Thank you for your purchase!

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

Get Creative with COSORI

Download the free VeSync app to access original recipes and video tutorials from the COSORI chefs, interact with our online community, and more!

explore our digital recipe gallery
cosori.com

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

CONTACT OUR CHEFS

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

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at COSORI,

Happy cooking!

Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	2
Important Safeguards	3
Getting to Know Your Air Fryer	5
Display Diagram	6
Display Messages	6
Before First Use	7
Using Your Air Fryer	8
Accessories	12
Care & Maintenance	13
Troubleshooting	13
Warranty Information	15
Customer Support	17

Package Contents

1 × Premium II Chef Edition 6.2-Litre Air Fryer
1 × Crisper Plate
1 × User Manual
1 × Quick Reference Guide
50 × Air Fryer Paper Liner

Specifications

Model	CAF-P651-KEUR
Power Supply	AC 220–240V, 50/60Hz
Rated Power	1700W
Capacity	6.2 L / 6.5 qt (serves 3–5 people)
Temperature Range	75°–205°C / 170°–400°F
Time Range	1–60 min
Dimensions (including handle)	37.2 x 30 x 32.1 cm / 14.6 x 11.8 x 12.6 in
Dimensions (not including handle)	30.5 x 30 x 32.1 cm / 12 x 11.8 x 12.6 in
Weight	5.7 kg / 12.6 lb

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle. *[Figure 2]*
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.*[Figure 3]*
- **CAUTION:** The hot crisper plate may fall out when turning the basket over. *[Figure 4]*

Note:

- *Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.*
- ***Always** use tongs to carefully remove hot food.*

General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** cord, plug, or housing in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when the air fryer is used by or near children.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it has a damaged cord or plug, if it malfunctions, or if it has been damaged in any way. Contact **Customer Support** (see page 17).
- Using accessory attachments not recommended by COSORI may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the basket) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Always** place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- This air fryer can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved.
- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the air fryer unless they are older than 8 and supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Do not** use the air fryer for any purpose other than its intended use.
- Not for commercial use. Household use **only**.

Note: *See **Care & Maintenance** (page 13) for guidelines on how to clean accessories.*

While Air Frying

- Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **CAUTION:** To avoid risk of electric shock, cook **only** in the removable basket.
- To avoid risk of fire or electric shock, **do not** place oversized foods or metal utensils into the air fryer.
- **Do not** overfill the air fryer basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch the basket or crisper plate during or immediately after air frying.
- **Do not** cover any part of the air fryer with metal foil, except for the basket as directed.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- To avoid risk of fire, **do not** cover or allow the air fryer to touch flammable materials (curtains, draperies, walls, etc.) when it is turned on.
- **Do not** place items on top of the air fryer when it is turned on.
- **Do not** store any materials other than COSORI's recommended accessories in the air fryer when not in use.
- To turn the air fryer off, press ⏻ once. The air fryer will beep, ⏻ will turn orange, and other buttons will turn off.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 17).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent choking hazards.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast Corporation or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 17).
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Your fryer should only be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet. *[Figure 5]*

Extension Cords

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

Electromagnetic Fields (EMF)

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

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

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

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

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

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% less oil than deep fryers. With user-friendly, one-touch controls, a nonstick basket, and an intuitive, safe design, the COSORI Air Fryer is the star of your kitchen.

Air Fryer Diagram (Figure 1)

Note:

- ***Do not*** *try to open the top of the air fryer. This is not a lid.[**Figure 6**]*
- *The basket and crisper plate are made with nonstick coating. It is PFOA-free and BPA-free.*

1. Air Inlet
2. Control Screen
3. Crisper Plate
4. Air Outlet
5. Power Cord
6. Housing Handles
7. Basket
8. Basket Handle
9. Air Fryer Paper Liner

DISPLAY DIAGRAM

Note:

- *When you press a button to use a cooking function, it will turn blue to show that it's active. Pressing again will deselect the function and return to air frying manually.*
- *To save or reset cooking functions, see* ***Cooking Function Settings*** *(page 9).*

Cooking Functions (Figure 1)

A. Chicken
B. Steak
C. Seafood
D. Shrimp
E. Reheat
F. Frozen Foods
G. French Fries
H. Bacon
I. Vegetables
J. Bake
K. Roast
L. Preheat

Note: *Turns Preheat on/off (while in a cooking function or cooking manually).*

Control Panel (Figure 1)

M. Decrease time/temperature
N. Shake Reminder On/Off
O. Switch between controlling time and temperature
P. On/Off
Q. Start/Pause
R. Increase time/temperature

Display (Figure 1)

S. Temperature display
T. Time display

DISPLAY MESSAGES

- Cooking function has ended. [***Figure 7***]
- Reminder to shake or flip food. [***Figure 8***]
- Air fryer is preheated. Add food to the basket. Cooking will start when the basket is reinserted. [***Figure 9***]

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 5 inches / 13 cm of space behind and above the air fryer. [**Figure 10**] Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.*

3. Wash the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.

Note: *There may be water spots on the basket window after washing. This is normal. Run the air fryer for 15 minutes to completely dry the basket.*

4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Align the arrows on the crisper plate with the arrows on the basket and push down firmly to insert. Place the basket inside the air fryer. [***Figure 1.2***]

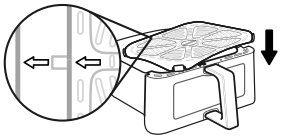

Figure 1.2

Test Run

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

1. Make sure the air fryer basket is empty and plug in the air fryer.
2. Press **PREHEAT**. The display will show "**205°C**" and "**5 MIN**".
3. Press ▶II to begin preheating. When preheating is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the basket and let it cool for 5 minutes. Then place the empty basket back in the air fryer.
5. Press to select the **Steak** fuction. The display will show "**205°C**" and "**10 MIN**".
6. Press **TEMP/TIME** twice. The time will blink on the display. Press the **—** button once to change the time to 5 minutes.

Note: *Optionally, press **SHAKE** to turn off the shake reminder and press **PREHEAT** to remove preheat.*

7. Press ▶II to begin. When finished, the air fryer will beep.
8. Pull out the basket. This time, let the basket cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- *Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 17).*
- *Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.*

USING YOUR AIR FRYER

Preheating

We recommend preheating before placing food inside 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 display.
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 / 400°F	5 minutes
200°C / 390°F	5 minutes
195°C / 380°F	5 minutes
190°C / 370°F	5 minutes
180°C / 360°F	4 minutes
175°C / 350°F	4 minutes
170°C / 340°F	4 minutes
165°C / 330°F and below	3 minutes

4. Press ▶II to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep 3 times. The display will show the set preheat temperature. [*Figure 9*]

Note:
- *If no buttons are pressed for 3 minutes while in standby, the air fryer will clear all settings.*
- *All cooking functions (except Bacon) include Preheat. To skip the preheating stage, press **PREHEAT** to remove Preheat.*

Air Frying

Note:
- ***Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 11]*
- *An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.*
- *Be careful of hot steam when taking the basket out of the air fryer.*

Cooking Function Settings

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

- You can customize a function's time (1–60 minutes), temperature (75°–205°C / 170°–400°F), Preheat settings, and Shake Reminder settings, unless noted.
- To customize a function:

  1. Choose a function and adjust the time and temperature. Optionally, add/remove the Shake Reminder by pressing **SHAKE,** and add/remove Preheat by pressing **PREHEAT.**.
  2. Press and hold the function icon until the air fryer beeps 1 time.

- To reset a function:

  - Without making changes, press and hold both the function icon and Temp/Time icon for 3 seconds until the air fryer beeps 1 time.

- To reset all functions:

  - Press and hold both **+** and **—** for 3 seconds until the air fryer beeps 1 time.

Results may vary. Check out our Quick Reference Guide and Recipe Book for a guide to customizing functions for perfect results.

Note: *The air fryer will remember the most recent cooking function settings the next time you turn on the air fryer.*

Function	Symbol	Default Temperature	Default Time (Minutes)	Preheat	Shake Reminder?*
Steak		205°C / 400°F	10	✓	✓
Chicken		200°C / 390°F	20	✓	✓
Seafood		190°C / 370°F	10	✓	
Shrimp		190°C / 370°F	6	✓	✓
Bacon		160°C / 320°F	8		
Frozen Foods		195°C / 380°F	12	✓	✓
French Fries**		195°C / 380°F	18	✓	✓
Vegetables		205°C / 400°F	10	✓	✓
Roast	ROAST	195°C / 380°F	15	✓	✓
Bake	BAKE	165°C / 330°F	20	✓	
Preheat	PRE HEAT	205°C / 400°F	5 (auto adjust)		
Reheat	REHEAT	200°C / 390°F	5		

** See **Shaking Food** (page 11). ** See **Cooking Guide** (page 11) for tips on air frying french fries.*

Air Frying

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

Note:
- *The crisper plate may not be used for all recipes, such as for muffins and breads.*
- *Align the arrows on the crisper plate and basket bottom when inserting.*

2. Select a cooking function (see page 9).

Note: *Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. You can also set a custom time and temperature without choosing a function.*

3. Optionally, customize the temperature and time, turn Preheat on/off, and add/remove a Shake Reminder. You can do this anytime during cooking.
   a. Press **TEMP/TIME** to change temperature or time. The temperature or time will blink on the display.
   b. Press the **+** or **–** buttons to change the temperature (75°–205°C / 170°–400°F) or time (1–60 minutes).

Note:
- *To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the **+** or **–** buttons.*
- *If you do not press **TEMP/TIME**, then pressing **+** or **–** will automatically change temperature.*

   c. Press **SHAKE** to add/remove a Shake Reminder.
   d. Press **PREHEAT** to add/remove Preheat.
4. Press ▶II to begin air frying.
5. When preheating is finished, add food to the basket when the air fryer displays. [***Figure 9***]
6. If the Shake Reminder is turned on, it will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and **((SHAKE))** will blink on the display.
   a. Take the basket 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 basket is replaced.
   b. Shake or flip the food.
   c. Put the basket back into the air fryer.

Note: *See **Shaking Food** (page 11).*

7. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show: [***Figure 7***]
8. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam.
9. Remove food from the basket.
   a. Make sure the basket is resting on a flat surface.

CAUTION: The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.

   b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. [***Figure 12***]
10. Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

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

  a. To shake food:

  - Hold the basket handle just above a heat-resistant surface for safety purposes. Shake the basket.

  b. If the basket is too heavy to shake:

  1. Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
  2. Carefully shake the basket.

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

  c. If the basket is too heavy to shake and there are hot liquids present:

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

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

What to Shake

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

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.
- The Shake Reminder is designed to remind you to check on your food. Tap **SHAKE** to turn on the Shake Reminder. Certain functions use the Shake Reminder automatically (see **Cooking Function Settings**, page 9).

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 basket.

Cooking Guide

Overfilling

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

French Fries

- Add ½–1 tbsp / 8–15 mL 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 ¼- by 3-inch / 0.6- by 7.6-cm strips.

Food Tips

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

Using Oil

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

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

More Functions

Automatically Resume Cooking

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

Switching Temperature Units

- Press and hold **TEMP/TIME** for 3 seconds.
- The air fryer will beep once, and the temperature unit will change from Fahrenheit to Celsius.
- Repeat to switch back to Fahrenheit.

Turn Sound On/Off

- Press and hold **BAKE** and **SHAKE** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once to turn off the sound. Repeat to turn the sound back on..

Pausing

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

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active cooking functions, 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.

ACCESSORIES

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact Customer Support **Customer Support** (see page 17).

CARE & MAINTENANCE

Note:

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

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

Note:

- *The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.*
- *There may be water spots on the basket window after washing. This is normal. Run the air fryer for 15 minutes to completely dry the basket.*

4. For stubborn grease:
   a. In a small bowl, mix 2 tbsp / 30 mL of baking soda and 1 US tbsp / 15 mL 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 basket with soap and water before using.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. [***Figure 13***] If needed, clean the heating coil to remove food debris.
6. Dry before using.

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is cooked unevenly.	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see **Shaking Food**, page 11).
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see **Cooking Guide**, page 11).
French fries are not cooked correctly.	See **French Fries**, page 11.

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Possible Solution
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
	Make sure the crisper plate is securely inside the basket.
Basket window is dirty or foggy.	Wash the basket in the dishwasher. Make sure it is dried thoroughly.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (see page 17).
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle basket with care.
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a **Test Run** (page 7) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact **Customer Support** (see page 17).
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact **Customer Support** (see page 17).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact **Customer Support** (see page 17).
Display shows Error Code "E3".	The air fryer's overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "**E3**", contact **Customer Support** (see page 17).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 17).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	Premium II Plus 6.2-Litre Air Fryer
Model	CAF-P651-KEUR
For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.	
Date of Purchase	
Order ID	

Cosori Limited Product Warranty

Two (2) Year* Limited Consumer Product Warranty

Arovast Corporation ("Arovast") warrants that the product shall be free from defects in material and workmanship for a period of **2 years from the date of original purchase** ("Limited Warranty Period"), provided the product was used in accordance with its use and care instructions (e.g., in the intended environment and under normal circumstances). ***This warranty does not limit your rights as may be mandated or granted by the applicable national or regional consumer protection laws in your region, in which cases the Limited Warranty Period is extended pursuant to the applicable requirements.***

Your Limited Warranty Benefits

During the Limited Warranty Period and subject to this limited Warranty Policy, Arovast will, in its sole and exclusive discretion, either (i) refund the purchase price if the purchase was made directly from the online Cosori store, (ii) repair any defects in material or workmanship, (iii) replace the product with another product of equal or greater value, or (iv) provide store credit in the amount of the purchase price.

Who is Covered?

This limited warranty extends only to the original consumer purchaser of the product and is not transferable to any subsequent owner of the product, regardless of whether the product transferred ownership during the specified term of the limited warranty. The original consumer purchaser must provide verification of the defect or malfunction and proof of the date of purchase to claim the Limited Warranty Benefits.

Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers

This limited warranty does not extend to products purchased from unauthorized dealers or sellers. Arovast's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Arovast's quality controls and have agreed to follow its quality controls. Please be aware, products purchased from an unauthorized website or dealer may be counterfeit, used, defective, or may not be designed for use in your country. You can protect yourself and your products by making sure you only purchase from Arovast or its authorized dealers.

If you have any questions about a specific seller, or if you think you may have purchased your product from an unauthorized seller, please contact our Customer Support Team.

What's Not Covered?

- Normal wear and tear, including normal wearing parts, such as dust bin, filter, roller brush, battery, and power cord, or carpet or floor damage due to misuse.
- If the proof-of-purchase has been altered in any way or is made illegible.
- If the model number, serial number or production date code on the product has been altered, removed or made illegible.
- If the product has been modified from its original condition.
- If the product has not been used in accordance with directions and instructions in the user manual.
- Damages caused by connecting peripherals, additional equipment or accessories other than those recommended in the user manual.
- Damages or defects caused by accident, abuse, misuse, or improper or inadequate maintenance.
- Damages or defects caused by service or repair of the product performed by an unauthorized service provider or by anyone other than Arovast.
- Damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- If the unit has been damaged, including but not limited to damage by animals, lightning, abnormal voltage, fire, natural disaster, transportation, dishwasher, or water (unless the user manual expressly states that the product is dishwasher-safe).
- Incidental and consequential damages.
- Damages or defects exceeding the cost of the product.

Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:

1. Make sure your product is within the specified limited warranty period.
2. Make sure you have a copy of the invoice and order ID or proof-of-purchase.
3. Make sure you have your product. **DO NOT** dispose of your product before contacting us.
4. Contact our Customer Support Team.
5. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the product with a copy of the invoice and order ID.

Sole and Exclusive Remedy

THE FOREGOING LIMITED WARRANTY CONSTITUTES AROVAST CORPORATION'S EXCLUSIVE LIABILITY, AND YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY, FOR ANY BREACH OF ANY WARRANTY OR OTHER NONCONFORMITY OF THE PRODUCT COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE, AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES. NO EMPLOYEE OF AROVAST CORPORATION OR ANY OTHER PARTY IS AUTHORIZED TO MAKE ANY WARRANTY IN ADDITION TO THE LIMITED WARRANTY IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT.

Disclaimer of Limited Warranties

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, EXCEPT AS WARRANTED IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY POLICY, AROVAST CORPORATION PROVIDES THE PRODUCTS YOU PURCHASE FROM AROVAST CORPORATION "AS IS" AND AROVAST CORPORATION HEREBY DISCLAIMS ALL WARRANTIES OF ANY KIND, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, STATUTORY, OR OTHERWISE, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.

Limitations of Liability

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, IN NO EVENT WILL AROVAST CORPORATION, ITS AFFILIATES, OR THEIR LICENSORS, SERVICE PROVIDERS, EMPLOYEES, AGENTS, OFFICERS, OR DIRECTORS BE LIABLE FOR:

(a) DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH PRODUCTS PURCHASED FROM AROVAST CORPORATION IN EXCESS OF THE PURCHASE PRICE PAID BY THE PURCHASER FOR SUCH PRODUCTS, OR

(b) INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, OR PUNITIVE DAMAGES EVEN IF AROVAST CORPORATION OR ONE OF ITS SUPPLIERS HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OR LIKELIHOOD OF SUCH DAMAGES.

AND REGARDLESS OF WHETHER CAUSED BY TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), BREACH OF CONTRACT, OR OTHERWISE. OUR LIABILITY SHALL UNDER NO CIRCUMSTANCES EXCEED THE ACTUAL AMOUNT PAID BY YOU FOR THE DEFECTIVE PRODUCT, NOR SHALL WE UNDER ANY CIRCUMSTANCES BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, SPECIAL OR PUNITIVE DAMAGES OR LOSSES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT.

EXCEPT AS COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT, AROVAST CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR COSTS ASSOCIATED WITH THE REPLACEMENT OR REPAIR OF PRODUCTS PURCHASED FROM IT, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LABOR, INSTALLATION, OR OTHER COSTS INCURRED BY THE USER AND, IN PARTICULAR, ANY COSTS RELATING TO THE REMOVAL OR REPLACEMENT OF ANY PRODUCT.

Other Rights You May Have

SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW FOR: (1) EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES; (2) LIMITATION ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES; AND/OR (3) EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES; SO THE DISCLAIMERS IN THIS POLICY MAY NOT APPLY TO YOU. IN THESE JURISDICTIONS YOU HAVE ONLY THE IMPLIED WARRANTIES THAT ARE EXPRESSLY REQUIRED TO BE PROVIDED IN ACCORDANCE WITH APPLICABLE LAW. THE LIMITATIONS OF WARRANTIES, LIABILITY, AND REMEDIES APPLY TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW.

ALTHOUGH THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS IN YOUR JURISDICTION. THIS STATEMENT OF LIMITED WARRANTY IS SUBJECT TO APPLICABLE LAWS THAT APPLY TO YOU AND THE PRODUCT. PLEASE REVIEW THE LAWS IN YOUR JURISDICTION TO UNDERSTAND YOUR RIGHTS FULLY.

Changes to this policy

We may change the terms and availability of this limited warranty at our discretion, but any changes will not be retroactive.

This warranty is made by:
AROVAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

CUSTOMER SUPPORT

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

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

Email: support.europe@cosori.com

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

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!

www.cosori.site

@CosoriCooks

@Cosori

DE

Vielen Dank für Ihren Kauf!

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

Kreativ werden mit COSORI

Laden Sie die kostenlose VeSync-App herunter, um auf Originalrezepte und Videoanleitungen der COSORI-Köche zuzugreifen, mit unserer Online-Community in Kontakt zu treten und vieles mehr!

Entdecken Sie unsere digitale Rezeptgalerie
cosori.com

Genießen Sie wöchentlich neue Rezepte
exklusiv vorbereitet von unseren hauseigenen Küchenchefs

KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÜCHENCHEFS

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

E-Mail: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von COSORI

Viel Spaß beim Kochen!

Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt	**2**
Spezifikationen	**2**
Wichtige Sicherheitshinweise	**3**
Ihre Heißluft-Fritteuse	**5**
Display-Diagramm	**6**
Angezeigte Meldungen	**6**
Vor dem ersten Gebrauch	**7**
Verwendung der Heißluft-Fritteuse	**8**
Zubehör	**12**
Pflege und Wartung	**13**
Problemlösung	**13**
Informationen zur Gewährleistung	**15**
Kundendienst	**17**

Verpackungsinhalt

1 × Premium II Chef-Edition 6,2-Liter-Heißluft-Fritteuse
1 × Röstplatte
1 × Bedienungsanleitung
1 × Kurzanleitung
50 × Papiereinlagen für Heißluft-Fritteuse

Spezifikationen

Modell	CAF-P651-KEUR
Stromversorgung	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	1700 W
Fassungsvermögen	6,2 l (für 3–5 Personen)
Temperaturbereich	75°–205 °C
Betriebszeitbereich	1–60 min
Abmessungen (einschließlich Griff)	37,2 x 30 x 32,1 cm
Abmessungen (ohne Griff)	30,5 x 30 x 32,1 cm
Gewicht	5,7 kg

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE AUF

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung Ihrer Heißluft-Fritteuse. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

Wesentliche Sicherheitshinweise

- **Keine** heißen Oberflächen berühren. Benutzen Sie den Griff. *[**Abb. 2**]*
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern. *[**Abb. 3**]*
- **ACHTUNG:** Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen. *[**Abbildung 4**]*

Hinweis:

- *Setzen Sie die Röstplatte fest in den Korb ein, damit sie nicht herausfallen kann.*
- Verwenden Sie ***immer*** *eine Zange, um heiße Speisen vorsichtig zu entfernen.*

Allgemeine Sicherheit

- **Tauchen** Sie das Gehäuse, den Stecker und das Kabel der **Heißluft-Fritteuse nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe der Heißluft-Fritteuse nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung ab und wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Benutzen Sie die Heißluft-Fritteuse **nicht**, wenn sie beschädigt ist, nicht funktioniert oder der Stecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 17).
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör von COSORI. Zubehör und Ersatzteile von Drittanbietern können zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät **nicht** im Freien.
- Stellen Sie **weder** die Heißluft-Fritteuse **noch** einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.
- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluft-Fritteuse (oder beim Herausnehmen des Korbs) besonders vorsichtig vor, wenn er heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Legen Sie die Röstplatte **immer** auf einer hitzebeständigen Unterlage ab, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- Reinigen Sie die Heißluft-Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung der Heißluft-Fritteuse erhalten haben.
- Erlauben Sie Kindern **nicht**, die Heißluft-Fritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Heißluft-Fritteuse spielen.
- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie die Heißluft-Fritteuse **nur** für den vorgesehenen Zweck.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

Hinweis: *Unter **Pflege und Wartung** (Seite 13) finden Sie Hinweise für die Reinigung des Zubehörs.*

Beim Heißluft-Frittieren

- Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Eine Heißluft-Fritteuse funktioniert **nur** mit Heißluft. Füllen Sie den Korb **niemals** mit Öl oder Fett.
- **ACHTUNG:** Zur Vermeidung der Gefahr eines elektrischen Schlags kochen Sie **nur** im herausnehmbaren Korb.
- Zur Vermeidung von Brandgefahr oder der Gefahr eines elektrischen Schlags legen Sie **kein** übergroßes Kochgut oder Metallutensilien in die Heißluft-Fritteuse.
- Überfüllen Sie den Korb der Heißluft-Fritteuse **nicht**. Große Mengen an Kochgut können die Heizspiralen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie den Korb oder die Röstplatte **nicht** während oder unmittelbar nach dem Heißluft-Frittieren.
- Bedecken Sie **keinen** Teil der Heißluft-Fritteuse mit Metallfolie, außer dem Korb, wie angegeben.
- Legen Sie **kein/en** Papier, Karton, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Heißluft-Fritteuse.
- Back-oder Pergamentpapier darf **nur** in der Heißluft-Fritteuse verwendet werden, wenn Lebensmittel darauf liegen. Denn die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich das Papier anhebt und evtl. die Heizschlangen berührt.
- Verwenden Sie **immer** hitzebeständige Behälter. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Zur Vermeidung von Brandgefahr decken Sie die Heißluft-Fritteuse **nicht** ab und achten Sie darauf, dass sie **nicht** mit brennbaren Materialien (Vorhänge, Gardinen, Wände usw.) in Berührung kommt, wenn sie eingeschaltet ist.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf die eingeschaltete Heißluft-Fritteuse.
- Bewahren Sie **keine** anderen Materialien als das von COSORI empfohlene Zubehör in der Heißluft-Fritteuse auf, wenn sie nicht benutzt wird.
- Drücken Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal auf ⏻. Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, ⏻ leuchtet orange, und die anderen Tasten leuchten nicht.
- Schalten Sie Ihre Heißluft-Fritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 17).
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

Stromversorgung und Kabel

- Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Kabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) **nicht** über die Seite eines Tischs oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung über dem Netzstecker der Heißluft-Fritteuse und entsorgen Sie sie, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie **niemals** eine Steckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss Ihrer Heißluft-Fritteuse.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von der Arovast Corporation oder einer einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 17).
- Halten Sie die Heißluft-Fritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Heißluft-Fritteuse darf nur an Stromnetzen mit **220–240 V, 50/60 Hz** betrieben werden. Die Heißluft-Fritteuse darf **nicht** an andere Steckdosentypen angeschlossen werden. *[Abb. 5]*

Verlängerungskabel

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

Elektromagnetische Felder (EMF)

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

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

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

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

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

DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

IHRE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Die COSORI Heißluft-Fritteuse 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. Mit benutzerfreundlichen 1-Touch-Bedienelementen, einem antihaftbeschichteten Korb und einem intuitiven, sicheren Design wird die COSORI Heißluft-Fritteuse der Star in Ihrer Küche.

