

Quick Start Guide & Quick Reference Guide

Smart Air Fryer

EN

DE

FR

ES

IT

COSORI

EN ENGLISH

Table of Contents

Quick Start Guide	3
Tips from the Chef	4
Shortcut Sheet	6
Customise Your Presets	7

DE DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

Kurzanleitung	9
Tipps vom Küchenchef	10
Tastaturkürzel	12
Anpassung Ihrer Vorgaben	13

FR FRANÇAIS

Table des matières

Guide de démarrage rapide	15
Astuces du chef	16
Mémo	18
Personnalisez vos préréglages	19

ES ESPAÑOL

Índice

Guía de inicio rápido	21
Consejos del chef	22
Hoja resumen	24
Personaliza tus programas	25

IT ITALIANO

Indice

Guida di avviamento rapido	27
Consigli dello chef	28
Opzioni di scelta rapida	30
Personalizzazione dei programmi preimpostati	31

Quick Start Guide



1. To download the VeSync app, scan the QR code or search "VeSync" in the Apple App Store® or Google Play™ Store.
2. Open the VeSync app. If you have an existing account, tap **Log In**. To create a new account, tap **Sign Up**.
3. Follow the in-app instructions to add your air fryer.

Note: You can connect to the VeSync app by selecting model **CS158-AF-RXB** or **CS158-AF**.

NEED MORE HELP?



Scan here to view the extended digital manual for more app information, including instructions for resetting, configuration, and more.

Due to app updates and improvements, the contents of the manual may change without notice. In case of any differences, follow the in-app instructions.

TROUBLESHOOTING

Why isn't my air fryer connecting to the VeSync app?

- During the setup process, you must be on a secure WiFi network. Confirm that the network is working correctly.
- Make sure the WiFi password you entered is correct.
- Reset the air fryer and try connecting again.

My air fryer is offline.

- Make sure the air fryer is plugged in. The air fryer may appear to be offline if it is unplugged, or if the outlet does not have power.
- Refresh the VeSync menu by swiping down on the screen.
- Make sure your router is connected to the internet and your phone's network connection is working.
- Follow these steps:
 1. Delete the air fryer from the VeSync app.
 2. Reset the air fryer. See the online manual for details.
 3. Reconfigure your air fryer with the VeSync app.
 4. When the air fryer is online again, upgrade its firmware.

Note: Power outages, internet outages, or changing WiFi routers may cause your air fryer to go offline.

Tips from the Chef



Preheating

To produce crisp and evenly cooked food, always preheat your air fryer. Just choose the temperature you want, and let it heat up for 3–5 minutes. When the timer goes off, the air fryer is ready to start cooking.



Overcrowding

It's tempting to cook more food at once to try and speed up cooking. But if you overcrowd the baskets with too much food, it won't brown and may take longer to cook.

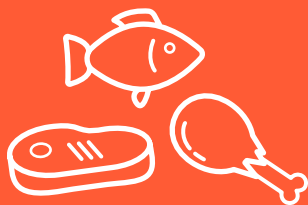


Breading Technique

Breading is a crucial step for many of your delicious cravings, and for many air fryer recipes. First coat food in flour, then egg, and then breadcrumbs. Be sure to press in the breadcrumbs firmly so your food stays coated during cooking for a crisp and crunchy texture.

Show off what you're cooking. Join us online!

COSORI



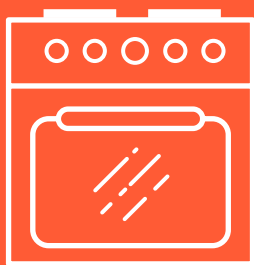
Air Frying Meats & Fish

Let thicker meat rest at room temperature for 15–20 minutes before cooking. If you cook food immediately after taking it out of the fridge, it may come out raw or undercooked. After air frying a steak or a fish fillet, let it rest for 5–10 minutes so the juices stay intact, resulting in a moist and delicate piece of meat.



Essential Cooking Utensils

Invest in an oil spray bottle. It's much easier than hand-drizzling oil onto your food, and will use less oil overall. Baking tins are great for decadent desserts, and tongs will help you handle small foods.


























Adapting Oven Recipes

You can easily adapt your favourite oven recipes for your air fryer! Just lower the temperature by 15°C and cut the cooking time down by 20%. For example: if a recipe calls for 175°C and 20 minutes, then you can air fry at 160°C for only 16 minutes. Results may vary.

SHORTCUT SHEET

Please check the manual for complete details on operating your Cosori Air Fryer.

KEEP WARM	PREHEAT	MANUAL	WITHOUT SHAKE	WITH SHAKE
				
Select Keep Warm	Select Preheat	Once the air fryer is preheated	Once the air fryer is preheated	Once the air fryer is preheated
				
Adjust Time* to desired setting	Adjust Temp* to desired setting	Add food to the baskets	Add food to the baskets	Add food to the baskets
				
Press Start/Pause	Press Start/Pause	Adjust Temp/Time to desired setting	Select Preheat	Select Preheat
<i>*Note: Temp cannot be adjusted for the Keep Warm function.</i>				
	Screen will show when air fryer is READY	Press Start/Pause	Press Start/Pause	Press Start/Pause
	<i>*Note: Time will adjust automatically to the Preheat Temp.</i>			
		Screen will show when cooking is done	Screen will show when cooking is done	SHAKE when prompted
				
