, 50/60Hz** elektriska system. **Anslut inte** till en annan typ av uttag. **[Figur 6]**

Förlängningsladdar

- För att minska risken att fastna i eller snubbla över en längre sladd erbjuds en liten nätsladd.
- Det finns längre förlängningsladdar som kan användas med försiktighet. Om du använder en längre förlängningsladd:
 - Kordsetets eller förlängningsladdens markerade elektriska klassificering måste vara minst lika hög som airfryerns elektriska klassificering.
 - Sladden bör placeras så att den inte hänger över en bänkskiva eller bordsskiva där småbarn kan dra i den eller snubbla över den av misstag.
 - Om en apparat är jordad måste ackordsetet eller förlängningsladden vara en 3-tråds jordad sladd.

Elektromagnetiska Fält (EMF)

COSORI-luftfritösen uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i denna bruksanvisning är apparaten säker att använda baserat på vetenskapliga bevis som finns tillgängliga idag.



Notera: Föremål märkta med följande symbol kan nå höga temperaturer och bör hanteras försiktigt.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



Denna symbol betyder att produkten inte får kasseras som hushållsavfall och bör lämnas till en lämplig insamlingsanläggning för återvinning. Korrekt kassering och återvinning hjälper till att skydda naturresurser, människors hälsa och miljön.

För mer information om kassering och återvinning av denna produkt, kontakta din lokala kommun, avfallshanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

Denna produkt är RoHS-kompatibel.

Denna produkt uppfyller direktiv 2011/65/EU och dess ändringar, om begränsning av användningen av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning.

LÄR KÄNNA DIN SMARTA LUFTFUKTARE

Din COSORI Air Fryer använder snabb 360° luftcirkulationsteknik för att laga mat med lite eller ingen olja, för snabb, krispig och utsökt mat. Med en nonstick-korg och en lättanvänd, säker design är COSORI Air Fryer stjärnan i ditt kök.

Notera:

- **Försök inte** att öppna toppen av airfryern. Det är inte ett lock.
- Korgen och bottenplattan är tillverkad i aluminium och har icke-vidhäftande beläggning som är BPA-fri och tillverkad utan PFOA.

Air Fryer-diagram (Figur 1)

- | | | |
|-------------------|---------------|---------------|
| ① Luftintag | ④ Luftuttag | ⑦ Korg |
| ② Kontrollskärm | ⑤ Elkontakt | ⑧ Korghandtag |
| ③ Crisper tallrik | ⑥ Strömssladd | |

Visa diagram (Figur 2)

Notera: En orange prick visas bredvid den valda tillagningsfunktionen för att visa att den är aktiv.

Kontrollpanel

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| A. Strömknappen | E. Minska eller öka temperatur/tid |
| B. Start/Paus-knapp | F. Temperatur/Tid-knapp |
| C. Matlagningsfunktioner | G. Temperaturdisplay |
| D. Knapp för matlagningsfunktion | H. Tidsvisning |

Notera:

- För att spara eller återställa förinställningar, se **Matlagningsfunktioner** (se sidan 6).
- Tryck och håll  i 10 sekunder för att återställa din airfryer.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Installation

1. Ta bort all förpackning från airfryern, inklusive eventuella tillfälliga klistermärken och skyddslocket som sitter över nätkontakten.
2. Placera airfryern på en stabil, jämn, värmebeständig yta. Håll dig borta från områden som kan skadas av ånga (som väggar eller skåp).

Notera: Lämna 13 cm / 5 tum utrymme bakom och ovanför airfryern. **[Figur 7]** Lämna tillräckligt med utrymme för att ta bort korgen.

3. Dra i handtaget för att ta bort korgen. Ta bort all plast från korgen.
4. Tvätta korgen och crisperplattan noggrant med antingen en diskmaskin eller en icke-slipande svamp.
5. Torka av insidan och utsidan av air fryer med en lätt fuktig trasa. Torka med en handduk.
6. Sätt tillbaka krisplåten i korgen och placera korgen inuti airfryern.

Testkörning

En testkörning hjälper dig att bli bekant med din airfryer, se till att den fungerar korrekt och rensa den från eventuella rester under processen.

1. Se till att air fryer-korgen är tom och koppla in air fryer.
2. Tryck på  för att välja kycklingfunktionen. Skärmen visar "200°C" och "18 MIN".
3. Tryck på  för att justera tiden. Tryck på $-$ för att ändra tiden till 5 minuter.
4. Tryck på  för att börja. När du är klar piper fritösen.
5. Ta bort korgen. Låt korgen svalna helt i 10–30 minuter.

Notera:

- Alla fritöser kan ha en plastlukt från tillverkningsprocessen. Det här är normalt. Om plastlukten inte minskar efter en testkörning, kontakta **Kundtjänst** (se sidan 10).
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom den varma krisperplattan kan falla ut och skapa en säkerhetsrisk.
- Skruva **inte** av korghandtaget från korgen.

SV

ANVÄNDA DIN AIRFRYER

Notera:

- **Placera inte** något ovanpå din airfryer. Föremålen kan falla av och skada din airfryer. [Figur 8]
- En luftfritös är inte en fritös. Fyll **inte** korgen med olja, stekfett eller annan vätska.
- När du tar ut korgen ur fritösen, var försiktig med het ånga.

Matlagningsfunktioner

Att använda tillagningsfunktionen är det enklaste sättet att luftsteka. Tillagningsfunktioner är programmerade med en idealisk tid och temperatur för tillagning av olika maträtter.

1. Tryck på  för att växla mellan tillagningsfunktioner (, ,  eller ). Airfryern ändras automatiskt till funktionens standardinställningar.
2. Du kan ändra en funktions tid (1–60 minuter) och temperatur (75–205°C) genom att trycka på  för att välja temperatur eller tid och använda $+$ eller $-$ för att öka eller minska temperaturen/tiden.

Notera: Tryck och håll ned $+$ eller $-$ för att snabbt öka eller minska temperaturen/tiden.

3. -funktionens temperatur och tid är bara för referens. Du kan ställa in din favorittemperatur och tid och enkelt använda inställningarna senare (se följande funktioner).

- För att ändra en tillagningsfunktion:
 - a. Tryck på  för att välja en tillagningsfunktion och justera tiden och temperaturen.
 - b. Tryck och håll ned  i 3 sekunder.
- Så här återställer du alla tillagningsfunktioner:
 - a. Tryck och håll ned  i 10 sekunder.

Fungera	Standardtemperatur	Standardtid (minuter)
 Favorit	180°C	20
 Kyckling	200°C	18
 Pommes frites	195°C	20
 Grönsak	180°C	5

Air Frying

1. Lägg krisplåten i korgen. Crisper-plattan låter överflödigt olja droppa ner till botten av korgen.

Notera: Crisperplattan får inte användas för vissa recept, som muffins och bröd.

2. Lägg mat i korgen.
3. Välj tillagningsfunktion (se sidan 6).
 - a. Om ingen tillagningsfunktion har valts kommer airfryern att återställa tidigare använda inställningar.
 - b. Alternativt kan du ställa in en anpassad tid och temperatur utan att välja tillagningsfunktion.
 - c. Tryck på  och använd + eller - för att öka eller sänka temperaturen (75–205°C) eller tid (1–60 minuter).
4. Tryck på  för att börja luftfritering.

Notera: Du kan ändra temperaturen och tiden när som helst under tillagningen. Tryck på  och använd + eller - för att ändra inställningarna.

5. Vissa recept kan kräva att du skakar mat halvvägs genom tillagningstiden (se **Skaka mat**, sidan 7).
 - a. Ta ut korgen ur fritösen (var försiktig med het ånga). Fritösen pausar automatiskt tillagningen och displayen stängs av tills korgen byts ut.
 - b. Skaka eller vänd maten.
 - c. Sätt tillbaka korgen i fritösen för att fortsätta tillagningen.
6. Fritösen piper 3 gånger när den är klar. Displayen kommer att visa "End".
7. Ta ut korgen ur fritösen, var försiktig med het ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.
8. Låt svalna innan rengöring.

Skaka mat

Hur man skakar

Under tillagning, ta ut korgen ur fritösen och skaka, blanda eller vänd maten.

- a. För att skaka mat:

1. Av säkerhetsskäl, håll korgen precis ovanför en värmebeständig yta.
2. Skaka korgen.

Notera: Använd inte den här metoden om det finns risk för stänk av heta vätskor.

- b. Om korgen är för tung att skakas eller om det finns varma vätskor:

1. Placera korgen på en värmebeständig hållare eller yta.
2. Använd en tång för att blanda eller vända maten.

- När du tar bort korgen pausar fritösen automatiskt tillagningen och displayen visar [- - - -] tills korgen byts ut.
- Matlagningen återupptas omedelbart när du byter ut korgen.
- Skakning i mer än 30 sekunder bör undvikas eftersom fritösen kan börja svalna.

Vad ska skakas

- Små måltider som är staplade, såsom pomes frites eller kycklingnuggets, kräver vanligtvis skakning.
- Maten kanske inte är krispig eller tillagad jämnt om den inte skakas.
- Vissa saker, som biff, kan vändas för att säkerställa en jämn brynning.

Skaka när:

- Halvvägs genom tillagningen, skaka eller vänd maten en gång, eller flera om så önskas.

Matlagningsguide

Överfyllning

- Om korgen är överfylld kommer maten att tillagas ojämnt. **Förpacka inte** i mat.

Använder olja

- Om du lägger till en liten mängd olja till din mat blir den krispigare. Använd inte mer än 30 mL / 2 US msk olja.
- Små mängder olja kan appliceras jämnt på alla livsmedel med hjälp av oljesprayer, vilket är fantastiskt.

SV

Matråd

- Alla frysta måltider eller produkter som kan bakas i ugn är lämpliga för luftfritering.
- Innan du lägger maten i korgen, placera kakor, handpajer eller någon annan maträtt som har smet eller fyllning i en värmesäker behållare.
- Produkter med hög fetthalt som luftstektas gör att fett rinner till korgens botten. Håll bort fettdropp efter tillagning för att minska överdriven rök under tillagning.
- Mat som har varit flytande marinerad spyr rök och orsakar stänk. Innan du luftsteker dessa måltider, torka av dem.

Franska Pommes Frites

- Tillsätt 8–15 mL / ½–1 US msk olja för krispighet.
- När du gör pommes frites av rå potatis, blötlägg okokta pommes frites i vatten i 15 minuter för att ta bort stärkelsen före luftfritering. Torka av med en handduk innan du tillsätter olja.
- Skär okokta pommes frites mindre för krispigare resultat.
- Prova att skära pommes frites i remsor på 0,6 cm gånger 7,6 cm / ¼ tum gånger 3 tum.

Fler funktioner

Pausar

- Tryck på ►|| för att pausa tillagningen. Fritösen slutar värmas och ►|| blinkar tills du trycker på ►|| igen för att återuppta tillagningen.
- Efter 30 minuters inaktivitet stängs fritösen av.
- Med den här funktionen kan du pausa programmet utan att ta bort korgen från fritösen.

Återuppta matlagning automatiskt

- Om du drar ut korgen pausar fritösen automatiskt tillagningen och displayen visar [- - - -].
- Fritösen börjar automatiskt laga mat igen med dina befintliga inställningar när du sätter tillbaka korgen.

Automatisk utgång

- Efter 5 minuters inaktivitet om det inte finns något aktivt program kommer airfryern att radera alla inställningar och stängas av.
- Fritösen återställer alla inställningar och stängs av efter 30 minuters inaktivitet om korgen tas bort.

Överhettningsförsvar

- Som en säkerhetsåtgärd stängs fritösen av sig själv om den överhettas.
- Innan du använder airfryern en gång till, låt den svalna helt.

SKÖTSEL & UNDERHÅLL

Notera:

- **Rengör alltid** airfryer-korgen och crisper-plattan efter varje användning.
- Att städa kan vara enklare om korgen var fodrad med folie (förutom krisplåten).

1. Koppla ur och stäng av airfryern. Låt den svalna helt före rengöring. Korgen kan tas bort för att påskynda kylningen.
2. Om det behövs, rengör airfryerns utsida med en fuktig trasa.
3. Både krisplåten och korgen tål maskindisk. Dessutom kan du rengöra crisper tallriken och korgen med en icke-slipande svamp och varmt tvålatten. Blötlägg vid behov.

Notera: Korgen och den krispiga plattan har en nonstick-beläggning. Undvik att använda metallredskap och slipande rengöringsmedel.

4. För svårt fett:
 - a. För att göra en bredbar pasta, kombinera 30 g (2 US msk) bakpulver med 15 mL (1 US msk) vatten i en liten bassäng.
 - b. Applicera pastan på crisper tallriken och korgen med en svamp och skrubba. Innan du sköljer, låt krisplåten och korgen stå kvar i 15 minuter.
 - c. Innan användning, tvätta korgen med tvål och vatten.
5. Rengör insidan av airfryern med en lätt fuktig, icke-nötande svamp eller trasa. **Doppa inte** ned i vatten. Om det behövs, rengör värmeslingan för att ta bort matrester.
6. Torka innan användning.

Notera: Se till att värmeslingan är helt torr innan du slår på airfryern.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig lösning
Fritösen startar inte.	Kontrollera att air fryer är påslagen.
	Sätt in korgen ordentligt i airfryern.
Maten är inte färdiglagad.	Lägg korgen med mindre mängder mat. Maten blir dålig om korgen är överfylld.
	Høj tillagningstiden eller temperaturen.
Ojämn tillagning av maten.	Mat som staplas ovanpå varandra eller nära varandra måste skakas eller vändas under tillagningen (se Skaka mat , sidan 7).
Maten är inte krispig efter luftfritering.	Att spraya eller borsta en liten mängd olja kan öka krispigheten (se Matlagningsguide , sidan 8).
Franska Pommes Frites tillagas inte korrekt.	Se Franska Pommes Frites , sidan 8.
Korgen glider inte säkert in i airfryern.	Se till att korgen inte är överfylld med mat.

Problem	Möjlig lösning
Fritösen avger vit rök.	När du använder airfryern för första gången kan den avge vit rök. Det här är normalt.
	Se till att luftfrityrarens insida och korg är noggrant rengjorda och fria från fett.
	När du lagar oljiga föremål samlas olja under krisplåten. Vit rök kommer att strömma ut från denna olja och korgen kan bli varmare än vanligt. Detta är typiskt och bör inte påverka matlagningen. Hantera korgen försiktigt.
Fritösen avger ett tjockt moln av rök.	Koppla omedelbart ur kontakten till din airfryer. Mörk rök betyder att maten brinner eller att det finns ett kretsproblem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Om orsaken inte var bränd mat, kontakta Kundtjänst (se sidan 10).
Luftfritösen luktar plast.	Alla fritöser kan ha en plastlukt från tillverkningsprocessen. Det här är normalt. Följ instruktionerna för en testkörning (sida 6) för att minska plastlukten. Om plastlukten inte minskar, kontakta Kundtjänst (se sidan 10).
Skärmen visar felkoden "E1".	Det finns en öppen krets i temperaturvakten. Kontakta Kundtjänst (se sidan 10).
Skärmen visar felkoden "E2".	Det är en kortslutning i temperaturvakten. Kontakta Kundtjänst (se sidan 10).
Skärmen visar felkoden "E3".	Airfryerens överhettningsskydd har aktiverats. Stäng av och koppla ur airfryern och låt den svalna helt. Om displayen fortsätter att visa "E3", kontakta Kundtjänst (se sidan 10).

Om ditt problem inte finns med i listan, kontakta **Kundtjänst** (se sidan 10).

INFORMATION OM GARANTI

Arovast Corporation garanterar att alla produkter håller högsta kvalitet i material, hantverk och service, från och med inköpsdatumet till slutet av den 2-åriga garantiperioden.

Denna garanti begränsar inte dina rättigheter enligt gällande lokala konsumentskyddslag. Om tillämpliga lokala konsumentskyddslag kräver att tillverkaren tillhandahåller en längre garantiperiod, ska garantiperioden förlängas till den kortaste period som krävs enligt lagarna.

Om du har några frågor eller funderingar om din nya produkt, vänligen kontakta vårt hjälpsamma Kundtjänsteam.

KUNDTJÄNST

Om du har några frågor eller funderingar om din nya produkt, vänligen kontakta vårt hjälpsamma Kundtjänsteam.

Cosori Sweden

Författarvägen 2, 834 99 TANDSBY, Sverige

Telefon: +46 08 917 800

E-post: Info@cosori.se

Kundtjänst

Man–Fre, 08:00–16:00

**Var förberedd innan du ringer Kundtjänst med din faktura och order-ID.*

Índice

Conteúdos da Embalagem	1
Especificações	1
Normas de Segurança Essenciais	2
Ficar a Conhecer a sua Fritadeira a ar quente	5
Antes da Primeira Utilização	5
Utilização da sua Fritadeira a ar quente	6
Cuidados e Manutenção	9
Resolução de Problemas	9
Informações sobre a Garantia	10
Assistência ao cliente	10

Conteúdos da Embalagem

- 1 x Fritadeira Mini Pro Air Lite de 2,0 Litros
- 1 x Placa de Escoamento
- 1 x Manual de Utilizador
- 1 x Guia Prático de Referência
- 1 x Autocolante de Folha de Consulta

Especificações

Modelo	CAF-LI212
Alimentação Elétrica	CA 220–240V, 50/60Hz
Potência nominal	900W
Capacidade	2,0 L / 2,1 qt
Intervalo de temperaturas	75°-205°C
Intervalo de Duração	1–60 min
Dimensões (incluindo manípulo e grampo de cabo contra esforço mecânico)	30,4 P x 21,1 L x 26,7 A cm / 12,0 P x 8,3 L x 10,5 A polegadas
Dimensões (excluindo manípulo e grampo de cabo contra esforço mecânico)	20,3 P x 21,1 L x 26,7 A cm / 8,0 P x 8,3 L x 10,5 A polegadas
Peso	2,3 kg / 5,07 lb

PT

PARTILHE CONNOSCO AS SUAS CRIAÇÕES

Esperamos que este manual tenha sido útil e prestável. Mal podemos esperar por ver as suas incríveis criações, e acreditamos que irá querer partilhar as suas melhores fotos connosco! A nossa comunidade aguarda pelas suas partilhas—basta escolher a sua plataforma de eleição para o fazer, em baixo. Tire fotos, identifique-nos, e inclua os nossos hashtags sem receio, chef COSORI!

@cosori_pt



@Cosori Portugal



LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

NORMAS DE SEGURANÇA ESSENCIAIS

Certifique-se que cumpre todas as normas básicas de segurança durante a utilização da sua fritadeira a ar quente. Leia cuidadosamente todas as instruções.

Principais Normas de Segurança

- **Não** toque em superfícies quentes. Utilize o manípulo. **[Figura 3]**
- Tenha cuidado ao virar o cesto após dar por concluída a preparação de alimentos, para evitar que a placa de escoamento quente caia e coloque a sua segurança e bem-estar em risco. **[Figura 4]**
- **Não** obstrua quaisquer aberturas de ventilação. É através delas que se dá a libertação de vapor quente. Mantenha as suas mãos e cara longe de qualquer abertura.

- Seja extremamente cuidadoso ao mover a sua fritadeira a ar quente (ou durante a remoção do cesto) sempre que esta contenha óleo ou outros líquidos quentes.
- **Coloque sempre** a placa de escoamento numa superfície resistente a altas temperaturas após a sua remoção do cesto.
- **Não** limpe o equipamento com esfregões de aço. Durante a limpeza, podem libertar-se fragmentos metálicos que, ao tocarem nos componentes elétricos do equipamento, são capazes de desencadear choques elétricos.
- Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, bem como indivíduos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, desde que sob a devida supervisão ou instrução quanto ao uso da fritadeira a ar quente de forma segura e com plena consciência dos riscos envolvidos.
- **Não** deixe as crianças encarregues das tarefas de limpeza e manutenção da fritadeira a ar quente, a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e estejam sob supervisão.
- Supervisione atentamente as crianças para garantir que não brincam com a fritadeira a ar quente.
- Esta fritadeira a ar quente não se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.
- **Não** utilize a fritadeira a ar quente para qualquer outro fim que não o propósito a que se destina.
- Este equipamento não se destina a utilização comercial. Para fins de utilização doméstica, **apenas**.

Medidas Gerais de Segurança

- Para minimizar os riscos de choque elétrico, **não mergulhe o corpo da fritadeira a ar quente**, ou o respetivo cabo e ficha em água ou outros líquidos.
- É necessário que mantenha uma supervisão atenta e cuidada na presença de crianças perto do equipamento.
- Desligue o equipamento da tomada sempre que este não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza. Antes de acoplar ou remover quaisquer constituintes do equipamento, dê-lhe tempo suficiente para arrefecer.
- **Não** use a sua fritadeira a ar quente se notar que a mesma possui um cabo ou ficha danificados, ou se apresentar algum tipo de danos ou avarias. Entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (página 10).
- A utilização de componentes acessórios não recomendados pela COSORI poderá resultar em danos ou lesões.
- **Não** use o equipamento no exterior ou ao ar livre.
- **Não** posicione a sua fritadeira a ar quente ou quaisquer dos seus componentes junto a um fogão, perto de fontes de gás, placas elétricas, ou fornos.

Nota: Consulte a secção **Cuidados e Manutenção** (página 9) para ter acesso a orientações e instruções de como proceder à limpeza adequada dos acessórios.

Quando fritar a ar quente

- Certifique-se que apoia e usa o equipamento numa superfície nivelada, estável e resistente às temperaturas elevadas, mantendo-o sempre afastado de fontes de calor ou líquidos.
- A fritadeira a ar quente cozinha os alimentos com ar quente **apenas. Nunca** encha os cestos com óleo ou gordura. **[Figura 5]**
- **ADVERTÊNCIA:** Para minimizar o risco de cloque elétrico, cozinhe os alimentos somente no cesto removível.
- Para evitar incêndios ou choques elétricos, não coloque alimentos de dimensões excessivas ou utensílios de metal na fritadeira a ar quente.
- **Não** encha o cesto da fritadeira para lá das suas capacidades. Se amontoar grandes quantidades de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com as serpentinas de aquecimento, traduzindo-se num risco de incêndio.
- **Não** toque no cesto ou na placa de escoamento durante o processo de preparação de alimentos ou imediatamente após a sua conclusão.
- **Não** cubra qualquer componente da fritadeira a ar quente com folha de alumínio, com exceção do cesto, conforme indicado.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não-resistente a temperaturas elevadas ou materiais semelhantes dentro da sua fritadeira a ar quente.
- **Nunca** coloque papel vegetal dentro da fritadeira a ar quente sem alimentos. A circulação de ar pode levantar o papel e fazer com que toque nas serpentinas de aquecimento.
- **Utilize sempre** recipientes resistentes às temperaturas elevadas. Tenha atenção e cuidados redobrados se utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Para minimizar o risco de incêndio, não cubra ou deixe a fritadeira a ar quente em contacto com materiais inflamáveis (cortinas, têxteis, paredes, etc.) quando esta estiver em funcionamento.
- **Não** deixe itens em cima da fritadeira a ar quente quando esta estiver ligada.

- Sempre que não estiver a utilizar a fritadeira, não a use para armazenar qualquer tipo de materiais, exceto os acessórios recomendados pela COSORI.
- Para desligar a fritadeira a ar quente, prima  uma vez. A fritadeira a ar quente irá apitar,  iluminar-se-á a laranja, e os restantes botões apagar-se-ão.
- Desligue imediatamente a fritadeira a ar quente e desacople-a da tomada se reparar na saída de fumo escuro. A saída de fumo branco é normal, resultante do aquecimento de gordura ou salpicos e respingos de comida, porém, fumo de cor escura sugere que os alimentos estão a queimar ou está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover os cestos. Se a causa não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (página 10).
- **Não** deixe a sua fritadeira a ar quente sem supervisão, enquanto estiver em funcionamento.

PT

Cabo de Alimentação

- Desligue a fritadeira a ar quente, antes de desacoplar a ficha da tomada.
- **Não** deixe o cabo elétrico (ou qualquer outro cabo de extensão) pendurado sobre a orla da mesa ou bancada, ou em contacto com superfícies quentes.
- Remova e descarte a película de proteção da ficha de alimentação da fritadeira a ar quente, para reduzir os perigos de asfixia.
- **Nunca** use uma tomada que se encontre encrustada na superfície ou bancada em que apoia a sua fritadeira a ar quente.
- Caso o cabo de alimentação se revele danificado, a Arovast Corporation ou outras entidades igualmente qualificadas devem proceder à sua substituição, para mitigar quaisquer riscos de incêndio ou choques elétricos. Por favor, entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (página 10).
- Mantenha a sua fritadeira a ar quente e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos de idade.

- A sua fritadeira a ar quente deve somente ser utilizada com sistemas elétricos de **220–240V, 50/60 Hz. Não** ligue o equipamento a outro tipo de tomada. **[Figura 6]**

Cabos de Extensão

- É fornecido com o equipamento um curto cabo de alimentação para reduzir os riscos de ficar enredado ou de o fazer tropeçar, típicos de um cabo mais longo.
- Estão disponíveis cabos de extensão mais longos, e podem ser utilizados, desde que exerça um cuidado redobrado. Se utilizar um cabo de extensão longo:
 - O valor nominal elétrico do cabo ou cabo de extensão deve ser pelo menos equivalente ao da fritadeira a ar quente.
 - Disponha o cabo de forma a que não fique pendurado ou suspenso sobre a bancada ou superfície, evitando assim que as crianças o puxem ou tropecem no mesmo, inadvertidamente.
 - Se o aparelho possuir uma ligação à terra, certifique-se que o cabo ou cabo de extensão é um cabo de ligação à terra com 3 condutores.

Campos Eletromagnéticos (CEM)

A fritadeira a ar quente COSORI está em conformidade com todas as normas e requisitos referentes a campos eletromagnéticos (CEM). Se manuseado devidamente e de acordo com as instruções cedidas neste manual de utilizador, asseguramos a utilização segura do equipamento, com base nos elementos científicos disponíveis atualmente.



Nota: Os itens assinalados com o símbolo que se segue podem atingir temperaturas elevadas e devem ser manuseados com um cuidado redobrado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Este símbolo indica que não deve descartar este produto juntamente com resíduos domésticos, necessitando de ser entregue a um posto de recolha para reciclagem. O descarte e reciclagem adequados ajudam a preservar os recursos naturais, a saúde da população e o meio ambiente.

