

Table des matières

Contenu du paquet	1
Spécifications	1
Importantes mesures de sécurité	2
Apprenez à connaître votre friteuse à air	4
Avant une première utilisation	5
Utilisation de votre friteuse à air	6
Entretien et maintenance	9
Accessoires	9
Dépannage	10
Informations sur la garantie	11
Support à la clientèle	12

Contenu du paquet

- 1 x Friteuse à air de 6 litres TurboBlaze™
- 1 x Plaque à croustiller
- 1 x Mode d'emploi

Objets en prime

- 1 x porte-brochettes
- 5 x brochettes

FR

Spécifications

Modèle	CAF-DC602-KEUR
Alimentation électrique	220 à 240 VCA 50/60 Hz
Puissance nominale	1 725 W
Capacité	6 L (pour 3 à 5 personnes)
Plage de température	30 à 230 °C/ 90° à 450 °F
Minuterie	1 min à 24 h
Dimensions (poignée comprise)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm (15,7 x 11,8 x 11,9 po)
Dimensions (poignée non comprise)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm (13,4 x 11,8 x 11,9 po)
Poids	6 kg / 13,2 lb

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

Principaux points de sécurité

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



Remarque :

- *Insérez fermement la plaque à croustiller dans le panier pour éviter qu'elle ne tombe.*
- *Utilisez **toujours** des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.*

Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas le châssis**, le cordon ou la prise de la friteuse à air dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez attentivement les enfants qui se trouvent à proximité de votre friteuse à air.
- Débranchez-la lorsque vous ne l'utilisez pas et avant tout nettoyage. Laissez refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- **Ne pas** utiliser votre friteuse à air si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 12).
- **Ne pas** utiliser des pièces de rechange ou des accessoires de tiers, car cela pourrait provoquer des blessures.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer la friteuse ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre friteuse à air (ou retirez le panier) si elle contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- **Toujours** placer la plaque à croustiller sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- **Ne pas** nettoyer avec des tampons à recurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. **Ne rien** stocker à l'intérieur de votre friteuse à air.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont supervisés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec la friteuse à air.
- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **N'utilisez** votre friteuse à air que comme indiqué dans ce manuel.
- Ne convient pas à un usage commercial. **Uniquement** pour usage domestique.

En cours de friture à l'air

- Une friteuse à air fonctionne **uniquement** avec de l'air chaud. **Ne jamais** remplir le panier d'huile ou de graisse.
- **Ne jamais** utiliser votre friteuse à air sans que le panier ne soit en place.
- **Ne pas** placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans votre friteuse à air.
- **Ne pas** trop remplir le panier de la friteuse à air. La quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.
- **Ne pas** toucher les accessoires (dont la plaque à croustiller) pendant ou immédiatement après la friture à air.
- **Ne pas** placer de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre friteuse à air.
- **Ne jamais** poser de papier sulfurisé ou de cuisson dans la friteuse sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les serpentins de chauffage.
- Ne mettez jamais d'aliments fins et légers tels que des cornflakes dans la friteuse à air et faites attention aux morceaux d'aliments. La circulation de l'air peut aussi entraîner le soulèvement d'aliments minces et légers ou de morceaux d'aliments et les mettre en contact avec les serpentins chauffants.
- **Toujours** utiliser des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne soient pas en métal ou en verre.
- Éloignez votre friteuse à air de tout matériau inflammable (rideaux, nappes, etc.). Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse à air si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Une fumée blanche est normale, due à la graisse chauffée ou à des éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le **Support à la clientèle** (page 12).
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur . La friteuse à air émet un signal sonore et tous les boutons s'éteignent, à l'exception de , qui devient orange.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. **Ne jamais** tirer sur le cordon d'alimentation.
- **Ne pas** laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.

Rallonges électriques

- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de faire attention à leur utilisation. Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
 - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air.

- Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter le **Support à la clientèle** (page 12).
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

FR

Prise et cordon (Figure 2)

- **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

Remarque : cette friteuse à air utilise un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Utilisez les rallonges électriques avec prudence. La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air.

- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

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



ATTENTION : surfaces chaudes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être éliminé dans les ordures ménagères et doit être déposé dans une déchèterie équipée pour son recyclage. Suivre les procédures d'élimination et de recyclage qui conviennent contribue à la protection des ressources naturelles, de la santé humaine et de l'environnement.

