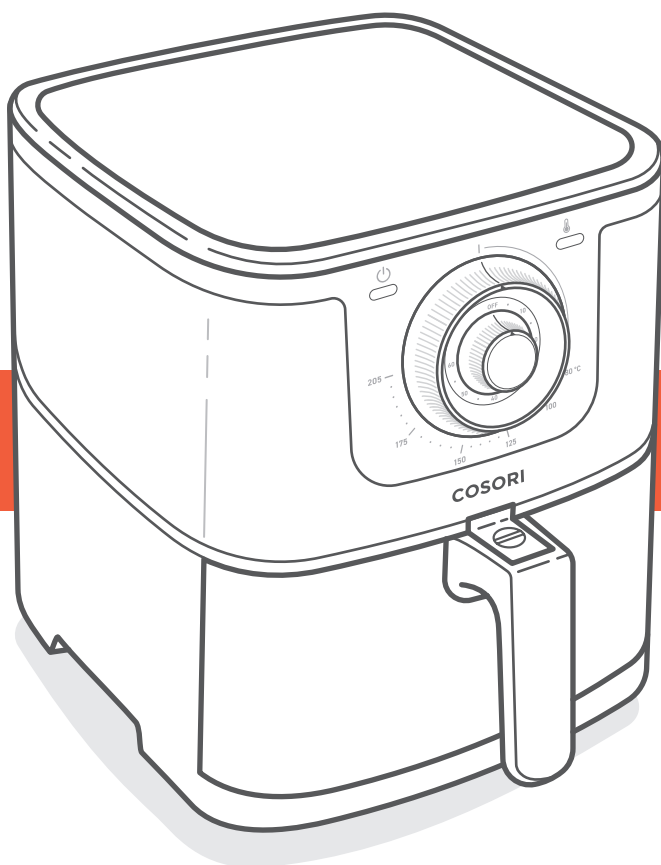


COSORI

User Manual

Original 5.5-Litre Air Fryer

Model: CO158-AF



EN

DE

FR

ES

IT

Questions or Concerns?

support.eu@cosori.com

Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	2
Important Safeguards	9
Getting to Know Your Air Fryer	12
Before First Use	13
• Setting Up	13
• Test Run	14
• Basket Tips	14
Using Your Air Fryer	15
• Preheating	15
• Air Frying	15
• Shaking Food	17
• Cooking Guide	18
Care & Maintenance	19
Accessories	19
Troubleshooting	20
Warranty Information	21
Customer Support	21

Package Contents

1 x Original 5.5-Litre Air Fryer
1 x Recipe Book
1 x Quick Reference Guide
1 x User Manual

Specifications

Power Supply	AC 220–240V, 50/60Hz
Rated Power	1700W
Capacity	5.5 L / 5.8 qt (serves 3–5 people)
Temperature Range	80°–205°C
Time Range	1–60 min
Dimensions	36.4 x 29.9 x 32.1 cm / 14.3 x 11.8 x 12.6 in
Weight	5.4 kg / 11.9 lb

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	3
Technische Daten	3
Wichtige Sicherheitshinweise	25
Ihre Heißluftfritteuse	28
Vor dem ersten Gebrauch	29
• Einstellung	29
• Testlauf	30
• Hinweise zu Körben	30
Der Gebrauch Ihrer Heißluftfritteuse	31
• Vorheizen	31
• Frittieren mit Heißluft	31
• Schütteln von Kochgut	33
• Kochanleitung	34
Pflege und Wartung	35
Zubehör	35
Problemlösung	36
Garantie	37
Kundendienst	37

Lieferumfang

- 1 5,5 Liter Original-Heißluftfritteuse
- 1 Rezeptheft
- 1 Kurzanleitung
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

Stromversorgung	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Leistung	1700 W
Fassungsvermögen	5,5 l / 5,8 qt (für 3–5 Personen)
Temperaturbereich	80–205 °C
Zeitspanne	1–60 Minuten
Abmessungen	36,4 x 29,9 x 32,1 cm / 14,3 x 11,8 x 12,6 Zoll
Gewicht	5,4 kg / 11,9 lb

Table des matières

Contenu de l'emballage	4
Caractéristiques techniques	4
Consignes de sécurité importantes	41
Prise en main de la friteuse sans huile	44
Avant la première utilisation	45
• Installation	45
• Test de fonctionnement	46
• Conseils d'utilisation des paniers	46
Utilisation de votre friteuse sans huile	47
• Préchauffage	47
• Cuisson sans huile	47
• Secouer les aliments	49
• Guide de cuisson	50
Entretien et maintenance	51
Accessoires	51
Dépannage	52
Informations relatives à la garantie	53
Service client	53

Contenu de l'emballage

1 friteuse sans huile Originale 5,5 l
1 livre de recettes
1 guide de référence rapide
1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 à 240 V c.a., 50 à 60 Hz
Puissance nominale	1700 W
Capacité	5,5 l (5,8 qt) (pour 3 à 5 personnes)
Plage de température	80 ° à 205 °C
Plage de durée de cuisson	1 à 60 minutes
Dimensions	36,4 x 29,9 x 32,1 cm (14,3 x 11,8 x 12,6 po)
Poids	5,4 kg (11,9 lb)

Índice

Contenido de la caja	5
Especificaciones	5
Precauciones importantes	57
Componentes de la freidora por aire	60
Antes del primer uso	61
• Preparación	61
• Prueba de funcionamiento	62
• Consejos sobre las cestas	62
Uso de la freidora por aire	63
• Precalentamiento	63
• Freír por aire	63
• Remover los alimentos	65
• Guía de cocina	66
Cuidado y mantenimiento	67
Accesorios	67
Solución de problemas	68
Información sobre la garantía	69
Atención al Cliente	69

Contenido de la caja

1 freidora por aire original de 5,5 litros
1 libro de recetas
1 guía de referencia rápida
1 manual del usuario

Especificaciones

Fuente de alimentación	CA 220-240 V, 50/60 Hz
Potencia nominal	1700 W
Capacidad	5,5 L (5,8 qt) (3-5 raciones)
Rango de temperaturas	80°-205 °C
Rango de tiempo	1-60 min.
Dimensiones	36,4 × 29,9 × 32,1 cm (14,3 × 11,8 × 12,6 in)
Peso	5,4 kg (11,9 lb)

Indice

Contenuto della confezione	6
Specifiche	6
Importanti misure di sicurezza	73
Descrizione della friggitrice ad aria	76
Prima del primo utilizzo	77
<ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione dell'apparecchio 	77
<ul style="list-style-type: none"> • Prova di funzionamento 	78
<ul style="list-style-type: none"> • Consigli sui cestelli 	78
Uso della friggitrice ad aria	79
<ul style="list-style-type: none"> • Preriscaldamento 	79
<ul style="list-style-type: none"> • Frittura ad aria 	79
<ul style="list-style-type: none"> • Scuotimento del cibo 	81
<ul style="list-style-type: none"> • Guida di cottura 	82
Cura e manutenzione	83
Accessori	83
Risoluzione dei problemi	84
Informazioni sulla garanzia	85
Assistenza Clienti	85

Contenuto della confezione

- 1 friggitrice ad aria originale da 5,5 litri
- 1 libro di ricette
- 1 guida di rapida consultazione
- 1 manuale di istruzioni

Specifiche

Alimentazione elettrica	c.a. 220–240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale	1700 W
Capacità	5,5 L (5,8 quarti) (porzioni per 3–5 persone)
Gamma di temperature	80°–205°C
Intervallo di tempo	1–60 min.
Dimensioni	36,4 x 29,9 x 32,1 cm (14,3 x 11,8 x 12,6 pollici)
Peso	5,4 kg (11,9 libbre)

Thank you for your purchase!

(We hope you love your new air fryer as much as we do.)



join

the Cosori Cooks Community on Facebook
facebook.com/CosoriUK



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy

weekly, featured recipes
made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: recipes@cosori.com

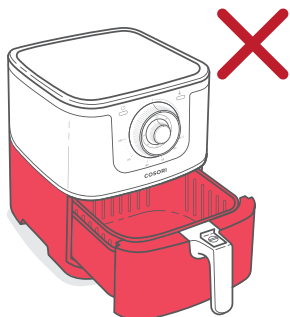
On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

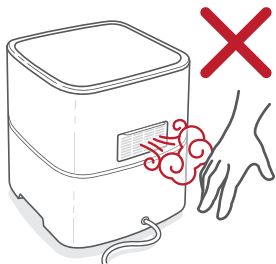


Do not touch hot surfaces.
Use handle.



Only press the basket release button with the baskets resting flat on a counter or any level, heat-resistant surface.

The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. When you press the basket release button, the outer basket will **drop**.



Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.

General Safety

- **Do not** immerse the air fryer housing or plug in water or liquid.
- Closely supervise children near your air fryer.
- 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 is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 21).
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as this 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.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the baskets) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the baskets with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the baskets in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer. You may use parchment paper or foil.
- **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.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- 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 baskets out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 21).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

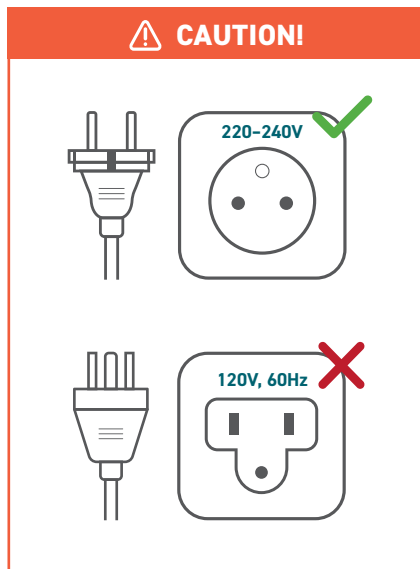
Plug and Cord

- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

Note: This air fryer uses a short power-supply cord to reduce the risk of entangling or tripping. Use extension cords with care. The marked electrical rating of the extension cord must be as great as the rating of the air fryer (see page 2).

Electromagnetic Fields (EMF)

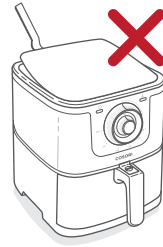
The Cosori Air Fryer complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence currently available.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

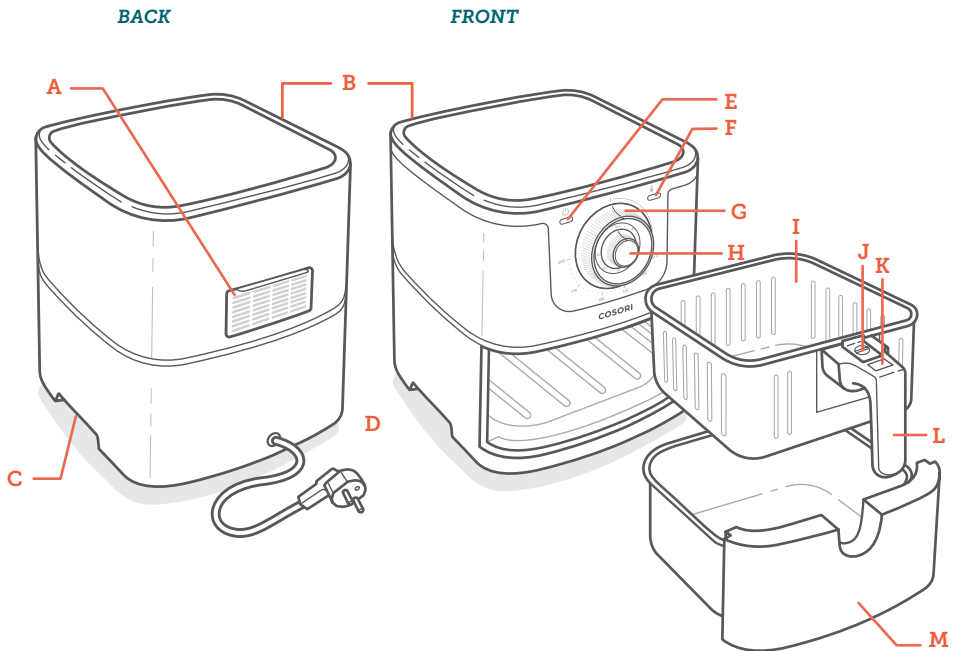
Your Cosori Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little-to-no oil, for quick, crispy, delicious food with up to 85% fewer calories than deep fryers. With simple dials, nonstick baskets, and an intuitive, safe design, the Cosori Air Fryer is the star of your kitchen.



Note:

- **Do not** try to open the top of the air fryer. It is not a lid.
- The baskets are made of aluminium metal with nonstick coating. They are PFOA-free and BPA-free.

Air Fryer Diagram



- A.** Air Outlet
- B.** Air Inlet
- C.** Housing Handles
- D.** Power Cord
- E.** Power Indicator

- F.** Temperature Indicator
- G.** Temperature Dial
- H.** Timer Dial
- I.** Inner Basket
- J.** Sliding Button Guard

- K.** Basket Release Button
- L.** Basket Handle
- M.** Outer Basket

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging from the air fryer, including any temporary stickers.
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 in of space behind and above the air fryer. [Figure 1.1] Leave enough room to remove the baskets.

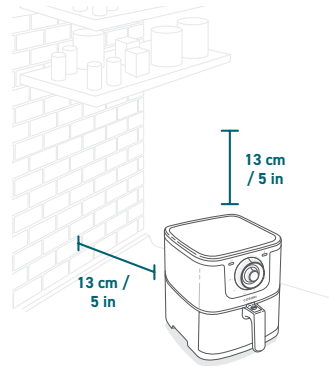


Figure 1.1

3. Pull the handle to remove the baskets. Remove all plastic from the baskets.
4. Press the basket release button to separate the inner basket from the outer basket. [Figure 1.2–1.3]
5. Wash both baskets thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
6. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
7. Put the baskets back inside the air fryer.

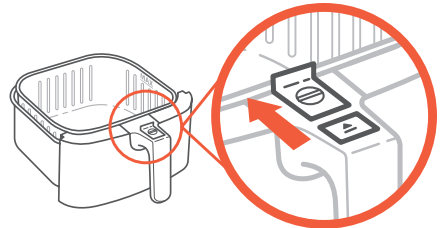


Figure 1.2

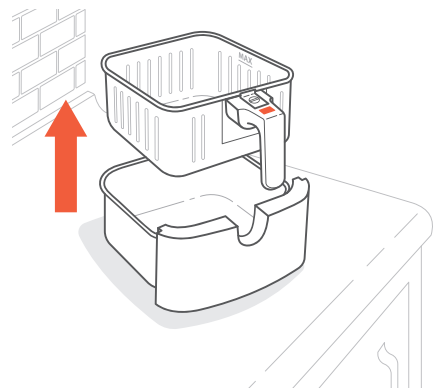


Figure 1.3

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 baskets are empty and plug in the air fryer.
2. Turn the temperature dial to 205°C.
3. Turn the timer dial past the 10 minute mark until the power indicator turns on. The power indicator and temperature indicator will turn on, indicating the air fryer is heating up. Then, turn it back to 5 minutes to begin preheating.
4. When the air fryer has finished preheating, the temperature indicator will turn off.
5. Pull out the baskets and let them cool for 5 minutes. Then, place the empty baskets back in the air fryer.
6. Make sure the temperature dial is set to 205°C.
7. Turn the timer dial past the 10 minute mark until the power indicator turns on. Then, turn it back to 5 minutes. The air fryer will start automatically.
8. The air fryer will chime when finished. Pull out the baskets and let them cool completely for 10–30 minutes.

