

# COSORI

## User Manual

### Premium 5.5-Litre Air Fryer

Model: CP158-AF



EN

DE

FR

ES

IT

**Questions or Concerns?**

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

## Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	2
Important Safeguards	9
• Key Safety Points	9
• General Safety	10
• While Air Frying	10
• Plug and Cord	11
Getting to Know Your Air Fryer	12
Display Diagram	13
Display Messages	14
Before First Use	15
• Setting Up	15
• Test Run	15
• Basket Tips	16
Using Your Air Fryer	17
• Preheating	17
• Air Frying	18
• Shaking Food	21
• Cooking Guide	22
• More Functions	23
Care & Maintenance	24
Accessories	24
Troubleshooting	25
Warranty Information	27
Customer Support	27

## Package Contents

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

## Specifications

<b>Power Supply</b>	AC 220–240V, 50/60Hz
<b>Rated Power</b>	1700W
<b>Capacity</b>	5.5 L / 5.8 qt (serves 3–5 people)
<b>Temperature Range</b>	75°–205°C / 170°–400°F
<b>Time Range</b>	1–60 min
<b>Dimensions</b>	36.4 x 29.9 x 32.1 cm / 14.3 x 11.8 x 12.6 in
<b>Weight</b>	5.4 kg / 11.9 lb

## Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	3
Technische Daten	3
Wichtige Sicherheitshinweise	31
• Wesentliche Sicherheitshinweise	31
• Allgemeine Sicherheit	32
• Beim Frittieren mit Heißluft	32
• Stecker und Kabel	33
Ihre Heißluftfritteuse	34
Display-Diagramm	35
Meldungen auf dem Display	36
Vor dem ersten Gebrauch	37
• Einstellung	37
• Testlauf	37
• Hinweise zu Körben	38
Der Gebrauch Ihrer Heißluftfritteuse	39
• Vorheizen	39
• Frittieren mit Heißluft	40
• Schütteln von Kochgut	43
• Kochanleitung	44
• Weitere Funktionen	45
Pflege und Wartung	46
Zubehör	46
Problemlösung	47
Garantie	49
Kundendienst	49

## Lieferumfang

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

## Technische Daten

<b>Stromversorgung</b>	AC 220–240 V, 50/60 Hz
<b>Leistung</b>	1700 W
<b>Fassungsvermögen</b>	5,5 l / 5,8 qt (für 3–5 Personen)
<b>Temperaturbereich</b>	75–205 °C / 170–400 °F
<b>Zeitspanne</b>	1–60 Minuten
<b>Abmessungen</b>	36,4 x 29,9 x 32,1 cm / 14,3 x 11,8 x 12,6 Zoll
<b>Gewicht</b>	5,4 kg / 11,9 lb

## Table des matières

Contenu de l'emballage	4
Caractéristiques techniques	4
Consignes de sécurité importantes	53
• Consignes de sécurité clés	53
• Consignes générales de sécurité	54
• Pendant la cuisson sans huile	54
• Fiche et cordon d'alimentation	55
Prise en main de la friteuse sans huile	56
Schéma de l'écran	57
Messages à l'écran	58
Avant la première utilisation	59
• Installation	59
• Test de fonctionnement	59
• Conseils d'utilisation des paniers	60
Utilisation de votre friteuse sans huile	61
• Préchauffage	61
• Cuisson sans huile	62
• Secouer les aliments	65
• Guide de cuisson	66
• Plus de fonctions	67
Entretien et maintenance	68
Accessoires	68
Dépannage	69
Informations relatives à la garantie	71
Service client	71

## Contenu de l'emballage

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

## Caractéristiques techniques

<b>Alimentation électrique</b>	220 à 240 V c.a., 50 à 60 Hz
<b>Puissance nominale</b>	1 700 W
<b>Capacité</b>	5,5 l (5,8 qt) (pour 3 à 5 personnes)
<b>Plage de température</b>	75 ° à 205 °C (170 ° à 400 °F)
<b>Plage de durée de cuisson</b>	1 à 60 minutes
<b>Dimensions</b>	36,4 x 29,9 x 32,1 cm (14,3 x 11,8 x 12,6 po)
<b>Poids</b>	5,4 kg (11,9 lb)

## Índice

Contenido de la caja	5
Especificaciones	5
Precauciones importantes	75
• Aspectos clave de seguridad	75
• Seguridad general	76
• Mientras se fríe por aire	76
• Enchufe y cable	77
Componentes de la freidora por aire	78
Esquema de la pantalla	79
Mensajes en pantalla	80
Antes del primer uso	81
• Preparación	81
• Prueba de funcionamiento	81
• Consejos sobre las cestas	82
Uso de la freidora por aire	83
• Precalentamiento	83
• Freír por aire	84
• Remover los alimentos	87
• Guía de cocina	88
• Más funciones	89
Cuidado y mantenimiento	90
Accesorios	90
Solución de problemas	91
Información sobre la garantía	93
Atención al Cliente	93

## Contenido de la caja

- 1 freidora por aire premium de 5,5 litros
- 1 recetario
- 1 guía de referencia rápida
- 1 manual del usuario

## Especificaciones

<b>Fuente de alimentación</b>	CA 220-240 V, 50/60 Hz
<b>Potencia nominal</b>	1700 W
<b>Capacidad</b>	5,5 L (5,8 qt) (3-5 raciones)
<b>Rango de temperaturas</b>	75-205 °C (170-400 °F)
<b>Rango de tiempo</b>	1-60 min.
<b>Dimensiones</b>	36,4 × 29,9 × 32,1 cm (14,3 × 11,8 × 12,6 in)
<b>Peso</b>	5,4 kg (11,9 lb)

## Indice

Contenuto della confezione	6
Specifiche	6
Importanti misure di sicurezza	97
• Punti chiave di sicurezza	97
• Sicurezza generale	98
• Durante la frittura ad aria	98
• Spina e cavo	99
Descrizione della friggitrice ad aria	100
Diagramma del display	101
Messaggi sul display	102
Prima del primo utilizzo	103
• Predisposizione dell'apparecchio	103
• Prova di funzionamento	103
• Consigli sui cestelli	104
Uso della friggitrice ad aria	105
• Preriscaldamento	105
• Frittura ad aria	106
• Scuotimento del cibo	109
• Guida di cottura	110
• Funzioni aggiuntive	111
Cura e manutenzione	112
Accessori	112
Risoluzione dei problemi	113
Informazioni sulla garanzia	115
Assistenza Clienti	115

## Contenuto della confezione

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

## Specifiche

<b>Alimentazione elettrica</b>	c.a. 220–240 V, 50/60 Hz
<b>Potenza nominale</b>	1700 W
<b>Capacità</b>	5,5 L (5,8 quarti) (porzioni per 3–5 persone)
<b>Gamma di temperature</b>	75°–205°C (170°–400°F)
<b>Intervallo di tempo</b>	1–60 min.
<b>Dimensioni</b>	36,4 x 29,9 x 32,1 cm (14,3 x 11,8 x 12,6 pollici)
<b>Peso</b>	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](https://facebook.com/CosoriUK)



*explore*

our recipe gallery  
[www.cosori.com/recipes](https://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](mailto:recipes@cosori.com)

On behalf of all of us at Cosori,

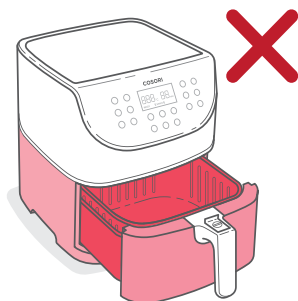
*Happy cooking!*



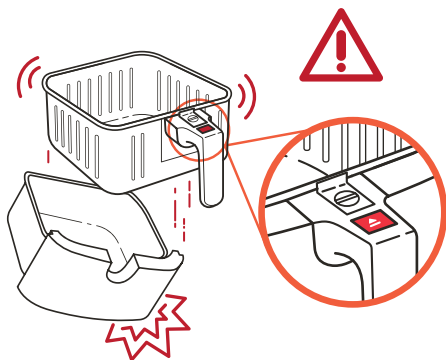
# IMPORTANT SAFEGUARDS

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 27).
- **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 27).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

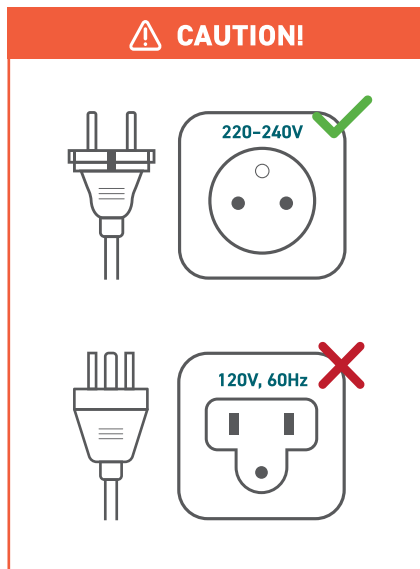
## Plug and Cord

- **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

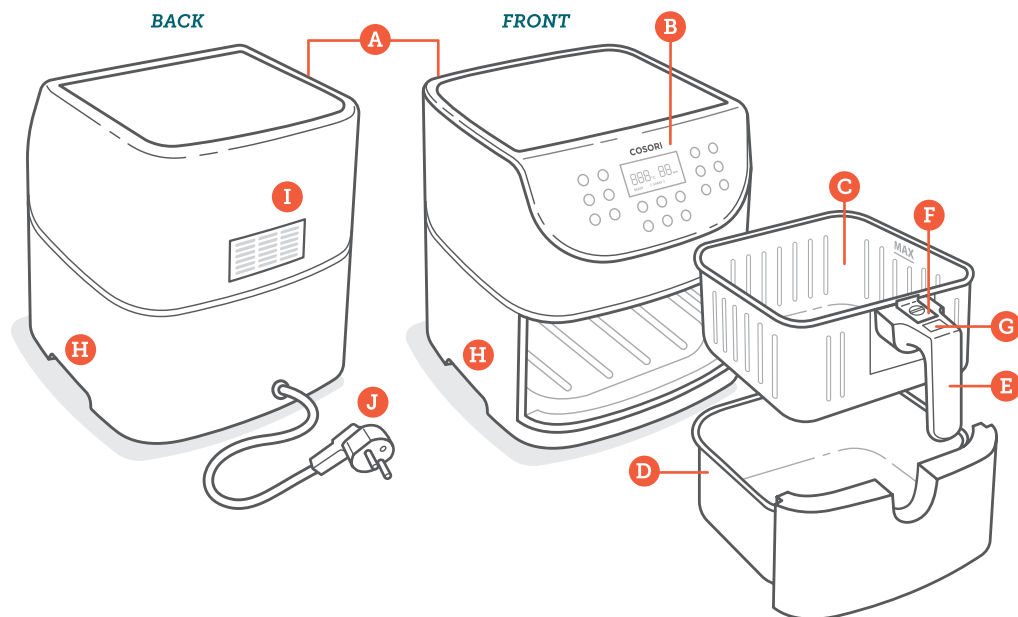
Your Cosori Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little-to-no oil for quick, crispy, delicious food with up to 85% fewer calories than deep fryers. With user-friendly, one-touch controls, nonstick baskets, and an intuitive, safe design, the Cosori Air Fryer is the star of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

## Air Fryer Diagram



### 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.



- |                          |                                 |                      |
|--------------------------|---------------------------------|----------------------|
| <b>A.</b> Air Inlet      | <b>E.</b> Basket Handle         | <b>I.</b> Air Outlet |
| <b>B.</b> Control Screen | <b>F.</b> Sliding Button Guard  | <b>J.</b> Power Cord |
| <b>C.</b> Inner Basket   | <b>G.</b> Basket Release Button |                      |
| <b>D.</b> Outer Basket   | <b>H.</b> Housing Handles       |                      |

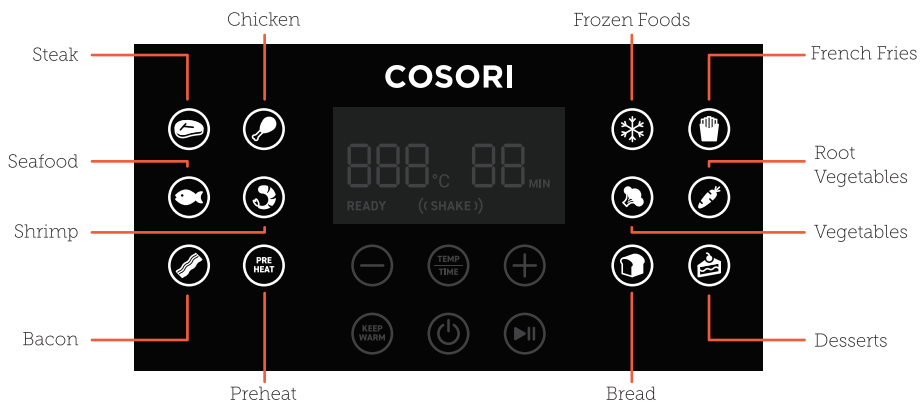
# DISPLAY DIAGRAM

**Note:** When you press a button to use a function or program, it will turn blue to show that it's active. [Figure 1.1]

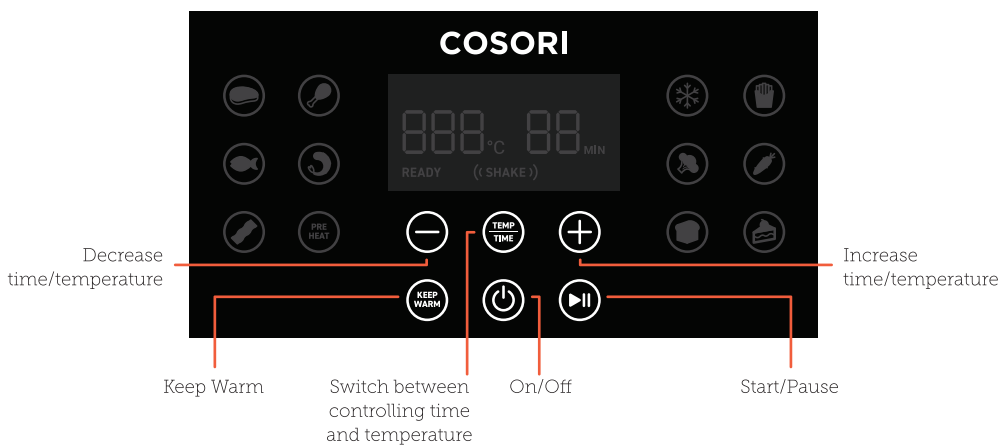


Figure 1.1

## Presets



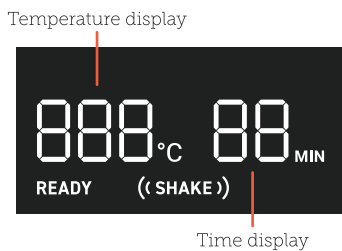
## Control Panel



# DISPLAY DIAGRAM (CONT.)

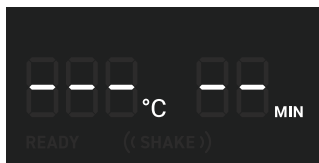
---

## Display

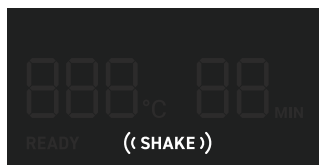


## DISPLAY MESSAGES

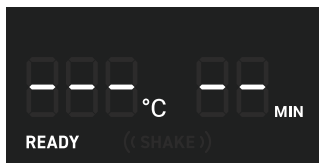
---



Cooking program has ended.