				Screen will show when cooking is done

CUSTOMISE YOUR PRESETS

1 Choose a preset.

2 Follow this chart to adjust temperature and time.

3 Press  to start air frying.

Steak

Medium Rare **205°C 6_{MIN}**

Medium **205°C 8_{MIN}**

Well Done **205°C 10_{MIN}**

Chicken

Chicken Legs **195°C 25_{MIN}**

Chicken Wings **195°C 25_{MIN}**

Bone-In Chicken Thighs **195°C 25_{MIN}**

Seafood

Salmon Fillet (28 g) **175°C 8_{MIN}**

Fish Nuggets **175°C 6_{MIN}**

Tilapia (28 g)* **190°C 8_{MIN}**
*Cook at 185°C–195°C

Shrimp

Jumbo Shrimp **190°C 8_{MIN}**

Breaded Shrimp **175°C 8_{MIN}**

Small to Mid-Sized Shrimp **190°C 6_{MIN}**

Bacon

Thin-Cut Bacon **160°C 8_{MIN}**

Pancetta **175°C 10_{MIN}**

Parma Ham **160°C 6_{MIN}**

Frozen Foods

Chicken Nuggets **175°C 12_{MIN}**

Frozen Shrimp **190°C 8_{MIN}**

Onion Rings **175°C 10_{MIN}**

French Fries

Thin-Cut Fries **190°C 25_{MIN}**

Thick-Cut Fries **190°C 28_{MIN}**

Potato Wedges **190°C 25_{MIN}**

Vegetables

Broccoli **150°C 8_{MIN}**

Cauliflower **150°C 10_{MIN}**

Zucchini **175°C 6_{MIN}**

Root Vegetables

Carrots **205°C 10_{MIN}**

Brussel Sprouts **205°C 8_{MIN}**

Sweet Potatoes* **175°C 25_{MIN}**
*Cook for 20–30 minutes

Breads

Garlic Bread **160°C 5_{MIN}**

Grilled Cheese **160°C 8_{MIN}**

Banana Bread **160°C 30_{MIN}**

Desserts

Cupcakes **150°C 15_{MIN}**

Cakes **160°C 30_{MIN}**

Soufflés **160°C 14_{MIN}**

Thank you for your purchase!

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



join the Cosori Cooks Community on Facebook
[facebook.com/CosoriUK](https://www.facebook.com/CosoriUK)



explore our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



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



CONTACT OUR CHEFS

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

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

Kurzanleitung



1. Um die VeSync-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie „VeSync“ im Apple App[®] oder Google Play[™] Store.
2. Öffnen Sie die VeSync-App. Wenn Sie schon ein Konto haben, wählen Sie **Anmelden**. Um ein neues Konto einzurichten, berühren Sie **Registrieren**.
3. Befolgen Sie die Anweisungen der App, um die Heißluftfritteuse hinzuzufügen.

Hinweis: Sie können eine Verbindung zur VeSync-App herstellen, indem Sie das Modell **CS158-AF-RXB** oder **CS158-AF** auswählen.

BENÖTIGEN SIE WEITERE HILFE?



Scannen Sie hier, um das umfassende digitale Handbuch aufzurufen und weitere Informationen wie Anweisungen zum Zurücksetzen, Konfiguration usw. zu erhalten.

Aufgrund von Updates und Verbesserungen kann sich der Inhalt dieses Handbuchs ohne Vorankündigung ändern. Befolgen Sie in jedem Fall bitte die Anweisungen in der App.

PROBLEMLÖSUNG

Warum kann meine Heißluftfritteuse keine Verbindung zur VeSync-App herstellen?

- Beim Einrichten müssen Sie mit einem sicheren WLAN-Netzwerk verbunden sein. Vergewissern Sie sich, dass das Netzwerk ordnungsgemäß funktioniert.
- Vergewissern Sie sich, dass das von Ihnen eingegebene WLAN-Passwort korrekt ist.
- Setzen Sie die Heißluftfritteuse zurück und versuchen Sie erneut, eine Verbindung herzustellen.

Hinweis: Stromausfälle, Internetausfälle oder wechselnde WLAN-Router können dazu führen, dass Ihre Heißluftfritteuse offline geht.

Meine Heißluftfritteuse ist offline.

- Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist. Die Heißluftfritteuse kann offline erscheinen, wenn sie nicht mit der Stromversorgung verbunden ist oder wenn die Steckdose nicht mit Strom versorgt wird.
- Aktualisieren Sie das VeSync-Menü, indem Sie den Bildschirm nach unten streichen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Router mit dem Internet verbunden ist und die Netzwerkverbindung Ihres Smartphones funktioniert.
- Befolgen Sie diese Schritte:
 1. Löschen Sie die Heißluftfritteuse aus der VeSync-App.
 2. Setzen Sie die Heißluftfritteuse zurück. Weitere Informationen finden Sie im Online-Handbuch.
 3. Konfigurieren Sie Ihre Heißluftfritteuse erneut mit der VeSync-App.
 4. Wenn die Heißluftfritteuse wieder online ist, rüsten Sie ihre Firmware auf.

Tipps vom Küchenchef



Vorheizen

Für krosse und gleichmäßig gekochte Gerichte sollten Sie die Heißluftfritteuse immer vorheizen. Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur und lassen Sie das Gerät drei bis fünf Minuten aufheizen. Wenn der Timer ertönt, ist die Heißluftfritteuse bereit.



Überfüllen

Widerstehen Sie der Versuchung, mehr Kochgut auf einmal zu kochen und so Zeit zu sparen. Wenn Sie die Körbe mit zu viel Kochgut füllen, bräunt es nicht und nimmt so womöglich sogar noch mehr Zeit in Anspruch.