Basket Tips

- **Only** separate the baskets to clean or after cooking.
- The button guard protects the basket release button from being pressed accidentally. Slide the button guard forward to press the basket release button.
- **Never** press the basket release button while carrying the baskets.
- **Only** press the basket release button with the baskets resting on a counter, or any level, heat-resistant surface.
- The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. When you press the basket release button, the outer basket will **drop**.

Note:

- **Do not** unscrew the basket handle from the baskets.
- To order accessories, please contact **Customer Support** (see page 21).

USING YOUR AIR FRYER

Preheating

We recommend preheating for 5 minutes before placing food inside the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

1. Plug in.
2. Turn the temperature dial to at least 80°C.
3. Turn the timer dial past the 10 minute mark until the power indicator turns on. The power indicator and temperature indicator will turn on, indicating the air fryer is heating up. Then, turn the timer dial back to 5 minutes to begin preheating.
4. Once the temperature indicator turns off, the air fryer has finished preheating.

Air Frying

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 2.1]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the baskets with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the baskets out of the air fryer, be careful of hot steam, and **do not** press the basket release button.

1. Preheat your air fryer (see page 15).
2. When the temperature light turns off, add food to the baskets.
3. Turn the temperature dial to set the temperature.
4. Turn the timer dial to set the time. The air fryer will start automatically.

Note:

- If you need to set the time for less than 10 minutes, first turn the timer dial past 10 minutes. Then turn to the desired time.
- Shake food halfway through cooking to make sure your food cooks evenly.
- The timer will continue counting down even if the baskets are taken out.
- You may adjust the time and temperature anytime during cooking.

Air Frying (cont.)

5. The air fryer will chime when finished.
6. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.
7. Remove the inner basket from the outer basket to serve food. When separating baskets:
 - a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.
 - b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. [Figure 2.2] To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket.
8. Allow to cool before cleaning.

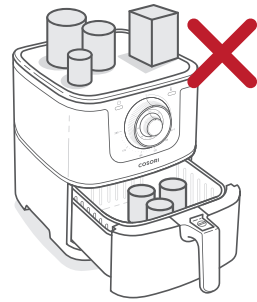


Figure 2.1



Figure 2.2

Automatic Shutoff

The air fryer will automatically shut off when the timer is complete.

Note: To shut off the air fryer manually, turn the timer dial counterclockwise to 0.

Shaking Food

How to Shake

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

A. To shake food:

1. Hold the baskets just above a heat-resistant surface for safety purposes. **Do not** press the basket release button. [Figure 2.3]
2. Shake the baskets.

B. If the baskets are too heavy to shake:

1. Place the baskets on a heat-resistant holder or surface.
2. Separate the baskets. Make sure no liquids are dripping from the inner basket.
3. Carefully shake the inner basket.

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

C. If the baskets are too heavy to shake and there are hot liquids present:

1. Place the baskets on a heat-resistant holder or surface.
2. Use tongs to mix or flip the food.

Note:

- When you take the baskets out, the air fryer will pause heating.
- When you replace the baskets, heating will automatically resume.
- Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.
- The timer will continue counting down even when the baskets are taken out.

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.

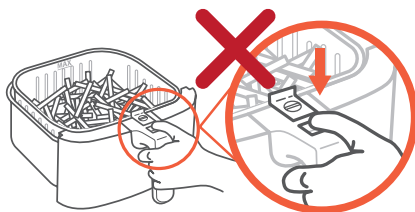


Figure 2.3

Cooking Guide

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly. [Figure 2.4]
- Food should not be filled over the “MAX” line of the inner basket. [Figure 2.5]
Do not pack in food.



Figure 2.4



Figure 2.5

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 baskets.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. 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 of oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to frying. Pat dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results. Try cutting fries into 0.6- by 7.6-cm / ¼- by 3-inch strips.

Note: For more from the Cosori Kitchen, check out our *Recipe Book and Tips from the Chef*.

CARE AND MAINTENANCE

Note:

- **Always** clean the air fryer baskets and interior after every use.
 - Lining the outer basket with foil may make cleanup easier.
1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the baskets for faster cooling.
 2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
 3. The baskets are dishwasher safe. You can also wash the baskets with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

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

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 118 mL / ½ US cup of baking soda and a few tablespoons of water (15 mL / 1 US tbsp) to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub. Let the baskets sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash baskets 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. [Figure 3.1] 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.

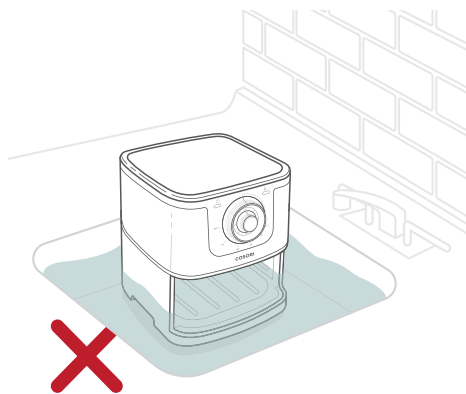


Figure 3.1

ACCESSORIES

You can purchase accessories for your air fryer from **Amazon** by searching for “**B07N8N6C85**”.

If you have any questions, please contact **Customer Support** (see page 21).

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the baskets securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the inner basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are 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 17).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 18).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 18.
Baskets will not slide into the air fryer securely.	Make sure the inner basket is not overfilled with food.
	Make sure the inner basket is securely inside the outer basket.
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 baskets and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to leak into the outer basket. This oil will produce white smoke, and the baskets may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle baskets 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 baskets out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (page 21).
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 14) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 21).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 21).

WARRANTY INFORMATION

Arovast Corporation warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service for 2 years, effective from the date of purchase to the end of the warranty period. Warranty lengths may vary between product categories.

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

CUSTOMER SUPPORT

Arovast Corporation

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

Email: support.eu@cosori.com

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

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!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

Considering what to cook? Many recipe ideas are available, both from us and the Cosori community.

MORE COSORI PRODUCTS

If you're happy with this air fryer, the line doesn't stop here. Check out **www.cosori.com** for a line of all our beautiful and thoughtfully designed cookware. They might be right at home in your kitchen, too!



Vielen Dank für Ihren Kauf!



(Wir hoffen, dass Ihnen Ihre neue Heißluftfritteuse genauso viel Freude bereitet wie uns.)



Kommen Sie der Cosori Cooks Community auf Facebook
[facebook.com/CosoriGermany](https://www.facebook.com/CosoriGermany)



Entdecken Sie unsere Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes



Genießen Sie wöchentlich neue Rezepte, *exklusiv vorbereitet*
von unseren hauseigenen Küchenchefs



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÖCHE

Unsere hilfsbereiten hauseigenen Köche sind gerne bereit, alle Ihre Fragen zu beantworten!

E-Mail: recipes@cosori.com

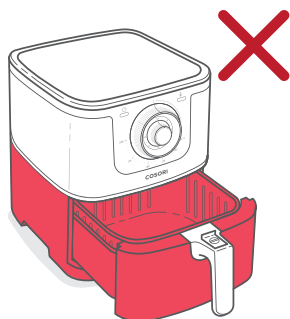
Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori

Fröhliches Kochen!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie beim Gebrauch der Heißluftfritteuse stets unsere Sicherheitshinweise. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

Wesentliche Sicherheitshinweise

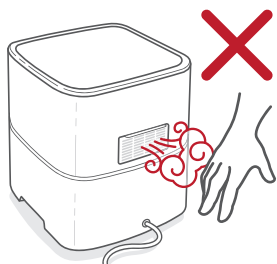


Heiße Oberflächen **nicht** berühren!
Benutzen Sie den Griff.



Drücken Sie die Auswurfaste **nur**, wenn die Körbe auf einer Arbeitsplatte oder einer anderen ebenen, hitzebeständigen Fläche stehen.

Die Griffe befinden sich nicht am Außenkorb, sondern am Innenkorb. Wenn Sie die Auswurfaste drücken, **senkt** sich der Außenkorb.



Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.

Allgemeine Sicherheit

- Tauchen Sie das Gehäuse oder den Stecker 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 der Automat 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 schadhaft ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 37).
- Verwenden Sie **ausschließlich** Originalzubehör und -ersatzteile. 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.
- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluftfritteuse (oder Herausnehmen der Körbe) besonders vorsichtig vor, wenn sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Reinigen Sie die Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmchen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Bewahren Sie **keine** Gegenstände in Ihrer Heißluftfritteuse auf.
- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse **ausschließlich** in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch. **Nur** für den Haushaltsgebrauch.

Beim Frittieren mit Heißluft

- Heißluftfritteusen arbeiten **ausschließlich** mit heißer Luft. Füllen Sie **niemals** Öl oder Fett in die Körbe.
- Nutzen Sie Ihre Heißluftfritteuse **nur**, wenn die Körbe ordnungsgemäß eingesetzt sind.
- Geben Sie **niemals** zu große Kochgutteile oder Metallgegenstände in Ihre Heißluftfritteuse.
- Geben Sie **weder** Papier, Pappe, nicht hitzebeständige Kunststoffteile **noch** ähnliche Materialien in Ihre Heißluftfritteuse. Sie können Pergamentpapier oder Folie benutzen.
- Geben Sie Back- oder Pergamentpapier **niemals** ohne Kochgut in Ihre Heißluftfritteuse. Andernfalls könnte sich das Papier durch die Luftzirkulation bewegen und mit den Heizspulen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie **stets** hitzebeständige Behälter. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von Behältern geboten, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Halten Sie Ihre Heißluftfritteuse von flammbaren Materialien (Vorhängen, Tischdecken usw.) fern. Stellen Sie die Heißluftfritteuse zum Betrieb auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche und halten Sie sie von Wärmequellen oder Flüssigkeiten fern.
- 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 die Körbe herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 37).
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

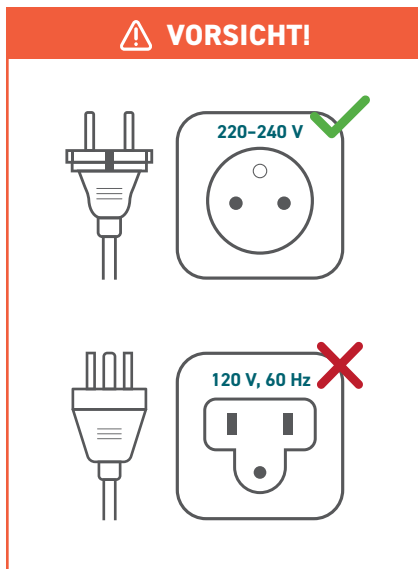
Stecker und Kabel

- 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.

Hinweis: Diese Heißluftfritteuse wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um Verhedderungs- oder Stolpergefahr zu reduzieren. Verlängerungskabel sind mit Vorsicht zu verwenden. Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss jener der Heißluftfritteuse entsprechen (siehe Seite 3).

Elektromagnetische Felder (EMF)

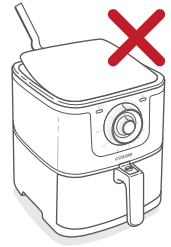
Die Cosori Heißluftfritteuse erfüllt alle Normen hinsichtlich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät auf Grundlage der derzeit verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse bediensicher.



**DIESE ANLEITUNG
BITTE AUFBEWAHREN**

IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

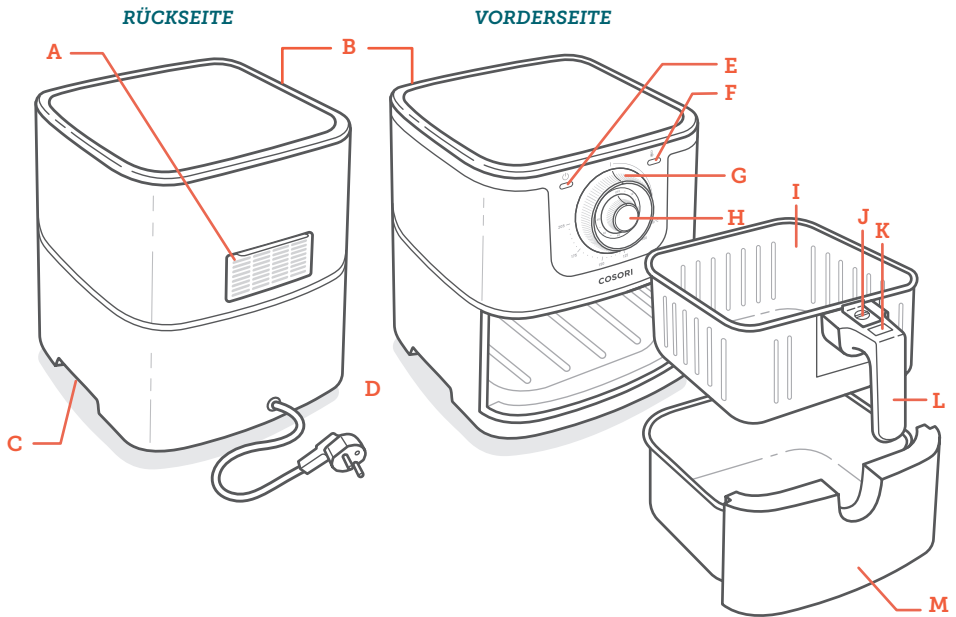
Ihre Cosori Heißluftfritteuse nutzt die 360° Rapid-Air-Heißluft-Technologie für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, sodass Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen mit bis zu 85 % weniger Kalorien als in anderen Fritteusen zubereiten können. Dank der einfachen Drehregler, der antihafbeschichteten 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 hier nicht um einen Deckel.
- Die Körbe bestehen aus Aluminium mit Antihafbeschichtung. Sie sind PFOA- und BPA-frei.

