

## Table des matières

Contenu du paquet	1
Spécifications	1
Lire et conserver ces instructions	2
Découvrir son airfryer connecté	6
Avant une première utilisation	7
Utiliser son airfryer	7
Dépannage	13
Informations sur la garantie limitée	15
Service client	17

## Contenu du paquet

- 1 × Friteuse à air Turbo Tower™ de 10,8 litres
- 2 × Plaque à croustiller
- 1 × Plaque à rôtir
- 1 × Mode d'emploi
- 1 × Guide de prise en main rapide

## Spécifications

Modèle	CAF-DC121-AEUR
Alimentation électrique	220 à 240 VCA, 50 Hz
Puissance nominale	2 630 W
Capacité	10,8 l Zone 1 (Panier du haut) : 4,3 l Zone 2 (Panier du bas) : 6,5 l
Plage de température	30 à 230 °C/ 90° à 450 °F
Minuterie	1 min à 12 heures
Dimensions (poignée comprise, L x l x H)	41,3 x 30 x 40,5 cm/ 16,3 x 11,8 x 15,9 po.
Poids	9,3 kg/ 20,5 lb

# LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## MESURES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Suivez les consignes élémentaires de sécurité lorsque vous utilisez votre airfryer. Lisez toutes les instructions.

### PRINCIPAUX POINTS DE SÉCURITÉ

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- Insérez fermement la plaque à croustiller dans le panier pour éviter qu'elle ne tombe.
- **N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
- Utilisez **toujours** des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.
- **Évitez** d'enrouler le cordon d'alimentation autour de l'ouverture de ventilation lorsque l'appareil est en fonctionnement. Le cordon d'alimentation risque sinon d'être endommagé par la température élevée, ce qui constitue un risque pendant l'utilisation.

### SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** les châssis, cordon ou du airfryer dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant tout nettoyage, le refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- **Ne faites pas** fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou un dommage quelconque. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Contactez le **Service client** (voir page 17).
- **N'utilisez pas** votre airfryer s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **Service client** (voir page 17).

- Toute utilisation d'accessoires non recommandés par Cosori peut engendrer des blessures.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer l'airfryer ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le panier et la plaque à croustiller ou lorsque vous vous débarrassez de la graisse chaude.
- **Toujours** placer la plaque à croustiller ou le panier interne sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- **Ne rien** stocker sur votre airfryer. **Ne rien** stocker à l'intérieur de votre airfryer.
- Cet airfryer peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation du airfryer d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
- **Ne pas** laisser les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien du airfryer, 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 l'airfryer.
- Cet airfryer n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Pour débrancher, mettez n'importe quelle commande sur « off » (arrêt), puis débranchez la fiche de la prise murale.
- **Ne pas** utiliser l'airfryer à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Tout entretien doit être effectué par un technicien agréé, contactez le **Service client** (voir page 17).
- Pour les instructions relatives au nettoyage des accessoires, voir **Entretien et Maintenance** (page 12)
- Ne convient pas à un usage commercial. Uniquement pour usage domestique.

## CUISSON EN COURS

- Un airfryer fonctionne **uniquement** avec de l'air chaud. **Ne jamais** remplir le panier d'huile ou de graisse.
- **Ne jamais** utiliser votre airfryer sans que le(s) panier(s) ne soit/soient en place.
- **Ne pas** placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans votre airfryer car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- **Ne pas** trop remplir le panier. Si les aliments touchent les résistances

chauffantes cela pourrait entraîner une surchauffe ou un risque d'incendie.

- **Ne pas** toucher les accessoires (dont la plaque à croustiller) pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Ne pas** placer de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre airfryer.
- Ne placez **jamais** de papier sulfurisé ou de cuisson dans la friteuse sans aliments dessus. L'air en circulation pourrait le soulever et le faire entrer en contact avec les résistances chauffantes, présentant un risque de surchauffe.
- Si vous recouvrez le panier d'une feuille d'aluminium, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les résistances chauffantes, ce qui pourrait entraîner une surchauffe et un risque d'incendie.
- **Toujours** utiliser des récipients résistants à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Pour réduire le risque d'incendie, éloignez votre airfryer de tout matériau inflammable (rideaux, nappes, etc.). Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre airfryer si vous voyez de la fumée

noire s'en échapper. Une fumée blanche est normale, due à la graisse chauffée ou à des éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le **Service client** (page 17).