Para mais informações quanto ao descarte e reciclagem deste produto, entre em contacto com o seu município, serviços de eliminação de resíduos, ou a loja onde adquiriu este produto.

Este produto está em conformidade com as normas RoHS.

Este produto está em conformidade com a Diretiva 2011/65/EU e respetivas alterações, quanto à restrição do uso de certas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

FICAR A CONHECER A SUA FRITADEIRA A AR QUENTE

A sua fritadeira a ar quente COSORI utiliza uma tecnologia de rápida circulação de ar de 360° para cozinhar rapidamente os seus alimentos, com pouco ou nenhum óleo, deixando-os com uma textura crocante e deliciosa. Equipada com um cesto antiaderente, e de design seguro, acessível e intuitivo, a fritadeira a ar quente COSORI passará a ser a vedeta da sua cozinha.

Nota:

- **Não** tente abrir a porção superior da sua fritadeira a ar quente. Não é uma tampa.
- O cesto e a placa de escoamento são feitos de alumínio e possuem um revestimento antiaderente, sem BPA e fabricados sem ácido perfluoro-octanoico (PFOA).

Diagrama da Fritadeira a Ar Quente (Figura 1)

- | | | |
|-----------------------|--|-----------------------|
| ① Entrada de Ar | ④ Saída de Ar | ⑥ Cabo de Alimentação |
| ② Painel de Controlo | ⑤ Grampo de cabo contra esforço mecânico | ⑦ Cesto |
| ③ Placa de Escoamento | | ⑧ Manipulo do Cesto |

Diagrama do Ecrã (Figura 2)

Nota: Junto à funcionalidade de preparação de alimentos que selecionar, surgirá uma marca a laranja, para ilustrar que está ativa.

Painel de Controlo

- | | |
|--|---|
| A. Botão de Alimentação | E. Diminuição ou Aumento da Temperatura/Duração |
| B. Botão para Iniciar/Pausar | F. Botão de Temperatura/Duração |
| C. Funcionalidades de Preparação de Alimentos | G. Exibição da Temperatura |
| D. Botão de funcionalidades de Preparação de Alimentos | H. Exibição da Duração |

Nota:

- Para guardar ou reconfigurar os programas predefinidos, consulte a secção **Funcionalidades de Preparação de Alimentos** (consultar página 6).
- Prima continuamente  por 10 segundos para reverter as configurações da sua fritadeira a ar quente.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Processo de Configuração

1. Remova todos os materiais de embalagem da fritadeira a ar quente, incluindo os autocolantes provisórios e a película de proteção da ficha de alimentação.
2. Coloque a fritadeira a ar quente numa superfície nivelada, estável e resistente a altas temperaturas. Mantenha o equipamento longe de áreas suscetíveis a sofrer danos por vapor (tal é o caso de paredes ou armários).

Nota: Deixe livre uma distância de 13 cm / 5 polegadas atrás e acima do equipamento. **[Figura 7]** Deixe espaço suficiente para permitir a remoção do cesto.

3. Puxe o manipulo para remover o cesto. Retire todo o plástico que possa estar presente no cesto.
4. Lave abundantemente o cesto e a placa de escoamento na máquina de lavar louça ou fazendo uso de uma esponja não-abrasiva.
5. Limpe o interior e o exterior da fritadeira a ar quente com um pano ligeiramente húmido. Seque bem com uma toalha.
6. Insira novamente a placa de escoamento dentro do cesto, e torne a colocá-lo na fritadeira a ar quente.

Teste

Um teste de utilização ajudá-lo-á a familiarizar-se com a sua fritadeira a ar quente, sendo ainda uma ótima forma de se certificar que está a funcionar corretamente e limpa de possíveis resíduos que tenham permanecido acumulados.

1. Certifique-se que o cesto da fritadeira a ar quente está vazio e acople-a à tomada.
2. Prima  para selecionar o controlo pré-programado de Frango. Será exibido "200°C" e "18 MIN" no visor.
3. Prima  para ajustar a duração. Prima o botão - para alterar a duração para 5 minutos.
4. Prima  para começar. Terminada esta etapa, a fritadeira a ar quente avisá-lo-á com um bipe.
5. Retire o cesto. Deixe o cesto arrefecer completamente, por 10–30 minutos.

Nota:

- Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Se o cheiro a plástico não atenuar ou desaparecer após uma utilização de teste, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 10).
- Tenha cuidado ao virar o cesto após dar por concluída a preparação de alimentos, para evitar que a placa de escoamento quente caia e coloque a sua segurança e bem-estar em risco.
- **Não** desparafuse o manípulo do cesto.

UTILIZAÇÃO DA SUA FRITADEIRA A AR QUENTE

Nota:

- **Não** coloque nada em cima da sua fritadeira a ar quente. Os objetos em questão podem cair e correr o risco de danificar o equipamento. **[Figura 8]**
- Relembre-se que uma fritadeira a ar quente não é uma fritadeira convencional a óleo. **Não** encha o cesto com óleo, gordura para fritar, ou qualquer outro líquido.
- Sempre que remover o cesto da fritadeira a ar quente, tenha cuidado com a fuga de vapor quente.

Funcionalidades de Preparação de Alimentos

Optar por um programa de preparação de alimentos é a forma mais fácil de cozinhar com a sua fritadeira a ar quente. Estes controlos estão programados com a duração e temperatura ideais para cozinhar uma vasta variedade de alimentos.

1. Prima  para percorrer as diversas funcionalidades de preparação de alimentos disponíveis ( ,  ,  , ou ). A fritadeira a ar quente irá automaticamente alterar os valores para aqueles correspondentes à funcionalidade selecionada.
2. Pode sempre ajustar a duração de cozedura de uma funcionalidade (1–60 minutos) ou a temperatura (75–205°C), premindo primeiro  para selecionar temperatura ou duração, e de seguida, os botões + ou - para aumentar ou diminuir os respetivos valores de temperatura/duração.

Nota: Prima continuamente + ou - para aumentar ou diminuir rapidamente os valores de temperatura/duração.

3. Os valores de temperatura e duração em  são apenas para sua referência. Pode configurar e definir a sua temperatura e duração de cozedura preferidos para utilizá-los mais facilmente, mais tarde (consulte as operações que se seguem).

- Para modificar uma funcionalidade de preparação de alimentos:
 - a. Prima  para selecionar uma dada funcionalidade de preparação de alimentos, e ajuste os valores de duração e temperatura.
 - b. Prima continuamente  por 3 segundos.
- Para reconfigurar todas as funcionalidades de preparação de alimentos:
 - a. Prima continuamente  por 10 segundos.

Funcionalidade	Temperatura predefinida	Duração de cozedura predefinida (Minutos)
 Favoritos	180°C	20
 Frango	200°C	18
 Batatas Fritas	195°C	20
 Legumes	180°C	5

Fritar a Ar Quente

1. Coloque a placa de escoamento no cesto. Este acessório permite que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.

Nota: Em certas receitas, não poderá utilizar a placa de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Adicione os alimentos ao cesto.
3. Selecione uma funcionalidade de Preparação de Alimentos (consultar página 6).
 - a. Se não selecionar uma funcionalidade de Preparação de Alimentos, a fritadeira a ar quente irá automaticamente utilizar o programa previamente selecionado.
 - b. Se preferir, pode configurar uns valores de duração de cozedura e temperatura sem selecionar uma funcionalidade de preparação de alimentos.
 - c. Prima e use os botões + ou - para aumentar e diminuir a temperatura (75–205°C) ou a duração de cozedura (1–60 minutos).
4. Prima para começar a fritar a ar quente.

Nota: Pode alterar os valores de temperatura e duração a qualquer momento durante a preparação de alimentos. Prima e use os botões + ou - para alterar as configurações.

5. Certas receitas podem exigir que agite os alimentos a meio da duração de cozedura (consultar a secção **Agitar Alimentos**, página 7).
 - a. Retire o cesto da fritadeira a ar quente (tenha cuidado com a fuga de vapor quente). A fritadeira a ar quente pausa a preparação de alimentos automaticamente, e o ecrã apaga-se até que torne a inserir o cesto.
 - b. Agite ou vire os alimentos.
 - c. Torne a colocar o cesto dentro da fritadeira a ar quente para prosseguir com a cozedura dos alimentos.
6. Uma vez terminado o processo, a fritadeira a ar quente apitará 3 vezes. No ecrã, será exibido “End” (Fim).
7. Retire o cesto da fritadeira a ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.
8. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

Agitar Alimentos

Como agitar

Durante a preparação de alimentos, retire o cesto da fritadeira a ar quente e agite, misture ou vire a comida.

- a. Para agitar os alimentos:
 1. Para fins de segurança, segure firmemente no cesto, por cima de uma superfície resistente a altas temperaturas.
 2. Agite o cesto.
- Nota:** Não use este método se existir um risco de sofrer salpicos de líquidos a altas temperaturas.
- b. Caso o cesto esteja demasiado pesado para agitar os alimentos ou na presença de líquidos a altas temperaturas:
 1. Coloque o cesto num suporte ou superfície resistentes às altas temperaturas.
 2. Utilize pinças para misturar ou virar os alimentos.

- Quando remover o cesto, a fritadeira a ar quente irá interromper automaticamente a preparação de alimentos, exibindo no ecrã [- - - -] até que torne a inserir o cesto.
- Assim que tornar a acoplar o cesto, a preparação de alimentos é então retomada de imediato e de forma automática.
- Evite agitar os alimentos por um período superior a 30 segundos, uma vez que a fritadeira a ar quente começará a arrefecer.

O que Agitar

- Habitualmente, pequenos alimentos empilhados e sobrepostos exigem que os agite, como é o caso das batatas fritas ou de nuggets.
- Se pular este passo, a comida pode não ficar tão crocante como desejado, ou cozinhada uniformemente.
- Pode optar por virar outros alimentos, como um bife, para garantir que ambas as faces adquirem um tom tostado.

Quando deve Agitar

- Agite ou vire a comida uma vez a meio do processo de preparação de alimentos, ou mais vezes se assim desejar.

Guia de Preparação de Comida

Encher em demasia

- Se encher o cesto em demasia, a comida não será cozinhada uniformemente. **Não** amontoe os alimentos.

Usar óleo

- Se optar por adicionar um pequeno fio de óleo aos alimentos, estes ficarão com uma textura mais crocante. Não utilize mais do que 30 mL / 2 colheres de óleo.
- Os sprays de óleo alimentar são excelentes para aplicar pequenas porções uniformemente em todos os alimentos.

Dicas para a Preparação de Comida

- Pode fritar a ar quente quaisquer congelados ou alimentos que não possam ser preparados num forno.
- Para fazer bolos, empadas, ou outros alimentos com recheios ou massa, coloque a comida num recipiente resistente às altas temperaturas antes de a colocar dentro do cesto.
- Fritar a ar quente alimentos com alto teor de gordura poderá fazer com que esta escorra até ao fundo do cesto. Para evitar a formação excessiva de fumo durante a preparação de alimentos, remova e descarte estes vestígios de gordura, quando terminar de cozinhar.
- Alimentos marinados em líquidos podem criar salpicos e fumo em excesso. Seque-os levemente com papel absorvente antes de os cozinhar.

Batatas Fritas

- Adicione 8–15 mL / meia colher a 1 colher de óleo para uma textura crocante.
- Se fizer batatas fritas utilizando batatas cruas, submerja as batatas por cozinhar em água por um período de 15 minutos para remover o amido em excesso antes de as fritar a ar quente. Enxugue-as com uma toalha antes de juntar o óleo.
- Corte as batatas por cozinhar em pedaços mais pequenos para uma textura ainda mais crocante.
- Experimente cortar as batatas em tiras de 0,6 por 7,6-cm / 1 quarto de polegada por 3 polegadas.

Outras Funcionalidades

Pausa

- Prima **▶||** para pausar o processo de cozedura. A fritadeira a ar quente cessará o aquecimento, e o símbolo **▶||** ficará a piscar até que prima **▶||** novamente para retomar a preparação de alimentos.
- Após 30 minutos de inatividade, a fritadeira a ar quente desliga-se automaticamente.
- Esta funcionalidade permite-lhe interromper o programa de cozedura sem que tenha de remover o cesto da fritadeira a ar quente.

Retomar automaticamente o processo de cozedura

- Sempre que retira os cestos da fritadeira a ar quente, esta interrompe o processo de cozedura automaticamente e no ecrã passa a ser exibida a mensagem [- - - - -].
- Quando volta a colocar o cesto na fritadeira, o processo de cozedura é retomado de imediato com base nas configurações previamente selecionadas.

Desligar Automaticamente

- Se a fritadeira a ar quente não possuir programas de cozedura ativos, serão desativadas todas as configurações e o equipamento desligar-se-á após 5 minutos de inatividade.
- Se remover o cesto da fritadeira, serão desativadas todas as configurações e o equipamento desligar-se-á após 30 minutos de inatividade.

Proteção contra Sobreaquecimento

- Se a fritadeira a ar quente aquecer em demasia, esta desligar-se-á de imediato e automaticamente como medida de segurança.
- Deixe que a fritadeira arrefeça por completo antes de a tornar a utilizar.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Nota:

- **Certifique-se** que limpa o cesto da fritadeira a ar quente e a placa de escoamento após cada utilização.
- Forrar o cesto com papel de alumínio (com exceção da placa de escoamento), facilitará imenso o processo de limpeza.

1. Desligue a fritadeira a ar quente e desacople-a da tomada. Aguarde para que arrefeça na totalidade, antes de proceder à limpeza. Remova o cesto para acelerar o processo de arrefecimento.
2. Limpe o exterior da fritadeira a ar quente com um pano húmido, se necessário.
3. Tanto o cesto como a placa de escoamento da sua fritadeira podem ser lavados na máquina de lavar louça. Ou, se preferir, pode também lavá-los com água quente e detergente para a louça, e esfregá-los com uma esponja não-abrasiva. Deixe-os de molho na água, se necessário.

Nota: O cesto e a placa de escoamento da sua fritadeira possuem um revestimento antiaderente. Evite usar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos.

4. Para nódos de gordura difíceis:
 - a. Numa pequena tigela, misture 30 g / 2 colheres de bicarbonato de sódio e 15 mL / 1 colher de água para formar uma pasta fácil de aplicar.
 - b. Use uma esponja para espalhar a pasta no cesto e placa de escoamento e esfregar. Aguarde 15 minutos antes de passar o cesto e a placa de escoamento por água.
 - c. Lave bem o cesto com água e sabão antes da sua utilização.
5. Limpe o interior da fritadeira a ar quente com uma esponja não-abrasiva ligeiramente húmida ou um pano. **Não** mergulhe o equipamento em água. Se necessário, limpe as serpentinas de aquecimento para retirar quaisquer vestígios de comida.
6. Seque antes de utilizar.

Nota: Certifique-se que a serpentina de aquecimento está completamente seca antes de ligar a fritadeira a ar quente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível Solução
A fritadeira a ar quente não liga.	Certifique-se que acoplou a ficha da fritadeira a ar quente à tomada.
	Empurre firmemente o cesto para a fritadeira a ar quente, para garantir que fica bem acoplado.
Os alimentos não estão cozinhados na totalidade.	Coloque porções mais pequenas de alimentos no cesto. Se o cesto estiver demasiado cheio, os alimentos não cozinharão por completo.
	Aumente a temperatura ou duração da cozedura.
A comida não foi cozinhada de forma uniforme.	Alimentos que fiquem empilhados e amontoados, necessitam de ser agitados ou virados durante a preparação (consultar a secção Agitar Alimentos , página 7).
Os alimentos não adquirem uma textura crocante após fritar a ar quente.	Pincelar uma pequena porção de óleo nos alimentos, ou aplicar um pouco de óleo alimentar em spray, pode ajudar a obter a textura crocante que procura (consultar Guia de Preparação de Comida , página 8).
As batatas fritas não foram cozinhadas devidamente.	Consultar a secção Batatas Fritas , página 8.
O cesto não desliza para o interior da fritadeira a ar quente com facilidade e segurança.	Certifique-se que o cesto não contém mais alimentos do que a sua capacidade.

Problema	Possível Solução
A fritadeira a ar quente está a libertar fumo de cor branca.	A fritadeira a ar quente pode libertar algum fumo de cor branca, quando a utilizar pela primeira vez. É uma ocorrência normal e esperada.
	Certifique-se que o cesto e o interior da fritadeira a ar quente são limpos devidamente e não ficam vestígios de gordura nos componentes.
	Fritar alimentos com um alto teor de gordura pode levar à acumulação de gordura na placa de escoamento. Este óleo produzirá fumo de cor branca, e o cesto ficará mais quente do que o normal. Trata-se de uma ocorrência normal e esperada, e não deve afetar o processo de preparação de comida. Manuseie o cesto com cuidado.
A fritadeira a ar quente está a libertar fumo de cor escura.	Desligue a sua fritadeira a ar quente imediatamente. Fumo de cor escura normalmente indica que os alimentos estão a queimar ou que está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa inerente não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 10).
A fritadeira a ar quente emite um odor plástico.	Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Siga as instruções para realizar um Teste de Utilização (página 6) e assim ver-se livre do odor plástico característico. Se o cheiro a plástico não atenuar ou desaparecer, entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 10).
O ecrã exhibe o Código de Erro "E1".	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura. Entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (página 10).
O ecrã exhibe o Código de Erro "E2".	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura. Entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (página 10).
O ecrã exhibe o Código de Erro "E3".	Foi ativada a Proteção contra Sobreaquecimento da fritadeira a ar quente. Desligue a fritadeira a ar quente e desaccople-a da tomada, para que possa arrefecer por completo. Se o ecrã continuar a exibir "E3", entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 10).

Se o seu problema não se encontra aqui listado, por favor entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 10).

INFORMAÇÕES SOBRE A GARANTIA

A Arovast Corporation garante que todos os seus produtos são produzidos com os materiais da mais elevada qualidade, com toda a perícia e técnica exigidas, e assegura o seu devido funcionamento, efetivo a partir da data de aquisição até ao final do período da garantia de 2 anos.

Esta garantia não afeta os seus direitos conferidos pela legislação de defesa do consumidor aplicável e em vigor. Se as leis de defesa do consumidor aplicáveis requererem que o fabricante disponibilize um período de garantia mais alargado, este será prolongado até ao período mais curto exigido por lei.

Caso ainda possua questões ou dúvidas sobre o seu novo produto, por favor, não hesite em entrar em contacto com a nossa equipa de Assistência ao Cliente, sempre disponível a ajudar.

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

Caso ainda possua questões ou dúvidas sobre o seu novo produto, por favor, não hesite em entrar em contacto com a nossa equipa de Assistência ao Cliente, sempre disponível a ajudar.

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

Endereço de e-mail:
suporte@cosori.site

**Por favor tenha consigo a fatura e o ID da sua encomenda antes de entrar em contacto com o serviço de Assistência ao cliente.*

Spis treści

Zawartość opakowania	1
Specyfikacje	1
Ważne uwagi na temat bezpieczeństwa	2
Zapoznanie z frytkownicą beztłuszczową	5
Przed pierwszym użyciem	5
Korzystanie z frytkownicy beztłuszczowej	6
Obsługa i konserwacja	9
Rozwiązywanie problemów	9
Informacje na temat gwarancji	10
Obsługa klienta	10

Zawartość opakowania

- 1 x mini pro frytkownica beztłuszczowa Lite o pojemności 2 litrów
- 1 x płyta
- 1 x instrukcja obsługi
- 1 x skrócona instrukcja obsługi
- 1 x naklejka z wypowiedziami

Specyfikacje

Model	CAF-LI212
Zasilanie	Prąd zmienny 220–240 V, 50/60 Hz
Moc znamionowa	900 W
Pojemność	2,0 l / 2,1 qt
Zakres ustawień temperatury	75°C–205°C
Zakres ustawień czasu	1–60 min
Wymiary (w tym uchwyt i kłamra odciążająca)	30,4 cm (głęb.) x 21,1 cm (szer.) x 26,7 cm (wys.) 12,0" (głęb.) x 8,3" (szer.) x 10,5" (wys.)
Wymiary (bez uchwytu i kłamry odciążającej)	20,3 cm (głęb.) x 21,1 cm (szer.) x 26,7 (wys.) cm 8,0" (głęb.) x 8,3" (szer.) x 10,5" (wys.)
Waga	2,3 kg / 5,07 lb

PL

POKAŻ NAM, CO ROBISZ

Mamy nadzieję, że ta lektura była dla Ciebie przydatna. Nie możemy się już doczekać na poznanie wspaniałych efektów uzyskanych przez Ciebie. Jesteśmy przekonani, że chcesz się z nami podzielić niezwykłymi fotkami! Nasza społeczność czeka na Twoje zdjęcia — wybierz poniżej swoją platformę. Zrób zdjęcie, otaguj je i przyślij z odpowiednim hashtagem, kucharko lub kucharzu COSORI!

@CosoriCooks



@Cosori



ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI I ZACHOWAJ JĄ

WAŻNE UWAGI NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z frytkownicy beztłuszczowej stosuj się do tych podstawowych zasad bezpieczeństwa. Zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.

Kluczowe kwestie dotyczące bezpieczeństwa

- **Nie** dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytu. **[Rysunek 3]**
- Podczas obracania kosza po gotowaniu zachowaj ostrożność. Gorąca płyta może bowiem wypaść, zagrażając bezpieczeństwu. **[Rysunek 4]**
- **Nie** zastanawiaj żadnych otworów wentylacyjnych, ponieważ ulatuje przez nie gorąca para. Nie zbliżaj do tych otworów twarzy ani dłoni.
- Jeśli frytkownica beztłuszczowa zawiera gorący olej lub inne rozgrzane cieczce, zachowaj wyjątkową ostrożność podczas jej przemieszczania (lub wyjmowania z niej koszy).
- **Zawsze** umieszczaj płytę na odpornej na wysoką temperaturę powierzchni po usunięciu jej z kosza.
- **Nie** czyść urządzenia zmywakami drucianymi. Mogłyby się od nich odrywać metalowe kawałki, które w przypadku zetknięcia z podzespołami elektrycznymi mogą spowodować zwarcie.
- Dzieci w wieku co najmniej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź niemające wiedzy i doświadczenia mogą korzystać z tej frytkownicy beztłuszczowej, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub zostały właściwie poinstruowane w zakresie jego bezpiecznego użytkowania i zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń.

PL Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Aby uniknąć porażenia prądem, **nie zanurzaj** przewodu, wtyczki ani obudowy frytkownicy beztłuszczowej w wodzie ani innych cieczach.
- Nie pozostawiaj bez nadzoru dzieci w pobliżu włączonej frytkownicy beztłuszczowej ani dzieci korzystających z frytkownicy beztłuszczowej.
- Gdy nie korzystasz z urządzenia lub zamierzasz je wyczyścić, odłącz je od prądu. Przed dołączeniem do urządzenia jakichś części lub odłączeniem ich od niego poczekaj, aż ostygnie.
- **Nie** używaj frytkownicy beztłuszczowej w przypadku nawet drobnego uszkodzenia przewodu, wtyczki lub korpusu, a także awarii. Skontaktuj się z **obsługą klienta** (patrz str. 10).
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez COSORI może skutkować urazami.
- **Nie** używaj urządzenia poza pomieszczeniami.
- **Nie** umieszczaj frytkownicy beztłuszczowej ani żadnej jej części na kuchence, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych płyt grzewczych ani na rozgrzanym piekarniku.
- **Nie** pozwalaj dzieciom na czyszczenie lub wykonywanie prac konserwacyjnych przy frytkownicy beztłuszczowej, chyba że ukończyły 8. rok życia i znajdują się pod nadzorem.
- Aby zyskać pewność, że frytkownica beztłuszczowa nie służy dzieciom do zabawy, nadzoruj je.
- Ta frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika ani osobnego układu zdalnego sterowania.
- Nigdy **nie** używaj frytkownicy beztłuszczowej niezgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Używaj produkty **wyłącznie** w domu.

Uwaga: w sekcji **Obsługa i konserwacja** (str. 9) znajdziesz wytyczne na temat czyszczenia akcesoriów.

Zasady użytkowania frytkownicy beztłuszczowej

- Używaj jej na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, z dala od cieczy i źródeł ciepła.
- Frytkownica beztłuszczowa używa do ogrzewania pożywienia **tylko** gorącego powietrza. **Nigdy** nie napełniaj kosza olejem ani tłuszczem. **[Rysunek 5]**
- **PRZESTROGA:** Aby uniknąć porażenia prądem, gotuj **wyłącznie** w wymiennym koszu.
- Aby uniknąć pożaru lub porażenia prądem, **nie** wkładaj bardzo dużych porcji pożywienia ani metalowych akcesoriów do frytkownicy beztłuszczowej.
- **Nie** przepelniaj kosza frytkownicy beztłuszczowej. Duże ilości jedzenia mogą spowodować styczeńność z cewkami grzewczymi, co wywołuje ryzyko pożaru.
- **Nie dotykaj** kosza ani płyty podczas beztłuszczowego smażenia lub od razu po nim.
- **Nie** przykrywaj żadnej części frytkownicy beztłuszczowej metalową folią. Możesz przykrywać wyłącznie kosz i tylko zgodnie z instrukcją.
- **Nie** wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej papieru, tektury, nieodpornych na wysokie temperatury tworzyw sztucznych ani podobnych materiałów.
- **Nigdy** nie umieszczaj w frytkownicy beztłuszczowej papieru do pieczenia bez znajdującego się na nim pożywienia. Cyrkulacja powietrza mogłaby spowodować uniesienie papieru i zetknięcie się go z cewkami grzewczymi.
- **Zawsze** używaj pojemników żaroodpornych. Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku stosowania pojemników wykonanych z innego materiału niż szkło lub metal.
- Aby uniknąć pożaru, **nie** zakrywaj włączonej frytkownicy beztłuszczowej ani nie dopuść do jej kontaktu z łatwopalnymi materiałami (zasłonami, draperiami, ścianami itp.).
- **Nie** kładź żadnych przedmiotów na włączonej frytkownicy beztłuszczowej.
- **Nie** chowaj żadnych materiałów z wyłączeniem akcesoriów zalecanych przez firmę COSORI w nieużywanej frytkownicy beztłuszczowej.