Diagramm der Heißluftfritteuse



A. Luftauslass
B. Lufteinlass
C. Gehäusegriffe
D. Stromkabel
E. Stromanzeige

F. Temperaturanzeige
G. Temperaturregler
H. Zeitregler
I. Innenkorb
J. Schiebetastenschutz

K. Auswurf-taste
L. Korbgriff
M. Außenkorb

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, einschließlich aller Aufkleber, 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 / 5 Zoll gewahrt wird. [Abbildung 1.1] Sorgen Sie dafür, dass Sie genug Freiraum haben, um die Körbe herauszunehmen.

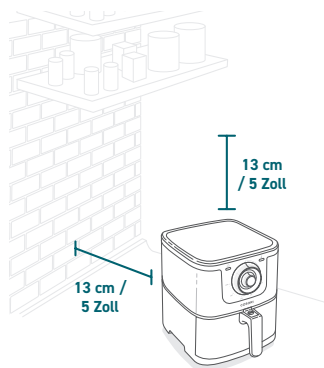


Abbildung 1.1

3. Ziehen Sie am Griff, um die Körbe herauszunehmen. Entfernen Sie das gesamte Kunststoffmaterial von den Körben.
4. Drücken Sie die Auswurf Taste, um den Innenkorb vom Außenkorb zu lösen. [Abbildung 1.2–1.3]
5. Reinigen Sie beide Körbe gründlich entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
6. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
7. Setzen Sie die Körbe in die Heißluftfritteuse ein.

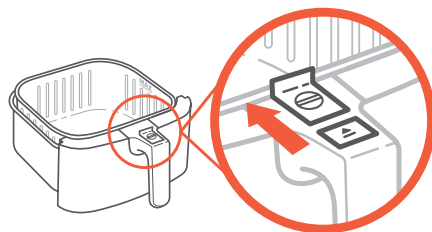


Abbildung 1.2

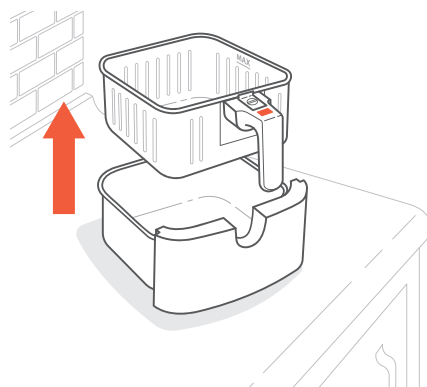


Abbildung 1.3

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 die Frittierkörbe leer sind, und schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf 205 °C.
3. Drehen Sie den Zeitregler über die Zehn-Minuten-Markierung hinaus, bis die Betriebsanzeige aufleuchtet. Die Betriebs- und Temperaturanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass sich die Heißluftfritteuse aufheizt. Drehen Sie den Regler dann auf fünf Minuten zurück, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Wenn die Heißluftfritteuse vollständig vorgeheizt ist, erlischt die Temperaturanzeige.
5. Nehmen Sie die Körbe heraus und lassen Sie sie fünf Minuten lang abkühlen. Setzen Sie die leeren Körbe anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein.
6. Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler auf 205 °C eingestellt ist.
7. Drehen Sie den Zeitregler über die Zehn-Minuten-Markierung hinaus, bis die Betriebsanzeige aufleuchtet. Drehen Sie ihn dann auf fünf Minuten zurück. Die Heißluftfritteuse startet nun automatisch.
8. Die Heißluftfritteuse gibt einen Ton ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Nehmen Sie die Körbe heraus und lassen Sie sie 10–30 Minuten lang vollständig auskühlen.

Hinweise zu Körben

- Trennen Sie die Körbe **ausschließlich** zur Reinigung oder nach dem Gebrauch.
- Der Tastenschutz verhindert das versehentliche Drücken der Auswurf-taste. Schieben Sie den Tastenschutz nach vorn, wenn Sie die Auswurf-taste drücken möchten.
- Drücken Sie die Auswurf-taste **niemals**, während Sie die Körbe tragen.
- Drücken Sie die Auswurf-taste **nur**, wenn die Körbe auf einer Arbeitsplatte oder einer anderen ebenen, hitzebeständigen Fläche stehen.
- Die Griffe befinden sich nicht am Außenkorb, sondern am Innenkorb. Wenn Sie die Auswurf-taste drücken, **senkt** sich der Außenkorb.

Hinweis:

- *Schrauben Sie den Korbgriff **nicht** von den Körben ab.*
- *Bitte wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 49), um Ersatzteile zu bestellen.*

DER GEBRAUCH IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

Vorheizen

Sollte Ihre Heißluftfritteuse nicht bereits heiß sein, empfehlen wir, sie fünf Minuten vorzuheizen und erst dann Kochgut in die Fritteuse zu geben. Ist die Fritteuse nicht vorgeheizt, wird das Kochgut nicht vollständig gegart.

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf mindestens 80 °C.
3. Drehen Sie den Zeitregler über die Zehn-Minuten-Markierung hinaus, bis die Betriebsanzeige aufleuchtet. Die Betriebs- und Temperaturanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass sich die Heißluftfritteuse aufheizt. Drehen Sie den Zeitregler anschließend auf fünf Minuten zurück, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Wenn die Temperaturanzeige erlischt, ist die Heißluftfritteuse vollständig vorgeheizt.

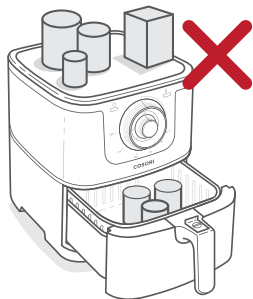


Abbildung 2.1

Frittieren mit Heißluft

Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Dadurch wird der Luftstrom beeinträchtigt, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. [Abbildung 2.1]
- Heißluftfritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in die Körbe.
- Achten Sie beim Herausnehmen der Körbe aus der Fritteuse auf heißen Dampf und drücken Sie **keinesfalls** die Auswurfaste.

1. Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor (siehe Seite 31).
2. Geben Sie das Kochgut hinein, wenn die Temperaturleuchte erlischt.
3. Drehen Sie den Temperaturregler, um die Temperatur einzustellen.
4. Drehen Sie den Zeitregler, um die Zeit einzustellen. Die Heißluftfritteuse startet nun automatisch.

Hinweis:

- Soll die Zeit auf weniger als zehn Minuten eingestellt werden, drehen Sie den Regler trotzdem zunächst bis auf zehn Minuten. Anschließend können Sie die gewünschte Zeit einstellen.
- Schütteln Sie das Kochgut nach der halben Kochzeit, damit es gleichmäßig gegart wird.
- Der Timer läuft auch dann weiter ab, wenn die Körbe aus der Fritteuse genommen werden.
- Sie können die Zeit und Temperatur jederzeit während des Kochvorgangs ändern.

Frittieren mit Heißluft (Forts.)

5. Die Heißluftfritteuse gibt einen Ton ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist.
6. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.
7. Nehmen Sie den Innenkorb aus dem Außenkorb und servieren Sie das Essen.
Trennen der Körbe:
 - a. Achten Sie darauf, dass sich die Körbe auf einer flachen Oberfläche befinden.
 - b. Überprüfen Sie, ob sich heißes Öl oder Fett im Außenkorb angesammelt hat.
[Abbildung 2.2] Lassen Sie das Öl vor erneutem Einsetzen des Innenkorbs ab, um Spritzer zu vermeiden.
8. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

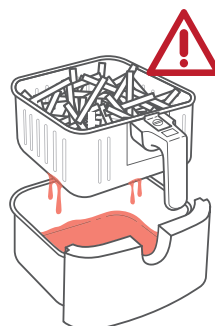


Abbildung 2.2

Automatisches Abschalten

Die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch ab, sobald der Timer abgelaufen ist.

Hinweis: Um die Heißluftfritteuse manuell auszuschalten, drehen Sie den Zeitregler gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

Schütteln von Kochgut

Schütteln von Kochgut

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

A. Schütteln von Kochgut:

1. Halten Sie Körbe aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Fläche. Drücken Sie die Auswurf Taste **nicht** [Abbildung 2.3]

2. Schütteln Sie die Körbe.

B. Für den Fall, dass die Körbe zum Schütteln zu schwer sind:

1. Stellen Sie die Körbe auf eine hitzebeständige Fläche.
2. Trennen Sie die Körbe voneinander. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten aus dem Innenkorb tropfen.
3. Schütteln Sie den Innenkorb vorsichtig.

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

C. Für den Fall, dass die Körbe zum Schütteln zu schwer sind und sie heiße Flüssigkeiten enthalten:

1. Stellen Sie die Körbe auf eine hitzebeständige Fläche.
2. Vermischen oder wenden Sie das Kochgut mit einer Zange.

Hinweis:

- Wenn Sie die Körbe herausnehmen, pausiert die Heißluftfritteuse die Heizleistung.
- Wenn Sie die Körbe wieder einsetzen, setzt auch die Heizleistung automatisch wieder ein.
- Schütteln Sie das Kochgut nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluftfritteuse sich sonst abkühlen könnte.
- Der Timer läuft auch dann weiter ab, wenn die Körbe aus der Fritteuse genommen werden.

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.

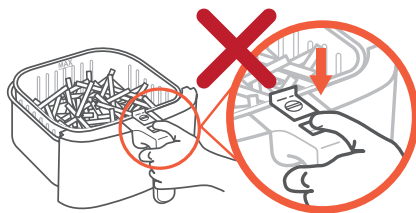


Abbildung 2.3

Kochanleitung

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird Kochgut nicht gleichmäßig gegart. [Abbildung 2.4]
- Füllen Sie einen Korb lediglich bis zur „MAX“-Markierung am Innenkorb. [Abbildung 2.5] Geben Sie **nicht** zu viel Kochgut in den Korb.



Abbildung 2.4



Abbildung 2.5

Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml / 2 EL (US) 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 kochen.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in die Körbe.
- Wenn Sie stark fettiges Kochgut in der Heißluftfritteuse kochen, tropft Fett vom Boden der Körbe. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie Fetttropfen 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 (US) 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 Pommes in 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 Zoll große Streifen.

Hinweis: Für weitere Informationen aus der Cosori-Küche werfen Sie einen Blick in unser Rezeptheft oder lesen Sie die Tipps vom Küchenchef.

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- Reinigen Sie die Körbe und das Innere der Heißluftfritteuse **stets** nach jedem einzelnen Gebrauch.
 - Ein Auslegen des Außenkorbs mit Folie 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 die Körbe herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
 2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
 3. Die Körbe sind spülmaschineneeignet. Sie können die Körbe auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis: Die Körbe sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Mischen Sie 118 ml / ½ Tasse (US) Backnatron mit einigen Esslöffeln Wasser (15 ml / 1 EL (US)) in einer kleinen Schüssel, bis sich eine streichfähige Paste bildet.

- b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf den Körben und schrubben Sie sie. Lassen Sie die Körbe 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Reinigen Sie die Körbe vor dem Gebrauch mit Seifenwasser.
5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie die Fritteuse **nicht** in Wasser. [Abbildung 3.1] 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.

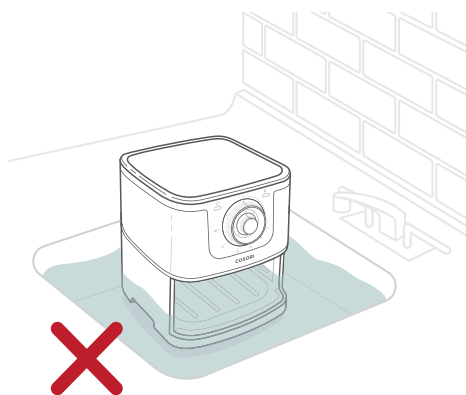


Abbildung 3.1

ZUBEHÖR

Sie können weiteres Zubehör für Ihre Heißluftfritteuse bei **Amazon** kaufen, indem Sie nach „**B07N8N6C85**“ suchen oder den QR-Code scannen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 37).



PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie die Körbe fest in die Heißluftfritteuse ein.
Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Innenkorb. 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 33).
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochanleitung , Seite 34).
Die Pommes sind nicht richtig gegart.	Siehe Pommes , Seite 34.
Die Körbe lassen sich nicht fest in die Heißluftfritteuse einsetzen.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Innenkorb befindet.
	Überprüfen Sie, ob der Innenkorb fest im Außenkorb sitzt.
Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass die Körbe und die Innenseite der Heißluftfritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen fettigen Kochguts tropft Fett in den Außenkorb. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnten die Körbe heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie die Körbe 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 die Körbe herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 37).
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 30), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Ist der Kunststoffgeruch immer noch vorhanden, kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Seite 37).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, kontaktieren Sie bitte den **Kundendienst** (siehe Seite 37).

GARANTIE

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

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

KUNDENDIENST

Arovast Corporation

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

E-Mail: support.eu@cosori.com

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

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!

#iCookCosori



@cosoricooks



Geräte von Cosori

Überlegen Sie, was Sie kochen sollen?
Es gibt so viele Rezepte von uns und der Cosori-Community.

WEITERE PRODUKTE VON COSORI

Sind Sie mit Ihrer Heißluftfritteuse zufrieden? Wir haben noch viel mehr für Sie!
Unsere komplette Palette an schönem und gut durchdachtem Kochzubehör finden Sie auf www.cosori.com. Und Ihre Küche ist wahrscheinlich genau der richtige Ort für sie!



Merci pour votre achat !



(Nous espérons que vous aimerez votre nouvelle friteuse sans huile autant que nous.)



Rejoignez

la communauté des utilisateurs Cosori sur Facebook : [facebook.com/CosoriFrance](https://www.facebook.com/CosoriFrance)



Découvrez

notre galerie de recettes www.cosori.com/recipes



Bénéficiez

chaque semaine de recettes illustrées réalisées en exclusivité par nos chefs



CONTACTEZ NOS CHEFS

Nos chefs se feront un plaisir de répondre à toutes vos questions !

Écrivez à l'adresse : recipes@cosori.com

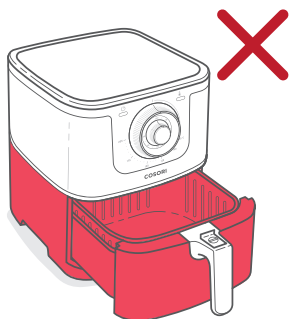
De la part de toute l'équipe Cosori :

Bon appétit !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Respectez les précautions de sécurité de base lors de l'utilisation de la friteuse sans huile. Lisez attentivement toutes les instructions.

Consignes de sécurité clés

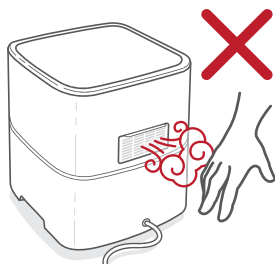


Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée de l'appareil.



Appuyez uniquement sur le bouton de déblocage des paniers lorsque les paniers sont placés à plat sur un plan de travail ou sur toute autre surface plane résistant à la chaleur.