Diagramm der Heißluft-Fritteuse (Abb. 1)

Hinweis:

- ***Versuchen Sie*** *nicht****, die Oberseite der Heißluft-Fritteuse zu öffnen.*** *Dies ist kein Deckel.[**Abb. 6**]*
- *Der Korb und die Röstplatte sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Sie sind PFOA- und BPA-frei.*

1. Lufteinlass
2. Betriebsanzeige
3. Röstplatte
4. Luftauslass
5. Stromkabel
6. Gehäuse-Griffe
7. Korb
8. Korbgriff
9. Papierauskleidung für Heißluft-Fritteuse

DISPLAY-DIAGRAMM

Hinweis:

- *Wenn Sie eine Taste drücken, um eine Kochfunktion zu verwenden, färbt sie sich blau, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist. Wenn Sie erneut drücken, wird die Funktion deaktiviert und Sie kehren zum manuellen Heißluft-Frittieren zurück.*
- *Zum Speichern oder Zurücksetzen von Kochfunktionen, siehe* ***Einstellungen für die Kochfunktionen*** *(Seite 9).*

Kochfunktionen (Abb. 1)

A. Hähnchen
B. Steak
C. Meeresfrüchte
D. Garnelen
E. Aufwärmen
F. Tiefkühlkost
G. Pommes frites
H. Speck
I. Gemüse
J. Backen
K. Braten
L. Vorheizen

Hinweis: *Schaltet das Vorheizen ein/aus (während einer Kochfunktion oder beim manuellen Kochen).*

Bedienfeld (Abb. 1)

M. Zeit/Temperatur verringern
N. Schüttelerinnerung Ein/Aus
O. Umschalten zwischen Zeit- und Temperatursteuerung
P. Ein/Aus
Q. Start/Pause
R. Zeit/Temperatur erhöhen

Display (Abb. 1)

S. Temperaturanzeige
T. Zeitanzeige

MELDUNGEN ANZEIGEN

- Kochfunktion ist beendet. *[**Abb. 7**]*
- Erinnerung an das Schütteln oder Wenden von Lebensmitteln. *[**Abb. 8**]*
- Die Heißluft-Fritteuse ist vorgeheizt. Legen Sie das Kochgut in den Korb. Der Kochvorgang beginnt, wenn der Korb wieder eingesetzt wird. *[**Abb. 9**]*

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einrichtung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen von der Heißluft-Fritteuse, auch alle temporären Aufkleber.
2. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse 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 Heißluft-Fritteuse ein Freiraum von 13 cm vorhanden ist. [**Abb. 10**] Lassen Sie vor der Heißluft-Fritteuse genügend Platz, um den Korb zu entfernen.*

3. Reinigen Sie den Korb und die Röstplatte gründlich, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: *Nach dem Waschen kann es zu Wasserflecken auf dem Korbfenster kommen. Dies ist normal. Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse 15 Minuten lang laufen, um den Korb vollständig zu trocknen.*

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
5. Richten Sie die Pfeile auf der Röstplatte an den Pfeilen auf dem Korb aus und drücken Sie sie zum Einsetzen fest nach unten. Setzen Sie den Korb in die Heißluft-Fritteuse ein. [***Abb. 1.2***]

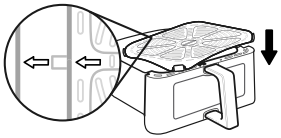

Abb 1.2

Testvorgang

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

1. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb leer ist, und schließen Sie die Heißluft-Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Drücken Sie **PREHEAT (VORHEIZEN)**. Auf dem Display erscheint „**205 °C**" und „**5 MIN**".
3. Drücken Sie ▶II, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt ein Signalton.
4. Ziehen Sie den Korb heraus und lassen Sie ihn 5 Minuten lang abkühlen. Setzen Sie dann den leeren Korb zurück in die Heißluft-Fritteuse.
5. Drücken Sie , um die Funktion **Steak** auszuwählen. Auf dem Display wird „**205 °C**" und „**10 MIN**" angezeigt.
6. Zwei Mal **TEMP/TIME (TEMP/ZEIT)** drücken. Die Uhrzeit blinkt auf dem Display. Die Taste **–** einmal drücken, um die Zeit auf 5 Minuten zu ändern.

Hinweis: *Optional können Sie **SHAKE (SCHÜTTELN)** drücken, um die Schüttelerinnerung auszuschalten, und **PREHEAT (VORHEIZEN)** drücken, um das Vorheizen zu beenden.*

7. Zum Starten ▶II drücken. Wenn die Heißluft-Fritteuse fertig ist, ertönt ein Signalton.
8. Den Korb entnehmen. Den Korb dieses Mal 10–30 Minuten vollständig abkühlen.

Hinweis:

- *Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 17).*
- *Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Garen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.*

VERWENDUNG DER HEISSLUFT-FRITTEUSE

Vorheizen

Wir empfehlen das Vorheizen, bevor Sie die Lebensmittel in die Heißluft-Fritteuse geben, es sei denn, Ihre Heißluft-Fritteuse ist bereits heiß. Ohne Vorheizen werden die Speisen nicht richtig gar.

1. Einstecken. Drücken Sie ⏻, um das Display der Heißluft-Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie **PREHEAT (VORHEIZEN)**. Auf dem Display erscheint „**205 °C**" und „**5 MIN**".
3. Optional können Sie die Taste **+** oder **–** drücken, um die Temperatur zu ändern. Die Uhrzeit wird automatisch angepasst.

Temperatur	Zeit
205 °C	5 Minuten
200 °C	5 Minuten
195 °C	5 Minuten
190 °C	5 Minuten
180 °C	4 Minuten
175 °C	4 Minuten
170 °C	4 Minuten
165 °C und darunter	3 Minuten

4. Drücken Sie ▶II, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt 3 Mal ein Signalton. Auf dem Display wird die eingestellte Vorheiztemperatur angezeigt. [***Abb. 9***]

Hinweis:

- *Wenn im Standby-Modus 3 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen.*
- *Alle Kochfunktionen (außer Speck) sind mit Vorheizen ausgestattet. Um die Vorheizphase zu überspringen, drücken Sie **PREHEAT (VORHEIZEN)**, um das Vorheizen zu entfernen.*

Heißluft-Frittieren

Hinweis:

- *Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluft-Fritteuse. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. [**Abb. 11**]*
- *Heißluft-Fritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett **noch** andere Flüssigkeiten in den Korb.*
- *Achten Sie auf den heißen Dampf, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse entnehmen.*

Einstellungen für die Kochfunktion

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

- Sie können die Zeit (1–60 Minuten), die Temperatur (75 °–205 °C/170 °–400 F), die Vorheizeinstellungen und die Einstellungen für die Schüttelerinnerung einer Funktion anpassen, sofern nicht anders angegeben.
- So passen Sie eine Funktion an:

  1. Wählen Sie eine Funktion und stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein. Optional können Sie die Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen, indem Sie auf **SHAKE (SCHÜTTELN)** drücken, und Vorheizen hinzufügen/entfernen, indem Sie auf **PREHEAT (VORHEIZEN)** drücken.
  2. Halten Sie das Funktionssymbol gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

- Um eine Funktion zurückzusetzen:

  - Ohne Änderungen vorzunehmen, halten Sie sowohl das Funktionssymbol als auch das Symbol für Temperatur/Zeit 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

- Zurücksetzen aller Funktionen:

  - Halten Sie sowohl **+** als auch **–** 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

Die Ergebnisse können variieren. In unserer Kurzanleitung und unserem Rezeptbuch finden Sie eine Anleitung zur Anpassung der Funktionen für perfekte Ergebnisse.

Hinweis: *Die Heißluft-Fritteuse merkt sich die zuletzt eingestellten Kochfunktionen, wenn Sie die Heißluft-Fritteuse das nächste Mal einschalten.*

Funktion	Symbol	Standardtemperatur	Standardzeit (Minuten)	Vorheizen	Schüttelerinnerung?*
Steak		205 °C	10	✓	✓
Hähnchen		200 °C	20	✓	✓
Meeresfrüchte		190 °C	10	✓	
Garnelen		190 °C	6	✓	✓
Speck		160 °C	8		
Tiefkühlkost		195 °C	12	✓	✓
Pommes frites**		195 °C	18	✓	✓
Gemüse		205 °C	10	✓	✓
Braten	ROAST	195 °C	15	✓	✓
Backen	BAKE	165 °C	20	✓	
Vorheizen	PRE HEAT	205 °C	5 (automatische Einstellung)		
Aufwärmen	REHEAT	200 °C	5		

** Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 11).*
*** Siehe **Kochanleitung** (Seite 11) für Tipps zum Frittieren von Pommes frites.*

Heißluft-Frittieren

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

Hinweis:
- *Die Röstplatte kann für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.*
- *Richten Sie die Pfeile auf der Röstplatte und dem Korbboden beim Einsetzen aus.*

2. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 9).

Hinweis: *Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Optional können Sie eine individuelle Zeit und Temperatur einstellen, ohne eine Kochfunktion zu wählen.*

3. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, die Vorheizzeit ein-/ausschalten und eine Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.

   a. Drücken Sie **TEMP/TIME (TEMP/ZEIT)**, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern. Die Temperatur oder die Uhrzeit blinkt auf dem Display.

   b. Drücken Sie die **+** oder **–**, um die Temperatur (75 °–205 °C) oder die Zeit (1–60 Minuten) zu ändern.

Hinweis:
- *Um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie die Taste **+** oder **–** gedrückt.*
- *Wenn Sie nicht auf **TEMP/TIME (TEMP/ZEIT)** drücken, dann drücken Sie **+** oder **–**, dann wird die Temperatur automatisch geändert.*

   c. Drücken Sie **SHAKE (SCHÜTTELN)**, um eine Schüttelerinnerung hinzuzufügen oder zu entfernen.

   d. Drücken Sie **PREHEAT (VORHEIZEN)**, um Vorheizen hinzuzufügen oder zu entfernen.

4. Drücken Sie ▶II, um das Heißluft-Frittieren zu starten.

5. Wenn das Vorheizen beendet ist, geben Sie die Lebensmittel in den Korb, sobald die Heißluft-Fritteuse dies anzeigt. [***Abb. 9***]

6. Wenn die Schüttelerinnerung eingeschaltet ist, wird sie nach der Hälfte der Garzeit angezeigt. Die Heißluft-Fritteuse gibt 5 Signaltöne ab, und auf dem Display blinkt **((SHAKE)) (SCHÜTTELN)**.

   a. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Die Heißluft-Fritteuse hält den Kochvorgang automatisch an und das Display erlischt, bis der Korb wieder eingesetzt wird.

   b. Schütteln oder wenden Sie das Kochgut.

   c. Setzen Sie den Korb wieder in die Heißluft-Fritteuse ein.

Hinweis: *Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 11).*

7. Die Heißluft-Fritteuse gibt 3 Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: [***Abb. 7***]

8. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.

9. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Korb.

   a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.

ACHTUNG: Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

   b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, lassen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. [***Abb. 12***]

10. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Schütteln von Kochgut

Schüttelvorgang

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

  a. Schütteln von Kochgut:

  - Halten Sie den Korbgriff aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Oberfläche. Schütteln Sie den Korb.

  b. Falls der Korb zu schwer zum Schütteln ist:

  1. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
  2. Schütteln Sie den Korb vorsichtig.

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

  c. Für den Fall, dass der Korb zum Schütteln zu schwer ist und er heiße Flüssigkeiten enthält:

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

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

Zum Schütteln geeignetes Kochgut

- Kleine, aufeinander liegende 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.
- Die Schüttelerinnerung soll Sie daran erinnern, Ihr Kochgut zu überprüfen. Auf **SHAKE (SCHÜTTELN)** tippen, um die Schüttelerinnerung einzuschalten. Bestimmte Funktionen verwenden die Schüttelerinnerung automatisch (siehe **Einstellungen der Kochfunktionen**, Seite 9).

Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung warnt Sie mit 5 Signaltönen, und auf dem Display blinkt **((SHAKE)) (SCHÜTTELN)**.
- Wenn Sie den Korb nicht entfernen, ertönt die Schüttelerinnerung nach 1 Minute erneut, und auf dem Display wird dauerhaft **((SHAKE)) (SCHÜTTELN)** angezeigt.
- Die Schüttelerinnerung erlischt, sobald Sie den Korb herausnehmen.

Kochanleitung

Überfüllen

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

Pommes frites

- Damit die Pommes frites schön knusprig werden, einen ½–1 Esslöffel/8–15 ml Öl hinzufügen.
- Wenn Sie Pommes aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die rohen Pommes 15 Minuten lang in Wasser ein, damit die Stärke vor dem Heißluft-Frittieren austritt. Tupfen Sie sie mit einem Tuch trocken und geben Sie dann das Öl hinzu.
- Schneiden Sie die rohen Pommes frites in kleinere Stücke, damit sie krosser werden. Schneiden Sie die Pommes frites in 0,6 x 7,6 cm große Streifen.

Hinweise zum Kochgut

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Waren, die normalerweise im Ofen gebacken werden können, in der Heißluft-Fritteuse frittieren.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in den Korb.
- Wenn Sie stark fettiges Kochgut in der Heißluft-Fritteuse kochen, tropft Fett auf den Boden des Korbs. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie abgetropftes Fett hinterher aus.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluft-Fritteuse trocken.

Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Verwenden Sie nicht mehr als 2 Esslöffel/30 ml Öl.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.

Hinweis: *In unserem Rezeptbuch und bei den Tipps vom Chefkoch finden Sie mehr aus der COSORI-Küche.*

Weitere Funktionen

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang automatisch. Das Display schaltet sich aus Sicherheitsgründen vorübergehend aus.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

Umschalten von Temperatureinheiten

- Die Taste **TEMP/TIME (TEMP/ZEIT)** 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, und die Temperaturanzeige wechselt von Fahrenheit zu Celsius.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder auf Fahrenheit umzuschalten.

Signalton ein/ausschalten

- Halten Sie **BAKE (BACKEN)** und **SHAKE (SCHÜTTELN)** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Fritteuse einen Signalton abgibt, um den Ton auszuschalten. Wiederholen Sie den Vorgang, um den Signalton wieder einzuschalten.

Anhalten

- Drücken Sie ▶II, um den Kochvorgang anzuhalten. Die Heißluft-Fritteuse wärmt sich nicht weiter auf und ▶II blinkt, bis Sie ▶II drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 30 Minuten schaltet sich die Heißluft-Fritteuse aus.
- Damit können Sie die Kochfunktion unterbrechen, ohne den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Abschalten

- Falls die Heißluft-Fritteuse auf keine aktiven Kochfunktionen eingestellt ist, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 3 Minuten Inaktivität aus.

Überhitzungsschutz

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

ZUBEHÖR

Für Ihre Heißluft-Fritteuse sind Zubehörteile und Ersatzteile erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst **Kundendienst** (siehe Seite 17).

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- *Den Korb und die Röstplatte der Heißluft-Fritteuse* ***immer*** *nach jedem einzelnen Gebrauch reinigen.*
- *Das Auslegen des Korbs mit Folie (außer der Röstplatte) kann die Reinigung erleichtern.*

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

Hinweis:

- *Der Korb und die Röstplatte sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.*
- *Nach dem Waschen kann es zu Wasserflecken auf dem Korbfenster kommen. Dies ist normal. Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse 15 Minuten lang laufen, um den Korb vollständig zu trocknen.*

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
   a. In einer kleinen Schüssel 2 EL/30 ml Backpulver und 1 EL/15 ml Wasser zu einer streichfähigen Paste verrühren.
   b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf den Korb und schrubben Sie sie. Lassen Sie den Korb 15 Minuten lang stehen, bevor Sie ihn abspülen.
   c. Spülen Sie den Korb vor dem Gebrauch in Seifenwasser.
5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie das Gerät **nicht** in Wasser. [***Abb. 13***] Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von der Heizspule.
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

Hinweis: *Stellen Sie sicher, dass die Heizspule vollkommen trocken ist, bevor Sie die Heißluft-Fritteuse einschalten.*

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluft-Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluft-Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluft-Fritteuse ein.
Die Speisen sind nicht vollständig gekocht.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
Die Speisen sind ungleichmäßig gekocht.	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe **Schütteln von Kochgut**, Seite 11).
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe **Kochanleitung**, Seite 11).
Die Pommes frites sind nicht richtig durchgegart.	Siehe **Pommes frites**, Seite 11.

PROBLEMLÖSUNG (FORTS.)

Problem	Mögliche Abhilfe
Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluft-Fritteuse schieben.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
	Vergewissern Sie sich, dass die Röstplatte fest im Korb sitzt.
Das Korbfenster ist verschmutzt oder beschlagen.	Waschen Sie den Korb in der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass er gründlich getrocknet wird.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluft-Fritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Falls er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 17).
Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Die Heißluft-Fritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluft-Fritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter der Röstplatte an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Den Korb mit Vorsicht handhaben.
Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum **Testlauf** (Seite 7), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 17).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1".	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 17).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2".	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 17).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3".	Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „**E3**" anzeigt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 17).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 17).

INFORMATIONEN ZUR GEWÄHRLEISTUNG

Produktname	Premium II 6,2-Liter-Heißluft-Fritteuse
Modell	CAF-P651-KEUR
Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.	
Kaufdatum	
Bestellnummer	

Cosori, eingeschränkte Produktgewährleistung

Zwei (2) Jahre* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher

Die Arovast Corporation („Arovast") garantiert für einen Zeitraum von **2 Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs**, dass das Produkt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist („Eingeschränkte Gewährleistungszeit"), vorausgesetzt, das Produkt wurde in Übereinstimmung mit den Gebrauchs- und Pflegehinweisen verwendet (z. B. in der vorgesehenen Umgebung und unter normalen Umständen). ***Diese Gewährleistung schränkt nicht die Rechte ein, die Ihnen nach den geltenden nationalen oder regionalen Verbraucherschutzgesetzen in Ihrem Land zustehen, in welchen Fällen die beschränkte Gewährleistungszeit gemäß den geltenden Anforderungen verlängert wird.***

Ihre eingeschränkten Gewährleistungsleistungen

Während der eingeschränkten Gewährleistungszeit und vorbehaltlich dieser eingeschränkten Gewährleistungsrichtlinie wird Arovast nach eigenem und ausschließlichem Ermessen entweder (i) den Kaufpreis zurückerstatten, wenn der Kauf direkt im Cosori Onlineshop getätigt wurde, (ii) alle Material- oder Verarbeitungsfehler reparieren, (iii) das Produkt durch ein anderes Produkt von gleichem oder höherem Wert ersetzen oder (iv) eine Gutschrift in Höhe des Kaufpreises gewähren.

Wer ist abgedeckt?

Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer des Produkts und ist nicht auf einen späteren Besitzer des Produkts übertragbar, unabhängig davon, ob das Produkt während der angegebenen Laufzeit der eingeschränkten Gewährleistung den Besitzer gewechselt hat. Der Erstkäufer muss den Defekt oder die Fehlfunktion nachweisen und das Kaufdatum belegen, um die eingeschränkte Gewährleistung in Anspruch nehmen zu können.

Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern

Diese eingeschränkte Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Produkte, die von nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden. Die eingeschränkte Gewährleistung von Arovast erstreckt sich nur auf Produkte, die von autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden, die den Qualitätskontrollen von Arovast unterliegen und sich verpflichtet haben, deren Qualitätskontrollen zu befolgen. Bitte beachten Sie, dass Produkte, die von einer nicht autorisierten Website oder einem nicht autorisierten Händler erworben wurden, gefälscht, gebraucht oder defekt sein können oder nicht für die Verwendung in Ihrem Land geeignet sind. Sie können sich und Ihre Produkte schützen, indem Sie sicherstellen, dass Sie sie nur bei Arovast oder ihren autorisierten Händlern kaufen.

Wenn Sie Fragen zu einem bestimmten Verkäufer haben oder wenn Sie der Meinung sind, dass Sie Ihr Produkt von einem nicht autorisierten Verkäufer erworben haben, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienst-Team.

Was ist nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß, einschließlich der Teile, die sich mit der Zeit abnutzen können (z. B. Batterien, Filter, Reinigungsbürste, Pads für ätherische Öle usw.).
- Wenn der Kaufbeleg in irgendeiner Weise verändert oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn die Modellnummer, die Seriennummer oder der Code des Produktionsdatums auf dem Produkt verändert, entfernt oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn das Produkt gegenüber seinem Originalzustand verändert wurde.
- Wenn das Produkt nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen und Hinweisen in der Bedienungsanleitung verwendet wurde.
- Schäden, die durch den Anschluss von Peripheriegeräten, Zusatzgeräten oder Zubehör verursacht werden, die/das nicht in der Bedienungsanleitung empfohlen werden/wird.
- Schäden oder Mängel, die durch Unfall, Missbrauch, unsachgemäße oder unzureichende Wartung verursacht wurden.
- Schäden oder Defekte, die durch eine Wartung oder Reparatur des Produkts verursacht wurden, die von einem nicht autorisierten Dienstleister oder von einer anderen Person als Arovast durchgeführt wurde.
- Schäden oder Defekte, die bei gewerblicher Nutzung, bei der Vermietung oder bei einer Nutzung, für die das Produkt nicht vorgesehen ist, auftreten.
- Wenn das Gerät beschädigt wurde, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden durch Tiere, Blitzschlag, abnormale Spannung, Feuer, Naturkatastrophen, Transport, Spülmaschine oder Wasser (es sei denn, in der Bedienungsanleitung ist ausdrücklich angegeben, dass das Produkt spülmaschinenfest ist).
- Zufällige Schäden und Folgeschäden.
- Schäden oder Mängel, die den Wert des Produkts übersteigen.