- Pour éteindre la l'airfryer, appuyez une fois sur . L'écran affiche STANDBY (Veille),  reste orange, et tous les autres boutons s'éteignent.
- **Ne pas** laisser votre airfryer sans surveillance lors de son utilisation.

## ALIMENTATION ET CORDON

- Éteignez l'airfryer avant de débrancher la prise de courant.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. **Ne jamais** tirer sur le cordon d'alimentation.
- **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Retirez et jetez le capuchon de protection placé sur la fiche d'alimentation du airfryer afin de prévenir tout risque d'étouffement.
- **Ne jamais** utiliser une prise située sous le plan de travail pour brancher votre airfryer.
- Airfryer est doté d'une fiche avec mise à la terre à 3 broches. Toujours

brancher sur une prise électrique reliée à la terre. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

- Airfryer ne doit être utilisée qu'avec des systèmes électriques de **220 à 240 V, 50/ 60 Hz. Ne pas** brancher sur un autre type de prise. (Figure a)
- Conservez l'airfryer et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter le **Service client** (page 17).

## RALLONGES ÉLECTRIQUES

- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de faire attention à leur utilisation. Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
  - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique du airfryer.
  - Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.

- Si l'appareil est du type à être mis à la terre, le jeu de cordons ou la rallonge doivent être des cordons à 3 fils du type avec mise à la terre.

**AVERTISSEMENT :** Toute autre réparation doit être effectuée par un agent de service agréé.

## Champs électromagnétiques (CEM)

L'airfryer Cosori est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (CEM). 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.

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



**ATTENTION : surfaces chaudes.**



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

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

### Ce produit est conforme à la directive RoHS.

Ce produit est conforme à la directive 2011/65/UE, au règlement de 2012 sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à ses amendements, relatifs à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### Découvrir son airfryer connecté

**Remarque :**

- **Ne pas** essayer d'ouvrir la partie supérieure du airfryer. Ce n'est pas un couvercle.

#### SCHÉMA DU AIRFRYER [FIGURE 1]

- |                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| <b>A.</b> Entrée d'air         | <b>F.</b> Plaque à rôtir         |
| <b>B.</b> Sortie d'air         | <b>G.</b> Panier Zone 1 de 4,3 l |
| <b>C.</b> Panneau de commande  | <b>H.</b> Panier Zone 2 de 6,5 l |
| <b>D.</b> Cordon électrique    | <b>I.</b> Poignée du panier      |
| <b>E.</b> Plaque à croustiller |                                  |

# Avant une première utilisation

## Configuration

1. Retirez tous les emballages à l'intérieur et à l'extérieur du airfryer, y compris les autocollants temporaires et le film plastique.
2. Placez l'airfryer sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Tenez-le éloigné des zones susceptibles d'être endommagées par l'air chaud ou la vapeur (telles que des murs ou des placards).

**Remarque :** Laisser un espace d'au moins 13 cm / 5 pouces derrière l'airfryer. [Figure 2]  
Laissez suffisamment d'espace à l'avant du airfryer pour pouvoir retirer le panier.

3. Lavez soigneusement les paniers, les plaques à croustiller et la plaque à rôtir dans le lave-vaisselle ou à la main avec une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du airfryer à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
5. Remettez les plaques à croustiller dans les paniers et placez ceux-ci à l'intérieur du airfryer. [Figure 3]

## Test de fonctionnement

Effectuer un test vous permettra de vous familiariser avec votre airfryer, de vous assurer qu'il fonctionne correctement et de le nettoyer de tout résidu éventuel.

1. Assurez-vous que les paniers du airfryer sont vides et branchez-le.
2. Appuyez sur , puis sur **MATCH** (dupliquer). L'afficheur va indiquer « **195 °C** » et « **10 MIN** ».
3. Appuyez sur  pour lancer la cuisson. Une fois le test de fonctionnement terminé, l'airfryer va émettre un bip.