Pour de plus amples détails sur l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, votre service de ramassage des ordures ou le magasin où vous l'avez acheté.

FR

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

Ce produit est conforme à la Directive 2011/65/UE et à ses modifications, relativement à l'utilisation limitée de certaines substances nocives dans les équipements électriques et électroniques.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre friteuse à air COSORI utilise un moteur à courant continu qui chauffe la friteuse à air plus rapidement, cuit plus vite et permet un contrôle précis de la température et du ventilateur, ainsi vos aliments cuisent exactement comme vous le souhaitez. Dotée de commandes conviviales à simple pression, d'un panier antiadhésif et d'une conception intuitive et sûre, la Friteuse à air COSORI TurboBlaze™ est la star de votre cuisine.

Remarque :

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

Schéma de la Friteuse à air (Figure 1.1)

- | | | |
|-------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Entrée d'air | 5. Bouton de libération du panier | 8. Éléments chauffants |
| 2. Écran de contrôle | 6. Poignée du panier | 9. Cordon électrique |
| 3. Butées en silicone | 7. Panier | 10. Sortie d'air |
| 4. Plaque à croustiller | | |

Affichage du schéma (Figure 1.1)

Remarque : lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser une fonction, celle-ci devient orange pour indiquer qu'elle est sélectionnée.

Panneau de commande

- | | |
|--|--|
| A. Augmentation/diminution de la température | D. Augmentation/diminution de la durée |
| B. Fonctions de cuisson | E. Démarrage/pause |
| C. Marche/arrêt | F. Fonctions de cuisson Modes Turbo |

Fonctions de cuisson (Figure 1.1-G)

Affichage (Figure 1.2)

- H. État de la cuisson
I. Température
J. Vitesse du ventilateur (1 à 5)
K. Heure

Affichage des messages (Figure 1.2)

- L. Cuisson
M. Mis en pause
N. Prêt
O. Retirer le panier

FR

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

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

Remarque : laissez un espace de 13 cm/ 5 pouces derrière et au-dessus de la friteuse à air. [Figure 3]
Laissez suffisamment d'espace à l'avant de la friteuse à air pour pouvoir retirer le panier.

3. Lavez soigneusement le panier et la plaque à croustiller, en utilisant soit un lave-vaisselle, soit une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
5. Remplacez la plaque à croustiller dans le panier. Inclinez la plaque à croustiller pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
6. Placez le panier à l'intérieur de la friteuse à air.

Test de fonctionnement

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

1. Assurez-vous que le panier de la friteuse à air est vide et branchez celle-ci.
2. Appuyez sur **AIR FRY** (Friture à l'air). L'afficheur va indiquer « 195 °C » et « 10 MIN ».
3. Appuyez sur ►|| pour commencer. Une fois terminé, la friteuse à air va émettre un bip et l'affichage va indiquer « End » (fin).
4. Appuyez sur le bouton de libération du panier et retirez le panier. Laissez le panier refroidir totalement pendant 10 à 30 minutes.

Remarque :

- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- **Ne pas** dévisser et retirer la poignée du panier.

Butées en silicone

- La plaque à croustiller est dotée de 4 butées en silicone fabriquées dans un matériau alimentaire. Ces butées maintiennent la plaque au fond du panier.
- Lorsque vous placez la plaque à croustiller dans le panier, inclinez-la pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté. [Figure 4]

Remarque : forcer l'introduction de la plaque à croustiller dans le panier de manière incorrecte peut l'endommager.

- Veuillez à ce que les enfants **ne jouent pas** avec les butées en silicone ou ne les avalent.





UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Remarque :

- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. Cela perturberait la circulation de l'air et entraînerait de mauvais résultats en termes de friture à l'air. [Figure 5]
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse traditionnelle. **Ne pas** remplir le panier d'huile, de matière grasse de friture ou de tout autre liquide.
- Lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air, prenez garde à la vapeur chaude.

Préchauffage

Nous vous recommandons de préchauffer la friteuse à air avant d'y placer des aliments, à moins qu'elle ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuisent pas parfaitement sans préchauffage.