Beanspruchen Sie Ihre eingeschränkte Gewährleistung in 5 einfachen Schritten:

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Produkt noch innerhalb der angegebenen Gewährleistungszeit liegt.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Kopie der Rechnung und der Bestellnummer oder des Kaufbelegs haben.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihr Produkt bereit halten. Entsorgen Sie Ihr Produkt **NICHT**, bevor Sie sich mit uns in Verbindung gesetzt haben.
4. Wenden Sie sich an unser Kundendienstteam.

5. Sobald unser Kundendienstteam Ihre Anfrage genehmigt hat, senden Sie das Produkt bitte zusammen mit einer Kopie der Rechnung und der Bestell-ID zurück.

Einziges und ausschließliches Rechtsmittel

DIE VORSTEHENDE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG STELLT DIE AUSSCHLIESSLICHE HAFTUNG DER AROVAST CORPORATION UND IHR EINZIGES UND AUSSCHLIESSLICHES RECHTSMITTEL FÜR JEGLICHE VERLETZUNG DER GEWÄHRLEISTUNG ODER ANDERE NICHTKONFORMITÄT DES PRODUKTS DAR, DIE DURCH DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ABGEDECKT IST. DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG GILT EXKLUSIV UND ANSTELLE ALLER ANDEREN GEWÄHRLEISTUNGEN. KEIN MITARBEITER DER AROVAST CORPORATION ODER EINER ANDEREN PARTEI IST BEFUGT, EINE GARANTIE ZUSÄTZLICH ZU DER EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ZU GEBEN.

Haftungsausschluss der eingeschränkten Gewährleistungen

DIE AROVAST CORPORATION STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE VON AROVAST CORPORATION KAUFEN, IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER GEWÄHRLEISTUNGEN IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE AROVAST CORPORATION LEHNT HIERMIT ALLE GEWÄHRLEISTUNGEN JEGLICHER ART AB, OB AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, GESETZLICH ODER ANDERWEITIG, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTGÄNGIGKEIT, DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

Haftungsbeschränkungen

IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS IST DIE AROVAST CORPORATION, IHRE TOCHTERGESELLSCHAFTEN ODER IHRE LIZENZGEBER, DIENSTLEISTER, MITARBEITER, VERTRETER, LEITENDE ANGESTELLTE ODER DIREKTOREN IN KEINEM FALL HAFTBAR FÜR:

(a) SCHÄDEN JEGLICHER ART, DIE DURCH ODER IM ZUSAMMENHANG MIT VON AROVAST CORPORATION GEKAUFTEN PRODUKTEN ENTSTANDEN SIND UND DEN VOM KÄUFER FÜR DIESE PRODUKTE BEZAHLTEN KAUFPREIS ÜBERSTEIGEN, ODER

(b) INDIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, FOLGESCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, SELBST WENN DIE AROVAST CORPORATION ODER EINER IHRER LIEFERANTEN AUF DIE MÖGLICHKEIT ODER DIE WAHRSCHEINLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN HINGEWIESEN WURDE.

UND UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE DURCH UNERLAUBTE HANDLUNGEN (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT), VERTRAGSBRUCH ODER ANDERWEITIG VERURSACHT WURDEN. UNSERE HAFTUNG ÜBERSTEIGT UNTER KEINEN UMSTÄNDEN DEN TATSÄCHLICHEN BETRAG, DEN SIE FÜR DAS FEHLERHAFTE PRODUKT BEZAHLT HABEN, UND WIR HAFTEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN FÜR FOLGESCHÄDEN, BEILÄUFIG ENTSTANDENE SCHÄDEN, BESONDERE SCHÄDEN ODER STRAFSCHADENSERSATZ, OB DIREKT ODER INDIREKT.

AUSSER IN DEN FÄLLEN, IN DENEN DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG GILT, ÜBERNIMMT DIE AROVAST CORPORATION KEINE HAFTUNG FÜR KOSTEN, DIE MIT DEM ERSATZ ODER DER REPARATUR VON BEI IHR ERWORBENEN PRODUKTEN VERBUNDEN SIND, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ARBEITS-, INSTALLATIONS- ODER ANDERE KOSTEN, DIE DEM BENUTZER ENTSTEHEN, UND INSBESONDERE ALLE KOSTEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER ENTFERNUNG ODER DEM ERSATZ EINES PRODUKTS.

Andere Rechte, die sie möglicherweise haben

EINIGE GERICHTSBARKEITEN ERLAUBEN DIES NICHT: (1) AUSSCHLUSS STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; (2) BEGRENZUNG DER DAUER STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; UND/ ODER (3) AUSSCHLUSS ODER BEGRENZUNG BEILÄUFIG ENTSTANDENER SCHÄDEN ODER FOLGESCHÄDEN; DAHER GELTEN DIE HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE IN DIESER RICHTLINIE MÖGLICHERWEISE NICHT FÜR SIE. IN DIESEN GERICHTSBARKEITEN HABEN SIE NUR DIE STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, DIE NACH GELTENDEM RECHT AUSDRÜCKLICH ZU GEWÄHREN SIND. DIE EINSCHRÄNKUNGEN
DER GEWÄHRLEISTUNG, HAFTUNG UND RECHTSMITTEL GELTEN
IM GRÖSSTMÖGLICHEN GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG.

OBWOHL DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG IHNEN BESTIMMTE RECHTE EINRÄUMT, KÖNNEN SIE IN IHRER RECHTSORDNUNG MÖGLICHERWEISE WEITERE RECHTE HABEN. DIESE ERKLÄRUNG ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG UNTERLIEGT DEN FÜR SIE UND DAS PRODUKT GELTENDEN GESETZEN. BITTE INFORMIEREN SIE SICH ÜBER DIE GESETZE IN IHREM LAND, UM IHRE RECHTE VOLLSTÄNDIG ZU VERSTEHEN.

Änderungen dieser Richtlinie

Wir können die Bedingungen und die Verfügbarkeit dieser eingeschränkten Gewährleistung nach eigenem Ermessen ändern, aber alle Änderungen sind nicht rückwirkend.

Diese Gewährleistung wird gewährt durch:
AROVAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

KUNDENDIENST

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

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

E-Mail: support.europe@cosori.com

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

ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE GEZAUBERT HABEN

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

@CosoriCooks

@Cosori

¡Gracias por tu compra!

(Esperamos que tu nueva Freidora de aire te guste tanto como a nosotros)

Sea creativo con COSORI

Descargue la aplicación gratuita VeSync para acceder a recetas originales y tutoriales en vídeo de los chefs de COSORI, interactuar con nuestra comunidad en línea y mucho más.

explora nuestra galería digital de recetas
cosori.com

disfruta de recetas destacadas cada semana
preparadas exclusivamente por nuestros chefs

COMUNÍQUESE CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs lo ayudarán con cualquier duda que pueda tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

En nombre de todos los que trabajamos en COSORI,

¡Que disfrutes cocinando!

Índice

Contenido de la caja	2
Especificaciones	2
Precauciones importantes	3
Conozca su Freidora de aire	5
Diagrama de la pantalla	6
Mensajes de pantalla	6
Antes del primer uso	7
Uso de la Freidora de aire	8
Accesorios	12
Cuidado y mantenimiento	13
Solución de problemas	13
Información de la garantía	15
Atención al cliente	17

Contenido de la caja

- **1** × Freidora de aire Premium II Chef Edition de 6,2 litros
- **1** × Placa de cocción
- **1** × Manual de usuario
- **1** × Guía de referencia rápida
- **50** × Papeles desechables para la Freidora de aire

Especificaciones

Modelo	CAF-P651-KEUR
Fuente de alimentación	CA 220–240V, 50/60 Hz
Potencia nominal	1700 W
Capacidad	6,2 l/6,5 qt (para 3-5 personas)
Rango de temperaturas	75°–205 °C / 170°–400 °F
Rango de tiempo	1-60 min.
Dimensiones (incluyendo el mango)	37,2 x 30 x 32,1 cm / 14,6 x 11,8 x 12,6 in
Dimensiones (sin incluir el mango)	30,5 x 30 x 32,1 cm / 12 x 11,8 x 12,6 in
Peso	5,7 kg/12,6 lb

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar la Freidora de aire, ten en cuenta las precauciones básicas de seguridad. Lea todas las instrucciones.

Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Use el mango.*[Figura 2]*
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas. *[Figura 3]*
- **PRECAUCIÓN:** La placa de cocción caliente podría caerse al dar la vuelta a la cesta. *[Figura 4]*

Nota:

- *Inserta firmemente la placa de cocción en la cesta para reducir la posibilidad de que se caiga.*
- ***Siempre** utilice pinzas para retirar con cuidado la comida caliente.*

Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no** sumerja el cable, el enchufe o la carcasa de la **Freidora de aire** en agua u otros líquidos.
- Supervisa atentamente a los niños que estén cerca de la Freidora de aire.
- Desenchúfala cuando no la utilices y antes de limpiarla. Deja que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- **No** utilices la Freidora de aire si está averiada, no funciona, o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 17).
- El uso de accesorios no recomendados por COSORI podría causar lesiones.
- **No** la utilices en exteriores.
- **No** coloques la Freidora de aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- Ten especial cuidado al mover la Freidora de aire (o al extraer la cesta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **Siempre** coloca la placa de cocción sobre una superficie resistente al calor después de sacarla de la cesta.
- **No** la limpies con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- Esta Freidora de aire puede ser utilizada por niños de 8 años en adelante, así como por personas con discapacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- **No** permitas que los niños limpien ni realicen el mantenimiento de la freidora a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con la freidora.
- Esta Freidora de aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- **No** utilices la Freidora de aire para fines distintos de los previstos.
- No está diseñada para uso comercial. Uso doméstico **exclusivamente**.

Nota: *consulta **Cuidado y mantenimiento** (página 13) para saber cómo limpiar los accesorios.*

Mientras se fríe por aire

- Usar sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- La Freidora de aire funciona **únicamente** con aire caliente. No llenes **nunca** las cestas de aceite o grasas.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, cocina **solo** en la cesta extraíble.
- Para evitar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, **no** coloques alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en la Freidora de aire.
- Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar la resistencia y provocar un riesgo de incendio
- **No** toques la cesta ni la placa de cocción durante o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** cubras ninguna parte de la freidora con papel de aluminio, excepto la cesta como se indica.
- **No** coloques papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la Freidora de aire.
- **Nunca** coloques el papel pergamino o de hornear dentro de la freidora sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con la resistencia.
- **Siempre** utilice contenedores resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Para evitar el riesgo de incendio, **no** cubras la freidora ni permitas que entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, paredes, etc.) cuando esté encendida.
- **No** coloques objetos encima de la freidora cuando esté encendida.
- **No** guardes ningún material que no sean los accesorios recomendados por COSORI en la Freidora de aire cuando no esté en uso.
- Para apagar la freidora, pulse ⏻ una vez. La freidora emitirá un pitido, ⏻ se volverá naranja y los demás botones se apagarán.
- Apaga la Freidora de aire y desenchúfala inmediatamente si ves que sale humo oscuro de ella. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a **Atención al Cliente** (página 17).
- **No** dejes la Freidora de aire desatendida mientras la utilizas.

Enchufe y cable

- Apaga la Freidora de aire antes de desconectarla del enchufe.
- **No** deje colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Retire y deseche la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación de la Freidora de aire para evitar riesgos de asfixia.
- No utilice **nunca** un enchufe situado debajo de la encimera cuando enchufe la freidora.
- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast Corporation o el personal cualificado deben sustituirlo a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Diríjase a **Atención al Cliente** (página 17).
- Mantén la freidora y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La freidora solo debe utilizarse con sistemas eléctricos de **220-240 V, 50/60 Hz. No** la conectes a otro tipo de enchufe. *[**Figura 5**]*

Cables alargadores

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

Campos electromagnéticos (EMF)

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

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

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

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

La Freidora de aire COSORI emplea una tecnología de circulación rápida de aire a 360° para cocinar con una cantidad mínima o inexistente de aceite una comida rápida crujiente y deliciosa con hasta un 85 % menos de calorías que las freidoras de aceite. Con controles de un solo toque fáciles de usar, una cesta antiadherente y un diseño intuitivo y seguro, la Freidora de aire COSORI es la estrella de su cocina.

Diagrama de la Freidora de aire (Figura 1)

Nota:

- ***No*** *intente abrir la parte superior de la Freidora de aire. No es una tapa.[**Figura 6**]*
- *La cesta y la placa de cocción están hechas con una película antiadherente. No contiene ácido perfluorooctanoico (PFOA) ni bisfenol A (BPA).*

1. Entrada de aire
2. Pantalla de control
3. Placa de cocción
4. Salida de aire
5. Cable de alimentación
6. Mangos de la carcasa
7. Cesta
8. Mango de la cesta
9. Papeles desechables para la Freidora de aire

DIAGRAMA DE LA PANTALLA

Nota:

- *Cuando pulsa un botón para utilizar una función de cocción, se volverá azul para mostrar que está activo. Si vuelve a pulsar, se anulará la selección de la función y se volverá a freír por aire de forma manual.*
- *Para guardar o restablecer funciones de cocción, consulte los* ***Ajustes de las funciones de cocción*** *(página 9).*

Funciones de cocción (Figura 1)

A. Pollo
B. Filete
C. Pescado
D. Gambas
E. Recalentar
F. Alimentos congelados
G. Patatas fritas
H. Bacon
I. Verduras
J. Hornear
K. Asar
L. Precalentar

Nota: *Enciende/apaga Preheat (Precalentamiento) (cuando está en la función de cocción o cocina manual).*

Panel de control (Figura 1)

M. Disminuir tiempo/temperatura
N. Recordatorio para remover los alimentos encendido/apagado
O. Cambiar entre el control del tiempo y la temperatura
P. Encendido/apagado
Q. Inicio/pausa
R. Aumentar tiempo/temperatura

Pantalla (Figura 1)

S. Pantalla de temperatura
T. Pantalla de tiempo

MENSAJES DE PANTALLA

- La función de cocción ha finalizado. [***Figura 7***]
- Recordatorio para remover o dar la vuelta a la comida la comida. [***Figura 8***]
- La Freidora de aire está precalentada. Añade alimentos a la cesta. La cocción comenzará cuando se vuelva a insertar la cesta. [***Figura 9***]

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

1. Retire todo el embalaje de la Freidora de aire, incluido cualquier adhesivo temporal.
2. Coloca la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Mantenla alejada de zonas que puedan verse afectadas por el vapor (como paredes o armarios).

Nota: *Deje un espacio de 5 pulgadas/13 cm detrás y arriba de la freidora. [**Figura 10**] Deje espacio suficiente frente a la freidora para retirar la cesta.*

3. Lava bien la cesta y la placa de cocción en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.

Nota: *Es posible que queden gotas de agua en la ventana de la cesta después del lavado. Esto es normal. Ponga la Freidora de aire en funcionamiento durante 15 minutos para secar la cesta por completo.*

4. Limpia el interior y el exterior de la Freidora de aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
5. Alinee las flechas de la placa de cocción con las flechas de la cesta y presione con firmeza para insertar. Coloque la cesta dentro de la Freidora de aire. [*Figura 1.2*]

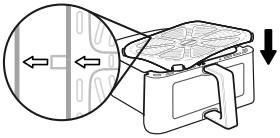

Figura 1.2

Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrate de que la Freidora de aire esté vacía y enchúfala.
2. Pulse **PREHEAT** (Precalentar). La pantalla mostrará "**205 °C**" y "**5 MIN**".
3. Pulse ▶II para comenzar a precalentar. Cuando termine el precalentamiento, la Freidora de aire emitirá un pitido.
4. Saque la cesta y deje que se enfríe durante 5 minutos. Después, coloque la cesta vacía en la secadora por aire.
5. Pulse para seleccionar la función de **Filete**. La pantalla mostrará "**205 °C**" y "**10 MIN**".
6. Pulse**TEMP/TIME** (Temperatura/tiempo) dos veces. El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulse el botón **—** una vez para cambiar el tiempo a 5 minutos.

Nota: *De manera opcional, pulse **SHAKE** (Remover) para apagar el recordatorio de recordatorio de agitado y pulse **PREHEAT** (Preheat) para eliminar el precalentamiento.*

7. Pulse ▶II para comenzar. Cuando termines, la Freidora de aire emitirá un pitido.
8. Saque la cesta. Esta vez, deje enfriar la cesta completamente durante 10 a 30 minutos.

Nota:

- *Cualquier Freidora de aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 17).*
- *Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.*

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Precalentamiento

Recomendamos precalentar antes de colocar alimentos dentro de la Freidora de aire, a menos que la Freidora de aire ya esté caliente. Los alimentos no se cocinarán por completos sin el precalentamiento.

1. Enchufe la Freidora de aire. Pulse ⏻ para encender la pantalla de la Freidora de aire.
2. Pulsa **PREHEAT** (Precalentar). La pantalla mostrará "**205 °C**" y "**5 MIN**".
3. De manera opcional, pulse los botones **+** o **—** para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará automáticamente.

Temperatura	Tiempo
205 °C/400 °F	5 minutos
200 °C/390 °F	5 minutos
195 °C/380 °F	5 minutos
190 °C/370 °F	5 minutos
180 °C/360 °F	4 minutos
175 °C/350 °F	4 minutos
170 °C/340 °F	4 minutos
165°C / 330°F y menos	3 minutos

4. Pulsa ▶II para comenzar a precalentar.
5. Cuando termine el precalentamiento, la Freidora de aire emitirá un pitido 3 veces. La pantalla mostrará la temperatura de precalentamiento establecida. [***Figura 9***]

Nota:
- *Si no se pulsa ningún botón durante 3 minutos mientras está en modo de espera, la Freidora de aire borrará todos los ajustes.*
- *Todas las funciones de cocción (excepto bacon) incluyen Preheat (Precalentamiento). Para omitir la etapa de precalentamiento, pulse **PREHEAT** (Precalentar) para eliminarlo.*

Freír por aire

Nota:
- ***No** coloque nada encima de la Freidora de aire. Esto interrumpirá el flujo de aire y provocará malos resultados en la Freidora de aire. [**Figura 11**]*
- *Una Freidora de aire no es una freidora de aceite. **No** llene la cesta con aceite, grasa de freír ni ningún líquido.*
- *Tenga cuidado con el vapor caliente cuando saque la cesta de la Freidora de aire.*

Ajustes de las funciones de cocción

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

- Puede personalizar el tiempo (1 a 60 minutos), la temperatura (75° C a 205 °C/170° F a 400 °F) de una función, los ajustes de Preheat (Precalentar) y los ajustes del recordatorio de recordatorio de agitado, a menos que se indique lo contrario.
- Para personalizar una función:

  1. elija una función y ajuste el tiempo y la temperatura; De manera opcional, añada/elimine el recordatorio de batido pulsando **SHAKE** (Remover), y añada/elimine el precalentamiento pulsando **PREHEAT** (Precalentar).
  2. Mantenga pulsado el icono de la función hasta que la Freidora de aire emita un pitido 1 vez.

- Para reiniciar una función:

  - Sin realizar cambios, mantenga pulsados el icono de la función y el icono Temp/Time (Temperatura/tiempo) durante 3 segundos hasta que la Freidora de aire emita un pitido 1 vez.

- Para reiniciar todas las funciones:

  - Mantenga pulsados **+** y **—** durante 3 segundos hasta que la Freidora de aire emita un pitido 1 vez.

Los resultados pueden variar. Consulte nuestra Guía de referencia rápida y el Libro de recetas para obtener una guía sobre cómo personalizar las funciones y así obtener resultados perfectos.

Nota: *La Freidora de aire recordará los ajustes de la función de cocción más reciente la próxima vez que la encienda.*

Función	Símbolo	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (minutos)	Precalentamiento	¿Recordatorio de batido?*
Filete		205 °C/400 °F	10	✓	✓
Pollo		200 °C/390 °F	20	✓	✓
Pescados		190 °C/370 °F	10	✓	
Gambas		190 °C/370 °F	6	✓	✓
Bacon		160 °C/320 °F	8		
Alimentos congelados		195 °C/380 °F	12	✓	✓
Patatas fritas**		195 °C/380 °F	18	✓	✓
Verduras		205 °C/400 °F	10	✓	✓
Asar	ROAST	195 °C/380 °F	15	✓	✓
Hornear	BAKE	165 °C/330 °F	20	✓	
Precalentamiento	PRE HEAT	205 °C/400 °F	5 (ajuste automático)		
Recalentar	REHEAT	200 °C/390 °F	5		

** Consulte **Remover alimentos** (página 11).*
*** Consulte la **Guía de cocción** (página 11) para obtener consejos sobre cómo freír patatas fritas por aire.*

Freír por aire

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

Nota:
- *La placa de cocción no se puede utilizar para todas las recetas, como panecillos y panes.*
- *Alinee las flechas de la placa de cocción y el fondo de la cesta al insertar.*

2. Seleccione una función de cocción (consulte la página 9).

Nota: *Las funciones de cocción están programadas con un tiempo y temperatura ideales para cocinar ciertos alimentos. También puede establecer un tiempo y una temperatura personalizados sin elegir una función.*

3. De manera opcional, personalice la temperatura y el tiempo, encienda/apague Preheat (Precalentar) y añada/elimine un recordatorio de agitado. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
   a. Pulse **TEMP/TIME** (Temperatura/tiempo) para cambiar la temperatura o el tiempo. La temperatura o el tiempo parpadeará en la pantalla.
   b. Pulse los botones **+** o **–** para cambiar la temperatura (75 °C a 205 °C/170 °F a 400 °F) o el tiempo (1 a 60 minutos).

Nota:
- *Puede aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura manteniendo pulsados los botones **+** o **–**.*
- *Si no pulsa**TEMP/TIME** (Temperatura/tiempo), pulsar **+** o **–** cambiará la temperatura de forma automática.*

   c. Pulse **SHAKE** (Remover) para añadir/eliminar un recordatorio de agitado.
   d. Pulse **PREHEAT** (Precalentar) para añadir/eliminar el precalentamiento.

4. Pulse ▶II para comenzar a freír por aire.
5. Cuando finalice el precalentamiento, añada los alimentos a la cesta cuando la Freidora de aire lo indique.[***Figura 9***]
6. Si el recordatorio de agitado está encendido, aparecerá a la mitad del tiempo de cocción. La Freidora de aire emitirá 5 pitidos y **((SHAKE))** (Remover) parpadeará en la pantalla.
   a. Extrae la cesta de la Freidora de aire, teniendo cuidado con el vapor caliente. La Freidora de aire pausará la cocción automáticamente y la pantalla se apagará hasta que se cambie la cesta.
   b. Remueve o voltea los alimentos.
   c. Coloque la cesta en la Freidora de aire.

