

COSORI™

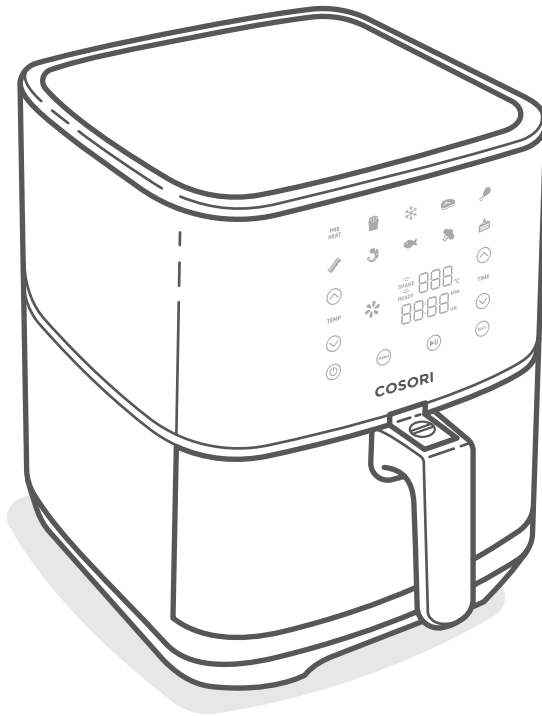


User Manual

Stainless Steel 5.5-Litre Air Fryer with Dehydrate

Model Line: CP258-AF

Model: CP258-AF-DEU



EN

DE

ES

FR

IT

NO

Questions or Concerns?

support.uk@cosori.com | support.de@cosori.com | support.es@cosori.com
support.fr@cosori.com | support.it@cosori.com | support.eu@cosori.com

Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	2
Important Safeguards	9
Getting to Know Your Air Fryer	12
Before First Use	14
Using Your Air Fryer	16
Care & Maintenance	22
Troubleshooting	23
Warranty Information	25
Customer Support	25

Package Contents

- 1 x Stainless Steel 5.5-Litre Air Fryer
with Dehydrate
- 1 x Recipe Book
- 1 x Reference Guide
- 1 x User Manual
- 1 x Skewer Rack
- 5 x Skewers

Specifications

Power Supply	AC 220V–240V, 50/60Hz
Rated Power	1700W
Capacity	5.5 L / 5.8 qt (serves 3–5 people)
Temperature Range	40°–205°C
Time Range	1 min–12 hr
Dimensions (including handle and air outlet spacer)	31.5 x 40.5 x 32.5 cm / 12.4 x 16.0 x 12.8 in
Weight	6.1 kg / 13.4 lb (with rack)

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	3
Technische Daten	3
Wichtige Sicherheitshinweise	28
Ihre Heißluftfritteuse	31
Vor dem ersten Gebrauch	33
Der Gebrauch Ihrer Heißluftfritteuse	35
Pflege und Wartung	41
Problemlösung	42
Informationen zur Garantie	44
Kundendienst	44

Lieferumfang

1 x 5,5-Liter-Heißluftfritteuse aus edelstahl mit dörreffunktion
1 x Rezeptheft
1 x Anleitung
1 x Bedienungsanleitung
1 x Spießgestell
5 x Spieße

Technische Daten

Stromversorgung	AC 220 V – 240 V, 50/60 Hz
Leistung	1700 W
Fassungsvermögen	5,5 l / 5,8 Quart (für 3–5 Personen)
Temperaturbereich	40 ° – 205 °C
Zeitspanne	1 Minute–12 Stunden
Abmessungen (einschließlich Griff und Luftauslass- Abstandhalter)	31,5 x 40,5 x 32,5 cm / 12,4 x 16,0 x 12,8 Zoll
Gewicht	6,1 kg / 13,4 lb (mit Gestell)

Índice

Contenido del Paquete	4
Especificaciones	4
Precauciones Importantes	47
Componentes de la Freidora por Aire	50
Antes del Primer Uso	52
Uso de la Freidora por Aire	54
Cuidado y Mantenimiento	60
Solución de Problemas	62
Información Sobre la Garantía	63
Atención al Cliente	63

Contenido de la Caja

1 Freidora por aire de acero inoxidable de 5,5 litros con deshidratador
1 Libro de Recetas
1 Guía de Referencia Rápida
1 Manual del Usuario
1 Parrilla de Brochetas
5 Brochetas

Especificaciones

Fuente de alimentación	CA 220 V–240 V, 50/60 Hz
Potencia nominal	1700 W
Capacidad	5,5 L / 5,8 qt (3-5 raciones)
Rango de temperatura	40°–205 °C
Rango de tiempo	1 min–12 h
Dimensiones (incluidos el asa y el separador de salida de aire)	31,5 x 40,5 x 32,5 cm / 12,4 x 16,0 x 12,8 in
Peso	6,1 kg/13,4 lb (con parrilla)

Table des Matières

Contenu de l'emballage	5
Caractéristiques Techniques	5
Consignes de Sécurité	66
Importantes	
Prise en Main de la Friteuse	69
Sans Huile	
Avant la Première Utilisation	71
Utilisation de Votre Friteuse	73
Sans Huile	
Entretien et Maintenance	79
Dépannage	80
Informations Relatives à la	82
Garantie	
Service Clientèle	82

Contenu de l'emballage

1 Friteuse sans huile 5,5 L en acier inoxydable avec fonction de séchage
1 Livre de Recettes
1 Guide de Référence
1 Notice d'utilisation
1 Cadre Porte-Brochettes
5 Brochettes

Caractéristiques Techniques

Alimentation électrique	220 à 240 V c.a., 50 à 60 Hz
Puissance nominale	1700 W
Capacité	5,5 L / 5,8 qt (pour 3 à 5 personnes)
Plage de température	40 à 205 °C
Plage de durée de cuisson	1 min à 12 h
Dimensions (y compris la poignée et l'entretoise de sortie d'air)	31,5 x 40,5 x 32,5 cm / 12,4 x 16,0 x 12,8 po
Poids	6,1 kg / 13,4 lb (avec cadre porte-brochettes)

Indice

Contenuto della confezione	6
Specifiche	6
Importanti misure di sicurezza	85
Descrizione della friggitrice ad aria	88
Prima del primo utilizzo	90
Uso della friggitrice ad aria	92
Cura e manutenzione	98
Risoluzione dei problemi	99
Informazioni sulla garanzia	101
Assistenza Clienti	101

Contenuto della confezione

1 friggitrice ad aria in acciaio inox da 5,5 litri con funzione essiccazione
1 libro di ricette
1 manuale di consultazione rapida
1 manuale utente
1 griglia per spiedini
5 spiedini

Specifiche

Alimentazione elettrica	c. a. 220 V–240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale	1700 W
Capacità	5,5 l (5,8 quarti) (porzioni per 3–5 persone)
Gamma di temperature	40 ° – 205 °C
Intervallo di tempo	1 min. - 12 ore
Dimensioni (inclusi impugnatura e alloggiamento per presa)	31,5 x 40,5 x 32,5 cm (12,4 x 16,0 x 12,8 pollici)
Peso	6,1 kg (13,4 libbre) (con griglia)

NO • NORSK

Innholdsfortegnelse

Innholdet i pakken	7
Spesifikasjoner	7
Bli kjent med luftfritereren din	104
Viktige sikkerhetsforanstaltninger	105
Før første gangs bruk	109
Bruk av luftfritereren din	111
Stell og vedlikehold	117
Feilsøking	118
Informasjon om garanti	120
Kundestøtte	120

Innholdet i Pakken

1 x Air Fryer på 5,5 liter med dehydrering i rustfritt stål
1 x Oppskriftsbok
1 x Referanseveiledning
1 x Brukerhåndbok
1 x Stativ til grillspyd
5 x Grillspyd

Spesifikasjoner

Strømforsyning	AC 220V–240V, 50/60Hz
Nominell effekt	1700 W
Kapasitet	5,5 l / 5,8 qt (nok til 3–5 personer)
Temperaturområde	40–205 °C
Tidsområde	1 min–12 t
Størrelse (inkludert håndtak og mellomlegg til å slippe ut luft)	31,5 x 40,5 x 32,5 cm / 12,4 x 16,0 x 12,8 in
Vekt	6,1 kg / 13,4 lb (med stativ)

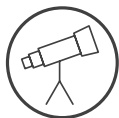
 *Thank you for your purchase!* 

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



join

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



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,

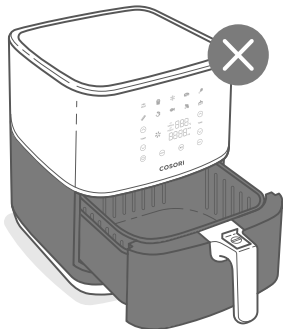
Happy cooking!

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

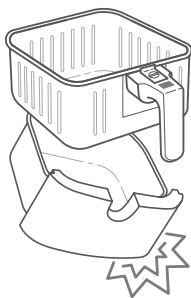
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

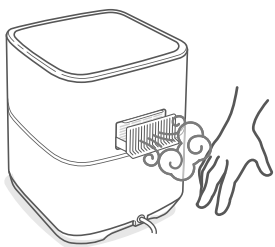


Do not touch hot surfaces. To open, use handle and a heat-resistant glove or oven mitt to avoid touching the front of the outer basket. **Do not** use a potholder.



Only press the basket release button with the baskets resting flat on a counter (or any level, heat-resistant surface).

The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. When you press the basket release button, the outer basket will **drop**.





Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.

General Safety

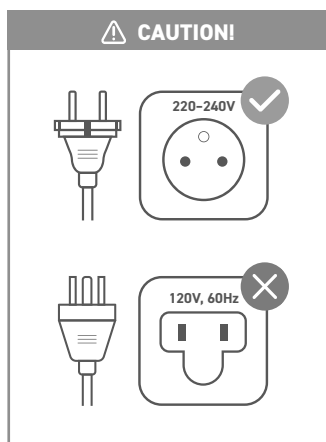
- To protect against electric shock, **do not** immerse the air fryer cord, plug, or housing in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when the air fryer is used by or near children.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **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 25).
- 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 baskets) if it contains hot oil or other hot liquids.
- To disconnect the air fryer, turn off, then remove plug from wall outlet.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** store any materials other than Cosori's recommended accessories in the air fryer when not in use.
- **Do not** use the air fryer for any purpose other than its intended use.
- 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.
- Not for commercial use. Household use **only**.

While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the baskets with oil or fat.
- **CAUTION:** Cool **only** in the removable basket to avoid risk of electric shock.
- To avoid risk of fire or electric shock, **do not** place oversized foods or metal utensils (except official Cosori accessories) into the air fryer.
- **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** store items on top of the air fryer when it is turned on.
- To turn the air fryer off, press  once. The air fryer will beep,  will turn blue, 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 baskets out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 25).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Power & Cord

- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- 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 25).
- Your fryer should **only** be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.
- **Caution:** To protect against electric shock, **only** connect to properly grounded outlets.



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:

- a. 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.

- b. 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.
- c. The cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Note: This fryer uses a short power-supply cord to reduce the risk of entangling or tripping. Use extension cords with care. The marked electrical rating of the extension cord must be as great as the rating of the fryer (see page 2).

Electromagnetic Fields (EMF)

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



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.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

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

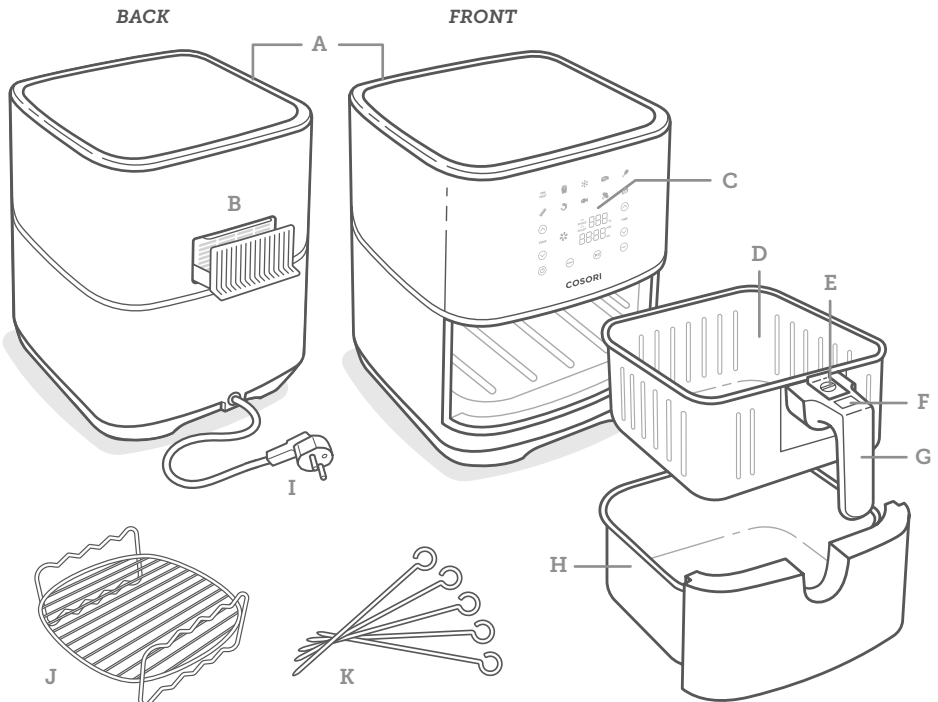


Figure 1.1

Note:

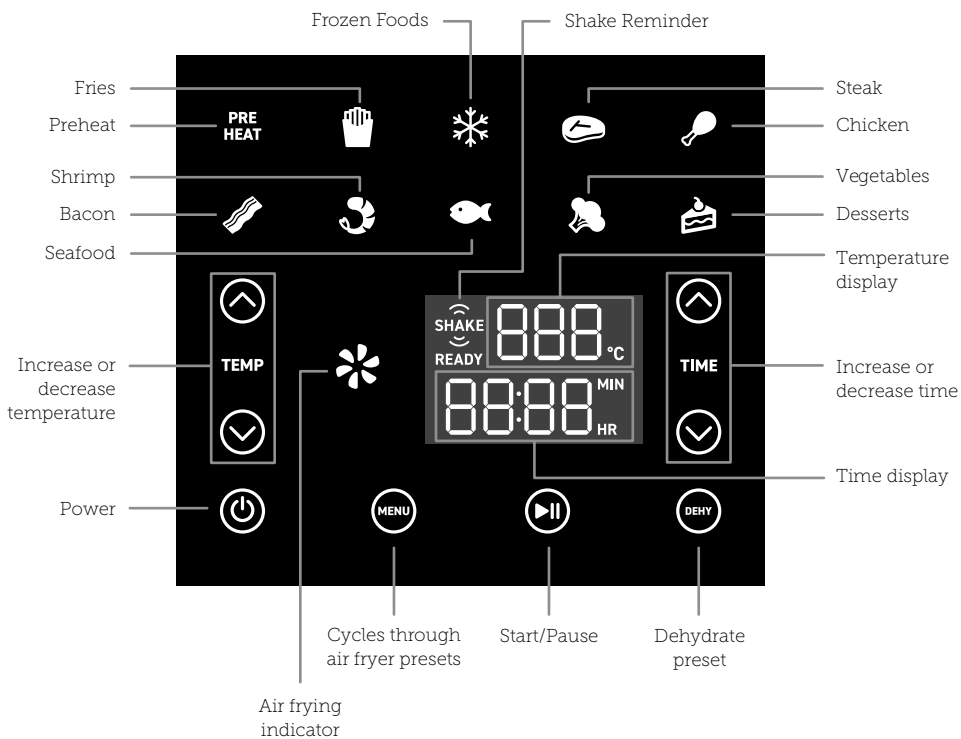
- **Do not** try to open the top of the air fryer. It is not a lid. [Figure 1.1]
- The baskets are made of aluminum metal with nonstick coating. They are PFOA-free and BPA-free.
- The inner basket has rubber feet made of food-grade, heat-resistant silicone rubber. To avoid scraping the outer basket, **do not** remove the rubber feet.

Air Fryer Diagram



- | | | |
|--------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| A. Air Inlet | E. Sliding Button Guard | I. Power Cord |
| B. Air Outlet | F. Basket Release Button | J. Skewer Rack |
| C. Control Screen | G. Basket Handle | K. Skewers |
| D. Inner Basket | H. Outer Basket | |

Display

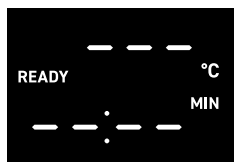


Note: To quickly increase or decrease time or temperature, press and hold ⬆️ or ⬇️.

Display Messages



Cooking program has ended



Air fryer is preheated and ready to start cooking



Reminder to shake or flip food

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging from the air fryer, including any temporary stickers.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).

Note: Leave 13 cm / 5 inches of space behind and above the air fryer. [Figure 2.1] Leave enough room in front of the air fryer to remove the baskets.

3. Pull the handle to remove the baskets. Remove all plastic from the baskets.
4. Press the basket release button to separate the inner basket from the outer basket.
5. Wash both baskets thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
6. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
7. Put the baskets back inside the air fryer.

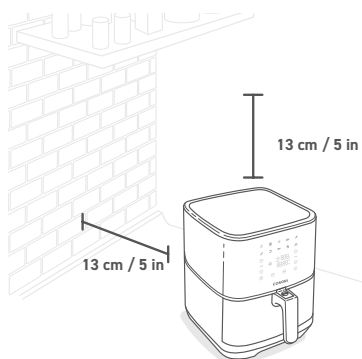




Figure 2.1

Test Run

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

1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer.
2. Press **MENU** once to select **PRE HEAT**. The display will show "205°C" and "5 MIN".
3. Press **▶||** to begin preheating. When preheating is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the baskets and let them cool for 5 minutes. Then place the empty baskets back in the air fryer.
5. Press **MENU** repeatedly to select the **Steak**  preset. The display will show "205°C" and "8 MIN".
6. Press "TIME"  to change the time to 5 minutes.
7. Press **▶||** to begin. When finished, the air fryer will beep.
8. Pull out the baskets. This time, let the baskets cool completely for 10–30 minutes.

Basket Tips

- Separate baskets **only** to clean or after cooking.
- The button guard protects the basket release button from being pressed accidentally. Slide the button guard forward to press the basket release button. [Figure 2.2]

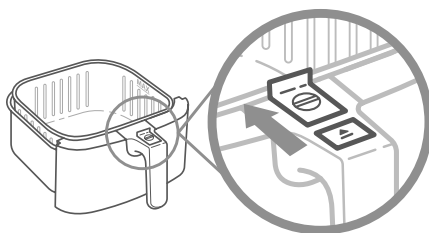


Figure 2.2

- **Never** press the basket release button while carrying the baskets.
- **Only** press the basket release button with the baskets resting flat on a counter (or any level, heat-resistant surface).
- The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. When you press the basket release button, the outer basket will **drop**. [Figure 2.3]

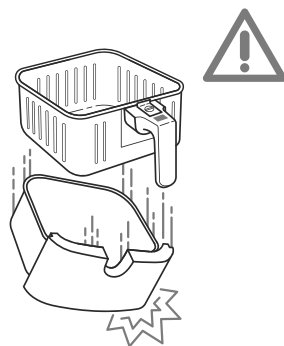





Figure 2.3

USING YOUR AIR FRYER


Preheating

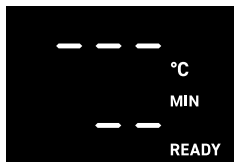
We recommend preheating before placing food into the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

Note: The Dehydration preset does not require preheating.

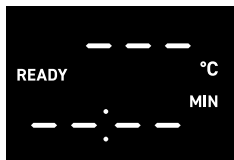
1. Plug in. Press  to turn on the air fryer display.
2. Press **MENU** once to select ^{PRE}HEAT. The display will show **"205°C"** and **"5 MIN"**.
3. Optionally, press "TEMP"  or  to change the temperature. The time will adjust automatically.

Temperature	Time
195°–205°C	5 minutes
170°–188°C	4 minutes
165°C and below	3 minutes

4. Press  to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep several times and the time will blink on the display. The display will show:



6. After 3 minutes, the air fryer display will show a default **"READY"** temperature and time of **"180°C"** and **"15 MIN"**.



Note: If no buttons are pressed for 30 minutes, the air fryer will clear all settings and turn off.

Air Frying

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This disrupts airflow and causes poor air frying results. [Figure 3.1]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the baskets with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the baskets out of the air fryer, use a heat-resistant glove or oven mitt to avoid touching the front of the basket. Be careful of hot steam, and **do not** press the basket release button.