- Aby wyłączyć frytkownicę beztłuszczową, naciśnij  raz. Frytkownica beztłuszczowa odtworzy sygnał dźwiękowy,  kontrolka zmieni kolor na pomarańczowy, a pozostałe przyciski wyłączą się.
- Jeśli z frytkownicy beztłuszczowej zacznie się wydobywać ciemny dym, natychmiast ją wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej. Wydobywanie się z niej jasnego dymu jest normalnym zjawiskiem spowodowanym przez ogrzewanie tłuszczu lub pożywienia, ale ciemny dym oznacza, że pożywienie się przypala lub występuje problem z obwodami urządzenia. Zanim wymiesz kosze, poczekaj, aż dym uleci. Jeśli przyczyną jego wystąpienia nie było przypalające się pożywienie, skontaktuj się z **obsługą klienta** (str. 10).
- **Nie** pozostawiaj działającej frytkownicy beztłuszczowej bez opieki.

Zasilanie i przewód

- Przed usunięciem wtyczki z gniazda wyłącz frytkownicę beztłuszczową.
- **Nie** dopuszczaj do tego, aby przewód zasilania (ani żaden jego przedłużacz) zwisał nad krawędzią stołu lub blatu ani aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Usuń i wyrzuć osłonę ochronną umieszczoną na wtyczce zasilającej frytkownicy beztłuszczowej. Pozwoli to zapobiec ryzyku zadławienia.
- **Nigdy** nie używaj gniazda poniżej blatu do podłączenia frytkownicy beztłuszczowej.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, zleć jego wymianę firmie Arovast Corporation lub innej wykwalifikowanej osobie w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem lub pożaru. Skontaktuj się ze **obsługą klienta** (str. 10).
- Przechowuj frytkownicę beztłuszczową i jej przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

- Frytkownicę beztłuszczową zasilaj prądem **220–240V, 50/60 Hz. Nie** podłączaj urządzenia do gniazda innego typu. **[Rysunek 6]**

Przedłużacze

- Przewód zasilający dotychczas do urządzenia jest krótki. Dzięki temu spada ryzyko wynikające z płatania się przewodu zasilającego czy potknięcia o przewód.
- Urządzenie jest zgodne z przedłużaczami, jednak korzystanie z nich wymaga większej ostrożności. Jeśli korzystasz z przedłużacza:
 - Znamionowa obciążalność przewodu zasilającego lub przedłużacza musi być co najmniej równa mocy znamionowej frytkownicy beztłuszczowej.
 - Przewód zasilający ułóż tak, aby nie zwisał z blatu lub stołu. Dzięki temu dziecko nie ściągnie na siebie urządzenia i nikt nie potknie się o przewód.
 - Jeśli urządzenie jest typu uziemionego, zestaw przewodów lub przedłużacz powinien być 3-żyłowym przewodem typu uziemionego.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Frytkownica beztłuszczowa marki COSORI jest zgodna ze wszystkimi standardami dotyczącymi pól elektromagnetycznych (EMF). Jeśli korzysta się z niej prawidłowo i zgodnie ze wskazówkami podanymi w tej instrukcji obsługi, jest ona bezpieczna w użyciu, na co wskazują dostępne obecnie dowody naukowe.



Uwaga: elementy oznaczone poniższym symbolem mogą osiągać wysokie temperatury i zawsze obsługuj je ostrożnie.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE



Ten symbol oznacza, że produktu nie można zutylizować razem z pozostałymi odpadami domowymi. Dostarcz go do odpowiedniego punktu odbioru urządzeń przeznaczonych do recyklingu. Prawidłowa utylizacja i odpowiedni recykling pomagają chronić zasoby naturalne, zdrowie ludzi i środowisko.

Aby dowiedzieć się więcej na temat utylizacji i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z władzami samorządowymi, firmą zajmującą się odbiorem odpadów lub ze sklepem, w którym został on zakupiony.

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą RoHS.

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą 2011/65/EU (i jej nowelizacjami), która dotyczy zmniejszenia ilości określonych niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych.

ZAPOZNANIE Z FRYTKOWNICĄ BEZTŁUSZCZOWĄ

Frytkownica beztłuszczowa marki COSORI korzysta z technologii szybkiej, równomiernej cyrkulacji powietrza, aby umożliwić przyrządzanie w krótkim czasie chrupiących, smacznych potraw z użyciem niewielkiej ilości oleju lub w ogóle bez jego zastosowania. Konstrukcja urządzenia jest intuicyjna i bezpieczna, a całość dopełnia kosz z nieprzywierającą powłoką. Frytkownica beztłuszczowa marki COSORI z pewnością zostanie gwiazdką Twojej kuchni.

Uwaga:

- **nie** próbuj otwierać górnej części obudowy frytkownicy beztłuszczowej. To nie jest pokrywa.
- Kosz i płyta do pieczenia są wykonane z metalu aluminiowego z powłoką zapobiegającą przywieraniu, która nie zawiera BPA i jest wykonana bez PFOA.

Schemat frytkownicy beztłuszczowej (Rysunek 1)

- | | | |
|--------------------|----------------------|----------------|
| ① Wlot powietrza | ④ Wylot powietrza | ⑦ Kosz |
| ② Ekran sterowania | ⑤ Klamra odciążająca | ⑧ Uchwyt kosza |
| ③ Płyta | ⑥ Przewód zasilania | |

Schemat wyświetlacza (Rysunek 2)

Uwaga: pomarańczowa kropka zostanie wyświetlona obok wybranej funkcji gotowania, aby było widać, że tryb jest aktywny.

Panel sterowania

- | | |
|--------------------------------------|---|
| A. Przycisk zasilania | E. Zmniejszenie lub zwiększenie temperatury/czasu |
| B. Przycisk uruchamiania/wstrzymanie | F. Przycisk temperatury/czasu |
| C. Funkcje gotowania | G. Wyświetlacz temperatury |
| D. Przycisk funkcji gotowania | H. Wyświetlacz czasu |

Uwaga:

- aby dowiedzieć się, jak zapisać lub zresetować ustawienia, zapoznaj się z sekcją **Funkcje gotowania** (patrz str. 6).
- Aby zresetować frytkownicę beztłuszczową, naciśnij przycisk  i przytrzymaj go przez 10 sek.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowanie urządzenia

1. Usuń całe opakowanie frytkownicy beztłuszczowej, w tym wszystkie tymczasowe naklejki oraz osłonę ochronną umieszczoną na wtyczce zasilającej.
2. Umieść frytkownicę beztłuszczową na stabilnej, poziomej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Ustaw ją z dala od obiektów, które mogłyby ulec uszkodzeniu pod wpływem gorącej pary (np. ścian lub szafek kuchennych).

Uwaga: za tylną i nad górną ścianką frytkownicy beztłuszczowej pozostaw co najmniej 13 cm / 5 cali wolnego miejsca. **[Rysunek 7]** Pozostaw wystarczająco dużo wolnego miejsca na wymowienie kosza.

3. Pociągnij za uchwyt, aby wyjąć kosz. Wyjmij z kosza cały plastik.
4. Starannie umyj kosz oraz płytę w zmywarce do naczyń lub miękką gąbką.
5. Przetrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie frytkownicy beztłuszczowej za pomocą lekko zwilżonej szmatki. Wytrzyj je do sucha papierowym ręcznikiem.
6. Włóż płytę ponownie do kosza i umieść kosz we frytkownicy beztłuszczowej.

Użycie próbne

W trakcie użycia próbnego frytkownicy beztłuszczowej zapoznasz się z nią, sprawdzisz, czy działa prawidłowo, i oczyścisz ją, jeśli zabrudzi się podczas tego procesu.

1. Upewnij się, że kosz frytkownicy beztłuszczowej jest pusty i podłącz ją do sieci elektrycznej.
2. Naciśnij przycisk , aby wybrać funkcję Kurczak. Na wyświetlaczu pojawią się pozycje „200°C” i „18 MIN”.
3. Naciśnij , aby dostosować czas. Naciśnij przycisk **-**, aby ustawić czas na 5 minut.
4. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć program. Gdy się on zakończy, frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy.
5. Usuń kosz. Pozostaw kosz do pełnego ostygnięcia na 10–30 minut.

Uwaga:

- każda frytkownica beztłuszczowa może wydzielać zapach plastiku z powodu procesu produkcyjnego. To normalne zjawisko. Jeśli zapach plastiku nie zmniejszy się po użyciu próbnym, skontaktuj się z obsługą klienta (patrz str. 10).
- Podczas obracania kosza po gotowaniu zachowaj ostrożność. Gorąca płyta może bowiem wypaść, zagrażając bezpieczeństwu.
- **Nie** odkręcaj uchwytu od kosza.

KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Uwaga:

- **nie** umieszczaj niczego na górze frytkownicy beztłuszczowej. Przedmioty mogą spaść i uszkodzić frytkownicę beztłuszczową. [Rysunek 8]
- Frytkownica beztłuszczowa różni się od tradycyjnej. **Nie** napętniaj kosza olejem, tłuszczem do smażenia ani żadną inną cieczą.
- Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę.

Funkcje gotowania

Korzystanie z funkcji gotowania to najprostszy sposób smażenia beztłuszczowego. Funkcje gotowania są zaprogramowane i zawierają idealne wartości czasu i temperatury na potrzeby przyrządzania różnych potraw.

1. Przyciskiem  ustawisz wybraną funkcję gotowania (, ,  lub ). Frytkownica beztłuszczowa automatycznie przełączy się na domyślne ustawienia funkcji.
2. Możesz zmienić czas funkcji (1–60 min) i temperaturę (75–205°C), naciskając przycisk  w celu ustawienia temperatury lub czasu, a także naciskając przycisk **+** lub **-** w celu zwiększania lub zmniejszania temperatury/czasu.
Uwaga: naciśnij i przytrzymaj przycisk **+** lub **-**, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę/czas.

3. Temperatura i czas funkcji  podano wyłącznie poglądowo. Możesz ustawić ulubioną temperaturę i czas, aby z łatwością korzystać z konfiguracji później (kroki operacji opisano poniżej).

- Aby zmodyfikować funkcję gotowania:
 - a. Naciśnij przycisk , aby wybrać funkcję gotowania, a następnie dostosuj czas i temperaturę.
 - b. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sek.
- Aby zresetować wszystkie funkcje gotowania:
 - a. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 10 sek.

Funkcja	Temperatura domyślna	Czas domyślny (minuty)
 Ulubione	180°C	20
 Kurczak	200°C	18
 Frytki	195°C	20
 Warzywa	180°C	5

Smażenie beztłuszczowe

1. Umieść płytę w koszu. Dzięki płycie nadmiar oleju będzie ściekał na dno kosza.

Uwaga: niektóre przepisy, np. na babeczki czy chleby, nie wymagają płyty.

2. Włóż pożywienie do kosza.
3. Wybierz funkcję gotowania (patrz str. 6).
 - a. Jeśli wybierzesz funkcję gotowania, frytkownica beztłuszczowa przywróci poprzednio używane ustawienia.
 - b. Ewentualnie możesz ustawić niestandardowe wartości czasu i temperatury bez wybierania funkcji gotowania.
 - c. Naciśnij przycisk , po czym przyciskami + i - zwiększ lub zmniejsz temperaturę (75°C–205°C) lub czas (1–60 min).
4. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe.

Uwaga: możesz zmienić temperaturę i czas w dowolnej chwili podczas gotowania. Naciśnij przycisk , po czym przyciskami + lub - zmieniaj ustawienia.

5. Niektóre przepisy mogą wymagać potrząśnięcia pożywieniem po upływie połowy czasu gotowania (patrz sekcja **Potrząsanie pożywieniem** na str. 7).
 - a. Wyjmij kosze z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę. Do czasu ponownego włożenia kosza frytkownica beztłuszczowa automatycznie wstrzyma smażenie, a wyświetlacz zostanie wyłączone.
 - b. Potrząśnij pożywieniem lub przewróć je na drugą stronę.
 - c. Włóż kosz ponownie do frytkownicy beztłuszczowej, aby kontynuować gotowanie.
6. Na koniec frytkownica beztłuszczowa wyemituje 3 razy sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie komunikat „End”.
7. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę. Wyjmij pożywienie z kosza szczypcami lub odpornymi na ciepło akcesoriami.
8. Przed wyczyszczeniem frytkownicy beztłuszczowej poczekaj, aż ostygnie.

Potrząsanie pożywieniem

Sposób potrząsania

Podczas smażenia wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej i potrząśnij pożywieniem, pomieszaj je lub przewróć je na drugą stronę.

- a. Aby potrząsnąć pożywieniem:

1. Z przyczyn bezpieczeństwa trzymaj kosz tuż nad powierzchnią odporną na wysoką temperaturę.
2. Potrząśnij koszem.

Uwaga: nie używaj tej metody, gdy istnieje ryzyko rozchlapywania gorących cieczy.

- b. Jeśli kosz jest zbyt ciężki, aby można było nim potrząsnąć, lub znajduje się w nim gorąca ciecz:
 1. Umieść kosz na stojaku lub blacie odpornym na wysoką temperaturę.
 2. Za pomocą szczypec pomieszaj w pożywieniu lub przewróć je na drugą stronę.

- Po wyjęciu kosza do czasu ponownego włożenia kosza frytkownica beztłuszczowa automatycznie wstrzyma smażenie, a na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat [- - - - -].
- Gdy włożysz kosz, smażenie zostanie automatycznie wznowione.
- Unikaj potrząsania przez czas dłuższy niż 30 sek., aby frytkownica beztłuszczowa nie zaczęła stygnąć.

Co potrząsać

- Potrząśnięcia będzie zwykle wymagać pożywienie złożone z małych kawałków, które przywierają do siebie, np. frytki lub panierowane kawałki kurczaka.
- Bez tego potrawa może być niechrupiąca lub nierównomiernie usmażona.
- Inne potrawy, np. steki, mogą wymagać przewrócenia na drugą stronę w celu równomiernego przysmażenia.

Kiedy potrząsać

- Potrząśnij pożywieniem lub przewróć je na drugą stronę w połowie smażenia albo kilka razy, jeśli zachodzi taka potrzeba.

Poradnik przyrządzania potraw

Przepetnianie

- Jeśli kosz będzie przepetniony, pożywienie zostanie nierównomiernie przysmażone. **Nie** przepetniaj kosza pożywieniem.

Używanie oleju

- Dodanie do potrawy niewielkiej ilości oleju może zwiększyć jej chrupkość. Stosuj co najwyżej 30 ml oleju.
- Do równomiernego nanoszenia niewielkich ilości oleju na wszystkie kawałki pożywienia doskonale nadają się oleje w sprayu.

Wskazówki dotyczące pożywienia

- Smażyć beztłuszczowo można wszelkie mrożonki oraz produkty spożywcze, które nadają się do pieczenia w piekarniku.
- Aby upiec ciasta, paszteciki lub dowolne inne potrawy z nadzieniem, przed włożeniem pożywienia do kosza wewnętrznego umieść je w pojemniku żaroodpornym.
- Smażenie beztłuszczowe pożywienia o wysokiej zawartości tłuszczu spowoduje kapanie tłuszczu na dno kosza. Aby zapobiec nadmiernemu dymieniu podczas smażenia, przed jego rozpoczęciem wylej tłuszcz.
- Pożywienie marynowane powoduje rozpryskiwanie cieczy i nadmierne dymienie. Przed smażeniem beztłuszczowym takiego pożywienia osusz je.

Frytki

- Aby zwiększyć ich chrupkość, dodaj 8–15 ml oleju.
- W przypadku robienia frytek z surowych ziemniaków przed smażeniem beztłuszczowym mocz frytki w wodzie przez 15 minut, aby usunąć z nich skrobię. Przed dodaniem oleju wytrzyj je do sucha papierowym ręcznikiem.
- Aby zwiększyć chrupkość frytek, pokrój je przed usmażeniem na mniejsze kawałki.
- Spróbuj pokroić je na paski o wymiarach 0,6-cm na 7,6 cm.

Funkcje dodatkowe

Wstrzymywanie

- Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk ►||. Frytkownica beztłuszczowa wyłączy ogrzewanie i będzie migać symbol ►||, dopóki nie wznowisz smażenia przyciskiem ►||.
- Po 30 minutach braku aktywności frytkownica beztłuszczowa się wyłączy.
- Ta funkcja umożliwi Ci wstrzymanie programu bez wyjmowania kosza z frytkownicy beztłuszczowej.

Automatyczne wznawianie smażenia

- Po wyciągnięciu kosza frytkownica beztłuszczowa automatycznie wstrzyma gotowanie, a na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat [- - - - -].
- Po ponownym włożeniu kosza do frytkownicy beztłuszczowej automatycznie wznowi ona smażenie zgodnie z wybranymi wcześniej ustawieniami.

Automatyczne wyłączenie

- Jeśli frytkownica beztłuszczowa nie ma żadnych uruchomionych programów, po 5 minutach braku aktywności wyczyści wszystkie ustawienia i wyłączy się.
- Po wyjęciu kosza po 30 minutach braku aktywności frytkownica beztłuszczowa wyczyści wszystkie ustawienia i wyłączy się.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeśli nastąpi przegrzanie frytkownicy beztłuszczowej, ze względów bezpieczeństwa wyłączy się ona automatycznie.
- Przed jej ponownym użyciem poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

OBSŁUGA I KONSERWACJA

Uwaga:

- **zawsze** po użyciu frytkownicy beztłuszczowej wyczyść jej kosz i płytę.
 - Wyłożenie kosza folią (oprócz płyty) ułatwi proces czyszczenia.
1. Wyłącz frytkownicę beztłuszczową i odłącz ją od zasilania. Przed jej wyczyszczeniem poczekaj, aż całkowicie ostygnie. Aby przyspieszyć stygnięcie, wyjmij kosz.
 2. W razie potrzeby przetrzyj zewnętrzne powierzchnie frytkownicy beztłuszczowej wilgotną szmatką.
 3. Kosz i płytę można myć w zmywarce. Kosz i płytę można też myć gorącą wodą z mydłem oraz miękką gąbką. Namocz je w razie potrzeby.

Uwaga: kosz i płyta mają nieprzywierającą powłokę. W ich przypadku nie stosuj metalowych naczyń i ściemych materiałów czyszczących.

4. W przypadku uporczywego tłuszczu:
 - a. W niewielkim naczyniu zmieszaj ze sobą 30 g sody oczyszczonej i 15 ml wody, aby uzyskać pastę.
 - b. Za pomocą gąbki nałóż powstałą pastę na kosz oraz płytę i je wyszoruj. Przed spłukaniem kosza i płyty odczekaj 15 minut.
 - c. Przed ponownym użyciem koszy umyj je wodą z mydłem.
5. Wnętrze frytkownicy beztłuszczowej czyść za pomocą lekko zwilżonej, miękkiej gąbki lub szmatki. **Nie** zanurzaj frytkownicy beztłuszczowej w wodzie. W razie potrzeby oczyść cewkę grzewczą z resztek jedzenia.
6. Wyszusz ją przed ponownym użyciem.

Uwaga: przed włączeniem frytkownicy beztłuszczowej upewnij się, że cewka grzewcza jest zupełnie sucha.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa się nie włącza.	Upewnij się, że frytkownica beztłuszczowa jest podłączona do zasilania.
	Umieść kosze prawidłowo w frytkownicy beztłuszczowej.
Potrawa nie jest w pełni usmażona.	Wkładaj do kosza mniejsze ilości artykułów spożywczych. Jeśli kosz jest przepiętny, potrawa będzie niedosmażona.
	Zwiększ temperaturę lub wydłuż czas smażenia.
Potrawa jest usmażona nierównomiernie.	Jeśli kawałki pożywienia są ułożone jedno na drugim lub blisko siebie, trzeba podczas smażenia potrząsnąć nimi lub przewrócić na drugą stronę (patrz sekcja Potrząsanie pożywieniem na str. 7).
Po smażeniu beztłuszczowym potrawa nie jest chrupiąca.	Rozpylenie lub rozsmarowanie niewielkiej ilości oleju może zwiększyć chrupkość (patrz sekcja Poradnik przyrządzania potraw str. 8).
Frytki są źle usmażone.	Patrz sekcja Frytki str. 8.
Nie udaje się prawidłowo wsunąć koszy do frytkownicy beztłuszczowej.	Upewnij się, że kosz nie jest przepiętny pożywieniem.

Problem	Możliwe rozwiązanie
Z frytkownicy beztłuszczowej wydobywa się jasny dym.	Podczas pierwszego użycia frytkownicy beztłuszczowej może się z niej wydobywać nieco jasnego dymu. To normalne zjawisko.
	Zadbaj o czystość kosza i wnętrza frytkownicy beztłuszczowej oraz usuń pozostałości tłuszczu.
	Smażenie tłustego pożywienia powoduje gromadzenie oleju poniżej płyty. Olej ten może być przyczyną pojawienia się jasnego dymu i mocniejszego niż zwykle nagrzewania się koszy. To normalne zjawisko, które nie powinno mieć wpływu na smażenie. Ostrożnie obchodź się z koszem.
Z frytkownicy beztłuszczowej wydobywa się ciemny dym.	Natychmiast odłącz frytkownicę beztłuszczową od zasilania. Ciemny dym oznacza, że pożywienie się przypala lub występuje problem z obwodami urządzenia. Zanim wyjmiesz kosze, poczekaj, aż dym uleci. Jeśli przyczyną jego wystąpienia nie było przypalające się pożywienie, skontaktuj się z obsługą klienta (patrz str. 10).
Frytkownica beztłuszczowa wydziela zapach plastiku.	każda frytkownica beztłuszczowa może wydzielać zapach plastiku z powodu procesu produkcyjnego. To normalne zjawisko. Aby pozbyć się zapachu plastiku, wykonaj instrukcje podane w sekcji Użycie próbne (str. 6). Jeśli zapach plastiku nie zmniejszy się, skontaktuj się z obsługą klienta (patrz str. 10).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E1”.	W obwodzie czujnika temperatury występuje przerwa. Skontaktuj się z obsługą klienta (patrz str. 10).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E2”.	W obwodzie czujnika temperatury występuje zwarcie. Skontaktuj się z obsługą klienta (patrz str. 10).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E3”.	Aktywowano ochronę frytkownicy beztłuszczowej przed przegrzaniem. Wytącz i odłącz frytkownicę beztłuszczową i pozostaw do pełnego ostygnięcia. Jeśli na wyświetlaczu ponownie zobaczysz komunikat „E3”, skontaktuj się z obsługą klienta (patrz str. 10).

Jeśli problemu, z którym masz do czynienia, nie ma na tej liście, skontaktuj się z obsługą klienta (patrz str. 10).

INFORMACJE NA TEMAT GWARANCJI

Firma Arovast Corporation gwarantuje, że wszystkie jej produkty mają najwyższą jakość pod względem materiałów, wykonania i działania przez 2 lata, liczone od daty zakupu aż do końca okresu gwarancyjnego.

Ta gwarancja nie ogranicza praw posiadanych zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi ochrony konsumentów. Jeśli miejscowe przepisy dotyczące ochrony konsumentów wymagają od producenta udzielenia dłuższej gwarancji, zostanie ona wydłużona do najkrótszego okresu wymaganego przez te przepisy.

Jeśli masz jakies pytania lub wątpliwości dotyczące nowo nabytego produktu, skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta.

OBSŁUGA KLIENTA

Jeśli masz jakies pytania lub wątpliwości dotyczące nowo nabytego produktu, skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta.

Arovast Corporation

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

E-mail: support.europe@cosori.com

**Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta przygotuj fakturę i nr identyfikacyjny zamówienia.*

İçindekiler

Ambalaj İçeriği	1
Teknik Özellikler	1
Önemli Güvenlik Tedbirleri	2
Sıcak Hava Fritözünüzü Tanıyın	5
İlk Kullanımdan Önce	5
Sıcak Hava Fritözünüzün Kullanımı	6
Temizlik ve Bakım	9
Arıza Giderme	9
Garanti Bilgileri	10
Müşteri Desteği	10

Ambalaj İçeriği

- 1 x Lite 2,0 Litre Mini Pro Sıcak Hava Fritözü
- 1 x Pişirme Bölmesi
- 1 x Kullanım Kılavuzu
- 1 x Hızlı Referans Kılavuzu
- 1 x Bilgilendirme Kağıdı Etiketi

Teknik Özellikler

Model	CAF-LI212
Güç Kaynağı	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Nominal Güç	900 W
Kapasite	2,0 L / 2,1 qt
Sıcaklık Aralığı	75°–205°C
Zaman Aralığı	1–60 dk
Boyutlar (tutamak ve gerginlik azaltıcı kelepçe dahil)	30,4D x 21,1G x 26,7Y cm/ 12,0D x 8,3G x 10,5Y inç
Boyutlar (tutamak ve gerginlik azaltıcı kelepçe dahil değil)	20,3D x 21,1G x 26,7Y cm/ 8,0D x 8,3G x 10,5Y inç
Ağırlık	2,3 kg / 5,07 lb

TR

NE YAPTIĞINIZI BİZİMLE PAYLAŞIN

Umarız bunlar size yardımcı olmuştur. Lezzetli yemeklerinizi görmek için sabırsızlanıyoruz ve fotoğraflarını bizimle paylaşmanızı istiyoruz! Topluluğumuz fotoğraflarınızı bekliyor. Aşağıdan istediğiniz platformu seçin. Fotoğrafını çek, etiketle ve paylaş COSORİ şefi!

@CosoriCooks



@Cosori



BU TALİMATLARI OKUYUN VE SAKLAYIN

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Sıcak hava fritözünüzü kullanırken temel güvenlik tedbirlerine uyun. Talimatların tümünü okuyun.

Güvenlik ile ilgili Temel Konular

- Sıcak yüzeylere **dokunmayın**. Tutamağı kullanın. **[Şekil 3]**
- Pişirme işleminden sonra sepeti çevirirken dikkatli olun, çünkü sıcak pişirme bölmesi düşebilir ve güvenlik tehlikesi oluşturabilir. **[Şekil 4]**
- Havalandırma deliklerini **tıkamayın**. Deliklerden sıcak buhar çıkar. Elinizi ve yüzünüzü deliklerden uzak tutun.

Genel Güvenlik

- Elektrik çarpmasına karşı korunmak için **sıcak hava fritözünün kablo, fiş veya muhafazasını suya veya** diğer sıvılara batırmayın.
- Sıcak hava fritözü çocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanıldığında yakın gözetim gereklidir.
- Kullanılmadığında ve temizlik öncesi fişini çekin. Parça takmadan veya çıkarmadan önce soğumasını bekleyin.
- Sıcak hava fritözünüzü, kablosu veya fişi hasarlıysa, arızalıysa veya herhangi bir şekilde hasar görmüşse **kullanmayın. Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 10).
- COSORİ tarafından önerilmeyen aksesuar ek parçaları kullanmak yaralanmalara neden olabilir.
- Dışında **kullanmayın**.
- Sıcak hava fritözünü veya herhangi bir parçasını sobanın, gazlı veya elektrikli ocakların ya da ısıtılmış bir fırının üstüne **koymayın**.