Nota: *Consulte **Batido de alimentos** (página 11).*

7. La Freidora de aire emitirá 3 pitidos cuando finalice. La pantalla mostrará: [***Figura 7***]
8. Extrae la cesta de la Freidora de aire, teniendo cuidado con el vapor caliente.
9. Retire los alimentos de la cesta.
   a. Asegúrese de que la cesta esté en una superficie plana.

PRECAUCIÓN: La placa de cocción caliente podría caerse al dar la vuelta a la cesta.

   b. Tenga cuidado con el aceite caliente o la grasa acumulada en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de reemplazar la cesta. [***Figura 12***]
10. Deja que se enfríe antes de limpiarla.

Remover los alimentos

Cómo remover

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

  a. Para remover los alimentos:

  - Sostenga el mango de la cesta justo por encima de una superficie resistente al calor por motivos de seguridad. Remueve la cesta.

  b. Si la cesta es demasiado pesada para batirla:

  1. Coloca la cesta sobre un soporte o una superficie resistente al calor.
  2. Remueve la cesta con cuidado.

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

  c. Si la cesta es demasiado pesada para agitarla y hay líquidos calientes presentes:

  1. Coloca la cesta sobre un soporte o una superficie resistente al calor.
  2. Utiliza pinzas para mezclar o dar la vuelta a los alimentos los alimentos.

- Cuando saca la cesta, la Freidora de aire pausará la cocción automáticamente. Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se reemplace la cesta.
- Cuando vuelvas a colocar la cesta, la cocción se reanudará automáticamente.
- Evita remover durante más de 30 segundos, ya que la Freidora de aire podría empezar a enfriarse.

Qué alimentos remover

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

Cuándo remover los alimentos

- Remueve o voltea los alimentos una vez a mitad de la cocción, o más si lo deseas.
- El recordatorio de batido está diseñado para recordarle que controle la comida. Pulse **SHAKE** (Remover) para encender el recordatorio de agitado. Algunas funciones utilizan el recordatorio de batido de manera automática (consulte **Ajustes de las funciones de cocción**, página 9).

Recordatorio de agitado

- El recordatorio de agitado le avisará con 5 pitidos y **((SHAKE))** (Remover) parpadeará en la pantalla.
- Si no retira las cestas, el recordatorio de agitado volverá a emitir un pitido después de 1 minuto y la pantalla mostrará **((SHAKE))** de manera fija.
- El recordatorio de agitado desaparecerá cuando saque la cesta.

Guía de cocción

Llenado en exceso

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

Patatas fritas

- Añada ½–1 cucharada/8–15 ml de aceite para que estén crujientes.
- Cuando vaya a freír patatas, sumerja las patatas crudas en agua durante 15 minutos para quitarles el almidón antes de freírlas. Sécalas dando toquecitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños. Intente cortar las patatas fritas en tiras de ¼ in por 3 in/0,6 cm por 7,6 cm.

Consejos sobre los alimentos

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

Uso del aceite

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

Nota: *Para obtener más información sobre la Cocina COSORI, consulte nuestro Libro de recetas y los Consejos del chef.*

Más funciones

Continuar friendo automáticamente

- Si saca la cesta, la Freidora de aire pausará la cocción de manera automática. La pantalla se apagará temporalmente como medida de seguridad.
- Al colocar las cestas de nuevo, la Freidora de aire comenzará a freír automáticamente basándose en los ajustes previos.

Cambio de unidades de temperatura

- Mantenga pulsado **TEMP/TIME** (Temperatura/tiempo) durante 3 segundos.
- La Freidora de aire emitirá un pitido y la unidad de temperatura cambiará de Fahrenheit a Celsius.
- Repita para volver a Fahrenheit.

Activar/desactivar el sonido

- Mantenga pulsado **BAKE** (hornear) y **SHAKE** (Remover) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la Freidora de aire emita un pitido para desactivar el sonido. Repita para volver a activar el sonido.

Pausar

- Pulse ▶II para dejar de freír. La Freidora de aire dejará de calentar y el símbolo ▶II parpadeará hasta que pulse ▶II para continuar friendo.
- Luego de 30 minutos de inactividad, la Freidora de aire se apagará.
- Esto permite pausar la función de cocción sin retirar la cesta de la Freidora de aire.

Apagado automático

- Si la Freidora de aire no tiene funciones de cocción activas, la Freidora de aire borrará todos los ajustes y se apagará después de 3 minutos de inactividad.

Protección contra el sobrecalentamiento

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

ACCESORIOS

Disponemos de accesorios adicionales y de repuesto para su freidora de aire. Para obtener más información, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 17).

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

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

1. Apaga y desenchufa la Freidora de aire. Deja que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque la cesta para un enfriamiento más rápido.
2. Limpie el exterior de la Freidora de aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
3. La cesta y la placa de cocción son aptas para lavavajillas. También puede lavarlas con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Sumérgelas si es necesario.

Nota:

- *La cesta y la placa de cocción tienen una película antiadherente. Evita usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.*
- *Es posible que queden gotas de agua en la ventana de la cesta después del lavado. Esto es normal. Ponga la Freidora de aire en funcionamiento durante 15 minutos para secar la cesta por completo.*

4. Para quitar la grasa más incrustada:
   a. En un bol pequeño, mezcle 2 cucharadas/30 ml de bicarbonato y 1 cucharada/15 ml de agua hasta formar una pasta untable.
   b. Utilice una esponja para extender la pasta sobre las bandejas y frota. Deje reposar las bandejas durante 15 minutos antes de aclararlas.
   c. Lave la cesta con agua y jabón antes de usarla.
5. Limpie el interior de la Freidora de aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerja en agua. [***Figura 13***] Si es necesario, limpie los resistencia para retirar los restos de alimentos.
6. Seque la Freidora de aire antes de usarla.

Nota: *Asegúrese de que los resistencia estén completamente secos antes de encender la Freidora de aire.*

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La Freidora de aire no se enciende.	Asegúrate de que la Freidora de aire esté enchufada.
	Introduce la cesta en la Freidora de aire de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Coloque menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan por igual.	Se deben remover o voltear los alimentos que se amontonan o se acercan unos encima de otros mientras los cocinas (consulta **Remover los alimentos**, página 11).
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocíe o esparza una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulte la **Guía de cocción**, página 11).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta **Patatas fritas**, página 11.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

Problema	Posible solución
La cesta no se desliza por la Freidora de aire de manera segura.	Asegúrate de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
	Asegúrese de que la placa de cocción quede segura dentro de la cesta.
La ventana de la cesta está sucia o empañada.	Lave la cesta en el lavavajillas. Asegúrese de que esté completamente seca.
Sale humo negro de la Freidora de aire.	Desenchufa la Freidora de aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer las cestas. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 17).
Sale humo blanco o vapor de la Freidora de aire.	La Freidora de aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la Freidora de aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	Si cocinas alimentos grasos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneje la cesta con cuidado.
La Freidora de aire desprende olor a plástico.	Cualquier Freidora de aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la **Prueba de funcionamiento** (página 7) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 17).
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el **Servicio de atención al cliente** (consulte la página 17).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con el **Servicio de atención al cliente** (consulte la página 17).
La pantalla muestra el código de error "E3".	La protección contra el sobrecalentamiento de la Freidora de aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "**E3**", póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 17).

Si su problema no aparece en la lista, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 17).

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

Nombre del producto	Freidora de aire Premium II Plus de 6,2 litros
Modelo	CAF-P651-KEUR
Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.	
Fecha de compra	
Número de pedido	

Garantía limitada del producto Cosori

Garantía limitada del producto de dos (2) años* para el consumidor

Arovast Corporation ("Arovast") garantiza que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra durante un período de **2 años a partir de la fecha de compra original** (el "Período de garantía limitada"), siempre que el producto se haya utilizado de conformidad con sus instrucciones de uso y cuidado (p. ej., en el entorno previsto y en circunstancias normales). ***Esta garantía no limita sus derechos que puedan ser requeridos u otorgados por las leyes de protección del consumidor nacionales o regionales aplicables en su región, en cuyos casos el Período de garantía limitada se extiende de conformidad con los requisitos aplicables.***

Sus beneficios de garantía limitada

Durante el Período de garantía limitada y sujeto a la Política de garantía, Arovast, a su sola y exclusiva discreción, (i) reembolsará el precio de la compra si la compra se realizó directamente en la tienda en línea de Cosori, (ii) reparará cualquier defecto de material o mano de obra, (iii) reemplazará el producto con otro producto de igual o mayor valor o (iv) proporcionará crédito para la tienda por el monto del precio de compra.

¿Quién está cubierto?

La garantía limitada solo se extiende al comprador original del producto y no es transferible a ningún propietario posterior del producto, independientemente de si se transfirió la propiedad del producto durante el plazo especificado de la garantía limitada. El comprador original debe proporcionar verificación del defecto o mal funcionamiento y prueba de la fecha de compra para reclamar los Beneficios de garantía limitada.

Tenga cuidado con los distribuidores o vendedores no autorizados

Esta garantía limitada no se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores no autorizados. La garantía limitada de Arovast solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Arovast y hayan aceptado cumplir con sus controles de calidad. Tenga en cuenta que los productos comprados en un sitio web o a un distribuidor no autorizado pueden ser falsificados, defectuosos, estar usados o es posible que no estén diseñados para usarse en su país. Puede protegerse a sí mismo y a sus productos asegurándose de comprar solo a Arovast o a sus distribuidores autorizados.

Si tiene alguna pregunta sobre un vendedor específico o cree que puede haber comprado su producto a un vendedor no autorizado, póngase en contacto con el equipo de Atención al cliente.

¿Qué no se cubre?

- El desgaste normal por uso, incluidas las piezas que pueden desgastarse con el tiempo (p. ej., las baterías, los filtros, el cepillo de limpieza, las almohadillas de aceite esencial, etc.).
- Si el comprobante de compra ha sido alterado de alguna manera o se ha vuelto ilegible.
- Si el número de modelo, el número de serie o el código de la fecha de producción ha sido alterado, eliminado o se ha vuelto ilegible.
- Si se ha modificado el producto respecto de su condición original.
- Si el producto no se ha utilizado de conformidad con las indicaciones y las instrucciones del manual del usuario.
- Los daños causados por la conexión de periféricos, equipos adicionales o accesorios distintos a los recomendados en el manual del usuario.
- Los daños o defectos causados por accidentes, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado.
- Los daños o defectos causados por el mantenimiento o la reparación del producto realizada por un proveedor de servicios no autorizado o por cualquier otro que no sea Arovast.
- Los daños o defectos que se produzcan durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso que no esté previsto para el producto.
- Si la unidad ha sufrido daños, incluidos, entre otros, daños causados por animales, rayos, voltaje anormal, incendios, desastres naturales, transporte, lavavajillas o agua (a menos que el manual del usuario indique expresamente que el producto es apto para el lavavajillas).
- Los daños fortuitos o imprevistos.
- Los daños o defectos que excedan el coste del producto.

Reclamación de su servicio de garantía limitada en 5 sencillos pasos:

1. Asegúrese de que su producto se encuentre dentro del período de garantía limitada especificado.
2. Asegúrese de tener una copia de la factura y la identificación del pedido o el comprobante de compra.
3. Asegúrese de tener el producto. **NO** deseche su producto antes de contactarnos.
4. Póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al cliente.
5. Una vez que nuestro equipo de Atención al cliente haya aprobado su solicitud, devuelva el producto con una copia de la factura y la identificación del pedido.

Vía de recurso único y exclusivo

LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR CONSTITUYE LA

RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE AROVAST CORPORATION Y SU RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO POR CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA U OTRA FALTA DE CUMPLIMIENTO CON RESPECTO AL PRODUCTO CUBIERTO POR ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS. NINGÚN EMPLEADO DE AROVAST CORPORATION O NINGUNA OTRA PARTE INTERESADA ESTÁ AUTORIZADA A OTORGAR GARANTÍAS ADEMÁS DE LA GARANTÍA LIMITADA QUE SE INDICA EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.

Descargo de responsabilidad de las garantías limitadas

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EXCEPTO SEGÚN LO GARANTIZADO EN LA PRESENTE POLÍTICA DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, AROVAST CORPORATION PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMPRA A AROVAST CORPORATION “EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN” Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO AROVAST CORPORATION RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO, YA SEAN EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS, LEGALES O DE OTRO TIPO, LO QUE INCLUYE, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD, NO VIOLACIÓN E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR.

Limitaciones de responsabilidad

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EN NINGÚN CASO AROVAST CORPORATION, SUS AFILIADOS O SUS OTORGANTES DE LICENCIAS, PROVEEDORES DE SERVICIOS, EMPLEADOS, AGENTES, FUNCIONARIOS O DIRECTORES SERÁN RESPONSABLES DE:

(A) LOS DAÑOS DE CUALQUIER TIPO QUE SURJAN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A AROVAST CORPORATION, O EN CONEXIÓN A ESTOS, QUE EXCEDAN EL PRECIO DE COMPRA QUE EL COMPRADOR HAYA PAGADO POR DICHOS PRODUCTOS, O

(B) LOS DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES, FORTUITOS, IMPREVISTOS O PUNITIVOS, INCLUSO SI SE HA ADVERTIDO A AROVAST CORPORATION O A UNO DE SUS PROVEEDORES DE LA POSIBILIDAD O PROBABILIDAD DE QUE SE PRODUZCAN DICHOS DAÑOS,

E INDEPENDIENTEMENTE DE QUE SE PRODUZCAN POR AGRAVIOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS O DE OTRO MODO. EN NINGÚN CASO NUESTRA RESPONSABILIDAD EXCEDERÁ LA CANTIDAD REAL QUE USTED PAGÓ POR EL PRODUCTO DEFECTUOSO NI, EN NINGÚN CASO, SEREMOS RESPONSABLES DE CUALQUIER DAÑO O PÉRDIDA IMPREVISTA, FORTUITA, ESPECIAL O PUNITIVA, YA SEA DIRECTA O INDIRECTA.

EXCEPTO SEGÚN LO CUBIERTO EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, AROVAST CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS COSTES ASOCIADOS CON EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A ELLA, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LOS COSTES DE MANO DE OBRA, INSTALACIÓN O DE OTRO TIPO EN LOS QUE HAYA INCURRIDO EL USUARIO Y, EN PARTICULAR, CUALQUIER COSTE RELACIONADO CON LA REMOCIÓN O EL REEMPLAZO DE CUALQUIER PRODUCTO.

Otros derechos que puede tener

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN: (1) LA EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; (2) LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; O (3) LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS FORTUITOS O IMPREVISTOS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD EN LA PRESENTE POLÍTICA NO SE APLIQUEN A SU CASO. EN ESTAS JURISDICCIONES SOLO TIENE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SE REQUIEREN EXPRESAMENTE DE ACUERDO CON LA LEY APLICABLE. LAS LIMITACIONES DE GARANTÍAS, RESPONSABILIDAD Y RECURSOS SE APLICAN EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY.

SI BIEN ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, ES POSIBLE QUE TENGA OTROS DERECHOS EN SU JURISDICCIÓN. ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA ESTÁ SUJETA A LAS LEYES APLICABLES QUE SE APLICAN A USTED Y AL PRODUCTO. CONSULTE LAS LEYES DE SU JURISDICCIÓN PARA COMPRENDER POR COMPLETO SUS DERECHOS.

Cambios a la presente política

Podemos cambiar los términos y condiciones y la disponibilidad de la presente garantía limitada a nuestra discreción, pero los cambios no serán retroactivos.

Esta garantía la otorga:
AROVAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
EE. UU.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o duda relacionada con su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

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

Correo electrónico: soporte@cosori.site

**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.

@cosori.es

@Cosori España

Nous vous remercions pour votre achat !

(nous espérons que vous aimerez autant que nous votre nouvelle friteuse à air)

Soyez créatifs avec COSORI

Téléchargez l'application gratuite VeSync pour accéder aux recettes originales et aux tutoriels vidéo des chefs COSORI, interagir avec notre communauté en ligne, et bien plus encore !

explorez notre album de recettes
cosori.com

profitez chaque semaine, d'une recette
exclusive réalisée par nos chefs cuisiniers

CONTACTEZ NOS CHEFS

Nos dévoués cuisiniers maison sont à votre disposition pour répondre à toutes vos questions !

Courriel : recipes@cosori.com

En notre nom à tous chez COSORI,

Bonnes préparations !

Table des matières

Contenu du paquet	2
Spécifications	2
Mesures importantes de sécurité	3
Apprenez à connaître votre Friteuse à air	5
Schéma de l'affichage	6
Messages affichés	6
Avant une première utilisation	7
Utilisation de votre Friteuse à air	8
Accessoires	12
Entretien et maintenance	13
Dépannage	13
Informations sur la garantie	15
Service Client	17

Contenu du paquet

1 × Friteuse à air Premium II Chef Edition 6,2 litres
1 × Plaque à croustiller
1 × Manuel d'utilisation
1 × Guide de référence rapide
50 × Feuille de papier pour friteuse à air

Spécifications

Modèle	CAF-P651-KEUR
Alimentation électrique	220 à 240 VCA, 50/60 Hz
Puissance nominale	1700 W
Capacité	6,2 L / 6,5 qt (pour 3 à 5 personnes)
Plage de température	75 à 205 °C/ 170 à 400 °F
Minuterie	1 à 60 min
Dimensions (poignée comprise)	37,2 x 30 x 32,1 cm (14,6 x 11,8 x 12,6 po)
Dimensions (poignée non comprise)	30,5 x 30 x 32,1 cm (12 x 11,8 x 12,6 po)
Poids	5,7 kg / 12,6 lb

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Veillez à observer les mesures de sécurité élémentaires lors de l'utilisation de votre friteuse à air. Lisez toutes les instructions.

Principaux points de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.*[Figure 2]*
- **Ne couvrez pas** les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Pour votre sécurité, veuillez tenir vos mains et votre visage à l'écart de ces ouvertures.. *[Figure 3]*
- **ATTENTION :** la plaque à croustiller chaude peut tomber lorsque vous retournez le panier. *[Figure 4]*

Remarque :

- *Insérez fermement la plaque à croustiller dans le panier afin de prévenir toute chute accidentelle.*
- *Utilisez des pinces pour retirer les aliments chauds afin d'éviter tout risque de brûlure.*

Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **ne plongez jamais l'appareil dans l'eau,** ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous le robinet.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes environ avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- **N'utilisez** jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé, contactez le **Service clientèle** (voir page 17).
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés par COSORI peut engendrer des blessures.
- **N'utilisez pas** cette friteuse à air en extérieur.
- **Ne placez pas** l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre friteuse à air si elle contient de l'huile ou tout autre liquide chaud. Nous vous conseillons de retirer le panier avant de la déplacer.
- **Placez impérativement** placer la plaque à croustiller sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- **N'utilisez pas** d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la friteuse à air.
- **Ne pas** laisser les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de la friteuse à air, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la friteuse à air.
- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **N'utilisez pas** la friteuse à air à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Ne convient pas à un usage commercial. **Uniquement** pour usage domestique.

Remarque : *consultez* ***Entretien et Maintenance*** *(page 13) pour obtenir des instructions sur la façon de nettoyer les accessoires.*

Mode Airfryer en cours

- Utiliser sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Une friteuse à air fonctionne **uniquement** avec de l'air chaud. **Ne remplissez jamais** le remplir le panier d'huile ou de graisse.
- **ATTENTION :** Cuisinez **uniquement** dans le panier amovible pour éviter tout risque d'électrocution.
- **Ne placez pas** d'ustensiles en métal dans la friteuse à air afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution.
- **Ne remplissez pas** trop 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 touchez pas** le panier ou la plaque à croustiller pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Ne couvrez pas** une quelconque partie de la friteuse à air avec du papier alu, à l'exception du fond du panier comme indiqué.
- **Ne placez pas** de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre friteuse à air.
- **N'utilisez jamais** de papier sulfurisé ou de papier 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.
- **Utilisez toujours** des récipients résistants à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne soient pas en métal ou en verre.
- **Ne placez jamais** l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe, ou à proximité de ce type de matériaux (rideaux).
- **Ne couvrez pas** les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- **Ne stockez aucun** accessoire autre que ceux **recommandés** par COSORI dans la friteuse à air lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur ⏻. La friteuse à air va émettre un bip, ⏻ devenir orange, et les autres boutons vont s'éteindre.
- 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 un aliment brûlé n'est pas en cause, contactez le **Service Client** (page 17).
- **Ne laissez pas** votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.

Alimentation et cordon

- Éteignez la friteuse à air avant de la débrancher.
- **Ne laissez pas** le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail (risque de trébuchement), ni entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des bords tranchants.
- Retirez et jetez le capuchon de protection placé sur la fiche d'alimentation de la friteuse à air afin de prévenir tout risque d'étouffement.
- **N'utilisez jamais** une prise située sous le plan de travail pour brancher votre friteuse à air.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast Corporation ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque électrique ou d'incendie. Veuillez contacter le **Service Client** (page 17).
- Conservez la friteuse à air et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Votre friteuse doit être utilisée avec des systèmes électriques de **220 à 240 V, 50/60 Hz. Ne branchez pas** sur un autre type de prise. *[Figure 5]*

Rallonges électriques

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

Champs électromagnétiques (CEM)

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

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

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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre Friteuse à air COSORI utilise la technologie de circulation rapide de l'air à 360° pour cuire rapidement vos repas avec peu ou pas d'huile. Des aliments croustillants et délicieux avec jusqu'à 85 % d'huile en moins que les friteuses traditionnelles. Dotée de commandes conviviales à simple pression, d'un panier antiadhésif et d'une conception intuitive et sûre, la Friteuse à air COSORI est la star de votre cuisine.

Présentation de la Friteuse à air (Figure 1)

Remarque :

- ***N'essayez pas*** *d'ouvrir la partie supérieure de la friteuse à air. Ce n'est pas un couvercle.[**Figure 6**]*
- *Le panier et la plaque à croustiller disposent d'un revêtement antiadhésif. Il est exempt de PFOA et de bisphénol A (BPA).*

1. Entrée d'air
2. Écran de contrôle
3. Plaque à croustiller
4. Sortie d'air
5. Cordon électrique
6. Poignées du châssis
7. Panier
8. Poignée du panier
9. Papier pour friteuse à air

SCHÉMA DE L'AFFICHAGE

Remarque :

- *Lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser un mode de cuisson, celle-ci devient bleue pour indiquer qu'elle est active. En appuyant à nouveau sur cette touche, vous désélectionnerez la fonction et reviendrez au mode airfryer manuel.*
- *Consultez les* ***paramètres des modes de cuisson*** *(page 9) pour enregistrer ou réinitialiser les modes de cuisson.*

Modes de cuisson (Figure 1)

A. Poulet
B. Steak
C. Fruits de mer
D. Crevettes
E. Réchauffer
F. Aliments surgelés / congelés
G. Frites
H. Bacon
I. Légumes
J. Cuisson au four
K. Rôtissoire
L. Préchauffer

Remarque : *Activation/désactivation du préchauffage (lors d'un mode de cuisson ou d'une cuisson manuelle).*

Panneau de commande (Figure 1)

M. Diminuer la durée/température
N. Activer / désactiver le rappel pur secouer
O. Basculer entre le réglage de la durée et celui de la température
P. Marche/Arrêt
Q. Démarrage/pause
R. Augmenter la durée/température

Affichage (Figure 1)

S. Affichage de la température
T. Affichage de la durée

MESSAGES AFFICHÉS

- La fonction de cuisson est terminée. [***Figure 7***]
- Rappel pour secouer ou retourner les aliments. [***Figure 8***]
- La friteuse à air est en cours de préchauffage. Ajoutez des aliments dans le panier. La cuisson démarre lorsque le panier est réinséré. [***Figure 9***]

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

1. Retirez tous les emballages de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires.
2. Placez la friteuse sur une surface stable, plane et résistante 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 derrière et au-dessus de l'autocuiseur. [**Figure 10**] 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 à l'aide d' une éponge non abrasive ou du lave-vaisselle.