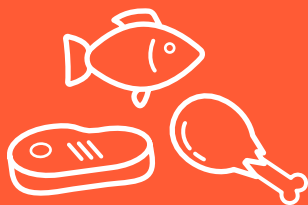


Panadetechnik

Das Panieren ist für viele Leckereien ein wesentlicher Teil, so auch für viele Heißluftfritteusen-Rezepte. Wälzen Sie die entsprechende Zutat zuerst in Mehl, dann in geschlagenem Ei und anschließend in Paniermehl. Das Paniermehl muss fest haften, damit das Fleisch oder Gemüse während des Kochens fest und knusprig bleibt.

Zeigen Sie vor, was Sie kochen. Besuchen Sie uns online!

COSORI



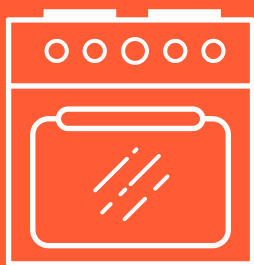
Frittieren von Fleisch und Fisch

Lassen Sie dickere Fleischstücke vor dem Kochen 15-20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. Wenn Sie die Lebensmittel direkt aus dem Kühlschrank kochen, garen sie womöglich nicht vollkommen und sind innen noch etwas roh. Nach dem Frittieren eines Steaks oder Fischfilets sollten Sie dieses 5-10 Minuten ruhen lassen, damit die Säfte intakt bleiben und Sie ein saftiges und leckeres Stück Fleisch oder Fisch genießen können.



Unerlässliche Küchenutensilien

Investieren Sie in ein Ölspray. Das ist viel leichter, als das Öl per Hand auf das Essen zu träufeln, und verbraucht insgesamt weniger Öl. Backformen eignen sich ausgezeichnet für dekadente Nachtische, und entsprechende Zangen erleichtern Ihnen den Umgang mit kleinen Stücken.


























Anpassen von Ofenrezepten


Ihre Lieblingsofenrezepte können Sie ganz leicht für die Heißluftfritteuse abändern! Senken Sie einfach die Temperatur um 15 °C und verkürzen Sie die Kochzeit um 20 %. Zum Beispiel: Wenn ein Rezept 175 °C und 20 Minuten vorgibt, dann frittieren Sie nur 16 Minuten bei 160 °C. Die Ergebnisse können variieren.

TASTATURKÜRZEL

Vollständige Angaben zur Bedienung Ihrer Heißluftfritteuse von Cosori finden Sie in der Bedienungsanleitung.

WARMHALTEN	VORHEIZEN	MANUELL	OHNE SCHÜTTELN	MIT SCHÜTTELN
				
<p>Wählen Sie Warmhalten aus</p>	<p>Wählen Sie Vorheizen aus</p>	<p>Sobald die Heißluftfritteuse vorgeheizt ist</p>	<p>Sobald die Heißluftfritteuse vorgeheizt ist</p>	<p>Sobald die Heißluftfritteuse vorgeheizt ist</p>
 <p>Ändern Sie die Zeit* nach Wunsch</p>	 <p>Ändern Sie die Temperatur* nach Wunsch</p>	 <p>Geben Sie Kochgut in die Körbe</p>	 <p>Geben Sie Kochgut in die Körbe</p>	 <p>Geben Sie Kochgut in die Körbe</p>
				
<p>Drücken Sie Start/Pause</p>	<p>Drücken Sie Start/Pause</p>	<p>Ändern Sie Temperatur/Zeit nach Wunsch</p>	<p>Wählen Sie Vorheizen aus</p>	<p>Wählen Sie Vorheizen aus</p>
<p><i>*Hinweis: Die Temperatur kann für die Funktion Warmhalten nicht geändert werden.</i></p>				
	<p>Der Bildschirm zeigt BEREIT an, wenn die Heißluftfritteuse bereit ist</p>	<p>Drücken Sie Start/Pause</p>	<p>Drücken Sie Start/Pause</p>	<p>Drücken Sie Start/Pause</p>
	<p><i>*Hinweis: Die Zeit wird automatisch an die Vorheiz-Temperatur angepasst</i></p>			
		<p>Bildschirm zeigt an, wenn der Kochvorgang beendet ist</p>	<p>Bildschirm zeigt an, wenn der Kochvorgang beendet ist</p>	<p>SCHÜTTELN Sie das Kochgut bei Aufforderung</p>
				
				<p>Bildschirm zeigt an, wenn der Kochvorgang beendet ist</p>

ANPASSUNG IHRER VORGABEN

- 1 Wählen Sie eine Vorgabe aus.
- 2 Benutzen Sie diese Tabelle zur Einstellung von Temperatur und Zeit.
- 3 Drücken Sie , um zu mit dem Heißluftfrittieren zu beginnen.



Steak

Halb durch	205 °C	6 MIN
Mittel	205 °C	8 MIN
Gut durch	205 °C	10 MIN



Hähnchen

Hühnerkeulen	195 °C	25 MIN
Hühnerflügel	195 °C	25 MIN
Hühnerschenkel mit Knochen	195 °C	25 MIN



Meeresfrüchte

Lachsfilet (28 g)	175 °C	8 MIN
Fisch-Nuggets	175 °C	6 MIN
Tilapia (28 g)*	190 °C	8 MIN

*Frittieren bei 185 °C-195 °C



Garnele

Riesengarnelen	190 °C	8 MIN
Paniert Garnele	175 °C	8 MIN
Kleine bis mittelgroße Garnelen	190 °C	6 MIN



Speck

Dünn geschnittener Speck	160 °C	8 MIN
Pancetta	175 °C	10 MIN
Parmaschinken	160 °C	6 MIN



Tiefkühlkost

Hühchen-Nuggets	175 °C	12 MIN
Tiefgefrorene Garnelen	190 °C	8 MIN
Zwiebelringe	175 °C	10 MIN



Pommes

Schmale Pommes	190 °C	25 MIN
Dicke Pommes	190 °C	28 MIN
Kartoffelecken	190 °C	25 MIN



Gemüse

Brokkoli	150 °C	8 MIN
Blumenkohl	150 °C	10 MIN
Zucchini	175 °C	6 MIN



Wurzelgemüse

Möhren	205 °C	10 MIN
Rosenkohl	205 °C	8 MIN
Süßkartoffeln*	175 °C	25 MIN

*20-30 Minuten frittieren



Brot

Knoblauchbrot	160 °C	5 MIN
Gegrillter Käse	160 °C	8 MIN
Bananenbrot	160 °C	30 MIN



Nachspeisen

Cupcakes	150 °C	15 MIN
Kuchen	160 °C	30 MIN
Soufflés	160 °C	14 MIN

Vielen Dank für Ihren Kauf!