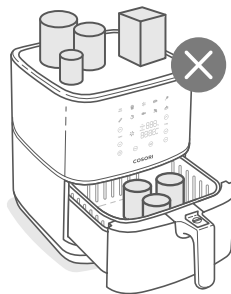







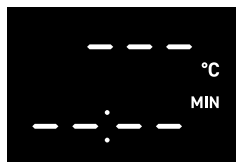
Figure 3.1

1. **Preheat your air fryer** (see page 16).
2. When your air fryer displays "READY", add food to the baskets.
3. Press **MENU** repeatedly to select a preset cooking program (see page 13). The selected preset will light up blue. You can also press **DEHY** to select the Dehydrate preset (see page 13).

Note: Presets are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. You can also set a custom time and temperature without choosing a preset.

4. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press "**TEMP**"  or  to change the temperature (between 75° – 205°C).
 - b. Press "**TIME**"  or  to change the time (between 1–60 minutes).
5. Press **▶||** to begin. The display will show  while air frying.

6. When using certain presets, the Shake Reminder will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep several times, and **SHAKE** will blink on the display. Shake your food, following the instructions in **Shaking Food** (see page 19).
7. The air fryer will beep several times when finished. The display will show












Take the baskets out of the air fryer, using a heat-resistant glove or oven mitt to avoid touching the front of the outer basket. Be careful of hot steam, and **do not** press the basket release button.

- a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.
 - b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket.
8. Remove inner basket from outer basket to serve food. When separating baskets:
 9. Allow to cool before cleaning.

Preset Settings

You can customise time (1-60 minutes) and temperature (75°–205°C).

- The Dehydrate preset has a time range of 30 minutes–12 hours and a temperature range of **40°–90°C**.
- Results may vary. Check out our Reference Guide and Recipe Book for a guide to customizing presets for perfect results.

Preset	Symbol	Default Temperature	Default Time (Minutes)	Shake Reminder**
Steak		205°C	8 min	-
Chicken		195°C	22 min	-
Seafood		175°C	8 min	-
Shrimp		190°C	6 min	Shake
Bacon		160°C	10 min	-
Frozen Foods		175°C	12 min	Shake
Fries*		195°C	22 min	Shake
Vegetables		150°C	10 min	Shake
Desserts		150°C	32 min	-
Preheat	PRE HEAT	205°C	5 min	-
Dehydrate	DEHY	65°C	6 hours	-

* See **Cooking Guide** (page 20) for tips on air frying fries.

See **Shaking Food (page 19).

Shaking Food

How to Shake

- During cooking, take the baskets out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.
 - a. To shake food:
 1. For safety purposes, hold the baskets just above a heat-resistant surface. **Do not** press the basket release button. [Figure 4.1]
 2. Shake the baskets.
 - b. If the baskets are too heavy to shake:
 1. Place the baskets on a heat-resistant holder or surface.
 2. Separate the baskets. Make sure no liquids are dripping from the inner basket.
 3. Carefully shake the inner basket.

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

- c. If the baskets are too heavy to shake and there are hot liquids present:
 1. Place the baskets on a heat-resistant holder or surface.
 2. Use tongs to mix or flip the food.
- When you take the baskets out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off until the baskets are replaced.
 - When you replace the baskets, cooking will automatically resume.
 - Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

What to Shake

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

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.
- Certain presets use a Shake Reminder (see Preset Settings, page 13).

Shake Reminder

- The Shake Reminder will alert you with several beeps, and “((SHAKE))” will blink on the display.
- If you do not remove the baskets, the Shake Reminder will beep again every 2 minutes and the display will show a solid “((SHAKE))”.
- The Shake Reminder will go away once you take out the baskets.

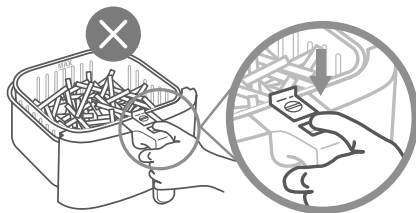


Figure 4.1

Cooking Guide

Over-Filling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly. [Figure 4.2]
- Food should not be filled over the “MAX” line of the inner basket. [Figure 4.3]
Do not pack in food.

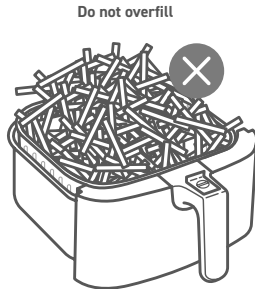


Figure 4.2

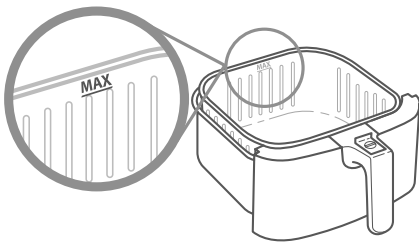


Figure 4.3

Using Oil

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

Food Tips

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

Fries

- Add 8 to 15 mL / ½ to 1 US tbsp oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to air frying. Pat dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results.
- Try cutting fries into 0.6 cm by 7.6 cm / ¼-inch by 3-inch strips.

Dehydrating Food

- Use the Dehydrate function “**DEHY**” to create dried snacks.

Cooking Guide [Cont.]

- Fruit and vegetables dried in your air fryer will look different from those sold in stores because homemade dried foods do not use preservatives, artificial colouring, or artificial additives.
- Squeeze lemon juice over your fruits before drying to help prevent them from turning brown.
- Before dehydrating vegetables, blanch them for 1 minute to help retain their colour, flavour, and texture.
- When dehydrating jerky, use lean meats or cut fat off before drying.
- Cut your food into evenly sized pieces to ensure it dries evenly.

Note: For more from the Cosori Kitchen, check out our Recipe Book and Reference Guide.

More Functions

Pausing

- Press ►|| to pause cooking. The air fryer will stop heating, ✨ will disappear from the display, and ►|| will blink until you press ►|| to resume cooking.

- After 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This function allows you to pause the cooking program without taking the baskets from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

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

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and turn off after 30 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 before using it again.

CARE & MAINTENANCE

Note:

- **Always** clean the air fryer baskets and interior after every use.
- Lining the outer basket with foil may make cleanup easier.

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

Note: Baskets have a non-stick coating. Avoid metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 30 mL / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub. Let the baskets sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash baskets with soap and water before using.

5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. [Figure 5.1]
6. Clean the heating coil, if needed, to remove food debris.
7. Dry before using.

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

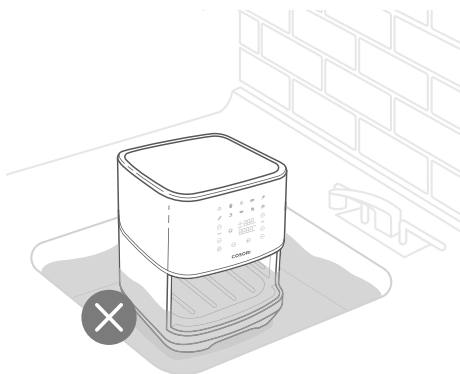


Figure 5.1

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the baskets securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of ingredients into the inner basket. If the basket is overstuffed, then ingredients will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Ingredients 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 19).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 20).
Fries are not fried correctly.	See Fries , page 15.
Baskets will not slide into the air fryer securely.	Make sure the baskets are not overfilled with food.
	Make sure the inner basket is securely inside the outer basket.
White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the baskets and the inside of the air fryer are properly cleaned and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to leak into the outer basket. This oil will produce white smoke, and the baskets may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle baskets with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (page 25).

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Possible Solution
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 14) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, contact Customer Support (see page 25).
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 25).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 25).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 25).

WARRANTY INFORMATION

Product	Stainless steel 5.5-Litre Air fryer with Dehydrate
Model	CP258-AF-DEU
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Date of Purchase	
Order ID	

TERMS & POLICY

Arovast Corporation warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective from the date of purchase to the end of the 2-year warranty period.

This warranty does not limit your rights under the applicable local consumer protection laws. If the applicable local consumer protection laws requires the manufacturer to provide a longer warranty period, the warranty period shall be extended to the shortest period required by the laws.

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.uk@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!

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks

Facebook | Instagram | Twitter | Pinterest

@Cosori

YouTube



Vielen Dank für Ihren Kauf!

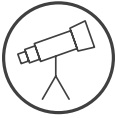


(Wir hoffen, dass Ihnen Ihre neue Heißluftfritteuse genauso viel Freude bereitet wie uns)



*Werden Sie
Mitglied*

der Cosori Cooks Community auf Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



*Lassen Sie
Sich Verführen*

in unserer 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

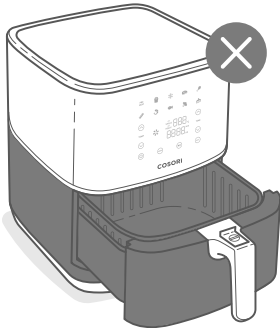
Fröhliches Kochen!

LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

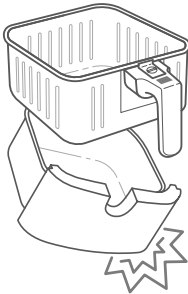
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie beim Gebrauch der Heißluftfritteuse stets unsere Sicherheitshinweise. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

Wesentliche Sicherheitsfaktoren

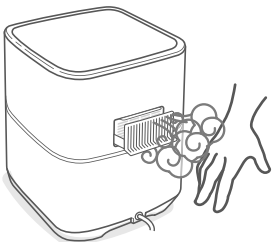


Heiße Oberflächen **nicht** berühren!
Verwenden Sie zum Öffnen den Griff und einen hitzebeständigen Handschuh oder Ofenhandschuh, damit Sie die Vorderseite des Außenkorbs nicht berühren. Verwenden Sie **keinen** Topflappen.



Drücken Sie die Auswurf-taste **nur**, wenn die Körbe auf einer Arbeitsplatte stehen (oder auf einer anderen ebenen, hitzebeständigen Fläche).

Die Griffe befinden sich nicht am Außenkorb, sondern am Innenkorb. Wenn Sie die Auswurf-taste drücken, **senkt** sich der Außenkorb.





Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.

Allgemeine Sicherheit

- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse der Heißluftfritteuse **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wenn die Heißluftfritteuse von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich.
- Ziehen Sie den Stecker ab, bevor Sie das Gerät reinigen und wenn es nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Benutzen Sie Ihre Heißluftfritteuse **nicht**, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn sie nicht richtig funktioniert oder wenn sie in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Kontaktieren Sie unseren **Kundendienst** (siehe Seite 44).
- Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht von Cosori empfohlen werden, kann zu Schäden führen.
- Benutzen Sie das Gerät **nicht** im Freien.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse **nicht** auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.
- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluftfritteuse (oder Herausnehmen der Körbe) besonders vorsichtig vor, wenn sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Um die Heißluftfritteuse vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie sie aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmchen. Metallfragmente können sich vom Schwamm lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Bewahren Sie **keine** anderen Materialien als das von Cosori empfohlene Zubehör in der Heißluftfritteuse auf, wenn sie nicht benutzt wird.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse **nicht** für andere Zwecke als den vorgesehenen.
- Diese Heißluftfritteuse 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 Heißluftfritteuse erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Gestatten Sie Kindern **nicht**, die Heißluftfritteuse zu reinigen oder Pflege- und Wartungsarbeiten durchzuführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

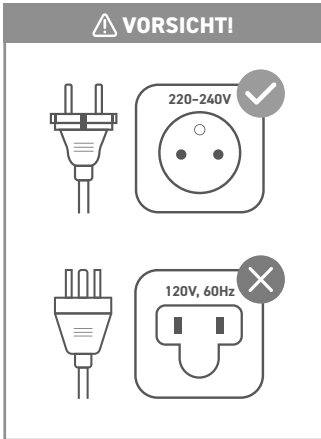
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Heißluftfritteuse spielen.
- Diese Heißluftfritteuse darf nicht über einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch. **Nur** für den Haushaltsgebrauch.

Frittieren mit Heißluft

- Heißluftfritteusen arbeiten **ausschließlich** mit heißer Luft. Füllen Sie **niemals** Öl oder Fett in die Körbe.
- **VORSICHT: Nur** in dem herausnehmbaren Korb abkühlen lassen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Um die Gefahr eines Brandes oder elektrischen Schlags zu vermeiden, geben Sie **keine** zu großen Lebensmittel oder Metallgegenstände (außer offiziellem Cosori Zubehör) in die Heißluftfritteuse.
- Geben Sie **niemals** Papier, Pappe, hitzeunbeständige Kunststoffteile oder ähnliche Materialien in Ihre Heißluftfritteuse.
- Geben Sie **niemals** Back- oder Pergamentpapier ohne Kochgut in Ihre Heißluftfritteuse. Andernfalls könnte sich das Papier durch die Luftzirkulation bewegen und mit den Heizspulen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie **ausschließlich** hitzebeständige Behälter. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von Behältern geboten, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Um die Gefahr eines Brandes zu vermeiden, decken Sie die Heißluftfritteuse **nicht** ab und lassen Sie sie nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommen (Vorhänge, Gardinen, Wände usw.), wenn sie eingeschaltet ist.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluftfritteuse, wenn diese eingeschaltet ist.
- Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, drücken Sie einmal . Es ertönt mehrmals ein Signalton,  leuchtet blau und die anderen Tasten schalten sich aus.
- Schalten Sie Ihre Heißluftfritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie die Körbe herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 44).
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

Netzteil und Stromkabel

- Lassen Sie das Kabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) **nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Halten Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel von Kindern unter acht Jahren fern.
- Ein beschädigtes Stromkabel muss von Arovast Corporation oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um Stromschläge oder Brandgefahr zu vermeiden. Kontaktieren Sie bitte unseren **Kundendienst** (Seite 44).
- Ihre Heißluftfritteuse sollte **nur** mit **220-240 V, 50-60 Hz** elektrischen Systemen verwendet werden. Schließen Sie das Gerät **nicht** an eine andere Steckdose an.
- **Vorsicht:** Verbinden Sie das Gerät zum Schutz vor Stromschlägen **nur** mit ordnungsgemäß geerdete Steckdosen.



Verlängerungskabel

Ihre Heißluftfritteuse wird mit einem kurzen Stromkabel geliefert, um die Gefahr des Verhedders oder Stolperns über ein längeres Kabel zu minimieren.

Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können bei vorsichtiger Handhabung verwendet werden.

Bei Verwendung eines längeren Verlängerungskabels ist Folgendes zu beachten:

- Die angegebene elektrische Leistung des Netzkabels oder Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die Leistung der Heißluftfritteuse.

- Das Kabel muss so gelegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen könnten oder man versehentlich darüber stolpern könnte.
- Das Kabel sollte ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.

Hinweis: Diese Heißluftfritteuse wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um Verhedderungs- oder Stolpergefahr zu reduzieren. Verlängerungskabel sind mit Vorsicht zu verwenden. Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss jener der Heißluftfritteuse entsprechen (siehe Seite 3)

Elektromagnetische Felder (EMF)

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



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle abgegeben werden sollte. Ordnungsgemäße Entsorgung und Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Für mehr Informationen über die Entsorgung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an Ihre lokale Gemeinde, den Entsorgungsservice oder den Händler, bei dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

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.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

Ihre Cosori Heißluftfritteuse nutzt die 360° Rapid-Air-Heißluft-Technologie für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, sodass Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen mit bis zu 85 % weniger Kalorien als in anderen Fritteusen zubereiten können. Dank antihaftbeschichteter Körbe und dem benutzerfreundlichen, sicheren Design wird die Cosori Heißluftfritteuse zum Star in Ihrer Küche.

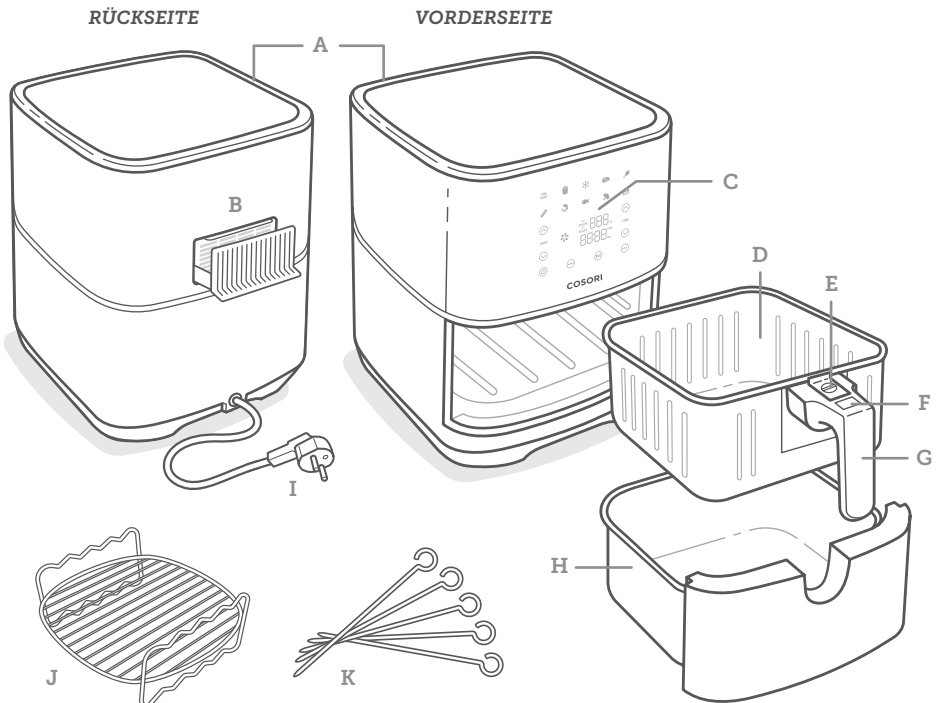


Abbildung 1.1

Hinweis:

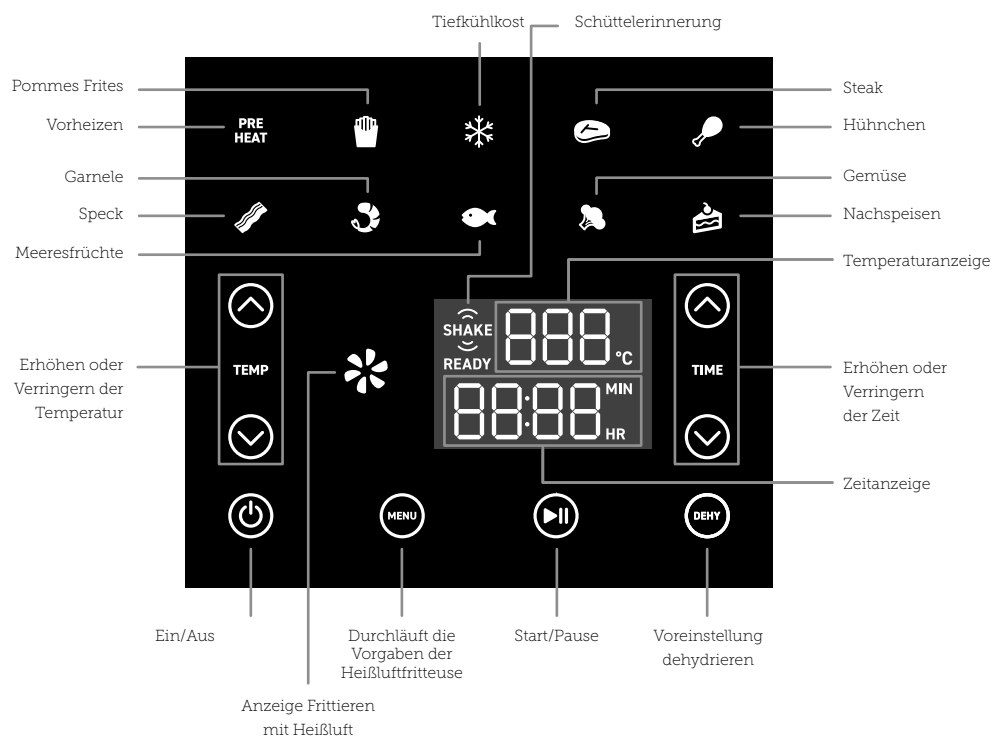
- Versuchen Sie **nicht**, die Oberseite der Heißluftfritteuse zu öffnen. Es handelt sich hier nicht um einen Deckel. [Abbildung 1.1]
- Die Körbe bestehen aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung. Sie sind PFOA- und BPA-frei.
- Der Innenkorb hat GummifüÙe aus lebensmittelechtem, hitzebeständigem Silikon. Entfernen Sie die GummifüÙe **nicht**, um Kratzer am Außenkorb zu vermeiden.

Diagramm der Heißluftfritteuse



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

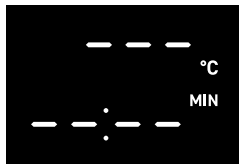
Display



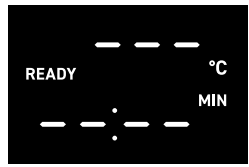
Hinweis:

- Um die Zeit oder die Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie oder gedrückt.