- Sıcak yağ veya başka bir sıcak sıvı bulunuyorsa fritözünüzü taşıırken (veya sepeti çıkarırken) son derece dikkatli olun.
- Pişirme bölmesini sepetten çıkardıktan sonra **her** zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
- Metal temizlik süngerleri ile **temizlemeyin**. Metal kısımlar pede zarar verip elektrikli parçalarla temas ederek elektrik çarpması riskine yol açabilir.
- Bu Sıcak Hava Fritözü 8 yaş ve üstü çocuklar ile düşük fiziksel, algısal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyimsiz ve tecrübesiz kişiler tarafından kullanılabilir, ancak bu kişilere cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından Sıcak Hava Fritözü kullanımıyla ilgili talimatlar verilmelidir.
- 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça, çocukların sıcak hava fritözünü temizlemesine veya üzerinde bakım yapmasına **izin vermeyin**.
- Sıcak hava fritözünüyle oynamadıklarından emin olmak için çocukları gözetim altında tutun.
- Bu sıcak hava fritözü, harici bir sayaç veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle kontrol edilmek üzere tasarlanmamıştır.
- Sıcak hava fritözünü kullanım amacından başka bir amaç için **kullanmayın**.
- Ticari kullanım için değildir. **Yalnızca** evde kullanılır.

Not: Aksesuarların nasıl temizleneceğine ilişkin yönergeler için **Temizlik ve Bakım** (sayfa 9) bölümüne bakın.

Hava ile Kızartma Yaparken

- Düz, sabit, ısıya dayanıklı yüzeyde ısı kaynaklarından ve sıvılardan uzakta kullanın.
- Bu sıcak hava fritözünü **yalnızca** sıcak hava ile çalışır. Sepetleri **asla** sıvı veya katı yağ ile doldurmayın. **[Şekil 5]**
- **DİKKAT:** Elektrik çarpmasına karşı korunmak için pişirme işlemi **yalnızca** çıkarılabilir sepette gerçekleştirin.
- Yangın veya elektrik çarpmasına karşı korunmak için sıcak hava fritözüne büyük boyutlu yiyecekler veya metal eşyalar **yerleştirmeyin**.
- Sıcak hava fritözünü sepetini aşırı **doldurmayın**. Üst üste konulan gıdalar, ısıtma bobinlerine dokunabilir ve yangın tehlikesine neden olabilir.
- Kızartma sırasında veya hemen sonrasında sıcak hava fritözünün sepet veya pişirme bölmesine **dokunmayın**.
- Talimatlara göre sepet hariç sıcak hava fritözünün hiçbir bölümünü metal folyo ile kaplamayın.
- Sıcak hava fritözünüze kağıt, karton, ısıya dayanıklı olmayan plastik veya benzer malzemeler **yerleştirmeyin**.
- Pişirme kağıdını **asla** üzerinde yiyecek olmadan sıcak hava fritözüne yerleştirmeyin. Hava sirkülasyonu kağıdın havalanmasına ve ısıtma bobinlerine temas etmesine neden olabilir.
- **Daima** ısıya dayanıklı kaplar kullanın. Metal veya cam dışında kaplar kullanırken son derece dikkatli olun.
- Yangın riskinden kaçınmak için çalışır haldeyken sıcak hava fritözünün üzerini yanıcı malzemelerle (perde, örtü, duvar, vb.) **örtmeyin** veya temas etmesine izin vermeyin.
- Çalışır haldeyken sıcak hava fritözünün üzerine nesne **koymayın**.
- Sıcak hava fritözünün kullanılmadığı zamanlarda içinde COSOR'ın tavsiye ettiği aksesuarlar dışında herhangi bir malzeme **saklamayın**.

- Sıcak hava fritözünü kapatmak için  düğmesine bir kez basın. Sıcak hava fritözünü bip sesi çıkarır  düğmesi turuncu yanar ve diğer düğmeler kapanır.
- Siyah duman çıktığını görürseniz sıcak hava fritözünüzü derhal kapatın ve fişini çekin. Beyaz duman normaldir, yağ ısınırken veya yemek sıçradığında oluşur. Ancak siyah duman yiyeceğin yandığını veya devre sorunu olduğunu gösterir. Sepeti çıkarmadan önce dumanın bitmesini bekleyin. Sebepi yanan bir yiyecek değilse **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (sayfa 10).
- Kullanım sırasında sıcak hava fritözünüzün başından **ayrılmayın**.

Güç ve Kablo

- Fişi prizden çıkarmadan önce sıcak hava fritözünü kapatın.
- Elektrik (veya uzatma) kablosunun masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin **vermeyin**.
- Boğulma tehlikesini önlemek için sıcak hava fritözünün elektrik fişinin üzerine takılan koruyucu kapağı çıkarın ve atın.
- Sıcak hava fritözünüzün fişini prize takarken **asla** tezgahın altında bir priz kullanmayın.
- Güç kaynağı kablosu hasar görürse elektrik veya yangın tehlikesini önlemek için Arovast Corporation veya benzeri kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir. Lütfen Müşteri Desteği ile iletişime geçin (sayfa 10).
- Sıcak hava fritözünü ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.

- Sıcak hava fritözünüz yalnızca **220–240 V, 50/60 Hz** elektrik sistemleri ve topraklı bir priz ile kullanılmalıdır. Başka tür bir prize **takmayın. [Şekil 6]**

Uzatma Kabloları

- Daha uzun bir kabloya dolanma veya takılıp düşme riskini azaltmak için kısa bir güç kaynağı kablosu sağlanmıştır.
- Daha uzun uzatma kabloları mevcuttur ve dikkatli olunarak kullanılabilir. Daha uzun uzatma kablosu kullanılırsa:
 - Kablo setinin veya uzatma kablosunun işaretli elektrik değeri en az sıcak hava fritözünün elektrik değeri kadar büyük olmalıdır.
 - Kablo, çocuklar tarafından çekilebileceği veya istemeden takılıp düşülebileceği için tezgah veya masa üstünden sarkmayacak şekilde ayarlanmalıdır.
 - Cihaz topraklı tipte ise kablo takımı veya uzatma kablosu topraklı tip 3 telli bir kablo olmalıdır.

Elektromanyetik Alanlar (EMF)

COSORI Sıcak Hava Fritözü elektromanyetik alanlara (EMF) ilişkin tüm standartlar ile uyumludur. Düzgün bir şekilde ve bu kullanım kılavuzundaki talimatlara göre kullanılırsa şu an mevcut olan bilimsel kanıtlara göre cihazı kullanmak güvenlidir.



Not: Aşağıdaki sembolle işaretlenmiş parçalar yüksek sıcaklıklara ulaşabilir ve dikkatli kullanılmalıdır.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN



Bu sembol ürünün ev atığı olarak atılmaması ve geri dönüşüm için uygun bir toplama tesisine götürülmesi gerektiğini gösterir. Uygun bir şekilde atmak ve geri dönüşüm doğal kaynakları, insan sağlığını ve çevreyi korumaya yardımcı olur.

Bu ürünün atılması ve geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi için belediyeniz, atık hizmetleri veya ürünü aldığınız mağaza ile iletişime geçin.

Bu ürün RoHS uyumludur.

Bu ürün, elektrikli ve elektronik ekipmanlarda belirli tehlikeli maddelerin kullanımının kısıtlanmasına ilişkin 2011/65/EU sayılı Direktife ve değişikliklerine uygundur.

SICAK HAVA FRITÖZÜNÜZÜ TANIYIN

COSORI Sıcak Hava Fritözünüz, hiç yağ kullanılmayarak veya çok az kullanarak hızlı, çıtır çıtır, lezzetli yiyecekler pişirmek için 360° hızlı hava sirkülasyonu teknolojisi kullanır. Yapışmaz sepeti ve kullanıcı dostu güvenli tasarımıyla COSORI Sıcak Hava Fritözü mutfağınızın yıldızı olacak.

Not:

- **Sıcak hava fritözünün üstünü açmaya çalışmayın. Kapak değildir.**
- **Sepet ve pişirme bölmesi alüminyum metalden yapılmıştır ve ayrıca BPA içermeyen ve PFOA kullanılmadan üretilmiş yapışmaz bir kaplamaya sahiptir.**

Sıcak Hava Fritözü Görünümü (Şekil 1)

- | | | |
|-------------------|------------------------------|------------------|
| ① Hava Girişi | ④ Hava Çıkışı | ⑦ Sepet |
| ② Kontrol Ekranı | ⑤ Gerginlik Azaltıcı Kelepçe | ⑧ Sepet Tutamağı |
| ③ Pişirme Bölmesi | ⑥ Güç Kablosu | |

Ekran Görünümü (Şekil 2)

Not: Bu işlevin aktif olduğunu göstermek için turuncu nokta seçilen pişirme işlevinin yanında görünür.

Kontrol Paneli

- | | |
|--------------------------------|--|
| A. Güç Düğmesi | E. Sıcaklığı/Süreyi Azaltma veya Artırma |
| B. Başlatma/Duraklatma Düğmesi | F. Sıcaklık/Süre Düğmesi |
| C. Pişirme İşlevleri | G. Sıcaklık Göstergesi |
| D. Pişirme İşlevi Düğmesi | H. Süre Göstergesi |

Not:

- **Ön ayarları kaydetmek veya sıfırlamak için **Pişirme İşlevlerine** bakın (bkz. sayfa 6).**
- **Sıcak hava fritözünü sıfırlamak için  düğmesini 10 saniye basılı tutun.**

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Kurulum

1. Tüm geçici çıkartmalar ve elektrik fişinin üzerine takılan koruyucu kapak dahil olmak üzere sıcak hava fritözünün tüm ambalajını çıkartın.
2. Sıcak hava fritözünü sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Buhardan zarar görebilecek alanlardan (ör. duvar veya karton) uzak tutun.

Not: Sıcak hava fritözünün arkasında ve üstünde 13 cm / 5 inç boşluk bırakın. **[Şekil 7]** Sepeti çıkarmaya yetecek kadar alan bırakın.

3. Sepeti çıkarmak için tutamağı çekin. Sepetteki tüm plastikleri çıkartın.
4. Sepeti ve pişirme bölmesini bulaşık makinesinde veya aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice yıkayın.
5. Sıcak hava fritözünün içini ve dışını hafif nemli bezle silin. Havluyla kurulayın.
6. Pişirme bölmesini tekrar sepete yerleştirin ve sepeti sıcak hava fritözünün içine yerleştirin.

Test Çalışması

Test çalışması sıcak hava fritözüne alışmanıza, doğru çalıştığından emin olmanıza ve bu sırada olası kalıntıları temizlemenize yardımcı olur.

1. Sıcak hava fritözünün sepetinin boş olduğundan emin olun ve sıcak hava fritözünü prize takın.
2. Tavuk işlevini seçmek için  düğmesine basın. Ekranda "200°C" ve "18 MIN" görüntülenir.
3. Burada  simgesine basarak zamanı ayarlayın. Süreyi 5 dakika olarak değiştirmek için – simgesine basın.
4. Başlamak için  düğmesine basın. Tamamlandığında sıcak hava fritözü bip sesi çıkarır.
5. Sepeti çıkarın. Sepeti 10-30 dakika tamamen soğumaya bırakın.

Not:

- Tüm sıcak hava fritözlerinde üretim kaynaklı bir plastik kokusu olabilir. Bu durum normaldir. Test çalışmasından sonra plastik kokusu azalmıyorsa lütfen **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 10).
- Pişirme işleminden sonra sepeti çevirirken dikkatli olun, çünkü sıcak pişirme bölmesi düşebilir ve güvenlik tehlikesi oluşturabilir.
- Sepet tutamağını sepetten **sökmeyin**.

SICAK HAVA FRİTÖZÜNÜZÜN KULLANIMI

Not:

- Sıcak hava fritözünüzün üstüne hiçbir şey **yerleştirmeyin**. Nesneler düşebilir ve sıcak hava fritözünüze zarar verebilir. [**Şekil 8**]
- Bu sıcak hava fritözü yağlı bir fritöz değildir. Sepete yağ, kızartma yağı veya herhangi bir sıvı **koymayın**.
- Sepeti sıcak hava fritözünden çıkarırken sıcak buhara dikkat edin.

TR Pişirme İşlevleri

Pişirme işlevini kullanmak sıcak hava fritözünde kızartmanın en kolay yoludur. Pişirme işlevleri, farklı yiyecekleri ideal süre ve sıcaklıkta pişirmek üzere programlanmıştır.

1.  simgesine basarak pişirme işlevleri arasında geçiş yapın (, ,  veya ). Sıcak hava fritözünü otomatik olarak işlevin varsayılan ayarlarına geçer.
2. Sıcaklığı/süreyi artırmak seçmek için  simgesine basarak ve sıcaklığı/süreyi artırmak veya azaltmak için + veya – simgelerini kullanarak bir işlevin süresini (1–60 dakika) ve sıcaklığı (75–205 °C) değiştirebilirsiniz.

Not: Sıcaklığı/süreyi hızla artırmak veya azaltmak için + veya – düğmelerini basılı tutun.

3.  işlevi sıcaklık ve süresi yalnızca örnek olması için verilmiştir. Sık kullandığınızı sıcaklık ve süreyi ayarlayabilir ve bu ayarları kolayca kullanabilirsiniz (aşağıdaki işlemlere bakın).

- Pişirme işlevini değiştirmek için:
 - a. Bir pişirme işlevi seçmek ve zamanı ve sıcaklığı ayarlamak için  simgesine basın.
 - b.  düğmesini 3 saniye basılı tutun.
- Tüm pişirme işlevlerini sıfırlamak için:
 - a.  düğmesini 10 saniye basılı tutun.

İşlev	Varsayılan Sıcaklık	Varsayılan Süre (Dakika)
 Sık kullanılan	180°C	20
 Tavuk	200°C	18
 Kızartma	195°C	20
 Sebzeler	180°C	5

Fritözde Kızartma

1. Pişirme bölmesini sepete yerleştirin. Pişirme bölmesi, fazla yağın sepetin dibine damlamasını sağlar.
Not: Pişirme bölmesi kek ve ekmek gibi belirli tariflerde kullanılmayabilir.
2. Yiyecekleri sepete koyun.
3. Bir pişirme işlevi seçin (bkz. sayfa 6).
 - a. Hiçbir pişirme işlevi seçilmezse sıcak hava fritözünü varsayılan olarak daha önce kullanılan ayarlara döner.
 - b. Ayrıca, bir pişirme işlevi seçmeden özel bir zaman ve sıcaklık ayarlayabilirsiniz.
 - c. Sıcaklığı (75–205°C) veya süreyi (1–60 dakika) artırmak veya azaltmak için  düğmesine basın ve + veya – düğmelerini kullanın.
4. Kızartmaya başlamak için  düğmesine basın.

Not: Sıcaklığı veya süreyi pişirme sırasında istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz. Ayarları değiştirmek için  düğmesine basın ve + veya – düğmelerini kullanın.

5. Belli tarifler için yiyeceği pişirme süresinin ortasında sallamanız gerekebilir (bkz. **Yiyecekleri Sallama**, sayfa 7).
 - a. Sıcak buhara dikkat ederek sepeti sıcak hava fritözünden çıkarın. Sıcak hava fritözünü pişirmeyi otomatik olarak duraklatır ve ekran sepet yeniden yerleştirilene kadar kapanır.
 - b. Yiyeceği sallayın veya çevirin.
 - c. Pişirmeye devam etmek için sepeti yeniden sıcak hava fritözüne yerleştirin.
6. Tamamlandığında sıcak hava fritözünü 3 kez bip sesi çıkarır. Ekranda "**End**" görüntülenir.
7. Sıcak buhara dikkat ederek sepeti sıcak hava fritözünden çıkarın. Yiyecekleri sepetten çıkarmak için maşa veya ısıya dayanıklı mutfak eşyasını kullanın.
8. Temizlikten önce soğumaya bırakın.

Yiyecekleri Sallama

Nasıl Sallanır?

Pişirme sırasında sepeti sıcak hava fritözünden çıkarın ve yiyeceği sallayın, karıştırın veya çevirin.

a. Yiyecekleri sallamak için:

1. Güvenlik sebebiyle sepeti ısıya dayanıklı yüzeyin hemen üstünde tutun.
2. Sepeti sallayın.

Not: Sıcak sıvıların sıçrama riski varsa bu yöntemi **kullanmayın**.

b. Sepet sallanamayacak kadar ağır veya sıcak sıvı mevcutsa:

1. Sepeti ısıya dayanıklı tutucuya veya yüzeye yerleştirin.
2. Yiyeceği karıştırmak veya çevirmek için maşa kullanın.

- Sepeti çıkardığınızda sıcak hava fritözünü pişirmeyi otomatik olarak duraklatır ve sepet yeniden yerleştirilene kadar ekranda [- - - - -] görüntülenir.
- Sepeti yeniden yerleştirdiğinizde pişirme otomatik olarak devam eder.
- 30 saniyeden fazla sallamaktan kaçının, sıcak hava fritözünü soğumaya başlayabilir.

Neler Sallanmalı?

- Patates kızartması veya nugget gibi üst üste olan küçük yiyeceklerin genelde sallanması gerekir.
- Sallamazsanız yiyecekler çıtır olmayabilir veya eşit pişmeyebilir.
- Biftek gibi diğer yiyecekleri eşit kızarması için çevirebilirsiniz.

Ne Zaman Sallamalı?

- Yiyecekleri pişirirken yarısında bir kez veya dilerseniz daha fazla sallayın veya çevirin.

Piştirme Rehberi

Aşırı Doldurma

- Sepet aşırı doldurulursa yiyecekler eşit pişmez. Yiyecekleri **paketlemeyin**.

Yağ Kullanımı

- Yiyeceklerinizi az miktarda yağ ekleyerek daha çıtır hale getirebilirsiniz. 30 mL / 2 yemek kaşığı yağdan fazlasını kullanmayın.
- Yağ spreyleri yiyeceğin tümüne az miktarda yağı dağıtmak için mükemmeldir.

Yiyecek İpuçları

- Fırında pişirilebilecek her türlü donmuş gıdayı veya yiyeceği fritözde kızartabilirsiniz.
- Kek, turta, hamurlu veya içi doldurulan yiyecekler yapmak için yemeği sepete yerleştirmeden önce ısıya dayanıklı bir kaba koyun.
- Yüksek yağ içeren yiyecekleri kızartmak yağın sepetin alt kısımlarına damlamasına neden olur. Pişirirken aşırı dumanı önlemek için piştirme sonrasında damlayan yağları dökün.
- Sıvı kullanılarak terbiye edilmiş yiyecekler sıçramaya ve aşırı dumana yol açar. Bu yiyeceklere pişirmeden önce hafifçe vurun.

Patates Kızartması

- Çıtırlık için 8–15 mL / ½–1 yemek kaşığı yağ ekleyin.
- Çiğ patatesten kızartma yaparken kızartma öncesinde nişastasının çıkması için pişmemiş patatesleri 15 dakika suda bekletin. Yağ eklemeyen önce kuru bir havluyla kurulayın.
- Daha çıtır olmaları için pişmemiş patatesleri ufak ufak doğrayın.
- Patatesleri 0,6 cm'ye 7,6 cm / ¼ inç'e 3 inçlik çubuklar halinde kesmeye çalışın.

Diğer İşlevler

Duraklatma

- Pişirmeyi duraklatmak için ►|| düğmesine basın. Sıcak hava fritözü ısıtmayı durdurur. Pişirmeye devam etmek için ►|| düğmesine tekrar basana kadar ►|| yanıp söner.
- 30 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmazsa sıcak hava fritözü kapanır.
- Bu işlev sepeti sıcak hava fritözünden çıkarmadan programını duraklatmanızı sağlar.

Piştirme Otomatik Olarak Devam Etme

- Sepeti çıkarırsanız sıcak hava fritözü pişirmeyi otomatik olarak duraklatır ve ekranda [- - - -] görüntülenir.
- Sepeti yeniden taktığınızda sıcak hava fritözü önceki ayarlarınıza göre pişirmeye otomatik olarak devam eder.

Otomatik Kapatma

- Sıcak hava fritözünde etkin program yoksa 5 dakika işlem yapılmadığında tüm ayarlar sıfırlanır ve kapanır.
- Sepet çıkarılırsa 30 dakika işlem yapılmadığında sıcak hava fritözü tüm ayarları sıfırlar ve kapanır.

Aşırı Isınma Koruması

- Sıcak hava fritözü aşırı ısınırsa güvenlik için otomatik olarak kapanır.
- Yeniden kullanmadan önce sıcak hava fritözünün tamamen soğumasını bekleyin.

TEMİZLİK VE BAKIM

Not:

- Sıcak hava fritözü sepetini ve pişirme bölmesini her kullanımdan sonra **daima** temizleyin.
- Sepeti folyo ile kaplamak (pişirme bölmesi hariç) temizliği kolaylaştırabilir.

- Sıcak hava fritözünü kapatın ve fişini çekin. Temizlikten önce tamamen soğumasını bekleyin. Daha hızlı soğuması için sepeti çıkarın.
- Gerekirse sıcak hava fritözünün dışını nemli bezle silin.
- Sepet ve pişirme bölmesi bulaşık makinesinde yıkanabilir. Sepeti ve pişirme bölmesini ayrıca sıcak, köpüklü suda ve aşındırıcı olmayan süngerle yıkayabilirsiniz. Gerekirse suya batırın.

Not: Sepet ve pişirme bölmesi yapışmaz bir kaplamaya sahiptir. Metal aletler veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmaktan kaçının.

- İnatçı yağlar için:
 - Küçük bir kasede 30 g / 2 yemek kaşığı karbonat ve 15 mL / 1 yemek kaşığı suyu karıştırarak sürülebilir macun oluşturun.
 - Sünger yardımıyla macunu sepete ve pişirme bölmesine yayın ve ovalayın. Durulamadan önce sepeti ve pişirme bölmesini 15 dakika böyle bırakın.
 - Kullanmadan önce sepeti sabunlu su ile yıkayın.
- Sıcak hava fritözünün içini hafif nemli ve aşındırıcı olmayan sünger veya bezle temizleyin. Suya **batırmayın**. Gerekirse yiyecek kalıntılarını temizlemek için ısıtma bobinini temizleyin.
- Kullanmadan önce kurulayın.

Not: Sıcak hava fritözünü açmadan önce ısıtma bobininin tamamen kuru olduğundan emin olun.

TR

ARIZA GİDERME

Sorun	Olası Çözüm
Sıcak hava fritözü açılmıyor.	Sıcak hava fritözünün fişinin takılı olduğundan emin olun.
	Sepeti yeniden sıcak hava fritözüne tam olarak yerleştirin.
Yiyecekler tam pişmiyor.	Sepete daha küçük porsiyonlarda yiyecek koyun. Sepet fazla doldurulursa yiyecek tam pişmez.
	Pişirme süresini veya sıcaklığını artırın.
Yiyecek eşit pişmiyor.	Üst üste veya birbirine çok yakın koyulan yiyeceklerin pişirme sırasında sallanması veya çevrilmesi gerekir (bkz. Yiyecekleri Sallama , sayfa 7).
Kızartma sonrasında yiyecekler çıtır olmuyor.	Çok az yağ püskürtmek veya sürmek çıtırlığı artırabilir (bkz. Pişirme Rehberi , sayfa 8).
Patates kızartması doğru pişmiyor.	Bkz. Patates Kızartması , sayfa 8.
Sepet sıcak hava fritözüne tam oturmuyor.	Sepete çok fazla yiyecek konmadığından emin olun.

Sorun	Olası Çözüm
Sıcak hava fritözünden beyaz duman çıkıyor.	İlk kez kullandığınızda sıcak hava fritözünden biraz beyaz duman çıkabilir. Bu durum normaldir.
	Sepetin ve sıcak hava fritözünün iç kısmının düzgün temizlendiğinden ve yağlı olmadığından emin olun.
	Yağlı yiyecekler pişirdiğinizde pişirme bölmesinin altında yağ birikmesine neden olur. Bu yağ beyaz duman oluşturur ve sepet normalden sıcak olabilir. Bu durum normaldir ve pişirmeyi etkilememelidir. Sepeti dikkatli kullanın.
Sıcak hava fritözünden siyah duman çıkıyor.	Sıcak hava fritözünün fişini derhal çekin. Siyah duman yiyeceğin yandığını veya devre sorunu olduğunu gösterir. Sepeti çıkarmadan önce dumanın bitmesini bekleyin. Sebebi yanan bir yiyecek değilse Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 10).
Sıcak hava fritözünden plastik kokusu geliyor.	Tüm sıcak hava fritözlerinde üretim kaynaklı bir plastik kokusu olabilir. Bu durum normaldir. Plastik kokusunu azaltmak için Test Çalışması (sayfa 6) talimatlarını izleyin. Plastik kokusu azalmıyorsa lütfen Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 10).
Ekran "E1" Hata Kodu görüntüleniyor.	Sıcaklık izleyicide açık devre var. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 10).
Ekran "E2" Hata Kodu görüntüleniyor.	Sıcaklık izleyicide kısa devre var. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 10).
Ekran "E3" Hata Kodu görüntüleniyor.	Sıcak hava fritözünün aşın ısınma koruması etkinleştirildi. Sıcak hava fritözünü kapatın ve fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin. Ekran "E3" görünmeye devam ederse Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 10).

Sorunuz listede yoksa lütfen **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 10).

TR GARANTİ BİLGİLERİ

Arovast Corporation, ürün satın alma tarihinden 2 yıllık garanti süresinin sonuna kadar tüm ürünlerinin en iyi kalite malzeme, işçiliğe ve kullanım özelliklerine sahip olduğunu garanti eder.

Bu garanti, yürürlükteki yerel tüketici koruma yasaları kapsamındaki haklarınızı sınırlamaz. Yürürlükteki yerel tüketici koruma yasaları, üreticinin daha uzun bir garanti süresi sağlamasını gerektiriyorsa garanti süresi, yasalann gerektirdiği en kısa süreye uzatılır.

Yeni ürününüz ile ilgili herhangi bir sorunuz veya endişeniz varsa lütfen Müşteri Destek Ekibi ile iletişime geçin.