Remarque : *il peut y avoir des tâches d'eau sur la fenêtre du panier après le lavage. Cela est normal. Faites fonctionner la friteuse à air pendant 15 minutes pour sécher complètement le panier.*

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. Alignez les flèches de la plaque à croustiller avec celles du panier et appuyez fermement pour l'insérer. Placez le panier à l'intérieur de la friteuse à air. [***Figure 1.2***]

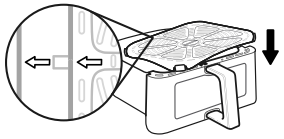

Figure 1.2

Lancement du test

Effectuez un test pour vous assurer de son bon fonctionnement et vous familiariser avec votre nouvel appareil. Nettoyez la friteuse à air pour enlever tout résidu éventuel.

1. Assurez-vous que le panier de la friteuse à air est vide et branchez-la.
2. Appuyez sur **PRÉCHAUFFER**. L'afficheur va indiquer « **205 °C** » et « **5 MIN** ».
3. Appuyez sur ▶II pour lancer le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse à air va émettre un bip.
4. Sortez le panier et laissez-le refroidir pendant 5 minutes. Replacez ensuite le panier vide dans la friteuse à air.
5. Appuyez sur pour sélectionner la fonction **Steak.** L'afficheur va indiquer « **205 °C** » et « **10 MIN** ».
6. Appuyez deux fois sur **TEMPÉRATURE/ DURÉE** La durée clignote sur l'écran. Appuyez sur le bouton **—** pour modifier la durée de 5 minutes.

Remarque : *vous pouvez également appuyer sur **SECOUER** pour désactiver le rappel pour secouer et appuyez sur **PRÉCHAUFFER** pour supprimer le préchauffage.*

7. Appuyez sur ▶II pour démarrer. Une fois terminé, la friteuse à air va émettre un bip.
8. Retirer le panier. Laissez-le refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

Remarque :

- *Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Si l'odeur de plastique ne diminue pas après un test de fonctionnement, contactez le **Service Client** (voir page 17).*
- *Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude pourrait tomber et constituer un risque de brûlure.*

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Préchauffage

Nous vous recommandons de préchauffer la friteuse à air avant d'y placer des aliments, à moins qu'elle ne soit déjà chaude. Le préchauffage améliore la cuisson des aliments.

1. Branchez. Appuyez sur ⏻ pour allumer l'écran de la friteuse à air.
2. Appuyez sur **PRÉCHAUFFER**. L'afficheur va indiquer « **205 °C** » et « **5 MIN** ».
3. Appuyez sur les boutons **+** ou **—** pour modifier la température. La durée se règle automatiquement.

Température	Heure
205 °C / 400 °F	5 minutes
200 °C / 390 °F	5 minutes
195 °C / 380 °F	5 minutes
190 °C / 370 °F	5 minutes
180 °C / 360 °F	4 minutes
175 °C / 350 °F	4 minutes
170 °C / 340 °F	4 minutes
165 °C / 330 °F et moins	3 minutes

4. Appuyez sur ▶II pour lancer le préchauffage.
5. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse à air va émettre un bip à 3 reprises. L'écran affiche la température de préchauffage réglée. [*Figure 9*]

Remarque :
- *En mode veille, si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 3 minutes, la friteuse à air réinitialise automatiquement tous les réglages.*
- *Toutes les fonctions de cuisson (à l'exception de Bacon) comprennent un temps de préchauffage. Pour ignorer l'étape de préchauffage, appuyez sur **PRÉCHAUFFER** pour supprimer le préchauffage.*

Friture à air

Remarque :
- ***Ne posez aucun élément** sur le dessus de votre friteuse à air. Cela perturberait la circulation de l'air et entraînerait de mauvais résultats en termes de cuisson. [**Figure 11**]*
- *Une friteuse à air n'est pas une friteuse traditionnelle. **Ne remplissez pas** le panier d'huile, de matières grasses ou de tout autre liquide.*
- *Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air.*

Paramètres des modes de cuisson

Les modes de cuisson sont programmés avec une durée et une température idéales pour la cuisson de vos repas. Apprivoiser ces modes de cuisson est la façon la plus simple de se servir de sa friteuse à air.

- Vous pouvez personnaliser la durée (1 à 60 minutes), la température (75 à 205 °C / 170 à 400 °F), les paramètres de préchauffage et les paramètres de rappel pour secouer.
- Pour personnaliser un mode de cuisson :

  1. Choisissez un mode de cuisson puis réglez la durée et la température. En option, ajoutez/supprimez le rappel pour secouer en appuyant sur **SECOUER**, et ajoutez/supprimez le préchauffage en appuyant sur **PRÉCHAUFFER.**
  2. Maintenez appuyée l'icône du mode de cuisson jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.

- Pour réinitialiser une fonction :

  - Appuyez sur les icônes, mode de cuisson et température/ durée pendant 3 secondes, jusqu'au bip de la friteuse à air.

- Pour réinitialiser toutes les fonctions :

  - Appuyez sur les boutons **+** et **—** simultanément pendant 3 secondes, jusqu'au bip de la friteuse à air.

Consultez notre Guide de référence rapide et notre livre de recettes pour savoir comment personnaliser les modes de cuisson afin d'obtenir des résultats parfaits.

Remarque : *La friteuse à air conserve en mémoire les réglages les plus récents de la fonction de cuisson pour les appliquer automatiquement lors du prochain démarrage de l'appareil.*

Fonction	Symbole	Température par défaut	Durée par défaut (minutes)	Préchauffer	Rappel pour secouer ?*
Steak		205 °C / 400 °F	10	✓	✓
Poulet		200 °C / 390 °F	20	✓	✓
Fruits de mer		190 °C / 370 °F	10	✓	
Crevettes		190 °C / 370 °F	6	✓	✓
Bacon		160 °C / 320 °F	8		
Aliments congelés		195 °C / 380 °F	12	✓	✓
Frites**		195 °C / 380 °F	18	✓	✓
Légumes		205 °C / 400 °F	10	✓	✓
Rôtir	ROAST	195 °C / 380 °F	15	✓	✓
Cuisson au four	BAKE	165 °C / 330 °F	20	✓	
Préchauffer	PRE HEAT	205 °C / 400 °F	5 (réglage auto)		
Réchauffer	REHEAT	200 °C / 390 °F	5		

** Consultez **Secouer les aliments** (page 11).*
*** Consultez **Guide de cuisson** (page 11) pour des conseils conseils sur la friture à l'air des frites.*

Friture à l'air

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

Remarque :
- *La plaque à croustiller n'est pas utile pour certaines recettes, telles que les muffins et les pains.*
- *Pour une insertion facile, alignez les flèches de la plaque à croustiller et du panier.*

2. Sélectionnez un mode de cuisson (voir page 9).

Remarque : *les modes de cuisson sont programmés avec une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments. Vous pouvez également personnaliser la durée et la température manuellement.*

3. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée, activer/désactiver le préchauffage et ajouter/supprimer un rappel pour secouer. Vous pouvez le faire, à tout moment, pendant la cuisson.
   a. Appuyez sur **TEMPÉRATURE/DURÉE** pour modifier la température ou la durée. La température ou la durée clignote sur l'écran.
   b. Appuyez sur les boutons **+** ou **–** pour modifier la température (75 à 205 °C / 170 à 400 °F) ou la durée (1 à 60 minutes).

Remarque :
- *Pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez enfoncé le bouton **+** ou **–**.*
- *Vous pouvez aussi appuyer sur **+** ou **–** pour modifier la température.*

   c. Appuyez sur **SECOUER** pour ajouter/supprimer un rappel de secouement.
   d. Appuyez sur **PRÉCHAUFFER** pour ajouter/supprimer le préchauffage.
4. Appuyez sur **▶II** pour commencer la cuisson.
5. Lorsque le préchauffage est terminé, ajoutez les aliments dans le panier. [***Figure 9***]
6. Si le Rappel pour Secouer est activé, il s'active à mi-cuisson. La friteuse émet 5 bips sonores, puis **((SHAKE))** (secouer) clignote sur l'écran.
   a. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. La friteuse à air interrompt automatiquement la cuisson et l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit replacé.
   b. Secouez, mélangez ou retournez les aliments.
   c. Replacez le panier dans la friteuse à air.

Remarque : *consultez **Secouer les aliments** (page 11).*

7. La friteuse à air émet 3 bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer : [***Figure 7***]
8. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude.
9. Retirez les aliments du panier.
   a. Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane et résistante à la chaleur.

ATTENTION : la plaque à croustiller chaude peut tomber lorsque vous retournez le panier.

   b. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse ne se dépose pas dans le panier. Enlevez la graisse. [***Figure 12***]
10. Laissez refroidir le panier 30 mn puis nettoyez-le après chaque utilisation.

Secouer les aliments

Comment mélanger, secouer, retourner

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

  a. Pour secouer les aliments :

  - Pour des raisons de sécurité, tenez l'anse du panier juste au-dessus d'une surface résistante à la chaleur. Secouez le panier.

  b. Si le panier est trop lourd pour être secoué :

  1. Placez le panier sur un support ou une surface résistante à la chaleur.
  2. Remuez les aliments à l'aide d'une spatule.

  Remarque : n'utilisez pas *cette méthode si risque de projection de liquides chauds.*

  c. si le panier est trop lourd pour être secoué et/ ou en présence de liquides chauds :

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

- Lorsque vous retirez le panier, la friteuse à air arrête automatiquement la cuisson. Par mesure de sécurité, l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit replacé.
- Une fois le panier replacé, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de retirer le panier plus de 30 secondes, car la friteuse à air pourrait commencer à refroidir.

Que peut-on remuer

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

Quand secouer

- Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson, ou plus si vous le souhaitez.
- Le Rappel pour Secouer est conçu pour vous rappeler de contrôler vos aliments. Cliquez sur **SECOUER** pour activer le Rappel de secouement. Certaines fonctions utilisent automatiquement le Rappel pour Secouer (consultez **Paramètres des modes de cuisson**, page 9).

Rappel pour Secouer

- Le Rappel vous alerte en émettant 5 bips sonores, puis **((SHAKE))** (secouer) clignote sur l'écran.
- Si vous ne retirez pas le panier, le Rappel pour Secouer émet un nouveau signal sonore au bout d'une minute et l'écran affiche **((SHAKE))** en continu.
- Le Rappel pour Secouer disparaîtra une fois que vous aurez retiré le panier.

Guide de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments ne sera pas uniforme.
- **N'utilisez pas** d'aliments emballés.

Pommes de terre frites

- Ajoutez ½ à 1 cuillère à soupe / 8 à 15 ml d'huile pour plus de 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 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 bâtonnets réguliers.

Conseils alimentaires

- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments congelés / surgelés et tous les aliments pouvant être cuits au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout autre aliment garni ou en croute, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans le panier.
- Lorsque vous faites frire à l'air des aliments riches en matières grasses, veillez à vider les graisses qui s'accumulent au fond du panier. Cela permet d'éviter tout excès de fumée pendant la cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide produisent des éclaboussures et un excès de fumée. Egouttez ces aliments avant de les faire frire à l'air.

Utiliser de l'huile

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

Remarque : *pour en savoir plus sur la cuisine COSORI, consultez notre livre de recettes et les conseils du Chef.*

Plus de fonctions

Reprise automatique de la cuisson

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

Changement des unités de température

- Maintenez enfoncé **TEMPÉRATURE/ DURÉE** durant 3 secondes.
- La friteuse à air émet un bip et l'unité de température est modifié : Fahrenheit > Celsius.
- Répétez l'opération pour rechanger l'unité de température.

Activez/désactivez le son

- Maintenez enfoncé les fonctions **CUISSON AU FOUR** et **SECOUEZ** en même temps, pendant 3 secondes, jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip. Répétez pour activer de nouveau le son.

Mise en pause

- Appuyez sur ▶II pour mettre en pause la cuisson. La friteuse à air cesse de chauffer et ▶II clignote. Appuyez sur >II pour reprendre la cuisson.
- Mettez en pause la cuisson en appuyant sur ce bouton ou en retirant le panier.
- Après 30 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteint.

Arrêt automatique

- Si la friteuse à air n'a aucun mode de cuisson actif, elle réinitialise tous les réglages et s'éteint après 3 minutes d'inactivité.

Protection contre la surchauffe

- Si la friteuse à air est en surchauffe, elle s'arrête automatiquement par mesure de sécurité.
- Assurez-vous que la friteuse à air ait complètement refroidie avant de la réutiliser.

ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires et de remplacement sont disponibles pour votre friteuse à air. Pour de plus amples informations, contactez notre **Service Client** (voir page 17).

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

- ***Après chaque utilisation,*** *nettoyez le panier de la friteuse à air.*
- *Pour faciliter le nettoyage, recouvrez le fond du panier de papier alu (à l'exception de la plaque à croustiller).*

1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer. Retirez le panier pour qu'elle refroidisse plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'autocuiseur avec un chiffon humide, si nécessaire.
3. Le panier et la plaque à croustiller sont compatibles lave-vaisselle. Si lavage à la main, utilisez 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. N'utilisez pas d'utiliser des ustensiles en métal et/ou des produits nettoyants abrasifs.*
- *Des tâches d'eau peuvent apparaître sur la fenêtre du panier après le lavage. Cela est normal. Faites fonctionner la friteuse à air pendant 15 minutes pour sécher complètement le panier.*

4. Pour les graisses tenaces :
   a. dans un petit bol, mélangez 2 CaS / 30 ml de bicarbonate de soude et 1 CaS / 15 ml d'eau pour constituer une pâte facile à étaler.
   b. Etalez cette pâte sur les zones à nettoyer à l'aide d'une éponge et frottez. Laissez agir et 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 l'autocuiseur avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. **N'immergez jamais** l'appareil dans l'eau. [***Figure 13***] Si nécessaire, nettoyez le serpentin de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire.
6. Séchez avant utilisation.

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

DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Poussez fermement le panier dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
La cuisson des aliments est inégale.	Les aliments superposés ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir **Secouer les aliments**, page 11).
Les aliments ne sont pas croustillants après cuisson en mode Air Fry.	Pulvérisez ou badigeonnez une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir **Guide de cuisson**, page 11).
Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.	Voir **Pommes de terre frites**, page 11.

DÉPANNAGE (SUITE)

Problème	Solution possible
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.
	Assurez-vous que la plaque à croustiller est bien insérée dans le panier.
La fenêtre du panier est sale ou embuée.	Lavez le panier au lave-vaisselle. Veillez à ce qu'il soit soigneusement séché.
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 notre **Service Client** (voir page 17).
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. Ce phénomène est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non graisseux.
	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.
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Respectez les instructions concernant le **Test de fonctionnement** (page 7) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter notre **Service Client** (voir page 17).
Le code d'erreur « E1 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez notre **Service Client** (voir page 17).
Le code d'erreur « E2 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température. Contactez notre **Service Client** (voir page 17).
Le code d'erreur « E3 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe de la friteuse à air est activée. Éteignez puis débranchez la friteuse à air et laissez-la refroidir complètement. Si l'afficheur continue à indiquer « **E3** », contactez notre **Service Client** (voir page 17).

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter notre **Service Client** (voir page 17).

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Nom du produit	Friteuse à air Premium II Plus 6,2 litres
Modèle	CAF-P651-KEUR
Pour votre propre information, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.	
Date d'achat	
Numéro de commande	

Garantie limitée des produits Cosori

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 Cosori, 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 garantie ?

Cette garantie limitée ne s'applique qu'à l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable 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.

Exclusion de garantie – Quels éléments ne sont pas couverts ?

- L'usure normale, y compris des pièces susceptibles de s'user au fil du temps (par exemple, les piles, les filtres, la brosse de nettoyage, les tampons d'huile essentielle, etc.)
- 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.

Activez la garantie limitée en 5 étapes simples :

1. Vérifiez que votre produit est toujours sous garantie.
2. Assurez-vous d'avoir une copie de la facture, du numéro 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 Service client.
5. Dès lors que notre équipe du Service client a approuvé votre demande, veuillez renvoyer le produit avec une copie de la facture en indiquant votre numéro de 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 RESERVE DES DISPOSITIONS DE LA PRESENTE 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 DISPOSEZ 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

SERVICE CLIENT

Pour toute question ou préoccupation au sujet de votre nouveau produit, n'hésitez pas à contacter notre équipe du service client.

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

Courriel : soporte@cosori.site

**Pour faciliter notre première rencontre, veuillez préparer votre facture et votre numéro de commande avant de contacter notre Service Client.*

PARTAGEZ VOS CRÉATIONS

Nous espérons que ce manuel vous a été utile. Nous sommes impatients de découvrir vos superbes préparations, n'hésitez pas à les immortaliser puis à les partager sur nos réseaux sociaux ! Les membres de notre communauté seront ravis de découvrir vos créations. Chef Cosori : à vos photos, à vos hashtags !

@cosori.fr

@Cosori France

Grazie per l'acquisto!

(Speriamo che possiate apprezzare la vostra nuova friggitrice ad aria tanto quanto noi)

Diventa creativo con COSORI

Scarica l'applicazione gratuita VeSync per accedere alle ricette originali e ai video tutorial degli chef COSORI, per interagire con la nostra community on-line e molto altro ancora!

esplora la nostra galleria di ricette digitali
cosori.com

buon divertimento ricette settimanali, in evidenza
realizzate in esclusiva dai nostri chef interni

CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri chef interni sono pronti a fornirti assistenza per qualsiasi domanda!

E-mail: recipes@cosori.com

A nome di tutti noi di COSORI,

Buon divertimento in cucina!

Sommario

Contenuto della confezione 2
Specifiche 2
Protezioni importanti 3
Acquisire familiarità con la friggitrice ad aria 5
Schema del display 6
Messaggi sul display 6
Prima di iniziare a usare l'elettrodomestico 7
Utilizzo della friggitrice ad aria 8
Accessori 12
Cura e manutenzione 13
Guida alla risoluzione dei problemi 13
Informazioni sulla garanzia 15
Assistenza Clienti 17

Contenuto della confezione

- **1** × Friggitrice ad aria da 6,2 litri - Premium II Chef Edition
- **1** × Piatto Crisper
- **1** × Manuale utente
- **1** × Guida Rapida
- **50** × Contenitori in carta per friggitrice ad aria

Specifiche

Modello	CAF-P651-KEUR
Alimentazione	AC 220-240V, 50/60Hz
Potenza nominale	1700W
Capacità	6,2 L / 6,5 qt (cibo per 3–5 persone)
Intervallo di temperatura	75°-205°C
Intervallo di tempo	1–60 min
Dimensioni (manico incluso)	37,2 x 30 x 32,1 cm / 14,6 x 11,8 x 12,6 pollici
Dimensioni (manico escluso)	30,5 x 30 x 32,1 cm / 12 x 11,8 x 12,6 pollici
Peso	5,7 kg / 12,6 lb

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PROTEZIONI IMPORTANTI

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

Punti importanti per la sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Usare il manico.*[Figura 2]*
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.*[Figura 3]*
- **ATTENZIONE:** Il piatto crisper caldo potrebbe cadere quando si gira il cestello. *[Figura 4]*

Nota:

- *Inserire saldamente il piatto crisper nel cestello per ridurre la possibilità che cada.*
- *Usare **sempre** delle pinze per rimuovere con cura gli alimenti caldi.*

Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere la friggitrice ad aria**, il cavo la presa o la scocca in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria un'attenta supervisione quando la friggitrice ad aria viene usata dai bambini o nelle vicinanze di bambini.
- Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria se il cavo o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio funziona male o se è stato danneggiato in qualsiasi modo. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 17).
- L'uso di accessori non consigliati da COSORI potrebbe causare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- Quando si sposta la friggitrice ad aria (o si rimuove il cestello), prestare la massima attenzione se contiene olio o altri liquidi caldi.
- Dopo aver tolto il piatto crisper dal cestello, metterlo **sempre** su una superficie resistente al calore.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- Questa friggitrice ad aria può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso della friggitrice ad aria in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
- **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla friggitrice ad aria, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Sarà necessario sorvegliare i bambini per verificare che non giochino con la friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria per finalità diverse rispetto a quelle per cui è stata progettata.
- Non per uso commerciale. **Unicamente** per uso domestico.

Nota: *Cfr. **Cura e manutenzione** (pagina 13) per indicazioni su come pulire gli accessori.*

Mentre si usa la friggitrice ad aria

- Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- Una friggitrice ad aria funziona **unicamente** con aria calda. **Non** riempire mai il cestello con olio o grasso.
- **ATTENZIONE:** Per evitare il rischio di scosse elettriche, cuocere **solo** nel cestello estraibile.
- Per evitare il rischio di incendio o di scosse elettriche, **non** inserire nella friggitrice ad aria alimenti troppo grandi o utensili in metallo.
- **Non** riempire eccessivamente il cestello della friggitrice ad aria. Una quantità abbondante di olio potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.
- **Non** toccare il cestello o il piatto crisper durante o subito dopo la frittura ad aria.
- **Non** coprire nessuna parte della friggitrice ad aria con fogli di metallo, tranne il cestello, attenendosi alle indicazioni fornite.
- **Non** mettere all'interno della friggitrice ad aria carta, cartone, plastica non resistenti al calore o materiali simili.
- **Non** mettere mai il contenitore nella friggitrice ad aria senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento del contenitore che potrebbe entrare in contatto con le bobine riscaldanti.
- Utilizzare **sempre** contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Per evitare il rischio di incendio, **non** coprire o lasciare che la friggitrice ad aria entri in contatto con materiali infiammabili (tende, tendaggi, pareti, ecc.) quando è accesa.
- **Non** posizionare oggetti sopra alla friggitrice ad aria mentre è accesa.
- **Non** mettere all'interno della friggitrice ad aria materiali diversi dagli accessori consigliati da COSORIquando non è in uso.
- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere ⏻ una volta. La friggitrice ad aria emette un segnale acustico, ⏻ diventa arancione e gli altri pulsanti si spengono.
- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro, spegnere e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria. L'emissione di fumo bianco è normale, è causata dal riscaldamento del grasso o dagli schizzi di cibo. La fuoriuscita di fumo scuro, invece, significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema a livello di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (pagina 17).
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.