Display-Meldungen



Das Kochprogramm ist beendet



Die Heißluftfritteuse ist aufgeheizt und kochbereit



Erinnerung, Ihr Kochgut zu schütteln oder zu wenden

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, einschließlich aller Aufkleber, von der Heißluftfritteuse.
 2. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).
- Hinweis:** Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluftfritteuse ein Abstand von 13 cm / 5 Zoll gewahrt wird. [Abbildung 2.1] Sorgen Sie dafür, dass der Freiraum vor der Fritteuse ausreicht, um die Körbe herauszunehmen.
3. Ziehen Sie am Griff, um die Körbe herauszunehmen. Entfernen Sie das gesamte Kunststoffmaterial von den Körben.
 4. Drücken Sie die Auswurfaste, um den Innenkorb vom Außenkorb zu lösen.
 5. Reinigen Sie beide Körbe gründlich entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
 6. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
 7. Setzen Sie die Körbe wieder in die Heißluftfritteuse ein.

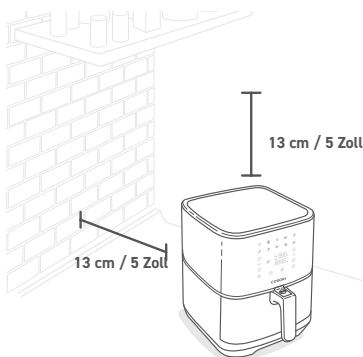


Abbildung 2.1

Testlauf

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkörbe leer sind und schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an.
2. Drücken Sie **MENU** einmal, um ^{PRE}HEAT zu wählen. Auf dem Display werden „205 °C“ und „5 MIN“ angezeigt.
3. Drücken Sie auf ►||, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn die Heißluftfritteuse vollständig vorgeheizt ist, ertönt ein Signalton.
4. Nehmen Sie die Körbe heraus und lassen Sie sie fünf Minuten lang abkühlen. Setzen Sie die leeren Körbe anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein.
5. Drücken Sie wiederholt auf **MENU**, um die Vorgabe **Steak** 🥩 auszuwählen. Auf dem Display werden „205 °C“ und „8 MIN“ angezeigt.
6. Drücken Sie „TIME“ ⌚, um die Zeit auf 5 Minuten zu ändern.
7. Drücken Sie ►||, um die Kochzeit zu starten. Ein Ton erklingt, wenn die Kochzeit der Heißluftfritteuse abgelaufen ist.
8. Nehmen Sie die Körbe heraus. Lassen Sie die Körbe dieses Mal 10–30 Minuten lang vollständig auskühlen.

Hinweise zu Körben

- Trennen Sie die Körbe **ausschließlich** zur Reinigung oder nach dem Gebrauch voneinander.
- Der Tastenschutz verhindert das versehentliche Drücken der Auswurfaste. Schieben Sie den Tastenschutz nach vorn, wenn Sie die Auswurfaste drücken möchten. [Abbildung 2.2]

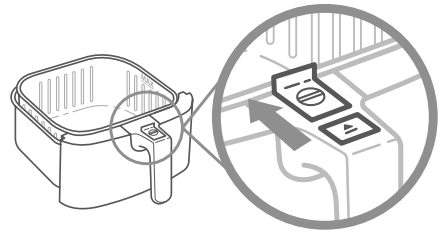


Abbildung 2.2

- Drücken Sie die Auswurfaste **niemals**, während Sie die Körbe tragen.
- Drücken Sie die Auswurfaste **nur**, wenn die Körbe auf einer Arbeitsplatte stehen (oder auf einer anderen ebenen, hitzebeständigen Fläche).
- Die Griffe befinden sich nicht am Außenkorb, sondern am Innenkorb. Wenn Sie die Auswurfaste drücken, **senkt** sich der Außenkorb. [Abbildung 2.3]

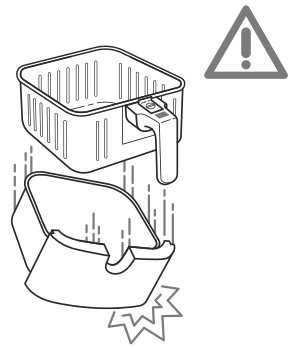





Abbildung 2.3

DER GEBRAUCH IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE


Vorheizen

Sollte Ihre Heißluftfritteuse nicht bereits heiß sein, empfehlen wir, sie vorzuheizen und erst dann Kochgut in die Fritteuse zu geben. Ist die Fritteuse nicht vorgeheizt, wird das Kochgut nicht vollständig gegart.

Hinweis: Für die Vorgabe "Dörren" ist kein Vorheizen erforderlich.

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Drücken Sie , um das Display der Heißluftfritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie **MENU** einmal, um **PRE HEAT** zu wählen. Auf dem Display werden „205 °C“ und „5 MIN“ angezeigt.
3. Sie können die Tasten "TEMP"  oder  drücken, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit passt sich automatisch an.

Temperatur	Zeit
195 °–205 °C	5 Minuten
170 °–188 °C	4 Minuten
165 °C und niedriger	3 Minuten

4. Drücken Sie auf , um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn die Heißluftfritteuse vollständig vorgeheizt ist, gibt sie mehrmals ein Signalton ab und die Zeit auf dem Display blinkt. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt:



6. Nach 3 Minuten zeigt das Display der Heißluftfritteuse die Vorgabe "READY" (bereit) Temperatur und Zeit "180 °C" und "15 MIN" an.



Hinweis: Werden innerhalb von 30 Minuten keine Tasten gedrückt, löscht die Heißluftfritteuse die Einstellungen und schaltet sich aus.

Frittieren mit Heißluft

Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Dadurch wird der Luftstrom beeinträchtigt, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. [Abbildung 3.1]
- Heißluftfritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in die Körbe.
- Wenn Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse nehmen, verwenden Sie einen hitzebeständigen Handschuh oder Ofenhandschuh, damit Sie die Vorderseite des Korbs nicht berühren. Vorsicht vor heißem Dampf und drücken Sie **nicht** die Auswurfaste.

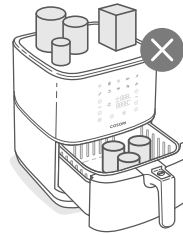



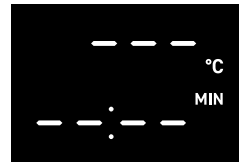
Abbildung 3.1

1. **Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor** (siehe Seite 35).
2. Wenn auf Ihrer Heißluftfritteuse **"READY"** angezeigt wird, geben Sie Kochgut in die Körbe.
3. Drücken Sie wiederholt auf **MENU**, um ein voreingestelltes Kochprogramm auszuwählen (siehe Seite 32). Die ausgewählte Vorgabe leuchtet blau auf. Sie können auch auf **DEHY** drücken, um die Vorgabe "Dörren" zu wählen (siehe Seite 32).

Hinweis: Vorgaben sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren bestimmten Kochguts vorprogrammiert. Sie können auch eine beliebige Zeit und Temperatur einstellen, ohne eine Vorgabe auszuwählen.

4. Passen Sie Temperatur und Zeit ggf. individuell an. Dies ist jederzeit während des Kochvorgangs möglich.
 - a. Drücken Sie **"TEMP"** (↶) oder (↷), um die Temperatur zu ändern (zwischen 75°–205 °C).
 - b. Drücken Sie **"TIME"** (↶) oder (↷), um die Zeit zu ändern (zwischen 1–60 Minuten).
5. Drücken Sie **▶||**, um zu beginnen. Während des Frittierens mit Heißluft wird auf dem Display  angezeigt.

6. Bei bestimmten Vorgaben erscheint nach halber Kochzeit die Schüttelerinnerung. Die Heißluftfritteuse gibt mehrere Signaltöne ab und die Anzeige **SHAKE** (Schütteln) auf dem Display blinkt. Schütteln Sie Ihr Kochgut gemäß den Anweisungen unter **Schütteln von Kochgut** (siehe Seite 38).
7. Die Heißluftfritteuse gibt mehrere Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display erscheint












Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und verwenden Sie dabei einen hitzebeständigen Handschuh oder Ofenhandschuh, damit Sie die Vorderseite des Außenkorbs nicht berühren. Vorsicht vor heißem Dampf und drücken Sie **nicht** die Auswurfaste.

8. Nehmen Sie den Innenkorb aus dem Außenkorb und servieren Sie das Essen. Trennen der Körbe:
 - a. Achten Sie darauf, dass sich die Körbe auf einer flachen Oberfläche befinden.
 - b. Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Außenkorb angesammelt hat. Vermeiden Sie Spitzer, indem Sie das Öl ablassen, bevor Sie den Innenkorb wieder einsetzen.
9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Voreinstellungen

Sie können die Zeit (1-60 Minuten) und Temperatur (75-205 °C) individuell einstellen.

- Die Vorgabe "Dörren" hat eine Zeitspanne von 30 Minuten bis 12 Stunden und einen Temperaturbereich von **40°–90 °C**.
- Die Ergebnisse können variieren. Richtlinien für persönliche Voreinstellungen und perfekte Ergebnisse finden Sie in unserer Anleitung und unserem Rezeptheft.

Vorgabe	Symbol	Vorgabe-temperatur	Vorgabezeit (Minuten)	Schüttel-erinnerung**
Steak		205 °C	8 Minuten	-
Hähnchen		195 °C	22 Minuten	-
Meeresfrüchte		175 °C	8 Minuten	-
Garnele		190 °C	6 Minuten	Schütteln
Speck		160 °C	10 Minuten	-
Tiefkühlkost		175 °C	12 Minuten	Schütteln
Pommes*		195 °C	22 Minuten	Schütteln
Gemüse		150 °C	10 Minuten	Schütteln
Nachspeisen		150 °C	32 Minuten	-
Vorheizen	PRE HEAT	205 °C	5 Minuten	-
Dörren	DEHY	65 °C	6 Stunden	-

* Siehe **Kochanleitung** Siehe *seite 39* für Tipps zum Heißluftfrittieren von Pommes.

Siehe **Schütteln von Kochgut Siehe *seite 38*.

Schütteln von Kochgut

Schütteln von Kochgut

- Nehmen Sie die Körbe während des Kochvorgangs aus der Heißluftfritteuse heraus und schütteln, vermischen oder wenden Sie das Kochgut.
 - a. Schütteln von Kochgut:
 1. Halten Sie Körbe aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Fläche. Drücken Sie die Auswurf-taste **nicht**. [Abbildung 4.1]
 2. Schütteln Sie die Körbe.
 - b. Für den Fall, dass die Körbe zum Schütteln zu schwer sind:
 1. Stellen Sie die Körbe auf eine hitzebeständige Fläche.
 2. Trennen Sie die Körbe voneinander. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten aus dem Innenkorb tropfen.
 3. Schütteln Sie den Innenkorb vorsichtig.

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

- c. Für den Fall, dass die Körbe zum Schütteln zu schwer sind und sie heiße Flüssigkeiten enthalten:
 1. Stellen Sie die Körbe auf eine hitzebeständige Fläche.
 2. Vermischen oder wenden Sie das Kochgut mit einer Zange.
- Wenn Sie die Körbe herausnehmen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display aus, bis die Körbe wieder eingesetzt werden.
 - Sobald die Körbe wieder eingesetzt werden, wird der Kochvorgang automatisch fortgesetzt.

- Schütteln Sie das Kochgut nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluftfritteuse sich sonst abkühlen könnte.

Zum Schütteln geeignetes Kochgut

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

Zeitpunkt des Schüttelns

- Schütteln oder wenden Sie das Kochgut je nach Präferenz einmal nach der halben Kochzeit oder auf Wunsch öfter.
- Bestimmte Vorgaben schließen eine Schüttelerinnerung ein (siehe Voreinstellungen, Seite 37).

Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung besteht aus mehreren Signaltönen und dem Aufblinken von "((SHAKE))" (Schütteln) auf dem Display.
- Wenn Sie die Körbe nicht herausnehmen, ertönt die Schüttelerinnerung alle 2 Minuten und auf dem Display leuchtet „((SHAKE))“ (Schütteln) durchgehend auf.
- Die Schüttelerinnerung wird aufgehoben, sobald Sie die Körbe herausnehmen.

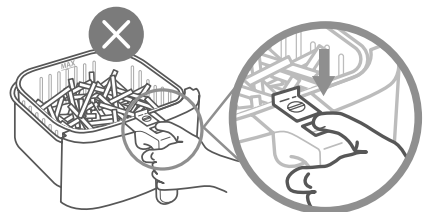


Abbildung 4.1

Kochanleitung

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gegart. [Abbildung 4.2]
- Füllen Sie einen Korb lediglich bis zur "MAX"-Markierung am Innenkorb. [Abbildung 4.3] Geben Sie **nicht** zu viel Kochgut in den Korb.

Überfüllen
Sie den Korb
nicht

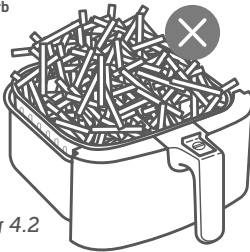


Abbildung 4.2

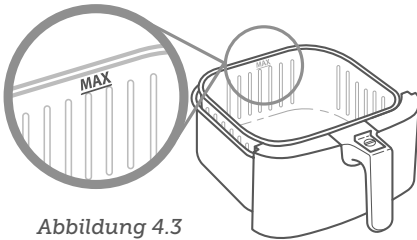


Abbildung 4.3

Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml / 2 EL (US) Öl hinzu.
- Öl-Sprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.

Hinweise zum Kochgut

- Sie können sämtliche Tiefkühllebensmittel oder Lebensmittel speziell für den Backofen in der Heißluftfritteuse kochen.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie diese in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in die Körbe.
- Wenn Sie stark fettiges Kochgut in der Heißluftfritteuse kochen, tropft Fett vom Boden der Körbe. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie Fetttropfen hinterher aus.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluftfritteuse trocken.

Pommes

- Geben Sie 8–15 ml / ½ bis 1 EL (US) Öl für ein krosses Ergebnis hinzu.
- Wenn Sie Pommes aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die rohen Pommes vor dem Frittieren mit Heißluft 15 Minuten in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen. Tupfen Sie sie mit einem Tuch trocken und geben Sie dann das Öl hinzu.
- Schneiden Sie die rohen Pommes Frites in kleinere Stücke für ein krosseres Ergebnis.
- Schneiden Sie die Pommes in etwa 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 Zoll große Streifen.

Dörrgut herstellen

- Verwenden Sie die Dörrfunktion "DEHY", um getrocknete Snacks herzustellen.

Kochanleitung [Forts.]

- In der Heißluftfritteuse getrocknetes Obst und Gemüse sieht anders aus als das im Handel erhältliche, da bei selbstgemachten Trockenprodukten keine Konservierungsmittel, künstlichen Farbstoffe oder künstlichen Zusatzstoffe verwendet werden.
- Beträufeln Sie Ihr Obst vor dem Trocknen mit Zitronensaft, damit es nicht braun wird.
- Blanchieren Sie das Gemüse vor dem Dörren 1 Minute lang, damit es seine Farbe, seinen Geschmack und seine Textur beibehält.
- Wenn Sie Trockenfleisch dörren, verwenden Sie dafür mageres Fleisch oder entfernen Sie das Fett vor dem Trocknen.
- Schneiden Sie Ihre Lebensmittel in gleichmäßig große Stücke, damit sie gleichmäßig trocknen.

Hinweis: Für weitere Informationen aus der Cosori-Küche werfen Sie einen Blick in unser Rezeptheft und unsere Anleitung.

Weitere Funktionen

Anhalten

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

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

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

Automatisches Abschalten

- Gibt es keine aktiven Kochprogramme, löscht die Heißluftfritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 30 Minuten Inaktivität aus.

Überhitzungsschutz

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

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- Reinigen Sie die Körbe und das Innere der Heißluftfritteuse **stets nach jedem einzelnen Gebrauch**.
 - *Ein Auslegen des Außenkorbs mit Folie kann die Reinigung erleichtern.*
1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie die Körbe herausnehmen, kühlt das Gerät schneller ab.
 2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.
 3. Die Körbe sind spülmaschinengeeignet. Sie können die Körbe auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis: Die Körbe sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder scheuernden Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Verrühren Sie 30 ml / 2 EL (US) Backnatron und 15 ml / 1 EL (US) Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
 - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf den Körben und schrubben Sie sie. Lassen Sie die Körbe 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Reinigen Sie die Körbe vor dem Gebrauch mit Seifenwasser.

5. Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie die Fritteuse **nicht** in Wasser. [Abbildung 5.1]
6. Entfernen Sie bei Bedarf Lebensmittelreste von den Heizspulen.
7. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Heizspule trocken ist, bevor Sie die Heißluftfritteuse einschalten.

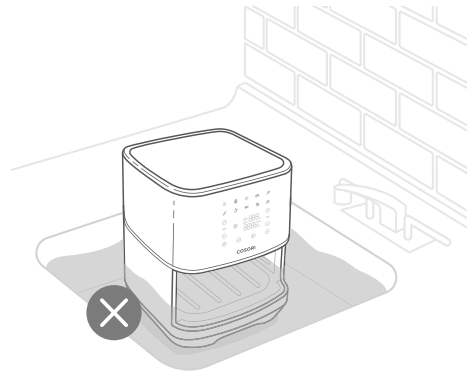


Abbildung 5.1

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie die Körbe fest in die Heißluftfritteuse ein.
Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.	Füllen Sie weniger Kochgut in den Innenkorb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
Das Kochgut ist ungleichmäßig gegart.	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe Schütteln von Lebensmitteln , Seite 38).
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochanleitung , Seite 39).
Die Pommes sind nicht richtig gegart.	Siehe Pommes , Seite 39.
Die Körbe lassen sich nicht fest in die Heißluftfritteuse einsetzen.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut in den Körben befindet.
	Überprüfen Sie, ob der Innenkorb fest im Außenkorb sitzt.
Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass die Körbe und das Innere der Heißluftfritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen fettigen Kochguts tropft Fett in den Außenkorb. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnten die Körbe heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Gehen Sie vorsichtig mit den Körben um.

PROBLEMLÖSUNG (FORTS.)

Problem	Mögliche Abhilfe
<p>Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.</p>	<p>Trennen Sie die Heißluftfritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie die Körbe herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 44).</p>
<p>Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.</p>	<p>Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen für einen Testlauf (Seite 33), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Ist der Kunststoffgeruch immer noch vorhanden, kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Seite 44).</p>
<p>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.</p>	<p>Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 44).</p>
<p>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.</p>	<p>Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 44).</p>

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, kontaktieren Sie bitte den **Kundendienst** (siehe Seite 44).

INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

Produkt	5,5-Liter- Heißluftfritteuse aus Edelstahl mit Dörrfunktion
Modell	CP258-AF-DEU
<i>Wir empfehlen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum aufzubewahren, da Sie es zu einem späteren Zeitpunkt ggf. benötigen könnten.</i>	
Kaufdatum	
Bestellnummer	

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Arovast Corporation gewährleistet, dass alle Produkte fachkundig aus hochwertigen Werkstoffen gefertigt werden und gebrauchsfähig sind. Die Gewährleistung ist ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von 2 Jahren gültig.

Diese Garantie schränkt Ihre Rechte gemäß den geltenden lokalen Verbraucherschutzgesetzen nicht ein. Wenn das Gesetz in Ihrem Land/Ihrer Region vom Hersteller eine längere Garantiefrist verlangt, kann die Garantiefrist auf die kürzeste gesetzlich vorgeschriebene Frist verlängert werden.

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.de@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!

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks

Facebook | Instagram | Twitter | Pinterest

@Cosori

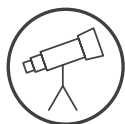
YouTube

 ¡ *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 las recetas destacadas de cada semana
exclusivamente preparadas por nuestros chefs



CONTACTA CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs te ayudarán con cualquier duda que puedas tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

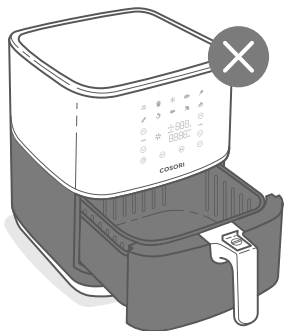
El equipo de Cosori te desea

¡ que disfrutes cocinando!

LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES PRECAUCIONES IMPORTANTES

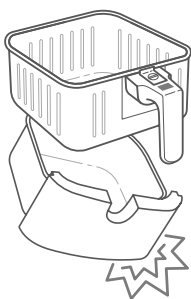
Al usar la freidora por aire, ten en cuenta las precauciones básicas de seguridad. Lee todas las instrucciones.

Aspectos clave de seguridad



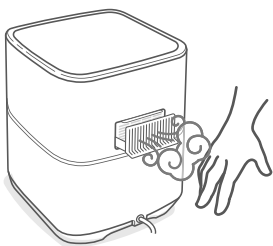
No toques las superficies calientes. Para abrir la freidora, utiliza el asa y guantes resistentes al calor o un guante de horno para evitar tocar la parte frontal de la cesta exterior.