1. Appuyez sur  pour allumer l'écran.
2. Appuyez sur **PREHEAT** (préchauffer). L'écran va indiquer « 205 °C » et « 4 MIN ».
3. Vous pouvez également appuyer sur  ou  pour modifier la température. La durée se règle automatiquement.
4. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage.
5. Une fois le temps écoulé, la friteuse à air va émettre un bip et l'écran va indiquer « End » (fin).

Remarque :

- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 30 minutes, la friteuse à air efface tous les réglages et s'éteint.
- Le préchauffage utilise une vitesse de ventilation de 4.
- Lorsque vous réglez la température, la durée s'ajuste automatiquement conformément au tableau ci-dessous.



Température	Durée (minutes)
175 à 230 °C / 345 à 450 °F	4
115 à 170 °C / 240 à 340 °F	3
75 à 110 °C / 170 à 235 °F	2

Fonctions de cuisson



Utiliser une fonction de cuisson est la façon la plus simple de réaliser une friture à l'air. Les fonctions sont programmées avec une durée, une température et une vitesse de ventilation idéales pour la cuisson de certains aliments, consultez le **Tableau des cuissons** (page 7).

La durée et la température de toutes les fonctions de cuisson peuvent être réglées.

Pour personnaliser une fonction de cuisson :

1. Sélectionnez le bouton de la fonction que vous souhaitez personnaliser.
2. Appuyez sur  ou  pour modifier la durée et la température de la fonction.
3. Pour enregistrer, appuyez sur le bouton de la fonction pendant 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

Remarque :

- Maintenez les touches  ou  enfoncées pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température.
- La vitesse du ventilateur ne peut pas être personnalisée.

Pour réinitialiser toutes les fonction de cuisson :

- Maintenez la touche  appuyée pendant 15 secondes.

Modes turbo

- Les fonctions de cuisson modes turbo (Friture à l'air, Rôtissoire, Gril, Aliments congelés) permettent de cuire rapidement les aliments en utilisant la vitesse de ventilation la plus élevée (5).
- Nous vous recommandons d'utiliser la plaque à croustiller pour toutes les fonctions de Modes turbo afin de profiter pleinement du flux d'air à 360° lors de la cuisson.






Friture à air

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

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

2. Préchauffez votre friteuse à air (voir page 6).
3. Lorsque la friteuse émet un signal sonore et que l'écran affiche « End » (fin), ajoutez des aliments dans le panier.
4. Sélectionnez une fonction de cuisson.

Remarque : les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée, une température et une vitesse de ventilation idéales pour la cuisson de certains aliments. Par défaut, la friteuse à air passe à la fonction Air Fry (friture à l'air) si aucune autre fonction n'est sélectionnée.

5. Vous pouvez également modifier la température et la durée en appuyant sur  ou . Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
6. Appuyez sur  pour lancer la friture à air.
7. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'écran affiche **[Figure 6]**
 - Vous pouvez également appuyer sur WARM (maintenir au chaud). Appuyez sur  ou  pour modifier la durée (1 à 60 minutes).
8. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

FR

Tableau des cuissons

Remarque : les résultats peuvent varier. Pour découvrir des recettes et des inspirations culinaires, consultez l'application VeSync et le livre de recettes.

Fonction		Température par défaut	Durée par défaut	Plage de température	Minuterie	Vitesses du ventilateur
Modes turbo	Friture à air	195 °C / 385 °F	10 min	150 à 230 °C / 300 à 450 °F	1 à 60 min	5
	Rôtissoire	220 °C / 425 °F	12 min	175 à 230 °C / 345 à 450 °F	1 à 60 min	5
	Gril	230 °C / 450 °F	5 min	220 à 230 °C / 425 à 450 °F	1 à 30 min	5
	Surgelés	200 °C / 390 °F	14 min	150 à 230 °C / 300 à 450 °F	1 à 30 min	5
Réchauffer		200 °C / 390 °F	5 min	150 à 220 °C / 300 à 425 °F	1 à 60 min	4
Cuisson au four		165 °C / 330 °F	20 min	125 à 205 °C / 260 à 400 °F	1 à 60 min	3
Déshydrater (« DRY »)		55 °C / 135 °F	6 h	35 à 95 °C / 100 à 200 °F	15 min à 24 heures	1
Pousse		30 °C / 90 °F	1 h	30 à 45 °C / 90 à 110 °F	15 min à 12 heures	1
Préchauffer		205 °C / 400 °F	4 min (réglage auto)	150 à 230 °C / 300 à 450 °F	-	4
Maintenir au chaud (« WARM »)		75 °C / 170 °F	30 min	-	1 à 60 min	2

* Consultez **Conseils de cuisson** (page 8) pour obtenir plus d'informations.