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



Kommen Sie der Cosori Cooks Community auf Facebook
facebook.com/CosoriGermany



Entdecken Sie unsere Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes



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



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÖCHE

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

E-Mail: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori

Fröhliches Kochen!

Guide de démarrage rapide



1. Pour télécharger l'application VeSync, scannez le QR code ou recherchez « VeSync » dans l'App Store® d'Apple ou dans Google Play™ Store.
2. Ouvrez l'application VeSync. Si vous disposez déjà d'un compte, appuyez sur **Log In** (S'identifier). Pour créer un compte, appuyez sur **Sign Up** (S'inscrire).
3. Suivez les instructions fournies dans l'application pour ajouter votre friteuse sans huile.

Remarque : connectez-vous à l'application VeSync en sélectionnant le modèle **CS158-AF-RXB** ou **CS158-AF**.

BESOIN D'AIDE ?



Scannez ce QR code pour consulter le manuel numérique intégral et obtenir plus d'informations sur l'application, y compris les consignes de réinitialisation, de configuration et bien plus encore.

En raison des mises à jour et des améliorations de l'application, le contenu du manuel est susceptible d'être modifié sans préavis. En cas de différences, suivez les instructions dans l'application.

DÉPANNAGE

Pourquoi ma friteuse sans huile ne se connecte-t-elle pas à l'application VeSync ?

- Pendant le processus de configuration, vous devez être connecté à un réseau Wi-Fi sécurisé. Confirmez que le réseau fonctionne correctement.
- Assurez-vous que le mot de passe Wi-Fi entré est correct.
- Réinitialisez la friteuse sans huile puis essayez à nouveau de la connecter.

Remarque : votre friteuse sans huile peut se déconnecter en cas de coupure d'électricité, de panne d'Internet ou de remplacement de votre routeur Wi-Fi.

Ma friteuse sans huile est hors ligne.

- Assurez-vous que la friteuse sans huile est branchée. La friteuse sans huile peut apparaître hors ligne si celle-ci est débranchée, ou si la sortie n'est pas sous tension.
- Actualisez le menu VeSync en balayant l'écran vers le bas.
- Assurez-vous que votre routeur est connecté à Internet et que la connexion réseau de votre téléphone fonctionne.
- Procédez comme suit :
 1. Supprimez la friteuse sans huile de l'application VeSync.
 2. Réinitialisez la friteuse sans huile. Consultez le manuel en ligne pour plus de détails.
 3. Reconfigurez votre friteuse sans huile avec l'application VeSync.
 4. Lorsque votre friteuse sans huile est à nouveau en ligne, mettez à niveau le microprogramme.

Astuces du chef



Préchauffage

Pour obtenir des aliments croquants à la cuisson uniforme, préchauffez toujours votre friteuse sans huile. Il vous suffit de choisir la température souhaitée et de laisser chauffer la friteuse pendant 3 à 5 minutes. Lorsque la minuterie s'éteint, la friteuse sans huile est prête à démarrer la cuisson.



Surcharge de la friteuse

Il est tentant de cuire plus d'aliments d'un seul coup pour accélérer le processus de cuisson. Mais si vous surchargez les paniers avec trop d'aliments, ceux-ci ne doront pas et la cuisson risque de prendre plus longtemps.



Technique de panure

La panure est une étape cruciale pour de nombreuses recettes réalisées à la friteuse sans huile. Commencez par enrober les aliments de farine, puis d'un mélange d'œufs battus, puis de chapelure. Assurez-vous d'appuyer fermement sur la chapelure pour que vos aliments restent bien enrobés pendant la cuisson afin d'obtenir une texture croquante et croustillante.

Montrez-nous vos créations culinaires. Rejoignez-nous en ligne !

COSORI



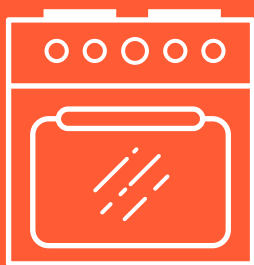
Cuisson sans huile des viandes et poissons

Laissez la viande plus épaisse reposer à température ambiante pendant 15 à 20 minutes avant de la faire cuire. Si vous faites cuire des aliments immédiatement après les avoir sortis du réfrigérateur, ils risquent de sortir de la friteuse crus ou pas assez cuits. Après avoir fait frire un steak ou un filet de poisson, laissez la viande ou le poisson reposer pendant 5 à 10 minutes pour que le produit repose dans son jus. Vous obtiendrez alors un plat moelleux et délicat.



Ustensiles de cuisine essentiels

Investissez dans un vaporisateur d'huile. Cet ustensile est beaucoup plus facile d'utilisation que de verser l'huile directement sur vos plats, et vous permettra d'utiliser moins d'huile en général. Les moules à pâtisserie sont idéaux pour concocter des desserts décadents, et les pinces vous aideront à manipuler les aliments de petite taille.


