La poignée est attachée au panier interne et non au panier externe. Appuyez sur le bouton de déblocage des paniers, le panier externe sera **libéré**.



Ne bloquez pas les ouvertures d'aération. De la vapeur brûlante sort des ouvertures. Prenez soin d'éloigner les ouvertures de vos mains et de votre visage.

Consignes générales de sécurité

- **N'immergez pas** la friteuse sans huile, le boîtier ou la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou autres liquides.
- Surveillez de près les enfants à proximité de la friteuse sans huile.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- **N'utilisez pas** la friteuse sans huile si elle est endommagée, si elle ne fonctionne pas, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **service client** (voir page 53).
- **N'utilisez pas** de pièces ou accessoires provenant d'une tierce partie pour remplacer des pièces d'origine de l'appareil, cela pourrait provoquer des blessures.
- **N'utilisez pas** l'appareil à l'extérieur.
- **Ne placez pas** la friteuse sans huile ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, à proximité de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chaud.
- Faites très attention lors de la manipulation de la friteuse sans huile (ou du retrait des paniers) si celle-ci contient de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- **Ne nettoyez pas** l'appareil à l'aide d'un tampon à récurer en métal. Des fragments métalliques pourraient se détacher du tampon et entrer en contact avec les parties électriques, créant alors un risque de décharge électrique.
- **Ne placez rien** sur le dessus de la friteuse sans huile. **Ne stockez rien** à l'intérieur de la friteuse sans huile.
- Utilisez **uniquement** la friteuse sans huile conformément aux instructions de ce manuel.
- Non adapté à un usage commercial. Pour un usage domestique **seulement**.

Pendant la cuisson sans huile

- La friteuse sans huile cuit les aliments à l'air chaud **uniquement**. **Ne placez jamais** d'huile ou autres graisses dans les paniers.
- **N'utilisez jamais** votre friteuse sans huile sans les paniers en place.
- **Ne placez pas** d'aliments volumineux ou d'ustensiles en métal dans la friteuse sans huile.
- **Ne placez pas** de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou autres matériaux similaires dans la friteuse sans huile. Vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier aluminium.
- **Ne placez jamais** de papier sulfurisé dans la friteuse sans huile sans placer d'aliments dessus. L'air circulant dans l'appareil pourrait soulever le papier, qui risquerait d'entrer en contact avec les serpentins de chauffage.
- Utilisez **toujours** des conteneurs résistant à la chaleur. Faites très attention si vous utilisez des conteneurs qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Tenez la friteuse sans huile à l'écart des matières inflammables (comme les rideaux, nappes, etc.). Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur à l'écart de sources de chaleur ou de liquides.
- Éteignez et débranchez immédiatement la friteuse sans huile si celle-ci dégage de la fumée foncée. La présence d'une fumée blanche est normale, elle peut être provoquée par la matière grasse qui est chauffée ou des éclaboussures d'aliments, toutefois, une fumée noire indique que les aliments brûlent ou un problème de court-circuit. Attendez que la fumée ait complètement disparu avant de sortir les paniers. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée noire, contactez le **service client** (voir page 53).
- **Ne laissez pas** la friteuse sans huile fonctionner sans surveillance.

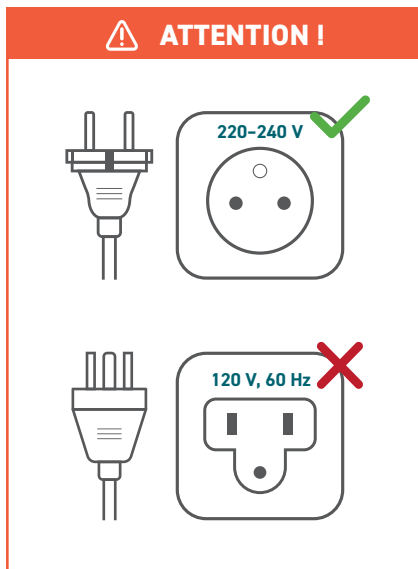
Fiche et cordon d'alimentation

- **Ne laissez pas** le cordon d'alimentation (ou une rallonge électrique) pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et éloignez-le des surfaces chaudes.

Remarque : cette friteuse est équipée d'un cordon d'alimentation court pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute. Utilisez les rallonges électriques avec précaution. La spécification électrique indiquée pour la rallonge électrique utilisée doit être au moins aussi élevée que celle de la friteuse sans huile (voir page 4).

Champs électromagnétiques (CEM)

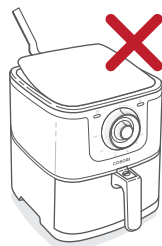
Cette friteuse sans huile Cosori est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel, cet appareil peut être utilisé en toute sécurité, conformément aux preuves scientifiques disponibles.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRISE EN MAIN DE LA FRITEUSE SANS HUILE

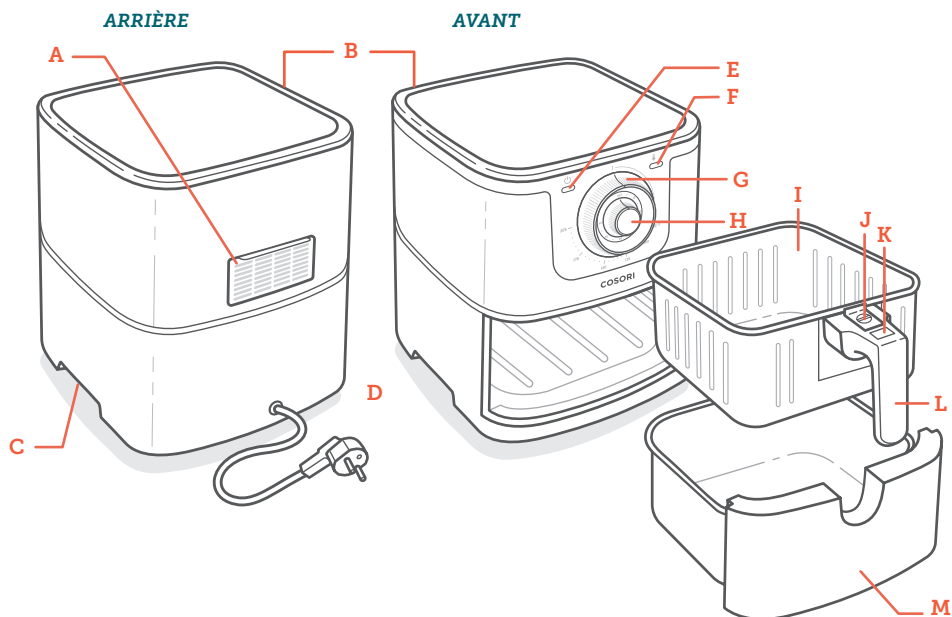
Votre friteuse sans huile Cosori utilise une technologie de circulation de l'air rapide à 360° pour cuisiner sans huile ou presque et obtenir rapidement de délicieux aliments croustillants contenant 85 % de calories en moins par rapport à la cuisson à la friteuse classique. Avec ses cadrans simples, ses paniers antiadhésifs et son design intuitif et sûr, la friteuse sans huile Cosori deviendra vite la vedette de votre cuisine.



Remarque :

- **N'essayez pas** d'ouvrir le dessus de la friteuse sans huile. Cette partie de l'appareil n'est pas un couvercle.
- Les paniers sont en aluminium avec un revêtement antiadhésif. Ils sont fabriqués sans APFO ni BPA.

Schéma de la friteuse sans huile



- | | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|---|
| A. Sortie d'air | F. Témoin de température | K. Bouton de déblocage des paniers |
| B. Entrée d'air | G. Cadran de la température | L. Poignée du panier |
| C. Poignées du socle | H. Cadran de la minuterie | M. Panier externe |
| D. Cordon d'alimentation | I. Panier interne | |
| E. Témoin de mise sous tension | J. Cache-bouton coulissant | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Installation

1. Retirez la friteuse sans huile et ses accessoires de son emballage, y compris les autocollants temporaires.
2. Placez la friteuse sans huile sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Maintenez-la à l'écart des zones pouvant être endommagées par la vapeur (comme les murs ou les placards).

Remarque : laissez 13 cm (5 po) d'espace derrière et au-dessus de la friteuse sans huile. [Figure 1.1]
Laissez suffisamment d'espace pour pouvoir retirer les paniers.

3. Soulevez la poignée pour retirer les paniers. Ôtez tout le plastique des paniers.
4. Appuyez sur le bouton de déblocage des paniers pour séparer le panier interne du panier externe. [Figures 1.2–1.3]
5. Lavez bien les deux paniers au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge non abrasive.
6. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez à l'aide d'un torchon.
7. Remplacez les paniers dans la friteuse sans huile.

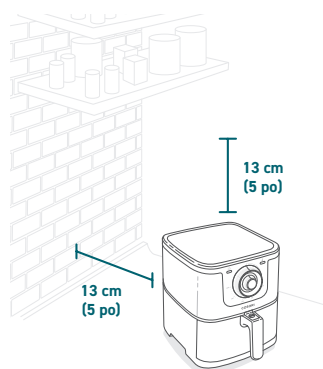


Figure 1.1

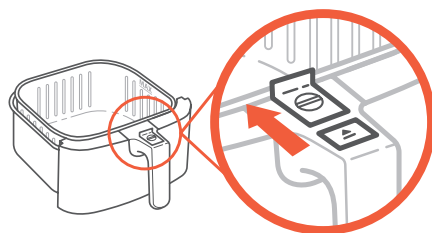


Figure 1.2

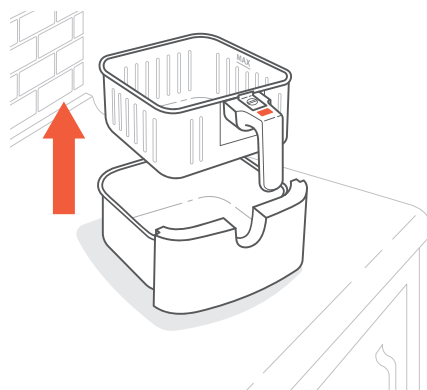


Figure 1.3

Test de fonctionnement

Un test de fonctionnement vous aidera à vous familiariser avec votre friteuse sans huile, à vous assurer de son bon fonctionnement et à éliminer tout résidu éventuel.

1. Assurez-vous que les paniers de la friteuse sans huile sont vides et branchez la friteuse sans huile.
2. Tournez le cadran de la température sur 205 °C.
3. Tournez le cadran de la minuterie après le repère des 10 minutes jusqu'à ce que le témoin de mise sous tension s'allume. Le témoin de mise sous tension et le témoin de température s'allument, indiquant que la friteuse sans huile est en train de chauffer. Puis, ramenez le cadran au repère des 5 minutes pour commencer le préchauffage.
4. Une fois le préchauffage terminé, le témoin de température s'éteint.
5. Sortez les paniers et laissez-les refroidir pendant 5 minutes. Puis, replacez les paniers vides dans la friteuse sans huile.
6. Vérifiez que le cadran de température est sur 205 °C.
7. Tournez le cadran de la minuterie après le repère des 10 minutes jusqu'à ce que le témoin de mise sous tension s'allume. Puis, ramenez le cadran au repère des 5 minutes. La friteuse sans huile démarre automatiquement.
8. La friteuse sans huile sonne lorsque la minuterie est terminée. Sortez les paniers et laissez-les refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

Conseils d'utilisation des paniers

- Séparez **uniquement** les paniers pour les nettoyer ou après la cuisson.
- Le cache-bouton protège le bouton de déblocage des paniers contre toute pression accidentelle. Faites coulisser le cache-bouton vers l'avant pour appuyer sur le bouton de déblocage des paniers.
- N'appuyez **jamais** sur le bouton de déblocage des paniers lorsque vous transportez les paniers.
- Appuyez **uniquement** sur le bouton de déblocage des paniers lorsque ceux-ci sont placés sur un plan de travail ou sur toute autre surface plane résistant à la chaleur.
- La poignée est attachée au panier interne et non au panier externe. Appuyez sur le bouton de déblocage des paniers, le panier externe sera **libéré**.

Remarque :

- **Ne dévissez pas** la poignée des paniers.
- *Pour commander des pièces de rechange, veuillez contacter le **service client** (voir page 53).*

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

Préchauffage

Nous recommandons de préchauffer l'appareil 5 minutes avant de placer des aliments dans la friteuse sans huile, à moins que votre friteuse ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuisent pas complètement si l'appareil n'a pas préchauffé.

1. Branchez l'appareil.
2. Tournez le cadran de la température sur 80 °C au minimum.
3. Tournez le cadran de la minuterie après le repère des 10 minutes jusqu'à ce que le témoin de mise sous tension s'allume. Le témoin de mise sous tension et le témoin de température s'allument, indiquant que la friteuse sans huile est en train de chauffer. Puis, ramenez le cadran au repère des 5 minutes pour commencer le préchauffage.
4. Une fois le témoin de température éteint, la friteuse sans huile a fini son préchauffage.

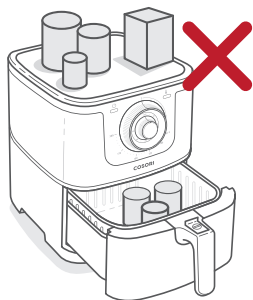


Figure 2.1

Cuisson sans huile

Remarque :

- **Ne placez rien** sur le dessus de la friteuse sans huile. Vous risqueriez d'entraver la circulation de l'air et de provoquer une cuisson de mauvaise qualité. [Figure 2.1]
- Une friteuse sans huile fonctionne différemment d'une friteuse classique. **Ne remplissez pas** les paniers d'huile, de graisse de cuisson ou d'un autre liquide.
- Lorsque vous retirez les paniers de la friteuse sans huile, faites attention à la vapeur brûlante et **n'appuyez pas** sur le bouton de déblocage des paniers.

1. Préchauffez votre friteuse sans huile (voir page 47).
2. Lorsque le voyant de température s'éteint, placez les aliments dans les paniers.
3. Tournez le cadran de la température pour définir la température.
4. Tournez le cadran de la minuterie pour définir la minuterie. La friteuse sans huile démarre automatiquement.

Remarque :

- Si vous souhaitez régler la minuterie sur une durée inférieure à 10 minutes, tournez d'abord le cadran de la minuterie jusqu'au repère des 10 minutes. Puis, réglez le cadran sur la durée de cuisson de votre choix.
- Secouez les aliments à mi-cuisson pour vous assurer qu'ils cuisent uniformément.
- Le décompte de la minuterie se poursuivra même si les paniers sont sortis.
- Vous pouvez ajuster la durée et la température à tout moment lors de la cuisson.