MÜŞTERİ DESTEĞİ

Yeni ürününüz ile ilgili herhangi bir sorunuz veya endişeniz varsa lütfen Müşteri Destek Ekibi ile iletişime geçin.

Arovast Corporation

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

E-posta: support.europe@cosori.com

*Müşteri Desteği ile iletişime geçmeden önce lütfen faturanızı ve sipariş numaranızı hazırlayın.

Indholdsfortegnelse

Pakkens indhold	1
Specifikationer	1
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	2
Lær din Airfryer at kende	5
Før den første brug	5
Brug af din Airfryer	6
Pleje og vedligeholdelse	9
Fejlfinding	9
Oplysninger om garanti	10
Kundesupport	10

Pakkens indhold

- 1 x Lite 2,0 liters Mini Pro Airfryer
- 1 x Grillplade
- 1 x Brugervejledning
- 1 x Hurtigstartsvejledning
- 1 x Snydeark-klistermærker

Specifikationer

Model	CAF-LI212
Strømforsyning	AC 220-240V, 50/60Hz
Nominel effekt	900W
Kapacitet	2,0 l / 2,1 qt
Temperaturområde	75-205 °C
Tidsinterval	1-60 min
Dimensioner (håndtag og trækafastningsklemme medfølger)	30,4 (D) x 21,1 (B) x 26,7 (H) cm/ 12,0 (D) x 8,3 (B) x 10,5 (H) tommer
Dimensioner (håndtag og trækafastningsklemme medfølger ikke)	20,3 (D) x 21,1 (B) x 26,7 (H) cm/ 8,0 (D) x 8,3 (B) x 10,5 (H) tommer
Vægt	2,3 kg/5,07 lb

DK

VIS OS, HVAD DU LAVER

Vi håber det har været til hjælp for dig. Vi glæder os til at se dine smukke resultater, og vi tror, at du vil dele dine glamourøse billeder med os! Vores community venter på dine uploads - du skal bare vælge den platform, du ønsker, nedenfor.

Giv den gas med Snaps, tags og hashtags, COSORI chef!

@Cosoridanmark



@CosoriScandi



LÆS OG GEM DISSE INSTRUKTIONER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Følg de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, når du bruger din Airfryer. Læs alle instruktioner.

Vigtige sikkerhedspunkter

- Rør **ikke** ved varme overflader. Brug håndtaget. **[Figur 3]**
- Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da den varme grillplade kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko. **[Figur 4]**
- Bloker **ikke** nogen ventilationsåbninger. Der kommer varm damp ud af åbningerne. Hold hænder og ansigtet væk fra åbningerne.

Generel sikkerhed

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, må du **ikke nedsænke Airfryeren** lysnetledningen, stikket eller huset i vand eller andre væsker.
- Det er nødvendigt med grundigt opsyn, når Airfryeren bruges af eller er i nærheden af børn.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, eller under rengøring. Lad Airfryeren afkøle, før du sætter dele på eller tager dele af.
- Brug **ikke** din Airfryer, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er blevet beskadiget på nogen måde. Kontakt **Kundesupport** (se side 10).
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af COSORI kan forårsage personskader.
- Må **ikke** anvendes udendøre.
- Placer **ikke** Airfryeren eller nogen af dens dele på et komfur, i nærheden af gas- eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.

- Vær yderst forsigtig, når du flytter din Airfryer (eller tager kurven ud), hvis den indeholder varm olie eller andre varme væsker.
- Placer **altid** grillpladen på en varmebestandig overflade, når du har taget den ud af kurven.
- Rengør **ikke** med skuresvampe af metal. Metalfragmenter kan løsne sig fra puden og komme i kontakt med elektriske dele, hvilket kan medføre risiko for elektrisk stød.
- Denne Airfryer kan anvendes af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktion om sikker brug af luftfryeren og forstår de risici, der er forbundet hermed.
- Lad **ikke** børn rengøre eller udføre vedligeholdelse af Airfryeren, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med Airfryeren.
- Denne Airfryer er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Anvend **ikke** Airfryeren til andre formål end det, den er beregnet til.
- Ikke til kommercielt brug. **Kun** til husholdningsbrug.

Bemærk: Se **Pleje og vedligeholdelse** (side 9) for at få vejledning i rengøring af tilbehør.

Mens du bruger Airfryeren

- Brug den på en flad, stabil, varmebestandig overflade, væk fra varmekilder eller væsker.
- En Airfryer fungerer **kun** med varm luft. Fyld **aldrig** kurven med olie eller friturefedt. [figur 5]
- **FORSIGTIG:** For at undgå risiko for elektrisk stød må du **kun** tilberede mad i den aftagelige kurv.
- For at undgå risiko for brand eller elektrisk stød må du **ikke** lægge for store fødevarer eller metalredskaber i Airfryeren.
- Overfyld **ikke** Airfryerens kurv. Overfyldte mængder mad kan berøre varmespølerne og forårsage brandfare.
- Rør **ikke** ved kurven eller grillpladen under eller umiddelbart efter du har brugt Airfryeren.
- Dæk **ikke** nogen del af Airfryeren med metalfolie, undtagen kurven som anvist.
- Læg **ikke** papir, karton, ikke varmebestandigt plastik eller lignende materialer i Airfryeren.
- Læg **aldrig** bagepapir eller pergamentpapir i Airfryeren uden madvarer ovenpå. Luftcirkulationen kan få papiret til at løfte sig og røre ved varmespølerne.
- Brug **altid** varmebestandige beholdere. Vær ekstremt forsigtig, hvis du bruger beholdere, der ikke er af metal eller glas.
- For at undgå risiko for brand må du **ikke** dække eller lade Airfryeren røre ved brændbare materialer (gardiner, klæde, vægge osv.), når den er tændt.
- Placer **ikke** genstande oven på Airfryeren, når den er tændt.
- Opbevar **ikke** andre materialer end COSORIS anbefalede tilbehør i Airfryeren, når den ikke er i brug.

- Tryk én gang på  for at slukke for Airfryeren. Airfryeren bipper,  bliver orange, og de andre knapper slukkes.
- Sluk og træk straks stikket på din Airfryer ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud. Hvid røg er normal og skyldes opvarmning af fedt eller madstænk, men mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent, til røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte **kundeservice** (side 10).
- Efterlad **ikke** Airfryeren uden opsyn, mens den er i brug.

Strøm og lysnetledning

- Sluk for Airfryeren, før du trækker stikket ud af stikkontakten.
- Lad **ikke** lysnetledningen (eller en eventuel forlængerledning) hænge over kanten af et bord eller en bordplade, og lad det ikke røre ved varme overflader.
- Fjern og kasser det beskyttelsesdæksel, der er monteret over stikkontakten på Airfryeren, for at undgå kvælningsfare.
- Brug **aldrig** en stikkontakt under bordpladen, når du sætter stikket i din Airfryer i stikkontakten.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal det udskiftes af Arovast Corporation eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå elektrisk fare eller brandfare. Kontakt **Kundesupport** (side 10).
- Hold Airfryeren og dens ledning uden for rækkevidde for børn under 8 år.

- Airfryeren må kun bruges med 220-240 V, 50/60 Hz elektriske systemer. Må ikke tilsluttes en anden type stikkontakt. **[Figur 6]**

Forlængerledninger

- Der medfølger en kort strømforsyningsledning for at mindske risikoen for at blive viklet ind i eller snuble over en længere ledning.
- Der findes længere forlængerledninger, som kan anvendes, hvis de anvendes med forsigtighed. Hvis der anvendes en længere forlængerledning:
 - Den mærkede elektriske klassificering på ledningssættet eller forlængerledningen skal være mindst lige så stor som den elektriske klassificering på Airfryeren.
 - Ledningen skal anbringes således, at den ikke hænger over bordpladen eller bordpladen, hvor den kan blive trukket af børn eller snublet over utilsigtet.
 - Hvis apparatet er af den jordede type, skal ledningssættet eller forlængerledningen være en jordet 3-leders ledning.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Din Levoit airfryer overholder alle standarder vedrørende elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt og i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning, er det sikkert at bruge det baseret på de videnskabelige beviser, der er tilgængelige i dag.



Bemærk: Genstande, der er markeret med følgende symbol, kan nå høje temperaturer og skal håndteres forsigtigt.

GEM DISSE INSTRUKTIONER



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men skal afleveres på et egnet indsamlingssted til genanvendelse. Korrekt bortskaffelse og genanvendelse er med til at beskytte naturressourcer, menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om bortskaffelse og genanvendelse af dette produkt skal du kontakte din lokale kommune, en affaldshåndterings-tjeneste eller butikken, hvor du købte dette produkt.

Dette produkt er RoHS-kompatibelt.

Dette produkt er i overensstemmelse med direktiv 2011/65/EU og ændringer hertil om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE

Din COSORI Air Fryer bruger hurtig 360° luftcirkulationsteknologi til at tilberede mad med lidt eller ingen olie, så du får hurtig, sprød og lækker mad. Med en nonstick-kurv og et brugervenligt og sikkert design er COSORI Airfryer stjernen i dit køkken.

Bemærk:

- Forsøg **ikke** at åbne toppen på din Airfryer. Det er ikke et låg.
- Kurven og grillpladen er fremstillet af aluminiummetal med nonstick-belægning, der er BPA-fri og fremstillet uden PFOA.

Airfryer diagram (figur 1)

- | | | |
|----------------|-------------------------|---------------|
| ① Luftindtag | ④ Luftudtag | ⑦ Kurv |
| ② Kontrolskærm | ⑤ Trækaflastringsklemme | ⑧ Kurvhåndtag |
| ③ Grillplade | ⑥ Lysnetledning | |

Displaydiagram (figur 2)

Bemærk: Der vises en orange prik ved siden af den valgte tilberedningsfunktion for at vise, at den er aktiv.

Kontrolpanel

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| A. Tænd/Sluk-knap | E. Sænk eller forhøj temperatur/tid |
| B. Start/Pause-knap | F. Knap for temperatur/tid |
| C. Tilberedningsfunktioner | G. Temperaturdisplay |
| D. Knap til tilberedningsfunktioner | H. Tidsdisplay |

Bemærk:

- Hvis du vil gemme eller nulstille forudindstillinger, skal du se **Tilberedningsfunktioner** (se side 6).
- Tryk og hold  nede i 10 sekunder for at nulstille Airfryeren.

DK

FØR DEN FØRSTE BRUG

Opsætning

1. Fjern al emballage fra Airfryeren, herunder eventuelle midlertidige klistermærker og det beskyttende dæksel, der er monteret over stikkontakten.
2. Placer Airfryeren på en stabil, plan og varmebestandig overflade. Hold Airfryeren væk fra områder, der kan blive beskadiget af damp (f.eks. vægge eller skabe).

Bemærk: Der skal være 13 cm/5 tommers plads bag og over Airfryeren. **[figur 7]** Efterlad plads nok til at fjerne kurven.

3. Træk i håndtaget for at fjerne kurven. Fjern al plastik fra kurven.
4. Vask kurven og grillpladen grundigt, enten i opvaskemaskinen eller med en ikke-slibende svamp.
5. Tør Airfryeren af indvendigt og udvendigt med en let fugtig klud. Tør med et viskestykke.
6. Sæt grillpladen tilbage i kurven, og sæt kurven ind i Airfryeren.

Testkørsel

En testkørsel hjælper dig med at blive fortrolig med din frituregryde, sikre dig, at den fungerer korrekt, og rense den for eventuelle rester i processen.

1. Sørg for, at Airfryeren er tom, og tilslut den til stikkontakten.
2. Tryk på  for at vælge funktionen Kylling. Displayet vil vise "200 °C" og "18 MIN".
3. Tryk på  for at justere tiden. Tryk på – for at ændre tiden til 5 minutter.
4. Tryk på  for at starte. Når Airfryeren er færdig, vil den bippe.
5. Fjern kurven. Lad kurven køle af i 10-30 minutter.

Bemærk:

- Enhver Airfryer kan lugte af plastik fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Hvis plasticlugten ikke aftager efter en testkørsel, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 10).
- Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da den varme grillplade kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.
- Løsn **ikke** håndtaget på kurven.

BRUG AF DIN AIRFRYER

Bemærk:

- Placer **ikke** noget i toppen af din Airfryer. Genstandene kan falde af og beskadige din Airfryer. **[Figur 8]**
- En Airfryer er ikke en frituresteger. Du må **ikke** fylde kurven med olie, friturefedt eller anden væske.
- Når du tager kurven ud af Airfryeren, skal du være forsigtig med varm damp.

Tilberedningsfunktioner

Brug af en tilberedningsfunktion er den nemmeste måde at fritere med varm luft. Tilberedningsfunktioner er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af forskellige fødevarer.

1. Tryk på  for at bladre gennem tilberedningsfunktionerne (, , , eller ). Airfryeren skifter automatisk til funktionens standardindstillinger.
2. Du kan ændre en funktions tid (1-60 minutter) og temperatur (75-205 °C) ved at trykke på  for at vælge temperatur eller tid og bruge + eller – for at øge eller sænke temperaturen/tiden.

Bemærk: Tryk og hold + eller – for hurtigt at øge temperaturen/tiden.

3. -funktionens temperatur og tid er kun til reference. Du kan indstille din foretrukne temperatur og tid og nemt bruge indstillingerne senere (se de følgende handlinger).

- Sådan ændrer du en tilberedningsfunktion:
 - a. Tryk på  for at vælge en tilberedningsfunktion, og justere tid og temperatur.
 - b. Tryk på  og hold den nede i 3 sekunder.
- Sådan nulstilles alle tilberedningsfunktioner:
 - a. Tryk på  og hold den nede i 10 sekunder.

Funktion	Standard temperatur	Standardtid (minutter)
 Favorit	180°C	20
 Kylling	200°C	18
 Pommes Frites	195 °C	20
 Grøntsager	180°C	5

Airfrying

1. Placer grillpladen i kurven. Grillpladen gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.
***Bemærk:** Grillpladen kan ikke bruges til visse opskrifter, f.eks. til muffins og brød.*
2. Læg fødevarer til tilberedelse i kurven.
3. Vælg en tilberedningsfunktion (se side 6).
 - a. Hvis der ikke er valgt nogen tilberedningsfunktion, vil Airfryeren som standard vælge de tidligere anvendte indstillinger.
 - b. Du kan eventuelt indstille en brugerdefineret tid og temperatur uden at vælge en tilberedningsfunktion.
 - c. Tryk på  og brug + eller - for at øge eller formindske temperaturen (75–205 °C) eller tiden (1–60 minutes).
4. Tryk på  for at starte airfrying.

***Bemærk:** Du kan ændre temperaturen og tiden til enhver tid under tilberedningen. Tryk på  og brug + eller - for at ændre indstillingerne.*

5. Visse opskrifter kan kræve, at du ryster maden halvvejs gennem tilberedningstiden (se **Rystning af maden**, side 7).
 - a. Tag kurven ud af Airfryeren (vær forsigtig med den varme damp). Airfryeren holder automatisk en pause i tilberedningen, og displayet slukkes, indtil kurven sættes på plads igen.
 - b. Ryst eller vend maden.
 - c. Sæt kurven tilbage i Airfryeren for at fortsætte med tilberedningen.
6. Airfryeren bipper op til 3 gange, når den er færdig. Displayet vil vise "End".
7. Tag kurven ud af Airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmetaf værktøj til at tage maden ud af kurven.
8. Lad den køle af, inden den rengøres.

Rystning af maden

Sådan ryster du

Under tilberedningen skal du tage kurven ud af Airfryeren og ryste, blande eller vende maden.

- a. Sådan ryster du maden:

1. Af sikkerhedshensyn skal du holde kurven lige over en varmebestandig overflade.
2. Ryst kurven.

***Bemærk:** Brug **ikke** denne metode, hvis der er risiko for sprøjt fra varme væsker.*

- b. Hvis kurven er for tung at ryste, eller maden indeholder varme væsker:
 1. Placer kurven på en varmebestandig holder eller overflade.
 2. Brug en tang til at blande eller vende maden.

- Når du fjerner kurven, sætter Airfryeren automatisk tilberedningen på pause, og displayet viser [- - - -], indtil kurven sættes på plads igen.
- Når du sætter kurven på plads igen, vil tilberedningen automatisk fortsætte.
- Undgå at ryste i mere end 30 sekunder, da Airfryeren kan begynde at blive afkølet.

Hvad skal der rystes?

- Små fødevarer, der er stablet, skal normalt rystes, f.eks. pommefrites eller nuggets.
- Uden rystning bliver maden måske ikke sprød eller jævnt tilberedt.
- Du kan vende andre fødevarer, f.eks. bøf, for at sikre en jævn bruning.

Hvornår skal der rystes?

- Ryst eller vend maden en gang halvvejs gennem tilberedningen, eller mere, hvis det ønskes.

Tilberedningsguide

Overfyldning

- Hvis kurven er overfyldt, vil tilberedningen blive ujævn. Pak **ikke** maden ind.

Brug af olie

- Hvis du tilføjer en lille smule olie til din mad, vil den blive sprødere. Du må ikke bruge mere end 30 ml/ 2 US Spsk. olie.
- Oliespray er uovertruffen til at påføre små mængder olie jævnt fordelt i alle typer mad.

Tips til maden

- Du kan stege alle frosne fødevarer eller varer, der kan bages i en ovn, i Airfryeren.
- Hvis du vil lave kager, tærter eller andre fødevarer med fyld eller dej, skal du lægge maden i en varmebestandig beholder, inden du lægger den i kurven.
- Airfrying af fødevarer med højt fedtindhold vil få fedt til at dryppe ned i bunden af kurven. For at undgå overskydende røg under tilberedningen skal du hælde fedtdryp ud efter tilberedningen.
- Flydende marinerede fødevarer skaber stænk og overdreven røg. Dup disse fødevarer tørre, inden de steges i Airfryeren.

Pommes Frites

- Tilsæt 8–15 mL / ½–1 US spsk. Olie for sprødhedens skyld.
- Når du laver pommes frites af rå kartofler, skal du lægge de ukogte pommes frites i blød i vand i 15 minutter for at fjerne stivelsen, før de steges i Airfryeren. Dup tør med et viskestykke, før der tilføjes olie.
- Skær utilberedte pommes frites i mindre stykker for et mere sprødt resultat.
- Prøv at skære pommes frites i stykker på 0,6-cm til 7,6-cm / ¼-inch til 3-inch strips.

Flere funktioner

Pausering

- Tryk på ►|| for at sætte tilberedningen på pause. Airfryeren stopper med at varme, og ►|| vil blinke indtil du trykker på ►|| igen for at genoptage tilberedningen.
- Efter 30 minutters inaktivitet, vil Airfryeren slukke.
- Med denne funktion kan du sætte programmet på pause uden at tage kurven ud af Airfryeren.

Automatisk genoptagelse af tilberedning

- Når du fjerner kurven, sætter Airfryeren automatisk tilberedningen på pause, og displayet viser [- - - - -].
- Når du sætter kurven på plads igen, vil tilberedningen automatisk fortsætte baseret på dine tidligere indstillinger.

Automatisk slukning

- Hvis Airfryeren ikke har noget aktivt program, rydder den alle indstillinger og slukker efter 5 minutters inaktivitet.
- Hvis kurven fjernes, rydder Airfryeren alle indstillinger og slukker efter 30 minutters inaktivitet.

Beskyttelse mod overophedning

- Hvis Airfryeren bliver overophedet, slukker den automatisk som en sikkerhedsfunktion.
- Lad Airfryeren køle helt af, før du bruger den igen.

DK

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Bemærk:

- Rengør **Altid** Airfryerens kurv og grillplade efter enhver brug.
- Det kan være lettere at gøre kurven ren, hvis du beklæder den med folie (bortset fra grillpladen).

1. Sluk og træk stikket til Airfryeren ud af stikkontakten. Lad den køle helt af, inden den rengøres. Træk kurven ud for hurtigere afkøling.
2. Tør evt. Airfryeren af udvendigt med en fugtig klud.
3. Kurven og grillpladen tåler opvaskemaskine. Du kan også vaske kurven og grillpladen med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp. Læg dem om nødvendigt i blød.

Bemærk: Kurven og grillpladen har en non-stick-belægning. Undgå at bruge metalredskaber og slibende rengøringsmaterialer.

4. Til genstridigt fedt:
 - a. I en lille skål blandes 30 g / 2 US spsk bagepulver og 15 ml / 1 US spsk vand til en smørbar pasta.
 - b. Brug en svamp til at sprede pastaen på kurven og den store tallerken og skrubbe den. Lad kurven og grillpladen sidde i 15 minutter, før den skylles.
 - c. Vask kurven med vand og sæbe, inden den tages i brug.
5. Rengør indersiden af Airfryeren med en let fugtig, ikke-slibende svamp eller klud. Nedsænk **ikke** Airfryeren i vand. Rengør om nødvendigt varmespolen for at fjerne madrester.
6. Tør den før brug.

Bemærk: Sørg for, at varmespolen er helt tør, før du tænder for Airfryeren.

FEJLFINDING

DK

Problem	Mulig løsning
Airfryeren vil ikke tænde.	Sørg for at sikre, at Airfryeren er tilsluttet strøm.
	Skub kurven sikkert ind i Airfryeren.
Maden er ikke helt gennemstegt.	Læg mindre portioner mad i kurven. Hvis kurven er overfyldt, bliver maden ikke gennemstegt.
	Forøg tilberedningstemperaturen eller -tiden.
Maden er tilberedt ujævnt.	Fødevarer, der er stablet oven på hinanden eller tæt på hinanden, skal rystes eller vendes under tilberedningen (se Rystning af maden , side 7).
Maden er ikke sprød efter tilberedning i Airfryer.	Ved at sprøjte eller pensle en lille mængde olie kan du øge sprødheden (se Tilberedningsguide , side 8).
Pommes Frites er ikke tillberedt korrekt.	Se Pommes Frites , side 8.
Kurven glider ikke ordentligt ind i Airfryeren.	Sørg for, at kurven ikke er overfyldt med mad.

Problem	Mulig løsning
Der kommer hvid røg ud af Airfryeren.	Airfryeren kan producere lidt hvid røg, når du bruger den første gang. Dette er normalt.
	Sørg for, at kurven og indersiden af Airfryeren er ordentligt rengjort og ikke fedtet.
	Tilberedning af fedtede fødevarer vil medføre, at der samles olie under grillpladen. Denne olie vil producere hvid røg, og kurven kan være varmere end normalt. Dette er normalt og bør ikke påvirke tilberedningen. Håndter kurven med forsigtighed.
Der kommer mørk røg ud af Airfryeren.	Tag straks stikket ud af stikkontakten til din Airfryer. Mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent, til røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte Kundesupport (see page 10).
Airfryeren har en lugt af plastic.	Enhver Airfryer kan lugte af plastik fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Følg instruktionerne for en Testkørsel (side 6) for at minimere lugten af plastik. Hvis plasticlugten ikke aftager, skal du kontakte Kundesupport (se side 10).
Display viser fejlkode "E1".	Der er et åbent kredsløb i temperaturmåleren. Kontakt Kundesupport (se side 10).
Display viser fejlkode "E2".	Der er en kortslutning i temperaturmåleren. Kontakt Kundesupport (se side 10).
Display viser fejlkode "E3".	Airfryeren har aktiveret sin beskyttelse mod overophedning. Sluk og træk Airfryerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle helt af. Hvis displayet fortsat viser "E3", skal du kontakte Kundesupport (se side 10).

Hvis dit problem ikke er angivet på listen, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 10).

OPLYSNINGER OM GARANTI

DK

Arovast Corporation garanterer, at alle produkter er af højeste kvalitet med hensyn til materiale, håndværk og service, gældende fra købsdatoen til udløbet af den 2-årige garantiperiode.

Denne garanti begrænser ikke dine rettigheder i henhold til de gældende lokale forbrugerbeskyttelseslove. Hvis de gældende lokale forbrugerbeskyttelseslove kræver, at producenten skal give en længere garantiperiode, skal garantiperioden forlænges til den korteste periode, der kræves i henhold til lovene.

Hvis du har spørgsmål eller betænkeligheder vedrørende dit nye produkt, bedes du kontakte vores hjælpsomme kundesupportteam.

KUNDESUPPORT

Hvis du har spørgsmål eller betænkeligheder vedrørende dit nye produkt, bedes du kontakte vores hjælpsomme kundesupportteam.

Cosori Danmark

Østerbrogade 226, st. 1 - 2100 København Ø

E-mail: Kundeservice@cosori.dk

Telefon: +45 611 06 911

Åbningstider for kundeservice

Man-Fre, 09:00-18:00

Lørdag, 10:00 - 16:00

Søndag, 10:00 - 14:00

*Sørg for at have din faktura og dit ordre-id klar, inden du kontakter kundeservice.

Sisällysluettelo

Paketin sisältö	1
Tekniset tiedot	1
Tärkeitä varotoimia	2
Kiertoilmakypsentimen esittely	5
Ennen ensimmäistä käyttöä	5
Kiertoilmakypsentimen käyttö	6
Huolto ja ylläpito	9
Vianmääritys	9
Takuutiedot	10
Asiakastuki	10

Paketin sisältö

- 1 x Lite 2,0 litran mini pro kiertoilmakypsentimen
- 1 x rapeutusalususta
- 1 x käyttöopas
- 1 x pikaviiteopas
- 1 x ohjetarra

Tekniset tiedot

Malli	CAF-LI212
Virtalähde	AC 220–240V, 50/60Hz
Nimellisteho	900 W
Kapasiteetti	2,0 l / 2,1 qt
Lämpötila-alue	75–205 °C
Aika-alue	1–60 min
Mitat (mukaan lukien kahva ja vedonpoistokiinnike)	30,4S x 21,1L x 26,7K cm / 12,0S x 8,3L x 10,5K in
Mitat (ilman kahvaa ja vedonpoistokiinnikettä)	20,3S x 21,1L x 26,7K cm / 8,0S x 8,3L x 10,5K in
Paino	2,3 kg / 5,07 lb

NÄYTÄ MEILLE, MITÄ VALMISTAT

Toivottavasti tästä on ollut sinulle apua. Odotamme innolla näkemään kauniit lopputuotteesi, ja haluat varmasti jakaa poseerauksia! Yhteisömme odottaa kuviasi – valitse vain alta haluamasi alusta. Kuvaa, merkitse ja lisää hashtag, COSORI-kokki!