Adaptation de recettes à cuire au four


Vous pouvez facilement adapter vos recettes au four favorites pour votre friteuse sans huile ! Baissez simplement la température de 15 °C et réduisez le temps de cuisson de 20 %. Par exemple : si votre recette indique de cuire le plat à 175 °C pendant 20 minutes, faites-le cuire dans la friteuse sans huile à 160 °C pendant seulement 16 minutes. Les résultats obtenus peuvent varier.

MÉMO

Veillez vous référer à la notice d'utilisation pour plus de détails sur le fonctionnement de votre friteuse sans huile Cosori.

GARDER AU CHAUD	PRÉCHAUFFAGE	NOTICE D'UTILISATION	SECOUER LES ALIMENTS	SANS SECOUER LES ALIMENTS
				
Sélectionnez Keep Warm (Garder au chaud)	Sélectionnez Preheat (Préchauffage)	Une fois que la friteuse sans huile a préchauffé	Une fois que la friteuse sans huile a préchauffé	Une fois que la friteuse sans huile a préchauffé
				
Réglez la durée de cuisson* souhaitée	Réglez la température* souhaitée	Ajoutez les aliments aux paniers	Ajoutez les aliments aux paniers	Ajoutez les aliments aux paniers
				
Appuyez sur Marche/Pause	Appuyez sur Marche/Pause	Réglez la Température/Durée souhaitée	Sélectionnez Preheat (Préchauffage)	Sélectionnez Preheat (Préchauffage)
<i>*Remarque : la température ne peut pas être réglée avec la fonction Keep Warm (Garder au chaud).</i>				
	L'écran indiquera quand la friteuse sans huile est PRÊTE .	Appuyez sur Marche/Pause	Appuyez sur Marche/Pause	Appuyez sur Marche/Pause
	<i>*Remarque : la durée sera ajustée automatiquement en fonction de la température de préchauffage.</i>			
		L'écran sera ainsi lorsque la cuisson sera terminé	L'écran sera ainsi lorsque la cuisson sera terminé	SECOUEZ lorsque vous y serez invité(e)
				
				L'écran sera ainsi lorsque la cuisson sera terminé

PERSONNALISEZ VOS PRÉRÉGLAGES

- 1 Sélectionnez un préréglage.
- 2 Reportez-vous à ce tableau pour régler la température et la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur  pour démarrer la cuisson sans huile.



Steak

Saignant	205°C	6 MIN
À point	205°C	8 MIN
Bien cuit	205°C	10 MIN



Poulet

Cuisses de poulet	195°C	25 MIN
Ailes de poulet	195°C	25 MIN
Cuisses de poulet non désossées	195°C	25 MIN



Fruits de mer

Filet de saumon (170 g)	175°C	8 MIN
Nuggets de poisson	175°C	6 MIN
Tilapia (170 g)*	190°C	8 MIN

*Cuire à 185°C-195°C



Crevettes

Crevettes Jumbo	190°C	8 MIN
Crevettes panées	175°C	8 MIN
Crevettes petites à moyennes	190°C	6 MIN



Bacon

Bacon tranches fines	160°C	8 MIN
Pancetta	175°C	10 MIN
Jambon de Parme	160°C	6 MIN



Aliments surgelés

Nuggets de poulet	175°C	12 MIN
Crevettes surgelées	190°C	8 MIN
Rondelles d'oignon	175°C	10 MIN



Frites

Frites allumettes	190°C	25 MIN
Frites Steakhouse	190°C	28 MIN
Frites Potatoes	190°C	25 MIN



Légumes

Brocoli	150°C	8 MIN
Choux-fleur	150°C	10 MIN
Courgettes	175°C	6 MIN



Légumes-racines

Carottes	205°C	10 MIN
Choux de Bruxelles	205°C	8 MIN
Patates douces*	175°C	25 MIN

*Cuire pendant 20-30 minutes



Pains

Pain à l'ail	160°C	5 MIN
Croque-fromage	160°C	8 MIN
Banana bread	160°C	30 MIN



Desserts

Cupcakes	150°C	15 MIN
Gâteaux	160°C	30 MIN
Soufflés	160°C	14 MIN

Merci pour votre achat !

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



Rejoignez la communauté des utilisateurs Cosori sur Facebook : facebook.com/CosoriFrance



Découvrez notre galerie de recettes www.cosori.com/recipes



Bénéficiez chaque semaine de recettes illustrées réalisées en exclusivité par nos chefs



CONTACTEZ NOS CHEFS

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

E-mail : recipes@cosori.com

De la part de toute l'équipe Cosori :

Bon appétit !

Guía de inicio rápido



1. Escanee el código QR o busque la aplicación "VeSync" para descargarla de Apple App Store® o de Google Play™ Store.
2. Abra la aplicación VeSync. Si ya tiene una cuenta, pulse **Iniciar sesión**. Para crear una, pulse **Regístrate**.
3. Siga las instrucciones de la aplicación para añadir la freidora por aire.

Nota: puede conectarse a la aplicación VeSync seleccionando el modelo **CS158-AF-RXB** o **CS158-AF**.

¿NECESITAS MÁS AYUDA?



Escanea este código para ver el manual digital completo y consultar más información sobre la aplicación, como las instrucciones de reinicio o la configuración, entre otras cosas.

Debido a las actualizaciones y mejoras de la aplicación, el contenido de este manual podrá cambiar sin previo aviso. Si aprecia alguna diferencia, siga las instrucciones de la aplicación.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Por qué no se conecta la freidora por aire a la aplicación VeSync?

- Durante el proceso de configuración, deberá estar conectado a una red wifi segura. Confirme que la red funciona correctamente.
- Asegúrese de que la contraseña Wi-Fi introducida es correcta.
- Restablezca la freidora por aire e intente conectarse de nuevo.