Reminder to shake or flip food.



Air fryer is preheated and ready to start cooking.

# 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 2.1] Leave enough room to remove the baskets.

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.
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.

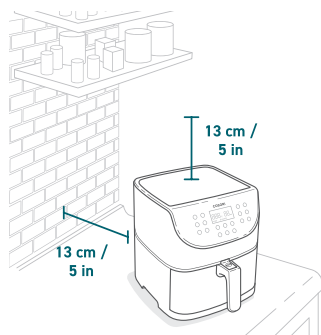


Figure 2.1

## 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. Press **Preheat**. The display will show "205°C" and "5 MIN".
3. Press **▶||** to begin preheating. When preheating is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the baskets and let them cool for 5 minutes. Then place the empty baskets back in the air fryer.
5. Press **👉** to select the **Steak** preset. The display will show "205°C" and "6 MIN".
6. Press **Temp/Time** twice. The time will blink on the display. Press the **-** button once to change the time to 5 minutes.
7. Press **▶||** to begin. When finished, the air fryer will beep.
8. Pull out the baskets. This time, let the baskets cool completely for 10–30 minutes.

## Basket Tips

- **Only** separate the baskets to clean or after cooking.
- The button guard protects the release button from being pressed accidentally. Slide the button guard forward to press the release button. [Figure 2.2]
- **Never** press the 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. [Figure 2.3] When you press the 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 27).

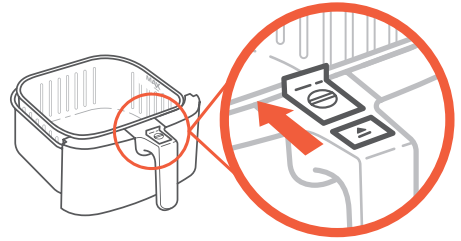


Figure 2.2

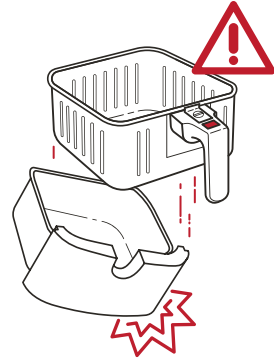



Figure 2.3



# USING YOUR AIR FRYER

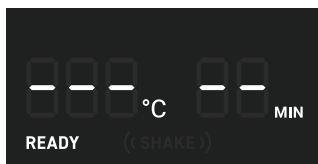
## Preheating

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

1. Plug in. Press  to turn on the air fryer.
2. Press **Preheat**. The display will show "**205°C**" and "**5 MIN**".
3. Optionally, press the **+** or **-** buttons to change the temperature. The time will adjust automatically.

Temperature	Time
205°C	5 minutes
200°C	5 minutes
195°C	5 minutes
190°C	4 minutes
185°C	4 minutes
180°C	4 minutes
170°C	4 minutes
165°C and below	3 minutes

4. Press  to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep 3 times. The display will show:



**Note:** If no buttons are pressed for 3 minutes, the air fryer will clear all settings and go into standby.

## Air Frying

### Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 3.1]
- 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.

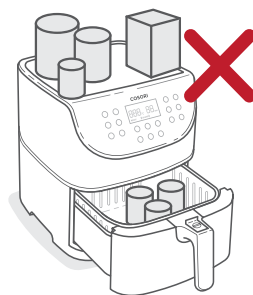















Figure 3.1

- You can customise time (1–60 minutes) and temperature (75°–205°C / 170°–400°F), unless noted.
- Results may vary. Check out our Reference Guide and Recipe Book for a guide to customising presets for perfect results.

Preset	Symbol	Default Temperature	Default Time	Shake Reminder?*
Steak		205°C	6 minutes	-
Chicken		195°C	25 minutes	-
Seafood		175°C	8 minutes	-
Shrimp		190°C	6 minutes	((SHAKE))
Bacon		160°C	8 minutes	-
Frozen Foods		175°C	10 minutes	((SHAKE))
French Fries**		195°C	25 minutes	((SHAKE))
Vegetables		150°C	10 minutes	((SHAKE))
Root Vegetables		205°C	12 minutes	((SHAKE))
Bread		160°C	8 minutes	-
Desserts		150°C	30 minutes	-
Preheat		205°C	5 minutes	-
Keep Warm		75°C	5 minutes	-

\* See **Shaking Food** (page 21).

\*\* See **Cooking Guide** (page 22) for tips on air frying french fries.

## Preset Air Frying Programs

Using a preset is the easiest way to air fry. Presets are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

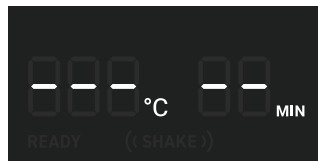
1. **Preheat your air fryer** (see page 17).
2. When your air fryer displays "**READY**", add food to the baskets.
3. Select a preset cooking program (see page 18).
4. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
  - a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the temperature (75°–205°C / 170°–400°F).
  - b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).

**Note:** To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the **+** or **-** buttons.

5. Press **▶||** to begin air frying.
6. When using certain presets, the Shake Reminder will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and "**((SHAKE))**" will blink on the display.
  - a. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam. The air fryer will pause cooking automatically, and the display will turn off until the baskets are replaced.
  - b. Shake or flip the food. Be careful not to press the basket release button.
  - c. Put the baskets back into the air fryer.

**Note:** See **Shaking Food** (page 21).

7. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show:



8. Optionally, press **Keep Warm**. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).
9. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.
10. 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. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket. [Figure 3.2]
11. Allow to cool before cleaning.

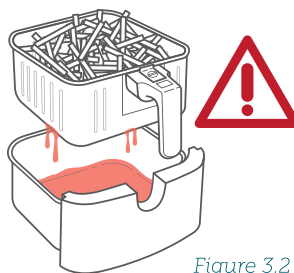


Figure 3.2

## Manual Air Frying

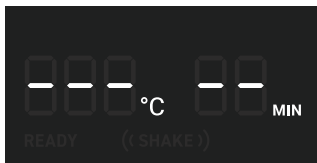
1. **Preheat your air fryer** (see page 17).
2. When your air fryer displays **"READY"**, add food to the baskets.
3. Set the temperature and time. You can change this any time during cooking.
  - a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the temperature (75°–205°C / 170°–400°F).
  - b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).
6. Optionally, press **Keep Warm**. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).
7. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.
8. 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. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket. [Figure 3.2]

**Note:** To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the **+** or **-** buttons.

4. Press **▶||** to begin air frying.

### Note:

- When manually air frying, there will be no Shake Reminder. You should still shake or flip appropriate foods.
  - If you want the Shake Reminder, select a preset program with the reminder (see page 18) and change the time and temperature as desired.
5. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show:



# 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.
      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.
- When you take the baskets out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off until the baskets are replaced.
  - When you replace the baskets, cooking will automatically resume.
  - Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

## What to Shake

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

## When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.
- Certain presets use a Shake Reminder (see **Preset Settings**, page 18).

## Shake Reminder

- The Shake Reminder will alert you with 5 beeps, and "**((SHAKE))**" will blink on the display.
- If you do not remove the baskets, the Shake Reminder will beep again after 1 minute and the display will show a solid "**((SHAKE))**".
- The Shake Reminder will go away once you take out the baskets.

## Cooking Guide

### Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- Food should not be filled over the “MAX” line of the inner basket. [Figure 3.3]  
**Do not** pack in food.



Figure 3.3

### 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 tbs 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.

## More Functions

### Pausing

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

### Automatically Resume Cooking

- If you pull out the baskets, the air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.
- When you return the baskets, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

### Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and turn off after 3 minutes of inactivity.

### Overheat Protection

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

# CARE 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 30 mL / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.
  - b. Use a sponge to spread the paste on the 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 4.1] 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.

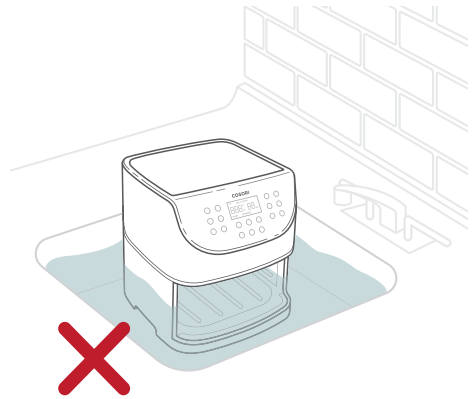


Figure 4.1

# ACCESSORIES

You can purchase accessories for your air fryer from **Amazon** by searching for “**B07PRJYGB2**”.

If you have any questions, please contact **Customer Support** (see page 27).



# 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 <b>Shaking Food</b> , page 21).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see <b>Cooking Guide</b> , page 22).
French fries are not cooked correctly.	See <b>French Fries</b> , page 22.
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 <b>Customer Support</b> (page 27).

# TROUBLESHOOTING (CONT.)

---

Problem	Possible Solution
<b>The air fryer has a plastic smell.</b>	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a <b>Test Run</b> (page 15) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact <b>Customer Support</b> (see page 27).
<b>Display shows Error Code "E1".</b>	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 27).
<b>Display shows Error Code "E2".</b>	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 27).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 27).

# 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](mailto: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](http://www.cosori.com) for a line of all our beautiful and thoughtfully designed cookware. They might be right at home in your kitchen, too!

# NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# 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](https://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](mailto:recipes@cosori.com)

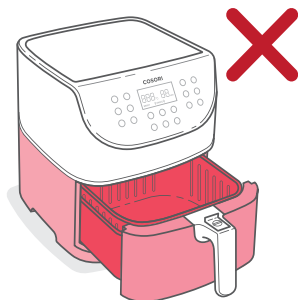
Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori

# Fröhliches Kochen!

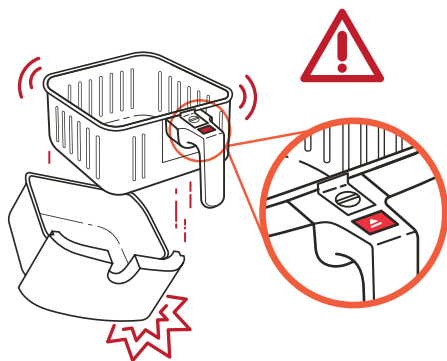
# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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 49).
- 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 49).
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.



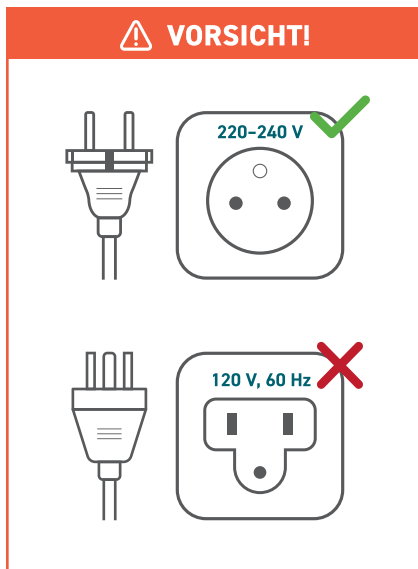
## Stecker und Kabel

- 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

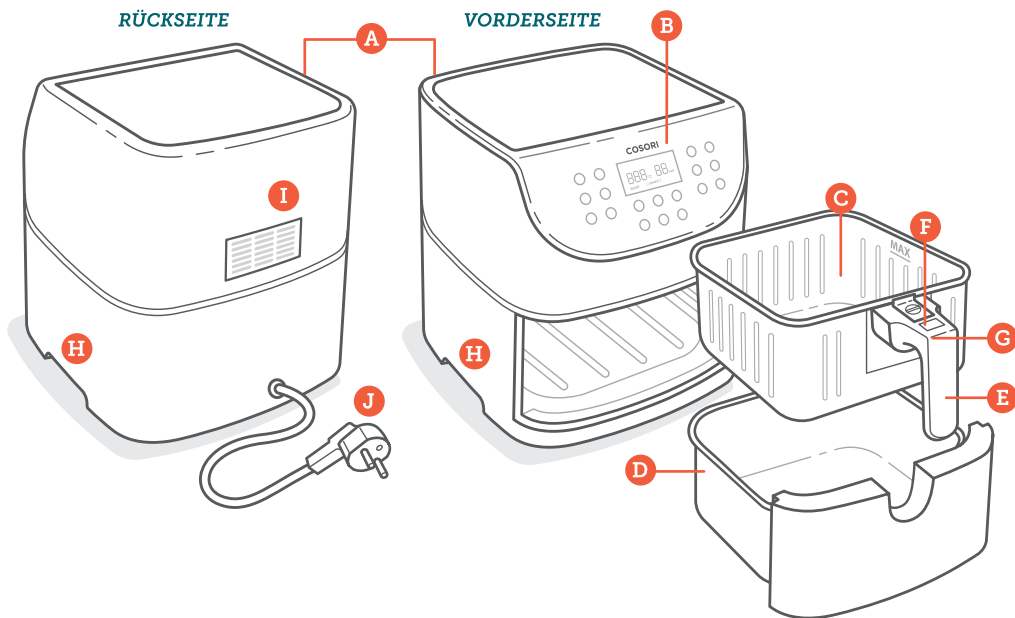
Ihre Cosori Heißluftfritteuse nutzt die 360° Rapid-Air-Heißluft-Technologie für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, sodass Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen mit bis zu 85 % weniger Kalorien als in anderen Fritteusen zubereiten können. Dank der benutzerfreundlichen One-Touch-Bedienung, der antihafbeschichteten Körbe wie auch des intuitiven, sicheren Designs wird die Cosori Heißluftfritteuse zum Star in Ihrer Küche.