No uses una manopla.



Pulsa **solo** el botón para soltar la cesta cuando las cestas estén bien apoyadas sobre la encimera (o cualquier otra superficie nivelada y resistente al calor).

El asa está unida a la cesta interior, no a la exterior. Cuando pulses el botón para soltar la cesta, la cesta exterior se **separará**.





No bloquee las rejillas de ventilación, ya que sale humo caliente de ellas. Mantén la cara y las manos alejadas de las rejillas.

Seguridad general

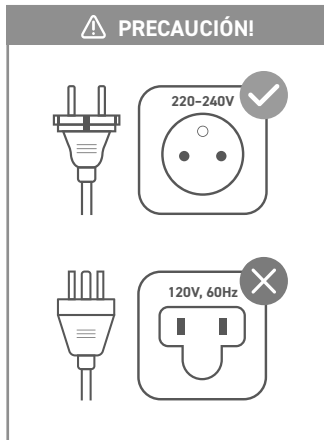
- Para evitar descargas eléctricas, **no** sumerjas el cable, el enchufe ni la carcasa de la freidora por aire en agua u otros líquidos.
- Supervisa atentamente la freidora por aire si la usan niños o si se utiliza cerca de ellos.
- Desconecta el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja enfriar el aparato antes de colocar o retirar las piezas.
- **No** utilices la freidora por aire si se ha dañado el cable o el enchufe, si no funciona correctamente o si se ha averiado de cualquier modo. Ponte en contacto con **Atención al Cliente** (consulta la página 63).
- El uso de accesorios auxiliares no recomendados por Cosori puede provocar lesiones.
- **No** la utilices en exteriores.
- **No** coloques la freidora por aire ni ninguno de sus componentes sobre la placa de la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- Ten especial cuidado al mover la freidora por aire (o al extraer las cestas) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar la freidora por aire, apágala y desenchúfala de la toma de la pared.
- **No** la limpies con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** almacenes ningún material, a excepción de los accesorios recomendados por Cosori, en la freidora por aire cuando no esté en funcionamiento.
- **No** utilices la freidora por aire para ningún fin que no sea el uso previsto.
- Esta freidora por aire puede utilizarse por parte de niños de 8 años o mayores, al igual que personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora por aire de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- **No** permitas que los niños limpien ni lleven a cabo tareas de mantenimiento en la freidora por aire, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Se deberá supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con la freidora por aire.
- Esta freidora por aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o sistema de mando a distancia independiente.
- No diseñada para uso comercial, sino para uso **exclusivamente** doméstico.

Mientras se fríe por aire

- La freidora por aire funciona **únicamente** con aire caliente. **No** llenes nunca la cesta de aceite o grasas.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, cocina **solo** en la cesta extraíble.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, **no** introduzcas alimentos de grandes dimensiones ni utensilios de metal (excepto los accesorios oficiales de Cosori) en la freidora por aire.
- **No** introduzcas objetos de papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora por aire.
- **No** coloques nunca papel vegetal o de hornear en la freidora por aire sin alimentos encima de él. El aire que circula podría hacer que el papel se levante y entre en contacto con las bobinas de calentamiento.
- Utiliza **siempre** recipientes que resistan al calor. Ten especial cuidado si utilizas recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Para evitar el riesgo de incendios, **no** cubras ni permitas que la freidora por aire entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, manteles, paredes, etc.) mientras esté encendida.
- **No** almacenes objetos sobre la freidora por aire mientras está encendida.
- Para apagar la freidora por aire, pulsa  una vez. La freidora por aire emitirá una señal acústica,  se encenderá de color azul y otros botones se apagarán.
- Apaga la freidora por aire y desenchúfala inmediatamente si ves que sale humo oscuro de ella. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos; sin embargo, el humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer las cestas. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a **Atención al Cliente** (página 63).
- **No** dejes la freidora por aire desatendida mientras la utilizas.

Alimentación y cable

- **No** dejes colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permitas que entre en contacto con superficies calientes.
- Mantén la freidora por aire y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de la fuente de alimentación está dañado, se deberá reemplazar por parte de Arovast Corporation o personas cualificadas análogas para evitar riesgos eléctricos o incendios. Ponte en contacto con **Atención al cliente** (página 63).
- La freidora **solo** se debe usar con sistemas eléctricos de **220–240 V, 50/60 Hz**. **No** la enchufes en otro tipo de toma de corriente.
- **Precaución:** Para proteger frente a descargas eléctricas, conecta la freidora **solo** a tomas bien conectadas a tierra.



Cables alargadores

Se suministra un cable corto de fuente de alimentación para reducir el riesgo de quedar enredado o tropezar con un cable más largo.

Existen cables alargadores más largos y se pueden utilizar con precaución.

Si se utiliza un cable alargador más largo:

- La capacidad eléctrica nominal indicada en el conjunto de cables o el cable alargador debe ser, al menos, igual a la capacidad eléctrica nominal de la freidora por aire.

- El cable se deberá disponer de forma que no se encuentre sobre una encimera o una mesa desde las que un niño pueda tirar de él o tropezarse sin querer.
- El cable debe ser de conexión a tierra de tipo 3.

Nota: Esta freidora por aire utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredo o tropiezo. Usa los cables alargadores con cuidado. La potencia eléctrica que marque el cable alargador debe ser igual a la de la freidora (consulta la página 4).

Campos electromagnéticos (EMF)

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



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico, sino que debe llevarse a unas instalaciones de recogida adecuadas para su reciclaje. El desecho y reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medioambiente.

Para obtener más información sobre el desecho y reciclaje de este producto, contacta con el ayuntamiento de tu localidad, el servicio de punto limpio o la tienda donde compraste el producto.

Este producto cumple la normativa RoHS. Este producto cumple la Directiva 2011/65/UE, y sus modificaciones, sobre la restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES DE LA FREIDORA POR AIRE

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

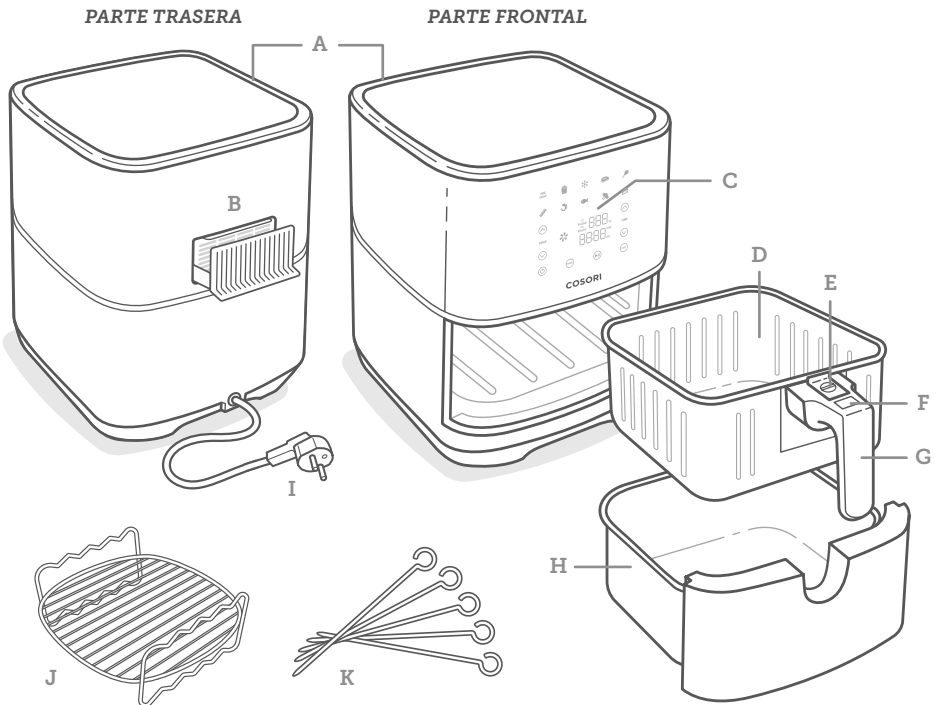


Figura 1.1

Nota:

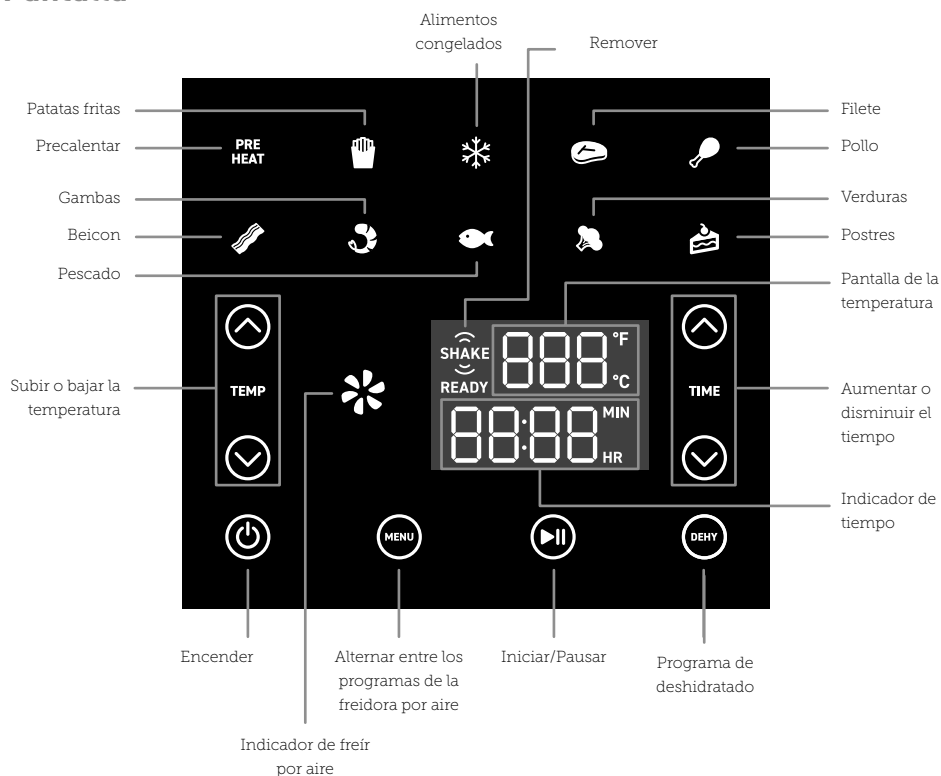
- **No** intentes abrir la parte superior de la freidora por aire. No es una tapa. [Figura 1.1]
- Las cestas están hechas de aluminio con revestimiento antiadherente. No contienen PFOA (ácido perfluorooctanoico) ni BPA (Bisfenol-A).
- Las patas de la cesta interior son de goma de silicona resistente al calor y apta para entrar en contacto con los alimentos. Para evitar que la cesta exterior se raye, **no** retires las patas de goma.

Diagrama de la freidora por aire



- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| A. Entrada de aire | E. Tapa del botón deslizante | I. Cable de alimentación |
| B. Salida de aire | F. Botón para soltar la cesta | J. Parrilla de brochetas |
| C. Pantalla de control | G. Asa de la cesta | K. Brochetas |
| D. Cesta interior | H. Cesta exterior | |

Pantalla

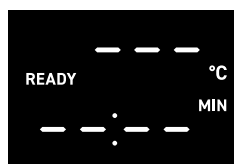


- Para aumentar o reducir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantén pulsados los botones  o .

Mensajes en pantalla



El programa de cocción ha finalizado



La freidora por aire está precalentada y lista para cocinar



Recordatorio para remover o dar la vuelta a la comida

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

1. Retira todo el embalaje de la freidora por aire, incluidas las pegatinas provisionales.
2. Coloca la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténla alejada de zonas que puedan verse afectadas por el vapor (como paredes o armarios).

Nota: Deja un espacio de 13 cm (5 in) detrás y por encima de la freidora. [Figura 2.1]. Deja espacio suficiente para extraer las cestas.

3. Extrae las cestas tirando del asa. Retira todo el envoltorio de plástico de las cestas.
4. Pulsa el botón para separar la cesta interior de la exterior.
5. Lava bien las cestas en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
6. Limpia el interior y el exterior de la freidora por aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
7. Coloca las cestas dentro de la freidora por aire.

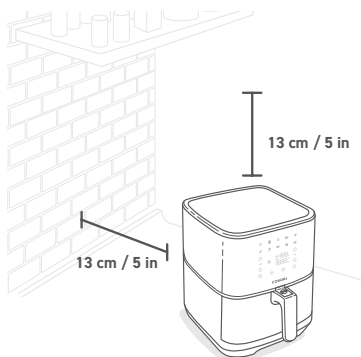


Figura 2.1

Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrate de que las cestas están vacías y enchufe la freidora por aire.
2. Pulsa **MENU** una vez para seleccionar **PRE HEAT**. La pantalla mostrará "205 °C" y "5 MIN".
3. Pulsa **▶||** para comenzar el precalentamiento. Una vez terminado el precalentamiento, la freidora emitirá un pitido.
4. Extrae las cestas y déjalas enfriar durante 5 minutos. A continuación, vuelve a colocar las cestas vacías en la freidora.
5. Pulsa **MENU** repetidamente para seleccionar el programa **Filete** . La pantalla mostrará "205 °C" y "8 MIN".
6. Pulsa "TIME" (TIEMPO) para cambiar el tiempo a 5 minutos.
7. Pulsa **▶||** para comenzar. La freidora por aire emitirá un pitido cuando termine.
8. Extrae las cestas. Esta vez, deja que las cestas se enfríen del todo durante 10-30 minutos.

Consejos sobre las cestas

- Separa las cestas **solo** para limpiarlas o después de cocinar.
- El botón para soltar las cestas tiene una tapa que lo protege en caso de que se pulse de manera accidental. Desliza la tapa del botón hacia adelante para pulsar el botón para soltar la cesta. [Figura 2.2]
- No pulses **nunca** el botón para soltar las cestas mientras las desplazas de un lado a otro.
- Pulsa **solo** el botón para soltar la cesta cuando las cestas estén bien apoyadas sobre la encimera (o cualquier otra superficie nivelada y resistente al calor).
- Cuando pulses el botón para soltar la cesta, la cesta exterior se **separará**. [Figura 2.3]

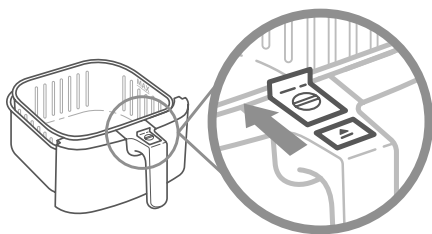


Figura 2.2

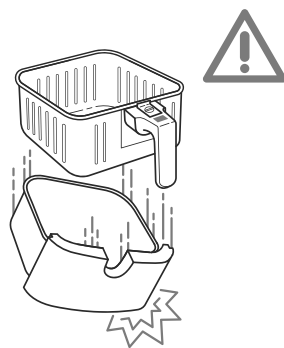





Figura 2.3

USO DE LA FREIDORA POR AIRE


Pre calentamiento

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

Nota: El programa de deshidratado no requiere precalentamiento.

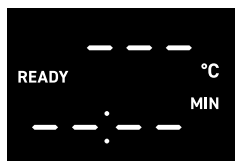
1. Enchúfala. Pulsa  para encender la pantalla de la freidora por aire.
2. Pulsa **MENU** una vez para seleccionar **PRE HEAT**. La pantalla mostrará **"205 °C"** y **"5 MIN"**.
3. También se pueden pulsar los botones "TEMP"  o  para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará de forma automática.

Temperatura	Tiempo
195°–205 °C	5 minutos
170°–188 °C	4 minutos
165 °C y menos	3 minutos

4. Pulsa  para comenzar.
5. Cuando finalice el precalentamiento, la freidora por aire emitirá varios pitidos y el tiempo parpadeará en la pantalla. La pantalla mostrará:



6. Después de 3 minutos, la freidora por aire mostrará una temperatura y un tiempo predeterminadas **"READY"** (LISTO) de **"180 °C"** y **"15 MIN"**.



Nota: Si no se pulsa ningún botón durante 30 minutos, la freidora por aire borrará todos los ajustes y se apagará.

Freír por aire

Nota:

- **No coloques nada encima de la freidora por aire.** Esto interrumpe el flujo de aire, por lo que los alimentos no se cocinarán de la manera adecuada. [Figura 3.1]
- Una freidora por aire no es una freidora de aceite. **No llenes las cestas de aceite, grasa para freír u otro líquido.**
- Al sacar las cestas de la freidora por aire, utiliza unos guantes resistentes al calor o un guante de horno para no tocar la parte frontal de la cesta. Ten cuidado con el vapor caliente y **no pulses el botón para soltar la cesta.**

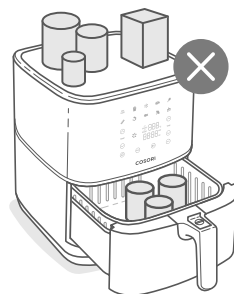


Figura 3.1

1. Precalienta la freidora por aire

(consulta la página 51).

2. Cuando la freidora indique **"READY"** (LISTO), añade la comida en las cestas.
3. Pulsa **MENU** repetidamente para seleccionar un programa de cocción predeterminado (consulta la página 51). El programa seleccionado se iluminará en azul. También puedes pulsar **DEHY** para seleccionar el programa de deshidratado (consulta la página 51).

Nota: Los programas están programados con el tiempo y la temperatura idóneos para cocinar determinados alimentos. También puedes configurar una temperatura y un tiempo personalizados sin elegir un programa.

4. Existe la posibilidad de configurar la temperatura y el tiempo; puedes hacerlo mientras cocinas.
 - a. Pulsa **"TEMP"** ⤴ o ⤵ para cambiar la temperatura (entre 75°–205 °C).
 - b. Pulsa **"TIME"** ⤴ o ⤵ para cambiar el tiempo (entre 1–60 minutos).
5. Pulsa **▶||** para comenzar. En la pantalla aparecerá 🌸 mientras se fríe por aire.

6. Al utilizar determinados programas, el recordatorio de remover los alimentos aparecerá cuando se haya alcanzado la mitad del tiempo de elaboración. La freidora por aire emitirá varios pitidos y en la pantalla parpadeará el mensaje **SHAKE (REMOVER)**. Remueve los alimentos siguiendo las instrucciones de **Remover los alimentos** (consulta la página 57).
7. La freidora por aire emitirá varios pitidos cuando termine. En la pantalla aparecerá



Al sacar las cestas de la freidora por aire, utiliza unos guantes resistentes al calor o un guante de horno para no tocar la parte frontal de la cesta exterior. Ten cuidado con el vapor caliente y **no pulses el botón para soltar la cesta.**

- a. *Asegúrate de colocarlas sobre una superficie lisa.*
 - b. *Ten cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulada en la cesta exterior. Para evitar salpicaduras, deja escurrir el aceite antes de volver a colocar la cesta interior.*
8. Separa la cesta interior de la exterior para servir los alimentos. Al separar las cestas:
 9. Deja que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

Configuración de los Programas

Es posible configurar el tiempo (1-60 minutos) y la temperatura (75°–205 °C).

- El programa de deshidratado tiene un rango de tiempo de 30 minutos a 12 horas y un rango de temperatura de **40°–90 °C**.
- Los resultados pueden variar. Consulta nuestra Guía de referencia y Recetario si deseas saber cómo configurar los programas para obtener resultados perfectos.

Programa	Símbolo	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (minutos)	Recordatorio para remover**
Filete		205 °C	8 min	-
Pollo		195 °C	22 min	-
Pescado		175 °C	8 min	-
Gambas		190 °C	6 min	Remove
Beicon		160 °C	10 min	-
Alimentos congelados		175 °C	12 min	Remove
Patatas fritas*		195 °C	22 min	Remove
Verduras		150 °C	10 min	Remove
Postres		150 °C	32 min	-
Precalentar	PRE HEAT	205 °C	5 min	-
Deshidratar	DEHY	65 °C	6 horas	-

* Consulta **Guía de cocina** (página 58) para obtener consejos sobre cómo hacer patatas fritas.

Consulta **Remove los alimentos (página 57).

Remover los Alimentos

Cómo Remover los Alimentos

- Mientras cocinas, extrae las cestas de la freidora por aire y remueve, mezcla o da la vuelta a los alimentos.
 - a. Para remover los alimentos:
 1. Por tu seguridad, coloca las cestas sobre una superficie resistente al calor. **No** pulses el botón para soltar la cesta. [Figura 4.1]
 2. Mueve las cestas.
 - b. Si las cestas pesan demasiado para moverlas:
 1. Coloca las cestas sobre un salvamanteles o una superficie resistente al calor.
 2. Separa las cestas. Asegúrate de que no gotee ningún líquido de la cesta interior.
 3. Mueve con cuidado los alimentos de la cesta interior.