Cuisson sans huile (suite)

5. La friteuse sans huile sonne lorsque la minuterie est terminée.
6. Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
7. Sortez le panier interne du panier externe pour servir les aliments. Lorsque vous séparez les paniers :
 - a. Assurez-vous que les paniers sont posés sur une surface plane.
 - b. Faites attention à l'huile ou à la graisse chaude recueillie au fond du panier externe. [Figure 2.2] Pour éviter les éclaboussures, videz l'huile avant de replacer le panier interne.
8. Laissez refroidir les paniers avant de les nettoyer.

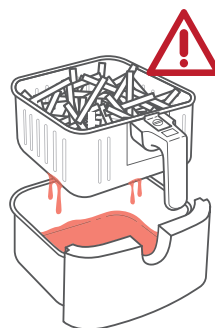


Figure 2.2

Arrêt automatique

La friteuse sans huile s'éteint automatiquement à la fin de la minuterie.

Remarque : pour éteindre manuellement la friteuse sans huile, tournez le cadran de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au 0.

Secouer les aliments

Comment secouer les aliments

Pendant la cuisson, sortez les paniers de la friteuse sans huile et secouez, mélangez ou retournez les aliments.

- A.** Pour secouer les aliments :
1. Manipulez les paniers au-dessus d'une surface résistant à la chaleur pour des raisons de sécurité.
N'appuyez pas sur le bouton de déblocage des paniers. [Figure 2.3]
 2. Secouez les paniers.
- B.** Si les paniers sont trop lourds pour être secoués :
1. Placez les paniers sur une surface ou un support résistant à la chaleur.
 2. Séparez les paniers. Assurez-vous qu'aucun liquide ne coule du panier interne.
 3. Secouez soigneusement le panier interne.

Remarque : **n'utilisez pas** cette méthode s'il existe un risque d'éclaboussures de liquides brûlants.

- C.** Si les paniers sont trop lourds pour être secoués et qu'ils contiennent des liquides chauds :
1. Placez les paniers sur une surface ou un support résistant à la chaleur.
 2. Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les éléments.

Remarque :

- Lorsque vous retirez les paniers, la friteuse sans huile met en pause le chauffage.
- Lorsque vous replacez les paniers, le chauffage reprend automatiquement.
- Évitez de secouer les paniers plus de 30 secondes, car la friteuse sans huile peut commencer à refroidir.
- Le décompte de la minuterie se poursuit même lorsque les paniers sont sortis.

Les aliments à secouer

- Les aliments de petite taille empilés, comme les frites ou les nuggets, doivent généralement être secoués.
- S'ils ne sont pas secoués, ces aliments peuvent ne pas être croustillants ou encore ne pas cuire uniformément.
- Vous pouvez retourner d'autres aliments, comme les steaks, pour vous assurer que les deux côtés soient bien dorés.

Quand secouer les aliments

- Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson, ou plusieurs fois si vous le souhaitez.

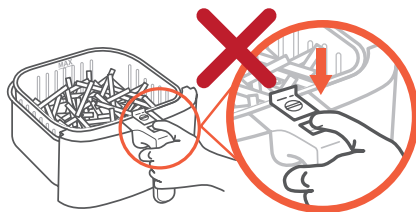


Figure 2.3

Guide de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne cuiront pas uniformément. [Figure 2.4]
- Les aliments ne doivent pas dépasser la ligne « MAX » du panier interne. [Figure 2.5] **N'empilez pas** les aliments.

Ne remplissez pas trop le panier



Figure 2.4



Figure 2.5

Utilisation d'huile

- Une petite quantité d'huile ajoutée à vos aliments les rendra plus croustillants. N'utilisez pas plus de 30 ml (2 cuillères à soupe) d'huile.
- Les huiles en spray sont pratiques pour pouvoir appliquer uniformément une petite quantité d'huile sur tous les aliments.

Conseils culinaires

- Vous pouvez frire sans huile des ingrédients surgelés ou des produits à cuire au four.
- Pour faire des gâteaux, des tartes ou tout plat comportant une pâte ou une garniture, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans les paniers.
- La cuisson des aliments riches en matières grasses provoquera l'accumulation de gouttes de graisse au fond des paniers. Pour éviter de produire de la fumée en excès lors de la cuisson, videz ces gouttes de graisse après la cuisson.
- Les aliments marinés dans des liquides provoquent des éclaboussures et de la fumée en excès. Séchez ces aliments avant de les faire cuire.

Frites

- Ajoutez 8 à 15 ml (0,5 à 1 cuillère à soupe) d'huile pour rendre les aliments croustillants.
- Lorsque vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites-les tremper dans de l'eau pendant 15 minutes avant de les faire frire afin d'éliminer l'amidon. Séchez les frites à l'aide d'un torchon avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir des frites plus croustillantes, coupez les pommes de terre crues en morceaux plus fins. Essayez de couper les frites en bâtonnets de 0,6 x 7,6 cm (0,25 x 3 po).

Remarque : pour plus d'informations sur la cuisine Cosori, consultez notre livre de recettes et les conseils du chef.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

- **Nettoyez toujours** les paniers et l'intérieur de la friteuse sans huile après chaque utilisation.
 - Recouvrir le panier externe de papier aluminium peut faciliter le nettoyage.
1. Éteignez et débranchez la friteuse sans huile. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Retirez les paniers pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
 2. Essuyez l'extérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'un chiffon humide si nécessaire.
 3. Les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver les paniers à l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive. Laissez tremper si nécessaire.

Remarque : les paniers possèdent un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des matériaux de nettoyage abrasifs.

4. Pour les résidus de graisse tenaces :
 - a. Dans un petit bol, mélangez 118 ml (une demi-tasse) de bicarbonate de soude et quelques cuillères à soupe d'eau (15 ml) pour former une pâte.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur les paniers et frottez. Laissez les paniers reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.

c. Lavez les paniers à l'eau et au savon avant de les utiliser.

5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'une éponge non abrasive ou d'un chiffon légèrement humide.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau. [Figure 3.1] Si nécessaire, nettoyez le serpentин chauffant pour éliminer les débris d'aliments.

6. Séchez l'appareil avant de l'utiliser.

Remarque : assurez-vous que le serpentин chauffant est complètement sec avant d'allumer la friteuse sans huile.

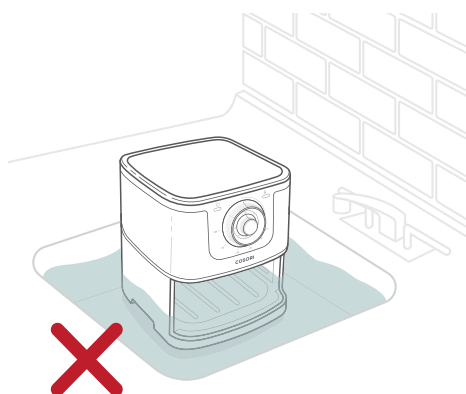


Figure 3.1

ACCESSOIRES

Vous pouvez acheter des accessoires pour votre friteuse sans huile sur **Amazon** en recherchant la référence « **B07PW6PLBT** » or scanner le code QR.

Si vous avez des questions, contactez le **service client** (voir page 53).



DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
La friteuse sans huile ne s'allume pas.	Assurez-vous que la friteuse sans huile est branchée. Enfoncez fermement les paniers dans la friteuse sans huile.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Placez moins d'aliments dans le panier interne. Si le panier est trop plein, les aliments ne cuiront pas suffisamment. Augmentez la température ou la durée de cuisson.
Les aliments n'ont pas cuit uniformément.	Les aliments empilés les uns sur les autres ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir Secouer les aliments , page 49).
Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson sans huile.	L'ajout d'une petite quantité d'huile au pinceau ou en spray sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir Guide de cuisson , page 50).
Les frites n'ont pas cuit correctement.	Voir Frites , page 50.
Les paniers ne s'insèrent pas correctement dans la friteuse sans huile.	Assurez-vous que le panier interne n'est pas trop rempli d'aliments. Assurez-vous que le panier interne est bien en place dans le panier externe.
La friteuse sans huile émet de la fumée blanche.	La friteuse sans huile peut produire de la fumée blanche lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Il s'agit d'un phénomène normal. Assurez-vous que les paniers ainsi que l'intérieur de la friteuse sans huile sont correctement nettoyés et exempts de traces de graisse. La cuisson d'aliments gras peut provoquer des égouttements d'huile dans le panier externe. Cette huile entraîne la production de fumée blanche, et les paniers peuvent être plus chauds que d'habitude. Ce phénomène est normal et ne devrait pas affecter la cuisson. Manipulez les paniers avec soin.
La friteuse sans huile émet de la fumée foncée.	Débranchez immédiatement votre friteuse sans huile. La présence d'une fumée noire indique que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée ait complètement disparu avant de sortir les paniers. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée noire, contactez le service client (voir page 53).
La friteuse sans huile sent le plastique.	Les friteuses sans huile peuvent dégager une odeur de plastique provenant du processus de fabrication. Il s'agit d'un phénomène normal. Suivez les instructions sur le Test de fonctionnement (page 46) pour éliminer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique est toujours présente, veuillez contacter le service client (voir page 53).

Si votre problème ne figure pas dans la liste, contactez le **service client** (voir page 53).

INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE

Arovast Corporation garantit la plus haute qualité des matériaux, de la main-d'œuvre et du service associés à tous ses produits, pendant 2 ans à partir de la date d'achat. La durée de garantie est susceptible de varier selon la catégorie de produit.

En cas de problème ou de question concernant votre nouveau produit, n'hésitez pas à contacter notre service client qui vous viendra en aide.

SERVICE CLIENT

Arovast Corporation

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

E-mail : support.eu@cosori.com

*Veuillez vous munir de votre facture et de votre numéro de commande avant de contacter le service client.

PARTAGEZ VOS CRÉATIONS

Nous espérons vous avoir été utiles. Nous sommes impatients de découvrir vos superbes préparations, n'hésitez pas à prendre des photos ! Les membres de notre communauté se réjouiront de découvrir vos créations ; partagez-les sur l'une des plateformes suivantes. À vos photos, mentions et hashtags, chef Cosori !

#iCookCosori



@cosoricooks



Électroménager Cosori

Vous ne savez pas quoi cuisiner ? De nombreuses idées de recettes sont disponibles auprès de nos chefs et de la communauté Cosori.

PLUS DE PRODUITS COSORI

Si vous êtes satisfait(e) de cette friteuse sans huile, nos autres produits pourraient vous plaire. Rendez-vous sur **www.cosori.com** pour découvrir notre gamme de superbes articles de cuisine bien pensés. Vous y trouverez peut-être votre prochain coup de cœur !



¡Gracias por tu compra!



Esperamos que tu nueva freidora por aire te guste tanto como a nosotros.



únete

a la Comunidad Cosori Cooks en Facebook
facebook.com/CosoriSpain



explora

nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



disfruta

de recetas destacadas cada semana
preparadas exclusivamente por nuestros chefs



CONTACTA CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs te ayudarán con cualquier duda que puedas tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

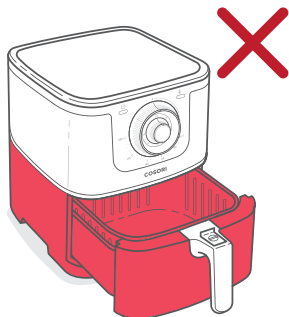
El equipo de Cosori te desea

¡que disfrutes cocinando!

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Aspectos clave de seguridad

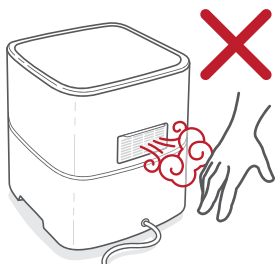


No toques las superficies calientes. Utiliza el asa.



Pulsa solo el botón para soltar la cesta cuando las cestas estén bien apoyadas sobre la encimera (o cualquier otra superficie nivelada y resistente al calor).

El asa está unida a la cesta interior, no a la exterior. Cuando pulses el botón para soltar la cesta, la cesta exterior se **separará**.



No bloquee las rejillas de ventilación, ya que sale humo caliente de ellas. Mantén la cara y las manos alejadas de las rejillas.

Seguridad general

- **No** sumerjas la carcasa ni el enchufe de la freidora por aire en agua u otros líquidos.
- Supervisa atentamente a los niños que estén cerca de la freidora por aire.
- Desconectar el deshidratador cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar el deshidratador antes de colocar o retirar las piezas.
- **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 69).
- **No** utilices piezas ni accesorios de repuesto de otros fabricantes, pues podrían provocar lesiones.
- **No** la utilices en exteriores.
- **No** coloques la freidora por aire ni ninguno de sus componentes sobre la placa de la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- Ten especial cuidado al mover la freidora por aire (o al extraer las cestas) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **No** la limpies con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloques nada encima de la freidora por aire. **No** guardes nada dentro de la freidora por aire.
- Utiliza la freidora por aire **solo** según se indica en este manual.
- No diseñado para uso comercial, Uso **exclusivamente** doméstico.

Mientras se fríe por aire

- La freidora por aire funciona **únicamente** con aire caliente. **No** llenes nunca las cestas de aceite o grasas.
- **No** utilices nunca la freidora por aire sin las cestas colocadas en su sitio.
- **No** introduzcas alimentos de grandes dimensiones ni utensilios de metal en la freidora por aire.
- **No** introduzcas objetos de papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora por aire. Puedes utilizar papel de horno o de aluminio.
- **No** coloques nunca papel vegetal o de hornear en la freidora por aire sin alimentos encima de él. El aire que circula podría hacer que el papel se levante y entre en contacto con las bobinas de calentamiento.
- Utiliza **siempre** recipientes que resistan al calor. Ten especial cuidado si utilizas recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Mantén la freidora por aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Colócala sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- 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; sin embargo, 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 las cestas. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a **Atención al Cliente** (página 69).
- **No** dejes la freidora por aire desatendida mientras la utilizas.

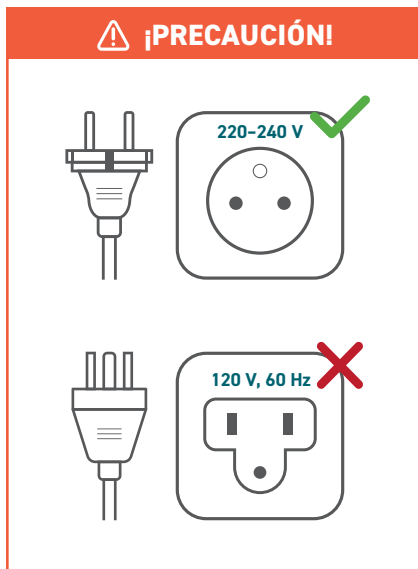
Enchufe y cable

- **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.