## Diagramm der Heißluftfritteuse



### 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.



- |    |                 |    |                     |    |             |
|----|-----------------|----|---------------------|----|-------------|
| A. | Lufteinlass     | E. | Korbgriff           | I. | Luftauslass |
| B. | Betriebsanzeige | F. | Schiebetastenschutz | J. | Stromkabel  |
| C. | Innenkorb       | G. | Auswurfaste         |    |             |
| D. | Außenkorb       | H. | Gehäusegriffe       |    |             |

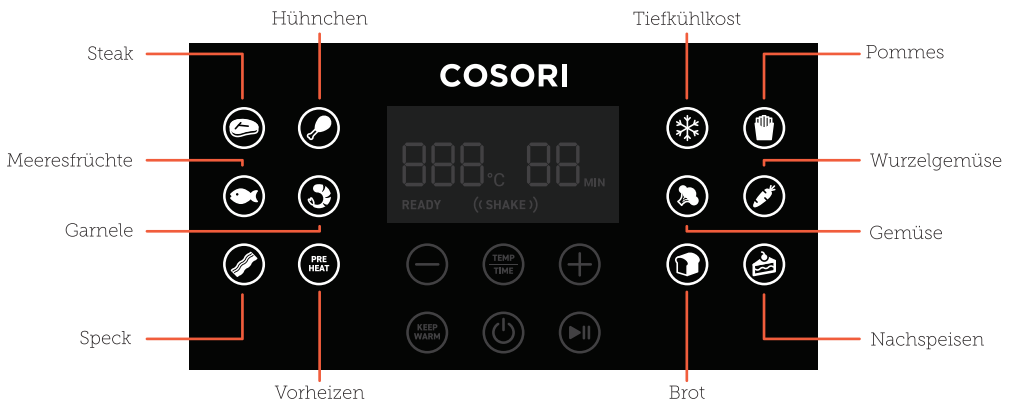
# DISPLAY-DIAGRAMM

**Hinweis:** Wenn Sie eine Taste für eine Funktion oder ein Programm drücken, färbt sie sich blau, um anzuzeigen, dass sie aktiviert ist. [Abbildung 1.1]

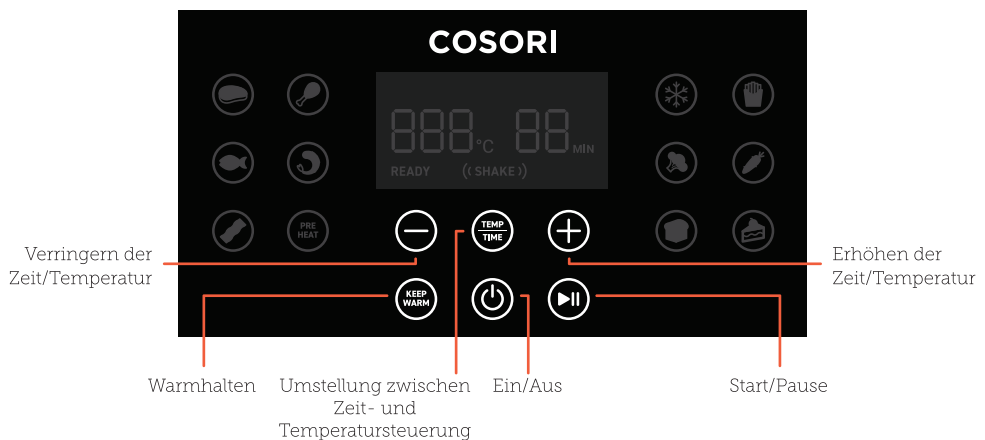


Abbildung 1.1

## Vorgaben



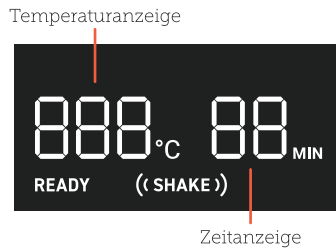
## Bedienfeld



# DISPLAY-DIAGRAMM (FORTS.)

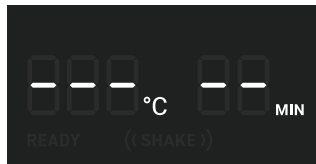
---

## Display

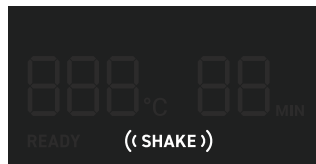


## MELDUNGEN AUF DEM DISPLAY

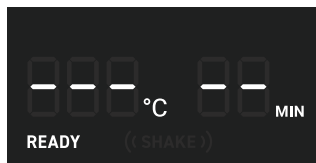
---



Das Kochprogramm ist beendet.



Erinnerung, das Kochgut zu schütteln oder zu wenden.



Die Heißluftfritteuse ist vorgeheizt und kochbereit.

# 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 2.1] Sorgen Sie dafür, dass Sie genug Freiraum haben, um die Körbe herauszunehmen.

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.
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.

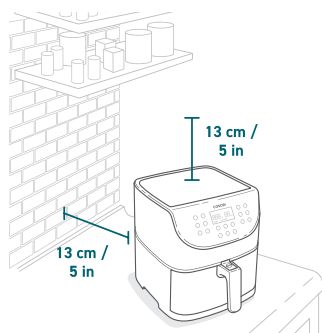


Abbildung 2.1

## 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. Drücken Sie auf **Vorheizen**. Auf dem Display werden **205 °C** und **5 MIN** angezeigt.
3. Drücken Sie auf **▶||**, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn die Fritteuse vollständig vorgeheizt ist, ertönt ein Signalton.
4. Nehmen Sie die Körbe heraus und lassen Sie sie fünf Minuten lang abkühlen. Setzen Sie die leeren Körbe anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein.
5. Drücken Sie auf **↶**, um die Vorgabe **Steak** auszuwählen. Auf dem Display werden **205 °C** und **6 MIN** angezeigt.
6. Drücken Sie zweimal auf **Temp/Time** (Temperatur/Zeit). Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Taste **-**, um die Zeit auf fünf Minuten zu ändern.
7. Drücken Sie auf **▶||**, um die Kochzeit zu starten. Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist.
8. Nehmen Sie die Körbe heraus. Lassen Sie die Körbe dieses Mal 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 Auswurfaste. Schieben Sie den Tastenschutz nach vorn, wenn Sie die Auswurfaste drücken möchten. [Abbildung 2.2]
- Drücken Sie die Auswurfaste **niemals**, während Sie die Körbe tragen.
- 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. [Abbildung 2.3] Wenn Sie die Auswurfaste drücken, **senkt** sich der Außenkorb.

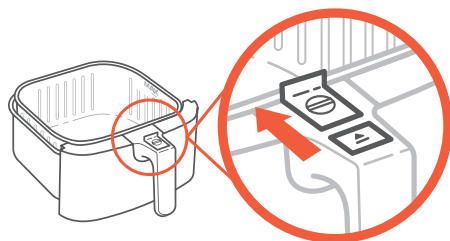


Abbildung 2.2

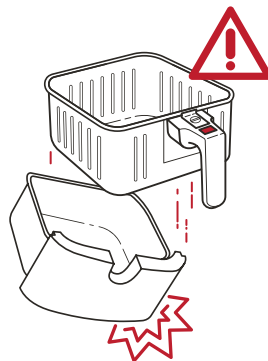


Abbildung 2.3


### 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

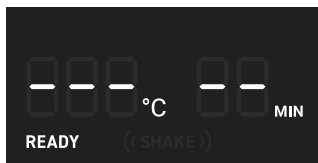
## Vorheizen

Sollte Ihre Heißluftfritteuse nicht bereits heiß sein, empfehlen wir, sie 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. Drücken Sie , um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie auf **Vorheizen**. Auf dem Display werden „205 °C“ und „5 MIN“ angezeigt.
3. Sie können die Tasten **+** oder **-** drücken, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit passt sich automatisch an.

Temperatur	Zeit
205 °C	5 Minuten
200 °C	5 Minuten
195 °C	5 Minuten
190 °C	4 Minuten
185 °C	4 Minuten
180 °C	4 Minuten
170 °C	4 Minuten
165 °C und niedriger	3 Minuten

4. Drücken Sie auf **▶||**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn die Fritteuse vollständig vorgeheizt ist, gibt sie einen dreifachen Signalton ab. Das Display zeigt an.



**Hinweis:** Werden innerhalb von drei Minuten keine Tasten gedrückt, löscht die Heißluftfritteuse die Einstellungen und begibt sich in den Standby-Modus.

## Frittieren mit Heißluft

### Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Dadurch wird der Luftstrom beeinträchtigt, was zu schlechten Frittiererergebnissen führt. [Abbildung 3.1]
- 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.

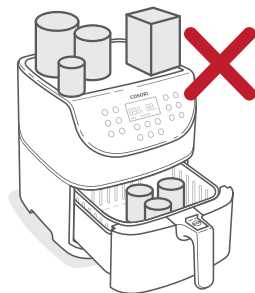















Abbildung 3.1

### Voreinstellungen

- Vorbehaltlich gegenteiliger Angaben können Sie die Zeit (1-60 Minuten) und Temperatur (75-205 °C / 170-400 °F) individuell einstellen.
- Die Ergebnisse können variieren. Richtlinien für persönliche Voreinstellungen und perfekte Ergebnisse finden Sie in unserer Anleitung und unserem Rezeptheft.

Vorgabe	Symbol	Vorgabetemperatur	Vorgabezeit	Schüttelerinnerung?*
Steak		205 °C	6 Minuten	-
Hähnchen		195 °C	25 Minuten	-
Meeresfrüchte		175 °C	8 Minuten	-
Garnele		190 °C	6 Minuten	((SCHÜTTELN))
Speck		160 °C	8 Minuten	-
Tiefkühlkost		175 °C	10 Minuten	((SCHÜTTELN))
Pommes**		195 °C	25 Minuten	((SCHÜTTELN))
Gemüse		150 °C	10 Minuten	((SCHÜTTELN))
Wurzelgemüse		205 °C	12 Minuten	((SCHÜTTELN))
Brot		160 °C	8 Minuten	-
Nachspeisen		150 °C	30 Minuten	-
Vorheizen		205 °C	5 Minuten	-
Warmhalten		75 °C	5 Minuten	-

\* Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 43).

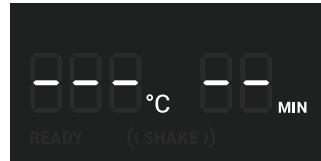
\*\* Siehe **Kochanleitung** (Seite 44) für Tipps zum Heißluftfrittieren von Pommes.



## Vorgegebene Heißluftfrittier-Programme

Mit Vorgaben könnte Frittieren mit Heißluft nicht einfacher sein. Vorgaben sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren bestimmten Kochguts vorprogrammiert.

1. **Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor** (siehe Seite 39).
2. Wenn auf Ihrer Heißluftfritteuse „**BEREIT**“ angezeigt wird, geben Sie Kochgut in die Körbe.
3. Wählen Sie ein vorgegebenes Kochprogramm aus (siehe Seite 40).
4. Passen Sie Temperatur und Zeit ggf. individuell an. Dies ist jederzeit während des Kochvorgangs möglich.
  - a. Drücken Sie einmal auf **Temp/Zeit**. Die Temperatur blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Temperatur zu ändern (75–205 °C / 170–400 °F).
  - b. Drücken Sie ein zweites Mal auf **Temp/Zeit**. Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
7. Die Heißluftfritteuse gibt drei Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt:



**Hinweis:** Halten Sie die Tasten **+** oder **-** gedrückt, wenn die Zeit oder Temperatur schnell erhöht oder verringert werden soll.

5. Drücken Sie **▶|**, um mit dem Frittieren zu beginnen.
6. Bei bestimmten Vorgaben erscheint nach halber Kochzeit die Schüttelerinnerung. Die Heißluftfritteuse piept fünfmal und „**(SCHÜTTELN)**“ blinkt auf dem Display auf.
  - a. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Die Fritteuse hält den Kochvorgang automatisch an und das Display erlischt, bis die Körbe wieder eingesetzt werden.
  - b. Schütteln oder wenden Sie das Kochgut. Achten Sie darauf, dabei nicht die Auswurfaste zu drücken.
  - c. Setzen Sie die Körbe wieder in die Heißluftfritteuse ein.
8. Drücken Sie ggf. auf **Warmhalten**. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
9. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.
10. 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. Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Außenkorb angesammelt hat. Vermeiden Sie Spritzer, indem Sie das Öl ablassen, bevor Sie den Innenkorb wieder einsetzen. *[Abbildung 3.2]*
11. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

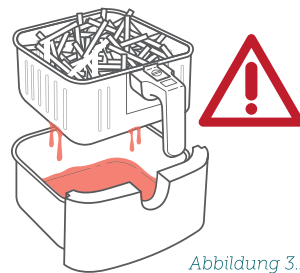


Abbildung 3.2

**Hinweis:** Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 43).

## Manuelles Frittieren mit Heißluft

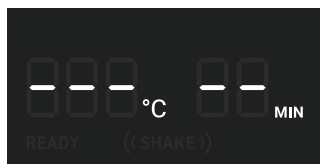
- Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor** (siehe Seite 39).
- Wenn auf Ihrer Heißluftfritteuse „**BEREIT**“ angezeigt wird, geben Sie Kochgut in die Körbe.
- Stellen Sie die Temperatur und Zeit ein. Dies kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.
  - Drücken Sie einmal auf **Temp/Zeit**. Die Temperatur blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Temperatur zu ändern (75–205 °C / 170–400 °F).
  - Drücken Sie ein zweites Mal auf **Temp/Zeit**. Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
- Drücken Sie ggf. auf **Warmhalten**. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
- Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.
- Nehmen Sie den Innenkorb aus dem Außenkorb und servieren Sie das Essen. Trennen der Körbe:
  - Achten Sie darauf, dass sich die Körbe auf einer flachen Oberfläche befinden.
  - Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Außenkorb angesammelt hat. Vermeiden Sie Spritzer, indem Sie das Öl ablassen, bevor Sie den Innenkorb wieder einsetzen. [Abbildung 3.2]
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

**Hinweis:** Halten Sie die Tasten **+** oder **-** gedrückt, wenn die Zeit oder Temperatur schnell erhöht oder verringert werden soll.

- Drücken Sie **▶||**, um mit dem Frittieren zu beginnen.