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

- c. Si las cestas pesan demasiado para moverlas y hay líquidos calientes:
 1. Coloque las cestas en un soporte o superficie resistente al calor.
 2. Utiliza unas pinzas para mezclar o dar la vuelta a los alimentos.
- Cuando extraigas las cestas, la freidora por aire dejará de freír de forma automática. Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se repongan las cestas.
- Al colocar las cestas, continúa freiendo automáticamente.
- Evita remover los alimentos durante más de 30 segundos, ya que la freidora por aire podría empezar a enfriarse.

Qué Alimentos se Deben Remover

- Por lo general, los alimentos pequeños que se apilan unos encima de otros deben removerse, como las patatas fritas o las alitas de pollo.
- Si no se remueven, no quedarán crujientes ni se cocinarán por igual.
- También puedes dar la vuelta a otros alimentos, como filetes de carne, para garantizar que se cocinen de manera uniforme.

Cuándo remover los alimentos

- Remueve los alimentos o dales la vuelta una vez en la mitad del proceso de cocción, o más si lo deseas.
- Algunos programas utilizan un recordatorio de remover los alimentos (consulta Configuración de los programas, página 51).

Recordatorio para remover

- El recordatorio para remover te alertará con varios pitidos y el mensaje “((SHAKE))” (REMOVED) aparecerá de forma intermitente en la pantalla.
- Si no retiras las cestas, el recordatorio volverá a pitar tras 2 minutos y la pantalla mostrará el mensaje fijo “((SHAKE))” (REMOVED).
- El recordatorio para remover desaparecerá una vez que saques las cestas.

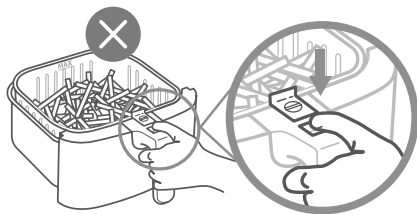


Figura 4.1

Guía de cocina

Llenar Demasiado las Cestas

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme. [Figura 4.2]
- Los alimentos no deben sobrepasar la línea "MAX" de la cesta interior. [Figura 4.3]
No introduzcas los alimentos a presión.

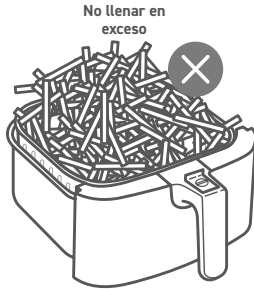


Figura 4.2

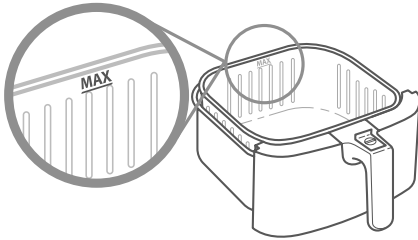


Figura 4.3

Utilizar aceite

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

Consejos Sobre los Alimentos

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

Patatas fritas

- Añade de 8 a 15 mL ($\frac{1}{2}$ a 1 cucharada, medida estadounidense) de aceite para que los alimentos estén crujientes.
- Cuando vayas a freír patatas, sumerge las patatas crudas en agua durante 15 minutos para quitarles el almidón antes de freírlas por aire. Sécalas dando toquitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños; por ejemplo, en tiras de $0,6 \times 7,6$ cm ($\frac{1}{4} \times 3$ in).

Deshidratado de alimentos

- Usa la función de deshidratado "DEHY" para preparar aperitivos secos.

Guía de cocina [cont.]

- Las frutas y las verduras que deshidrates en la freidora por aire tendrán un aspecto diferente a los que se venden en las tiendas, ya que en las comidas que preparamos en casa no usamos conservantes ni colorantes o aditivos artificiales.
- Exprime zumo de limón sobre las frutas antes de deshidratarlas para evitar que se pongan marrones.
- Antes de deshidratar verduras, escáldalas durante un minuto para que mantengan el color, el sabor y la textura.
- Si deshidratas cecina, usa carne magra o quítale antes la grasa.
- Corta los alimentos en trozos del mismo tamaño para asegurar que se deshidraten p or igual.

Nota: Si deseas conocer más detalles sobre la cocina Cosori, consulta nuestro [recetario](#) y la [guía de referencia](#).

Más funciones

Pausa

- Pulsa ►|| para dejar de freír. La freidora por aire dejará de calentar, el símbolo ✻ desaparecerá de la pantalla y ►|| parpadeará hasta que pulses ►|| para seguir friendo.

- Tras 30 minutos de inactividad, la freidora por aire se apagará.
- Esta función permite detener el programa para freír sin retirar las cestas de la freidora.

Continuar friendo automáticamente

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

Apagado automático

- Si la freidora no tiene programas para freír activos, se borrarán todos los ajustes y se apagará tras 30 minutos de inactividad.

Protección contra el sobrecalentamiento

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

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Notas:

- **Limpia siempre** las cestas de la freidora por aire y el interior después de cada uso.
 - Recubre la cesta exterior con papel de aluminio para que resulte más fácil limpiarla.
1. Apaga y desenchufa la freidora por aire. Deja que se enfríe por completo antes de limpiarla. Extrae las cestas para que se enfríen más deprisa.
 2. Limpia el exterior de la freidora por aire con una bayeta húmeda.
 3. Las cestas se pueden lavar en el lavavajillas. También puedes lavar las cestas en agua caliente jabonosa con un estropajo no abrasivo. Sumérgelas si es necesario.

Notas: Las cestas tienen una película antiadherente. Evita usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.

4. Para quitar la grasa más incrustada:
 - a. En un cuenco pequeño, mezcla 30 mL (2 cucharadas, medida estadounidense) de bicarbonato y 15 mL (1 cucharada, medida estadounidense) de agua para formar una pasta fácil de extender.
 - b. Sirviéndote de una esponja, extiende a pasta sobre las cestas y frota. Deja que la pasta actúe sobre las cestas durante 15 minutos antes de aclararlas.
 - c. Lava las cestas con jabón y agua antes de usarlas.

5. Limpia el interior de la freidora por aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerjas en agua. [Figura 5.1]
6. Limpia la bobina de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos.
7. Seca la freidora por aire antes de usarla.

Nota: Comprueba que la bobina de calentamiento esté seca antes de encender la freidora por aire.

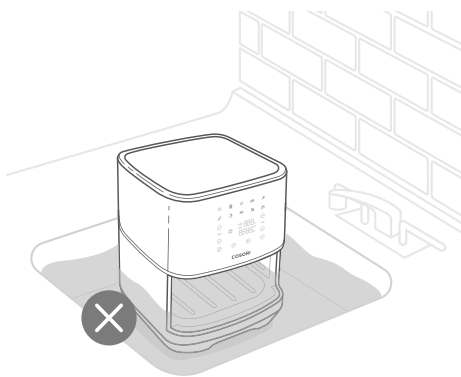


Figura 5.1

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Solución
La freidora por aire no se enciende.	Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada.
	Coloca las cestas en la freidora por aire e introdúcelas de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Introduce menos cantidad de ingredientes en la cesta interior. Si la cesta está demasiado llena, los ingredientes no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan por igual.	Se debe remover o dar la vuelta a los ingredientes que se apilan unos encima de otros mientras los cocina (consulta Remover los alimentos , página 57).
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocía o esparce una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulta Guía de cocina , página 58).
Las patatas fritas no se fríen correctamente.	Consulta Patatas fritas , página 58.
Las cestas no se deslizan por la freidora por aire de manera segura.	Comprueba que las cestas no estén demasiado llenas de alimentos.
	Comprueba que la cesta interior esté encajada correctamente dentro de la cesta exterior.
Sale humo blanco de la freidora por aire.	La freidora por aire puede echar algo de humo blanco la primera vez que se use. Esto es normal.
	Asegúrate de que las cestas y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	Si cocinas alimentos grasos, caerá aceite en la cesta exterior. Este aceite provocará humo blanco, y puede que las cestas estén más calientes de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneja las cestas con cuidado.
Sale humo oscuro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora por aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a Atención al Cliente (página 63).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

Problema	Posible Solución
<p>La freidora por aire desprende olor a plástico.</p>	<p>Todas las freidoras desprenden olor a plástico debido al proceso de fabricación. Sigue las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 52) para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico persiste, contacta con Atención al Cliente (consulta la página 63).</p>
<p>La pantalla muestra el código de error "E1".</p>	<p>Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 63).</p>
<p>La pantalla muestra el código de error "E2".</p>	<p>Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 63).</p>

Si tu problema no aparece aquí, ponte en contacto con **Atención al Cliente** (consulta la página 63).

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

Producto	Freidora por aire de acero inoxidable de 5,5 litros con deshidratado
Modelo	CP258-AF-DEU
Para tu referencia, te recomendamos que anotes el número de identificación del pedido y la fecha de compra.	
Fecha de compra	
Número de identificación del pedido	

CONDICIONES Y POLÍTICA

Arovast garantiza la máxima calidad de todos los productos en cuanto a material, fabricación y servicio desde la fecha de compra hasta el final del periodo de garantía de 2 años.

Esta garantía no limita tus derechos según las leyes de protección al consumidor locales aplicables. Si la ley en tu país / región requiere que el fabricante proporcione un periodo de garantía más largo, el periodo de garantía puede extenderse al periodo más corto requerido por la ley.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tienes algún problema o dudas relacionadas con tu nuevo producto, ponte en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A

Anaheim, CA 92806

EE. UU.

Correo electrónico: support.es@cosori.com

** Antes de ponerte en contacto con Atención al Cliente, ten a mano tu factura y número de pedido.*

ENSÉÑANOS TUS PROPIAS RECETAS

Esperamos que esta información haya sido de utilidad. Tenemos muchísimas ganas de ver tus resultados en esas magníficas fotos que compartes. Nuestra comunidad espera tus fotos en tu red social favorita. Haz fotos, usa el hashtag y etiqueta a todo el mundo, chef Cosori.

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks

Facebook | Instagram | Twitter | Pinterest

@Cosori

YouTube



Merci de votre achat!

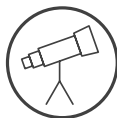


(Nous espérons que vous aimerez votre nouvelle friteuse sans huile autant que nous.)



Rejoignez

La communauté des cuisiniers Cosori sur
Facebook facebook.com/groups/cosoricooks



Découvrez

Notre galerie de recettes
www.cosori.com/recipes



Savourez

Chaque semaine de recettes illustrées
réalisées en exclusivité par nos chefs



CONTACTEZ NOS CHEFS

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

Écrivez à l'adresse : recipes@cosori.com

De la part de toute l'équipe Cosori :

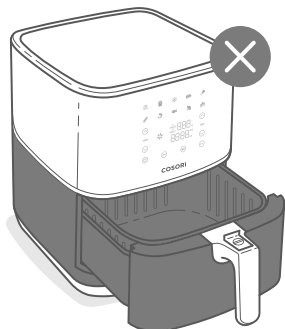
Bonne cuisine!

INSTRUCTIONS À LIRE ET À CONSERVER

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

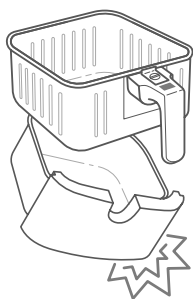
Respectez les précautions de sécurité de base lors de l'utilisation de la friteuse sans huile. Lisez attentivement toutes les instructions.

Principales Consignes de Sécurité



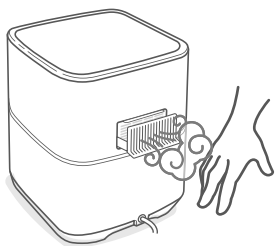
Ne touchez pas les surfaces chaudes. Pour ouvrir, utilisez la poignée et un gant ou une moufle résistant à la chaleur afin d'éviter de toucher l'avant du panier externe.

N'utilisez pas de manique.



Appuyez uniquement sur le bouton de déblocage des paniers lorsque les paniers sont placés à plat sur un plan de travail ou sur toute autre surface plane résistant à la chaleur.

La poignée est attachée au panier interne et non au panier externe. Appuyez sur le bouton de déblocage des paniers, le panier externe sera **libéré**.



Ne bloquez pas les ouvertures d'aération. De la vapeur brûlante sort de ces ouvertures. Prenez soin de tenir à l'écart des ouvertures vos mains et votre visage.

Consignes Générales de Sécurité

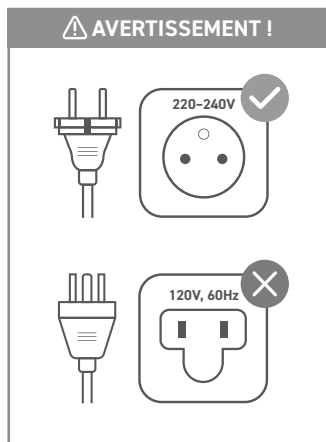
- Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, **ne plongez pas** le cordon électrique, la prise ni le boîtier de la friteuse sans huile, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez de près la friteuse sans huile si celle-ci est utilisée par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des accessoires.
- **N'utilisez pas** la friteuse sans huile si le cordon ou la prise électrique est endommagée, si elle fonctionne mal ou si elle est endommagée d'une façon quelconque. Contactez le **Service clientèle** (voir page 82).
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cosori risque d'entraîner des blessures.
- **N'utilisez pas** l'appareil à l'extérieur.
- **Ne placez pas** la friteuse sans huile ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, à proximité de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chaud.
- Faites très attention lors de la manipulation de la friteuse sans huile (ou du retrait des paniers) si celle-ci contient de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- Pour débrancher la friteuse sans huile, éteignez-la, puis retirez la fiche électrique de la prise murale.
- **Ne nettoyez pas** l'appareil à l'aide d'un tampon à récurer en métal. Des fragments métalliques pourraient se détacher du tampon, entrer en contact avec les parties électriques et présenter un risque de choc électrique.
- **Ne placez** aucun matériau autre que les accessoires recommandés par Cosori dans la friteuse sans huile lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- **N'utilisez pas** la friteuse sans huile à des fins autres que celles prévues.
- Cette friteuse sans huile peut être utilisée par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou assistés concernant l'utilisation en toute sécurité de la friteuse sans huile et qu'ils comprennent les risques encourus.
- **Ne laissez pas** les enfants nettoyer ou effectuer des opérations d'entretien sur la friteuse sans huile s'ils n'ont pas au moins 8 ans et s'ils ne sont pas supervisés.
- Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la friteuse sans huile.
- Cette friteuse sans huile n'est pas destinée à être actionnée par une minuterie externe ou par un système de télécommande séparé.
- Appareil non adapté à un usage commercial. Destiné à un usage domestique **uniquement**.

Pendant la Cuisson Sans Huile

- La friteuse sans huile cuit les aliments à l'air chaud **uniquement**. Ne remplissez **jamais** les paniers d'huile ou de toute autre matière grasse.
- **ATTENTION** : laissez refroidir **uniquement** dans le panier amovible afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique, **ne placez pas** d'aliments volumineux ou d'ustensiles en métal (sauf les accessoires Cosori officiels) dans la friteuse sans huile.
- **Ne placez aucun** papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou matériaux similaires dans votre friteuse sans huile.
- Ne placez **jamais** de papier de cuisson ou sulfurisé dans la friteuse sans huile sans avoir placé des aliments sur ce papier. L'air circulant dans l'appareil pourrait soulever le papier, qui risquerait d'entrer en contact avec les serpents chauffants.
- Utilisez **toujours** des récipients résistant à la chaleur. Faites très attention si vous utilisez des conteneurs qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, **ne recouvrez pas** la friteuse sans huile et tenez-la à l'écart des matériaux inflammables (rideaux, draperies, parois, etc.) lorsqu'elle est allumée.
- **Ne placez** aucun article sur le haut de la friteuse sans huile lorsqu'elle est allumée.
- Pour éteindre la friteuse sans huile, appuyez une fois sur . La friteuse sans huile émet des bips,  devient bleue et les autres boutons s'éteignent.
- Éteignez et débranchez immédiatement la friteuse sans huile si celle-ci dégage de la fumée noire. La présence d'une fumée blanche est normale, elle peut être provoquée par la matière grasse qui est chauffée ou des éclaboussures d'aliments, toutefois, une fumée noire indique que les aliments brûlent ou un problème de court-circuit. Attendez que la fumée ait complètement disparu avant de sortir les paniers. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée, contactez le **Service clientèle** (page 82).
- **Ne laissez pas** la friteuse sans huile fonctionner sans surveillance.

Cordon d'alimentation

- **Ne laissez pas** le cordon d'alimentation (ou une rallonge électrique) pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail et éloignez-le des surfaces chaudes.
- Gardez la friteuse sans huile et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast Corporation ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque de choc électrique ou d'incendie. Contactez le **Service clientèle** (page 82).
- Cette friteuse sans huile doit **uniquement** être utilisée avec les systèmes électriques à **220–240 V, 50–60 Hz. Ne branchez pas** l'appareil dans tout autre type de prise électrique.
- **Attention** : pour vous protéger contre les risques de choc électrique, connectez l'appareil **uniquement** dans des prises mises à la terre.



Rallonges de Cordon électrique

Un cordon d'alimentation de petite longueur est fourni pour la friteuse afin de réduire les risques de vous enrouler ou de trébucher sur un cordon plus long.

Une rallonge plus longue peut être utilisée à condition de le faire avec prudence.

Si une rallonge plus longue est utilisée :

- Les spécifications électriques indiquées pour le cordon électrique ou la rallonge du cordon doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil.

- Le cordon doit être disposé de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table où un enfant risque de le tirer ou de trébucher accidentellement.
- Le cordon doit être un cordon à 3 brins de type mis à la terre.

Remarque : cette friteuse est équipée d'un cordon d'alimentation court pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute. Utilisez les rallonges électriques avec précaution. La spécification électrique indiquée pour la rallonge électrique utilisée doit être au moins aussi élevée que celle de la friteuse sans huile (voir page 5).

Champs électromagnétiques (CEM)

Cette friteuse sans huile Cosori est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Si elle est manipulée correctement et conformément aux instructions de cette notice, elle peut être utilisée en toute sécurité, conformément aux preuves scientifiques disponibles.



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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRISE EN MAIN DE LA FRITEUSE SANS HUILE

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

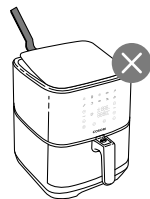
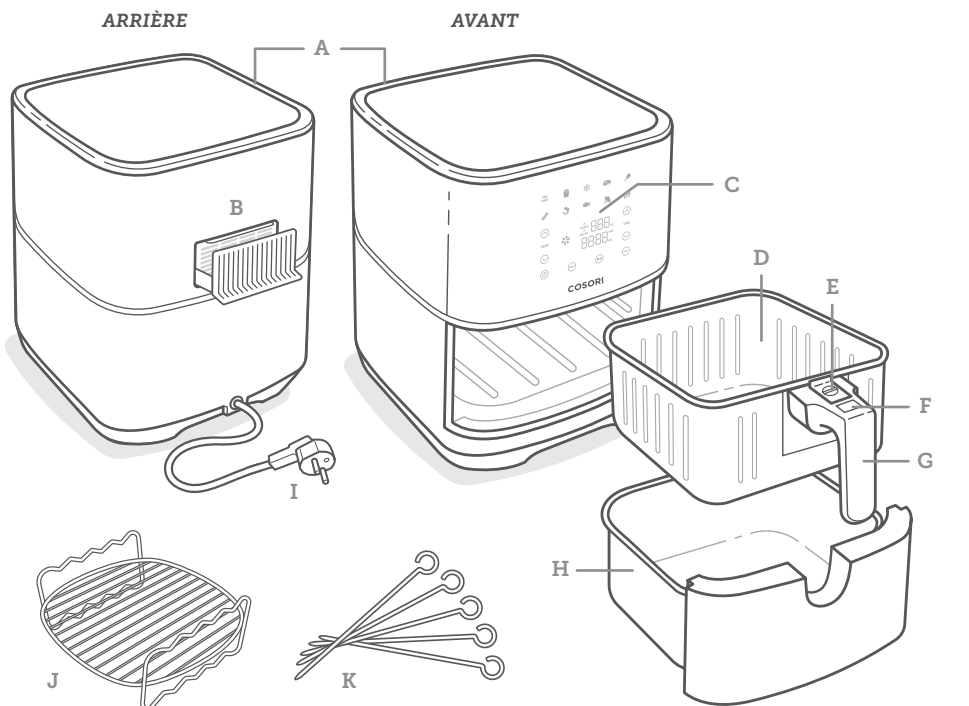


Figure 1.1

Remarque :

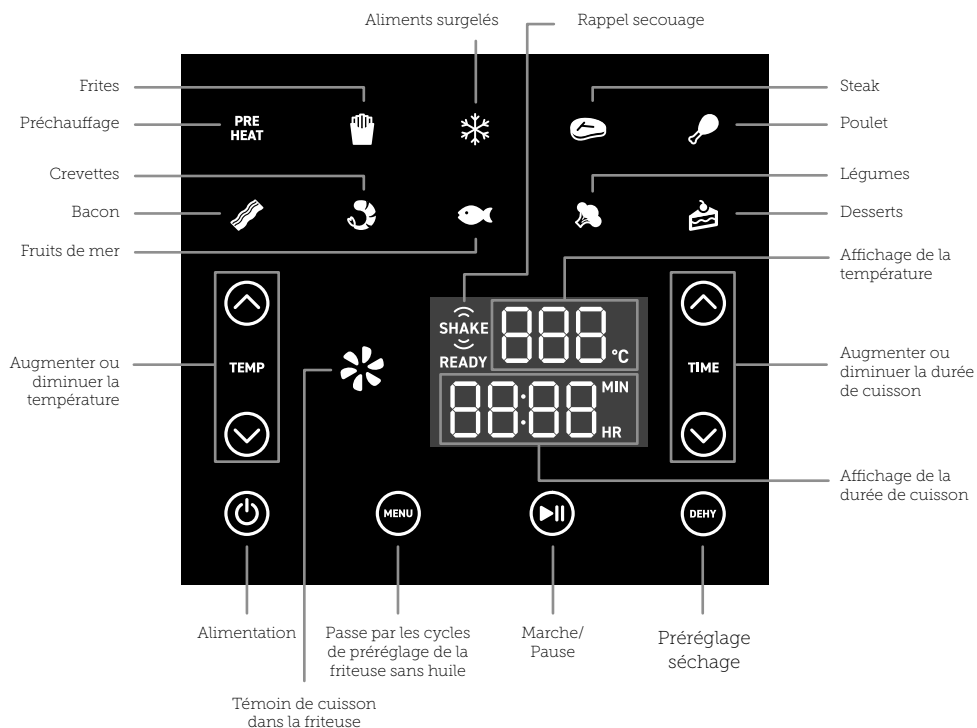
- **N'essayez pas** d'ouvrir le dessus de la friteuse sans huile. Cette partie de l'appareil n'est pas un couvercle. [Figure 1.1]
- Les paniers sont en aluminium avec un revêtement antiadhésif. Ils sont fabriqués sans APFO ni BPA.
- Le panier interne est muni de pieds en caoutchouc silicone résistant à la chaleur et de grade alimentaire. Afin d'éviter de racle le panier externe, **n'enlevez pas** les pieds en caoutchouc.