Cavo e alimentazione

- Spegnere la friggitrice ad aria prima di togliere la spina dalla presa.
- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o una prolunga) penda sul bordo di un tavolo o di un bancone, né che tocchi superfici calde.
- Togliere e smaltire il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione della friggitrice ad aria per evitare il rischio di soffocamento.
- **Non** usare mai una presa di corrente sotto al bancone per collegare una friggitrice ad aria.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast Corporation o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di incendio. Invitiamo a contattare l'**Assistenza clienti** (pagina 17).
- Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La friggitrice deve essere utilizzata solo con impianti elettrici con i seguenti requisiti: **220-240V, 50/60Hz**. **Non** inserire la spina in un altro tipo di presa. *[**Figura 5**]*

Prolunghe

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

Campi elettromagnetici (CEM)

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

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

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

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

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio municipio, il servizio di smaltimento rifiuti o ancora il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria COSORI si serve di una tecnologia di circolazione rapida dell'aria a 360° per cucinare con poco o zero olio, per ottenere cibi veloci, croccanti e deliziosi con una riduzione dell'olio fino al 85% rispetto alle friggitrici comuni. Con comandi semplici e one-touch, un cestello anti-aderente e un design intuitivo e sicuro, la friggitrice ad aria COSORI sarà la star della tua cucina.

Schema della friggitrice ad aria (Figura 1)

Nota:

- ***Non*** *cercare di aprire la parte superiore della friggitrice ad aria. Questo non è un coperchio.[**Figura 6**]*
- *Il cestello e il piatto crisper sono realizzati con un rivestimento anti-aderente, che non contiene PFOA e BPA.*

1. Ingresso aria
2. Display di controllo
3. Piatto Crisper
4. Uscita dell'aria
5. Cavo di alimentazione
6. Manici dell'alloggiamento
7. Cestello
8. Manico del cestello
9. Contenitore in carta per friggitrice ad aria

SCHEMA DEL DISPLAY

Nota:

- *Quando si preme un pulsante per utilizzare una funzione di cottura, questo diventa blu per indicare che è attivo. Premendo di nuovo si deseleziona la funzione e si torna a friggere ad aria manualmente.*
- *Per salvare o resettare le funzioni di cottura, cfr.* ***Impostazioni delle funzioni di cottura*** *(pagina 9).*

Funzioni di cottura (Figura 1)

A. Pollo
B. Bistecca
C. Frutti di mare
D. Gamberetti
E. Riscaldamento
F. Cibi surgelati
G. Patatine fritte
H. Pancetta
I. Verdure
J. Cottura al forno
K. Arrostimento
L. Pre-riscaldamento

Nota: *Accende/spegne il pre-riscaldamento (durante la funzione di cottura o la cottura manuale).*

Pannello di controllo (Figura 1)

M. Riduci tempo/temperatura
N. Promemoria Scuoti On/Off
O. Passa dal controllo del tempo a quello della temperatura
P. On/Off
Q. Avvio/Pausa
R. Aumenta tempo/temperatura

Display (Figura 1)

S. Visualizzazione della temperatura
T. Visualizzazione dell'ora

MESSAGGI SUL DISPLAY

- La funzione di cottura è terminata. *[**Figura 7**]*
- Promemoria per scuotere o girare gli alimenti. *[**Figura 8**]*
- La friggitrice ad aria è pre-riscaldata. Aggiungere il cibo al cestello. La cottura inizierà quando verrà reinserito il cestello. *[**Figura 9**]*

PRIMA DI INIZIARE A USARE L'ELETTRODOMESTICO

Configurazione

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

Nota: *Lasciare uno spazio di 13 cm dietro e sopra la friggitrice ad aria. [**Figura 10**] Lasciare spazio a sufficienza davanti alla friggitrice ad aria per rimuovere il cestello.*

3. Lavare accuratamente il cestello e il piatto crisper, mettendoli in lavastoviglie o usando una spugna non abrasiva.

Nota: *Dopo il lavaggio, il vetro del cestello potrebbe presentare delle macchie d'acqua. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Far funzionare la friggitrice ad aria per 15 minuti per asciugare completamente il cestello.*

4. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido. Asciugare con un asciugamano.
5. Allineare le frecce sul piatto crisper con le frecce sul cestello e spingere con forza verso il basso per inserirlo. Posizionare il cestello all'interno della friggitrice ad aria. [***Figura 1.2***]

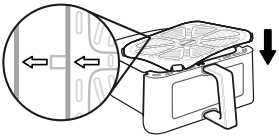

Figura 1.2

Prova di funzionamento

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

1. Verificare che il cestello della friggitrice sia vuoto e inserire la spina della friggitrice.
2. Premere **PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)**. Il display visualizza "**205°C**" e "**5 MIN**".
3. Premere ▶II per avviare il pre-riscaldamento. Quando il pre-riscaldamento è terminato, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
4. Estrarre il cestello e lasciarlo raffreddare per 5 minuti. Quindi, rimettere il cestello vuoto nella friggitrice ad aria.
5. Premere per selezionare la funzione **Bistecca**. Il display visualizza "**205°C**" e "**10 MIN**".
6. Premere due volte **TEMPERATURA/TEMPO**. Il tempo lampeggia sul display. Premere una volta il pulsante **—** per modificare il tempo su 5 minuti.

Nota: *Come opzione, premere **SHAKE (SCUOTI)** per disattivare il promemoria di agitazione e premere **PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)** per rimuovere il pre-riscaldamento.*

7. Premere ▶II per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
8. Estrarre il cestello. Questa volta, lasciare che il cestello si raffreddi completamente per 10-30 minuti.

Nota:

- *Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Se l'odore di plastica non diminuisce dopo una prova, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 17).*
- *Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.*

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Pre-riscaldamento

Si consiglia di pre-riscaldare prima di mettere il cibo all'interno della friggitrice ad aria, a meno che la friggitrice ad aria non sia già calda. Il cibo non si cuocerà completamente senza pre-riscaldamento.

1. Collegare la spina. Premere ⏻ per accendere il display della friggitrice ad aria.
2. Premere **PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)**. Il display visualizza "**205°C**" e "**5 MIN**".
3. Come opzione, premere i pulsanti **+** oppure **—** per modificare la temperatura. L'ora si regolerà automaticamente.

Temperatura	Tempo
205°C	5 minuti
200°C	5 minuti
195°C	5 minuti
190°C	5 minuti
180°C	4 minuti
175°C	4 minuti
170°C	4 minuti
165°C e inferiore	3 minuti

4. Premere ▶II per avviare il pre-riscaldamento.
5. Quando il pre-riscaldamento è terminato, la friggitrice ad aria emetterà 3 segnali acustici. Il display mostrerà la temperatura di pre-riscaldamento impostata. [*Figura 9*]

Nota:
- *Se non viene premuto nessun pulsante per 3 minuti mentre è in standby, la friggitrice ad aria cancellerà tutte le impostazioni.*
- *Tutte le funzioni di cottura (eccetto Pancetta) comprendono il pre-riscaldamento. Per saltare la fase di pre-riscaldamento, premere* ***PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)*** *per eliminare il Pre-riscaldamento.*

Frittura ad aria

Nota:
- ***Non*** *mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. Questo disturba il flusso d'aria e provoca risultati scadenti nella frittura ad aria. [**Figura 11**]*
- *Una friggitrice ad aria non è una friggitrice tradizionale.* ***Non*** *riempire il cestello con olio, grasso di frittura o altri liquidi.*
- *Fare attenzione al vapore caldo quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria.*

Impostazioni delle funzioni di cottura

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

- Sarà possibile personalizzare il tempo di una funzione (1-60 minuti), la temperatura (75°-205°C), le impostazioni di pre-riscaldamento e il promemoria Scuoti, a meno che non sia indicato.
- Per personalizzare una funzione:

  1. scegliere una funzione e regolare il tempo e la temperatura. Come opzione, aggiungere/rimuovere il Promemoria Scuoti premendo **SHAKE (SCUOTI)**, e aggiungere/rimuovere il Pre-riscaldamento premendo **PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)**.
  2. Tenere premuta l'icona della funzione finché la friggitrice ad aria non emette 1 bip.

- Per ripristinare una funzione:
  - senza apportare modifiche, tenere premuta l'icona della funzione e l'icona Temperatura/Tempo per 3 secondi fino a quando la friggitrice non emette 1 bip.
- Per ripristinare tutte le funzioni:
  - Premere e tenere premuti i pulsanti **+** e **—** per 3 secondi fino a che la friggitrice ad aria non emette 1 bip.

I risultati possono variare. Consultare la Guida rapida e il Ricettario per una guida alla personalizzazione delle funzioni per ottenere risultati perfetti.

Nota: *La friggitrice ad aria ricorderà le impostazioni delle funzioni di cottura più recenti alla successiva accensione.*

Funzione	Simbolo	Temperatura predefinita	Tempo predefinito (minuti)	Pre-riscaldamento	Promemoria Scuoti?*
Bistecca		205°C	10	✓	✓
Pollo		200°C	20	✓	✓
Frutti di mare		190°C	10	✓	
Gamberetti		190°C	6	✓	✓
Pancetta		160°C	8		
Cibi surgelati		195°C	12	✓	✓
Patatine fritte**		195°C	18	✓	✓
Verdure		205°C	10	✓	✓
Arrostimento	ROAST	195°C	15	✓	✓
Cottura al forno	BAKE	165°C	20	✓	
Pre-riscaldamento	PRE HEAT	205°C	5 (regolazione automatica)		
Riscaldamento	REHEAT	200°C	5		

** Cfr.* ***Scuotimento degli alimenti*** *(pagina 11).*
*** Cfr.* ***Guida alla cottura*** *(pagina 11) per consigli su come friggere le patatine fritte con la friggitrice ad aria.*

Frittura ad aria

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

Nota:
- *Il piatto crisper può non essere utilizzato per tutte le ricette, come per i muffin e il pane.*
- *Allineare le frecce sul piatto crisper e sul fondo del cestello quando si inserisce.*

2. Selezionare una funzione di cottura (cfr. pagina 9).

Nota: *Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti. È anche possibile impostare un'ora e una temperatura personalizzate senza scegliere una funzione.*

3. Sarà possibile personalizzare la temperatura e l'ora, attivare/disattivare il pre-riscaldamento e aggiungere/rimuovere il promemoria Scuoti. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura.
   a. Premere **TEMPERATURA/TEMPO** per modificare la temperatura o il tempo. La temperatura o l'ora lampeggiano sul display.
   b. Premere i pulsanti **+** oppure **–** per modificare la temperatura (75°–205°C) oppure il tempo (1–60 minuti).

Nota:
- *Per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura, premere e tenere premuti pulsanti **+** oppure **–**.*
- *Se non viene premuto il pulsante **TEMPERATURA/TEMPO**, allora premendo **+** o **–** si cambierà automaticamente la temperatura.*

   c. Premere **SHAKE (SCUOTI)** per aggiungere/rimuovere un Promemoria Scuoti.
   d. Premere **PREHEAT (PRE-RISCALDAMENTO)** per aggiungere/rimuovere il Pre-riscaldamento.
4. Premere ▶II per avviare la frittura ad aria.
5. Al termine del pre-riscaldamento aggiungere cibo nel cestello quando la friggitrice ad aria lo visualizza.[***Figura 9***]
6. Se il promemoria Scuoti è attivato, appare a metà del tempo di cottura. La friggitrice ad aria emette 5 bip, e **((SHAKE)) (SCUOTI)** lampeggia sul display.
   a. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. La friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura e il display si spegne fino a che il cestello non viene rimesso in posizione.
   b. Scuotere o girare il cibo.
   c. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

Nota: *Cfr.* ***Scuotimento degli alimenti*** *(pagina 11).*

7. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Il display mostrerà: [***Figura 7***]
8. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
9. Rimuovere il cibo dal cestello.
   a. Accertarsi che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.

ATTENZIONE: Il piatto crisper caldo potrebbe cadere quando si gira il cestello.

   b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso raccolto nel cestello. Per evitare schizzi, scaricare l'olio prima di rimettere il cestello. [***Figura 12***]
10. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Scuotere gli alimenti

Come scuotere il cibo

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

  a. Per scuotere il cibo:

  - per sicurezza, tenere il manico del cestello appena al di sopra di una superficie resistente al calore. Scuotere il cestello.

  b. Se il cestello è troppo pesante per essere scosso:

  1. Posizionare il cestello su un supporto o una superficie resistente al calore.
  2. Scuotere con cautela il cestello.

  Nota: Non *utilizzare questo metodo se c'è il rischio di schizzi di liquidi caldi.*

  c. Se il cestello è troppo pesante da scuotere e se sono presenti liquidi caldi:

  1. Posizionare il cestello su un supporto o una superficie resistente al calore.
  2. Usare le pinze per mescolare o girare il cibo.

- Quando si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Per sicurezza, il display si spegne fino a quando il cestello non viene rimesso al suo posto.
- Quando si riposiziona il cestello, la cottura riprende automaticamente.
- Evitare di scuotere per più di 30 secondi, perché la friggitrice ad aria potrebbe iniziare a raffreddarsi.

Quali alimenti scuotere

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

Quando scuotere

- Scuotere o girare il cibo una volta a metà cottura, o anche con maggiore frequenza se lo si desidera.
- Il promemoria Scuoti è stato progettato per ricordare all'utente di controllare il cibo. Toccare **SHAKE (SCUOTI)** per attivare il Promemoria Scuoti. Alcune funzioni si servono automaticamente del Promemoria Scuoti (cfr. **Impostazioni delle funzioni di cottura**, pagina 9).

Promemoria Scuoti

- Il Promemoria Scuoti avviserà l'utente con 5 bip, e la scritta **((SHAKE)) (SCUOTI)** lampeggerà sul display.
- Se non vengono rimossi i cestelli, il Promemoria Scuoti emetterà un altro bip dopo 1 minuto, e sul display compare in modo fisso il messaggio **((SHAKE)) (SCUOTI)**.
- Il promemoria Scuoti scompare quando si estrae il cestello.

Guida alla cottura

Riempimento eccessivo

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

Patatine fritte

- Aggiungere 8–15 mL di olio per ottenere una maggiore croccantezza.
- Quando si preparano le patatine fritte con patate crude, immergerle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugare con un asciugamano prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patatine crude più piccole per ottenere cibi più croccanti. Tagliare le patatine fritte a strisce di 0,6 cm per 7,6 cm.

Suggerimenti alimentari

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

Utilizzo dell'olio

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

Nota: *Per saperne di più sulla cucina COSORI, consultare il nostro ricettario e i consigli dello chef.*

Altre funzioni

Riprendere automaticamente la cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Il display si spegne temporaneamente come funzione di sicurezza.
- Quando si riposiziona il cestello, la friggitrice ad aria riprende automaticamente la cottura in base alle impostazioni precedenti.

Commutazione delle unità di temperatura

- Premere e tenere premuto **TEMPERATURA/ TEMPO** per 3 secondi.
- La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e l'unità di misura della temperatura passa da Fahrenheit a Celsius.
- Ripetere per tornare a Fahrenheit.

Attivazione/Disattivazione dell'audio

- Premere e tenere premuti contemporaneamente **BAKE (COTTURA AL FORNO)** e **SHAKE (SCUOTI)** per 3 secondi, fino a che la friggitrice ad aria non emette un bip per disattivare il suono. Ripetere per riattivare il suono.

Pausa

- Premere ▶II per mettere in pausa la cottura. La friggitrice ad aria smette di riscaldare e ▶II lampeggia fino a che non si preme ▶II per riprendere la cottura.
- Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.
- Questo consente di mettere in pausa la funzione di cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice.

Spegnimento automatico

- Se la friggitrice non ha funzioni di cottura attive, cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 3 minuti di inattività.

Protezione dal surriscaldamento

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

ACCESSORI

Per la friggitrice ad aria sono disponibili accessori aggiuntivi e di ricambio. Per ulteriori informazioni, contattare l'Assistenza Clienti **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 17).

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

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

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

Nota:

- *Il cestello e il piatto crisper sono dotati di un rivestimento anti-aderente. Evitare l'uso di utensili metallici e di materiali abrasivi per la pulizia.*
- *Dopo il lavaggio, il vetro del cestello potrebbe presentare delle macchie d'acqua. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Far funzionare la friggitrice per 15 minuti per asciugare completamente il cestello.*

4. Per il grasso ostinato:
   a. In una ciotola di piccole dimensioni, mescolare 30 mL di bicarbonato di sodio e 15 mL di acqua per formare una pasta spalmabile.
   b. Usando una spugna, stendere la pasta sui cestelli e sfregare. Lasciare riposare i cestelli per 15 minuti prima di risciacquarli.
   c. Lavare il cestello con acqua e sapone prima dell'uso.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con una spugna o un panno non abrasivo leggermente umido. **Non** immergere in acqua. [***Figura 13***] Se necessario, pulire la bobina riscaldante per rimuovere i residui di cibo.
6. Asciugare prima dell'uso.

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

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	Accertarsi che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.
	Spingere saldamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Il cibo non è completamente cotto.	Collocare nel cestello piccole quantità di cibo. Se il cestello è troppo pieno, il cibo sarà poco cotto.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Il cibo viene cucinato in modo non uniforme.	Gli alimenti impilati l'uno sull'altro o vicini tra loro devono essere scossi o ruotati durante la cottura (cfr. **Scuotere gli alimenti**, a pagina 11).
Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.	Spruzzando o spennellando una piccola quantità di olio sugli alimenti si può aumentare la croccantezza (cfr. **Guida alla cottura**, a pagina 11).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	Cfr. **Patatine fritte**, a pagina 11.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONT.)

Problema	Possibile soluzione
Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.	Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.
	Accertarsi che il piatto crisper sia saldamente all'interno del cestello.
La finestra del cestello è sporca o appannata.	Lavare il cestello in lavastoviglie. Accertarsi che sia asciugato accuratamente.
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce del fumo scuro.	Scollegare immediatamente la spina della friggitrice ad aria. Il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema di circuito. Prima di estrarre i cestelli, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 17).
Dalla friggitrice ad aria fuoriescono fumo bianco o vapore.	La friggitrice ad aria può produrre un po' di fumo bianco o vapore quando la si usa per la prima volta o durante la cottura. Questa non è un'anomalia di funzionamento.
	Accertarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria siano puliti correttamente e non siano unti.
	La cottura di cibi grassi provoca l'accumulo di olio sotto il piatto crisper. Questo olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, e ciò non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.
La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.	Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una **Prova di funzionamento** (pagina 7) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica è ancora presente, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 17).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E1".	Il monitor della temperatura presenta un circuito aperto. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 17).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E2".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 17).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E3".	La protezione contro il surriscaldamento della friggitrice ad aria si è attivata. Spegnere e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "**E3**", contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 17).

Se il problema riscontrato non è riportato in questa tabella, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 17).

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

Nome del prodotto	Friggitrice ad aria Premium II Plus - 6,2 litri
Modello	CAF-P651-KEUR
A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.	
Data di acquisto	
Numero d'ordine	

Garanzia limitata del prodotto Cosori

Garanzia limitata di due (2) anni sul prodotto per i consumatori

Arovast Corporation ("Arovast") garantisce che il prodotto è privo di difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di **2 anni dalla data di acquisto originale** ("Periodo di garanzia limitata"), a condizione che il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e la cura (ad esempio nell'ambiente previsto e in circostanze normali). ***La presente garanzia non limita i diritti dell'utente eventualmente previsti o concessi dalle leggi nazionali o regionali in materia di tutela dei consumatori vigenti nella regione di appartenenza, nel qual caso il Periodo di Garanzia Limitata viene esteso in base ai requisiti applicabili.***

I vantaggi della garanzia limitata

Durante il periodo di garanzia limitata e in base a questa politica di garanzia limitata, Arovast, a sua sola ed esclusiva discrezione, (i) rimborserà il prezzo di acquisto se l'acquisto è stato effettuato direttamente dal negozio on-line Cosori, (ii) riparerà eventuali difetti di materiale o di fabbricazione, (iii) sostituirà il prodotto con un altro di valore uguale o superiore, o (iv) fornirà un credito al negozio per un importo pari al prezzo di acquisto.

Chi è coperto?

Questa garanzia limitata si estende solo all'acquirente originale del prodotto e non è trasferibile a nessun successivo proprietario del prodotto, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia passato di proprietà durante il periodo specificato della garanzia limitata. L'acquirente originale deve fornire la verifica del difetto o del malfunzionamento e la prova della data di acquisto per richiedere i benefici della garanzia limitata.

Attenzione ai rivenditori o ai venditori non autorizzati

Questa garanzia limitata non si estende ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori non autorizzati. La garanzia limitata di Arovast si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Arovast e hanno accettato di seguire i suoi controlli di qualità. I prodotti acquistati da un sito web o da un rivenditore non autorizzato possono essere contraffatti, usati, difettosi o non progettati per l'uso nel vostro paese. Potete proteggere voi stessi e i vostri prodotti assicurandovi di acquistare solo da Arovast o dai suoi rivenditori autorizzati.

Se avete domande su un venditore specifico, o se pensate di aver acquistato il vostro prodotto da un venditore non autorizzato, contattate il nostro Team di Assistenza Clienti.

Cosa non è coperto?

- Normale usura, comprese le parti che potrebbero usurarsi nel tempo (ad esempio, batterie, filtri, spazzola di pulizia, pastiglie di olio essenziale, ecc.).
- Se la prova d'acquisto è stata alterata in qualsiasi modo o resa illeggibile.
- Se il numero di modello, il numero di serie o il codice della data di produzione sul prodotto sono stati alterati, rimossi o resi illeggibili.
- Se il prodotto è stato modificato rispetto alla sua condizione originale.
- Se il prodotto non è stato utilizzato in conformità alle indicazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso.
- Danni causati dal collegamento di periferiche, apparecchiature aggiuntive o accessori diversi da quelli raccomandati nel manuale d'uso.
- Danni o difetti causati da incidenti, abuso, uso improprio o manutenzione inadeguata.
- Danni o difetti causati da interventi di assistenza o riparazione del prodotto eseguiti da un fornitore di servizi non autorizzato o da persone diverse da Arovast.
- Danni o difetti verificatisi durante l'uso commerciale, l'uso a noleggio o qualsiasi uso per il quale il prodotto non è previsto.
- Se l'unità è stata danneggiata, compresi, ma non solo, i danni causati da animali, fulmini, tensioni anomale, incendi, calamità naturali, trasporto, lavastoviglie o acqua (a meno che il manuale dell'utente non indichi espressamente che il prodotto è lavabile in lavastoviglie).
- Danni accidentali e consequenziali.
- Danni o difetti che superano il costo del prodotto.

Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:

1. Accertarsi che il prodotto rientri nel periodo di garanzia limitata specificato.
2. Accertarsi di essere in possesso di una copia della fattura e dell'ID dell'ordine o di una prova di acquisto.
3. Accertarsi di avere il prodotto. **NON** smaltire il prodotto prima di averci contattato.
4. Contattare il nostro Team di Assistenza Clienti.
5. Una volta che il nostro Team di assistenza clienti avrà approvato la richiesta, si prega di restituire il prodotto con una copia della fattura e dell'ID dell'ordine.

Rimedio unico ed esclusivo

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA COSTITUISCE L'ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ DI AROVAST CORPORATION, OLTRE CHE L'UNICO ED ESCLUSIVO RIMEDIO DELL'UTENTE, PER QUALSIASI VIOLAZIONE DI QUALSIASI GARANZIA O ALTRA NON CONFORMITÀ DEL PRODOTTO COPERTA DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO. LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE OGNI ALTRA GARANZIA. NESSUN DIPENDENTE DI AROVAST CORPORATION O DI QUALSIASI ALTRA PARTE È AUTORIZZATO A RILASCIARE ALCUNA GARANZIA IN AGGIUNTA ALLA

GARANZIA LIMITATA CONTENUTA NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO.