4. Retirez les paniers. Laissez les paniers refroidir totalement pendant 10 à 30 minutes.

### Remarque :

- tout airfryer 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 les plaques à croustiller chaudes peuvent tomber et constituer un risque pour la sécurité.

# Utiliser son airfryer

## Cuisson

### Remarque :

- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre airfryer. Cela perturberait la circulation de l'air et entraînerait de mauvais résultats en termes de friture à l'air. [Figure 4]
- Un airfryer n'est pas une friteuse traditionnelle. **Ne pas** remplir le panier d'huile, de matière grasse de friture ou de tout autre liquide.
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier du airfryer.

## PARAMÈTRES DES FONCTIONS DE CUISSON

Utiliser une fonction de cuisson est la façon la plus simple cuisiner avec un airfryer. Les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments.

- Pour personnaliser une fonction :
  - Choisissez une fonction et réglez le temps de cuisson et la température à l'aide des boutons  et .
  - Pour enregistrer les nouveaux paramètres, appuyez et maintenez le bouton de fonction de cuisson enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'airfryer émette un bip.

## PARAMÈTRES DES FONCTIONS DE CUISSON (SUITE)

- Pour réinitialiser toutes les fonctions :
  - Maintenez enfoncé ① et ② simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'airfryer émette un bip.

**Remarque :** pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez enfoncés les boutons  $\wedge$  ou  $\vee$ .

**AIR FRY (FRITURE À AIR) :** cuisson à haute température et circulation d'air maximale pour des aliments croustillants tels que les frites et les ailes de poulet.

**ROAST (RÔTISSERIE) :** idéal pour les viandes et les volailles. Les aliments seront tendres et juteux à l'intérieur et bien rôtis à l'extérieur.

**GRILL (GRIL) :** parfait pour des morceaux de viande minces (comme du bacon), de la volaille, du poisson, des saucisses et des légumes.

**BAKE (CUISSON AU FOUR) :** pour les gâteaux, les muffins et les pâtisseries.

**REHEAT (RÉCHAUFFER) :** redonnez vie à vos restes en les réchauffant doucement, pour un résultat croustillant.

**DRY (DÉSHYDRATER) :** une température basse et constante pour déshydrater les aliments. Idéal pour réaliser des chips de fruits ou de légumes.

**PROOF (POUSSE) :** maintien précis à basse température pour préparer du pain, des petits pains, de la pizza, de la pâte et du yaourt.

## UTILISATION DE LA PLAQUE À RÔTIR

La grille en fer est utilisée dans le panier de la ② (bas) pour créer une cuisson à 3 étages (voir page 10). La plaque à rôtir est idéale pour les aliments qui doivent être particulièrement croustillants, tels que les féculents et les protéines.

### Remarque :

- Lorsque vous utilisez la plaque à rôtir dans la ②, il n'est pas nécessaire de secouer

ou de retourner les aliments. Conçue pour une cuisson homogène, elle assure une répartition optimale de la chaleur pour des résultats parfaits sans intervention.

- La plaque à rôtir n'est prévue **que** pour la cuisson à deux étages dans la Zone 2. **N'essayez pas** de cuisiner avec la plaque à rôtir dans la Zone 1, car le panier n'est pas assez profond.
- Assurez-vous **toujours** que la plaque à rôtir est correctement en place et au fond du panier de la Zone 2 lors de la cuisson. [Figure 5]
- les aliments placés sur la plaque à rôtir cuisent plus rapidement que ceux placés directement sur la plaque à croustiller.
- Pour cuire deux types de légumes à la fois, faites d'abord cuire les légumes les plus fermes, puis placez ensuite les légumes plus tendres.

**ATTENTION :** la plaque à rôtir est très chaude après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces en silicone pour la retirer du panier.

## CUISSON AVEC UN SEUL PANIER

Le panier de la ① est idéal pour les petites portions et apporter plus de croustillant aux féculents ou protéines.

Le panier de la ② est idéal pour les grandes pièces, la cuisson des pâtisseries, des légumes, des féculents et des protéines de grande taille.