Nota: Esta freidora por aire utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredo o tropiezo. Usa los cables alargadores con cuidado. La potencia eléctrica que marque el cable alargador debe ser igual a la de la freidora (consulta la página 5).

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 del usuario, el aparato se puede usar con la máxima seguridad de acuerdo con las pruebas científicas actualmente disponibles.



GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES DE LA FREIDORA POR AIRE

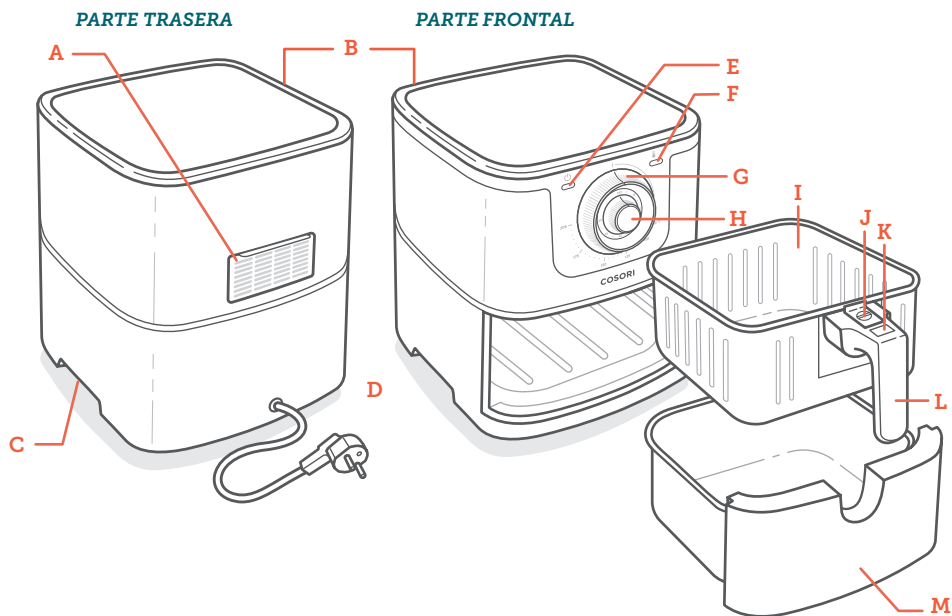
La freidora por aire Cosori emplea una tecnología de circulación rápida de aire a 360° para cocinar con una cantidad mínima o inexistente de aceite. Así, se consiguen al instante unos platos crujientes y deliciosos con hasta un 85 % menos de calorías que las freidoras de aceite. Gracias a unos sencillos botones marcadores, a las cestas antiadherentes y a un diseño seguro e intuitivo, la freidora por aire de Cosori será la estrella de tu cocina.



Nota:

- **No** intentes abrir la parte superior de la freidora por aire. No es una tapa.
- Las cestas están hechas de aluminio con revestimiento antiadherente. No contienen PFOA (ácido perfluorooctanoico) ni BPA (Bisfenol-A).

Diagrama de la freidora por aire



- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| A. Salida de aire | F. Indicador de temperatura | K. Botón para soltar la cesta |
| B. Entrada de aire | G. Marcador de temperatura | L. Asa de la cesta |
| C. Asas de la carcasa | H. Marcador del temporizador | M. Cesta exterior |
| D. Cable de alimentación | I. Cesta interior | |
| E. Indicador de alimentación | J. Tapa del botón deslizante | |

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

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

Nota: Deja un espacio de 13 cm (5 in) detrás y por encima de la freidora. [Figura 1.1] Deja espacio suficiente para extraer las cestas.

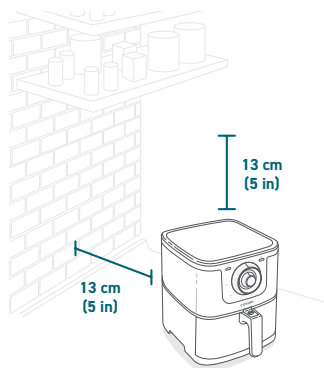


Figura 1.1

3. Extrae las cestas tirando del asa. Retira todo el envoltorio de plástico de las cestas.
4. Pulsa el botón para separar la cesta interior de la exterior. [Figura 1.2–1.3]
5. Lava bien las cestas en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
6. Limpia el interior y el exterior de la freidora por aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
7. Coloca las cestas dentro de la freidora por aire.

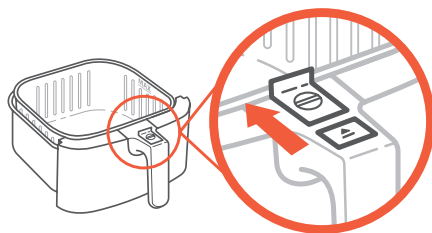


Figura 1.2

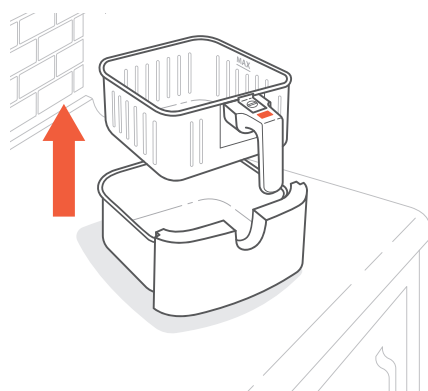


Figura 1.3

Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrate de que las cestas estén vacías y enchufa la freidora por aire.
2. Gira el selector de temperatura a 205 °C.
3. Gira el marcador del temporizador más allá de la marca de 10 minutos hasta que el indicador de alimentación se encienda. Los indicadores de alimentación y de temperatura se encenderán, lo que significa que la freidora por aire se está calentando. A continuación, vuelve a establecerlo en 5 minutos para iniciar el precalentamiento.
4. El indicador se apagará cuando la freidora por aire acabe el precalentamiento.
5. Extrae las cestas y déjalas enfriar durante 5 minutos. A continuación, vuelve a colocar las cestas vacías en la freidora.
6. Asegúrate de que el selector de temperatura esté en 205 °C.
7. Gira el marcador del temporizador más allá de la marca de 10 minutos hasta que el indicador de alimentación se encienda. A continuación, vuelve a establecerlo en 5 minutos. La freidora por aire se pondrá en marcha de forma automática.
8. La freidora por aire emitirá un pitido cuando termine. Extrae las cestas y déjalas enfriar del todo durante 10-30 minutos.

Consejos sobre las cestas

- Separa las cestas **solo** para limpiarlas o después de cocinar.
- El botón para soltar las cestas tiene una tapa que lo protege en caso de que se pulse de manera accidental. Desliza la tapa del botón hacia adelante para pulsar el botón para soltar la cesta.
- No pulses **nunca** el botón para soltar la cesta mientras las desplazas de un lado a otro.
- Pulsa **solo** el botón para soltar la cesta cuando las cestas estén sobre la encimera (o cualquier otra superficie nivelada y resistente al calor).
- El asa está unida a la cesta interior, no a la exterior. Cuando pulses el botón para soltar la cesta, la cesta exterior se **separará**.

Nota:

- *No desatornille el asa de las cestas.*
- *Para solicitar accesorios, dirígete a **Atención al Cliente** (consulta la página 69).*

USO DE LA FREIDORA POR AIRE

Pre calentamiento

A menos que ya esté caliente, te recomendamos precalentar la freidora por aire durante 5 minutos antes de colocar alimentos dentro. Los alimentos no se cocinarán por completo si la freidora no se precalienta.

1. Enchufa la freidora por aire.
2. Gira el selector de temperatura a 80 °C como mínimo.
3. Gira el marcador del temporizador más allá de la marca de 10 minutos hasta que el indicador de alimentación se encienda. Los indicadores de alimentación y de temperatura se encenderán, lo que significa que la freidora por aire se está calentando. A continuación, vuelve a establecer el marcador del temporizador en 5 minutos para iniciar el precalentamiento.
4. Cuando el indicador de temperatura se apague, la freidora por aire se habrá precalentado.

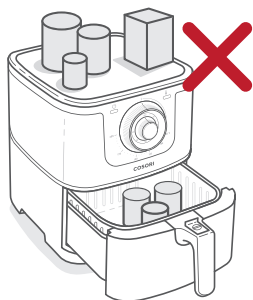


Figura 2.1

Freír por aire

Nota:

- **No** coloques nada encima de la freidora por aire. Esto interrumpe el flujo de aire, por lo que los alimentos no se cocinarán de la manera adecuada. [Figura 2.1]
- Una freidora por aire no es una freidora de aceite. **No** llenes las cestas de aceite, grasa para freír u otro líquido.
- Al extraer las cestas de la freidora por aire, ten cuidado con el humo caliente y **no** pulses el botón para soltar la cesta.

1. Precalienta la freidora por aire (consulta la página 63).
2. Cuando el indicador de temperatura se apague, introduce los alimentos en las cestas.
3. Gira el marcador de temperatura para establecer la temperatura.
4. Gira el marcador del temporizador para establecer el tiempo. La freidora por aire se pondrá en marcha de forma automática.

Nota:

- Si deseas establecer un tiempo inferior a 10 minutos, primero sitúa el marcador del temporizador más allá de los 10 minutos y, a continuación, en el tiempo deseado.
- Remueve los alimentos a la mitad del proceso de cocinado para asegurarte de que se cocinen de manera uniforme.
- El temporizador seguirá con la cuenta atrás aunque se extraigan las cestas.
- Puedes ajustar el tiempo y la temperatura mientras cocinas.

Freír por aire (cont.)

5. La freidora por aire emitirá un pitido cuando termine.
6. Extrae las cestas de la freidora por aire. Ten cuidado con el humo caliente.
7. Separa la cesta interior de la exterior para servir los alimentos. Al separar las cestas:
 - a. Asegúrate de colocar las cestas sobre una superficie lisa.
 - b. Cuidado con el aceite caliente o la grasa acumulada en la cesta exterior. [Figura 2.2] Para evitar salpicaduras, vierte el aceite antes de volver a colocar la cesta interior.
8. Deja que la freidora se enfríe antes de limpiarla.



Figura 2.2

Apagado automático

La freidora por aire se apagará automáticamente cuando el temporizador llegue a su fin.

Nota: Para apagar la freidora por aire manualmente, gira el marcador del temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar al 0.

Remover los alimentos

Cómo remover los alimentos

Mientras cocinas, extrae las cestas de la freidora por aire y remueve, mezcla o da la vuelta a los alimentos.

A. Para remover los alimentos:

1. Por tu seguridad, coloca las cestas sobre una superficie resistente al calor. **No** pulses el botón para soltar la cesta. [Figura 2.3]
2. Mueve las cestas.

B. Si las cestas pesan demasiado para moverlas:

1. Coloca las cestas sobre un salvamanteles o una superficie resistente al calor.
2. Separa las cestas. Asegúrate de que no gotee ningún líquido de la cesta interior.
3. Mueve con cuidado los alimentos de la cesta interior.

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

C. Si las cestas pesan demasiado para moverlas y hay líquidos calientes:

1. Coloca las cestas sobre un salvamanteles o una superficie resistente al calor.
2. Utiliza unas pinzas para mezclar o dar la vuelta a los alimentos.

Nota:

- Cuando extraigas las cestas, la freidora por aire dejará de calentarse.
- Volverá a encenderse cuando coloques de nuevo las cestas.
- Evita remover los alimentos durante más de 30 segundos, ya que la freidora por aire podría empezar a enfriarse.
- El temporizador seguirá con la cuenta atrás aunque se hayan extraído las cestas.

Qué alimentos se deben remover

- Por lo general, los alimentos pequeños que se apilan unos encima de otros deben removerse, como las patatas fritas o las alitas de pollo.
- Si no se remueven, no quedarán crujientes ni se cocinarán por igual.
- También puedes dar la vuelta a otros alimentos, como filetes de carne, para garantizar que se cocinen de manera uniforme.

Cuándo remover los alimentos

- Remueve los alimentos o dales la vuelta una vez en la mitad del proceso de cocción, o más si lo deseas.

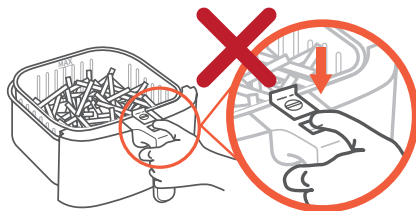


Figura 2.3

Guía de cocina

Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme. [Figura 2.4]
- Los alimentos no deben sobrepasar la línea "MAX" de la cesta interior. [Figura 2.5]
No introduzcas los alimentos a presión.



Figura 2.4



Figura 2.5

Utilizar 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 alimento congelado 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 las cestas.
- Al freír por aire alimentos con alto contenido en grasa, esta se acumulará en la parte inferior de las cestas. 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 toquecitos antes de freírlos por aire.

Patatas fritas

- Añade 8–15 mL / ½–1 cucharada (medida estadounidense) 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 freírlas. Sécalas dando toquecitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños; por ejemplo, en tiras de 0,6 × 7,6 cm (¼ × 3 in).

Nota: Si deseas conocer más detalles sobre la cocina Cosori, consulta nuestro recetario y los consejos del chef.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

- Limpia **siempre** las cestas de la freidora por aire y el interior después de cada uso.
- Recubre la cesta exterior con papel de aluminio para que resulte más fácil limpiarla.

1. Apaga y desenchufa la freidora por aire. Deja que se enfríe por completo antes de limpiarla. Extrae las cestas para que se enfríen más deprisa.
2. Limpia el exterior de la freidora por aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
3. Las cestas se pueden lavar en el lavavajillas. También puedes lavar las cestas en agua caliente jabonosa con un estropajo no abrasivo. Sumérgelas si es necesario.

Nota: Las cestas tienen una película antiadherente. Evita usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.

4. Para quitar la grasa más incrustada:
 - a. En un bol pequeño, mezcla 118 mL / ½ taza estadounidense de bicarbonato y unas cucharadas de agua (15 mL = 1 cucharada estadounidense) hasta formar una pasta fácil de extender.
 - b. Sirviéndote de una esponja, extiende la pasta sobre las cestas y

frota. Deja que la pasta actúe sobre las cestas durante 15 minutos antes de aclararlas.

- c. Lava las cestas con jabón y agua antes de usarlas.
5. Limpia el interior de la freidora por aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerjas en agua [Figura 3.1]. Limpia la bobina de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos.
 6. Seca la freidora por aire antes de usarla.

Nota: Comprueba que la bobina de calentamiento esté completamente seca antes de encender la freidora por aire.