@Cosorisuomi



@CosoriScandi



LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Noudata perusvarotoimia kiertoilmakypsennintä käyttäessäsi. Lue kaikki ohjeet.

Tärkeimmät turvallisuusseikat

- **Älä** kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvaa. **[Kuva 3]**
- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuuma rapeutusosalusta saattaa pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen. **[Kuva 4]**
- **Älä** peitä tuuletusaukkoja. Aukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosii etäällä aukoista.

Turvallisuus yleisesti

- Vältä sähköiskut **välttämällä kiertoilmakypsennintimen** johdon ja kotelon upottamista veteen ja muihin nesteisiin.
- Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun lapset käyttävät kiertoilmakypsennintä tai sitä käytetään heidän lähellään.
- Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun sitä ei käytetä. Anna jäähtyä ennen osien kiinnittämistä ja irrottamista.
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut, jos siinä on vika tai jos se on vahingoittunut millään tavoin. Ota yhteyttä **asiakastukeen** (katso sivu 10).
- Sellaisten lisävarusteiden, joita COSORI ei ole suositellut, käyttö saattaa aiheuttaa loukkaantumisen.
- **Älä** käytä ulkona.
- **Älä** aseta kiertoilmakypsennintä tai mitään sen osia liedelle, lähelle kaasutai sähkökuumennintaa tai kuumaan uuniin.

- Ole erittäin varovainen siirtäessäsi kiertoilmakypsennintä (tai poistaessasi koria), jos se sisältää kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
- Laita rapeutusosalusta **aina** lämmönkestävälle pinnalle otettuasi sen korista.
- **Älä** puhdista metallisella hankaussienellä. Sienestä voi irrota metallinpalasia, jotka voivat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- Tätä kiertoilmakypsennintä saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä ihmiset, joiden ruumiin, aistien tai mielen suorituskyky on heikentynyt tai joilta puuttuu kokemusta ja yleistietämystä, jos kiertoilmakypsennintimen turvallista käyttöä valvotaan ja heillä on siinä koulutus sekä he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- **Älä** anna lasten puhdistaa tai huoltaa kiertoilmakypsennintä, elleivät he ole ylu 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään kiertoilmakypsennintimellä.
- Tätä kiertoilmakypsennintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä muuhun kuin sille nimettyyn käyttötarkoitukseen.
- Ei kaupalliseen käyttöön. **Vain** kotitalouskäyttöön.

Huomaus: Katso lisävarusteiden puhdistusohjeet kohdasta **Huolto ja ylläpito** (sivu 9).

Kiertoilmakypsennintä käytettäessä

- Käytä tasaista, vakaata, lämmönkestävää pintaa etäällä lämmönlähteistä ja nesteistä.
- Kiertoilmakypsennin toimii **yksinomaan** kuumalla ilmalla. **Älä koskaan** täytä koria öljyllä tai rasvalla. **[Kuva 5]**
- **HUOMIO:** Vältä sähköiskun vaara laittamalla ruokaa **vain** irrotettavassa korissa.
- Vältä tulipalon ja sähköiskun vaara välttämällä ylisuurien elintarvikkeiden ja metallivälineiden asettamista kiertoilmakypsentimeen.
- **Älä** ylitäytä kiertoilmakypsentimen koria. Liian suuri määrä ruokaa voi koskettaa kuumennuskämejä ja aiheuttaa tulipalon vaaran.
- **Älä** kosketa koria tai rapeutus-alustaa kiertoilmakypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- **Älä** peitä mitään kiertoilmakypsentimen osaa metallikelmulla, paitsi koria ohjeiden mukaisesti.
- **Älä** laita kiertoilmakypsentimeen paperia, pahvia, lämpöä kestäväntöntä muovia tai vastaavaa materiaalia.
- **Älä** koskaan laita leivinpaperia kiertoilmakypsentimeen laittamatta sen päälle ruokaa. Ilmankierto saattaa kohottaa paperia siten, että se koskettaa kuumennuskämejä.
- Käytä **aina** lämmönkestäviä astioita. Ole erittäin varovainen, jos käytät muita kuin metallisia tai lasisia astioita.
- Vältä tulipalon vaara **olemalla peittämättä** kiertoilmakypsennintä ja pitämällä se etäällä tulenaroista materiaaleista (verhot, kankaat, seinät jne.) sen ollessa päällä.
- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsentimen päälle sen ollessa päällä.

- **Älä** pidä kiertoilmakypsentimessä muita kuin COSORI suosittelemia lisävarusteita, kun se ei ole käytössä.
- Kiertoilmakypsennin käynnistetään painamalla  kerran. Kiertoilmakypsennin piippaa,  muuttuu oranssiksi ja muiden painikkeiden valo sammuu.
- Sammuta kiertoilmakypsennin heti tai irrota se pistorasiasta, jos siitä tulee tummaa savua. Valkoinen savu on normaalia ja johtuu rasvan lämpenemisestä tai ruoan roiskumisesta, mutta tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai että virtapiireissä on vikaa. Odota, että savu hävenee, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä **asiakastukeen** (sivu 10).
- **Älä** jätä kiertoilmakypsennintä valvomatta käytön aikana.

Virta ja johto

- Sammuta kiertoilmakypsennin ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
- **Älä** anna virtajohdon (tai jatkojohdon) riippua pöydän tai tiskin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Poista ja hävitä kiertoilmakypsentimen pistokkeen päällä oleva suojuus välttääksesi tukehtumisvaarat.
- **Älä koskaan** käytä tiskin alapuolella olevaa pistorasiaa kiertoilmakypsentimen kytkemiseen.
- Jos virtajohto vioittuu, Arovast Corporationin tai vastaavasti pätevän henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään sähköiskun ja tulipalon vaarat. Ota yhteyttä **asiakastukeen** (sivu 10).
- Pidä kiertoilmakypsennin ja sen johto alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

- Kiertoilmakypsennintä saa käyttää vain **220–240 V:n, 50/60 Hz:n** sähköjärjestelmissä. **Älä** kytkä minkään muun tyyppiseen pistorasiaan. **[Kuva 6]**

Jatkojohdot

- Laitteessa on lyhyt virtajohto, jotta pitkään johtoon takertumisen tai kompastumisen vaara olisi pienempi.
- Tarjolla on pitempiä jatkojohtoja, ja niitä voidaan käyttää, kunhan käyttö tapahtuu huolella. Jos käytetään pitempää jatkojohtoa:
 - Johtoon tai jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava vähintään yhtä korkea kuin kiertoilmakypsennin luokitus.
 - Johto tulee asettaa siten, että se ei jää tiskille tai pöytälevylle siten, että lapset voisivat vetää sitä tai kompastua siihen vahingossa.
 - Jos laite on maadoitettu, johdon tai jatkojohdon on oltava maadoitettu kolmetyyppinen johdin.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

COSORI-kiertoilmakypsennin noudattaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Kun laitetta käsitellään asianmukaisesti ja tämän käyttöoppaan ohjeita noudattaen, sen käyttö on turvallista nykyisten tieteellisten todisteiden perusteella.



Huomautus: Seuraavalla symbolilla merkityt tuotteet saavat saavuttaa korkeita lämpötiloja, ja ne on merkittävä sen mukaisesti.

TALLENNA NÄMÄ OHJEET

FI



Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteenä vaan että se on toimitettava asianmukaiseen keräyslaitokseen kierrätettäväksi. Asianmukainen hävittäminen ja kierrätys auttaa suojelemaan luonnonvaroja, ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja tämän tuotteen hävittämisestä ja kierrättämisestä saa omasta kunnasta, paikallisesta jätehuollosta tai kaupasta, josta tuote ostettiin.

Tämä tuote noudattaa RoHS-standardia.

Tämä tuote noudattaa direktiiviä 2011/65/EU ja sen päivityksiä, jotka koskevat tiettyjen vaarallisten aineiden käyttöä sähkö- ja elektroniikkatuotteissa.

KIERTOILMAKYPSENTIMEN ESITTELY

COSORI-kiertoilmakypsennin hyödyntää nopeaa 360° ilmankiertoteknologiaa ruoanlaittoon vähäisellä öljyllä tai ilman öljyä tuottaakseen nopeasti rapeaa ja herkullista ruokaa. Tarttumattoman korin ja helppokäyttöisen ja turvallisen rakenteensa ansiosta COSORI-kiertoilmakypsennin on keittiösi tähti.

Huomautus:

- **Älä** yritä avata kiertoilmakypsentimen yläosaa. Se ei ole kansi.
- Kori ja rapeutusosalusta on valmistettu alumiinista, ja niissä on tarttumaton pinnoita, joka ei sisällä BPA:ta eikä PFOA:ta.

Kiertoilmakypsentimen kaavio (kuva 1)

- | | | |
|--------------------|-----------------------|---------------|
| ① Ilmanotto | ④ Ilman ulostulo | ⑦ Kori |
| ② Hallintänäyttö | ⑤ Vedonpoistokiinnike | ⑧ Korin kahva |
| ③ Rapeutusosalusta | ⑥ Virtajohto | |

Näytön kaavio (kuva 2)

Huomautus: Valitun ruoanlaitto-ohjelman viereen tulee oranssi täplä merkinä siitä, että se on käytössä.

Ohjauspaneeli

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| A. Virtapainike | E. Lisää tai vähennä lämpötilaa/aikaa |
| B. Aloita/keskeytä-painike | F. Lämpötila/aikapainike |
| C. Ruoanlaitto-ohjelmot | G. Lämpötilänäyttö |
| D. Ruoanlaitto-ohjelmointipainike | H. Aikanäyttö |

Huomautus:

- Esiasetusten tallentaminen ja nollaaminen kuvataan kohdassa **Ruoanlaitto-ohjelmot** (katso sivu 6).
- Nollaa kiertoilmakypsennin painamalla  10 sekuntia.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Valmistelut

1. Poista kiertoilmakypsentimestä kaikki pakkausmateriaalit, mukaan lukien tilapäiset tarrat ja pistokkeen suojus.
2. Aseta kiertoilmakypsennin vakaalle, tasaiselle, lämmönkestävälle pinnalle. Pidä poissa alueista, jotka saattavat kärsiä höyrystä (kuten seinät ja kaapit).

Huomautus: Jätä kiertoilmakypsentimen taakse ja päälle 13 cm / 5 tuumaa tilaa. **[Kuva 7]** Varaa riittävästi tilaa korin poistamiselle.

3. Ota kori ulos vetämällä kahvasta. Poista korista kaikki muovit.
4. Pese kori ja rapeutusosalusta huolella joko tiskiaineella tai hankaamattomalla sienellä.
5. Pyyhi kiertoilmakypsennin sisä- ja ulkopuolelta lievästi kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkeellä.
6. Laita rapeutusosalusta takaisin koriin ja laita kori kiertoilmakypsentimen sisään.

Koekäyttö

Koekäyttö auttaa tutustumaan kiertoilmakypsentimeen, takaa että se toimii kunnolla ja puhdistaa sen mahdollisista valmistusjäännöksistä.

1. Tarkista, että kiertoilmakypsentimen kori on tyhjä, ja kytke kiertoilmakypsennin pistorasiaan.
2. Valitse kanatoiminto painamalla . Näytössä lukee "200°C" ja "18 MIN".
3. Säädä aikaa painamalla . Säädä ajaksi 5 minuuttia painamalla .
4. Aloita painamalla . Kiertoilmakypsennin piippaa, kun tämä on valmista.
5. Ota kori ulos. Anna korin jäähtyä täysin, 10–30 minuuttia.

Huomautus:

- Kiertoilmakypsentimissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Jos muovin haju ei vähene koekäytössä, ota yhteyttä **asiakastukeen** (katso sivu 10).
- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuuma rapeutusalausta saattaa pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- **Älä** ruuvaa korin kahvaa irti korista.

KIERTOILMAKYPSENTIMEN KÄYTTÖ

Huomautus:

- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsentimen päälle. Tällainen esine saattaa pudota ja vahingoittaa kiertoilmakypsentintä. **[Kuva 8]**
- Kiertoilmakypsennin ei ole uppokeitin. **Älä** täytä koria öljyllä, paistorasvalla tai millään nesteellä.
- Varo kuumaa höyryä, kun otat korin ulos kiertoilmakypsentimestä.

Ruoanlaittoiminnot

Ruoanlaittoiminnojen käyttö on helpoin tapa käyttää kiertoilmakypsentintä. Ruoanlaittoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja alämpötila eri ruokien valmistukseen.

1. Voit kiertää ruoanlaittoimintojen läpi painamalla (, , tai). Kiertoilmakypsennin siirtyä automaattisesti käyttämään toiminnon oletusasetuksia.
2. Voit muuttaa toiminnon aikaa (1–60 minuuttia) ja lämpötilaa (75–205 °C) painamalla , jotta voit valita lämpötilan tai ajan, ja kasvattamalla tai vähentämällä lämpötilaa tai aikaa painamalla tai .

Huomautus: Voit kasvattaa tai vähentää lämpötilaa tai aikaa nopeasti pitämällä tai painettuna.

3. -toiminnon lämpötila ja aika ovat vain viitteellisiä. Voit valita oman suosikkilämpötilasi ja aikasi ja käyttää asetuksia helposti myöhemmin (katso seuraavat toiminnot).

- Ruoanlaittoiminnojen muokkaaminen:
 - a. Valitse ruoanlaittoiminto painamalla ja säädä ja lämpötilaa.
 - b. Paina 3 sekuntia.
- Kaikkien ruoanlaittoimintojen nollaaminen:
 - a. Paina 10 sekuntia.

Toiminto	Oletuslämpötila	Oletusaika (minuuttia)
 Suosikki	180°C	20
 Kana	200 °C	18
 Ranskanperunat	195 °C	20
 Vihannekset	180°C	5

Kiertoilmakypsennys

1. Aseta rapeutuslusta koriin.
Rapeutuslusta päästää ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.

Huomautus: Rapeutuslustaa ei saa käyttää tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.
2. Lisää ruoka koriin.
3. Valitse ruoanlaittotoiminto (katso sivu 6).
 - a. Jos ruoanlaittotoimintoa ei valita, kiertoilmakypsennin valitsee viimeksi käytetyt asetukset.
 - b. Voit myös määrittää ajan ja lämpötilan valitsematta ruoanlaittotoimintoa.
 - c. Paina  ja kasvata lämpötilaa (75–205 °C) tai aikaa (1–60 minuuttia) +- tai - -painikkeella.
4. Aloita kiertoilmakypsennys painamalla .

Huomautus: Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa milloin tahansa kesken ruoanlaiton. Paina  ja muuta asetuksia +- tai - -painikkeella.

5. Tietyt reseptit edellyttävät, että ruokaa ravistetaan ruoanlaittoajan puolivälissä (katso **Ruoan ravistaminen**, sivu 7).
 - a. Ota kori ulos kiertoilmakypsentimestä (varo kuumaa höyryä).
Kiertoilmakypsennin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti ja näyttö sammuu, kunnes kori laitetaan takaisin.
 - b. Ravista ruokaa tai käännä se.
 - c. Laita kori takaisin kiertoilmakypsennin timeen jatkaaksesi ruoanlaittoa.
6. Kiertoilmakypsennin piippaa kolmasti, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "End".
7. Ota kori ulos kiertoilmakypsentimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.
8. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

Ruoan ravistaminen

Ravistaminen

Ota ruoanlaiton aikana kori ulos kiertoilmakypsentimestä ja ravista, sekoita tai käännä ruoka.

- a. Ruoan ravistaminen:
 1. Pitele koria turvallisuussyistä lämmönkestävän pinnan päällä.
 2. Ravista koria.

Huomautus: Älä käytä tätä menetelmää, jos korista saattaa roiskua kuumia nesteitä.
- b. Jos kori on liian painava ravistettavaksi tai korissa on kuumia nesteitä:
 1. Aseta kori lämmönkestävään telineeseen tai lämmönkestävälle pinnalle.
 2. Sekoita tai käännä ruoka pihdeillä.

- Kun poistat korin, kiertoilmakypsennin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti ja näytössä lukee [- - - -], kunnes kori laitetaan takaisin.
- Kun kori laitetaan paikoilleen, ruoanlaitto jatkuu automaattisesti.
- Älä ravista 30 sekuntia kauempaa, sillä kiertoilmakypsennin saattaa jäähtyä.

Mitä ravistetaan

- Pieniä kasassa olevia ruokia, kuten ranskanperunoita tai nugetteja, tulee tavallisesti ravistaa.
- Jos niitä ei ravisteta, ruoasta ei välttämättä tule rapeaa tai se ei kypsy tasaisesti.
- Voit kääntää muita ruokia, kuten pihvejä, taataksesi tasaisen ruskistumisen.

Koska ravistetaan

- Ravista tai käännä ruoka ruoanlaiton keskivaiheilla tai tarvittaessa useammin.

Ruoanlaitto-opas

Ylitäyttö

- Jos kori on liian täynnä, ruoka kypsyy epätasaisesti. **Älä** purista ruokaa kokoon.

Öljyn käyttäminen

- Ruoasta tulee rapeampaa, jos lisäät siihen hieman öljyä. Käytä enintään 30 ml / 2 rkl öljyä.
- Öljysuihkeet ovat erinomainen tapa lisätä pieniä määriä öljyä tasaisesti erilaisiin ruokiin.

Ruokavinkkejä

- Voit kiertoilmakypsentää mitä tahansa pakasteruokia ja uunissa paistettavia ruokia.
- Kun valmistat kakkua, pikkupiirakoita tai mitä tahansa täytettä tai taikinaa sisältäviä ruokia, aseta ruoka kuumuudenkestävään astiaan ennen se asettamista koriin.
- Paljon rasvaa sisältävien ruokien kiertoilmakypsennyksessä korin pohjalle kertyy rasvaa. Kaada rasva pois ruoanlaiton jälkeen välttääksesi ylimääräisen savun ruokaa laittaessasi.
- Nesteessä marinoidut ruoat aiheuttavat roiskeita ja ylimääräistä savua. Taputtele ne kuivaksi ennen kiertoilmakypsennystä.

Ranskanperunat

- Lisää 8–15 ml / ½–1 rkl öljyä rapeuden lisäämiseksi.
- Jos valmistat ranskanperunoita raaoista perunoista, liota paistamattomia ranskanperunoita vedessä 15 minuuttia tärkkelyksen poistamiseksi ennen kiertoilmakypsennystä. Taputtele kuivaksi pyyhkeellä ennen öljyn lisäämistä.
- Leikkaa paistamattomat ranskanperunat pienemmiksi tehdäksesi niistä rapeampia.
- Kokeile leikata ranskanperunat 0,6x7,6 cm:n / ¼x3 tuuman suikaleiksi.

Lisää toimintoja

Keskeyttäminen

- Voit keskeyttää ruoanlaiton painamalla ►►. Kiertoilmakypsennin lopettaa kuumennuksen ja ►► vilkkuu, kunnes painat ►► uudelleen jatkaaksesi ruoanlaittoa.
- Kiertoilmakypsennin sammuu, kun sitä ei käytetä 30 minuuttia.
- Tällä toiminnolla voit keskeyttää ohjelman poistamatta korian kiertoilmakypsennintä.

Ruoanlaiton jatkaminen automaattisesti

- Jos vedät korinulos, kiertoilmakypsennin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti ja näytössä lukee [- - - -].
- Kun laitat korin takaisin paikoilleen, kiertoilmakypsennin jatkaa ruoanlaittoa automaattisesti aiempien asetusten perusteella.

Automaattinen sammutus

- Jos kiertoilmakypsennin ei ole aktiivista ohjelmaa, se tyhjentää kaikki asetukset ja sammuu, jos sitä ei käytetä 5 minuuttia.
- Jos kori otetaan ulos, kiertoilmakypsennin tyhjentää kaikki asetukset ja sammuu, jos sitä ei käytetä 30 minuuttia.

Ylikuumenemisen suoja

- Jos kiertoilmakypsennin ylikuumenee, se sammuu automaattisesti turvallisuussyistä.
- Anna kiertoilmakypsennin jäähtyä täysin ennen kuin käytät sitä uudelleen.

HUOLTO JA YLLÄPITO

Huomautus:

- Puhdista kiertoilmakypsennin ja rapeutusaluusta **aina** ennen jokaista käyttökertaa.
- Korin vuoraaminen keimulla (rapeutusalustaa lukuun ottamatta) voi helpottaa puhdistamista.

1. Sammuta kiertoilmakypsennin ja irrota se pistorasiasta. Anna sen jäähtyä täysin ennen puhdistamista. Vedä kori ulos nopeuttaaksesi jäähtymistä.
2. Pyyhi kiertoilmakypsennin tarvittaessa ulkopuolelta kostealla liinalla.
3. Kori ja rapeutusaluusta ovat tiskikoneen kestäviä. Voit myös pestä korin ja rapeutusalustan kuumassa saippuavedessä hankaamattomalla sienellä. Liota tarvittaessa.

Huomautus: Korissa ja rapeutusalustassa on tarttumaton pinnoite. Vältä metalliottimien ja hankaavien puhdistusaineiden käyttöä.

4. Pinttynyt rasva:
 - a. Sekoita pieneen kulhoon 30 g / 2 rkl ruokasoodaa ja 15 ml / 1 rkl vettä levitettäväksi tahnaksi.
 - b. Levitä tahna korin ja rapeutusalustan pinnalle sienellä ja hankaa. Anna korin ja rapeutusalustan olla 15 minuuttia ennen huuhtelemista.
 - c. Pese kori saippualla ja vedellä ennen käyttöä.
5. Puhdista kiertoilmakypsennin sisältä hieman kostealla hankaamattomalla sienellä tai liinalla. **Älä** upota veteen. Puhdista lämmityskäämi tarvittaessa poistaaksesi ruokajäämät.
6. Kuivaa ennen käyttöä.

Huomautus: Varmista, että lämmityskäämi on täysin kuiva, ennen kuin käynnistät kiertoilmakypsennin.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Kiertoilmakypsennin ei käynnisty.	Varmista, että kiertoilmakypsennin on kytketty pistorasiaan.
	Työnnä kori tiukasti kiertoilmakypsennin.
Ruoka ei ole täysin kypsää.	Laita koriin pienempiä määriä ruokaa. Jos kori on liian täynnä, ruoka ei kypsy kunnolla.
	Kasvata ruoanlaittolämpötilaa tai aikaa.
Ruoka kypsy epätasaisesti.	Pinottua tai tiiviisti pakattua ruokaa on ravistettava tai käännettävä ruoanlaiton aikana (katso Ruoan ravistaminen , sivu 7).
Ruoka ei ole rapeaa kiertoilmakypsennyksen jälkeen.	Pienen öljymäärän ruiskuttaminen tai levittäminen siveltimellä voi lisätä rapeutta (katso Ruoanlaitto-opas , sivu 8).
Ranskanperunat eivät valmistu kunnolla.	Katso Ranskanperunat , sivu 8.
Kori ei työnny kiertoilmakypsennin tiukasti.	Varmista, että kori ei ole liian täynnä ruokaa.

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Kiertoilmakypsentimestä tulee valkoista savua.	Kiertoilmakypsentimen voi tuottaa valkoista savua, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia.
	Varmista, että kori ja kiertoilmakypsentimen sisäosat on puhdistettu kunnolla ja että niissä ei ole rasvaa.
	Rasvaisten ruokien laittaminen voi johtaa öljyn kertymiseen rapeutuslustan alle. Tämä öljy aiheuttaa valkoista savua, ja kori voi kuumeta tavallista enemmän. Tämä on normaalia, eikä sen pitäisi vaikuttaa ruoanlaittoon. Käsittele korja varen.
Kiertoilmakypsentimestä tulee tummaa savua.	Irrota kiertoilmakypsentimen heti pistorasiasta. Tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai virtapiirissä on vikaa. Odota, että savu häviää, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä asiakastukeen (katso sivu 10).
Kiertoilmakypsentimen haisee muovilta.	Kiertoilmakypsentimissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Vähennä muovin hajua noudattamalla kohdan Koekäyttö (sivu 6) ohjeita. Jos muovin haju ei vähene, ota yhteyttä asiakastukeen (katso sivu 10).
Näytössä on virhekoodi "E1".	Lämpötilanvalvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä asiakastukeen (katso sivu 10).
Näytössä on virhekoodi "E2".	Lämpötilanvalvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä asiakastukeen (katso sivu 10).
Näytössä on virhekoodi "E3".	Kiertoilmakypsentimen ylikuumentumissuoja on aktivoitunut. Sammuta kiertoilmakypsentimen, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin. Jos näytössä näkyy edelleen "E3" , ota yhteyttä asiakastukeen (katso sivu 10).

Jos ongelmaa ei ole luettelossa, ota yhteyttä **asiakastukeen** (katso sivu 10).

TAKUUTIEDOT

Arovast Corporation takaa kaikkien tuotteiden edustavan korkeinta valmistusmateriaalin, työn ja palvelun laatua ostopäivästä 2 vuoden takuuajan loppuun saakka.

FI

Tämä takuu ei rajoita soveltuvien paikallisten kuluttajansuojalakiin mukaisia oikeuksiasi. Jos soveltuvat paikalliset kuluttajansuojalait edellyttävät valmistajaa myöntämään pitemmän takuuajan, takuu-aikaa jatketaan lakien lyhyimpään vaatimaan aikaan saakka.

Jos sinulla on mitään kysyttävää tai huolenaiheita uudesta tuotteestasi, ota yhteyttä avuliaaseen asiakastukitiimiimme.

ASIAKASTUKI

Jos sinulla on mitään kysyttävää tai huolenaiheita uudesta tuotteestasi, ota yhteyttä avuliaaseen asiakastukitiimiimme.

Cosori Finland

Författarvägen 2, 83499 TANDSBY, Sweden

Sähköposti: info@cosori.fi

*Pidä lasku ja tilaustunnus valmiina, ennen kuin otat yhteyttä asiakastukeen.