Nota: la freidora por aire puede desconectarse por cortes de corriente o desconexiones de Internet o por cambiar de router wifi.

Mi freidora por aire está fuera de línea.

- Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada. Puede que la freidora por aire aparezca fuera de línea si no está enchufada o si la toma de corriente no tiene electricidad.
- Deslice la pantalla hacia abajo para actualizar el menú de VeSync.
- Asegúrese de que el router esté conectado a Internet y que la conexión de red de su teléfono funcione.
- Sigue estos pasos:
 1. Elimina la freidora por aire de la aplicación VeSync.
 2. Restablece la freidora por aire. Consulte los detalles en el manual en línea.
 3. Reconfigura la freidora por aire con la aplicación VeSync.
 4. Cuando la freidora por aire vuelva a estar en línea, actualiza su firmware.

Consejos del chef



Pre calentamiento

Para conseguir que los alimentos estén crujientes y se cocinen de manera uniforme, precalienta siempre la freidora por aire. Elige la temperatura que desees y deja que se caliente entre 3 y 5 minutos. Cuando se dispense el temporizador, la freidora por aire estará lista para cocinar.



Llenar demasiado la bandeja

Puede resultar tentador cocinar más comida a la vez para agilizar el proceso. Sin embargo, si pones demasiados alimentos en las bandejas, no se freirán y tardarán más en hacerse.

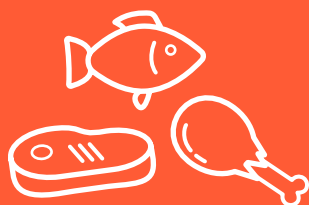


Técnica del rebozado

El rebozado es un paso crucial en la preparación de muchos platos deliciosos y también de muchas recetas de freidora por aire. Primero, reboza los alimentos en harina, luego en huevo y por último en pan rallado. Procura que el pan rallado se adhiera bien a los alimentos para que estén cubiertos mientras se cocinan y así conseguir una textura crujiente.

Enseñanos lo que cocinas. ¡Visítanos en Internet!

COSORI



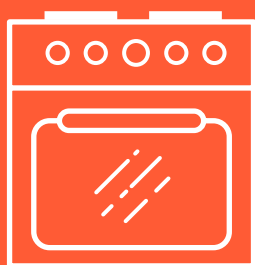
Freír carne y pescado mediante aire

Deja que los filetes más gruesos de carne reposen a temperatura ambiente durante 15 o 20 minutos antes de cocinarlos. Si los cocinas justo después de sacarlos del frigorífico, puede que se queden crudos o poco hechos. Después de freír por aire un filete de carne o pescado, déjalo que repose durante 5 o 10 minutos para que el jugo permanezca intacto, y conseguir así una carne delicada y jugosa.



Utensilios esenciales de cocina

Compra un rociador de aceite. Es más fácil echar aceite a la comida que a mano y se consume menos cantidad. Las bandejas de horneado son estupendas para preparar postres suculentos, y unas pinzas te ayudarán a manejar alimentos pequeños.


























Adaptación de recetas para el horno

Puedes adaptar fácilmente tus recetas de horno favoritas a la freidora por aire. Tan solo baja la temperatura 15 °C y reduce el tiempo de cocción un 20 %. Por ejemplo, si una receta indica 175 °C y 20 minutos, puedes ajustarla a 160 °C y solo 16 minutos en la freidora por aire. Los resultados pueden variar.

HOJA RESUMEN


Consulta el manual para ver todos los detalles sobre cómo operar la freidora por aire de Cosori.

MANTENER CALIENTE	PRECALENTAR	MANUAL	SIN REMOVE	REMOVIENDO
 <p>Selecciona Mantener caliente</p>	 <p>Selecciona Precalentar</p>	 <p>Una vez que la freidora por aire se haya precalentado.</p>	 <p>Una vez que la freidora por aire se haya precalentado.</p>	 <p>Una vez que la freidora por aire se haya precalentado.</p>
 <p>Ajusta el tiempo* al valor deseado</p>	 <p>Ajusta la temperatura* al valor deseado</p>	 <p>Añade comida a las cestas.</p>	 <p>Añade comida a las cestas.</p>	 <p>Añade comida a las cestas.</p>
 <p>Pulsa Iniciar/pausar</p>	 <p>Pulsa Iniciar/pausar</p>	 <p>Ajusta el tiempo/temperatura al valor deseado</p>	 <p>Selecciona Precalentar</p>	 <p>Selecciona Precalentar</p>
<p><i>*Nota: la temperatura no se puede ajustar en la función Mantener caliente.</i></p>	 <p>Aparecerá esta pantalla cuando la freidora por aire esté LISTA</p>	 <p>Pulsa Iniciar/pausar</p>	 <p>Pulsa Iniciar/pausar</p>	 <p>Pulsa Iniciar/pausar</p>
	<p><i>*Nota: el tiempo se ajustará automáticamente a la temperatura de precalentado.</i></p>	 <p>La pantalla mostrará cuando haya terminado la cocción</p>	 <p>La pantalla mostrará cuando haya terminado la cocción</p>	 <p>REMOVE cuando se indique</p>
				 <p>La pantalla mostrará cuando haya terminado la cocción</p>