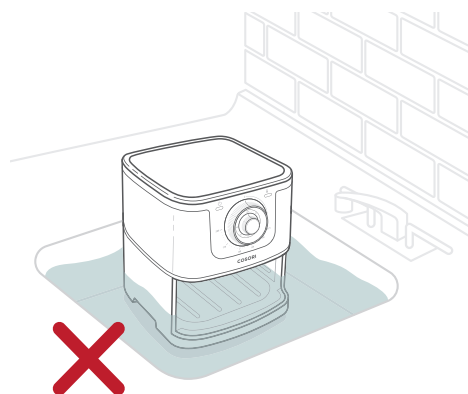


Figura 3.1

ACCESORIOS

Puede comprar accesorios para su freidora de aire en **Amazon** buscado "B07PW6PLBT" o escanear el código QR.

Si tienes alguna pregunta, ponte en contacto con **Atención al cliente** (consulta la página 69).



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora por aire no se enciende.	<p>Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada.</p> <p>Coloca las cestas en la freidora por aire e introdúcelas de manera segura.</p>
Los alimentos no se cocinan por completo.	<p>Introduce menos cantidad de alimentos en la cesta interior. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.</p> <p>Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.</p>
Los alimentos no se cocinan por igual.	<p>Se debe remover o dar la vuelta a los ingredientes que se apilan unos encima de otros mientras los cocinas (consulta Remover los alimentos, página 65).</p>
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	<p>Rocía o esparce una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulta Guía de cocina, página 66).</p>
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	<p>Consulta Patatas fritas, página 66.</p>
Las cestas no se deslizan por la freidora por aire de manera segura.	<p>Comprueba que la cesta interior no esté demasiado llena de alimentos.</p> <p>Comprueba que la cesta interior esté encajada correctamente dentro de la cesta exterior.</p>
Sale humo blanco de la freidora por aire.	<p>La freidora por aire puede echar algo de humo blanco la primera vez que se use. Esto es normal.</p> <p>Asegúrate de que las cestas y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientas.</p> <p>Si cocinas alimentos grasos, caerá aceite en la cesta exterior. Este aceite provocará humo blanco, y puede que las cestas estén más calientes de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneja las cestas con cuidado.</p>
Sale humo oscuro de la freidora por aire.	<p>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 las cestas. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a Atención al Cliente (página 69).</p>
La freidora por aire desprende olor a plástico.	<p>Todas las freidoras desprenden olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Sigue las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 62) para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico persiste, dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 69).</p>

Si tu problema no aparece aquí, dirígete a **Atención al Cliente** (consulta la página 26).

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

Arovast Corporation garantiza la máxima calidad de todos los productos en cuanto a material, fabricación y servicio durante 2 años desde la fecha de compra hasta el final del periodo de garantía. La duración de la garantía puede variar en función de la categoría del producto.

Si tienes algún problema o dudas relacionadas con tu nuevo producto, ponte en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Arovast Corporation

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

Correo electrónico: support.eu@cosori.com

*Antes de ponerse en contacto con Atención al Cliente, tenga a mano su factura y número de pedido.

ENSÉÑANOS TUS PROPIAS RECETAS

Esperamos que esta información haya sido de utilidad. Tenemos muchísimas ganas de ver sus resultados en esas magníficas fotos que comparte. Nuestra comunidad espera tus fotos en tu red social favorita. Haz fotos, usa el hashtag y etiqueta a todo el mundo, chef Cosori.

#iCookCosori



@cosoricooks



Electrodomésticos Cosori

¿No sabes qué cocinar? Hay muchas ideas de recetas a su alcance que le ofrecemos nosotros y la comunidad Cosori.

MÁS PRODUCTOS COSORI

Si le ha gustado esta freidora por aire, nuestra gama tiene más productos. Visita www.cosori.com para ver toda nuestra gama de productos de cocina de diseño elegante y esmerado. ¡Son productos ideales para tu cocina!

 *Grazie per
il tuo acquisto!* 

(Ci auguriamo che la tua nuova friggitrice ad aria sia di tuo gradimento.)



iscriviti

alla Cosori Cooks Community su Facebook
facebook.com/CosoriItaly



visita

la nostra galleria di ricette
www.cosori.com/recipes



prova

nuove ricette ogni settimana
preparate esclusivamente dai nostri chef



CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri chef sono sempre disponibili a rispondere a tutte le tue domande!

E-mail: recipes@cosori.com

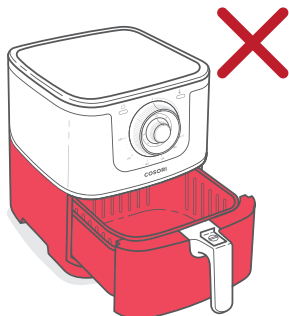
Tutti noi di Cosori ti auguriamo

il massimo divertimento in cucina!

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Durante l'uso della friggitrice ad aria, seguire sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali. Leggere tutte le istruzioni.

Punti chiave di sicurezza

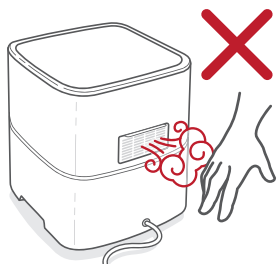


Non toccare le superfici calde. Utilizzare l'impugnatura.



Premere il pulsante di rilascio **solo** con i cestelli appoggiati su un bancone o una superficie piana e resistente al calore.

La maniglia è attaccata al cestino interno e non a quello esterno. Quando si preme il pulsante di rilascio, il cestino esterno **si stacca**.



Non bloccare le aperture di ventilazione, poiché il vapore caldo viene rilasciato attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalle aperture.

Sicurezza generale

- **Non** immergere l'alloggiamento della friggitrice ad aria o la spina in acqua o altri liquidi.
- Sorvegliare attentamente i bambini in prossimità della friggitrice ad aria.
- Staccare la spina in caso di non utilizzo e prima di pulire l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare dei componenti.
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona o se il cavo o la presa sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 85).
- **Non** utilizzare parti di ricambio o accessori di terze parti, in quanto potrebbero causare infortuni.
- **Non** utilizzare all'aperto.
- **Non** appoggiare la friggitrice ad aria o i suoi componenti su fornelli, vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno caldo.
- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento della friggitrice ad aria (o l'estrazione dei cestelli) se contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
- **Non** pulire con spugnette abrasive di metallo. Dalla spugnetta potrebbero staccarsi frammenti metallici che, toccando i componenti elettrici della friggitrice, potrebbero causare una scossa.
- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria. **Non** conservare nulla al suo interno.
- Utilizzare la friggitrice ad aria **solo** come indicato in questo manuale.
- Il prodotto non può essere utilizzato per fini commerciali. Destinato **esclusivamente** all'uso domestico.

Durante la frittura ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **solo** con l'aria calda. **Non** riempire i cestelli di olio o grasso.
- **Non** utilizzare mai la friggitrice ad aria senza i cestelli in posizione.
- **Non** inserire cibi troppo grandi o utensili di metallo nella friggitrice ad aria.
- **Non** inserire carta, cartone, plastica non resistente al calore o materiali simili nella friggitrice ad aria. È possibile usare carta da forno o carta stagnola.
- **Non** inserire mai carta da forno nella friggitrice ad aria senza riporvi il cibo sopra. La circolazione dell'aria potrebbe sollevare la carta e farle toccare le serpentine di riscaldamento.
- Usare **sempre** contenitori termosensibili. Prestare attenzione durante l'uso di contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Tenere la friggitrice ad aria lontana da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc). Utilizzarla su una superficie piana, stabile e resistente al calore e lontano da fonti di calore o liquidi.
- Spegner e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria se si nota la fuoriuscita di fumo scuro: del fumo bianco, causato dal riscaldamento di grasso o da schizzi di cibo, è normale, ma se il fumo è scuro potrebbe significare che c'è del cibo che brucia oppure che il circuito è difettoso. Attendere che il fumo si schiarisca prima di estrarre i cestelli. Se la causa non è del cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (pag. 85).
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in uso.

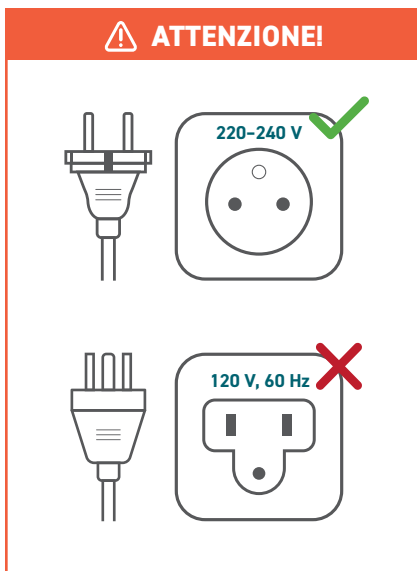
Spina e cavo

- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o qualsiasi prolunga) penda oltre il bordo di un tavolo o bancone o che tocchi superfici calde.

Nota: questa friggitrice utilizza un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di inciampi o cadute. Utilizzare le prolunghe con cautela. Il valore nominale della prolunga deve essere pari a quello della friggitrice (v. pag. 6).

Campi elettromagnetici (EMF)

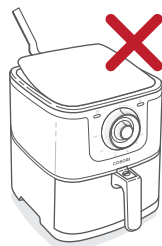
La friggitrice ad aria Cosori è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se maneggiato correttamente e in accordo con le istruzioni fornite in questo manuale, l'uso dell'apparecchio è da ritenersi sicuro in base alle prove scientifiche attualmente disponibili.



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

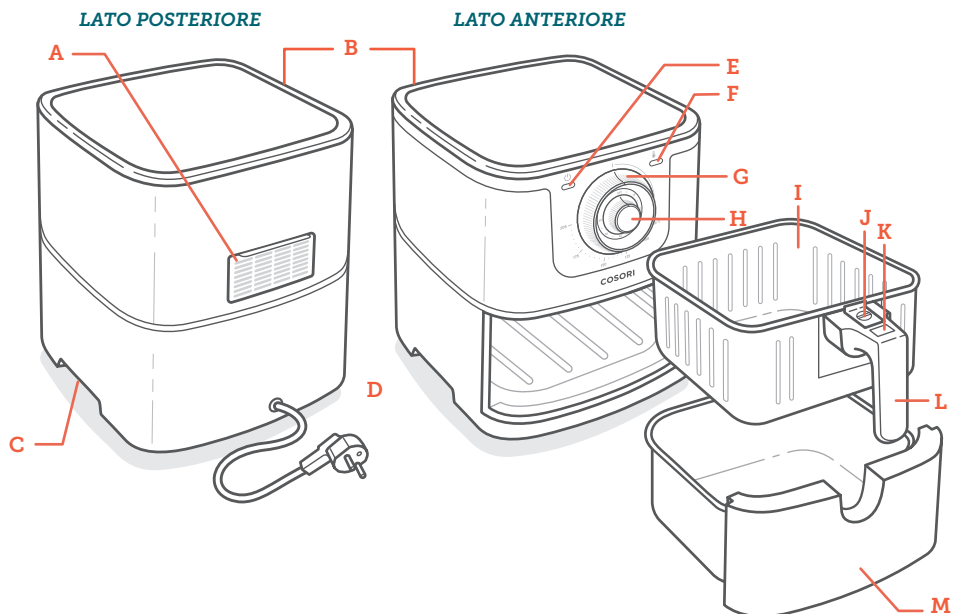
La friggitrice ad aria Cosori utilizza una tecnologia di circolazione d'aria rapida a 360° per cucinare con poco o anche senza olio cibi veloci, croccanti e deliziosi con fino all'85% di calorie in meno rispetto alle friggitrici classiche. Grazie ai semplici comandi, a cestelli antiaderenti e a un design sicuro e intuitivo, la friggitrice ad aria Cosori è la star della tua cucina.



Nota:

- **Non** provare ad aprire la parte superiore della friggitrice ad aria, poiché non è un coperchio.
- I cestelli sono fatti di alluminio con rivestimento antiaderente. Sono prodotti senza PFOA e senza BPA.

Diagramma della friggitrice ad aria



- | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| A. Uscita dell'aria | F. Indicatore della temperatura | K. Pulsante di rilascio del cestello |
| B. Ingresso dell'aria | G. Manopola della temperatura | L. Maniglia del cestello |
| C. Maniglie dell'alloggiamento | H. Manopola del timer | M. Cestello esterno |
| D. Cavo elettrico | I. Cestello interno | |
| E. Spia luminosa di accensione | J. Protezione scorrevole del pulsante | |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Predisposizione dell'apparecchio

1. Rimuovere tutti gli imballaggi dalla friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, in piano e resistente al calore, lontana da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come pareti o armadi).

Nota: lasciare 13 cm (5 pollici) di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. [Fig. 1.1] Lasciare abbastanza spazio anche per rimuovere i cestelli.

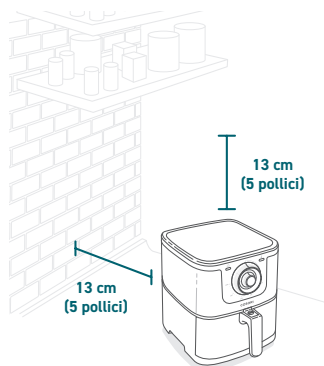


Fig. 1.1

3. Per estrarre i cestelli, tirare la maniglia. Rimuovere tutta la plastica da questi ultimi.
4. Premere il pulsante di rilascio dei cestelli per separare il cestello interno da quello esterno. [Fig. 1.2-1.3]
5. Lavare accuratamente entrambi i cestelli, usando la lavastoviglie o una spugna non abrasiva.
6. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido e asciugare con uno strofinaccio.
7. Rimettere i cestelli all'interno della friggitrice.

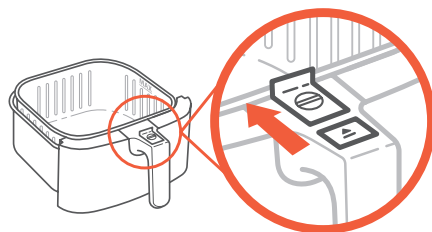


Fig. 1.2

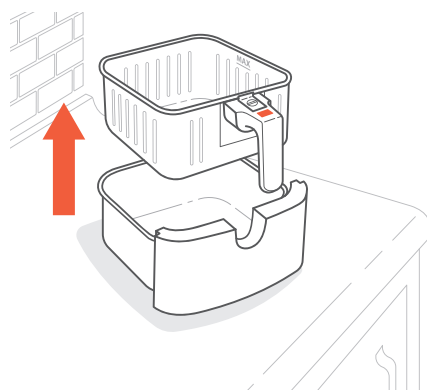


Fig. 1.3

Prova di funzionamento

Eseguito una prova si potrà acquisire familiarità con la friggitrice ad aria, controllando che funzioni correttamente ed eliminando allo stesso tempo eventuali residui.