Cuprins

Conținutul pachetului	1
Specificații	1
Măsuri de protecție importante	2
Prezentarea friteuzei cu aer cald	5
Înainte de prima utilizare	5
Utilizarea friteuzei cu aer cald	6
Îngrijire și întreținere	9
Depanare	9
Informații despre garanție	10
Serviciul de asistență pentru clienți	10

Conținutul pachetului

- 1 x** Mini Pro-friteuză de aer cald de tip Lite 2.0-Litri
- 1 x** Placă de prăjire
- 1 x** Manual de utilizare
- 1 x** Ghid de referință rapidă
- 1 x** Autocolant fișă

Specificații

Model	„CAF-LI212”
Alimentare electrică	220–240 V AC, 50/60 Hz
Putere nominală	900 W
Capacitate	2,0 L/2,1 qt
Interval de temperatură	75°–205°C
Interval de timp	1–60 min
Dimensiuni (inclusiv mâner și clemă de de-tensionare)	Adâncime 30,4 x lățime 21,1 x înălțime 26,7 cm/ Adâncime 12,0 x lățime 8,3 x înălțime 10,5 in
Dimensiuni (fără mâner și clemă de de-tensionare)	Adâncime 20,3 x lățime 21,1 x înălțime 26,7 cm/ Adâncime 8,0 x lățime 8,3 x înălțime 10,5 in
Greutate	2,3 kg / 5,07 lb

ARĂTAȚI-NE CE GĂTIȚI

Sperăm că aceste informații au fost utile. Suntem nerăbdători să vedem rezultatele voastre și suntem siguri că veți dori să împărtășiți fotografiile superbe. Comunitatea noastră așteaptă imaginile voastre; nu trebuie decât să alegeți platforma dorită. Surprindeți imaginea, etichetați și adăugați hashtag-ul COSORI chef!

@cosori.ro



@Cosori Romania



CITIȚI ȘI SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE

Respectați măsurile de siguranță de bază atunci când utilizați friteuza cu aer cald. Citiți toate instrucțiunile.

Puncte cheie privind siguranța

- **Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul. **[Figura 3]**
- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbinți, ceea ce constituie risc de siguranță. **[Figura 4]**
- **Nu** blocați orificiile de ventilare. Prin orificii se eliberează abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile și fața de orificii.

Siguranță generală

- Pentru prevenirea producerii șocurilor electrice, **nu scufundați friteuza cu aer cald** cablul, ștecher sau carcasa în apă sau în alte lichide.
- Asigurați supravegherea atentă când friteuza cu aer cald este utilizată de către copii sau în apropierea copiilor.
- Scoateți ștecherul din priză, când aparatul nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a pune sau scoate piese.
- **Nu** folosiți friteuza cu aer cald dacă pot fi observate semne de deteriorare pe cablu sau pe ștecher sau dacă aparatul nu funcționează corespunzător sau dacă a fost expusă la deteriorare sub orice formă. Contactați **Serviciul Clienți** (consultați pagina 10).
- Utilizarea de accesorii nerecomandate de COSORI poate cauza suferințe de leziuni.
- **Nu** folosiți aparatul în spații deschise.
- **Nu** așezați friteuza cu aer cald sau oricare dintre componentele acesteia pe o sobă, lângă arzătoarele cu gaz sau electrice sau într-un cuptor încălzit.

- Acționați cu grijă când mutați friteuza cu aer cald (sau scoateți coșurile), în special dacă conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- **Întotdeauna** așezați placa de prăjire pe o suprafață rezistentă termic, după îndepărtarea din coș.
- **Nu** folosiți bureți metalici pentru curățare. Fragmentele de metal pot rupe plăcuța și pot atinge piesele electrice, creând un risc de șoc electric.
- Friteuza cu aer poate fi utilizată de copiii cu vârsta minimă de 8 ani, precum și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și de cunoștințe, dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea friteuzei cu aer cald în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- **Nu** permiteți copiilor curățarea aparatului sau efectuarea lucrărilor de întreținere, cu excepția cazului în care aceștia au împlinit vârsta de 8 ani și sunt supravegheați.
- Asigurați supravegherea copiilor, pentru a vă asigura de faptul că friteuza cu aer cald nu este folosită ca jucărie.
- Această friteuză cu aer nu este destinată să fie operată cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- **Folosiți** friteuza de aer exclusiv în scopul pentru care a fost fabricat.
- Nu este destinat pentru uz comercial. **Doar** pentru uz casnic.

Notă: Consultați capitolul **Îngrijirea și întreținerea** (pagina 9) pentru vizualizarea instrucțiunilor de curățare a accesoriilor.

În timpul prăjirii cu aer cald

- Folosiți aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă termic și aflată departe de surse de căldură sau lichide.
- O friteuză funcționează numai **cu aer fierbinte**. Umplerea coșului cu ulei sau grăsime este interzisă. **[Figura 5]**
- **ATENȚIE:** Pentru evitarea pericolilor de electrocutare, gătiți doar în coșul detașabil.
- Pentru evitarea riscurilor de incendiu sau de electrocutare, nu introduceți în friteuza cu aer alimente supradimensionate sau ustensile metalice.
- Supraumplerea coșului friteuzei cu aer cald este interzisă. Cantitățile mari de alimente pot atinge bobinile de încălzire și pot cauza risc de incendiu.
- Atingerea coșului sau a plăcii de prăjire pe durata prăjirii sau imediat după prăjire este interzisă.
- Acoperirea oricărei părți a friteuzei cu aer cald cu folie metalică, cu excepția coșului, este interzisă - acționați conform instrucțiunilor.
- Introducerea de hârtie, de carton, de obiecte plastice nerezistente la căldură sau de alte materiale similare în friteuza cu aer cald este interzisă.
- **Niciodată** nu puneți hârtie de copt sau pergament în friteuza cu aer cald fără alimente deasupra. Circulația aerului poate cauza ridicarea hârtiei și atingerea bobinelor de încălzire.
- **Întotdeauna** utilizați recipiente termorezistente. Aveți grijă când utilizați recipiente care nu sunt din metal sau sticlă.
- Pentru evitarea riscului de incendiu preveniți acoperirea friteuzei cu aer cald utilizată și producerea de contact între friteuza cu aer cald utilizată și materialele inflamabile (perdele, draperii, pereți etc.).
- Plasarea de obiecte pe friteuza cu aer cald pornită este interzisă.
- Cu excepția accesoriilor recomandate de COSORI depozitarea de orice materiale în friteuza cu aer cald neutilizată este interzisă.
- Pentru oprirea friteuzei cu aer cald apăsați  o singură dată. Friteuza cu aer cald emite un sunet scurt,  luminează cu lumină portocalie și luminarea celorlalte butoane se stinge.
- Opriți imediat și scoateți friteuza din priză dacă observați fum negru. Fumul alb este normal, cauzat de încălzirea grăsimii sau alimentele improșcate, dar fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de îndepărtarea coșului. Dacă fumul nu este cauzat de mâncarea arsă, contactați serviciul de asistență clienți (pagina 10).
- **Nu** lăsați friteuza nesupravegheată în timpul utilizării.

Cablu de alimentare

- Opriți friteuza cu aer cald înainte de scoaterea ștecherului din priză.
- **Nu** lăsați cablul de alimentare (sau orice cablu prelungitor) să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Îndepărtați și eliminați capacul de protecție montat pe fișa de alimentare a friteuzei cu aer cald, în scopul prevenirii pericolului de sufocare.
- Folosirea prizei de sub tejghea pentru alimentarea aparatului este interzisă.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Arovast Corporation sau de persoane calificate similar pentru a evita pericolul electric sau de incendiu. Vă rugăm, contactați serviciul de asistență clienți (pagina 10).
- Nu lăsați friteuza cu aer cald și cablurile acesteia la îndemâna copiilor care nu au împlinit vârsta de 8 ani.

- Folosiți friteuza cu aer cald exclusiv cu sisteme electrice de 220-240V și de 50/60Hz. Conectarea aparatului la alte tipuri de priză este interzisă. **[Figura 6]**

Cablurile prelungitoare

- Aparatul este dotat cu cablu de alimentare scurt în scopul prevenirii riscului de încurcare sau de împiedicare de un cablu mai lung.
- Sunt disponibile și pot fi folosite și cabluri prelungitoare mai lungi, cu condiția utilizării cu grijă. În cazul utilizării unui cablu prelungitor:
 - Asigurați-vă de faptul că puterea electrică inscripționată pe cablul prelungitor este identică cu puterea electrică a friteuzei cu aer cald.
 - Cablul trebuie plasat astfel, încât să nu atârne de pe blat sau pe masa de lucru, unde poate fi tras de copii sau de care persoanele se pot împiedica în mod neintenționat.
 - Dacă aparatul dispune de pământare, asigurați-vă de faptul că setul de cabluri sau cablul prelungitor este un cablu cu 3 fire cu pământare.

Câmpurile electromagnetice (CEM)

Friteuza cu aer cald COSORI respectă toate standardele referitoare la câmpurile electromagnetice (CEM). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare, aparatul oferă o utilizare în condiții de siguranță conform dovezilor științifice disponibile în prezent.



Notă: Articolele marcate cu următorul simbol pot atinge temperaturi ridicate și trebuie manipulate cu grijă.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

RO



Acest simbol semnifică faptul că produsul nu trebuie aruncat ca deșeu menajer și trebuie predat la o unitate de colectare adecvată pentru reciclare. Eliminarea și reciclarea corespunzătoare contribuie la protejarea resurselor naturale, a sănătății umane și a mediului.

Pentru mai multe informații despre eliminarea și reciclarea acestui produs, contactați municipalitatea locală, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat acest produs.

Acest produs este conform RoHS.

Acest produs este în conformitate cu Directiva 2011/65/UE și cu modificările acesteia, privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice.

PREZENTAREA FRITEUZEI CU AER CALD

Friteuza cu aer cald COSORI folosește tehnologia de circulație rapidă a aerului la 360° pentru a găti cu ulei puțin sau fără ulei, în scopul preparării alimentelor în mod crocant și delicios. Datorită coșului fără aderență și posibilităților de utilizare ușoară și sigură friteuza cu aer cald COSORI este vedeta bucătăriei dvs.

Notă:

- **Nu încercați să deschideți partea superioară a friteuzei cu aer cald. Partea superioară nu este un capac.**
- **Coșul și placa de prăjire sunt realizate din metal de aluminiu cu strat neaderent, care nu conține BPA și este fabricat fără PFOA.**

Schema friteuzei cu aer cald (figura 1)

- | | | |
|--------------------|-------------------------|-------------|
| ① Admisie aer | ④ Emisie de aer | ⑦ Coș |
| ② Ecran de comandă | ⑤ Clemă de detensionare | ⑧ Mâner coș |
| ③ Placă de prăjire | ⑥ Cablu de alimentare | |

Schema afișajului (figura 2)

Notă: Punctul portocaliu de lângă programul de gătit selectat indică starea activă a programului în cauză.

Panoul de comandă

- | | |
|--------------------------------------|---|
| A. Butonul Pornire | E. Reducerea sau creșterea temperaturii/timpului |
| B. Butonul Pornire/Pauză | F. Butonul Temperatură/Timp |
| C. Programele de gătit | G. Afișajul Temperatură |
| D. Butonul Programul de gătit | H. Afișajul Timp |

Notă:

- Pentru salvarea sau resetarea valorilor presetate consultați secțiunea **Programele de gătit** (consultați pagina 6).
- Apăsați și țineți apăsat  timp de 10 secunde, pentru resetarea friteuzei cu aer cald.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Configurarea

1. Îndepărtați complet ambalajul de pe friteuza cu aer cald, inclusiv orice autocolant temporar și capacul de protecție montat pe fișa de alimentare.
2. Așezați friteuza pe o suprafață stabilă, plană, termorezistentă. Păstrați distanța față de zonele care pot fi deteriorate de abur (cum ar fi pereții sau dulapurile).

Notă: Lăsați un spațiu de 13 cm/5 inch în spatele și deasupra friteuzei cu aer cald. **[Figura 7]** Lăsați spațiu suficient pentru îndepărtarea coșului.

3. Trageți mânerul pentru îndepărtarea coșului. Scoateți toate materialele plastice din coș.
4. Spălați bine coșul și placa de prăjire folosind mașina de spălat vase sau un burete non-abraziv.
5. Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu o cârpă ușor umezită. Uscați cu un prosop.
6. Introduceți din nou placa de prăjit în coș și așezați coșul în interiorul friteuzei cu aer cald.

Testul de funcționare

Testul de funcționare va ajuta în cunoașterea friteuzei cu aer cald, în determinarea funcționării corespunzătoare și va facilita eliminarea eventualelor resturi.

1. Asigurați-vă că coșurile friteuzei sunt goale și conectați friteuza cu aer cald la priză.
2. Apăsăți  pentru selectarea funcției Chicken (Carne de pui). Pe afișaj sunt afișate valorile „200°C” și „18 MIN”.
3. Apăsăți  pentru ajustarea timpului. Apăsăți – pentru schimbarea intervalului în 5 minute.
4. Apăsăți  pentru a începe. La terminarea programului, friteuza va emite un semnal sonor.
5. Îndepărtați coșul. Permiteți răcirea completă a coșului timp de 10–30 de minute.

Notă:

- Orice friteuză cu aer cald poate emana un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. În cazul în care după utilizarea de probă nu dispăre mirosul de plastic, contactați **serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 10).
- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbinte, ceea ce constituie risc de siguranță.
- **Nu** deșurubați mânerul coșului de pe coș.

UTILIZAREA FRITEUZEI CU AER CALD

Notă:

- **Nu** așezați obiecte pe friteuza cu aer cald. În caz contrar apare riscul căderii obiectelor în cauză și a deteriorării friteuzei cu aer cald. [Figura 8]
- O friteuză cu aer cald nu este o friteuză cu prăjire în baie de ulei. **Nu** umpleți coșul cu ulei, cu grăsimi de gătit sau cu alte lichide.
- Când scoateți coșul din friteuza cu aer cald acționați cu atenție din cauza aburului fierbinte.

Programele de gătit

Folosirea unui program de gătit este cel mai ușor mod de a prăji cu aer cald. Programele de gătit sunt programate cu timp și temperatură ideale pentru prepararea diferitelor alimente.

1. Apăsăți  pentru navigarea printre programele de gătit (, ,  sau ). Friteuza cu aer cald activează automat setările implicite ale funcției selectate.
2. Pentru modificarea duratei (1–60 minute) și a temperaturii (75–205°C) funcției apăsați  pentru selectarea temperaturii sau a timpului și folosiți + sau – pentru creșterea sau reducerea temperaturii/timpului.
Notă: Apăsăți și țineți apăsat + sau – pentru creșterea sau reducerea rapidă a temperaturii/timpului.
3. Valorile de temperatură și de timp ale funcției  sunt menționate cu scop ilustrativ. Puteți seta temperatura și ora preferată; aceste setări pot fi utilizate cu ușurință mai târziu (consultați următoarele operațiuni).

- Modificarea unui program de gătit:
 - a. Apăsăți  pentru selectarea unui program de gătit și pentru setarea timpului și a temperaturii/
 - b. Apăsăți și țineți apăsat  timp de 3 secunde.
- Resetarea tuturor programelor de gătit:
 - a. Apăsăți și țineți apăsat  timp de 10 secunde.

Funcția	Temperatură implicită	Timp implicit (minute)
 Preferințe	180°C	20
 Pui	200°C	18
 Cartofi prăjiți	195°C	20
 Legume	180°C	5

Prăjirea cu aer cald

1. Așezați placa de prăjire în coș. Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului excesiv în partea inferioară a coșului.

Notă: *Utilizarea plăcii de prăjire este interzisă în cazul anumitor alimente, cum sunt brișoșele și pâinea.*

2. Adăugați alimente în coș.
3. Selectați un program de gătit (consultați pagina 6).
 - a. Dacă nu este selectat niciun program de gătit, friteuza cu aer cald revine în mod implicit la setările utilizate anterior.
 - b. Opțional, puteți seta un timp și o temperatură personalizate, fără selectarea unui program de gătit.
 - c. Apăsăți  și folosiți + sau - pentru creșterea sau reducerea temperaturii (75–205°C) sau a timpului (1–60 minute).
4. Apăsăți  pentru a începe prăjirea cu aer cald.

Notă: *Pe durata gătirii temperatura și timpul pot fi modificate oricând. Apăsăți  și folosiți + sau - pentru modificarea setărilor.*

5. Anumite rețete pot implica agitarea alimentelor la jumătatea timpului de gătire (consultați secțiunea **Agitarea alimentelor**, pagina 7).
 - a. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Friteuza cu aer cald va întrerupe automat procesul de gătit și afișajul se stinge până la înlocuirea coșului.
 - b. Scuturați sau întoarceți preparatul.
 - c. Puneți coșul înapoi în friteuza cu aer cald, pentru a continua gătitul.
6. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor de 3 ori la finalizarea programului. Pe afișaj este afișat mesajul „Sfârșit”.
7. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.
8. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

Agitarea alimentelor

Agitarea

În timpul gătitului, scoateți coșul din friteuza cu aer cald și agitați, amestecați sau întoarceți alimentele.

- a. Agitarea alimentelor:

1. Din motive de siguranță țineți coșul chiar deasupra unei suprafețe termorezistente.
2. Agitați coșul.

Notă: Nu *folosiți această metodă dacă există riscul stropirii cu lichide fierbinți.*

- b. În cazul în care coșul este prea greu pentru agitare și sunt utilizate și lichide fierbinți:
 1. Așezați coșul pe un suport termorezistent sau pe o suprafață termorezistentă.
 2. Utilizați clești pentru a amesteca sau a întoarce alimentele.

- În cazul îndepărtării coșului friteuza cu aer cald întrerupe în mod automat procesul de gătire și pe afișaj apare [- - -] până la înlocuirea coșului.
- Introducerea coșului este urmată de reluarea automată a procesului de gătit.
- Evitați scuturarea mai mult de 30 de secunde, deoarece friteuza poate începe să se răcească.

Ce puteți scutura

- Alimentele mici care sunt așezate unele peste altele vor avea nevoie, de obicei, de scuturare, cum ar fi cartofii prăjiți sau nuggets-urile.
- Fără scuturare, este posibil ca alimentele să nu iasă crocante sau să nu fie gătite uniform.
- Puteți întoarce alte alimente, cum ar fi friptura, pentru a asigura o rumenire uniformă.

Când puteți scutura

- Scuturați sau întoarceți alimentele o dată la jumătatea timpului de gătit sau de mai multe ori, dacă doriți.

Ghid de gătit

Umplerea excesivă

- În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele nu se vor găti uniform. **Nu** introduceți alimente în exces.

Folosirea uleiului

- Dacă adăugați o cantitate mică de ulei la alimente acestea vor deveni mai crocante. Nu folosiți mai mult de 30 ml/2 linguri mari de ulei.
- Sprayurile cu ulei sunt excelente pentru aplicarea în mod uniform a unor cantități mici de ulei pe toate produsele alimentare.

Sfaturi pentru mâncare

- Puteți prăji cu aer cald orice alimente congelate sau produse care pot fi gătite într-un cuptor.
- Pentru a prepara prăjituri, plăcinte sau orice preparate cu umplutură sau aluat, puneți ingredientele într-un recipient termorezistent înainte de introducerea în coș.
- Prăjirea cu aer cald a alimentelor bogate în grăsimi va cauza scurgerea grăsimii în partea inferioară a coșului. Pentru a evita excesul de fum în timpul preparării, scurgeți picăturile de grăsime după preparare.
- Alimentele marinate în lichid creează stropi și fum în exces. Tamponați aceste alimente înainte de prăjirea cu aer cald.

RO Cartofi prăjiți

- Adăugați 8–15 ml/½-1 lingură mare de ulei pentru asigurarea caracterului crocant.
- Când preparați cartofi prăjiți din cartofi cruzi, înmuiți cartofii nepreparați în apă timp de 15 minute pentru a îndepărta amidonul înainte de prăjire. Uscați prin tamponare cu un prosop înainte de a adăuga ulei.
- Tăiați cartofi cruzi în bucăți mai mici pentru ca aceștia să iasă mai crocanți.
- Încercați să tăiați cartofii în bucăți de 0,6–7,6 cm/fâșii de 3 inci

Mai multe funcții

Comutarea pe Pauză

- Apăsăți ►|| pentru a întrerupe programul de gătit. Friteuza cu aer cald va opri încălzirea și butonul ►|| va lumina intermitent până apăsați ►|| pentru a relua programul de gătit.
- După 30 de minute de inactivitate, friteuza se va închide.
- Această funcție vă permite să întrerupeți programul de gătit fără a scoate coșul din friteuza cu aer cald.

Reluarea automată a programului de gătit

- În cazul scoaterii coșului friteuza cu aer cald întrerupe în mod automat procesul de gătire și pe afișaj apare [- - - - -].
- După reintroducerea coșului friteuza cu aer cald va relua în mod automat procesul de gătit, folosind setările definite inițial.

Oprirea automată

- Dacă nu este activat niciun program al friteuzei cu aer cald, după 5 minute de inactivitate friteuza cu aer cald șterge toate setările și se oprește.
- După îndepărtarea coșului și în caz de 30 de minute de inactivitate friteuza cu aer cald șterge toate setările și se oprește.

Protecție la supraîncălzire

- În cazul în care friteuza se supraîncălzește, se va opri automat ca o funcție de siguranță.
- Lăsați friteuza să se răcească complet înainte de a o utiliza din nou.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

Notă:

- **Întotdeauna** curățați coșul friteuzei cu aer cald și interiorul acesteia după fiecare utilizare.
 - Căptușirea coșului cu folie de aluminiu (cu excepția plăcii de prăjire) poate facilita curățarea.
1. Opriiți și scoateți friteuza din priză. Lăsați-o să se răcească complet înainte de curățare. Scoateți coșul în scop de răcire mai rapidă.
 2. Ștergeți exteriorul friteuzei cu o cârpă umedă, dacă este necesar.
 3. Coșul și placa de prăjit pot fi spălate în mașina de spălat vase. De asemenea, coșul și placa de prăjire pot fi spălate și cu apă caldă cu săpun și cu un burete neabraziv. Înmuiați dacă este necesar.

Notă: Coșul și placa de prăjit dispun de un strat antiaderent. Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive.

4. Pentru petele de grăsime persistente:
 - a. Într-un castron mic amestecați 30 ml/2 linguri de bicarbonat de sodiu și 15 ml/1 lingură de apă pentru a forma o pastă ușor de întins.
 - b. Utilizați un burete pentru a aplica pasta pe coș și pe placa de prăjire și frecati. Lăsați coșul și placa de prăjire e să stea timp de 15 minute înainte de clătire.
 - c. Spălați coșul cu apă și săpun înainte de utilizare.
5. Curățați interiorul friteuzei cu un burete sau o cârpă ușor umezită, neabrazivă. **Nu** scufundați în apă. Dacă este cazul, curățați bobina de încălzire pentru a elimina resturile de alimente.
6. Uscați înainte de utilizare.

Notă: Asigurați-vă că bobina de încălzire este complet uscată înainte de a pormi friteuza.

DEPANARE

Problemă	Soluție posibilă
Friteuza nu pornește.	Asigurați-vă că friteuza este conectată la priză.
	Împingeți coșul în siguranță în friteuza cu aer cald.
Alimentele nu sunt preparate complet.	Introduceți cantități mai mici de alimente în coș. În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele vor fi preparate insuficient.
	Creșteți temperatura sau timpul de preparare.
Alimentele nu sunt preparate uniform.	Alimentele așezate unele peste altele sau aproape unul de altul trebuie agitate sau întoarse în timpul preparării (consultați secțiunea Agitarea alimentelor , pagina 7).
Alimentele nu sunt crocante după prăjire cu aer cald.	Pulverizarea sau pensularea unei cantități mici de ulei poate crește caracterul crocant (consultați ghidul de gătire , pagina 8).
Cartofii prăjiți nu sunt preparați corect.	Consultați secțiunea Cartofii prăjiți de pe pagina 8.
Coșurile nu alunecă în siguranță în friteuza cu aer cald.	Asigurați-vă de faptul că interiorul coșului nu este umplut excesiv cu alimente.

Problemă	Soluție posibilă
Iese fum alb din friteuză.	Friteuza poate produce o cantitate mică de fum alb atunci când o utilizați pentru prima dată. Acest lucru este normal.
	Asigurați-vă de faptul că interiorul friteuzei cu aer cald și coșul sunt curățați corespunzător și nu prezintă resturi de unsoare.
	Gătirea alimentelor cu grăsimi va cauza scurgerea uleiului sub placa de prăjire. Acest ulei va produce fum alb și coșul poate fi mai fierbinte, decât de obicei. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze procesul de gătit. Manipulați coșul cu grijă.
Iese fum negru din friteuză.	Scoateți imediat friteuza din priză. Fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de îndepărtarea coșului. În cazul în care cauza nu sunt alimentele arse contactați serviciul de asistență clienți (consultați pagina 10).
Friteuza cu aer cald emană un miros de plastic.	Orice friteuză cu aer cald poate emana un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Acționați conform instrucțiunilor și executați Testul de funcționare (pagina 6) pentru a reduce mirosul cauzat de componentele plastice. Dacă mirosul de plastic persistă contactați serviciul de asistență clienți (consultați pagina 10).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E1”.	Există un circuit deschis în senzorul de temperatură. Contactați Serviciul Clienți (consultați pagina 10).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E2”.	Există un scurtcircuit în senzorul de temperatură. Contactați Serviciul Clienți (consultați pagina 10).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E3”.	Protecția la supraîncălzire a friteuzei cu aer cald s-a activat. Oprii și decuplați din priză friteuza cu aer cald și lăsați-o să se răcească complet. Dacă pe afișaj este afișat în continuare „E3”, contactați serviciul de asistență clienți (consultați pagina 10).

Dacă problema dvs. nu este menționată, vă rugăm contactați serviciul de asistență clienți (consultați pagina 10).

INFORMAȚII DESPRE GARANȚIE

Arovast Corporation garantează că toate produsele sunt de cea mai înaltă calitate în ceea ce privește materialele și manopera, iar service-ul este asigurat timp de 2 ani, începând de la data achiziționării până la sfârșitul perioadei de garanție.

Această garanție nu limitează drepturile dvs. în temeiul legilor locale aplicabile privind protecția consumatorilor. În cazul în care legile locale aplicabile privind protecția consumatorilor impun producătorului să ofere o perioadă de garanție mai lungă, perioada de garanție se prelungește până la cea mai scurtă perioadă prevăzută de legislație.

Dacă aveți orice întrebări sau nelămuriri cu privire la noul dvs. produs, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ CLIENȚI

Dacă aveți orice întrebări sau nelămuriri cu privire la noul dvs. produs, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.

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

Programul serviciului pentru clienți
Luni-Vineri, 08:00-16:00

Email: hello@cosori.ro
Fără taxă: +40377102235

* Vă rugăm pregătiți factura comenzii și ID-ul comenzii înainte de a contacta serviciul de asistență clienți.