Esonero di garanzie limitate

NELLA MASSIMA MISURA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, AD ECCEZIONE DI QUANTO GARANTITO NELLA PRESENTE POLITICA DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, AROVAST CORPORATION FORNISCE I PRODOTTI ACQUISTATI DA AROVAST CORPORATION "COSÌ COME SONO" E AROVAST CORPORATION DECLINA OGNI GARANZIA DI QUALSIASI TIPO, ESPRESSA O IMPLICITA, DI LEGGE O DI ALTRO TIPO, COMPRESE, MA NON SOLO, LE GARANZIE DI COMMERCIABILITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ A SCOPI PARTICOLARI.

Limitazioni di responsabilità

NELLA MISURA MASSIMA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, IN NESSUN CASO AROVAST CORPORATION, LE SUE AFFILIATE, O I LORO LICENZIATARI, FORNITORI DI SERVIZI, DIPENDENTI, AGENTI, FUNZIONARI O DIRETTORI SARANNO RESPONSABILI DI:

(a) DANNI DI QUALSIASI TIPO DERIVANTI DA O IN CONNESSIONE CON PRODOTTI ACQUISTATI DA AROVAST CORPORATION IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O

(b) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEQUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE AROVAST CORPORATION O UNO DEI SUOI FORNITORI SONO STATI INFORMATI DELLA POSSIBILITÀ O DELLA PROBABILITÀ DI TALI DANNI.

E INDIPENDENTEMENTE DAL FATTO CHE SIANO CAUSATI DA ILLECITO (INCLUSA LA NEGLIGENZA), VIOLAZIONE DEL CONTRATTO O ALTRO. LA NOSTRA RESPONSABILITÀ NON SUPERERÀ IN NESSUN CASO L'IMPORTO EFFETTIVAMENTE PAGATO DALL'UTENTE PER IL PRODOTTO DIFETTOSO, INOLTRE NON SAREMO IN NESSUN CASO RESPONSABILI DI DANNI O PERDITE CONSEQUENZIALI, INCIDENTALI, SPECIALI O PUNITIVI, DIRETTI O INDIRETTI.

FATTO SALVO QUANTO PREVISTO DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, AROVAST CORPORATION NON SARÀ RESPONSABILE DEI COSTI ASSOCIATI ALLA SOSTITUZIONE O ALLA RIPARAZIONE DEI PRODOTTI ACQUISTATI PRESSO DI ESSA, COMPRESI, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO, I COSTI DI MANODOPERA, INSTALLAZIONE O DI ALTRO TIPO SOSTENUTI DALL'UTENTE E, IN PARTICOLARE, I COSTI RELATIVI ALLA RIMOZIONE O ALLA SOSTITUZIONE DI QUALSIASI PRODOTTO.

Altri diritti che l'utente potrebbe avere

ALCUNE GIURISDIZIONI NON CONSENTONO: (1) L'ESCLUSIONE DI GARANZIE IMPLICITE; (2) LA LIMITAZIONE DELLA DURATA DELLE GARANZIE IMPLICITE; E/O (3) L'ESCLUSIONE O LA LIMITAZIONE DI DANNI INCIDENTALI O CONSEQUENZIALI; PERTANTO LE ESCLUSIONI DI RESPONSABILITÀ CONTENUTE IN QUESTA POLITICA POTREBBERO NON ESSERE APPLICABILI ALL'UTENTE. IN QUESTE GIURISDIZIONI L'UTENTE HA SOLO LE GARANZIE IMPLICITE CHE SONO ESPRESSAMENTE RICHIESTE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE APPLICABILE. LE LIMITAZIONI DI GARANZIE, RESPONSABILITÀ E RIMEDI SI APPLICANO NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE.

SEBBENE LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA CONFERISCA DIRITTI LEGALI SPECIFICI, L'UTENTE POTREBBE AVERE ALTRI DIRITTI NELLA PROPRIA GIURISDIZIONE. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA È SOGGETTA ALLE LEGGI APPLICABILI ALL'UTENTE E AL PRODOTTO. SI PREGA DI ESAMINARE LE LEGGI DELLA PROPRIA GIURISDIZIONE PER COMPRENDERE APPIENO I PROPRI DIRITTI.

Modifiche alla presente politica

Potremmo modificare i termini e la disponibilità di questa garanzia limitata a nostra discrezione, ma qualsiasi modifica non sarà retroattiva.

La presente garanzia viene rilasciata da:
AROVAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
Stati Uniti d'America

ASSISTENZA CLIENTI

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

Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806, Stati Uniti d'America

E-mail: soporte@cosori.site

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

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: datti da fare con scatti, hashtag e tag!

@cosori.it

@Cosori Italy

Muito obrigado pela sua compra!

(Esperamos que desfrute da sua nova fritadeira de ar quente, tanto quanto nós)

Dê asas à sua criatividade com COSORI

Transfira gratuitamente a aplicação VeSync para ter acesso a receitas originais e tutoriais em formato de vídeo dos nossos chefes COSORI, para interagir com a nossa comunidade online, e muito mais!

explore a nossa galeria digital de receitas **cosori.com**

desfrute de receitas destacadas, todas as semanas *Feitas exclusivamente pelos nossos chefes de culinária internos*

ENTRE EM CONTACTO COM OS NOSSOS CHEFES DE CULINÁRIA

A nossa equipa interna de chefes de culinária estão prontos a auxiliá-lo com todas as questões que possua!

Endereço de e-mail: recipes@cosori.com

Em nome de toda a nossa equipa em COSORI,

Bons cozinhados!

Índice

Conteúdos da Embalagem 2
Especificações 2
Normas de Segurança Essenciais 3
Ficar a Conhecer a sua Fritadeira de ar quente 5
Diagrama do Ecrã 6
Mensagens exibidas no Ecrã 6
Antes da Primeira Utilização 7
Utilização da sua Fritadeira de ar quente 8
Acessórios 12
Cuidados e Manutenção 13
Resolução de Problemas 13
Informações sobre a Garantia 15
Atenção ao cliente 17

Conteúdos da Embalagem

1 × Fritadeira de ar quente Premium II Chef Edition de 6,2 L
1 × Placa de Escoamento
1 × Manual de Utilizador
1 × Guia Prático de Referência
50 × Forros de Papel para a Fritadeira a Ar Quente

Especificações

Modelo	CAF-P651-KEUR
Alimentação Elétrica	CA 220–240V, 50/60Hz
Potência nominal	1700W
Capacidade	6,2 L / 6,5 qt (Serve 3 a 5 pessoas)
Intervalo de temperaturas	75°-205°C / 170°-400°F
Intervalo de Duração	1–60 min
Dimensões (incluindo o manípulo)	37,2 x 30 x 32,1 cm / 14,6 x 11,8 x 12,6 polegadas
Dimensões (excluindo o manípulo)	30,5 x 30 x 32,1 cm / 12 x 11,8 x 12,6 polegadas
Peso	5,7 kg / 12,6 lb

LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

NORMAS DE SEGURANÇA ESSENCIAIS

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

Principais Normas de Segurança

- **Não** toque em superfícies quentes. Utilize o manípulo. *[**Figura 2**]*
- **Não** obstrua quaisquer aberturas de ventilação. É através delas que se dá a libertação de vapor quente. Mantenha as suas mãos e cara longe de qualquer abertura. *[**Figura 3**]*
- **ADVERTÊNCIA:** A placa de escoamento poderá cair, quando virar o cesto. *[**Figura 4**]*

Nota:

- *Insira firmemente a placa de escoamento no cesto, para reduzir a probabilidade de esta cair com o movimento.*
- *Utilize **sempre** as pinças para remover cuidadosamente os alimentos a ferver.*

Medidas Gerais de Segurança

- Para minimizar os riscos de choque elétrico, **não mergulhe o corpo da fritadeira de ar quente,** ou o respetivo cabo e ficha em água ou outros líquidos.
- É necessário que mantenha uma supervisão atenta e cuidada na presença de crianças perto do equipamento.
- Desligue o equipamento da tomada sempre que este não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza. Antes de acoplar ou remover quaisquer constituintes do equipamento, dê-lhe tempo suficiente para arrefecer.
- **Não** use a sua fritadeira de ar quente se notar que a mesma possui um cabo ou ficha danificados, ou se apresentar algum tipo de danos ou avarias. Entre em contacto com o serviço de **Atenção ao cliente** (consultar página 17).
- A utilização de componentes acessórios não recomendados pela COSORI poderá resultar em danos ou lesões.
- **Não** use o equipamento no exterior ou ao ar livre.
- **Não** posicione a sua fritadeira de ar quente ou quaisquer dos seus componentes junto a um fogão, perto de fontes de gás, placas elétricas, ou fornos.
- Seja extremamente cuidadoso ao mover a sua fritadeira de ar quente (ou durante a remoção do cesto) sempre que esta contenha óleo ou outros líquidos quentes.
- Coloque **sempre** a placa de escoamento numa superfície resistente a altas temperaturas após a sua remoção do cesto.
- **Não** limpe o equipamento com esfregões de aço. Durante a limpeza, podem libertar-se fragmentos metálicos que, ao tocarem nos componentes elétricos do equipamento, são capazes de desencadear choques elétricos.
- Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, bem como indivíduos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, desde que sob a devida supervisão ou instrução quanto ao uso da fritadeira de ar quente de forma segura e com plena consciência dos riscos envolvidos.
- **Não** deixe as crianças encarregues das tarefas de limpeza e manutenção da fritadeira de ar quente, a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e estejam sob supervisão.
- Supervisione atentamente as crianças para garantir que não brincam com a fritadeira de ar quente.
- Esta fritadeira de ar quente não se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.
- **Não** utilize a fritadeira de ar quente para qualquer outro fim que não o propósito a que se destina.
- Este equipamento não se destina a utilização comercial. Para fins de utilização doméstica, **apenas**.

Nota: *Consulte a secção **Cuidados e Manutenção** (página 13) para ter acesso a orientações e instruções de como proceder à limpeza adequada dos acessórios.*

Quando Fritar a Ar Quente

- Certifique-se que apoia e usa o equipamento numa superfície nivelada, estável e resistente às temperaturas elevadas, mantendo-o sempre afastado de fontes de calor ou líquidos.
- A fritadeira de ar quente cozinha os alimentos com ar quente **apenas**. **Nunca** encha os cestos com óleo ou gordura.
- **ADVERTÊNCIA:** Para minimizar o risco de cloque elétrico, cozinhe os alimentos **somente** no cesto removível.
- Para evitar incêndios ou choques elétricos, **não** coloque alimentos de dimensões excessivas ou utensílios de metal na fritadeira de ar quente.
- **Não** encha o cesto da fritadeira para lá das suas capacidades. Se amontoar grandes quantidades de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com as serpentinas de aquecimento, traduzindo-se num risco de incêndio.
- **Não** toque no cesto ou na placa de escoamento durante o processo de preparação de alimentos ou imediatamente após a sua conclusão.
- **Não** cubra qualquer componente da fritadeira de ar quente com folha de alumínio, com exceção do cesto, conforme indicado.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não-resistente a temperaturas elevadas ou materiais semelhantes dentro da sua fritadeira de ar quente.
- **Nunca** coloque papel vegetal dentro da fritadeira de ar quente sem alimentos. A circulação de ar pode levantar o papel e fazer com que toque nas serpentinas de aquecimento.
- Utilize **sempre** recipientes resistentes às temperaturas elevadas. Tenha atenção e cuidados redobrados se utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Para minimizar o risco de incêndio, **não** cubra ou deixe a fritadeira de ar quente em contacto com materiais inflamáveis (cortinas, têxteis, paredes, etc.) quando esta estiver em funcionamento.
- **Não** deixe itens em cima da fritadeira de ar quente quando esta estiver ligada.
- Sempre que não estiver a utilizar a fritadeira, **não** a use para armazenar qualquer tipo de materiais, exceto os acessórios recomendados pela COSORI.
- Para desligar a fritadeira de ar quente, prima ⏻ uma vez. A fritadeira de ar quente irá apitar, ⏻ iluminar-se-á a laranja, e os restantes botões apagar-se-ão.
- Desligue imediatamente a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada se reparar na saída de fumo escuro. A saída de fumo branco é normal, resultante do aquecimento de gordura ou salpicos e respingos de comida, porém, fumo de cor escura sugere que os alimentos estão a queimar ou está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de **Atenção ao cliente** (página 17).
- **Não** deixe a sua fritadeira de ar quente sem supervisão, enquanto estiver em funcionamento.

Cabo de Alimentação

- Desligue a fritadeira de ar quente, antes de desacoplar a ficha da tomada.
- **Não** deixe o cabo elétrico (ou qualquer outro cabo de extensão) pendurado sobre a orla da mesa ou bancada, ou em contacto com superfícies quentes.
- Remova e descarte a película de proteção da ficha de alimentação da fritadeira de ar quente, para reduzir os perigos de asfixia.
- **Nunca** use uma tomada que se encontre encrustada na superfície ou bancada em que apoia a sua fritadeira de ar quente.
- Caso o cabo de alimentação se revele danificado, a Arovast Corporation ou outras entidades igualmente qualificadas devem proceder à sua substituição, para mitigar quaisquer riscos de incêndio ou choques elétricos. Por favor, entre em contacto com o serviço de **Atenção ao cliente** (consultar página 17).
- Mantenha a sua fritadeira de ar quente e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos de idade.
- A sua fritadeira de ar quente deve somente ser utilizada com sistemas elétricos de **220–240V, 50/60 Hz**. **Não** ligue o equipamento a outro tipo de tomada. *[**Figura 5**]*

Cabos de Extensão

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

Campos Eletromagnéticos (CEM)

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

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

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

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

FICAR A CONHECER A SUA FRITADEIRA DE AR QUENTE

A sua fritadeira de ar quente COSORI utiliza uma tecnologia de rápida circulação de ar de 360º para cozinhar rapidamente os seus alimentos, com pouco ou nenhuma adição de óleo, deixando-os com uma textura crocante e deliciosa, e com menos 85% de óleo do que as fritadeiras tradicionais por imersão. Com os seus controlos de um só toque, simples e intuitivos aos utilizadores, um cesto antiaderente, e um design seguro e acessível, a fritadeira de ar quente COSORI passará a ser a vedeta da sua cozinha.

Diagrama da Fritadeira de ar quente (Figura 1)

Nota:
- ***Não*** *tente abrir a porção superior da sua fritadeira de ar quente. Este componente não é uma tampa.[**Figura 6**]*
- *O cesto e a placa de escoamento encontram-se revestidos com uma camada antiaderente. Livres de ácido perfluoro-octanoico (PFOA) e BPA.*

1. Entrada de Ar
2. Ecrã do Painel de Controlo
3. Placa de Escoamento
4. Saída de Ar
5. Cabo de Alimentação
6. Pegas do corpo da fritadeira
7. Cesto
8. Manípulo do Cesto
9. Forro de Papel para a Fritadeira de ar quente

DIAGRAMA DO ECRÃ

Nota:

- *Sempre que prime um botão para utilizar uma funcionalidade de preparação de alimentos, este ilumina-se a azul para mostrar que está ativo. Se o premir novamente, cancela a seleção da funcionalidade e regressa ao modo de fritar a ar quente manualmente.*
- *Para guardar ou reconfigurar as funcionalidades predefinidas, consulte a secção* ***Configurações das Funcionalidades de Preparação de Alimentos*** *(página 9).*

Funcionalidades de Preparação de Alimentos (Figura 1)

A. Frango
B. Bife
C. Peixe e marisco
D. Camarão
E. Reaquecer
F. Congelados
G. Batatas Fritas
H. Bacon
I. Legumes
J. Cozer no Forno
K. Assar
L. Pré-aquecer

Nota: *Liga ou desliga a funcionalidade de Pré-aquecimento (tanto com uma funcionalidade de preparação de alimentos ativa como em modo de preparação manual).*

Painel de Controlo (Figura 1)

M. Diminuir duração/temperatura
N. Lembrete para agitar alimentos On/Off
O. Alternar entre controlo de duração e temperatura
P. On/Off
Q. Iniciar/Pausar
R. Aumentar duração/temperatura

Diagrama do Ecrã (Figura 1)

S. Exibição da temperatura
T. Exibição da duração

MENSAGENS EXIBIDAS NO ECRÃ

- A funcionalidade de preparação de alimentos terminou. *[**Figura 7**]*
- Lembrete para agitar ou virar os alimentos. *[**Figura 8**]*
- A fritadeira de ar quente encontra-se pré-aquecida. Adicione os alimentos ao cesto. A preparação de alimentos terá início quando tornar a inserir o cesto. *[**Figura 9**]*

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Processo de Configuração

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

Nota: *Deixe livre uma distância de 5 polegadas / 13 cm atrás e acima do equipamento. [**Figura 10**] Deixe espaço suficiente na parte frontal da fritadeira de ar quente para conseguir remover o cesto.*

3. Lave abundantemente o cesto e a placa de escoamento na máquina de lavar louça ou fazendo uso de uma esponja não-abrasiva.

Nota: *Poderá observar marcas de água na janela do cesto após a lavagem. É uma ocorrência normal e esperada. Deixe a fritadeira de ar quente em funcionamento por 15 minutos para secar o cesto por completo.*

4. Limpe o interior e o exterior da fritadeira de ar quente com um pano ligeiramente húmido. Seque bem com uma toalha.
5. Alinhe as setas na placa de escoamento com as setas do cesto e prima firmemente para baixo, para acoplar. Torne a colocar o cesto dentro da fritadeira de ar quente. [***Figura 1.2***]

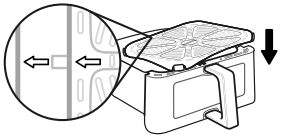

Figura 1.2

Teste de Funcionamento

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

1. Certifique-se que o cesto da fritadeira de ar quente está vazio e acople-a à tomada.
2. Prima **PREHEAT** (pré-aquecimento). Será exibido "**205°C**" e "**5 MIN**".
3. Prima ▶II para começar a pré-aquecer. Terminado o pré-aquecimento, a fritadeira de ar quente avisá-lo-á com um bipe.
4. Remova o cesto e deixe-o arrefecer por 5 minutos. De seguida, torne a colocar o cesto vazio dentro da fritadeira de ar quente.
5. Prima para selecionar a funcionalidade de preparação de **Bife**. Será exibido "**205°C**" e "**10 MIN**" no visor.
6. Prima **TEMP/TIME** (temperatura/duração) duas vezes. A duração piscará no ecrã de exibição. Prima o botão **—** uma só vez para alterar a duração para 5 minutos.

Nota: *Se preferir, prima **SHAKE** (agitar) para desligar o lembrete para agitar alimentos e prima **PREHEAT** (pré-aquecimento) para remover esta etapa da preparação.*

7. Prima ▶II para começar. Terminada esta etapa, a fritadeira de ar quente avisá-lo-á com um bipe.
8. Retire o cesto. Desta vez, deixe o cesto arrefecer completamente, por 10-30 minutos.

Nota:

- *Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Se o cheiro a plástico não se atenuar ou não desaparecer após uma utilização de teste, entre em contacto com o serviço de **Atenção ao cliente** (consultar página 17).*
- *Tenha cuidado ao virar o cesto após dar por concluída a preparação de alimentos, para evitar que a placa de escoamento quente caia e coloque a sua segurança e bem-estar em risco.*

UTILIZAÇÃO DA SUA FRITADEIRA DE AR QUENTE

Pré-aquecimento

Recomendamos que faça o pré-aquecimento antes de colocar alimentos dentro da sua fritadeira de ar quente, a menos que o equipamento já esteja quente. Sem pré-aquecer a fritadeira, a comida não cozinhará na totalidade.

1. Acople o equipamento à tomada. Prima ⏻ para ligar o ecrã da fritadeira de ar quente.
2. Prima **PREHEAT** (pré-aquecimento). Será exibido "**205°C**" e "**5 MIN**".
3. Se preferir, prima os botões **+** ou **—** para alterar os valores de temperatura. A duração será ajustada automaticamente.

Temperatura	Duração
205°C / 400°F	5 minutos
200°C / 390°F	5 minutos
195°C / 380°F	5 minutos
190°C / 370°F	5 minutos
180°C / 360°F	4 minutos
175°C / 350°F	4 minutos
170°C / 340°F	4 minutos
165°C / 330°F e inferior	3 minutos

4. Prima ▶II para começar a pré-aquecer.
5. Terminado o pré-aquecimento, a fritadeira de ar quente avisá-lo-á com 3 bipes. No ecrã, serão exibidos os valores de temperatura de pré-aquecimento predefinidos. [*Figura 9*]

Nota:
- *Se não premir quaisquer botões por um período de 3 minutos com o equipamento em modo de espera, a fritadeira de ar quente acabará por desativar todas as configurações.*
- *Todas as funcionalidades de preparação de alimentos (exceto Bacon) incluem o passo de Pré-aquecimento. Para saltar o passo de pré-aquecimento, basta premir **PREHEAT** (pré-aquecimento) para o remover.*

Fritar a Ar Quente

Nota:
- ***Não** coloque nada em cima da sua fritadeira de ar quente. Se o fizer, acabará por interferir com o fluxo de ar e os seus resultados com a fritadeira serão bastante insatisfatórios. [**Figura 11**]*
- *Relembre-se que uma fritadeira de ar quente não é uma fritadeira convencional a óleo. **Não** encha o cesto com óleo, gordura para fritar, ou qualquer outro líquido.*
- *Tenha cuidado com a libertação de vapor de ar quente, ao retirar o cesto da fritadeira de ar quente.*

Configurações das Funcionalidades de Preparação de Alimentos

Optar por um programa de preparação de alimentos é a forma mais fácil de cozinhar com a sua fritadeira de ar quente. Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos.

- Pode personalizar os valores de duração (1–60 minutos), de temperatura (75°C–205°C / 170°F–400°F), as configurações da etapa de pré-aquecimento e do lembrete para agitar alimentos, a menos que indicado o contrário.
- Se deseja personalizar uma funcionalidade:

  1. Escolha uma dada funcionalidade e ajuste os valores de duração e temperatura. Como alternativa, pode adicionar/remover o Lembrete para agitar alimentos ao premir **SHAKE** (agitar) e adicionar/remover a etapa de Pré-aquecimento ao premir **PREHEAT** (pré-aquecimento).
  2. Prima continuamente o botão da funcionalidade até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.

- Se deseja repor os valores originais de uma funcionalidade:

  - Sem fazer quaisquer alterações, prima continuamente o botão da funcionalidade e o ícone de Temp/Time (temperatura/duração) simultaneamente por 3 segundos, até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.

- Para repor os valores originais de todas as funcionalidades:

  - Prima continuamente os botões **+** e **—** por 3 segundos até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.

Os resultados podem variar. Consulte o nosso Guia de Referência e Livro de Receitas como orientações na tarefa de personalização das funcionalidades, para que possa alcançar os resultados perfeitos.