### Hinweis:

- Beim manuellen Frittieren mit Heißluft erhalten Sie keine Schüttelerinnerung. Sie sollten das entsprechende Kochgut dennoch schütteln oder wenden.
  - Ist Ihnen an einer Schüttelerinnerung gelegen, wählen Sie ein vorgegebenes Programm mit der Erinnerung aus (siehe Seite 40) und ändern Sie Zeit und Temperatur nach Wunsch.
- Die Heißluftfritteuse gibt drei Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt:



# 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 **nicht** die Auswurfaste.

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.
- Wenn Sie die Körbe herausnehmen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display aus, bis die Körbe wieder eingesetzt werden.
  - Sobald die Körbe wieder eingesetzt werden, wird der Kochvorgang automatisch fortgesetzt.
  - Schütteln Sie das Kochgut nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluftfritteuse sich sonst abkühlen könnte.

## Zum Schütteln geeignetes Kochgut

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

## Zeitpunkt des Schüttelns

- Schütteln oder wenden Sie das Kochgut je nach Präferenz einmal nach der halben Kochzeit oder auf Wunsch öfter.
- Bestimmte Vorgaben schließen eine Schüttelerinnerung ein (siehe **Voreinstellungen**, Seite 40).

## Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung besteht aus einem fünffachen Signalton und dem Aufblinken von **((SCHÜTTELN))** auf dem Display.
- Wenn Sie die Körbe nicht herausnehmen, wird nach einer Minute erneut die Schüttelerinnerung abgegeben und auf dem Display leuchtet **((SCHÜTTELN))** durchgehend auf.
- Die Schüttelerinnerung wird aufgehoben, sobald Sie die Körbe herausnehmen.

## Kochanleitung

### Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gegart.
- Füllen Sie einen Korb lediglich bis zur „MAX“-Markierung am Innenkorb. [Abbildung 3.3] Geben Sie **nicht** zu viel Kochgut in den Korb.



Abbildung 3.3

### 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 frittieren.
- 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 abgetropftes Fett hinterher aus.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluftfritteuse trocken.

### Pommes

- Geben Sie 8–15 ml / ½–1 EL (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 die 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.

## Weitere Funktionen

### Anhalten

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

### Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie die Körbe herausziehen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display vorübergehend automatisch aus.
- Sobald die Körbe wieder eingesetzt werden, setzt die Heißluftfritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

### Automatisches Abschalten

- Gibt es keine aktiven Kochprogramme, löscht die Heißluftfritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach drei Minuten Inaktivität aus.

### Überhitzungsschutz

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

# 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 spülmaschinengeeignet. 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. Verrühren Sie 30 ml / 2 EL (US) Backnatron und 15 ml / 1 EL (US) Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
  - 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. Spülen Sie die Körbe vor dem Gebrauch in Seifenwasser.

5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie die Fritteuse **nicht** in Wasser. [Abbildung 4.1] 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.

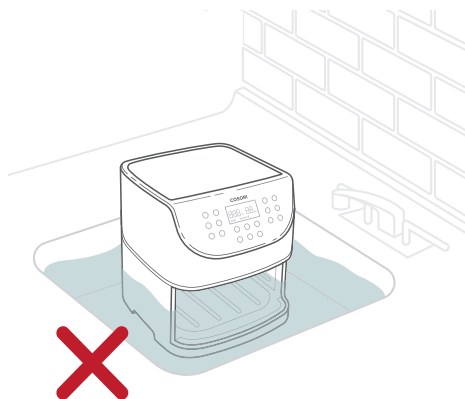


Abbildung 4.1

## ZUBEHÖR

Sie können weiteres Zubehör für Ihre Heißluftfritteuse bei **Amazon** kaufen, indem Sie nach „**B07PRJYGB2**“ suchen oder den QR-Code scannen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 49).



# PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
<b>Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.</b>	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist. Setzen Sie die Körbe fest in die Heißluftfritteuse ein.
<b>Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.</b>	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.
<b>Das Kochgut ist ungleichmäßig gegart.</b>	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe <b>Schütteln von Kochgut</b> , Seite 43).
<b>Das Kochgut ist nicht kross.</b>	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe <b>Kochanleitung</b> , Seite 44).
<b>Die Pommes sind nicht richtig gegart.</b>	Siehe <b>Pommes</b> , Seite 44.
<b>Die Körbe lassen sich nicht fest in die Heißluftfritteuse einsetzen.</b>	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Innenkorb befindet. Überprüfen Sie, ob der Innenkorb fest im Außenkorb sitzt.
<b>Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.</b>	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.

# PROBLEMLÖSUNG (FORTS.)

Problem	Mögliche Abhilfe
<p><b>Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.</b></p>	<p>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 <b>Kundendienst</b> (Seite 49).</p>
<p><b>Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.</b></p>	<p>Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum <b>Testlauf</b> (Seite 37), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Ist der Kunststoffgeruch immer noch vorhanden, kontaktieren Sie den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 49).</p>
<p><b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.</b></p>	<p>Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 49).</p>
<p><b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.</b></p>	<p>Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 49).</p>

**Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist,**  
kontaktieren Sie bitte den **Kundendienst** (siehe Seite 49).



# 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](mailto: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](http://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://facebook.com/CosoriFrance)



## Découvrez

notre galerie de recettes  
[www.cosori.com/recipes](http://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](mailto:recipes@cosori.com)

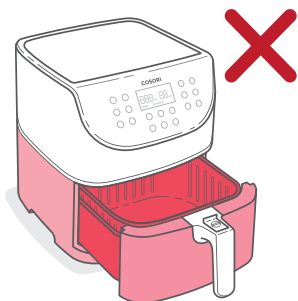
De la part de toute l'équipe Cosori :

# Bon appétit !

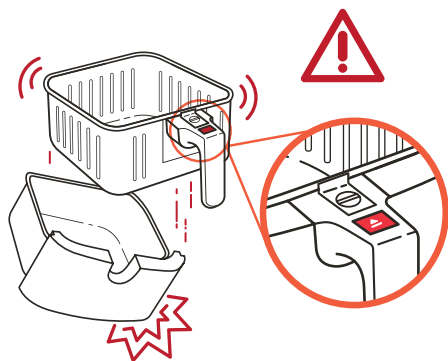
# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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 71).
- **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 contenants résistant à la chaleur. Faites très attention si vous utilisez des contenants 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 71).
- **Ne laissez pas** la friteuse sans huile fonctionner sans surveillance.

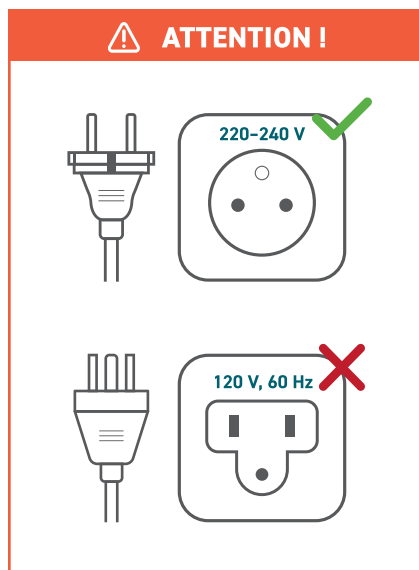
## Fiche et cordon d'alimentation

- **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

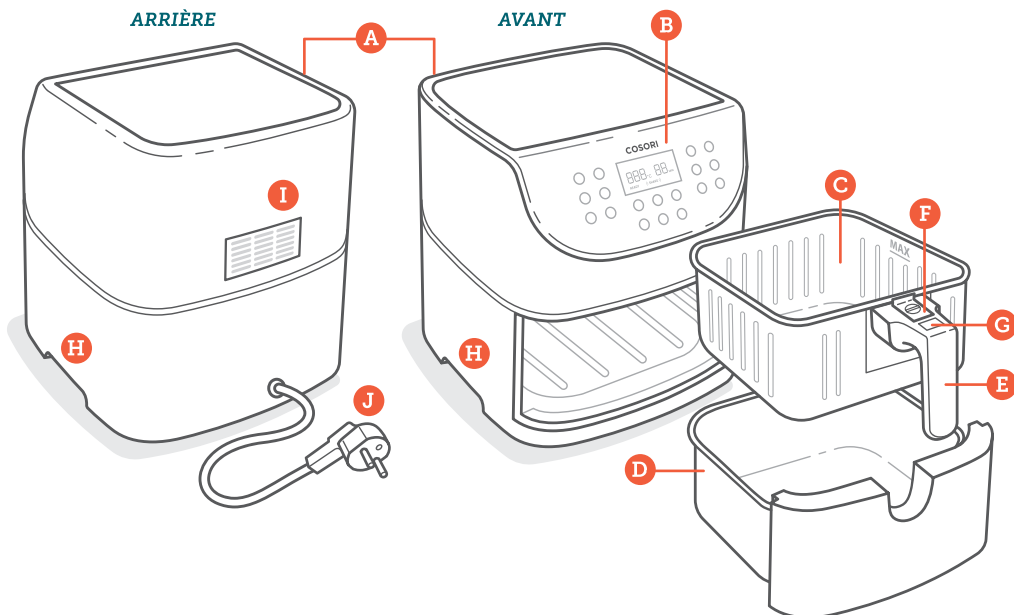
Votre friteuse sans huile Cosori utilise une technologie de circulation de l'air rapide à 360° pour cuisiner sans huile ou presque et obtenir rapidement de délicieux aliments croustillants tout en réduisant les calories jusqu'à 85 % par rapport à la cuisson à la friteuse classique. Avec ses commandes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

## Schéma de la friteuse sans huile



### 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.



- A. Entrée d'air
- B. Écran de commande
- C. Panier interne
- D. Panier externe

- E. Poignée du panier
- F. Cache-bouton coulissant
- G. Bouton de déblocage des paniers
- H. Poignées du boîtier

- I. Sortie d'air
- J. Cordon d'alimentation



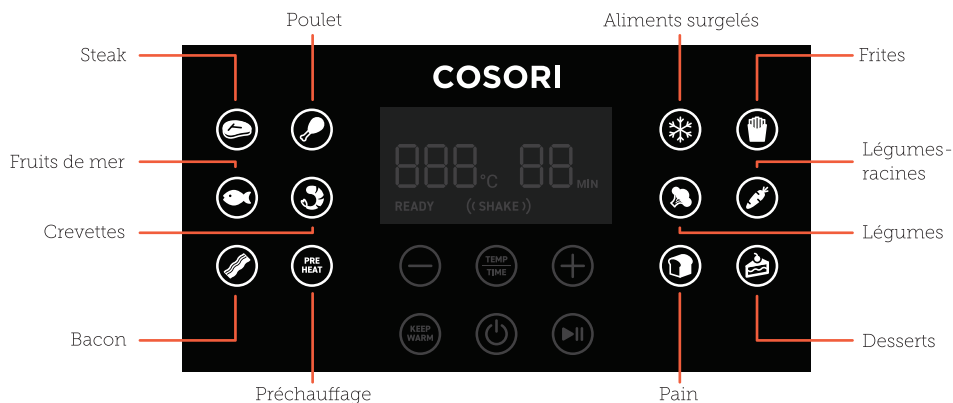
# SCHÉMA DE L'ÉCRAN

**Remarque :** lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser une fonction ou un programme, celle-ci s'allume en bleu lorsqu'elle est activée. [Figure 1.1]

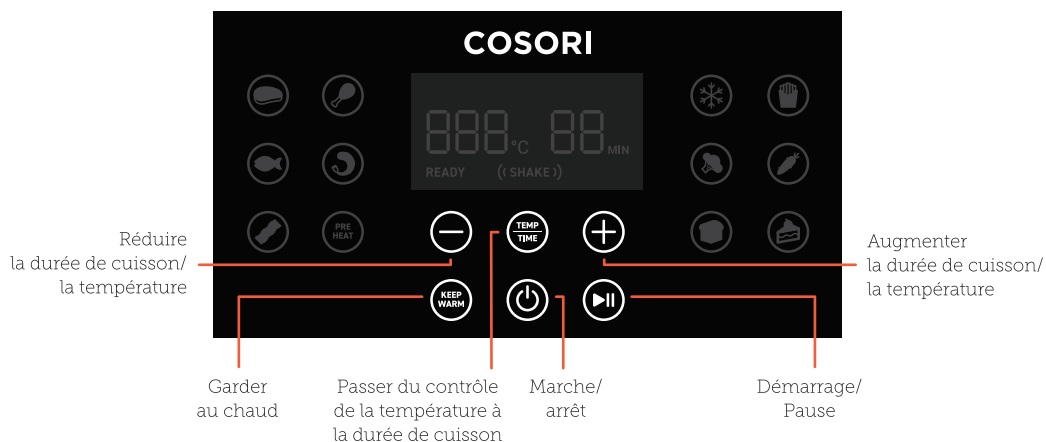


Figure 1.1

## Préréglages



## Panneau de commande

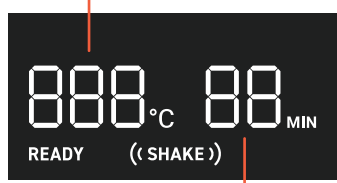


# SCHÉMA DE L'ÉCRAN (SUITE)

---

## Écran

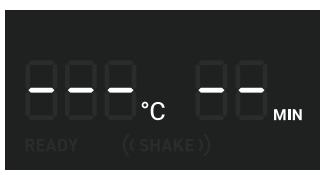
Affichage de la température



Affichage de la durée de cuisson

## MESSAGES À L'ÉCRAN

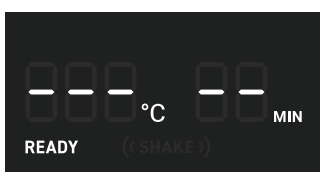
---



Le programme de cuisson est terminé.



Rappel de secouage ou de retournement des aliments.



La friteuse sans huile est préchauffée et prête à commencer la cuisson.

# 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 2.1] 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.
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.

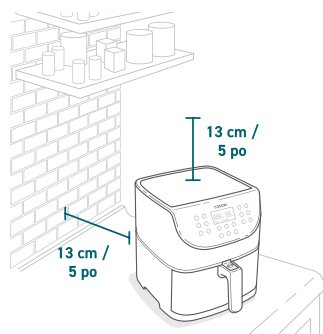


Figure 2.1

## 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. Appuyez sur **Preheat** (Préchauffage). La température de « **205 °C** » et la durée de « **5 MIN** » s'affichent à l'écran.
3. Appuyez sur **▶||** pour démarrer le préchauffage. La friteuse sans huile sonne une fois le préchauffage terminé.
4. Sortez les paniers et laissez-les refroidir pendant 5 minutes. Puis, remplacez les paniers vides dans la friteuse sans huile.
5. Appuyez sur **🍖** pour sélectionner le pré-réglage **Steak**. La température de « **205 °C** » et la durée de « **6 MIN** » s'affichent à l'écran.
6. Appuyez deux fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La durée de cuisson clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche **-** pour ramener le cadran au repère des 5 minutes.
7. Appuyez sur **▶||** pour démarrer. La friteuse sans huile sonne lorsque la minuterie est terminée.
8. Sortez les paniers. Cette fois-ci, 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 contre toute pression accidentelle. Faites coulisser le cache-bouton vers l'avant pour appuyer sur le bouton de déblocage. [Figure 2.2]
- N'appuyez **jamais** sur le bouton de déblocage lorsque vous transportez les paniers.
- Appuyez **uniquement** sur le bouton de déblocage des paniers lorsque les paniers 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. [Figure 2.3] Appuyez sur le bouton de déblocage des paniers, le panier externe sera **libéré**.