Conseils de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale.

Utiliser de l'huile

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

Conseils alimentaires

- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments surgelés ou les produits pouvant être cuits au four.
- La fonction Surgelés est idéale pour les produits de petite taille ou panés, tels que les nuggets, les boulettes de viande et les bâtonnets de viande.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout autre aliment garni ou en croute, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans le panier.
- La friture à l'air d'aliments riches en matières grasses entraîne une accumulation de graisse sous la plaque à croustiller. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide produisent des éclaboussures et un excès de fumée. Épongez ces aliments avant de les faire frire à l'air.
- Consultez le **Tableau des cuissons** pour sélectionner la fonction de cuisson idéale pour votre recette (voir page 7).

Pommes de terre frites

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

Remarque : pour plus de conseils et de recettes, consultez l'application VeSync et le site Web de COSORI.

Plus de fonctions

Changement des unités de température

- Maintenez **TEMP** \vee et \wedge enfoncés pendant 3 secondes.
- L'unité de température passe de Celsius à Fahrenheit.
- Répétez l'opération pour revenir à Fahrenheit.

Mise en pause

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

Reprendre automatiquement la cuisson

- Si vous retirez le panier, la friteuse à air met automatiquement en pause la cuisson. L'écran s'éteint temporairement par mesure de sécurité.
- Lorsque vous remplacez le panier, la friteuse à air reprend automatiquement la cuisson conformément à vos réglages précédents.

Coupure automatique

- Si la friteuse à air n'a aucune fonction active, elle efface tous les réglages et s'éteint après 30 minutes d'inactivité.

Protection contre la surchauffe

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

- **Toujours** nettoyer le panier de la friteuse et la plaque à croustiller après chaque utilisation.
 - Pour en faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de papier d'aluminium (à l'exception de la plaque à croustiller).
1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir totalement avant de la nettoyer. Pour un refroidissement plus rapide, retirez le panier.
 2. Essuyez l'extérieur de l'autocuiseur avec un chiffon humide, si nécessaire.
 3. Le panier et la plaque à croustiller sont adaptés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver le panier et la plaque à croustiller avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Faites tremper si nécessaire.

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

4. Pour les graisses tenaces :
 - a. Dans un petit bol, mélangez 30 g / 2 c. à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml / 1 c. à soupe d'eau pour constituer une pâte facile à étaler.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur le panier et la plaque à croustiller et frottez. Laissez le panier et la plaque à croustiller reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
 - c. Lavez le panier avec de l'eau et du savon avant toute utilisation.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. **Ne pas** plonger dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez le serpentin de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire. [Figure 7]
6. Sécher avant utilisation.

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

ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires et de remplacement sont disponibles pour votre autocuiseur. Pour de plus amples informations, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 12).

DÉPANNAGE

FR

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Poussez fermement le panier dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie la friture à l'air.	Pulvériser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir Conseils de cuisson , page 8).
Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.	Voir Pommes de terre frites , page 8.
Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.	Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.
Une fumée blanche de vapeur s'échappe de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou lors de la cuisson. Cela est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non gras.
	La cuisson d'aliments gras provoque l'accumulation d'huile sous la plaque à croustiller. Cette huile va dégager une fumée blanche, et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait affecter en rien la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.
Une fumée foncée s'échappe de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le Support à la clientèle (voir page 12).
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Suivez les instructions concernant un Test de fonctionnement (page 5) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le Support à la clientèle (voir page 12).
L'écran affiche le Code d'erreur « E01/E21 »	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 12).
L'écran affiche le Code d'erreur « E02/E22 »	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 12).

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 12).