PERSONALIZA TUS PROGRAMAS

1 Elige un programa.

2 Sigue este gráfico para ajustar el tiempo y la temperatura.

3 Pulsa  para empezar a freír por aire.



Filete

En su punto **205°C** **6** MIN

Medio **205°C** **8** MIN

Bien hecho **205°C** **10** MIN



Pollo

Muslos de pollo **195°C** **25** MIN

Alitas de pollo **195°C** **25** MIN

Muslos de pollo con hueso **195°C** **25** MIN



Marisco

Filete de salmón (170 gr) **175°C** **8** MIN

Nuggets de pescado **175°C** **6** MIN

Tilapia (170 gr)* **190°C** **8** MIN

*Cocinar a 185°C-195°C



Gambas

Langostinos **190°C** **8** MIN

Gambas rebozadas **175°C** **8** MIN

Gambas pequeñas o medianas **190°C** **6** MIN



Beicon

Beicon en tiras finas **160°C** **8** MIN

Panceta **175°C** **10** MIN

Jamón serrano **160°C** **6** MIN



Alimentos congelados

Nuggets de pollo **175°C** **12** MIN

Gambas congeladas **190°C** **8** MIN

Aros de cebolla **175°C** **10** MIN



Patatas fritas

Patatas fritas finas **190°C** **25** MIN

Patatas fritas gruesas **190°C** **28** MIN

Patatas cortadas en gajos **190°C** **25** MIN



Verduras

Brócoli **150°C** **8** MIN

Coliflor **150°C** **10** MIN

Calabacín **175°C** **6** MIN



Hortalizas de raíz

Zanahorias **205°C** **10** MIN

Coles de Bruselas **205°C** **8** MIN

Patatas dulces* **175°C** **25** MIN

*Cocinar durante 20-30 minutos



Panes

Pan de ajo **160°C** **5** MIN

Queso al horno **160°C** **8** MIN

Pan de plátano **160°C** **30** MIN



Postres

Magdalenas **150°C** **15** MIN

Tartas **160°C** **30** MIN

Suflés **160°C** **14** MIN

¡Gracias por tu compra!

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



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



explora nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



disfruta de recetas destacadas cada semana
preparadas exclusivamente por nuestros chefs



CONTACTA CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs te ayudarán con cualquier duda que puedas tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

El equipo de Cosori te desea

¡que disfrutes cocinando!

Guida di avviamento rapido



1. Per scaricare l'app VeSync, scansionare il codice QR o cercare "VeSync" sull'Apple App Store® o su Google Play™ Store.
2. Aprire l'app VeSync. Se hai già un account, tocca **Accedi**. Per crearne uno nuovo, tocca **Iscriviti**.
3. Seguire le istruzioni dell'app per aggiungere la friggitrice ad aria.

Nota: è possibile collegarsi all'app VeSync selezionando il modello **CS158-AF-RXB** o **CS158-AF**.

HAI BISOGNO DI ULTERIORE ASSISTENZA?



Esegui la scansione del codice per visualizzare il manuale digitale completo che include maggiori informazioni sull'app, tra cui le istruzioni di azzeramento, la configurazione e molto altro.

In seguito ad aggiornamenti e miglioramenti dell'app, i contenuti di questo manuale potrebbero cambiare senza alcun preavviso. Se si notano differenze, seguire le istruzioni dell'app.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Perché la friggitrice ad aria non si connette all'app VeSync?

- Durante la procedura di configurazione, è necessario essere collegati a una rete WiFi sicura. Verificare che la rete funzioni correttamente.
- Accertarsi che la password WiFi immessa sia corretta.
- Azzerare la friggitrice ad aria e provare a ricollegarsi.

Nota: le interruzioni di corrente, i problemi di funzionamento di Internet o eventuali sostituzioni dei router WiFi potrebbero causare lo scollegamento della friggitrice.

La friggitrice ad aria è scollegata.

- Assicurarsi che la friggitrice sia collegata alla presa. Se è staccata dalla presa di corrente o se la presa è priva di alimentazione, la friggitrice potrebbe sembrare scollegata.
- Aggiornare il menu di VeSync scorrendo sullo schermo verso il basso.
- Verificare che il router sia collegato a Internet e che la connessione di rete del telefono funzioni correttamente.
- Seguire le fasi sottoindicate:
 1. Cancellare la friggitrice ad aria dall'app VeSync.
 2. Azzerare la friggitrice. Per maggiori delucidazioni, consultare il manuale online.
 3. Riconfigurare la friggitrice ad aria con l'app VeSync.
 4. Quando la friggitrice si ricollega, si consiglia di aggiornare il firmware.

Consigli dello chef



Preriscaldamento

Per ottenere cibi croccanti e ben cotti, si consiglia di preriscaldare sempre la friggitrice ad aria. Basta selezionare la temperatura desiderata e farla riscaldare per 3–5 minuti. Quando il timer suona, la friggitrice ad aria è pronta all'uso.



Quantità eccessive

Per accelerare la cottura, siamo tutti tentati di cucinare grandi quantità di cibo tutte insieme. Tuttavia, se si riempiono al massimo i cestelli, gli alimenti saranno poco dorati o potrebbero richiedere tempi di cottura persino più lunghi.

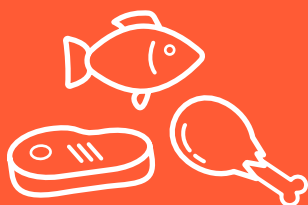


Tecnica di panatura

La panatura è un aspetto cruciale per molti piatti saporitissimi e ricette di fritti. Rivoltare prima nella farina, poi nell'uovo e, infine, nel pangrattato. Coprire uniformemente con il pangrattato per far sì che i cibi siano ben coperti durante la cottura e producano una consistenza croccante.

Mostra a tutti le tue creazioni culinarie. Seguici online!