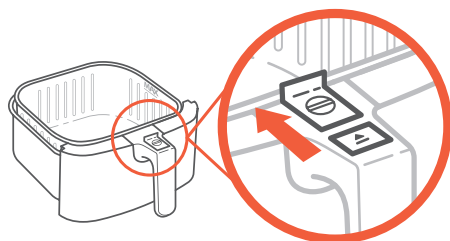


Figure 2.2

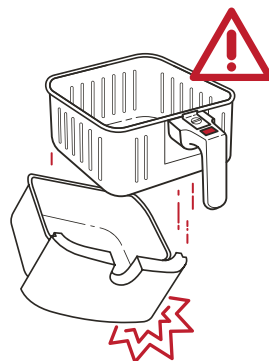


Figure 2.3


### Remarque :

- **Ne dévissez pas** la poignée des paniers.
- Pour commander des accessoires, veuillez contacter le **service client** (voir page 71).


# UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

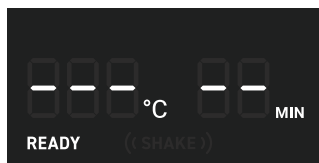
## Préchauffage

Nous recommandons de préchauffer l'appareil avant de placer les 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. Appuyez sur  pour allumer la friteuse sans huile.
2. Appuyez sur **Preheat** (Préchauffage). La température de « **205 °C** » et la durée de « **5 MIN** » s'affichent à l'écran.
3. Vous pouvez également appuyer sur la touche **+** ou **-** pour changer la température. La durée de cuisson sera automatiquement ajustée.

Température	Durée de cuisson
205 °C	5 minutes
200 °C	5 minutes
195 °C	5 minutes
190 °C	4 minutes
185 °C	4 minutes
180 °C	4 minutes
170 °C	4 minutes
165 °C et moins	3 minutes

4. Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage.
5. La friteuse sans huile sonne 3 fois quand le préchauffage est terminé. L'écran affiche :



**Remarque :** si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 3 minutes, la friteuse sans huile effacera tous les réglages et passera en veille.

## Cuisson sans huile

### Remarque :

- **Ne placez rien** sur le dessus de la friteuse sans huile. Cela perturbe la circulation de l'air et provoque une cuisson de mauvaise qualité. [Figure 3.1]
- Une friteuse sans huile fonctionne différemment d'une friteuse classique. **Ne remplissez pas** les paniers d'huile, de graisse de cuisson ou 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.

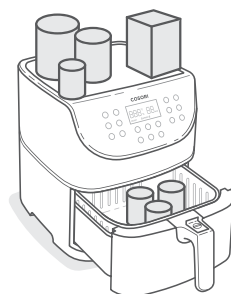


Figure 3.1

### Paramètres des prééglages

- Sauf indication contraire, vous pouvez personnaliser la durée de cuisson (1 à 60 minutes) et la température (75 ° à 205 °C / 170 ° à 400 °F).
- Les résultats obtenus peuvent varier. Consultez notre guide de référence et notre livre de recettes afin de découvrir comment personnaliser les prééglages pour obtenir des résultats parfaits.

Préréglage	Symbole	Température par défaut	Durée de cuisson par défaut	Rappel de secouage des aliments ?*
Steak		205 °C	6 minutes	-
Poulet		195 °C	25 minutes	-
Fruits de mer		175 °C	8 minutes	-
Crevettes		190 °C	6 minutes	((SHAKE))
Bacon		160°C	8 minutes	-
Aliments surgelés		175 °C	10 minutes	((SHAKE))
Frites**		195 °C	25 minutes	((SHAKE))
Légumes		150 °C	10 minutes	((SHAKE))
Légumes-racines		205 °C	12 minutes	((SHAKE))
Pain		160°C	8 minutes	-
Desserts		150 °C	30 minutes	-
Préchauffage		205 °C	5 minutes	-
Garder au chaud		75 °C	5 minutes	-

\* Voir la section **Secouer les aliments** (page 65).

\*\* Découvrez nos astuces pour la cuisson des frites sans huile dans le **guide de cuisson** (page 66).

## Programmes pré-réglés de cuisson sans huile

Utiliser un pré-réglage est le moyen le plus simple de cuire sans huile. Les pré-réglages sont programmés avec la température et la durée de cuisson idéales pour cuire certains aliments.

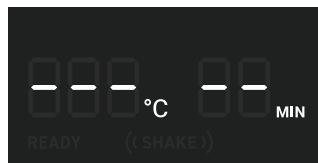
1. **Préchauffez votre friteuse sans huile** (voir page 61).
2. Lorsque « **READY** » (PRÊTE) s'affiche à l'écran, ajoutez les aliments dans les paniers.
3. Sélectionnez un programme de cuisson (voir page 62).
4. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée de cuisson. Les modifications peuvent être apportées à tout moment lors de la cuisson.
  - a. Appuyez une fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La température clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche **+ ou -** pour changer la température (75 ° à 205 °C / 170 ° à 400 °F).
  - b. Appuyez une deuxième fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La durée de cuisson clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche **+ ou -** pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).

**Remarque :** pour augmenter ou réduire rapidement la durée de cuisson ou la température, maintenez la touche **+ ou -** enfoncée.

5. Appuyez sur **▶||** pour démarrer la cuisson sans huile.
6. Lorsque vous utilisez certains pré-réglages, le rappel de secouage des aliments peut apparaître à mi-cuisson. La friteuse sans huile sonne 5 fois et le témoin « **((SHAKE))** » (SECOUER) clignote à l'écran.
  - a. Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur. La friteuse sans huile interrompra la cuisson automatiquement, et l'écran s'éteindra jusqu'à ce que les paniers soient remis en place.
  - b. Secouez ou retournez les aliments. Faites attention de ne pas appuyer sur le bouton de déblocage des paniers.
  - c. Remplacez les paniers dans la friteuse sans huile.

**Remarque :** consultez la section **Secouer les aliments** (page 65).

7. La friteuse sans huile sonne 3 fois quand la cuisson est terminée. L'écran affiche :



8. Facultatif : appuyez sur **Keep Warm** (Garder au chaud). Appuyez sur la touche **+ ou -** pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
9. Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
10. 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 autre graisse brûlante recueillie dans le panier externe. Pour éviter les éclaboussures, videz l'huile avant de remettre le panier interne en place. [Figure 3.2]
11. Laissez refroidir les paniers avant de les nettoyer.

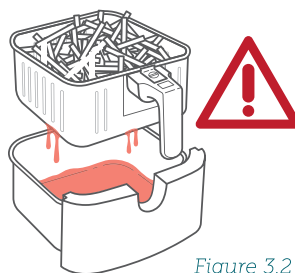


Figure 3.2

## Cuisson sans huile manuelle

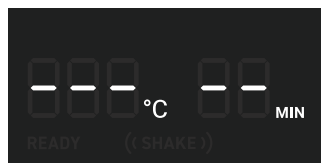
1. **Préchauffez votre friteuse sans huile** (voir page 61).
2. Lorsque « **READY** » (PRÊTE) s'affiche à l'écran, ajoutez les aliments dans les paniers.
3. Définissez la température et la durée de cuisson. Vous pouvez les modifier à tout moment lors de la cuisson.
  - a. Appuyez une fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La température clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour changer la température (75 ° à 205 °C / 170 ° à 400 °F).
  - b. Appuyez une deuxième fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La durée de cuisson clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
6. Facultatif : appuyez sur **Keep Warm** (Garder au chaud). Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
7. Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
8. 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 autre graisse brûlante recueillie dans le panier externe. Pour éviter les éclaboussures, videz l'huile avant de remettre le panier interne en place. [Figure 3.2]
9. Laissez refroidir les paniers avant de les nettoyer.

**Remarque :** pour augmenter ou réduire rapidement la durée de cuisson ou la température, maintenez la touche **+** ou **-** enfoncée.

4. Appuyez sur **▶||** pour démarrer la cuisson sans huile.

### Remarque :

- Si vous n'utilisez pas de pré-réglage, vous ne recevrez pas de rappel de secouage des aliments. Certains aliments doivent tout de même être secoués ou retournés.
  - Si vous souhaitez recevoir un rappel de secouage des aliments, sélectionnez un programme de cuisson avec ce rappel (voir page 62) et changez la durée de cuisson et la température selon vos besoins.
5. La friteuse sans huile sonne 3 fois quand la cuisson est terminée. L'écran affiche :





# 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. Pour des raisons de sécurité, manipulez les paniers au-dessus d'une surface résistant à la chaleur. **N'appuyez pas** sur le bouton de déblocage des paniers.
    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.
- Lorsque vous retirez les paniers, la friteuse sans huile met automatiquement en pause la cuisson. Par mesure de sécurité, l'écran s'éteint jusqu'à ce que les paniers soient remis en place.
  - Lorsque vous replacez les paniers, la cuisson reprend automatiquement.
  - Évitez de secouer les paniers plus de 30 secondes, car la friteuse sans huile peut commencer à refroidir.

## 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.
- Certains pré-réglages émettent un rappel de secouage des aliments (voir la section **Paramètres des pré-réglages**, page 62).

## Rappel de secouage des aliments

- Le rappel de secouage des aliments sonnera 5 fois et le témoin « **((SHAKE))** » (SECOUER) clignotera à l'écran.
- Si vous ne retirez pas les paniers, le rappel de secouage des aliments sonnera à nouveau au bout de 1 minute et le témoin « **((SHAKE))** » (SECOUER) s'affichera à l'écran.
- Le rappel de secouage des aliments cessera une fois que vous aurez retiré les paniers.

## Guide de cuisson

### Remplissage excessif

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne cuiront pas uniformément.
- Les aliments ne doivent pas dépasser la ligne « MAX » du panier interne. [Figure 3.3] **Ne tassez pas** les aliments.



Figure 3.3

### 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 ( $\frac{1}{2}$  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 lanières 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.

## Plus de fonctions

### Mise en pause

- Appuyez sur ►|| pour interrompre la cuisson. La friteuse sans huile s'arrêtera de chauffer, et ►|| clignotera jusqu'à ce que vous appuyiez sur ►|| pour reprendre la cuisson.
- Au bout de 30 minutes d'inactivité, la friteuse sans huile s'éteindra.
- Cette fonction vous permet d'interrompre le programme de cuisson sans retirer les paniers de la friteuse sans huile.

### Reprendre automatiquement la cuisson

- Si vous retirez les paniers, la friteuse sans huile mettra automatiquement en pause la cuisson. L'écran s'éteindra temporairement par mesure de sécurité.
- Lorsque vous remettrez les paniers en place, la friteuse sans huile reprendra automatiquement la cuisson en suivant les derniers réglages utilisés.

### Arrêt automatique

- Si la friteuse sans huile n'a aucun programme de cuisson actif, l'appareil effacera tous les réglages et s'éteindra au bout de 3 minutes d'inactivité.

### Protection contre la surchauffe

- En cas de surchauffe de la friteuse sans huile, l'appareil s'éteindra automatiquement par mesure de sécurité.
- Laissez la friteuse sans huile refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.

# 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 outils de nettoyage abrasifs.

4. Pour les résidus de graisse tenaces :
  - a. Dans un petit bol, mélangez 30 ml (2 cuillères à soupe) de bicarbonate de soude et 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau 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 4.1] Si nécessaire, nettoyez le serpentin de chauffage pour éliminer les débris d'aliments.
6. Séchez l'appareil avant de l'utiliser.

**Remarque :** assurez-vous que le serpentin de chauffage est complètement sec avant d'allumer la friteuse sans huile.

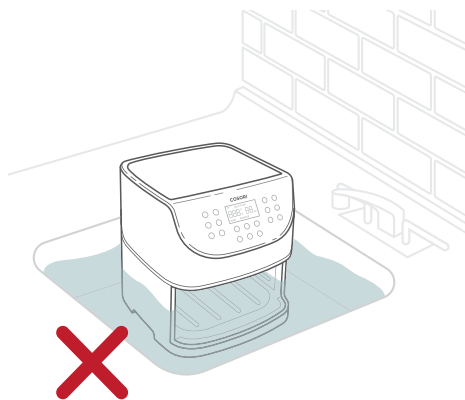


Figure 4.1

## ACCESSOIRES

Vous pouvez acheter des accessoires pour votre friteuse sans huile sur **Amazon** en recherchant la référence « **B07PRJYGB2** » or scanner le code QR.

Si vous avez des questions, contactez le **service client** (voir page 71).



# DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
<b>La friteuse sans huile ne s'allume pas.</b>	Assurez-vous que la friteuse sans huile est branchée.
	Enfoncez fermement les paniers dans la friteuse sans huile.
<b>Les aliments ne sont pas complètement cuits.</b>	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.
<b>Les aliments n'ont pas cuit uniformément.</b>	Les ingrédients empilés les uns sur les autres ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir <b>Secouer les aliments</b> , page 65).
<b>Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson sans huile.</b>	L'ajout d'une petite quantité d'huile au pinceau ou en spray sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir <b>Guide de cuisson</b> , page 66).
<b>Les frites n'ont pas cuit correctement.</b>	Voir <b>Frites</b> , page 66.
<b>Les paniers ne s'insèrent pas correctement dans la friteuse sans huile.</b>	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.
<b>La friteuse sans huile émet de la fumée blanche.</b>	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.