Nota: *A fritadeira de ar quente memorizará as configurações das funcionalidades de preparação de alimentos mais recentes, para a próxima vez que ligar o dispositivo.*

Funcionalidade	Símbolo	Temperatura predefinida	Duração de cozedura predefinida (Minutos)	Pré-aquecer	Lembrete para agitar alimentos?*
Bife		205°C / 400°F	10	✓	✓
Frango		200°C / 390°F	20	✓	✓
Peixe e marisco		190°C / 370°F	10	✓	
Camarão		190°C / 370°F	6	✓	✓
Bacon		160°C / 320°F	8		
Congelados		195°C / 380°F	12	✓	✓
Batatas Fritas**		195°C / 380°F	18	✓	✓
Legumes		205°C / 400°F	10	✓	✓
Assar	ROAST	195°C / 380°F	15	✓	✓
Cozer no Forno	BAKE	165°C / 330°F	20	✓	
Pré-aquecer	PRE HEAT	205°C / 400°F	5 (ajuste automático)		
Reaquecer	REHEAT	200°C / 390°F	5		

** Consultar a secção **Agitar Alimentos** (página 11).*
*** Consultar **Guia de Preparação de Comida** (página 11) para dicas adicionais quanto à preparação de batatas fritas com uma fritadeira de ar quente.*

Fritar a ar quente

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

Nota:
- *Em certas receitas, não poderá utilizar a placa de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.*
- *Alinhe as setas na placa de escoamento e no fundo do cesto durante a sua inserção.*

2. Selecione uma funcionalidade de Preparação de Alimentos (consultar página 9).

Nota: *Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos. Pode também configurar uns valores de duração de cozedura e temperatura sem selecionar uma funcionalidade de preparação de alimentos.*

3. Como alternativa, pode ajustar os valores de temperatura e duração, adicionar/remover a etapa de pré-aquecimento e adicionar/remover o Lembrete para agitar alimentos. Pode fazer este passo a qualquer momento, enquanto estiver a cozinhar.

   a. Prima **TEMP/TIME** (temperatura/duração) para alterar os valores de temperatura ou duração. Os valores de temperatura ou duração piscarão no ecrã de exibição.

   b. Prima os botões **+** ou **–** para alterar os valores de temperatura (75°–205°C / 170°–400°F) ou duração (1–60 minutos).

Nota:
- *Para aumentar ou diminuir rapidamente os valores de duração ou temperatura, prima continuamente os botões **+** ou **–**.*
- *Se não premir **TEMP/TIME** (temperatura/duração) e premir os botões **+** ou **–** então alterará automaticamente os valores de temperatura.*

   c. Prima **SHAKE** (agitar) para adicionar/remover um Lembrete para agitar alimentos.

   d. Prima **PREHEAT** (pré-aquecimento) para adicionar/remover a etapa de pré-aquecimento.

4. Prima **▶II** para começar a fritar a ar quente.

5. Finda a etapa de pré-aquecimento, adicione os alimentos ao cesto, assim que alertado pelo ecrã do equipamento. [***Figura 9***]

6. Sempre que o Lembrete para agitar alimentos estiver ativo, este surgirá a meio da duração de preparação. A fritadeira de ar quente apitará 5 vezes, e a mensagem **((SHAKE))** (agitar) será apresentada a piscar no ecrã.

   a. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. A fritadeira de ar quente pausa a preparação de alimentos automaticamente, e o ecrã apaga-se até que torne a inserir o cesto.

   b. Agite ou vire os alimentos.

   c. Torne a colocar o cesto dentro da fritadeira de ar quente.

Nota: *Consulte a secção **Agitar Alimentos** (página 11).*

7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará 3 vezes. No ecrã, será exibido: [***Figura 7***]

8. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente.

9. Remova os alimentos do cesto.

   a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.

ADVERTÊNCIA: A placa de escoamento poderá cair, quando virar o cesto.

   b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. [***Figura 12***]

10. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

Agitar Alimentos

Como agitar

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

  a. Para agitar os alimentos:

  - Para fins de segurança, segure firmemente no manípulo do cesto, com ele por cima de uma superfície resistente a altas temperaturas. Agite o cesto.

  b. Caso o cesto esteja demasiado pesado para agitar os alimentos:

  1. Coloque o cesto num suporte ou superfície resistentes às altas temperaturas.
  2. Agite cuidadosamente o cesto.

  Nota: Não *use este método se existe um risco de sofrer salpicos de líquidos a altas temperaturas.*

  c. Caso o cesto esteja demasiado pesado para agitar os alimentos e na presença de líquidos a altas temperaturas:

  1. Coloque o cesto num suporte ou superfície resistentes às altas temperaturas.
  2. Utilize pinças para misturar ou virar os alimentos.

- Ao retirar o cesto, a fritadeira de ar quente interrompe o processo de cozedura automaticamente. Como medida de segurança, o ecrã apaga-se até que torne a acoplar o cesto.
- Assim que tornar a acoplar o cesto, a preparação de alimentos é então retomada de imediato e de forma automática.
- Evite agitar os alimentos por um período superior a 30 segundos, uma vez que a fritadeira de ar quente começará a arrefecer.

O que Agitar

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

Quando deve Agitar

- Agite ou vire a comida uma vez a meio do processo de preparação de alimentos, ou mais vezes se assim desejar.
- O Lembrete para agitar alimentos foi criado para o relembrar de ir verificando a sua comida. Prima **SHAKE** (agitar) para ativar o Lembrete para agitar alimentos. Certas funcionalidades usam automaticamente o Lembrete para agitar alimentos (consultar **Configurações das Funcionalidades de Preparação de Alimentos**, página 9).

Lembrete para agitar alimentos

- O Lembrete para agitar alimentos apitará 5 vezes para o alertar, e a mensagem **((SHAKE))** (agitar) piscará no ecrã.
- Se não remover os cestos, o lembrete para agitar alimentos tornará a apitar um minuto depois e no ecrã poderá ver a mensagem ininterrupta **((SHAKE))**(agitar).
- Assim que remover o cesto, o lembrete para agitar alimentos desaparece.

Guia de Preparação de Comida

Encher em demasia

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

Batatas Fritas

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

Dicas para a Preparação de Comida

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

Usar óleo

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

Nota: *Para mais dicas e conselhos da COSORI, verifique o nosso Livro de Receitas e Dicas do Chef.*

Outras Funcionalidades

Retomar automaticamente o processo de cozedura

- Sempre que retirar o cesto, a fritadeira de ar quente interromperá o processo de cozedura automaticamente. O ecrã apaga-se temporariamente como medida de segurança.
- Quando volta a colocar o cesto na fritadeira, o processo de cozedura é retomado de imediato com base nas configurações previamente selecionadas.

Alteração das Unidades de Temperatura

- Prima continuamente **TEMP/TIME** (temperatura/duração) por 3 segundos.
- A fritadeira de ar quente apitará uma vez, e a unidade de temperatura altera-se de Fahrenheit para Celsius.
- Repita o processo para mudar novamente.

Ligar/Desligar os Sons

- Prima continuamente **COZER NO FORNO** e **SHAKE** (agitar) ao mesmo tempo durante 3 segundos, até que a fritadeira de ar quente apite uma vez para desligar os sons. Repita para tornar a ligar os sons.

Pausa

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

Desligar Automaticamente

- Se a fritadeira de ar quente não tiver uma funcionalidade de preparação de alimentos ativa, então serão desativadas todas as configurações e o equipamento desligar-se-á após 3 minutos de inatividade.

Proteção contra Sobreaquecimento

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

ACESSÓRIOS

Estão disponíveis acessórios adicionais e sobresselentes para a sua fritadeira de ar quente. Para mais informações, entre em contacto com o serviço de **Atenção ao cliente** (consultar página 17).

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Nota:

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

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

Nota:

- *O cesto e a placa de escoamento da sua fritadeira possuem um revestimento antiaderente. Evite usar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos.*
- *Poderá observar marcas de água na janela do cesto após a lavagem. É uma ocorrência normal e esperada. Deixe a fritadeira de ar quente em funcionamento por 15 minutos para secar o cesto por completo.*

4. Para nódoas de gordura difíceis:
   a. Numa pequena tigela, misture 2 colheres de sopa / 30 mL de bicarbonato de sódio e 1 colher de sopa / 15 mL de água para formar uma pasta fácil de aplicar.
   b. Use uma esponja para espalhar a pasta nos cestos e esfregar. Aguarde 15 minutos antes de passar os cestos por água.
   c. Lave bem o cesto com água e sabão antes da sua utilização.
5. Limpe o interior da fritadeira de ar quente com uma esponja não-abrasiva ligeiramente húmida ou um pano. **Não** mergulhe o equipamento em água. [***Figura 13***] Se necessário, limpe as serpentinas de aquecimento para retirar quaisquer vestígios de comida.
6. Seque antes de utilizar.

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível Solução
A fritadeira de ar quente não liga.	Certifique-se que acoplou a ficha da fritadeira de ar quente à tomada.
	Empurre firmemente o cesto para a fritadeira de ar quente, para garantir que fica bem acoplado.
Os alimentos não estão cozinhados na totalidade.	Opte por colocar porções mais pequenas de alimentos dentro do cesto. Se o cesto estiver demasiado cheio, os alimentos não cozinharão por completo.
	Aumente a temperatura ou duração da cozedura.
A comida não foi cozinhada de forma uniforme.	Alimentos que fiquem empilhados e amontoados, necessitam de ser agitados ou virados durante a preparação (consultar a secção **Agitar Alimentos**, página 11).
Os alimentos não adquirem uma textura crocante após fritar a ar quente.	Pincelar uma pequena porção de óleo nos alimentos, ou aplicar um pouco óleo alimentar em spray, pode ajudar a obter a textura crocante que procura (consultar **Guia de Preparação de Comida**, página 11).
As batatas fritas não foram cozinhadas devidamente.	Consultar a secção **Batatas Fritas**, página 11.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (CONT.)

Problema	Possível Solução
O cesto não desliza para o interior da fritadeira de ar quente com facilidade e segurança.	Certifique-se que o cesto não contém mais alimentos do que a sua capacidade.
	Certifique-se que a placa de escoamento está firmemente acoplada dentro do cesto.
A janela do cesto está suja ou embaciada.	Lave o cesto na máquina de lavar louça. Certifique-se que seca na totalidade.
A fritadeira de ar quente está a libertar fumo de cor escura.	Desligue a sua fritadeira de ar quente imediatamente. Fumo de cor escura normalmente indica que os alimentos estão a queimar ou que está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover os cestos. Se a causa inerente não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de **Atenção ao cliente** (consultar página 17).
A fritadeira de ar quente está a libertar fumo de cor branca ou vapor.	A fritadeira de ar quente pode libertar algum fumo de cor branca ou vapor, quando a utilizar pela primeira vez ou simplesmente devido à preparação de alimentos. É uma ocorrência normal e esperada.
	Certifique-se que o cesto e o interior da fritadeira de ar quente são limpos devidamente e não ficam vestígios de gordura nos componentes.
	Fritar alimentos com um alto teor de gordura pode levar à acumulação de gordura na placa de escoamento. Este óleo produzirá fumo de cor branca, e o cesto ficará mais quente do que o normal. Trata-se de uma ocorrência normal e esperada, e não deve afetar o processo de preparação de comida. Manuseie o cesto com cuidado.
A fritadeira de ar quente emite um odor plástico.	Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Siga as instruções para efetuar um **Teste de Funcionamento** (página 7) e assim ver-se livre do odor plástico característico. Se ainda assim o odor plástico persistir, por favor, entre em contacto com o serviço de **Atenção ao cliente** (consultar página 17).
O ecrã exibe o Código de Erro "E1".	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura. Entre em contacto com o serviço de **Atenção ao cliente** (consultar página 17).
O ecrã exibe o Código de Erro "E2".	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura. Entre em contacto com o serviço de **Atenção ao cliente** (consultar página 17).
O ecrã exibe o Código de Erro "E3".	Foi ativada a Proteção contra Sobreaquecimento da fritadeira de ar quente. Desligue a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada, para que possa arrefecer por completo. Se o ecrã continuar a exibir "**E3**", entre em contacto com o serviço de **Atenção ao cliente** (consultar página 17).

Se o seu problema não se encontra aqui listado, por favor, entre em contacto com o serviço de **Atenção ao cliente** (consultar página 17).

INFORMAÇÕES SOBRE A GARANTIA

Designação do produto	Fritadeira de ar quente Premium II Plus de 6,2 L
Modelo	CAF-P651-KEUR
Para sua própria referência, recomendamos vivamente que registe e conserve o ID do seu pedido e a data de aquisição do produto.	
Data de Aquisição do Produto	
ID do Pedido	

Garantia Limitada do Produto Cosori

Garantia de Produto de Consumidor Limitada a Dois (2) Anos*

A Arovast Corporation ("Arovast") garante e assegura que o produto se encontra isento de defeitos, tanto a nível de materiais como processo de fabrico, por um período de **2 anos desde a data de aquisição original** ("Período de Garantia Limitada"), sob condição que o produto seja utilizado em conformidade com as suas instruções de uso e manutenção (isto é, no ambiente a ele destinado e segundo condições normais e esperadas). ***Esta garantia não lhe limita os direitos cedidos ou conferidos pelas legislações nacionais ou regionais respeitantes à defesa do consumidor em vigor na sua região, sendo o Período de Garantia Limitada alargado por força dos requisitos aplicáveis, nestes casos.***

Os Benefícios Conferidos pela sua Garantia Limitada

Durante o Período de Garantia Limitada e no âmbito desta Apólice de Garantia limitada, a Arovast, a seu único e exclusivo critério, fica responsável por (i) reembolsar o valor da compra, caso esta tenha sido efetuada diretamente a partir da loja online Cosori, (ii) reparar quaisquer defeitos de material ou fabrico, (iii) substituir o produto com outro de valor igual ou superior, ou ainda, (iv) conceder crédito de loja de um montante equivalente ao valor da compra.

Quem Fica Abrangido pelas Condições?

A garantia limitada abrange unicamente o consumidor do produto responsável por efetuar a compra originalmente, não sendo por isso transmissível a quaisquer proprietários subsequentes do produto, independentemente da sua transferência de propriedade durante o período especificado da garantia limitada. O consumidor responsável pela aquisição original deve disponibilizar uma apuração do defeito ou avaria e prova da data de aquisição do produto, para ter acesso aos benefícios conferidos pela sua Garantia Limitada.

Tenha Cautela com Distribuidores e Vendedores Não-Autorizados

Esta garantia limitada não abrange produtos adquiridos através de distribuidores e vendedores não-autorizados. A garantia limitada da Arovast abrange unicamente produtos adquiridos a partir de distribuidores e vendedores autorizados, sujeitos ao controlo de qualidade da Arovast e que estejam comprometidos à sua implementação. Por favor, tenha em consideração que os produtos adquiridos através de páginas ou distribuidores não-autorizados podem ser contrafeitos, já usados, defeituosos, ou inadequados para uso no seu país. Pode zelar pela sua segurança e a dos seus produtos, ao certificar-se que adquire somente produtos diretamente a partir da Arovast ou dos seus distribuidores autorizados.

Se possui questões sobre um vendedor em particular, ou acredita que pode ter adquirido um produto a partir de um vendedor não-autorizado, por favor, entre em contacto com a nossa equipa de Atenção ao cliente.

Que Situações Não se Encontram Abrangidas pela Garantia?

- Desgaste natural e esperado, incluindo dos componentes que se possam deteriorar com o tempo, tais como o balde coletor, filtro, escova de rolo, bateria, e cabo de alimentação, ou danos de carpete ou piso resultantes de uso indevido.
- Se a prova de aquisição do produto sofreu alterações ou caso esta se encontre ilegível.
- Se o número do modelo, número de série ou código de data de produção no produto sofreram alterações, foram removidos ou caso se encontrem ilegíveis.
- Se o produto foi modificado, já não apresentando a sua condição original.
- Se o produto não foi utilizado em conformidade com as direções e instruções expressas no manual de utilizador.
- Danos resultantes da ligação de periféricos, equipamento adicional ou acessórios além daqueles recomendados no manual de utilizador.
- Danos ou defeitos resultantes de acidentes, uso indevido e má utilização, ou manutenção imprópria ou inadequada.
- Danos ou defeitos resultantes de serviços ou reparações no equipamento por parte de prestadores de serviços não-autorizados ou qualquer entidade que não a Arovast.
- Danos ou defeitos que decorram do uso comercial, aluguer, ou qualquer uso do produto que não o destinado originalmente.
- Se a unidade sofreu danos, incluindo, sem limitação, a danos causados por animais, raios, valores de tensão anormais, incêndios, desastres de causa natural, transporte, máquina de lavar louça, ou exposição a água (a menos que expressamente indicado no manual de utilizador que o produto pode ser lavado na máquina de lavar louça).
- Danos acidentais ou subsequentes.
- Danos ou defeitos que excedam o custo do produto.

Como Reclamar os Serviços de Garantia Limitada a que Tem Direito em 5 Passos Simples:

1. Certifique-se que o produto ainda se encontra inserido no período de garantia limitada especificado.
2. Certifique-se que possui uma cópia da fatura e ID do Pedido ou uma prova de aquisição do produto.
3. Certifique-se que tem consigo o produto. **NÃO** descarte do seu produto antes de entrar em contacto connosco.
4. Entre em contacto com a nossa Equipa de Atenção ao cliente.
5. Uma vez que o seu pedido receba a aprovação da Equipa de Atenção ao cliente, por favor, avance com a devolução do produto com uma cópia da fatura e do ID do pedido.

Recurso Único e Exclusivo

A GARANTIA LIMITADA ACIMA MENCIONADA CONSTITUI A RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA DA AROVAST CORPORATION, BEM COMO O SEU RECURSO ÚNICO E EXCLUSIVO, DERIVADOS DE INFRAÇÕES DE QUAISQUER GARANTIAS OU OUTRAS INCONFORMIDADES DO PRODUTO, ABRANGIDOS PELA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO. ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA, PREVALECENDO EM LUGAR DE QUAISQUER OUTRAS GARANTIAS. NENHUM FUNCIONÁRIO OU COLABORADOR DA AROVAST CORPORATION OU DE QUALQUER OUTRA ENTIDADE ESTÁ AUTORIZADO A CONCEDER QUAISQUER GARANTIAS, ALÉM DA GARANTIA LIMITADA EXPRESSA NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO.

Exclusão de Garantias Limitadas

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EXCETO CONFORME GARANTIDO NESTA APÓLICE DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A AROVAST CORPORATION FICA ENCARREGUE DE DISPONIBILIZAR OS PRODUTOS ADQUIRIDOS A PARTIR DA AROVAST CORPORATION NO ESTADO EM QUE ESTES SE ENCONTRAM ("AS IS"), REJEITANDO DESTA FORMA QUAISQUER GARANTIAS, TANTO EXPRESSAS COMO IMPLÍCITAS, LEGAIS OU DE QUALQUER OUTRO TIPO, INCLUINDO SEM LIMITAÇÃO A QUAISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO, DE NÃO-INFRAÇÃO, E DE APTIDÃO PARA UMA UTILIZAÇÃO EM PARTICULAR.

Limitações de Responsabilidade

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA OU SITUAÇÃO DEVERÁ A AROVAST CORPORATION, AS SUAS FILIAIS OU LICENCIANTES, PRESTADORES DE SERVIÇOS, FUNCIONÁRIOS, AGENTES, DIRIGENTES OU DIRETORES SER RESPONSABILIZADOS POR:

(a) DANOS DE QUALQUER NATUREZA RESULTANTES OU ASSOCIADOS À AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AROVAST CORPORATION QUE EXCEDAM OS PREÇOS DE AQUISIÇÃO PAGOS PELO CONSUMIDOR DESTES PRODUTOS, OU

(b) DANOS INDIRETOS, ESPECIAIS, INCIDENTAIS, SUBSEQUENTES OU PUNITIVOS, AINDA QUE A AROVAST CORPORATION OU QUALQUER UM DOS SEUS DISTRIBUIDORES TENHAM SIDO ACONSELHADOS QUANTO À POSSIBILIDADE OU PROBABILIDADES DA OCORRÊNCIA DESTES DANOS.

E ISTO INDEPENDENTEMENTE DA CAUSA INERENTE, SEJA POR DELITO (INCLUINDO NEGLIGÊNCIA), VIOLAÇÃO DOS TERMOS DE CONTRATO, OU QUALQUER OUTRA SITUAÇÃO. A NOSSA RESPONSABILIDADE NÃO PODERÁ, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, ULTRAPASSAR O MONTANTE EFETIVAMENTE PAGO PELO CONSUMIDOR NA AQUISIÇÃO DO PRODUTO COM DEFEITO, E NÃO SEREMOS RESPONSABILIZADOS, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, POR DANOS OU PERDAS SUBSEQUENTES, INCIDENTAIS, ESPECIAIS OU PUNITIVOS, TANTO DIRETOS COMO INDIRETOS.

EXCETO CONFORME EXPRESSO NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A AROVAST CORPORATION NÃO PODERÁ SER RESPONSABILIZADA PELOS CUSTOS ASSOCIADOS À SUBSTITUIÇÃO OU REPARAÇÃO DE PRODUTOS A ELA ADQUIRIDOS, INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, CUSTOS DE MÃO DE OBRA, INSTALAÇÃO, OU OUTROS CUSTOS INCORRIDOS PELO UTILIZADOR E, PARTICULARMENTE, QUAISQUER CUSTOS ASSOCIADOS À REMOÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE QUALQUER PRODUTO.

Outros Direitos De Que Pode Usufruir

EM CERTAS JURISDIÇÕES, NÃO É PERMITIDO: (1) A EXCLUSÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; (2) A LIMITAÇÃO DA DURAÇÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; E/ OU (3) A EXCLUSÃO OU LIMITAÇÃO DE DANOS INCIDENTAIS OU SUBSEQUENTES; TENDO ISTO EM CONTA, ALGUNS DOS TERMOS EXPRESSOS NESTA APÓLICE PODERÃO NÃO SE APLICAR AO SEU CASO EM PARTICULAR. NESTAS JURISDIÇÕES TERÁ APENAS ACESSO ÀS GARANTIAS IMPLÍCITAS EXPRESSAMENTE EXIGIDAS DE ACORDO COM OS TERMOS LEGAIS EM VIGOR. AS LIMITAÇÕES DE GARANTIAS, RESPONSABILIDADE E INDEMNIZAÇÕES SÃO APLICÁVEIS NA MEDIDA MÁXIMA DO POSSÍVEL PERMITIDO POR LEI.

AINDA QUE ESTA GARANTIA LIMITADA LHE CONFIRA DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS, É POSSÍVEL QUE POSSUA OUTROS DIREITOS NA SUA JURISDIÇÃO. ESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA PERMANECE SUJEITA À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, TANTO À SUA SITUAÇÃO COMO AO PRODUTO. POR FAVOR, ESTUDE A LEGISLAÇÃO EM VIGOR NA SUA JURISDIÇÃO PARA TER UM PLENO CONHECIMENTO DOS SEUS DIREITOS.

Alterações nesta apólice

Reservamo-nos o direito de alterar os termos e disponibilidade desta garantia limitada, a nosso critério, porém, as alterações não serão implementadas de forma retroativa.

A presente garantia é da autoria de:
AROVAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

ATENÇÃO AO CLIENTE

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

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

Endereço de e-mail: soporte@cosori.site

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

PARTILHE CONNOSCO AS SUAS CRIAÇÕES

Esperamos que este manual tenha sido útil e prestável. Mal podemos esperar por ver as suas incríveis criações, e acreditamos que irá querer partilhar as suas melhores fotos connosco! A nossa comunidade aguarda as suas partilhas—escolha a sua plataforma predileta da lista indicada em baixo. Tire fotos, identifique-nos, e inclua os nossos hashtags sem receio, chef Cosori!

@cosori_pt

@Cosori Portugal

NOTE

NOTE