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Nom du produit	Friture à air de 6 litres TurboBlaze™
Modèle	CAF-DC602-KEUR
<i>Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.</i>	
Date d'achat	
Numéro de commande	

Garantie limitée des produits Levoit

Garantie limitée de deux (2) ans sur les produits des consommateurs

Arovast Corporation (« Arovast ») garantit que le produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période de **2 ans à compter de la date d'achat initiale** (« période de garantie limitée »), à condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien (c'est-à-dire dans l'environnement prévu et dans des circonstances normales). ***Cette garantie ne limite pas les droits qui peuvent être exigés ou accordés par les lois nationales ou régionales de protection des consommateurs en vigueur dans votre région, auquel cas la période de garantie limitée est prolongée conformément aux exigences applicables.**

Avantages de votre garantie limitée

Au cours de la période de garantie limitée et sous réserve de la présente politique de garantie limitée, Arovast, à sa seule et unique discrétion, (i) remboursera le prix d'achat si l'achat a été effectué directement à partir de la boutique en ligne Levoit, ou (ii) réparera tout défaut de matériau ou de fabrication, ou (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit en magasin du montant du prix d'achat.

Qui peut bénéficier de la couverture ?

Cette garantie limitée ne s'applique qu'à l'acheteur initial du produit et n'est pas transférables à tout propriétaire ultérieur du produit, que le produit ait ou non fait l'objet d'un transfert de propriété pendant la durée spécifiée de la garantie limitée. L'acheteur initial doit fournir une vérification du défaut ou du dysfonctionnement et une preuve de la date d'achat pour pouvoir bénéficier des avantages de la garantie limitée.

Méfiez-vous des revendeurs ou des vendeurs non autorisés

Cette garantie limitée ne s'applique pas aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs non autorisés. La garantie limitée d'Arovast ne s'applique qu'aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs agréés soumis aux contrôles de qualité d'Arovast et qui ont accepté de s'y conformer. Veuillez prendre en compte que les produits achetés sur un site Web ou auprès d'un revendeur non autorisé peuvent être contrefaits, usagés, défectueux ou ne pas être conçus pour être utilisés dans votre pays. Vous pouvez vous protéger et protéger vos produits en vous assurant de n'acheter qu'auprès d'Arovast ou de ses revendeurs agréés.

Si vous avez des questions sur un vendeur particulier ou si vous pensez avoir acheté votre produit auprès d'un vendeur non autorisé, veuillez contacter notre équipe du Support à la clientèle.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert ?

- Si la preuve d'achat a été modifiée de quelque manière que ce soit ou rendue illisible.
- Si le numéro du modèle, le numéro de série ou le code de la date de production figurant sur le produit ont été modifiés, enlevés ou rendus illisibles.
- Si le produit a été modifié par rapport à son état d'origine.
- Si le produit n'a pas été utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur.
- Les dommages causés par la connexion de périphériques, d'équipements supplémentaires ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans le manuel de l'utilisateur.
- Les dommages ou défauts causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou un entretien inapproprié ou inadéquat.
- Les dommages ou défauts causés par un service ou une réparation du produit effectué par un fournisseur de service non autorisé ou par toute entité autre qu'Arovast.
- Les dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas prévu.
- Si l'appareil a été endommagé, notamment par des animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, une catastrophe naturelle, le transport, un lave-vaisselle ou de l'eau (sauf si le manuel de l'utilisateur indique expressément que le produit peut être lavé au lave-vaisselle).
- Dommages accessoires et indirects.
- Les dommages ou défauts dépassant le coût du produit.

Réclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

1. Assurez-vous que votre produit est bien couvert par la période de garantie limitée spécifiée.
2. Assurez-vous d'avoir une copie de la facture et de l'identifiant de la commande ou de la preuve d'achat.
3. Assurez-vous d'avoir votre produit. **NE PAS** jeter votre produit avant de nous contacter.
4. Contactez notre équipe du Support à la clientèle.
5. Une fois que notre équipe du Support à la clientèle a approuvé votre demande, veuillez renvoyer le produit avec une copie de la facture et de l'identifiant de la commande.

Recours unique et exclusif

LA GARANTIE LIMITÉE QUI PRÉCÈDE CONSTITUE LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVE D'AROVAST CORPORATION, ET VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS, EN CAS DE VIOLATION D'UNE GARANTIE OU DE NON-CONFORMITÉ DU PRODUIT COUVERT PAR LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ D'AROVAST CORPORATION NI AUCUNE AUTRE PARTIE N'EST AUTORISÉ À OFFRIR UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE À LA GARANTIE LIMITÉE DÉCRITE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT.