# DÉPANNAGE (SUITE)

Problème	Solution possible
<p><b>La friteuse sans huile émet de la fumée foncée.</b></p>	<p>Débranchez immédiatement votre friteuse sans huile. La présence d'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 <b>service client</b> (voir page 71).</p>
<p><b>La friteuse sans huile sent le plastique.</b></p>	<p>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 <b>Test de fonctionnement</b> (voir page 59) pour éliminer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique est toujours présente, veuillez contacter le <b>service client</b> (voir page 71).</p>
<p><b>L'écran affiche le code d'erreur « E1 ».</b></p>	<p>Il y a un circuit ouvert dans le moniteur de température. Contactez le <b>service client</b> (voir page 71).</p>
<p><b>L'écran affiche le code d'erreur « E2 ».</b></p>	<p>Il y a un court-circuit dans le moniteur de température. Contactez le <b>service client</b> (voir page 71).</p>

Si votre problème ne figure pas dans la liste, contactez le **service client** (voir page 71).

# 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](mailto: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](https://facebook.com/CosoriSpain)



*explora*

nuestra galería de recetas  
[www.cosori.com/recipes](http://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](mailto:recipes@cosori.com)

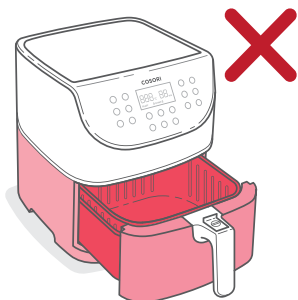
El equipo de Cosori te desea

# *¡que disfrutes cocinando!*

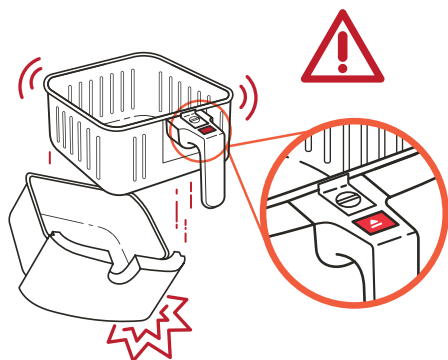
# PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

## Aspectos clave de seguridad

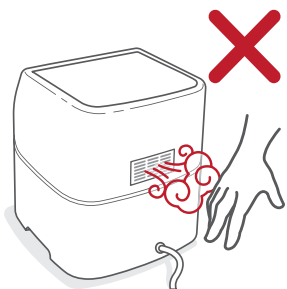


**No** toques las superficies calientes. Utiliza el asa.



**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 93).
- **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 93).
- **No** dejes la freidora por aire desatendida mientras la utilizas.

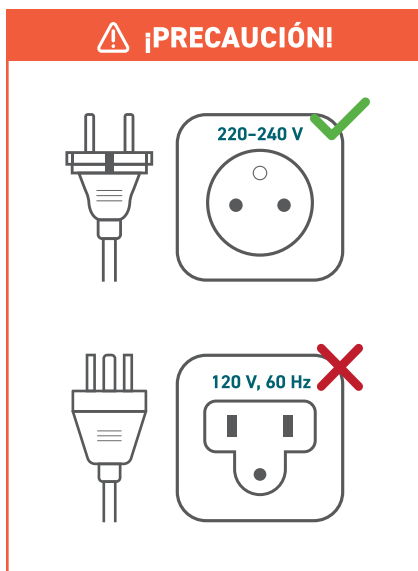
## Enchufe y cable

- **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

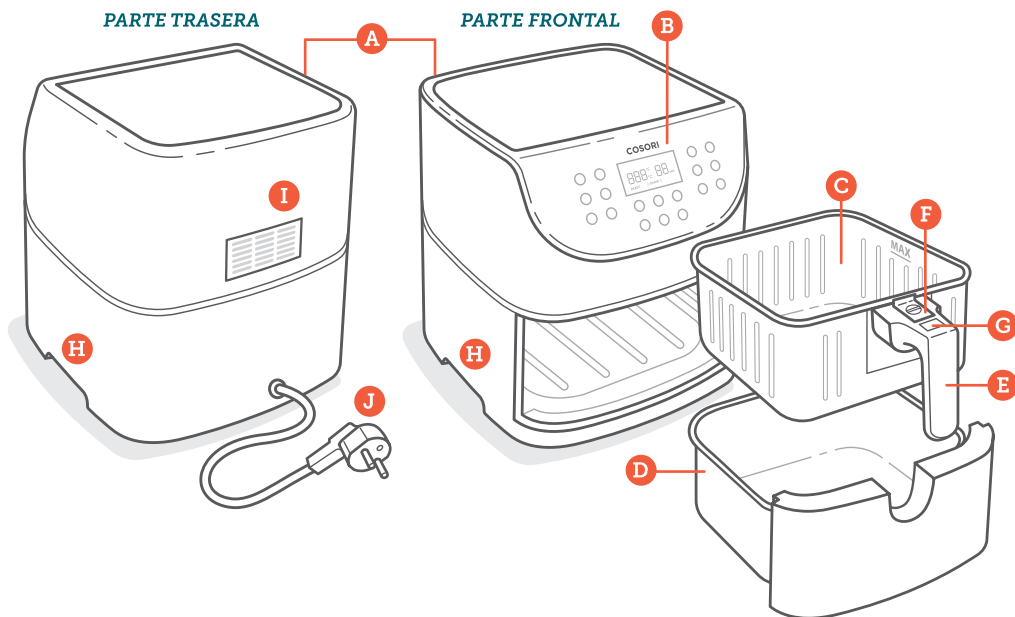
La freidora por aire Cosori emplea una tecnología de circulación rápida de aire a 360° para cocinar con una cantidad mínima o inexistente de aceite. Así, se consiguen al instante unos platos crujientes y deliciosos con hasta un 85 % menos de calorías que las freidoras de aceite. Gracias a unos sencillos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

## Diagrama de la freidora por aire



### 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).



- |                               |                                      |                                 |
|-------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| <b>A.</b> Entrada de aire     | <b>E.</b> Asa de la cesta            | <b>I.</b> Salida de aire        |
| <b>B.</b> Pantalla de control | <b>F.</b> Tapa del botón deslizante  | <b>J.</b> Cable de alimentación |
| <b>C.</b> Cesta interior      | <b>G.</b> Botón para soltar la cesta |                                 |
| <b>D.</b> Cesta exterior      | <b>H.</b> Asas de la carcasa         |                                 |

# ESQUEMA DE LA PANTALLA

**Nota:** Al pulsar un botón para utilizar una función o un programa, se encenderá de color azul para indicar que está activo (figura 1.1).



Figura 1.1

## Programas



## Panel de control



# ESQUEMA DE LA PANTALLA (CONT.)

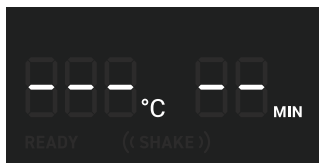
## Pantalla

Pantalla de la temperatura

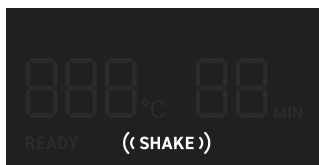


Indicador de tiempo

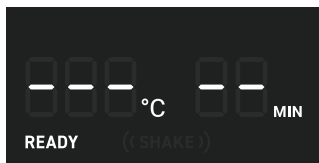
## MENSAJES EN PANTALLA



El programa de cocción ha finalizado.



Recordatorio para remover o dar la vuelta a la comida.



La freidora por aire está precalentada y lista para cocinar.



# 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 2.1). Deja espacio suficiente para extraer las cestas.

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.
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.

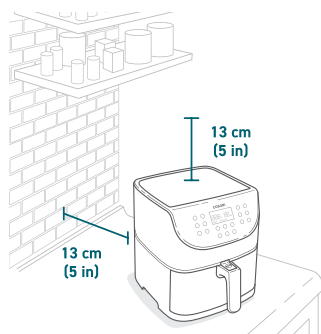


Figura 2.1

## 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. Pulsa **Preheat** (Precalentar). La pantalla mostrará "205 °C" y "5 MIN".
3. Pulsa **▶||** para comenzar el precalentamiento. Una vez terminado el precalentamiento, la freidora emitirá un pitido.
4. Extrae las cestas y déjalas enfriar durante 5 minutos. A continuación, vuelve a colocar las cestas vacías en la freidora.
5. Pulsa  para seleccionar el programa **Filete**. La pantalla mostrará "205 °C" y "6 MIN".
6. Pulsa dos veces **Temp/Time** (Temp/Tiempo). El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulsa una vez el botón **-** para cambiar el tiempo a 5 minutos.
7. Pulsa **▶||** para comenzar. La freidora por aire emitirá un pitido cuando termine.
8. Extrae las cestas. Esta vez, deja que las cestas se enfríen del todo durante 10-30 minutos.

## Consejos sobre las cestas

- Separa las cestas **solo** para limpiarlas o después de cocinar.
- El botón de liberación tiene una tapa que lo protege para no pulsarlo de manera accidental. Desliza la tapa del botón hacia delante para pulsar el botón de liberación (*figura 2.2*).
- No pulses **nunca** el botón de liberación mientras desplazas las cestas 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 (*figura 2.3*). Al pulsar el botón de liberación, la cesta exterior se **separará**.

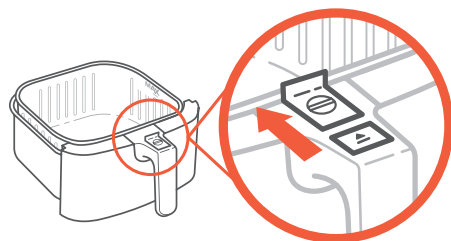


Figura 2.2

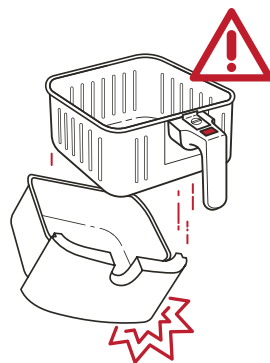


Figura 2.3


### Nota:

- **No** desatornille el asa de las cestas.
- Para solicitar accesorios, dirígete a **Atención al Cliente** (consulta la página 93).


# USO DE LA FREIDORA POR AIRE

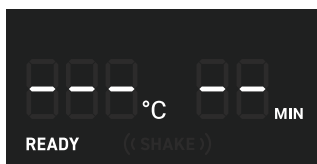
## Pre calentamiento

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

1. Enchúfala. Pulsa  para encender la freidora por aire.
2. Pulsa **Preheat** (Precalentar). La pantalla mostrará "205 °C" y "5 MIN".
3. También se pueden pulsar los botones + o - para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará de forma automática.

Temperatura	Tiempo
205 °C	5 minutos
200 °C	5 minutos
195 °C	5 minutos
190 °C	4 minutos
185 °C	4 minutos
180 °C	4 minutos
170 °C	4 minutos
165 °C y menos	3 minutos

4. Pulsa  para comenzar el precalentamiento.
5. Una vez terminado el precalentamiento, la freidora emitirá 3 pitidos. La pantalla mostrará los dígitos:



**Nota:** Si no se pulsa ningún botón durante 3 minutos, la freidora por aire borrará todos los ajustes y pasará a modo de espera.

## 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 3.1).
- 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.**

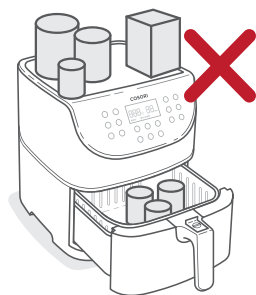


Figura 3.1

## Configuración de los programas

- Es posible configurar el tiempo (1–60 minutos) y la temperatura (75–205 °C [170–400 °F]), a menos que se indique otra cosa.
- Los resultados pueden variar. Consulta nuestra Guía de referencia y Recetario si deseas saber cómo configurar los programas para obtener resultados perfectos.

Programa	Símbolo	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	¿Recordatorio para remover?*
Filete		205 °C	6 minutos	-
Pollo		195 °C	25 minutos	-
Marisco		175 °C	8 minutos	-
Gambas		190 °C	6 minutos	((REMOVER))
Beicon		160 °C	8 minutos	-
Alimentos congelados		175 °C	10 minutos	((REMOVER))
Patatas fritas**		195 °C	25 minutos	((REMOVER))
Verduras		150 °C	10 minutos	((REMOVER))
Hortalizas de raíz		205 °C	12 minutos	((REMOVER))
Pan		160 °C	8 minutos	-
Postres		150 °C	30 minutos	-
Precalentar		205 °C	5 minutos	-
Mantener caliente		75 °C	5 minutos	-

\* Consulta **Remover los alimentos** (página 87).

\*\* Consulta la **Guía de cocina** (página 88) para obtener consejos sobre cómo hacer patatas fritas.

## Programas predefinidos para freír por aire

La forma más fácil de freír por aire es mediante programas, ya que están programados con el tiempo y la temperatura idóneos para cocinar determinados alimentos.

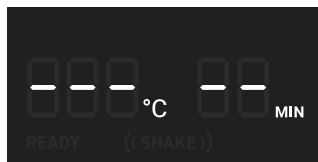
1. **Precalienta la freidora por aire** (consulta la página 83).
2. Cuando la freidora indique **"READY"** (LISTO), añade la comida en las cestas.
3. Selecciona un programa de cocción predeterminado (consulta la página 84).
4. Existe la posibilidad de configurar la temperatura y el tiempo; puedes hacerlo mientras cocinas.
  - a. Pulsa una vez **Temp/Time** (Temp/Tiempo). La temperatura parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones **+ o -** para cambiar la temperatura (75–205 °C [170–400 °F]).
  - b. Pulsa **Temp/Time** (Temp/Tiempo) una segunda vez. El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones **+ o -** para cambiar el tiempo (1–60 minutos).

**Nota:** Para aumentar o reducir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantén pulsado los botones **+ o -**.

5. Pulsa **▶||** para comenzar a freír.
6. Al utilizar determinados programas, el recordatorio de remover los alimentos aparecerá cuando se haya alcanzado la mitad del tiempo de elaboración. La freidora por aire emitirá 5 pitidos y en la pantalla parpadeará el mensaje **"((SHAKE))"** (REMOVED).
  - a. Extrae las cestas de la freidora por aire. Ten cuidado con el humo caliente. La freidora por aire se detendrá automáticamente y la pantalla se apagará hasta que se vuelvan a colocar las cestas.
  - b. Remueve o voltea la comida. Ten cuidado de no pulsar el botón para soltar la cesta.
  - c. Vuelve a colocar las cestas en la freidora por aire.