1. Placez les plaques à croustiller dans les paniers. La plaque à croustiller permet à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
2. Appuyez sur  $\downarrow$ . Appuyez sur ① ou ② pour choisir un panier.
3. Sélectionnez une fonction de cuisson.
4. Vous pouvez également régler la température et le temps de cuisson à l'aide des boutons  $\wedge$  et  $\vee$ . Vous pouvez le faire à tout moment pendant la

**Remarque :** pour augmenter ou diminuer rapidement le temps de cuisson ou la température, maintenez enfoncés les boutons  $\wedge$  ou  $\vee$ .

cuisson.

5. Appuyez sur  $\blacktriangleright$  | lancer la cuisson.
6. L'airfryer émet 3 bips lorsqu'il a terminé. L'afficheur va indiquer « **End** » (fin).

- Retirez le panier du airfryer, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des gants ou des ustensiles résistants à chaleur pour retirer les aliments du panier.

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

- Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
- Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, jetez l'huile avant de replacer le panier. [Figure 6]

- Laissez refroidir avant de nettoyer.

## POUR DÉSÉLECTIONNER UNE ZONE

- Appuyez et maintenez **1** ou **2** enfoncé pendant 3 secondes pour désélectionner le panier.
- Cliquez sur **1** ou **2** pour choisir l'autre panier.

## CUISSON AVEC DEUX PANIERS

Utilisez les deux paniers du airfryer pour cuire différents aliments en même temps. Les paniers des Zone 1 et Zone 2 peuvent être contrôlés séparément l'un de l'autre.

- Placez les plaques à croustiller dans les paniers. La plaque à croustiller permet à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
- Appuyez sur **U**. Appuyez sur **1** pour choisir le panier du haut.
- Sélectionnez une fonction de cuisson.
- Vous pouvez également régler la température et le temps de cuisson à l'aide des boutons **^** et **v**. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
- Cliquez ensuite sur **2** pour choisir le panier du bas.
- Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température et le temps de cuisson si nécessaire.

- Appuyez sur **▶||** pour lancer la cuisson avec les deux paniers.
- L'airfryer émet 3 bips lorsqu'il a terminé. L'afficheur va indiquer « **End** » (fin).

**Remarque :** Pour interrompre la cuisson, appuyez sur **1** ou **2** pour sélectionner un panier, puis cliquez sur **▶||**.

- Retirez le panier du airfryer, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des gants ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer les aliments du panier.

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

- Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
- Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, jetez l'huile avant de replacer le panier. [Figure 7]

- Laissez refroidir avant de nettoyer.

## MATCH (DUPLIQUER)

La fonction Match duplique les réglages sur l'ensemble de l'Air Fryer, permettant aux paniers des zones 1 et 2 de cuire avec le même temps et la même température. Cela vous permet de cuire de grandes quantités en une seule fois.

- Cliquez sur **U**, puis sur **MATCH** (dupliquer).
- Sélectionnez une fonction de cuisson.
- Vous pouvez également régler le temps de cuisson et la température à l'aide des boutons **^** et **v**.
- Cliquez sur **▶||** pour débiter la cuisson avec les deux paniers.

**Remarque :** si l'un des paniers ou les deux sont en cours de cuisson, la fonction Match (dupliquer) ne fonctionnera pas.

## SYNC (SYNCHRONISER)

La fonction Sync (synchroniser) synchronise automatiquement les deux paniers pour qu'ils terminent la cuisson en même temps.

1. Appuyez sur , puis sur  pour choisir le panier du haut.
2. Sélectionnez une fonction de cuisson.
3. Vous pouvez également régler la température et le temps de cuisson.
4. Appuyez sur  pour choisir le panier du bas. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez les paramètres si nécessaire.
5. Appuyez sur **SYNC** (synchroniser).
6. Appuyez sur  pour commencer à cuire. Le panier dont le temps de cuisson est le plus court affiche « Hold » (maintenir).
7. Lorsque les temps de cuisson des deux paniers correspondent (le temps restant est le même), l'airfryer émet un bip et l'autre panier commence automatiquement la cuisson.
8. Les deux paniers finiront la cuisson en même temps.