Clause de non-responsabilité des garanties limitées

DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI APPLICABLE, À L'EXCEPTION DE CE QUI EST GARANTI DANS LA PRÉSENTE POLITIQUE DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, AROVAST CORPORATION FOURNIT LES PRODUITS QUE VOUS ACHETEZ À AROVAST CORPORATION « TELS QUELS » ET AROVAST CORPORATION DÉCLINE PAR LES PRÉSENTES TOUTE GARANTIE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT, EXPRESSE OU IMPLICITE, STATUTAIRE OU AUTRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ABSENCE DE CONTREFAÇON ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

Limitations de la responsabilité

DANS TOUTE LA MESURE PRÉVUE PAR LA LOI APPLICABLE, AROVAST CORPORATION, SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES, LEURS CONCÉDANTS, FOURNISSEURS DE SERVICES, EMPLOYÉS, AGENTS, DIRIGEANTS OU ADMINISTRATEURS NE PEUVENT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUS RESPONSABLES DE CE QUI SUIT :

(a) DES DOMMAGES DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DÉCOULANT DES PRODUITS ACHETÉS AUPRÈS D'AROVAST CORPORATION OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR POUR CES PRODUITS, OU

(b) LES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI AROVAST CORPORATION OU L'UN DE SES FOURNISSEURS A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ OU DE LA PROBABILITÉ DE TELS DOMMAGES.

ET INDÉPENDAMMENT DU FAIT QU'ILS SOIENT CAUSÉS PAR UN DÉLIT CIVIL (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), UNE RUPTURE DE CONTRAT OU AUTRE. NOTRE RESPONSABILITÉ NE DÉPASSERA EN AUCUN CAS LE MONTANT RÉEL QUE VOUS AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT DÉFECTUEUX, ET NOUS NE SERONS EN AUCUN CAS RESPONSABLES DES DOMMAGES OU PERTES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX OU PUNITIFS, QU'ILS SOIENT DIRECTS OU INDIRECTS.

SOUS RÉSERVE DES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, AROVAST CORPORATION N'EST PAS RESPONSABLE DES COÛTS ASSOCIÉS AU REMPLACEMENT OU À LA RÉPARATION DES PRODUITS ACHETÉS PAR SON INTERMÉDIAIRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE, D'INSTALLATION OU AUTRES ENCOURUS PAR L'UTILISATEUR ET, EN PARTICULIER, LES COÛTS LIÉS À LA DÉPOSE OU AU REMPLACEMENT DE TOUT PRODUIT.

Autres droits dont vous pouvez disposer

CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS CE QUI SUIT : (1) L'EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES ; (2) LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES ; ET/OU (3) L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ; IL SE PEUT DONC QUE LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DE LA PRÉSENTE POLITIQUE NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. DANS CES JURIDICTIONS, VOUS NE DISEZ QUE DES GARANTIES IMPLICITES QUI DOIVENT ÊTRE EXPRESSÉMENT FOURNIES CONFORMÉMENT À LA LOI APPLICABLE. LES LIMITATIONS DE GARANTIE, DE RESPONSABILITÉ ET DE RECOURS S'APPLIQUENT DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI.

BIEN QUE CETTE GARANTIE LIMITÉE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES, VOUS POUVEZ BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS DANS VOTRE JURIDICTION. CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE EST SOUMISE AUX LOIS EN VIGUEUR QUI S'APPLIQUENT À VOUS ET AU PRODUIT. VEUILLEZ CONSULTER LES LOIS EN VIGUEUR DANS VOTRE JURIDICTION POUR COMPRENDRE PLEINEMENT VOS DROITS.

Modifications de cette politique

Nous pouvons modifier les conditions et la disponibilité de la présente garantie limitée à notre discrétion, mais toute modification ne sera pas rétroactive.

Cette garantie est assurée par :

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

SUPPORT À LA CLIENTÈLE

Arovast Corporation

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

Courriel : soporte@cosori.site

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

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 !

www.cosori.site

[@cosori.fr](https://www.instagram.com/cosori_fr)



[@Cosori France](https://www.facebook.com/cosori.fr)