COSORI



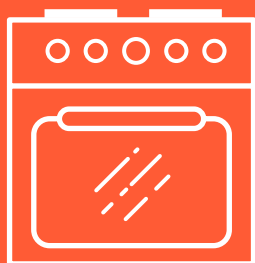
Frittura ad aria di carne e pesce

Lasciare la carne più spessa a temperatura ambiente per 15–20 minuti prima della cottura. Se cucinata subito in uscita dal frigorifero, la carne potrebbe rimanere cruda o poco cotta. Al termine della frittura ad aria di bistecche o filetti di pesce, lasciarli riposare per 5–10 minuti nei propri succhi affinché si ottenga un piatto umido e delicato.



Utensili da cucina essenziali

Investire in un vaporizzatore per olio, è molto più semplice spruzzare l'olio piuttosto che versarlo manualmente e si finisce con l'usare una quantità minore. Le teglie sono ideali per dolci peccaminosi e le pinze aiutano a maneggiare alimenti più piccoli.


























Adattamento di ricette al forno


Adattare le ricette al forno preferite per la friggitrice ad aria è semplicissimo! Basta ridurre la temperatura di 15°C e il tempo di cottura del 20%. Ad esempio: se una ricetta richiede una temperatura di 175°C per 20 minuti, con la friggitrice ad aria bastano 160°C per soli 16 minuti. I risultati potrebbero variare.

OPZIONI DI SCELTA RAPIDA

Si prega di consultare il manuale per informazioni complete sul funzionamento della friggitrice ad aria Cosori.

TENERE IN CALDO	PRERISCALDAMENTO	MANUALE	SENZA SCUOTIMENTO	CON SCUOTIMENTO
				
Selezionare Keep Warm (Tenere in caldo)	Selezionare Preheat (Preriscaldamento)	Nel momento in cui la friggitrice ad aria si è preriscaldata	Nel momento in cui la friggitrice ad aria si è preriscaldata	Nel momento in cui la friggitrice ad aria si è preriscaldata
				
Regolare il valore Time* (Durata) sull'impostazione desiderata	Regolare il valore Temp* (Temperatura) sull'impostazione desiderata	Aggiungere il cibo nei cestelli	Aggiungere il cibo nei cestelli	Aggiungere il cibo nei cestelli
				
Premere Start/Pause (Avvio/Pausa)	Premere Start/Pause (Avvio/Pausa)	Regolare la Temperatura/Durata sull'impostazione desiderata	Selezionare Preheat (Preriscaldamento)	Selezionare Preheat (Preriscaldamento)
<i>*Nota: non è possibile regolare la temperatura per la funzione Keep Warm.</i>				
	Lo schermo mostra quando la friggitrice ad aria è PRONTA (READY)	Premere Start/Pause (Avvio/Pausa)	Premere Start/Pause (Avvio/Pausa)	Premere Start/Pause (Avvio/Pausa)
	<i>*Nota: la durata si regolerà automaticamente alla temperatura di preriscaldamento.</i>			
		Lo schermo indica la conclusione della cottura	Lo schermo indica la conclusione della cottura	SCUOTERE (SHAKE) quando richiesto
				
				Lo schermo indica la conclusione della cottura

PERSONALIZZAZIONE DEI PROGRAMMI PREIMPOSTATI

- 1 Scegliere un programma preimpostato.
- 2 Seguire questa tabella per regolare la temperatura e la durata.
- 3 Premere  per iniziare la frittura ad aria.



Bistecche

Al sangue 205°C 6_{MIN}

Cottura media 205°C 8_{MIN}

Ben cotta 205°C 10_{MIN}



Pollo

Coscette di pollo 195°C 25_{MIN}

Ali di pollo 195°C 25_{MIN}

Cosce di pollo con osso 195°C 25_{MIN}



Piatti di pesce

Filetto di salmone (6 onces) 175°C 8_{MIN}

Crocchette di pesce 175°C 6_{MIN}

Tilapia (6 onces)* 190°C 8_{MIN}

*Cucinare a 185°C-195°C



Gamberi

Gamberoni 190°C 8_{MIN}

Gamberi panati 175°C 8_{MIN}

Gamberi di piccole-medie dimensioni 190°C 6_{MIN}



Lardo

Lardo a taglio sottile 160°C 8_{MIN}

Pancetta 175°C 10_{MIN}

Prosciutto crudo 160°C 6_{MIN}



Surgelati

Crocchette di pollo 175°C 12_{MIN}

Gamberi surgelati 190°C 8_{MIN}

Anelli di cipolla 175°C 10_{MIN}



Patatine fritte

Patatine sottili 190°C 25_{MIN}

Patatine spesse 190°C 28_{MIN}

Patate a spicchio 190°C 25_{MIN}



Verdure

Broccoli 150°C 8_{MIN}

Cavolfiore 150°C 10_{MIN}

Zucchine 175°C 6_{MIN}



Ortaggi a radice

Carote 205°C 10_{MIN}

Cavoletti di Bruxelles 205°C 8_{MIN}

Patate dolci* 175°C 25_{MIN}

*Cucinare per 20-30 minuti



Pane

Pane all'aglio 160°C 5_{MIN}

Formaggio grigliato 160°C 8_{MIN}

Pane alla banana 160°C 30_{MIN}



Dolci

Cupcake 150°C 15_{MIN}

Torte 160°C 30_{MIN}

Soufflé 160°C 14_{MIN}

Grazie per il tuo acquisto!

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



iscriviti alla Cosori Cooks Community su Facebook
facebook.com/CosoriItaly



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



prova nuove ricette ogni settimana
preparate esclusivamente dai nostri chef



CONTATTA I NOSTRI CHEF

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

E-mail: recipes@cosori.com

Tutti noi di Cosori ti auguriamo

il massimo divertimento in cucina!

COSORI

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

support.eu@cosori.com

JJ0120CY-Q1_1219CS158-AF-RXB_eu