Schéma de la Friteuse Sans Huile



- | | | |
|-----------------------------|---|---------------------------------|
| A. Entrée d'air | E. Cache-bouton coulissant | I. Cordon d'alimentation |
| B. Sortie d'air | F. Bouton de déblocage des paniers | J. Porte-brochettes |
| C. Écran de commande | G. Poignée du panier | K. Brochettes |
| D. Panier interne | H. Panier externe | |

Écran



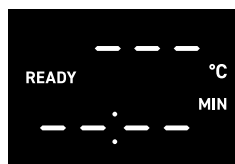
Remarque :

- pour augmenter ou réduire rapidement la durée de cuisson ou la température, maintenez les touches ou enfoncées.

Messages à l'écran



Le programme de cuisson est terminé



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



Rappel secouage ou retourner aliment

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Installation

1. Retirez la friteuse sans huile et ses accessoires de son emballage, y compris les autocollants temporaires le cas échéant.
2. Placez la friteuse sans huile sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Maintenez-la à l'écart des zones pouvant

Remarque : laissez 13 cm/5 po d'espace derrière et au-dessus de la friteuse sans huile. [Figure 2.1] Laissez suffisamment d'espace devant la friteuse sans huile pour pouvoir retirer le panier.

être endommagées par la vapeur (comme les murs ou les placards).

3. Soulevez la poignée pour retirer les paniers. Ôtez tout le plastique des paniers.
4. Appuyez sur le bouton de déblocage des paniers pour séparer le panier interne du panier externe.
5. Lavez bien les deux paniers au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge non abrasive.
6. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez à l'aide d'un torchon.
7. Remplacez les paniers dans la friteuse sans huile.

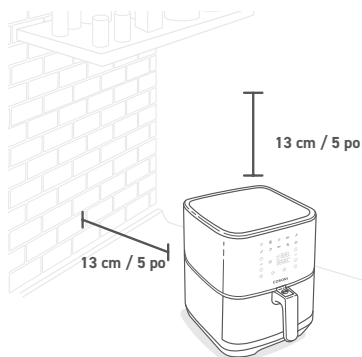




Figure 2.1

Test de Fonctionnement

Un test de fonctionnement vous aidera à vous familiariser avec votre friteuse sans huile, à vous assurer de son bon fonctionnement et à éliminer tout résidu éventuel.

1. Assurez-vous que les paniers de la friteuse sans huile sont vides et branchez la friteuse sans huile.
2. Appuyez une fois sur **MENU** pour sélectionner **PRÉ HEAT**. La température de « 205 °C » et la durée de « 5 MIN » s'affichent à l'écran.
3. Appuyez sur **▶||** pour démarrer le préchauffage. La friteuse sans huile émet des bips lorsque le préchauffage est terminé.
4. Sortez les paniers et laissez-les refroidir pendant 5 minutes. Puis, remplacez les paniers vides dans la friteuse sans huile.
5. Appuyez à plusieurs reprises sur **MENU** pour sélectionner le pré-réglage **Steak** . La température de « 205 °C » et la durée de « 8 MIN » s'affichent à l'écran.
6. Appuyez sur la touche « DURÉE »  pour ramener le cadran au repère des 5 minutes.
7. Appuyez sur **▶||** pour démarrer. La friteuse sans huile sonne lorsque la minuterie est terminée.
8. Sortez les paniers. Cette fois-ci, laissez-les refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

Conseils d'utilisation des Paniers

- Séparez les paniers **uniquement** pour les nettoyer ou après la cuisson.
- Le cache-bouton protège le bouton de déblocage des paniers contre toute pression accidentelle. Faites coulisser le cache-bouton vers l'avant pour appuyer sur le bouton de déblocage des paniers. [Figure 2.2]
- N'appuyez **jamais** sur le bouton de déblocage des paniers lorsque vous transportez les paniers.
- Appuyez **uniquement** sur le bouton de déblocage des paniers lorsque les paniers sont placés à plat sur un plan de travail ou sur toute autre surface plane résistant à la chaleur.
- La poignée est attachée au panier interne et non au panier externe. Appuyez sur le bouton de déblocage des paniers, le panier externe sera **libéré**. [Figure 2.3]

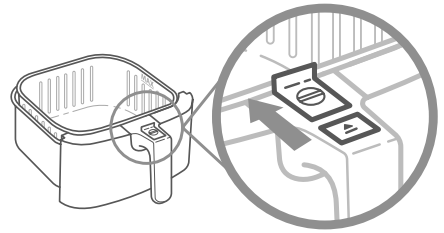


Figure 2.2

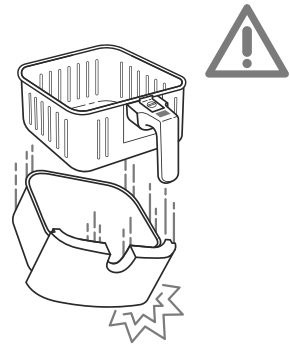





Figure 2.3

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE SANS HUILE


Préchauffage

Nous recommandons de préchauffer l'appareil avant de placer les aliments dans la friteuse sans huile, à moins que votre friteuse ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuisent pas complètement si l'appareil n'a pas préchauffé.

Remarque : le prééglage de séchage n'exige pas de préchauffage.

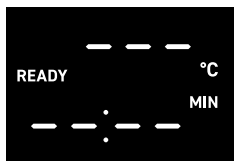
1. Branchez l'appareil. Appuyez sur  pour allumer la friteuse sans huile.
2. Appuyez une fois sur **MENU** pour sélectionner ^{PRE}HEAT. La température de « 205 °C » et la durée de « 5 MIN » s'affichent à l'écran.
3. Si vous le souhaitez, appuyez sur la touche « TEMP »  ou sur  pour changer la température. La durée de cuisson se règle automatiquement.

Température	Durée de cuisson
195 à 205 °C	5 minutes
170 à 188 °C	4 minutes
165 °C et moins	3 minutes

4. Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage.
5. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse sans huile émet plusieurs bips et le temps de cuisson clignote à l'écran. L'écran affiche :



6. Au bout de 3 minutes, la friteuse sans huile affiche une température et une durée de cuisson par défaut « READY » (PRÊTE) de « 180 °C » et de « 15 MIN ».



Remarque : si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 30 minutes, la friteuse sans huile efface tous les réglages et s'éteint.

Cuisson Sans Huile

Remarque :

- **Ne placez rien** sur le dessus de votre friteuse sans huile. Cela perturbe la circulation de l'air et provoque une cuisson de mauvaise qualité. [Figure 3.1]
- Une friteuse sans huile fonctionne différemment d'une friteuse classique.
Ne remplissez pas les paniers d'huile, de graisse de cuisson ou autre liquide.
- Lorsque vous retirez les paniers de la friteuse sans huile, utilisez un gant ou une moufle à four résistant à la chaleur afin d'éviter de toucher l'avant du panier. Attention à ne pas vous brûler à la vapeur et à **ne pas** appuyer sur le bouton de déblocage des paniers.

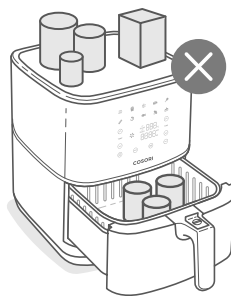


Figure 3.1

1. **Préchauffez votre friteuse sans huile** (voir page 71).
2. Lorsque « **READY** » (PRÊTE) s'affiche à l'écran, ajoutez les aliments dans les paniers.
3. Appuyez sur **MENU** à plusieurs reprises pour sélectionner un programme de cuisson pré-réglé (voir page 70). Le pré-réglage sélectionné s'allume en bleu. Vous pouvez aussi appuyer sur **DEHY** pour sélectionner le pré-réglage de séchage (DEHY) (voir page 70).

Remarque : les réglages sont programmés avec la température et la durée de cuisson idéales pour cuire certains aliments. Vous pouvez également personnaliser la durée et la température de cuisson, sans choisir une fonction de pré-réglage.

4. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée de cuisson. Les modifications peuvent être apportées à tout moment lors de la cuisson.
 - a. Appuyez sur la touche « **TEMP** » (TEMP) ou sur (TEMP) pour changer la température (entre 75 et 205 °C).
 - b. Appuyez sur la touche « **TIME** » (DURÉE) (DURÉE) ou sur (DURÉE) pour changer la durée de cuisson (entre 1 et 60 minutes).
5. Appuyez sur (PAUSE) pour démarrer. L'écran affiche (PAUSE) pendant la cuisson.

6. Lorsque vous utilisez certains pré-réglages, le rappel de secouage des aliments peut apparaître à mi-cuisson. La friteuse sans huile émet plusieurs bips et **SHAKE** (SECOUER) clignote à l'écran. Secouez vos aliments selon les instructions indiquées dans **Secouer les aliments** (voir page 76).
7. La friteuse sans huile émet plusieurs bips à la fin de la durée de cuisson. L'écran affiche












Sortez les paniers de la friteuse sans huile, à l'aide d'un gant ou d'une moufle résistante à la chaleur afin d'éviter de toucher l'avant du panier externe. Attention à ne pas vous brûler à la vapeur et à **ne pas** appuyer sur le bouton de déblocage des paniers.

- a. Assurez-vous que les paniers sont posés sur une surface plane.
 - b. Faites attention à l'huile ou autre graisse brûlante recueillie dans le panier externe. Pour éviter les éclaboussures, videz l'huile avant de remettre le panier interne en place.
8. Enlevez le panier interne du panier externe pour servir les aliments. Lorsque vous séparez les paniers :
 9. Laissez refroidir avant tout nettoyage.

Paramètres des Préréglages

Vous pouvez personnaliser la durée de cuisson (1 à 60 minutes) et la température (75 à 205 °C).

- Le préréglage DEHY de séchage a une plage de durée de 30 minutes à 12 heures et une plage de température de **40 à 90 °C**.
- Les résultats obtenus peuvent varier. Consultez notre guide de référence et notre livre de recettes afin de découvrir comment personnaliser les préréglages pour des résultats parfaits.

Préréglage	Symbole	Température par défaut	Durée de cuisson par défaut (en minutes)	Rappel de secouage des aliments**
Steak		205 °C	8 min	-
Poulet		195 °C	22 min	-
Fruits de mer		175 °C	8 min	-
Crevettes		190 °C	6 min	Secouer
Bacon		160 °C	10 min	-
Aliments surgelés		175 °C	12 min	Secouer
Frites*		195 °C	22 min	Secouer
Légumes		150 °C	10 min	Secouer
Desserts		150 °C	32 min	-
Préchauffage	PRE HEAT	205 °C	5 min	-
Séchage	DEHY	65 °C	6 heures	-

* Découvrez nos astuces pour la cuisson des frites sans huile dans le **Guide de recettes** (page 77).

** Découvrez comment **Secouer les aliments** (page 76).

Secouer les Aliments

Comment Secouer les Aliments

- Pendant la cuisson, sortez les paniers de la friteuse sans huile et secouez, mélangez ou retournez les aliments.
 - a. Pour secouer les aliments :
 1. Pour des raisons de sécurité, manipulez les paniers au-dessus d'une surface résistant à la chaleur. **N'appuyez pas** sur le bouton de déblocage des paniers. [Figure 4.1]
 2. Secouez les paniers.
 - b. Si les paniers sont trop lourds pour être secoués :
 1. Placez les paniers sur une surface ou un support résistant à la chaleur.
 2. Séparez les paniers. Assurez-vous qu'aucun liquide ne coule du panier interne.
 3. Secouez soigneusement le panier interne.

Remarque : **n'utilisez pas** cette méthode s'il existe un risque d'éclaboussures de liquides brûlants.

- c. Si les paniers sont trop lourds pour être secoués et qu'ils contiennent des liquides chauds :
 1. Placez les paniers sur une surface ou un support résistant à la chaleur.
 2. Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les aliments.
- Lorsque vous retirez les paniers, la friteuse sans huile met automatiquement en pause la cuisson. L'écran s'éteint jusqu'à ce que les paniers soient remis en place (fonction de sécurité).
 - Lorsque vous remplacez les paniers, la cuisson reprend automatiquement.
 - Évitez de secouer les paniers plus de 30 secondes, car la friteuse sans huile peut commencer à refroidir.

Les aliments à secouer

- Les aliments de petite taille empilés, comme les frites ou les nuggets, doivent généralement être secoués.
- S'ils ne sont pas secoués, ces aliments peuvent ne pas être croustillants ou encore ne pas cuire uniformément.
- Vous pouvez retourner d'autres aliments, comme les steaks, pour vous assurer que les deux côtés soient bien dorés.

Quand secouer les aliments

- Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson, ou plus fréquemment si vous le souhaitez.
- Certains pré-réglages émettent un rappel de secouage des aliments (voir la section Paramètres des pré-réglages, page 75).

Rappel de secouage des aliments

- Le rappel de secouage des aliments émet plusieurs bips et le témoin « ((SHAKE)) » (SECOUER) clignote à l'écran.
- Si vous ne retirez pas les paniers, le rappel de secouer les aliments émettra à nouveau plusieurs bips au bout de 2 minutes et le témoin « ((SHAKE)) » (SECOUER) s'affichera à l'écran.
- Le rappel de secouage des aliments cessera une fois que vous aurez retiré les paniers.

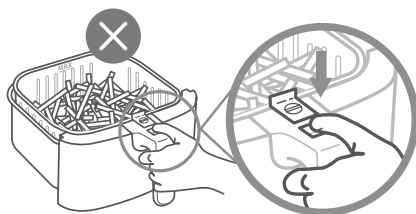


Figure 4.1

Guide de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne cuiront pas uniformément. [Figure 4.2]
- Les aliments ne doivent pas dépasser la ligne « MAX » du panier interne. [Figure 4.3].
N'empilez pas les aliments.



Figure 4.2

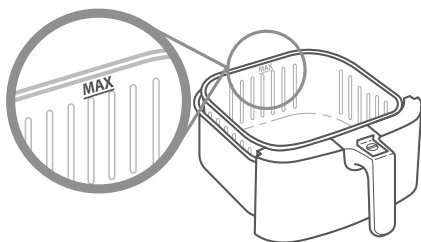


Figure 4.3

Utilisation d'huile

- Une petite quantité d'huile ajoutée à vos aliments les rendra plus croustillants. N'utilisez pas plus de 30 ml / 2 cuillères à soupe d'huile.
- Les huiles en spray sont pratiques pour pouvoir appliquer uniformément une petite quantité d'huile sur tous les aliments.

Conseils culinaires

- Vous pouvez frire sans huile des ingrédients surgelés ou des produits à cuire au four.
- Pour faire des gâteaux, des tartes ou tout plat comportant une pâte ou une garniture, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans les paniers.
- La cuisson des aliments riches en matières grasses provoque l'accumulation de gouttes de graisse au fond des paniers. Pour éviter de produire de la fumée en excès lors de la cuisson, videz ces gouttes de graisse après la cuisson.
- Les aliments marinés dans des liquides provoquent des éclaboussures et de la fumée en excès. Séchez ces aliments avant de les faire cuire.

Frites

- Ajoutez 8 à 15 ml/0,5 à 1 cuillère à soupe d'huile pour rendre les aliments croustillants.
- Lorsque vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites-les tremper crues dans de l'eau pendant un quart d'heure avant de les faire frire afin d'en éliminer l'amidon. Séchez les frites à l'aide d'un torchon avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir des frites plus croustillantes, coupez les pommes de terre crues en frites plus fines.
- Essayez de couper les frites en bâtonnets de 0,6 cm par 7,6 cm / ¼ po par 3 po.

Séchage des aliments

- Utilisez la fonction de séchage « **DEHY** » pour créer des en-cas séchés.

Guide de cuisson [suite]

- Les fruits et les légumes séchés dans votre friteuse sans huile auront un aspect différent de celui qu'ils présentent dans les magasins parce que les aliments séchés maison ne contiennent ni conservateurs, ni colorants ni aucun autre adjuvant artificiel.
- Pressez du jus de citron sur vos fruits avant de les sécher avant d'éviter qu'ils ne brunissent.
- Avant de sécher les légumes, blanchissez-les pendant 1 minute pour mieux conserver leur couleur, leur saveur et leur texture.
- Pour sécher du jerky, utilisez des viandes maigres ou dégraissez-les avant de les sécher.
- Découpez vos aliments en morceaux de taille uniforme pour obtenir un séchage uniforme.

Remarque : pour plus d'informations sur la cuisine Cosori, consultez notre livre de recettes et le guide de référence.

Plus de fonctions

Mise en pause

- Appuyez sur ►|| pour interrompre la cuisson. La friteuse sans huile s'arrêtera de chauffer, ✱ disparaîtra de l'écran et ►|| clignotera jusqu'à ce que vous appuyiez sur ►|| pour reprendre la cuisson.

- Au bout de 30 minutes d'inactivité, la friteuse sans huile s'éteindra.
- Cette fonction vous permet d'interrompre le programme de cuisson sans retirer les paniers de la friteuse sans huile.

Reprise automatique de la cuisson

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

Arrêt automatique

- Si la friteuse sans huile n'a aucun programme de cuisson actif, l'appareil effacera tous les réglages et s'éteindra au bout de 30 minutes d'inactivité.

Protection contre la surchauffe

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

- **Nettoyez toujours** les paniers et l'intérieur de la friteuse sans huile après chaque utilisation.
- Recouvrir le panier externe de papier aluminium peut faciliter le nettoyage.

1. Éteignez et débranchez la friteuse sans huile. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Retirez les paniers pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'un chiffon humide.
3. Les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver les paniers à l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive. Laissez tremper si nécessaire.

Remarque : les paniers possèdent un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des outils de nettoyage abrasifs.

4. Pour les résidus de graisse tenaces :
 - a. Dans un petit bol, mélangez 30 ml (2 cuillères à soupe) de bicarbonate de soude et 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau pour former une pâte.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur les paniers et frottez. Laissez les paniers reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
 - c. Lavez les paniers à l'eau et au savon avant de les utiliser.

5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon non abrasifs légèrement humides. **N'immergez pas** l'appareil dans l'eau.
[Figure 5.1]

6. Nettoyez le serpentin de chauffage, si nécessaire, pour éliminer les débris d'aliments.
7. Séchez l'appareil avant de l'utiliser.