**Nota:** Consulta **Remover los alimentos** (página 87).

7. La freidora por aire emitirá 3 pitidos cuando termine. La pantalla mostrará:



8. Existe la opción de pulsar **Keep Warm** (Mantener caliente). Pulsa los botones **+ o -** para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
9. Extrae las cestas de la freidora por aire. Ten cuidado con el humo caliente.
10. 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. Ten cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulada en la cesta exterior. Para evitar salpicaduras, deja escurrir el aceite antes de volver a colocar la cesta interior (figura 3.2).
11. Deja que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

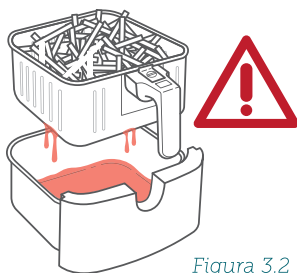


Figura 3.2

## Freír por aire manualmente

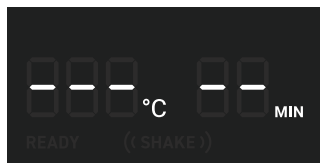
1. **Precalienta la freidora por aire** (consulta la página 83).
2. Cuando la freidora indique **"READY"** (LISTO), añade la comida en las cestas.
3. Fija la temperatura y el tiempo; puedes cambiar estos valores mientras cocinas.
  - a. Pulsa una vez **Temp/Time** (Temp/Tiempo). La temperatura parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones **+ o -** para cambiar la temperatura (75–205 °C [170–400 °F]).
  - b. Pulsa **Temp/Time** (Temp/Tiempo) una segunda vez. El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones **+ o -** para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
6. De forma opcional, puedes pulsar **Keep Warm** (Mantener caliente). Pulsa los botones **+ o -** para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
7. Extrae las cestas de la freidora por aire. Ten cuidado con el humo caliente.
8. 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. Ten cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulada en la cesta exterior. Para evitar salpicaduras, deja escurrir el aceite antes de volver a colocar la cesta interior (figura 3.2).
9. Deja que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

**Nota:** Para aumentar o reducir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantén pulsado los botones **+ o -**.

4. Pulsa **▶||** para comenzar a freír.

### Nota:

- Al freír por aire manualmente, no hay ningún recordatorio de remover los alimentos. Aun así, debes remover o dar la vuelta a los alimentos, según sea necesario.
  - Si quieres hacer uso del recordatorio para remover los alimentos, selecciona un programa con recordatorio (consulta la página 84) y cambiar el tiempo y la temperatura según tus preferencias.
5. La freidora por aire emitirá 3 pitidos cuando termine. La pantalla mostrará:



# 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 seguridad, sujeta las cestas sobre una superficie resistente al calor. **No** pulses el botón para soltar la cesta.
    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.
- Cuando extraigas las cestas, la freidora por aire dejará de freír de forma automática. Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se repongan las cestas.
  - Al colocar las cestas, continúa friendo automáticamente.
  - Evita remover los alimentos durante más de 30 segundos, ya que la freidora por aire podría empezar a enfriarse.

## 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.
- Algunos programas utilizan un recordatorio de remover los alimentos (consulta **Configuración de los programas**, página 84).

## Recordatorio para remover

- El recordatorio para remover te alertará con 5 pitidos y el mensaje "**((SHAKE))**" (REMOVED) aparecerá de forma intermitente en la pantalla.
- Si no retiras las cestas, el recordatorio volverá a pitar tras 1 minuto y la pantalla mostrará el mensaje fijo "**((SHAKE))**" (REMOVED).
- El recordatorio para remover desaparecerá una vez que saques las cestas.

## Guía de cocina

### Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.
- Los alimentos no deben sobrepasar la línea "MAX" de la cesta interior (figura 3.3).  
**No** introduzcas los alimentos a presión.



Figura 3.3

### 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 bastantes humo. Sécalos dando toquitos antes de freírlos por aire.

### Patatas fritas

- Añade 8–15 mL ( $\frac{1}{2}$ –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 freirlas. Sécalas dando toquitos 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 x 7,6 cm ( $\frac{1}{4}$  x 3 in).

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



## Más funciones

### Pausar

- Pulsa ►|| para dejar de freír. La freidora por aire dejará de calentar y el símbolo ►|| parpadeará hasta que pulses ►|| para seguir friendo.
- Tras 30 minutos de inactividad, la freidora por aire se apagará.
- Esta función permite detener el programa para freír sin retirar las cestas de la freidora.

### Continuar friendo automáticamente

- Si extraes las cestas, la freidora por aire dejará de freír de forma automática. La pantalla se apagará temporalmente como medida de seguridad.
- Al colocar las cestas de nuevo, la freidora por aire comenzará a freír automáticamente basándose en los ajustes previos.

### Apagado automático

- Si la freidora no tiene programas para freír activos, se borrarán todos los ajustes y se apagará tras 3 minutos de inactividad.

### Protección contra el sobrecalentamiento

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

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## 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 cuenco pequeño, mezcla 30 mL (2 cucharadas, medida estadounidense) de bicarbonato y 15 mL (1 cucharada, medida estadounidense) de agua para formar una pasta fácil de extender.
  - b. Sirviéndote de una esponja, extiende a 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 4.1). 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.

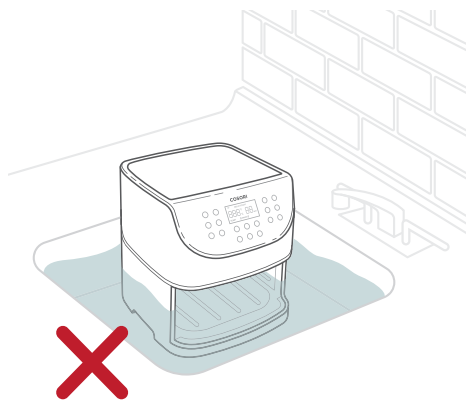


Figura 4.1

## ACCESORIOS

Puede comprar accesorios para su freidora de aire en **Amazon** buscado "B07PRJYGB2" o escanear el código QR.

Si tienes alguna pregunta, ponte en contacto con **Atención al cliente** (consulta la página 93).



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora por aire no se enciende.	Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada.
	Colo a las cestas en la freidora por aire e introdúcelas de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Introduce menos cantidad de alimentos en la cesta interior. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan por igual.	Se debe remover o dar la vuelta a los alimentos que se apilan unos encima de otros mientras los cocina (consulta <b>Remover los alimentos</b> , página 87).
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocía o esparce una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulta <b>Guía de cocina</b> , página 88).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta <b>Patatas fritas</b> , página 88.
Las cestas no se deslizan por la freidora por aire de manera segura.	Comprueba que la cesta interior no esté demasiado llena de alimentos.
	Comprueba que la cesta interior esté encajada correctamente dentro de la cesta exterior.
Sale humo blanco de la freidora por aire.	La freidora por aire puede echar algo de humo blanco la primera vez que se use. Esto es normal.
	Asegúrate de que las cestas y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	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.
Sale humo oscuro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora por aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer las cestas. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a <b>Atención al Cliente</b> (página 93).

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

---

Problema	Posible solución
<p><b>La freidora por aire desprende olor a plástico.</b></p>	<p>Todas las freidoras desprenden olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Sigue las instrucciones de la <b>Prueba de funcionamiento</b> (página 81) para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico persiste, dirígete a <b>Atención al Cliente</b> (consulta la página 93).</p>
<p><b>La pantalla muestra el código de error "E1".</b></p>	<p>Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Dirígete a <b>Atención al Cliente</b> (consulta la página 93).</p>
<p><b>La pantalla muestra el código de error "E2".</b></p>	<p>Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Dirígete a <b>Atención al Cliente</b> (consulta la página 93).</p>

Si tu problema no aparece aquí, dirígete a **Atención al Cliente** (consulta la página 93).

# 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](mailto: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 te ha gustado esta freidora por aire, nuestra gama tiene más productos. Visita **[www.cosori.com](http://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](https://www.facebook.com/CosoriItaly)



*visita*

la nostra galleria di ricette  
[www.cosori.com/recipes](http://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](mailto:recipes@cosori.com)

Tutti noi di Cosori ti auguriamo

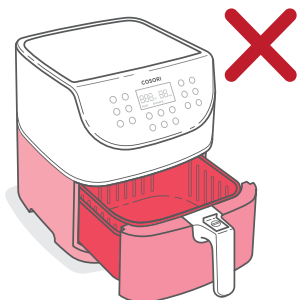
*il massimo divertimento in cucina!*



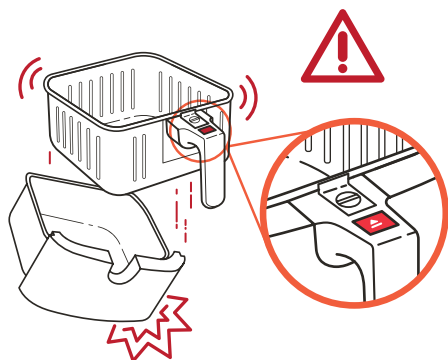
# IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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

## Punti chiave di sicurezza

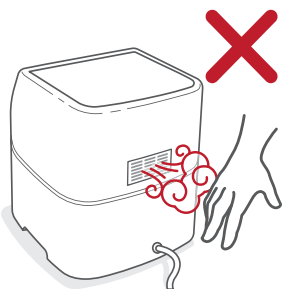


**Non** toccare le superfici calde.  
Utilizzare l'impugnatura.



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. 115).
- **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.
- Spegnerne 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. 115).
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in uso.

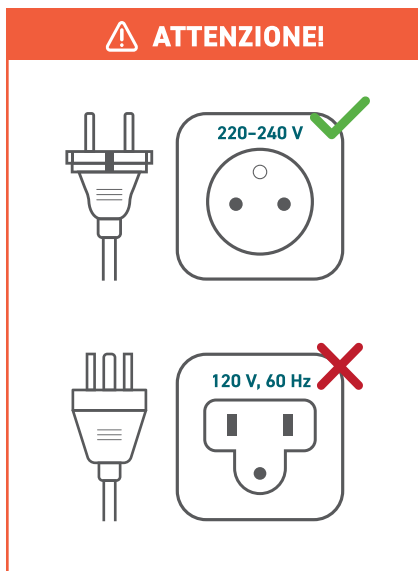
## Spina e cavo

- **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 prolunghie 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

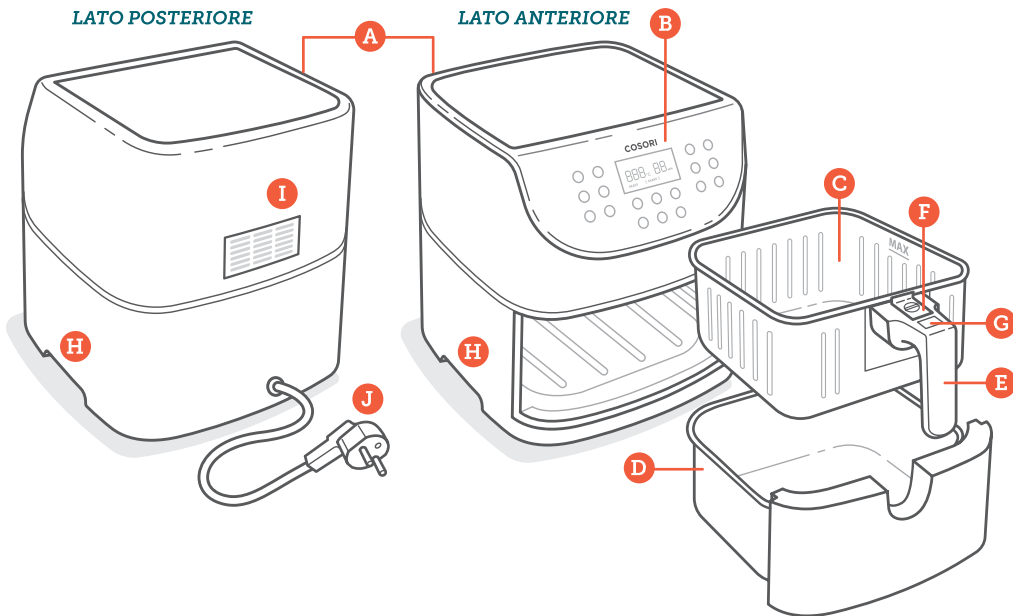
La friggitrice ad aria Cosori utilizza una tecnologia di circolazione d'aria rapida a 360° per cucinare con poco o anche senza olio cibi veloci, croccanti e deliziosi con fino all'85% di calorie in meno rispetto alle friggitrici classiche. Grazie ai semplici comandi a un tocco, a cestelli antiaderenti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

## Diagramma della friggitrice ad aria



### 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 BPA.



A. Ingresso dell'aria

B. Schermo di controllo

C. Cestello interno

D. Cestello esterno

E. Maniglia del cestello

F. Protezione scorrevole del pulsante

G. Pulsante di rilascio del cestello

H. Maniglie dell'alloggiamento

I. Uscita dell'aria

J. Cavo elettrico

# DIAGRAMMA DEL DISPLAY

**Nota:** quando si preme un pulsante per selezionare una funzione o un programma, esso diventa di colore blu a indicare che è attivo. [Fig. 1.1]



Fig. 1.1

## Programmi preimpostati

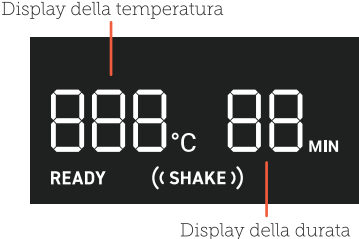


## Pannello di controllo

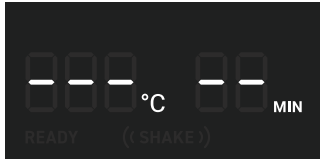


# DIAGRAMMA DEL DISPLAY (CONT.)

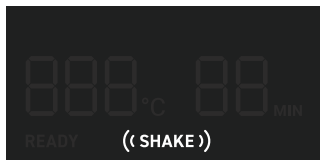
## Display



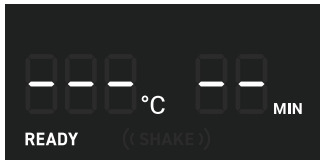
# MESSAGGI SUL DISPLAY



Il programma di cottura si è concluso.



Ricorda di scuotere o capovolgere il cibo.



La friggitrice è preriscaldata e pronta per la cottura.

# 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. 2.1] Lasciare abbastanza spazio anche per rimuovere i cestelli.

3. Per estrarre i cestelli tirare la maniglia. Rimuovere tutta la plastica da questi ultimi.
4. Premere il pulsante di rilascio per separare il cestello interno da quello esterno.
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.