Tartalomjegyzék

A csomag tartalma	1
Műszaki adatok	1
Fontos óvintézkedések	2
Ismerkedés a légsütővel	5
Az első használat előtt	5
A légsütő használata	6
Ápolás és karbantartás	9
Hibaelhárítás	9
Jótállási információk	10
Vevőszolgálat	10

A csomag tartalma

- 1 x Lite 2,0 literes mini pro légsütő
- 1 x Ropogatólemez
- 1 x Felhasználói kézikönyv
- 1 x Gyorstájékoztató
- 1 x Jegyzetmatrica

Műszaki adatok

Típus	CAF-LI212
Tápellátás	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Névleges fogyasztás	900 W
Kapacitás	2,0 L/2,1 qt
Hőmérséklet-tartomány	75 °–205 °C
Időtartomány	1–60 perc
Méreték (Fogantyúval és kábel törésgátlóval együtt)	30,4 MÉLY x 21,1 SZÉL x 26,7 MAG cm/ 12,0 MÉLY x 8,3 SZÉL x 10,5 MAG hüvelyk
Méreték (Fogantyú és kábel törésgátló nélkül)	20,3 MÉLY x 21,1 SZÉL x 26,7 MAG cm/ 8,0 MÉLY x 8,3 SZÉL x 10,5 MAG hüvelyk
Tömeg	2,3 kg/5,07 lb

MUTASSA BE, MIT KÉSZÍTETT

Reméljük, hogy ez az útmutató hasznos volt az Ön számára. Alig várjuk, hogy lássuk a gyönyörű eredményeket, és úgy gondoljuk, hogy meg akarja majd osztani a nagyszerű felvételeket! Közösségünk várja a feltöltéseket – csak válassza ki az alábbiakban a kívánt platformot.

Snap, tag és hashtag, COSORI séf!

@cosorimagyarország



@Cosori Magyarország



HU

OLVASSA EL ÉS TEGYE EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

A légsütő használata során tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvassa át a teljes útmutatót.

Legfontosabb biztonsági jellemzők

- **Ne** érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyút. [3. ábra]
- Óvatosan fordítsa meg a kosarat sütés után, mert a forró ropogtatólap kieshet, és biztonsági kockázatot jelenthet. [4. ábra]
- **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokat. A forró gőz a nyílásokon keresztül távozik. Tartsa távol a kezét és az arcát a nyílásoktól.

Általános biztonság

- Az áramütés elleni védelem érdekében **ne merítse a légsütő** vezetékét, a dugót vagy a készülékházát vízbe vagy más folyadékba.
- Szoros felügyelet szükséges, ha a légsütőt gyermekek használják, vagy ha gyermekek közelében használják.
- Ha nem használja vagy tisztítás előtt húzza ki a konnektorból. Hagyja lehűlni, mielőtt a részeit fel vagy leszereli.
- **Ne** használja a légsütőt, ha sérült a vezeték vagy a dugó, ha meghibásodik, vagy ha bármilyen módon megsérült. Forduljon a **Vevőszolgálathoz** (lásd 10. oldal).
- A COSORI által nem ajánlott tartozékok használata sérüléseket okozhat.
- **Ne** használja szabadtéren.
- **Ne** helyezze a légsütőt vagy annak bármely alkatrészét a tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égő közelébe, vagy felhevített sütőbe.

- Legyen rendkívül óvatos a légsütő mozgatasakor (vagy a kosár eltávolításakor), ha az forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmaz.
- A ropogtatólapot **mindig** tegye hőálló felületre, miután kivette a kosárból.
- **Ne** tisztítsa fém súrolóval. A fémdarabok letörhetnek a betétről és az elektromos alkatrészekhez érhetnek, ezzel fennáll az áramütés veszélye.
- A légsütőt 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy utasítást kaptak a légsütő biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- **Ne** engedje, hogy gyerekek tisztítsák vagy karbantartást végezzenek a légsütőn, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a légsütővel.
- A légsütő nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- **Ne** használja a légsütőt a rendeltetésétől eltérő célra.
- Nem kereskedelmi célú használatra készült. **Csak** otthoni használatra.

Megjegyzés: A tartozékok tisztítására vonatkozó irányelveket lásd az **Ápolás és karbantartás** (9. oldal) részben.

Légsütés közben

- Lapos, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól vagy folyadékoktól távol tartva használja.
- A légsütő **csak** forró levegővel működik. **Soha ne** töltsse fel a kosarat olajjal vagy zsírral. **[5. ábra]**
- **VIGYÁZAT:** Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében **csak** a kivehető kosárban főzzön.
- A tűz vagy áramütés veszélyének elkerülése érdekében **ne** tegyen túlméretezett ételeket vagy fém eszközöket a légsütőbe.
- **Ne** töltsse túl a légsütő kosarát. A felhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőtekercecsekhez, és tűzveszélyt okozhatnak.
- **Ne** érjen hozzá a kosárhoz vagy a ropogatólemezhez a légsütés alatt vagy közvetlenül utána.
- **Ne** fedje le a légsütő egyetlen részét sem fémfóliával, kivéve a kosarat az utasításnak megfelelően.
- **Ne** tegyen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a légsütőbe.
- **Soha** ne tegyen sütőpapírt vagy sütőfóliát a légsütőbe anélkül, hogy étel lenne rajta. A légmozgás miatt a papír megemelkedhet és hozzáérhet a fűtőtekercecsekhez.
- **Mindig** hőálló edényeket használjon. Legyen rendkívül óvatos, ha nem fém vagy üveg edényeket használ.
- A tűzveszély elkerülése érdekében **ne** takarja le a légsütőt, és ne engedje, hogy éghető anyagokhoz (függönyök, drapériák, falak stb.) érjen, amikor be van kapcsolva.
- **Ne** tegyen tárgyakat a légsütő tetejére, amikor az be van kapcsolva.
- **Ne** tároljon a COSORI által ajánlott tartozékokon kívül más anyagokat a légsütőben, amikor az nincs használatban.

- A légsütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot egyszer. A légsütő sípol, a  narancssárga színre vált, a többi gomb pedig kikapcsol.
- Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt, ha sötét füstöt lát kiáramlani. A fehér füst normális, amelyet a melegedő zsír vagy a kifröccsenő étel okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramkörti probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, lépjen kapcsolatba a **Vevőszolgálat**tal (10. oldal).
- **Ne** hagyja felügyelet nélkül a légsütőt használat közben.

Tápellátás és -kábel

- Kapcsolja ki a légsütőt, mielőtt kihúzza a dugót a konnektorból.
- **Ne** hagyja, hogy a tápkábel (vagy bármilyen hosszabbító kábel) az asztal vagy a pult széle fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
- A fulladásveszély elkerülése érdekében távolítsa el és dobja el a légsütő hálózati csatlakozójára szerelt védőburkolatot.
- **Soha** ne használjon a pult alatti konnektort, amikor a légsütőt csatlakoztatja.
- Ha a tápkábel megsérül, azt az Arovast Corporationnek vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos vagy tűzveszély elkerülése érdekében. Kérjük, lépjen kapcsolatba a **Vevőszolgálat**tal (10. oldal).
- Tartsa a légsütőt és annak vezetékeit 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárva.

- A légsütő csak **220-240 V-os, 50/60 Hz-es** elektromos rendszerrel használható. **Ne** dugja be más típusú konnektorba. **[6. ábra]**

Hosszabbító kábelek

- Rövid tápkábelrel van ellátva, hogy csökkentse a hosszabb kábelbe való beegabalyodás vagy megbotlás kockázatát.
- Hosszabb hosszabbító kábelek is kaphatók és használhatók, ha óvatosan bántuk velük. Ha hosszabb hosszabbító kábelt használ:
 - A kábelkészlet vagy hosszabbító jelzett elektromos teljesítményének legalább akkorának kell lennie, mint a légsütő elektromos teljesítménye.
 - A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon a pult vagy az asztallap fölé, ahol a gyerekek meghúzzhatják vagy véletlenül megbotolhatnak benne.
 - Ha a készülék földelt típusú, a vezetékészletnek vagy a hosszabbítónak földelt, háromvezetékes vezetéknek kell lennie.

Elektromágneses mezők (EMF)

A COSORI Légsütő megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó összes szabványnak. Megfelelő és a jelen használati útmutatóban foglalt utasításoknak megfelelő kezelés esetén a készülék használata a jelenleg rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján biztonságos.



Megjegyzés: A következő szimbólummal jelölt tárgyak magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért óvatosan kell kezelni őket.

TEGYE EL EZT AZ ÚTMUTATÓT



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem dobható ki háztartási hulladékként, és újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás hozzájárul a természeti erőforrások, az emberi egészség és a környezet védelméhez.

A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, az ártalmatlanító szolgálathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol ezt a terméket vásárolta.

Ez a termék RoHS-konform.

Ez a termék megfelel az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló 2011/65/EU irányelvnek és módosításainak.

ISMERKEDÉS A LÉGSÜTŐVEL

A COSORI Légsütő gyors, 360°-os légkeringetési technológiát használ, hogy kevés olajjal vagy anélkül süsse a gyors, ropogós, ízletes ételeket. A COSORI Légsütő tapadásmentes kosárral és könnyen kezelhető, biztonságos kialakítással a konyhája sztárja.

Megjegyzés:

- **Ne próbálja meg felnyitni a légsütő tetejét. Ez nem fedél.**
- **Az alumínium kosár és ropogatólap tapadásmentes bevonattal rendelkezik, amely BPA-mentes és PFOA nélkül készült.**

A légsütő rajza (1. ábra)

- | | | |
|-------------------|--------------------|-----------------|
| ① Légbeömlő | ④ Légkiömlő | ⑦ Kosár |
| ② Vezérlőképernyő | ⑤ Kábel Törésgátló | ⑧ Kosárfogantyú |
| ③ Ropogatólemez | ⑥ Tápkábel | |

A kijelző rajza (2. ábra)

Megjegyzés: A kiválasztott sütési funkció mellett egy narancssárga pont jelenik meg, jelezve, hogy az aktív.

Vezérlőpanel

- | | |
|-------------------------------|---|
| A. Bekapcsológomb | E. Hőmérséklet/idő csökkentése vagy növelése |
| B. Indítás/Szünet gomb | F. Hőmérséklet/idő gomb |
| C. Sütési funkciók | G. Hőmérséklet kijelzés |
| D. Sütési funkció gomb | H. Idő kijelzés |

Megjegyzés:

- Az előbeállítások mentéséhez vagy visszaállításához lásd a **Sütési funkciók** részt (lásd a 6. oldalt).
- A légsütő visszaállításához tartsa nyomva a  gombot 10 másodpercig.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Beállítás

1. Távolítsa el minden csomagolást a légsütőről, beleértve az ideiglenes matricákat és a hálózati csatlakozóra szerelt védőburkolatot is.
2. Helyezze a légsütőt egy tiszta, vízszintes, hőálló felületre. Tartsa távol olyan területektől, amelyeket a gőz károsíthat (például falak vagy szekrények).

Megjegyzés: Hagyjon 13 cm/5 hüvelyk helyet a légsütő mögött és felett. **[7. ábra]** Hagyjon elég helyet a kosár eltávolításához.

3. Húzza meg a markolatot és vegye ki a kosarat. Távolítsa el minden műanyagot a kosárból.
4. A kosarat és a ropogatólemezt alaposan mossa ki mosogatógépben vagy karcmentes szivaccsal.
5. Enyhén nedves ruhával törölje át a légsütő belsejét és külsejét. Törölközővel törölje szárazra.
6. Helyezze vissza a ropogatólapot a kosárba, és helyezze a kosarat a légsütőbe.

Tesztüzem

A tesztüzem segít megismerkedni a légsütővel, meggyőződni arról, hogy megfelelően működik-e, és közben megtisztítani az esetleges szennyeződésektől.

1. Győződjön meg róla, hogy a légsütő kosara üres, és csatlakoztassa a légsütőt.
2. Nyomja meg a gombot a Chicken funkció kiválasztásához. A kijelzőn a „200°C” és a „18 MIN” felirat jelenik meg.
3. Nyomja meg a gombot az idő beállításához. Nyomja meg a – gombot az idő 5 percre állításához.
4. A művelet megkezdéséhez nyomja meg a gombot. Amikor a folyamat befejeződött, a légsütő hangjelzést ad.
5. Vegye ki a kosarat. Hagyja a kosarat 10–30 perc alatt teljesen kihűlni.

Megjegyzés:

- Bármely légsütőnek lehet műanyag szaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Ha a műanyag szag a próbaüzemmód után sem csökken, lépjen kapcsolatba a **Vevőszolgálat**tal (lásd 10. oldal).
- Óvatosan vegye ki a kosarat sütés után, mert a forró ropogtatólap kieshet, és biztonsági kockázatot jelenthet.
- **Ne csavarja le** a kosár fogantyúját a sütő kosaráról.

A LÉGSÜTŐ HASZNÁLATA

Megjegyzés:

- **Ne** helyezzen semmit a légsütőre. A tárgyak leeshetnek és károsíthatják a légsütőt. [8. ábra]
- A légsütő nem olajsütő. **Ne** töltsé fel a kosarat olajjal, sütőzsírral vagy bármilyen folyadékkal.
- Ha kiveszi a kosarat a légsütőből, vigyázzon a forró gőzzel.

Sütési funkciók

A légsütés legegyszerűbb módja a sütési funkció használata. A sütési funkciók be vannak programozva a különböző ételek sütéséhez ideális idővel és hőmérséklettel.

1. Nyomja meg a gombot a sütési funkciók közötti váltáshoz (, , vagy). A légsütő automatikusan átáll a funkció alapértelmezett beállításaira.
2. A funkció időtartamát (1-60 perc) és hőmérsékletét (75-205 °C) úgy módosíthatja, hogy a hőmérséklet vagy az idő kiválasztásához nyomja meg a gombot, majd a + vagy – billentyűkkel növelje vagy csökkentse a hőmérsékletet/időt.

Megjegyzés: Tartsa nyomva a + vagy a – gombot a hőmérséklet/idő gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez.

3. A funkció hőmérséklete és ideje csak referenciaként szolgál. Beállíthatja kedvenc hőmérsékletét és idejét, és később könnyen használhatja a beállításokat (lásd a következő műveleteket).

- A sütési funkció módosításához:
 - a. Nyomja meg a gombot a sütési funkció kiválasztásához, és állítsa be az időt és a hőmérsékletet.
 - b. Tartsa nyomva a gombot 3 másodpercig.
- Az összes sütési funkció visszaállításához:
 - a. Tartsa nyomva a gombot 10 másodpercig.

Funkció	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett idő (perc)
Kedvenc	180 °C	20
Csirke	200 °C	18
Sültk-rumpli	195 °C	20
Zöldség	180 °C	5

Légsütés

1. Helyezze a ropogtatólapot a kosárba. A ropogtatólemez lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.

Megjegyzés: A ropogtatólap bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem használható.

2. Tegye be az ételt a kosárba.
3. Válasszon egy sütési funkciót (lásd 6. oldal).
 - a. Ha nincs sütési funkció kiválasztva, a légsütő alapértelmezés szerint a korábban használt beállításokat fogja használni.
 - b. Opcionálisan egyéni időt és hőmérsékletet is beállíthat anélkül, hogy sütési funkciót választana.
 - c. Nyomja meg a  gombot, és használja a + vagy a – gombot, hogy növelje a hőmérsékletet (75–205 °C) vagy az időt (1–60 perc).
4. Nyomja meg a  gombot a légsütés elindításához.

Megjegyzés: A sütés alatt bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és az időt. Nyomja meg a  gombot, és használja a + vagy a – opciót a beállítások módosításához.

5. Bizonyos recepteknél előfordulhat, hogy a sütési idő felénél fel kell rázni az ételt (lásd: **Az étel felrázása**, 7. oldal).
 - a. Vegye ki a kosarat a légsütőből, vigyázzon a forró gőzzel. A légsütő automatikusan megszakítja a sütést, és a kijelző kikapcsol, amíg a kosarat vissza nem teszi.
 - b. Rázza fel vagy forgassa meg az ételt.
 - c. A sütés folytatásához tegye vissza a kosarat a légsütőbe.
6. A légsütő 3 hangjelzést ad, amikor a sütés befejeződött. A kijelzőn a következő látható: „End”.
7. Vegye ki a kosarat a légsütőből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.
8. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

Az étel felrázása

Felrázási módszer

Sütés közben vegye ki a kosarat a légsütőből, és rázza, keverje vagy fordítsa meg az ételt.

a. Étél felrázása:

1. Biztonsági okokból tartsa a kosarat közvetlenül egy hőálló felület fölött.
2. Rázza meg a kosarat.

Megjegyzés: Ne alkalmazza ezt a módszert, ha fennáll a forró folyadékok fröccsenésének veszélye.

- b. Ha a kosár túl nehéz a felrázáshoz, és forró folyadék van benne:
 1. Helyezze a kosarat hőálló tartóra vagy felületre.
 2. Használjon fogót az étel összekeveréséhez vagy megfordításához.

- Ha kiveszi a kosarat, a légsütő automatikusan megszakítja a sütést, és a kijelzőn a [- - -] felirat jelenik meg a kosár visszahelyezéséig.
- Ha visszahelyezi a kosarat, a sütés automatikusan folytatódik.
- Kerülje a 30 másodpercnél hosszabb rázást, mert a légsütő elkezdhet kihűlni.

Felrázandó ételek

- Az egymásra rakott kis ételeket, mint például a sült burgonya vagy a nuggets, általában fel kell rázni.
- Lehetséges, hogy felrázás nélkül az ételek nem lesznek ropogósak vagy egyenletesen átsültek.
- Más ételeket, például steaket is megfordíthat, hogy biztosítsa az egyenletes barnulást.

Felrázás időpontja

- Rázza meg vagy fordítsa meg az ételt egyszer a sütés felénél, vagy többször is, ha szükséges.

Sütési útmutató

Töltötés

- Ha a kosár túl van töltve, az étel egyetlenül sül meg. **Ne** halmozzon fel benne ételt.

Olaj használata

- Ha egy kis olajat ad az ételhez, az ropogósabb lesz. Legfeljebb 30 ml/2 evőkanálnyi olajat használjon.
- Az olajspray-k kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyetlen felvitelére minden élelmiszerre.

Ételtippek

- Bármilyen fagyasztott élelmiszert vagy sütőben süthető terméket megsüthet a légsütővel.
- Sütemények, kézműves piték vagy bármilyen töltelikes vagy tésztás étel készítéséhez helyezze az ételt hőálló edénybe, mielőtt a kosárba helyezi.
- A magas zsírtartalmú ételek légsütésénél a zsír a kosár aljára csöpög. A sütés közbeni túlzott füstölés elkerülése érdekében sütés után öntse ki a zsiradékot.
- A folyadékkal pácolt ételek fröccsenést és túlzott füstöt okoznak. Ezeket az ételeket légkeveréses sütés előtt törölje szárazra.

Sültburgonya

- Tegyen rá 8–15 ml/½-1 evőkanál olajat, hogy ropogós legyen.
- Ha nyers burgonyából készít sültburgonyát, légsütés előtt 15 percig áztassa a nyers burgonyát vízben, hogy eltávolítsa a keményítőt. Az olaj hozzáadása előtt törölközővel törölje szárazra.
- A ropogósabb eredmény érdekében vágja kisebbre a nyers burgonyát.
- Próbálja meg a sült krumplit 0,6 x 7,6 cm/¼ x 3 hüvelykes csíkokra vágni.

További funkciók

Szüneteltetés

- Nyomja meg a ►|| gombot a sütés szüneteltetéséhez. A légsütő leállítja a fűtést, és a ►|| szimbólum villogni fog, amíg újra meg nem nyomja a ►|| gombot a sütés folytatásához.
- 30 perc inaktivitás után a légsütő kikapcsol.
- Ez a funkció lehetővé teszi a program szüneteltetését anélkül, hogy a kosarat kivénné a légsütőből.

A sütés automatikus folytatása

- Amikor kivesszi a kosarokat, a légsütő automatikusan szünetelteti a sütést, a kijelzőn pedig a következő látható: [- - - - -].
- Amikor visszahelyezi a kosarat, a légsütő automatikusan folytatja a sütést a korábbi beállítások alapján.

Automatikus kikapcsolás

- Ha a légsütő nincs beállítva aktív programra, akkor 5 perc inaktivitás után törli az összes beállítást és kikapcsol.
- Ha a kosár ki van véve, akkor 30 perc inaktivitás után törli az összes beállítást és kikapcsol.

Túlmelegedés védelem

- Ha a légsütő túlmelegszik, biztonsági okból automatikusan kikapcsol.
- Hagyja a légsütőt teljesen kihűlni, mielőtt újra használná.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Megjegyzés:

- **Minden** használat után tisztítsa meg a légsütő kosarát és a ropogatólemezt.
- A kosár föléval való kibélelése (a ropogatólap kivételével) megkönnyítheti a takarítást.

1. Kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt. Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni. A gyorsabb hűlés érdekében húzza ki a kosarat.
2. Szükség esetén nedves ruhával törölje át a légsütő külső felületét.
3. A kosár és a ropogatólap mosogatógépben mosható. A kosarat és a ropogatólemezt forró, szappanos vízzel és karcmentes szivaccsal is kimoshatja. Szükség esetén áztassa be őket.

Megjegyzés: A kosár és a ropogatólemez tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Kerülje a fém eszközök és csiszoló tisztítószer használátát.

4. Makacs zsírok esetén:
 - a. Egy kis tálban keverjen össze 30 g/2 evőkanál szóda-bikarbónát és 15 ml/1 evőkanál vizet, hogy kenhető masszát kapjon.
 - b. Szivaccsal kenje a pasztát a kosárra és a ropogatólemezre, és súrolja le. Öblítés előtt 15 percig hagyja állni a kosarat és a ropogatólemezt.
 - c. Mossa le szappannal és vízzel használat előtt.
5. Tisztítsa meg a légsütő belsejét egy enyhén nedves, puha, karcmentes szivaccsal vagy ruhával. **Ne** merítse vízbe. Szükség esetén tisztítsa meg a fűtőtekerccset az ételmaradékok eltávolítása érdekében.
6. Szárítsa meg használat előtt.

Megjegyzés: Győződjön meg arról, hogy a fűtőtekerccs teljesen száraz, mielőtt bekapcsolja a légsütőt.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges megoldás
A légsütő nem kapcsol be.	Győződjön meg róla, hogy a légsütő be van-e dugva.
	Nyomja be a kosarat biztonságosan a légsütőbe.
Az élelmiszer nincs teljesen megsülve.	Helyezzen kisebb adagokat a kosárba. Ha a kosár túl van töltve, akkor az ételek nem lesznek eléggé átsütve.
	Növelje a sütési hőmérsékletet vagy időt.
Az étel egyenetlenül sül meg.	Az egymásra vagy egymáshoz közel rakott ételeket sütés közben meg kell rázni vagy meg kell fordítani (lásd Az étel felrázása , 7. oldal).
Az étel nem ropogós a légsütés után.	Ropogósabbá válhatnak, ha kis mennyiségű olajat permetezünk vagy ecsetelünk rájuk (lásd Sütési útmutató , 8. oldal).
A sültburgonya nem megfelelően sül meg.	Lásd Sültburgonya , 8. oldal.
A kosár nem csúszik be biztonságosan a légsütőbe.	Ügyeljen arra, hogy a kosár ne legyen túltöltve élelmiszerral.

Probléma	Lehetséges megoldás
Fehér füst jön ki a légsütőből.	A légsütő első használatakor előfordulhat, hogy fehér füstöt bocsát ki. Ez normális jelenség.
	Győződjön meg arról, hogy a kosár és a légsütő belseje megfelelően tiszta és nem zsíros.
	A zsíros ételek sütésénél az olaj a ropogatólemez alá szivárog. Ilyenkor az olaj fehér füstöt termel, és a kosár és a szokásosnál forróbb lehet. Ez normális jelenség, és nincs hatással a sütésre. A kosarat óvatosan kezelje.
Sötét füst jön ki a légsütőből.	Azonnal húzza ki a légsütőt a konnektorból. A sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramkörti probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, lépjen kapcsolatba a Vevőszolgálattal (lásd 10. oldal).
A légsütőnek műanyag szaga van.	Bármely légsütőnek lehet műanyag szaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Kövesse az utasításokat a Testüzemhez (6. Oldal), hogy csökkentse a műanyag szagot. Ha a szag nem csökken, lépjen kapcsolatba a Vevőszolgálattal (lásd 10. oldal).
A kijelzők az „E1” hibakód jelenik meg.	A hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Forduljon a Vevőszolgálathoz (lásd 10. oldal).
A kijelzőn az „E2” hibakód jelenik meg.	A hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon a Vevőszolgálathoz (lásd 10. oldal).
A kijelzőn az „E3” hibakód jelenik meg.	A légsütő túlmelegedés elleni védelme aktiválódott. Kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn továbbra is az „E3” hibakód jelenik meg, lépjen kapcsolatba a Vevőszolgálattal (lásd 10. oldal).

Ha nem találja a problémát a felsorolásban, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a **Vevőszolgálattal** (lásd 10. oldal).

JÓTÁLLÁSI INFORMÁCIÓK

Az Arovast Corporation a vásárlás napjától a jótállási időszak végéig tartó 2 év jótállást vállal minden termékre arra vonatkozóan, hogy az anyag, a kivitelezés és a szolgáltatás tekintetében a legmagasabb minőséget képviseli.

Ez a jótállás nem korlátozza a helyi fogyasztóvédelmi törvények szerinti jogait. Ha az alkalmazandó helyi fogyasztóvédelmi jogszabályok a gyártó számára hosszabb jótállási időszakot írnak elő, a jótállási időszakot a jogszabályokban előírt legrövidebb időtartamra kell meghosszabbítani.

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van az új termékkel kapcsolatban, kérjük, forduljon segítőkész Vevőszolgálati csapatunkhoz.

HU VEVŐSZOLGÁLAT

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van az új termékkel kapcsolatban, kérjük, forduljon segítőkész Vevőszolgálati csapatunkhoz.

Cosori Hungary
4244, Újfehertó, Széchenyi 218.

Vevőszolgálat nyitvatartási ideje:
H-P 9:00-17:00

Email: hello@cosori.hu

Ingyenesen hívható: +3614518821

* Kérjük, készítse elő a számláját és a megrendelés azonosítóját, mielőtt felveszi a kapcsolatot a Vevőszolgálattal.