Pour annuler prématurément la cuisson dans une zone :

1. Appuyez et maintenez  ou  enfoncés pendant 3 secondes pour arrêter la cuisson dans cette zone.

Pour annuler prématurément la cuisson dans les deux zones :

2. Maintenez enfoncé  pendant 3 secondes.

## CUISSON SUR 3 ÉTAGES

Préparez un repas complet en utilisant la zone 1 pour cuire vos aliments et en plaçant la plaque à rôtir dans la zone 2, transformant ainsi le panier inférieur en deux niveaux de cuisson. Zone 1 & niveau supérieur de la zone 2 : idéal pour obtenir des protéines bien dorées et ultra croustillantes. Niveau inférieur de la zone 2 : parfait pour les aliments nécessitant moins de croustillant, comme les légumes.

[Figure 8]

## CUISSON SUR 3 ÉTAGES (SUITE)

**Remarque :** la plaque à rôtir n'est prévue que pour la cuisson à deux étages dans la Zone 2. **N'essayez pas de cuisiner avec la plaque à rôtir dans la Zone 1, car le panier n'est pas assez profond.**

1. Assurez-vous que les plaques à croustiller sont bien dans les paniers.
2. Déposez des légumes ou des féculents sur la plaque à croustiller du panier de la zone 2.
3. Placez la grille en fer par-dessus, puis ajoutez des protéines ou des féculents assaisonnés sur la grille.
4. Disposez des protéines ou des féculents supplémentaires dans le panier de la zone 1.
5. Appuyez sur , sélectionnez une fonction de cuisson et, si nécessaire, réglez la température à l'aide des boutons  et .
6. Appuyez sur , sélectionnez une fonction de cuisson et, si nécessaire, réglez la température à l'aide des boutons  et .
7. Appuyez sur **SYNC** (synchroniser), puis sur  pour lancer la cuisson.

### Remarque :

- les aliments placés sur la plaque à rôtir cuisent plus rapidement que ceux placés directement sur la plaque à croustiller.
- Pour cuire deux types de légumes à la fois, faites d'abord cuire les légumes les plus fermes, puis placez ensuite les légumes plus tendres.
- Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de ne pas cuire des aliments frais et surgelés simultanément dans le même panier.
- Retourner les protéines à mi-cuisson permet d'assurer une cuisson et une coloration homogènes.
- Faites tremper la plaque à rôtir dans de l'eau savonneuse pour éliminer les graisses tenaces et les résidus.

**ATTENTION :** la plaque à rôtir est très chaude après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces en silicone pour la retirer du panier.

## Guide de cuisson

### REPLISSAGE EXCESSIF

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale.
- **N'utilisez pas** d'aliments emballés. Si les aliments touchent les résistances chauffantes cela pourrait entraîner une surchauffe ou un risque d'incendie.

### UTILISATION D'HUILE

- Ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. Ne pas utiliser plus de 30 ml/ 2 cuillères à soupe d'huile.
- Les aérosols d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.
- **Ne pas** utiliser d'aérosols de cuisine contenant des gaz propulseurs. Les gaz propulseurs peuvent endommager le revêtement anti-adhésif du panier de l'airfryer.

### CONSEILS ALIMENTAIRES

- Pour de meilleurs résultats, secouez ou remuez souvent les aliments. Nous recommandons de secouer ou de remuer les aliments avec des pinces au moins 3 fois au cours de la cuisson.
- Lors de la cuisson d'une protéine, veillez à placer la plaque à croustiller dans le panier de la Zone 1 pour des résultats encore plus croustillants.

### POULET ENTIER

- Nous vous recommandons d'utiliser une plaque à croustiller pour éviter que le dessous du poulet ne touche la graisse et l'huile qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Utilisez des pinces pour retourner le poulet en cours de cuisson. Insérez un côté de la pince dans le poulet pour bien le saisir avant de le retourner.  
*[Figure 9]*

### CHANGEMENT DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE

- Maintenez appuyé **TEMP** (température)  $\wedge$  et  $\vee$  simultanément pendant 3 secondes.
- L'airfryer émet un seul bip et l'unité de température passe de Celsius à Fahrenheit.
- Répétez l'opération pour revenir à Celsius.