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

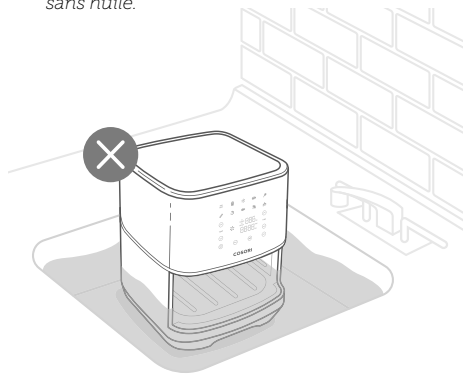


Figure 5.1

DÉPANNAGE

Problème	Solution Possible
La friteuse sans huile ne s'allume pas.	Assurez-vous que la friteuse sans huile est branchée.
	Enfoncez fermement les paniers dans la friteuse sans huile.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Placez moins d'ingrédients dans le panier interne. Si le panier est trop plein, les ingrédients ne cuiront pas suffisamment.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
Les aliments n'ont pas cuit uniformément.	Les ingrédients empilés les uns sur les autres ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir Secouer les aliments , page 76).
Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson sans huile.	L'ajout d'une petite quantité d'huile au pinceau ou en spray sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir Guide de cuisson , page 77).
Les frites n'ont pas cuit correctement.	Voir Frites , page 77.
Les paniers ne s'insèrent pas correctement dans la friteuse sans huile.	Assurez-vous que le panier n'est pas trop rempli d'aliments.
	Assurez-vous que le panier interne est bien en place dans le panier externe.
La friteuse sans huile émet de la fumée blanche.	La friteuse sans huile peut produire de la fumée blanche lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Il s'agit d'un phénomène normal.
	Assurez-vous que les paniers ainsi que l'intérieur de la friteuse sans huile sont correctement nettoyés et exempts de traces de graisse.
	La cuisson d'aliments gras peut provoquer des égouttements d'huile dans le panier externe. Cette huile entraîne la production de fumée blanche, et les paniers peuvent être plus chauds que d'habitude. Ce phénomène est normal et ne devrait pas affecter la cuisson. Manipulez les paniers avec soin.

DÉPANNAGE (SUITE)

Problème	Solution Possible
<p>La friteuse sans huile émet de la fumée foncée.</p>	<p>Débranchez immédiatement votre friteuse sans huile. La présence d'une fumée noire indique que les aliments brûlent ou un problème de court-circuit. Attendez que la fumée ait complètement disparu avant de sortir les paniers. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée, contactez le Service clientèle (page 82).</p>
<p>La friteuse sans huile sent le plastique.</p>	<p>Les friteuses sans huile peuvent dégager une odeur de plastique provenant du processus de fabrication. Il s'agit d'un phénomène normal. Suivez les instructions sur le Test de fonctionnement (page 71) pour éliminer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique est toujours présente, veuillez contacter le Service clientèle (voir page 82).</p>
<p>L'écran affiche le code d'erreur « E1 ».</p>	<p>Circuit ouvert au niveau du moniteur de température. Contactez le Service clientèle (voir page 82).</p>
<p>L'écran affiche le code d'erreur « E2 ».</p>	<p>Court-circuit au niveau du moniteur de température. Contactez le Service clientèle (voir page 82).</p>

Si votre problème n'est pas repris dans la liste, contactez le **Service clientèle** (voir page 82).

INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE

Produit	Friteuse sans huile 5,5 L en acier inoxydable avec fonction de séchage
Modèle	CP258-AF-DEU
À toutes fins utiles, nous vous recommandons vivement de noter votre numéro de commande et la date d'achat.	
Date d'achat	
Numéro de commande	

CONDITIONS GÉNÉRALES ET POLITIQUE

Arovast Corporation garantit que tous les produits sont de la plus haute qualité en termes de matériaux, de fabrication et de service, à partir de la date d'achat jusqu'à la fin de la période de garantie de 2 ans.

Cette garantie ne limite pas vos droits en vertu des lois locales applicables en matière de protection des consommateurs. Si la législation de votre pays exige que le fabricant fournisse une période de garantie plus longue, la période de garantie peut être prolongée jusqu'à la période minimale exigée par la législation.

SERVICE CLIENTÈLE

En cas de problème ou de question concernant votre nouveau produit, n'hésitez pas à contacter notre service clientèle qui saura vous conseiller et répondre à vos questions.

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
États-Unis

E-mail : support.fr@cosori.com

** Munissez-vous de votre facture et de votre numéro de commande avant de contacter notre service clientèle.*

PARTAGEZ VOS CRÉATIONS

Nous espérons vous avoir été utiles. Nous sommes impatients de découvrir vos superbes préparations, n'hésitez pas à prendre des photos ! Les membres de notre communauté se réjouiront de découvrir vos créations ; partagez-les sur l'une des plateformes suivantes.

À vos photos, mentions et hashtags, chef Cosori!



#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks

Facebook | Instagram | Twitter | Pinterest

@Cosori

YouTube

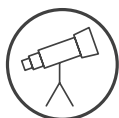
 **Grazie per il tuo acquisto!** 

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



iscriviti

alla Cosori Cooks Community su Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



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

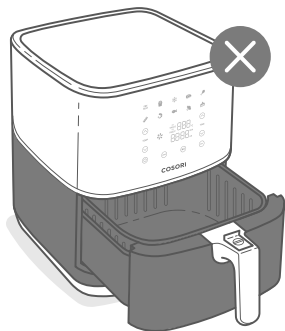
Tutti noi di Cosori ti auguriamo

il massimo divertimento in cucina!

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

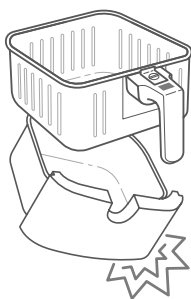
Durante l'uso della friggitrice ad aria, adottare sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali. Leggere tutte le istruzioni.

Principali punti di sicurezza



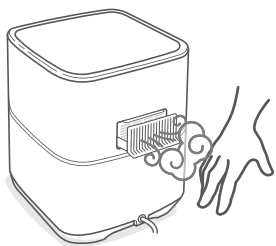
Non toccare le superfici calde. Per aprirla, usare l'impugnatura e un guanto resistente al calore o un guanto da forno per evitare di toccare la parte frontale del cestello esterno.

Non usare presine.



Premere il pulsante di rilascio solo con i cestelli appoggiati su un banco (o una superficie piana e resistente al calore).

L'impugnatura è collegata al cestino interno e non a quello esterno. Quando si preme il pulsante di rilascio, il cestino esterno **si stacca**.





Non bloccare le aperture di ventilazione, poiché il vapore caldo viene rilasciato attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalle aperture.

Sicurezza generale

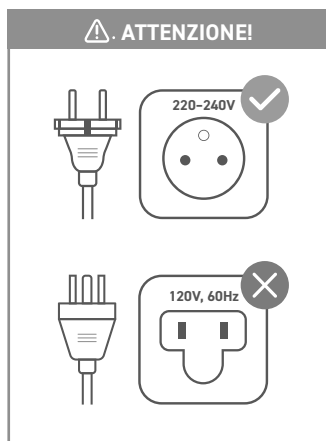
- Per evitare scariche elettriche, **non** immergere il cavo, la spina o l'alloggiamento della friggitrice ad aria in acqua o altri liquidi.
- Se la friggitrice ad aria viene utilizzata da bambini o nelle loro vicinanze, è necessario sorvegliarli attentamente.
- Staccare la spina in caso di non utilizzo e prima di pulire l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare dei componenti.
- **Non** usare la friggitrice ad aria se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se presenta qualche danno. Contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 101).
- L'utilizzo di accessori aggiuntivi non raccomandati da Cosori può causare lesioni.
- **Non** utilizzarla all'aperto.
- **Non** appoggiare la friggitrice ad aria o i suoi componenti su un piano cottura, vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno caldo.
- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento della friggitrice ad aria (o l'estrazione dei cestelli) se contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
- Prima di disconnettere la friggitrice ad aria, spegnerla e rimuovere la spina dalla presa.
- **Non** pulire con spugnette abrasive di metallo. Dalla spugnetta potrebbero staccarsi frammenti metallici che, toccando i componenti elettrici, potrebbero causare una scossa.
- **Non** riporre oggetti diversi dagli accessori raccomandati da Cosori sulla friggitrice ad aria quando non è in uso.
- **Non** usare la friggitrice ad aria per scopi diversi da quelli previsti.
- Questa friggitrice ad aria può essere usata da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche e sensoriali o ridotte facoltà mentali o da persone che non dispongono di esperienza e conoscenze sufficienti, solo se la supervisione è garantita o se è stato spiegato loro l'uso sicuro della friggitrice e i rischi che si possono correre.
- **Non** lasciare che i bambini puliscano o si occupino della manutenzione della friggitrice ad aria a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto supervisione.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con la friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria non può essere azionata con un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- Il prodotto non può essere utilizzato per fini commerciali, ma è destinato **esclusivamente** all'uso domestico.

Durante la frittura ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **solo** con l'aria calda. **Non** riempire i cestelli di olio o grasso.
- **ATTENZIONE:** raffreddare **soltanto** nel cestello estraibile per evitare scariche elettriche.
- Per evitare il rischio di incendi o scariche elettriche, **non** inserire cibi troppo grandi o utensili in metallo (che non siano gli accessori ufficiali di Cosori) nella friggitrice ad aria.
- **Non** inserire carta, cartone, plastica non resistente al calore o materiali simili nella friggitrice ad aria.
- **Non** inserire mai carta da forno nella friggitrice ad aria senza riporvi sopra del cibo. La circolazione dell'aria potrebbe sollevare la carta e farle toccare le serpentine di riscaldamento.
- Usare **sempre** contenitori termosensibili. Usare la massima cautela se si usano contenitori che non sono di metallo o vetro.
- Per evitare il rischio di incendio, **non** coprire o lasciare che la friggitrice entri in contatto con materiale infiammabile (tende, tappeti, pareti, ecc.) quando è accesa.
- **Non** riporre oggetti sulla friggitrice quando è accesa.
- Per spegnere la friggitrice, premere  una volta. La friggitrice emetterà un segnale acustico,  diventerà blu e gli altri pulsanti si spegneranno.
- Spegnerla e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria se si nota la fuoriuscita di fumo scuro; del fumo bianco, causato dal riscaldamento di grasso o da schizzi di cibo, è normale, ma se il fumo è scuro significa che c'è del cibo che brucia oppure il circuito è difettoso. Attendere che non ci sia più fumo prima di estrarre i cestelli. Se la causa non è del cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (pag. 101).
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in uso.

Alimentazione e cavo elettrico

- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o qualsiasi prolunga) penda dal bordo di un tavolo o banco o entri in contatto con superfici calde.
- Tenere la friggitrice ad aria e il cavo lontani dalla portata di bambini sotto gli 8 anni di età.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito da Arovast Corporation o da persone qualificate per evitare rischi elettrici o d'incendio. Contattare l'**Assistenza Clienti** (pag. 101)
- Utilizzare la friggitrice **solo** con **sistemi elettrici da 220–240 V, 50/60 Hz**. **Non** collegarla ad altri tipi di prese.
- **Attenzione:** per evitare scosse elettriche, collegarla **solo** a una presa di terra.



Prolunghe

La friggitrice è dotata di un cavo di alimentazione corto al fine di evitare attorcigliamenti e rischi di inciampo.

Sono disponibili prolunghe più lunghe, utilizzabili con la dovuta cautela.

In caso di utilizzo di una prolunga più lunga:

- a. Il valore nominale di corrente del cavo o della prolunga deve essere come minimo uguale a quello della friggitrice ad aria.

- b. Il cavo non deve essere posizionato in modo che penda dal bancone o da un tavolo, per evitare che i bambini possano inciamparvi o tirarlo involontariamente.
- c. Il cavo deve essere di terra con 3 anime.

Nota: questa friggitrice utilizza un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di inciampi o cadute. Utilizzare le prolunghe con cautela. Il valore nominale della prolunga deve essere pari a quello della friggitrice (v. pag. 6).

Campi elettromagnetici (EMF)

La friggitrice ad aria Cosori è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se l'apparecchio è maneggiato correttamente e si seguono le istruzioni fornite in questo manuale, il suo uso è da ritenersi sicuro in base alle prove scientifiche attualmente disponibili.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito fra i rifiuti domestici e dovrebbe essere portato a un apposito centro di raccolta per essere riciclato. Uno smaltimento e un riciclaggio corretti aiutano a tutelare le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme alla direttiva RoHS. Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE e ai suoi emendamenti sulla restrizione all'uso di certe sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

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

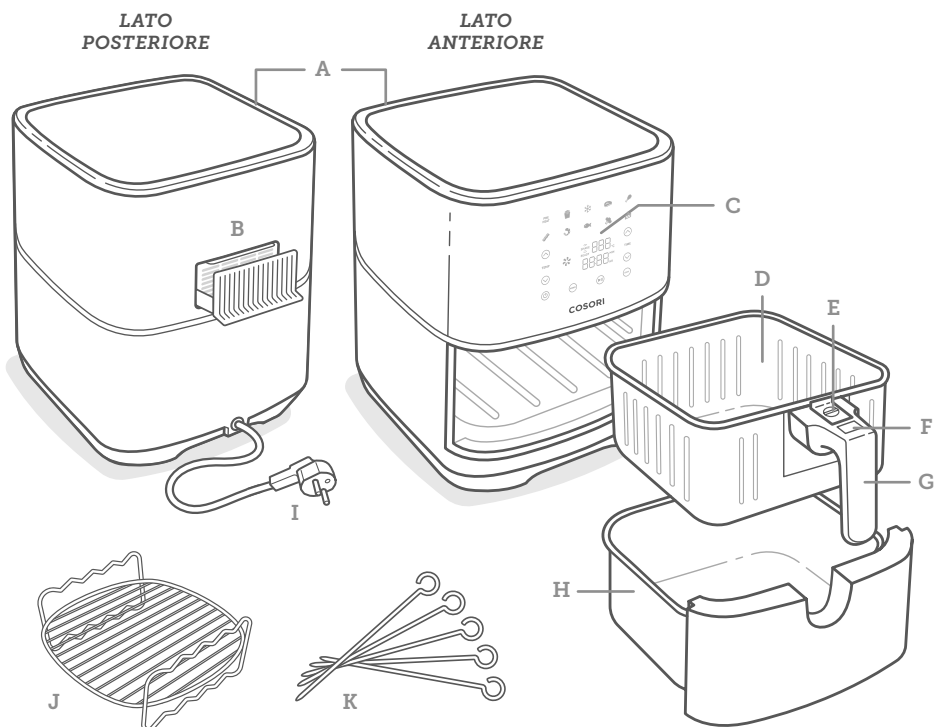


Fig. 1.1

Nota:

- **Non** provare ad aprire la parte superiore della friggitrice ad aria. Non è un coperchio. [Fig. 1.1]
- I cestelli sono fatti di alluminio con rivestimento antiaderente. Sono prodotti senza PFOA e BPA.
- Il cestello interno ha piedini in silicone per alimenti, resistenti al calore. Per evitare di graffiare il cestello esterno, **non** rimuovere i piedini in silicone.

Diagramma della friggitrice ad aria



A. Ingresso dell'aria

B. Uscita dell'aria

C. Schermo di controllo

D. Cestello interno

E. Protezione scorrevole del pulsante

F. Pulsante di rilascio del cestello

G. Maniglia del cestello

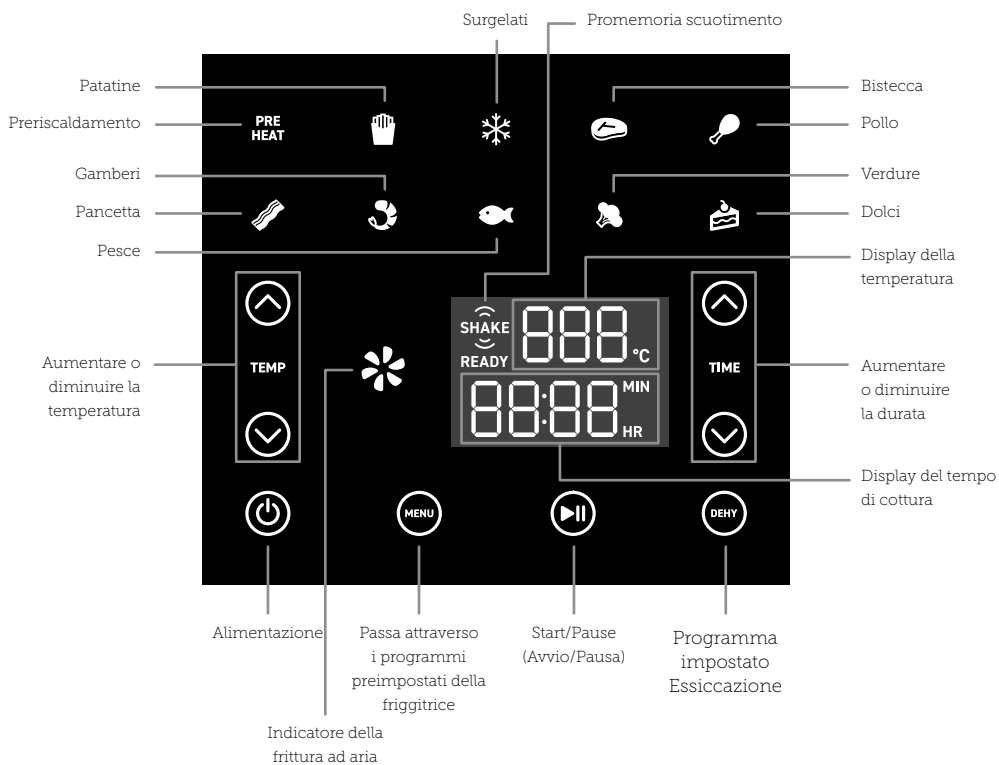
H. Cestello esterno

I. Cavo elettrico

J. Rack per spiedini

K. Spiedini

Display

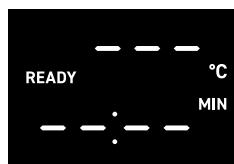


Nota: per aumentare o ridurre rapidamente la durata o la temperatura, tenere premuti i pulsanti  o .

Messaggi sul display



Il programma di cottura è terminato



La friggitrice è preriscaldata e pronta per la cottura



Ricorda di scuotere o girare il cibo

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Predisposizione dell'apparecchio

1. Rimuovere tutti gli imballaggi della friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei.
 2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, in piano e resistente al calore, lontana da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come pareti o armadi).
- Nota:** lasciare 13 cm (5 pollici) di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. (Fig. 2.1) Lasciare abbastanza spazio davanti alla friggitrice per poter estrarre i cestelli.
3. Tirare la maniglia per estrarre i cestelli. Rimuovere tutta la plastica da questi ultimi.
 4. Premere il pulsante di rilascio per separare il cestello interno da quello esterno.
 5. Lavare accuratamente entrambi i cestelli, usando la lavastoviglie o una spugna non abrasiva.
 6. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido e asciugare con uno strofinaccio.
 7. Rimettere i cestelli all'interno della friggitrice.

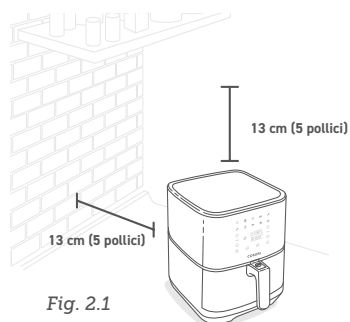


Fig. 2.1

Prova di funzionamento

- Eseguendo una prova si potrà acquisire familiarità con la friggitrice ad aria, controllando che funzioni correttamente ed eliminando allo stesso tempo eventuali residui.
1. Controllare che i cestelli della friggitrice siano vuoti e inserire la spina nella presa.
 2. Premere **MENU** una volta per selezionare **PRE HEAT**. Sul display compariranno le indicazioni "205 °C" e "5 MIN".
 3. Per avviare il preriscaldamento, premere ►II. Al termine del preriscaldamento, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico.
 4. Estrarre i cestelli e farli raffreddare per 5 minuti. Reinscrivere, quindi, i cestelli vuoti nella friggitrice.
 5. Premere **MENU** ripetutamente per selezionare il programma preimpostato **Bistecca** 🍖. Sul display compariranno le indicazioni "205 °C" e "8 MIN".
 6. Per cambiare la durata a 5 minuti, premere "TIME" ⏴ (Durata).
 7. Per iniziare, premere ►II. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
 8. Estrarre i cestelli. Questa volta, lasciare raffreddare completamente i cestelli per 10–30 minuti.