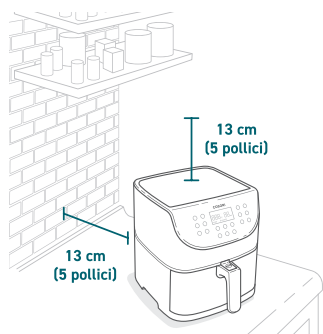


Fig. 2.1

## Prova di funzionamento

Eseguendo 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. Premere **Preheat** (Preriscaldamento). Sul display compare l'indicazione **"205°C"** e **"5 MIN"**.
3. Premere **▶||** per avviare il preriscaldamento. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
4. Estrarre i cestelli e farli raffreddare per 5 minuti. Reinscrivere quindi i cestelli vuoti nella friggitrice.
5. Premere  per selezionare il programma **Steak** (Bistecca). Sul display compare l'indicazione **"205°C"** e **"6 MIN"**.
6. Premere **Temp/Time** (Temperatura/Durata) due volte. La durata lampeggia sul display. Premere il pulsante **-** una volta per cambiare la durata su 5 minuti.
7. Premere **▶||** per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
8. Estrarre i cestelli. Questa volta, lasciar raffreddare completamente i cestelli per 10–30 minuti.

## Consigli sui cestelli

- Separare i cestelli **solo** dopo la cottura o per lavarli.
- La protezione del pulsante protegge il pulsante di rilascio dalla pressione accidentale. Far scorrere in avanti la protezione per premere il pulsante di rilascio [Fig. 2.2]
- 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. [Fig. 2.3] Quando si preme il pulsante di rilascio, il cestino esterno **si stacca**.

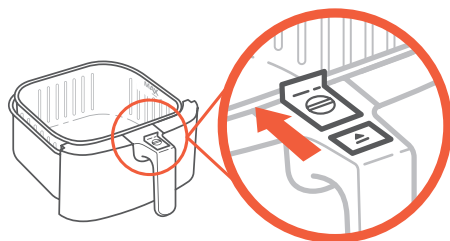


Fig. 2.2

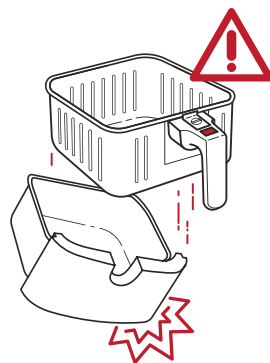


Fig. 2.3

### Nota:


- **Non** svitare la maniglia dai cestelli.
- Per ordinare gli accessori, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 115).




# USO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

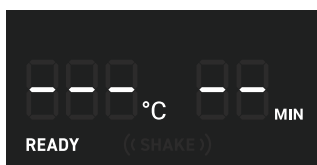
## Preriscaldamento

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

1. Inserire la spina nella presa di corrente. Per accendere la friggitrice ad aria, premere .
2. Premere **Preheat** (Preriscaldamento). Sul display compare l'indicazione "205°C" e "5 MIN".
3. In alternativa, premere i pulsanti **+** o **-** per modificare la temperatura. La durata si regolerà automaticamente.

Temperatura	Tempo di cottura
205°C	5 minuti
200°C	5 minuti
195°C	5 minuti
190°C	4 minuti
185°C	4 minuti
180°C	4 minuti
170°C	4 minuti
165°C e inferiore	3 minuti

4. Premere  per avviare il preriscaldamento.
5. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione:



**Nota:** se non si preme alcun pulsante per 3 minuti, la friggitrice ad aria azzerata tutte le impostazioni e avvia la modalità standby (sospensione).

## Frittura ad aria

### Nota:

- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria per evitare di bloccare il flusso dell'aria e ottenere scarsi risultati di frittura. [Fig. 3.1]
- 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.

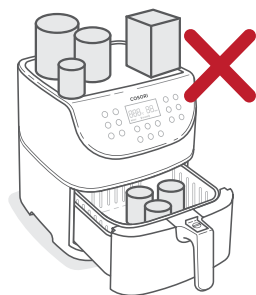















Fig. 3.1

### Impostazioni dei programmi preimpostati

- Salvo indicazione contraria, è possibile regolare la durata (1–60 minuti) e la temperatura (75°–205°C / 170°–400°F) secondo i propri requisiti.
- I risultati potrebbero variare. Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di consultare la guida di rapida consultazione e il libro di ricette per istruzioni sulla personalizzazione dei programmi.

Programma	Simbolo	Temperatura predefinita	Durata predefinita	Promemoria scuotimento?*
Bistecche		205°C	6 minuti	-
Pollo		195°C	25 minuti	-
Piatti di pesce		175°C	8 minuti	-
Gamberi		190°C	6 minuti	((SCUOTERE))
Pancetta		160°C	8 minuti	-
Surgelati		175°C	10 minuti	((SCUOTERE))
Patatine fritte**		195°C	25 minuti	((SCUOTERE))
Verdure		150°C	10 minuti	((SCUOTERE))
Ortaggi a radice		205°C	12 minuti	((SCUOTERE))
Pane		160°C	8 minuti	-
Dolci		150°C	30 minuti	-
Preriscaldamento		205°C	5 minuti	-
Tenere in caldo		75°C	5 minuti	-

\* Vedi **Scuotimento del cibo** (pag. 109).

\*\* Vedi **Guida di cottura** (pag. 110) per suggerimenti sulla frittura ad aria di patatine fritte.

## Programmi preimpostati della friggitrice ad aria

Il metodo più semplice per usufruire della frittura ad aria è tramite l'uso di un programma preimpostato. Questi programmi sono programmati con una durata e una temperatura ideali per la cottura di certi tipi di alimenti.

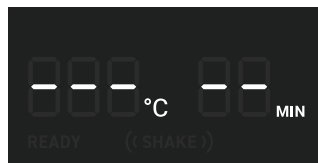
1. **Preriscaldare la friggitrice ad aria** (v. pag. 105).
2. Quando la friggitrice visualizza **"READY"** (Pronta), aggiungere il cibo nei cestelli.
3. Selezionare un programma di cottura preimpostato (v. pag. 106).
4. In alternativa, regolare la temperatura e la durata secondo le proprie esigenze. Tale azione può essere effettuata in qualsiasi momento durante la cottura.
  - a. Premere **Temp/Time** (Temperatura/ Durata) una volta. La temperatura lampeggia sul display. Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la temperatura (75°–205°C / 170°–400°F).
  - b. Premere **Temp/Time** una seconda volta. La durata lampeggia sul display. Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la durata (1–60 minuti).

**Nota:** per aumentare o ridurre rapidamente la durata o la temperatura, tenere premuti i pulsanti **+ o -**.

5. Premere **▶▶** per avviare la frittura ad aria.
6. Durante l'uso di certi programmi preimpostati, a metà della cottura compare il promemoria scuotimento. La friggitrice ad aria emette 5 segnali acustici e sul display lampeggia la dicitura **"((SHAKE))"** (Scuotere).
  - a. Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo. La friggitrice sospenderà automaticamente la cottura e il display rimarrà spento fino al riposizionamento dei cestelli.
  - b. Scuotere o capovolgere il cibo. Fare attenzione a non premere il pulsante di rilascio.
  - c. Rimettere i cestelli all'interno della friggitrice.

**Nota:** vedi **Scuotimento del cibo** (pag. 109).

7. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione:



8. In alternativa, premere **Keep Warm** (Tenere in caldo). Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la durata (1–60 minuti).
9. Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo.
10. 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. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso accumulatosi nel cestello esterno. Per evitare spruzzi, rimuovere l'olio prima di riposizionare il cestello interno. [Fig. 3.2]
11. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

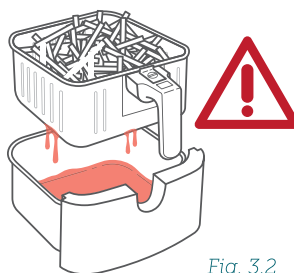


Fig. 3.2

## Frittura ad aria manuale

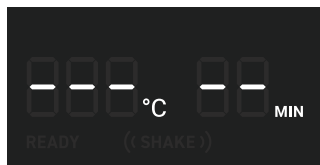
- Preriscaldare la friggitrice ad aria** (v. pag. 105).
- Quando la friggitrice visualizza **'READY'** (Pronta), aggiungere il cibo nei cestelli.
- Impostare temperatura e durata, che possono essere modificate in qualsiasi momento durante la cottura.
  - Premere **Temp/Time** (Temperatura/ Durata) una volta. La temperatura lampeggia sul display. Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la temperatura (75°–205°C / 170°–400°F).
  - Premere **Temp/Time** una seconda volta. La durata lampeggia sul display. Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la durata (1–60 minuti).
- In alternativa, premere **Keep Warm** (Tenere in caldo). Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la durata (1–60 minuti).
- Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo.
- Estrarre il cestello interno da quello esterno per servire il cibo. Quando si separano i cestelli:
  - Accertarsi che siano appoggiati su una superficie piana.
  - Fare attenzione all'olio caldo o al grasso accumulatosi nel cestello esterno. Per evitare spruzzi, rimuovere l'olio prima di riposizionare il cestello interno. [Fig. 3.2]
- Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

**Nota:** per aumentare o ridurre rapidamente la durata o la temperatura, tenere premuti i pulsanti **+ o -**.

- Premere **▶||** per avviare la frittura ad aria.

### Nota:

- Durante la frittura ad aria manuale, non comparirà alcun Promemoria di scuotimento. Si consiglia, tuttavia, di scuotere o capovolgere ugualmente certi cibi.
  - Se si desidera usufruire del Promemoria scuotimento, selezionare un programma preimpostato che includa il promemoria (v. pag. 106) e regolare la durata e la temperatura secondo le proprie esigenze.
- Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione:



# 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.
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.
- Quando si estraiono i cestelli, la friggitrice ad aria sospende la cottura. Per sicurezza, il display rimane spento fino all'avvenuto riposizionamento dei cestelli.
  - 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.

## 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.
- Alcuni programmi preimpostati includono un Promemoria scuotimento (v. **Impostazioni dei programmi preimpostati**, pag. 106).

## Promemoria scuotimento

- Il Promemoria scuotimento si attiva con 5 segnali acustici e sul display lampeggia la dicitura "**((SHAKE))**" (Scuotere).
- Se non si estraiono i cestelli, il Promemoria suona nuovamente dopo 1 minuto e sul display compare la dicitura "**((SHAKE))**" fissa.
- Il Promemoria scuotimento scompare quando si tolgono i cestelli.

## Guida di cottura

### Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, il cibo non si cuocerà in modo uniforme.
- Il cibo non dovrebbe essere riempito oltre la linea "MAX" del cestello interno. [Fig. 3.3]

**Non** impilare il cibo.



Fig. 3.3

### 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 USA) 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, controllare il nostro libro di ricette e i consigli dello chef.

## Funzioni aggiuntive

### Sospensione

- Premere ►|| per sospendere la cottura. La friggitrice ad aria smette di riscaldarsi e il simbolo ►|| lampeggia fino a quando non si preme ►|| per avviare nuovamente la cottura.
- Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice si spegne.
- Questa funzione consente di sospendere il programma di cottura senza bisogno di estrarre i cestelli dalla friggitrice ad aria.

### Ripresa automatica della cottura

- Se si estraggono i cestelli, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Come misura di sicurezza, il display si spegne provvisoriamente.
- Quando si reinseriscono i cestelli, la friggitrice riavvia automaticamente la cottura basandosi sulle impostazioni precedenti.

### Spegnimento automatico

- In assenza di programmi di cottura attivi, la friggitrice azzerata tutte le impostazioni e si spegne dopo 3 minuti di inattività.

### Protezione da surriscaldamento

- Se la friggitrice ad aria si surriscalda, interviene una funzione di sicurezza che la fa spegnere automaticamente.
- Farla raffreddare completamente prima di riutilizzarla.

# 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 piccola scodella, mescolare 30 ml (2 cucchiaini USA) di bicarbonato di sodio in 15 ml (1 cucchiaino USA) d'acqua per formare una pastella 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. 4.1] 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.

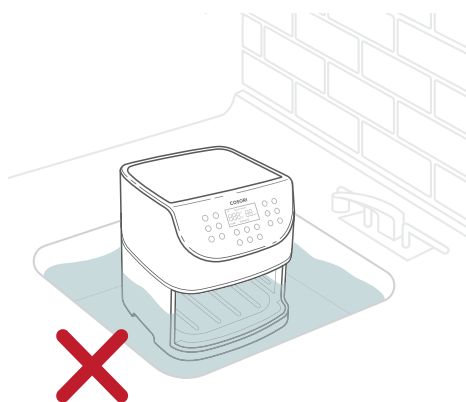


Fig. 4.1

## ACCESSORI

Per acquistare accessori per la friggitrice ad aria da **Amazon** cercando "**B07PRJYGB2**" o scansionare il codice QR.

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





# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile rimedio
<b>La friggitrice ad aria non si accende.</b>	Assicurarsi che la friggitrice sia collegata alla presa. Inserire i cestelli in modo sicuro nella friggitrice ad aria.
<b>Gli alimenti non sono completamente cotti.</b>	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.
<b>Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.</b>	I cibi impilati l'uno sull'altro o vicini l'uno all'altro devono essere scossi o girati durante la cottura (v. <b>Scuotimento del cibo</b> , pag. 109).
<b>Gli alimenti non sono croccanti dopo la frittura ad aria.</b>	Spruzzare o spazzolare una piccola quantità di olio sui cibi può aumentarne la croccantezza (v. <b>Guida di cottura</b> , pag. 110).
<b>Le patatine fritte non sono cotte correttamente.</b>	V. <b>Patatine fritte</b> , pag. 110.
<b>I cestelli non scivolano nella friggitrice ad aria in modo sicuro.</b>	Assicurarsi che il cestello interno non sia eccessivamente pieno di cibo. Accertarsi che il cestello interno sia inserito saldamente in quello esterno.
<b>Esce fumo bianco dalla friggitrice ad aria.</b>	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.
<b>Esce fumo scuro dalla friggitrice ad aria.</b>	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' <b>Assistenza Clienti</b> (pag. 115).

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONT.)

Problema	Possibile rimedio
<p><b>La friggitrice ad aria ha un odore di plastica.</b></p>	<p>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 <b>Prova di funzionamento</b> (pag. 103). Se, tuttavia, l'odore persiste, rivolgersi all'<b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 115).</p>
<p><b>Il display mostra il codice di errore "E1".</b></p>	<p>C'è un circuito aperto nel misuratore della temperatura. Contattare l'<b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 115).</p>
<p><b>Il display mostra il codice di errore "E2".</b></p>	<p>C'è un circuito aperto nel misuratore della temperatura. Contattare l'<b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 115).</p>

**Se il problema riscontrato non è riportato in questa tabella,**  
contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 115).

# 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](mailto: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](http://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!

# APPUNTI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





# COSORI

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

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