### MISE EN PAUSE

- Appuyez sur  $\blacktriangleright||$  pour mettre en pause la cuisson lors d'une cuisson à deux paniers ou d'une cuisson à un seul panier. Pour mettre en pause un seul panier lors d'une cuisson à deux paniers, sélectionnez le panier que vous souhaitez mettre en pause, puis appuyez sur  $\blacktriangleright||$ . En mode pause, l'airfryer s'arrête de chauffer et  $\blacktriangleright||$  clignote.
- Appuyez sur  $\blacktriangleright||$  pour reprendre la cuisson.
- Après 10 minutes d'inactivité, Appuyez s'éteint.
- Cela vous permet de mettre en pause la fonction de cuisson sans retirer le panier de l'airfryer.

## REPRENDRE AUTOMATIQUEMENT LA CUISSON

- Si vous retirez le panier, l'airfryer met automatiquement la cuisson en pause.
- Lorsque vous remplacez le panier, l'airfryer reprend automatiquement la cuisson conformément à vos réglages précédents.

## COUPURE AUTOMATIQUE

- l'airfryer n'a aucune fonction de cuisson active, il efface tous les réglages et s'éteint après 10 minutes d'inactivité.

# Entretien et maintenance

### Remarque :

- **Toujours** nettoyer les paniers de l'airfryer et les plaques à croustiller après chaque utilisation.
- Pour faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de papier d'aluminium (à l'exception des plaques à croustiller).

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

**Remarque :** Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des produits nettoyants abrasifs.

4. Pour les graisses tenaces :
  - a. Dans un petit bol, mélangez 30 g / 2 c. à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml / 1 c. à soupe d'eau pour constituer une pâte facile à étaler.
  - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur le panier et la plaque à croustiller et frottez. Laissez le panier et la plaque à croustiller reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
  - c. Lavez les paniers et les plaques à croustiller avec de l'eau et du savon avant utilisation.
5. Nettoyez l'intérieur de l'airfryer avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. **Ne pas** plonger dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez les résistances chauffantes afin d'éliminer tous les résidus alimentaires. *[Figure 10]*
6. Séchez avant utilisation.

**Remarque :** assurez-vous que la résistance chauffante est complètement sèche avant d'allumer l'airfryer.

# Dépannage

Problème	Solution possible
L'airfryer fait un bruit de cliquetis en cours de cuisson.	Cela est normal. L'airfryer fonctionne de manière à maintenir la température cible.
L'airfryer ne s'allume pas.	Vérifiez que l'airfryer est branché.
	Poussez fermement le panier dans l'airfryer.
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 le temps de cuisson.
La cuisson des aliments n'est pas homogène.	Les aliments superposés ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés en cours de cuisson (voir <b>Conseils alimentaires</b> , page 11).
Les aliments ne sont pas croustillants une fois la cuisson finie.	Pulvérisez ou badigeonnez une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir <b>Guide de cuisson</b> , page 11).
Le panier ne glisse pas correctement dans l'airfryer.	Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.
	Assurez-vous que les plaques à croustiller sont bien insérées dans le panier.
Une vapeur blanche s'échappe du airfryer.	L'airfryer peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou lors de la cuisson. Cela est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur du airfryer sont correctement nettoyés et non gras.
	La cuisson d'aliments gras provoque l'accumulation d'huile sous les plaques à croustiller. Cette huile va dégager une fumée blanche, et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait affecter en rien la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.
Une fumée sombre s'échappe du airfryer.	Débranchez immédiatement votre airfryer. Une fumée sombre implique que des aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le <b>Service client</b> (voir page 17).
L'airfryer dégage une odeur de plastique.	Tout airfryer peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Respectez les instructions concernant un <b>Test de fonctionnement</b> (page 7) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le <b>Service client</b> (voir page 17).

## Dépannage (suite)

Problème	Solution possible
Le code d'erreur « E01 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 1. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 17).
Le code d'erreur « E02 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 1. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 17).
Le code d'erreur « E03 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe du airfryer s'est activée en zone 1. Éteignez et débranchez l'airfryer et laissez-le totalement refroidir. Si l'écran continue d'afficher « E03 », contactez le <b>Service client</b> (voir page 17).
Le code d'erreur « E12 » s'affiche.	Il y a une erreur dans le moteur du haut. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 17).
Le code d'erreur « E24 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 2. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 17).
Le code d'erreur « E25 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 2. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 17).
Le code d'erreur « E28 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe du airfryer s'est activée en zone 2. Éteignez et débranchez l'airfryer et laissez-le totalement refroidir. Si l'écran continue d'afficher « E28 », contactez le <b>Service client</b> (voir page 17).
Le code d'erreur « E30 » s'affiche	Il y a une erreur dans le moteur du bas. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 17).