1. Controllare che i cestelli della friggitrice siano vuoti e inserire la spina nella presa.
2. Impostare la manopola della temperatura su 205°C.
3. Ruotare la manopola del timer oltre il segno dei 10 minuti fin quando la spia di accensione si illumina. La spia di accensione e la spia della temperatura si accendono a indicare che la friggitrice ad aria si sta riscaldando. Quindi riportarla su 5 minuti per iniziare il preriscaldamento.
4. Quando la friggitrice ad aria ha completato la fase di preriscaldamento, la spia della temperatura si spegne.
5. Estrarre i cestelli e farli raffreddare 5 minuti. Reinserire quindi i cestelli vuoti nella friggitrice.
6. Controllare che la temperatura sia impostata su 205°C.
7. Ruotare la manopola del timer oltre il segno dei 10 minuti fin quando la spia di accensione si illumina, poi riportarla a 5 minuti. La friggitrice ad aria si avvia automaticamente.
8. Al termine, la friggitrice ad aria emette un bip. Estrarre i cestelli e farli raffreddare completamente per 10–30 minuti.

Consigli sui cestelli

- Separare i cestelli **solo** per lavarli o dopo la cottura.
- La protezione del pulsante protegge il pulsante di rilascio dalla pressione accidentale. Far scorrere in avanti la protezione per premere il pulsante di rilascio.
- Non premere **mai** il pulsante di rilascio durante il trasporto dei cestelli.
- Premere il pulsante di rilascio **solo** con i cestelli appoggiati su un bancone o una superficie piana e resistente al calore.
- La maniglia è attaccata al cestino interno e non a quello esterno. Quando si preme il pulsante di rilascio, il cestino esterno **si stacca**.

Nota:

- **Non** svitare la maniglia dai cestelli.
- Per ordinare gli accessori, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 85).

USO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Preriscaldamento

A meno che non sia già calda, si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria per 5 minuti prima di inserire il cibo. Senza il preriscaldamento, il cibo non viene cucinato completamente.

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Ruotare la manopola della temperatura fino ad almeno 80°C.
3. Ruotare la manopola del timer oltre il segno dei 10 minuti fin quando la spia di accensione si illumina. La spia di accensione e la spia della temperatura si accendono a indicare che la friggitrice ad aria si sta riscaldando. Riportare quindi il timer su 5 minuti per iniziare il preriscaldamento.
4. Quando la spia della temperatura si spegne significa che la friggitrice ad aria ha completato la fase di preriscaldamento.

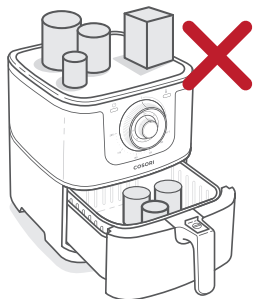


Fig. 2.1

Frittura ad aria

Nota:

- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria, per evitare di bloccare il flusso dell'aria e ottenere risultati di frittura scadenti. [Fig. 2.1]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice classica. **Non** riempire i cestelli di olio, grasso per friggere o liquidi.
- Quando si estraggono i cestelli dalla friggitrice ad aria, prestare attenzione al vapore caldo e **non** premere il pulsante di rilascio del cestello.

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria (v. pag. 79).
2. Quando la spia della temperatura si spegne, inserire il cibo nei cestelli.
3. Ruotare la manopola della temperatura per impostare il valore desiderato.
4. Ruotare la manopola del timer per impostare il tempo di cottura. La friggitrice ad aria si avvia automaticamente.

Nota:

- Per impostare un tempo inferiore a 10 minuti, ruotare innanzitutto la manopola del timer oltre i 10 minuti e, quindi, impostare il tempo desiderato.
- Scuotere il cibo a metà cottura per accertarsi che sia completamente cotto.
- Il timer continua il conto alla rovescia anche se si rimuovono i cestelli.
- È possibile regolare la temperatura e il tempo di cottura in qualsiasi momento.

Frittura ad aria (cont.)

5. Al termine, la friggitrice ad aria emette un bip.
6. Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo.
7. Estrarre il cestello interno da quello esterno per servire il cibo. Quando si separano i cestelli:
 - a. Accertarsi che siano appoggiati su una superficie piana.
 - b. Controllare l'olio caldo o il grasso raccolti nel cestello esterno. [Fig. 2.2] Per evitare schizzi, drenare l'olio prima di riposizionare il cestello interno.
8. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

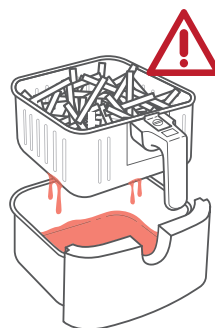


Fig. 2.2

Spegnimento automatico

La friggitrice ad aria si spegne automaticamente quando il timer completa il conto alla rovescia.

Nota: per spegnere la friggitrice ad aria manualmente, ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino a raggiungere 0.

Scuotimento del cibo

Come scuotere il cibo

Durante la cottura, estrarre i cestelli dalla friggitrice ad aria e scuotere, mescolare o girare il cibo.

- A.** Per scuotere il cibo:
1. Per motivi di sicurezza, tenere i cestelli al di sopra di una superficie resistente al calore. **Non** premere il pulsante di rilascio. [Fig. 2.3]
 2. Scuotere i cestelli.
- B.** Se i cestelli sono troppo pesanti:
1. Poggiare i cestelli su un supporto o una superficie resistente al calore.
 2. Separare i cestelli. Accertarsi che non gocciolino liquidi dal cestello interno.
 3. Scuotere il cestello interno con cura.

Nota: **non** utilizzare questo metodo se c'è rischio che i liquidi caldi possano creare spruzzi.

- C.** Se i cestelli sono troppi pesanti e si hanno liquidi caldi:
1. Poggiare i cestelli su un supporto o una superficie resistente al calore.
 2. Usare delle pinze per mescolare o girare gli alimenti.

Nota:

- Quando si estraggono i cestelli, la friggitrice ad aria sospende la cottura.
- Quando si ricollocano i cestelli, la cottura riprende automaticamente.
- Evitare di scuotere per oltre 30 secondi, poiché la friggitrice ad aria potrebbe cominciare a raffreddarsi.
- Il timer continua il conto alla rovescia anche quando si rimuovono i cestelli.

Cibi da scuotere

- Solitamente, bisogna scuotere i piccoli alimenti che vengono impilati, come patatine fritte o crocchette.
- Senza lo scuotimento, gli alimenti potrebbero non diventare croccanti o cuocersi in modo uniforme.
- Si possono capovolgere altri alimenti, come le bistecche, per garantire una doratura uniforme.

Quando scuotere il cibo

- Scuotere o girare il cibo a metà cottura o più volte, se desiderato.

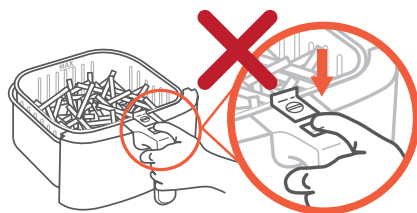


Fig. 2.3

Guida di cottura

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, il cibo non cuocerà in modo uniforme. [Fig. 2.4]
- Il cibo non dovrebbe essere riempito oltre la linea "MAX" del cestello interno. [Fig. 2.5] **Non** impilare il cibo.



Fig. 2.4



Fig. 2.5

Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta al cibo di una piccola quantità di olio lo renderà più croccante. Utilizzare non più di 30 ml (2 cucchiaini USA) di olio.
- Gli spray di olio sono ottimi per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.

Consigli sugli alimenti

- Si possono friggere cibi surgelati o prodotti che possono essere cotti in forno.
- Per preparare, torte, tortini o qualsiasi cibo ripieno o pastellato, riporre il cibo in un contenitore termosensibile prima di inserirlo nei cestelli.
- La frittura ad aria di cibi ricchi di grassi farà gocciolare il grasso sul fondo dei cestelli. Per evitare eccesso di fumo durante la cottura, eliminare il grasso sgocciolato a seguito della cottura.
- Gli alimenti marinati liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di friggerli.

Patatine fritte

- Aggiungere 8–15 ml ($\frac{1}{2}$ –1 cucchiaino) di olio per ottenere cibi croccanti.
- Quando si preparano le patatine fritte con le patate crude, immergere le patate crude in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugare con un panno prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patate crude in pezzetti più piccoli per risultati croccanti. Provare a tagliare le patate in strisce di 0,6 per 7,6 cm ($\frac{1}{4}$ per 3 pollici).

Nota: per altre informazioni sulla cucina di Cosori, controlla il nostro libro di ricette e i consigli dello chef.

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

- Pulire **sempre** i cestelli e l'interno della friggitrice ad aria dopo ogni uso.
 - Rivestire il cestello esterno con carta stagnola può semplificare la pulizia.
1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria dalla presa elettrica. Lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla. Estrarre i cestelli per un raffreddamento più veloce.
 2. Pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido, se necessario.
 3. I cestelli sono lavabili in lavastoviglie. Inoltre, è possibile lavarli con acqua calda saponosa e una spugna non abrasiva. Mettere a bagno, se necessario.

Nota: i cestelli hanno un rivestimento antiaderente. Evitare utensili in metallo e materiali abrasivi per la pulizia.

4. Per il grasso ostinato:
 - a. In una ciotolina, mescolare 118 ml ($\frac{1}{2}$ tazza USA) di bicarbonato di sodio e alcuni cucchiaini d'acqua (15 ml = 1 cucchiaino USA) fino a formare una pasta spalmabile.
 - b. Usare una spugna per distribuire la pasta sui cestelli e strofinare. Prima di sciacquare, lasciare riposare i cestelli per 15 minuti.

c. Lavare i cestelli con acqua e sapone prima dell'uso.

5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con un panno o una spugna non abrasiva leggermente umida. **Non** immergere in acqua. [Fig. 3.1] Pulire la serpentina di riscaldamento, se necessario, per eliminare detriti di cibo.
6. Asciugare prima dell'uso.

Nota: assicurarsi che la serpentina di riscaldamento sia completamente asciutta prima di accendere la friggitrice ad aria.

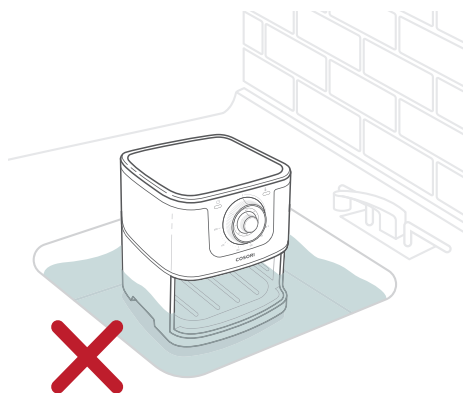


Fig. 3.1

ACCESSORI

Per acquistare accessori per la friggitrice ad aria da **Amazon** cercando "B07N8N6C85" o scansionare il codice QR.

In caso di domande, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 115).



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile rimedio
La friggitrice ad aria non si accende.	Assicurarsi che la friggitrice sia collegata alla presa.
	Inserire i cestelli in modo sicuro nella friggitrice ad aria.
Gli alimenti non sono completamente cotti.	Mettere quantità di cibi più piccole nel cestello interno. Se il cestello è troppo pieno, i cibi rimarranno crudi.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Gli ingredienti impilati l'uno sull'altro o vicini l'uno all'altro devono essere scossi o girati durante la cottura (v. Scuotimento del cibo , pag. 81).
Gli alimenti non sono croccanti dopo la frittura ad aria.	Spruzzare o spazzolare una piccola quantità di olio sui cibi può aumentarne la croccantezza (v. Guida di cottura , pag. 82).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	V. Patatine fritte , pag. 82.
I cestelli non scivolano nella friggitrice ad aria in modo sicuro.	Assicurarsi che il cestello interno non sia eccessivamente pieno di cibo.
	Accertarsi che il cestello interno sia inserito saldamente in quello esterno.
Esce fumo bianco dalla friggitrice ad aria.	La friggitrice emette fumo bianco quando la si usa per la prima volta. Ciò è normale.
	Assicurarsi che i cestelli e l'interno della friggitrice siano puliti correttamente e non unti.
	La frittura di cibi grassi causa la fuoriuscita di olio nel cestello esterno. Questo olio produce fumo bianco e i cestelli potrebbero essere più caldi del solito. Questo è normale e non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare i cestelli con cura.
Esce fumo scuro dalla friggitrice ad aria.	Scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa. La presenza di fumo scuro indica che c'è del cibo che brucia o che il circuito è difettoso. Attendere che il fumo si schiarisca prima di estrarre i cestelli. Se la causa non è del cibo bruciato, contattare l' Assistenza Clienti (pag. 85).
La friggitrice ad aria ha un odore di plastica.	La friggitrice ad aria potrebbe emanare un odore di plastica derivante dal processo di produzione. Ciò è normale. Per eliminare l'odore di plastica, seguire le istruzioni della Prova di funzionamento (pag. 78). Se, tuttavia, l'odore persiste, contattare l' Assistenza Clienti (v. pag. 85).

Se il problema riscontrato non è riportato in questa tabella,
contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 85).

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

La Arovast Corporation garantisce la più alta qualità di tutti i suoi prodotti per quanto riguarda materiali, lavorazione e assistenza per 2 anni a partire dalla data d'acquisto e fino alla scadenza del periodo di garanzia. La durata della garanzia può variare per le diverse categorie di prodotti.

In caso di dubbi o quesiti riguardo al nuovo prodotto, non esitare a contattare il nostro eccellente servizio di Assistenza Clienti.

ASSISTENZA CLIENTI

Arovast Corporation

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

E-mail: support.eu@cosori.com

*Consigliamo di avere a portata di mano la fattura e il numero d'ordine prima di contattare l'Assistenza Clienti.

MOSTRACI COSA HAI PREPARATO

Ci auguriamo che questo manuale sia stato utile. Ci interessa molto vedere i tuoi bellissimi risultati e siamo certi che vorrai condividere le foto più riuscite! Ci sono già altre persone della community che aspettano di vedere che cosa caricherai: devi solo scegliere la piattaforma che preferisci qua sotto. Chef Cosori: dati da fare con scatti, hashtag e tag!

#iCookCosori



@cosoricooks



Elettrodomestici Cosori

Stai pensando a cosa cucinare? Ci sono tante ricette messe a disposizione da noi e dalla Cosori community.

ALTRI PRODOTTI COSORI

Se sei soddisfatto di questa friggitrice ad aria, la linea di prodotti non finisce qui. Visita www.cosori.com per vedere la gamma completa dei nostri prodotti da cucina, ideati tenendo presenti l'estetica e la funzionalità. Potrebbero essere l'ideale anche per la tua cucina!

COSORI

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

support.eu@cosori.com