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

## Déclaration de conformité

Arovast Corporation déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles et à toute autre disposition pertinente de la directive 2014/53/UE, au Règlement 2017 sur les équipements radio du Royaume-Uni et à toutes les autres exigences des directives européennes et britanniques applicables. La déclaration de conformité complète peut être consultée sur : <https://cosori.com/euro/compliance>

### Fabricant :

VESYNC (SINGAPOUR) PTE. LTD  
6 Raffles Quay, #14-06, 048580 Singapour

# Informations sur la garantie limitée

<b>Nom du produit</b>	Friteuse à air Turbo Tower™ de 10,8 litres
<b>Modèle</b>	CAF-DC121-AEUR
<i>Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.</i>	
<b>Date d'achat</b>	
<b>Numéro de commande</b>	

## Garantie limitée des produits

### Cosori

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

Etekcity GmbH (« Etekcity ») 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, Etekcity, 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, (ii) réparera tout défaut de matériau ou de fabrication, (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit de magasin au montant du prix d'achat.

#### Qui peut bénéficier de la couverture ?

Cette garantie limitée ne s'applique qu'à l'acheteur initial du produit et n'est pas 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'Etekcity ne s'applique qu'aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs agréés soumis aux contrôles de qualité d'Etekcity 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'Etekcity ou de ses revendeurs agréés.

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

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

- L'usure normale du produit, notamment l'usure normale des pièces, ou les dommages dus à une mauvaise utilisation.
- 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'Etekcity.
- Les dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas prévu.

• Si l'appareil a été endommagé, notamment par des animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, une catastrophe naturelle, le transport, un lave-vaisselle ou de l'eau (sauf si le manuel de l'utilisateur indique expressément que le produit peut être lavé au lave-vaisselle).

- Dommages accessoires et indirects.
- Les dommages ou défauts dépassant le coût du produit.

Réclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

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

## Recours unique et exclusif

LA GARANTIE LIMITÉE QUI PRÉCÈDE CONSTITUE LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVE D'ETEK CITY GMBH 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'ETEK CITY GMBH 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, ETEK CITY GMBH FOURNIT LES PRODUITS QUE VOUS ACHETEZ À ETEK CITY GMBH « TELS QUELS » ET ETEK CITY GMBH 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, ETEK CITY GMBH, SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES, OU LEURS CONCÉDANTS, FOURNISSEURS DE SERVICES, EMPLOYÉS, AGENTS, DIRIGEANTS OU ADMINISTRATEURS NE PEUVENT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUS POUR RESPONSABLES DE CE QUI SUIT :

(a) DES DOMMAGES DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DÉCOULANT DES PRODUITS ACHETÉS AUPRÈS D'ETEK CITY GMBH OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR POUR CES PRODUITS, OU  
 (b) DES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI ETEK CITY GMBH OU L'UN DE SES FOURNISSEURS A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ OU DE LA PROBABILITÉ DE TELS DOMMAGES. ET INDÉPENDAMMENT DU FAIT QU'ILS SOIENT CAUSÉS PAR UN DÉLIT CIVIL (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), UNE RUPTURE DE CONTRAT OU AUTRE. NOTRE RESPONSABILITÉ NE DÉPASSERA EN AUCUN CAS LE MONTANT RÉEL QUE VOUS AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT DÉFECTUEUX, ET NOUS NE SERONS EN AUCUN CAS RESPONSABLES DES DOMMAGES OU PERTES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX OU PUNITIFS, QU'ILS SOIENT DIRECTS OU INDIRECTS. SOUS RÉSERVE DES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, ETEK CITY GMBH 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 :

Etekcity GmbH  
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe  
Allemagne

## Service client

Pour toute question ou préoccupation concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe de Service client.

### **Etekcity GmbH**

Vossbarg 1, 25524 Itzehoe  
Allemagne

**Courriel** : [soporte@cosori.site](mailto:soporte@cosori.site)

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