Consigli sui cestelli

- Separare i cestelli **solo** dopo la cottura o per lavarli.
- La protezione del pulsante protegge il pulsante di rilascio dalla pressione accidentale. Far scorrere in avanti la protezione per premere il pulsante di rilascio dei cestelli. [Fig. 2.2]
- Non premere **mai** il pulsante di rilascio durante il trasporto dei cestelli.
- Premere il pulsante di rilascio **solo** con i cestelli appoggiati su un banco (o una superficie piana e resistente al calore).
- Quando si preme il pulsante di rilascio, il cestello esterno si **stacca**. [Fig. 2.3]

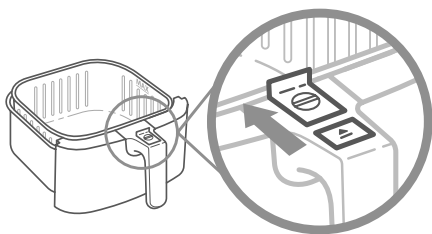


Fig. 2.2

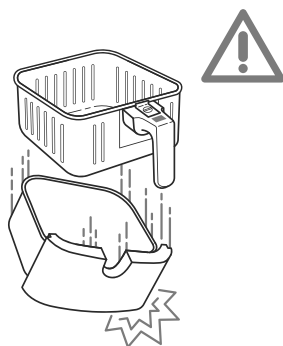





Fig. 2.3

USO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA


Preriscaldamento

Si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria prima di inserire il cibo, a meno che sia già calda. Senza il preriscaldamento, il cibo non cuoce completamente.

Nota: il programma preimpostato di essiccazione non richiede preriscaldamento.

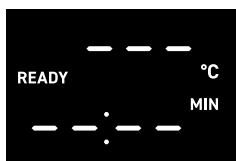
1. Inserire la spina. Premere  per accendere il display della friggitrice ad aria.
2. Premere **MENU** una volta per selezionare ^{PRE}HEAT. Sul display comparirà "205 °C" e "5 MIN".
3. In alternativa, se si vuole modificare la temperatura, premere i pulsanti "TEMP"  o . Il tempo di cottura si regolerà automaticamente.

Temperatura	Durata
195 °– 205 °C	5 minuti
170 °– 188 °C	4 minuti
165 °C o inferiore	3 minuti

4. Per avviare il preriscaldamento, premere .
5. Quando il preriscaldamento è stato completato, la friggitrice ad aria emetterà vari segnali acustici e la durata lampeggerà sul display. Sul display compare:



6. Dopo 3 minuti, il display della friggitrice ad aria mostrerà in automatico il messaggio "READY" (Pronta) e una temperatura e durata di "180 °C" e "15 MIN".



Nota: se non si preme alcun pulsante per 30 minuti, la friggitrice ad aria azzera tutte le impostazioni e si spegne.

Frittura ad aria

Nota:

- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria. Ciò potrebbe bloccare il flusso dell'aria e causare scarsi risultati di frittura. [Fig. 3.1]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice classica. **Non** riempire i cestelli di olio, grasso per friggere o liquidi in generale.
- Quando si estraggono i cestelli dalla friggitrice, usare un guanto resistente al calore o un guanto da forno per evitare di toccare la parte frontale del cestello. Fare attenzione al vapore caldo e **non** premere il pulsante di rilascio dei cestelli.

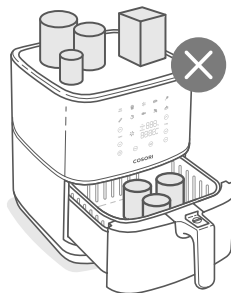


Fig. 3.1

1. **Preriscaldare la friggitrice ad aria** (v. pag. 92).
2. Quando la friggitrice visualizza "READY" (Pronta), aggiungere il cibo nei cestelli.
3. Premere **MENU** ripetutamente per selezionare un programma di cottura preimpostato (v. pag. 89). Il programma selezionato si illuminerà di colore blu. È possibile premere anche **DEHY** per selezionare il programma Essiccazione (v. pag. 89).

Nota: i programmi preimpostati sono programmati con una durata e una temperatura ideali per la cottura di certi tipi di alimenti. È anche possibile impostare una durata e una temperatura personalizzate senza scegliere un programma di cottura preimpostato.

4. In alternativa, regolare la temperatura e la durata secondo le proprie esigenze. Tale azione può essere effettuata in qualsiasi momento durante la cottura.
 - a. Premere **TEMP** o per cambiare la temperatura (tra 75 °-205 °C).
 - b. Premere **TIME** o per cambiare la durata (tra 1 e 60 minuti).
5. Premere per iniziare. Il display mostrerà mentre la frittura ad aria è in corso.

6. Durante l'uso di certi programmi preimpostati, a metà della cottura compare il Promemoria scuotimento. La friggitrice ad aria emetterà vari segnali acustici e sul display lampeggerà la dicitura **SHAKE** (Scuotere). Scuotere il cibo, seguendo le istruzioni della sezione **Scuotimento del cibo** (v. pag. 95).
7. Al termine della cottura, la friggitrice ad aria emetterà vari segnali acustici. Il display mostrerà.





Quando si estraggono i cestelli dalla friggitrice, usare un guanto resistente al calore o un guanto da forno per evitare di toccare la parte frontale del cestello esterno. Fare attenzione al vapore caldo e **non** premere il pulsante di rilascio dei cestelli.

- a. *Accertarsi che i cestelli siano appoggiati su una superficie piana.*
 - b. *Fare attenzione all'olio caldo o al grasso accumulatisi nel cestello esterno.*
8. Estrarre il cestello interno da quello esterno per servire il cibo. Quando si separano i cestelli:
 9. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Impostazioni dei programmi preimpostati

È possibile personalizzare durata (1-60 minuti) e temperatura (75 °–205 °C).

- Il programma preimpostato di essiccazione ha una durata che va dai 30 minuti alle 12 ore e una gamma di temperature di **40 °– 90 °C**.
- Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di consultare la guida di rapida consultazione e il libro di ricette per istruzioni sulla personalizzazione dei programmi.

Programma	Simbolo	Temperatura predefinita	Durata predefinita (minuti)	Promemoria scuotimento**
Bistecca		205 °C	8 min.	-
Pollo		195 °C	22 min.	
Pesce		175 °C	8 min.	
Gamberi		190 °C	6 min.	Scuotere
Pancetta		160 °C	10 min.	
Surgelati		175 °C	12 min.	Scuotere
Patatine fritte*		195 °C	22 min.	Scuotere
Verdure		150 °C	10 min.	Scuotere
Dolci		150 °C	32 min.	
Preriscaldamento	PRE HEAT	205 °C	5 min.	
Essiccazione	DEHY	65 °C	6 ore	

* V. la sezione **Guida di cottura** (pag. 96) per consigli su come friggere ad aria le patatine.

V. la sezione **Scuotimento del cibo (pag. 95).

Scuotimento del cibo

Come scuotere il cibo

- Durante la cottura, estrarre i cestelli dalla friggitrice ad aria e scuotere, mescolare o girare il cibo.
 - a. Per scuotere il cibo:
 1. Per motivi di sicurezza, tenere i cestelli al di sopra di una superficie resistente al calore. **Non** premere il pulsante di rilascio dei cestelli [Fig. 4.1]
 2. Scuotere i cestelli.
 - b. Se i cestelli sono troppo pesanti:
 1. Poggiare i cestelli su un supporto o una superficie resistente al calore.
 2. Separare i cestelli. Accertarsi che non gocciolino liquidi dal cestello interno.
 3. Scuotere il cestello interno con cura.

Nota: non utilizzare questo metodo se c'è il rischio che liquidi caldi possano schizzare.

- c. Se i cestelli sono troppi pesanti per scuoterli e vi sono liquidi caldi:
 1. Poggiare i cestelli su un supporto o una superficie resistente al calore.
 2. Usare delle pinze per mescolare o girare gli alimenti.
- Quando si estraggono i cestelli, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Per sicurezza, il display rimane spento fino all'avvenuto riposizionamento dei cestelli.
 - Quando si ricollocano i cestelli, la cottura riprende automaticamente.
 - Evitare di scuotere per oltre 30 secondi, poiché la friggitrice ad aria potrebbe cominciare a raffreddarsi.

Cibi da scuotere

- Solitamente, bisogna scuotere gli alimenti di piccole dimensioni che vengono impilati, come patatine fritte o crocchette.
- Se non vengono scossi, gli alimenti potrebbero non diventare croccanti o potrebbero cuocersi in modo non uniforme.
- Altri alimenti, come le bistecche, possono essere girati per garantire una doratura uniforme.

Quando scuotere il cibo

- Scuotere o girare il cibo a metà cottura o più volte, se desiderato.
- Alcuni programmi preimpostati includono un Promemoria scuotimento (v. Impostazioni dei programmi preimpostati, pag. 89).

Shake Reminder (Promemoria scuotimento)

- Il Promemoria scuotimento avviserà con vari segnali acustici e sul display lampeggerà la dicitura ((SHAKE)) (Scuotere).
- Se non si estraggono i cestelli, il Promemoria avvisa nuovamente ogni 2 minuti e sul display comparirà la dicitura fissa "((SHAKE))" (Scuotere).
- Il Promemoria scuotimento scompare quando si tolgono i cestelli.

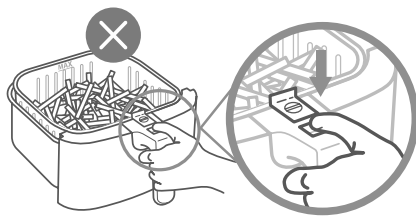


Fig. 4.1

Guida di cottura

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, il cibo non cuocerà in modo uniforme. [Fig. 4.2]
- Il cestello interno non dovrebbe essere riempito oltre la linea "MAX" [Fig. 4.3]
Non compattare il cibo.

Non riempire
eccessivamente



Fig. 4.2

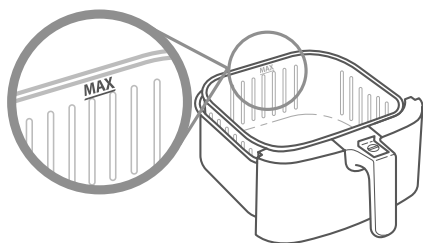


Fig. 4.3

Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta al cibo di una piccola quantità di olio lo renderà più croccante. Utilizzare non più di 30 ml (2 cucchiaini USA) di olio.
- Gli oli spray sono ottimi per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.

Consigli sugli alimenti

- Si possono friggere cibi surgelati o prodotti che possono essere cotti in forno.
- Per preparare torte, tortini o qualsiasi cibo ripieno o pastellato, riporre il cibo in un contenitore termosensibile prima di inserirlo nei cestelli.
- La frittura ad aria di cibi ricchi di grassi fa gocciolare il grasso sul fondo dei cestelli. Per evitare eccesso di fumo durante la cottura successiva, eliminare il grasso sgocciolato.
- Gli alimenti marinati in un liquido creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di friggerli.

Patatine fritte

- Aggiungere da 8 a 15 ml di olio (da ½ a 1 cucchiaino d'olio USA) per ottenere risultati croccanti.
- Quando si preparano patatine fritte con le patate crude, immergerle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugarle con un panno prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patate crude in pezzi più piccoli per risultati croccanti.
- Provare a tagliarle in strisce di 0,6 cm x 7,6 cm (¼-3 pollici).

Essiccazione degli alimenti

- Usare la funzione Essiccazione "DEHY" per ottenere snack essiccati.

Guida di cottura [segue]

- Frutta e verdure essiccate nella friggitrice ad aria avranno un aspetto diverso rispetto a quelle vendute in negozio, poiché nei cibi essiccati in casa non si usano conservanti, coloranti o additivi artificiali.
- Spremere succo di limone sulla frutta prima di essicarla per evitare che si annerisca.
- Prima di essiccare le verdure, sbollentarle per 1 minuto per far sì che ritengano il colore, il sapore e la consistenza.
- Quando si essicano striscette di carne, usare carne magra o rimuovere il grasso prima di essicarle.
- Tagliare il cibo in pezzi di uguali dimensioni per assicurare un'essiccazione omogenea.

Nota: per ulteriori informazioni sulla cucina di Cosori, consultare il nostro ricettario e il manuale di consultazione rapida.

Funzioni aggiuntive

Sospensione

- Premere ►|| per sospendere la cottura. La friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi, il simbolo ✨ scomparirà dal display e ►|| lampeggerà fino a quando non si preme ►|| per avviare nuovamente la cottura.

- Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice si spegne.
- Questa funzione consente di sospendere il programma di cottura senza bisogno di estrarre i cestelli dalla friggitrice ad aria.

Ripresa automatica della cottura

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

Spegnimento automatico

- In assenza di programmi di cottura attivi, la friggitrice azzererà tutte le impostazioni e si spegnerà dopo 30 minuti di inattività.

Protezione da surriscaldamento

- Se la friggitrice ad aria si surriscalda, interviene una funzione di sicurezza che la fa spegnere automaticamente.
- Lasciare raffreddare la friggitrice ad aria prima di usarla nuovamente.

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

- Pulire **sempre** i cestelli e l'interno della friggitrice ad aria dopo ogni uso.
- Rivestire il cestello esterno con carta stagnola può semplificare la pulizia.

1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria dalla presa elettrica. Lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla. Estrarre i cestelli per un raffreddamento più veloce.
2. Pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.
3. I cestelli sono lavabili in lavastoviglie. Inoltre, è possibile lavarli con acqua calda saponosa e una spugna non abrasiva. Mettere a bagno, se necessario.

Nota: i cestelli hanno un rivestimento antiaderente. Evitare utensili in metallo e materiali abrasivi per la pulizia.

4. Per il grasso ostinato:
 - a. In una ciotolina, mescolare 30 ml (2 cucchiaini USA) di bicarbonato di sodio in 15 ml (1 cucchiaino USA) d'acqua per formare una pastella spalmabile.
 - b. Usare una spugna per distribuire la pasta sui cestelli e strofinare. Prima di sciacquare, lasciare riposare i cestelli per 15 minuti.
 - c. Lavare i cestelli con acqua e sapone prima dell'uso.

5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con un panno o una spugna non abrasiva leggermente umidi.

Non immergere in acqua. [Fig. 5.1]

6. Pulire la serpentina di riscaldamento, se necessario, per eliminare detriti di cibo.

7. Asciugare prima dell'uso.

Nota: assicurarsi che la serpentina di riscaldamento sia asciutta prima di accendere la friggitrice ad aria.

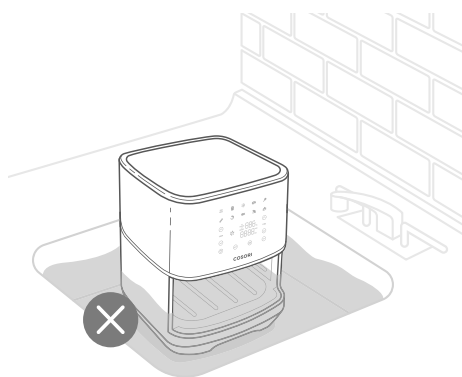


Fig. 5.1

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile rimedio
La friggitrice ad aria non si accende.	Assicurarsi che la friggitrice sia collegata alla presa.
	Inserire i cestelli in modo sicuro nella friggitrice ad aria.
Gli alimenti non sono completamente cotti.	Mettere quantità più piccole di ingredienti nel cestello interno. Se il cestello è troppo pieno, gli ingredienti rimangono crudi.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Gli ingredienti impilati l'uno sull'altro o vicini l'uno all'altro devono essere scossi o girati durante la cottura (v. la sezione Scuotimento del cibo , pag. 95).
Gli alimenti non sono croccanti dopo la frittura ad aria.	Spruzzare o spazzolare una piccola quantità di olio sui cibi può aumentarne la croccantezza (v. Guida di cottura , pag. 96).
Le patatine non si sono fritte correttamente.	V. la sezione Patatine , pag. 96.
I cestelli non scivolano nella friggitrice ad aria in modo sicuro.	Assicurarsi che i cestelli non siano eccessivamente pieni di cibo.
	Accertarsi che il cestello interno sia inserito saldamente in quello esterno.
Dalla friggitrice ad aria esce fumo bianco.	La friggitrice emette fumo bianco quando la si usa per la prima volta. Ciò è normale.
	Assicurarsi che i cestelli e l'interno della friggitrice ad aria siano puliti correttamente e non unti.
	La frittura di cibi grassi causa la fuoriuscita di olio nel cestello esterno. Questo olio produce fumo bianco e i cestelli potrebbero essere più caldi del solito. Questo è normale e non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare i cestelli con cura.
Dalla friggitrice ad aria esce fumo scuro.	Scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa. Del fumo scuro indica che c'è del cibo che brucia o che il circuito è difettoso. Se la causa non è del cibo bruciato, contattare l' Assistenza Clienti (pag. 101).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (SEGUE)

Problema	Possibile rimedio
La friggitrice ad aria ha un odore di plastica.	Una friggitrice ad aria può emanare un odore di plastica derivante dal processo di produzione. Per eliminare l'odore di plastica, seguire le istruzioni della Prova di funzionamento (pag. 90). Se l'odore di plastica persiste, contattare l' Assistenza Clienti (v. pag. 101).
Il display mostra il codice di errore "E1".	C'è un circuito aperto nel dispositivo di controllo della temperatura. Contattare l' Assistenza Clienti (v. pag. 101).
Il display mostra il codice di errore "E2".	C'è un corto circuito nel dispositivo di controllo della temperatura. Contattare l' Assistenza Clienti (v. pag. 101).

Se il problema riscontrato non è presente su questa tabella, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 101).

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

Prodotto	Friggitrice ad aria in acciaio inox da 5,5 litri con funzione Essiccazione
Modello	CP258-AF-DEU
<i>Raccomandiamo vivamente di prendere nota del numero d'ordine e della data di acquisto a scopo di riferimento.</i>	
Data di acquisto	
Numero d'ordine	

TERMINI E CONDIZIONI

Arovast Corporation garantisce la più alta qualità di tutti i suoi prodotti per quanto riguarda materiali, lavorazione e assistenza a partire dalla data d'acquisto e fino alla scadenza del periodo di garanzia di 2 anni.

I termini di questa garanzia non limitano i tuoi diritti secondo le leggi locali applicabili sulla protezione dei consumatori. Se la legge del tuo paese richiede che il produttore fornisca un periodo di garanzia più lungo, il periodo di garanzia può essere esteso al periodo più breve richiesto dalla legge.

ASSISTENZA CLIENTI

In caso di dubbi o quesiti riguardo al nuovo prodotto, non esitare a contattare il nostro eccellente servizio di Assistenza Clienti.

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A

Anaheim, CA 92806

USA

E-mail: support.it@cosori.com

** Consigliamo di avere a portata di mano la fattura e il numero d'ordine prima di contattare l'Assistenza Clienti.*

MOSTRACI QUELLO CHE 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, tag e hashtag!

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks

Facebook | Instagram | Twitter | Pinterest

@Cosori

YouTube

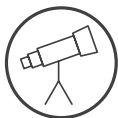


Takk for kjøpet!

(Vi håper du liker luftfritereren din like mye som vi gjør)



Bli med Cosori Cooks Community på Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



Utforsk Oppskriftgalleriet vårt
www.cosori.com/recipes



Nyt ukentlige oppskrifter
 som er laget eksklusivt av våre egne kokker



TA KONTAKT MED KOKKENE VÅRE

Våre hjelpsomme kokker er klare til å hjelpe deg med alle spørsmål du måtte ha!

E-post: recipes@cosori.com

På vegne av alle oss hos Cosori,

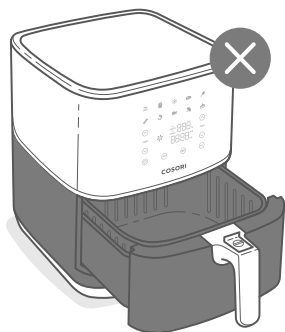
Glad matlaging!

LES OG TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

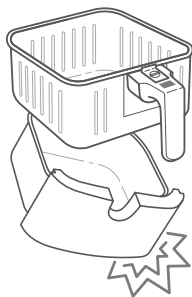
VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

Følg grunnleggende sikkerhetsregler når du bruker luftfritereren.
Les alle instruksjoner.

Viktige sikkerhetspunkter

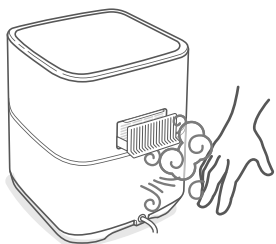


Ikke ta på varme overflater. For å åpne bruker du håndtaket og en varmebestandig hanske eller grytevott for å unngå å komme bort i fronten på den ytre kurven. **Ikke** bruk en gryteklut.



Bare trykk på kurvutløsningsknappen mens kurvene står flatt på bordet (eller en annen horisontal, varmebestandig overflate).

Håndtaket sitter på den innvendige kurven, ikke den utvendige. Når du trykker på kurvutløsningsknappen, vil den utvendige kurven **slippe**.



Ikke blokker noen av ventileringsåpningene. Varm damp slippes ut gjennom åpningene. Hold hendene og ansiktet unna åpningene.

Generell sikkerhet

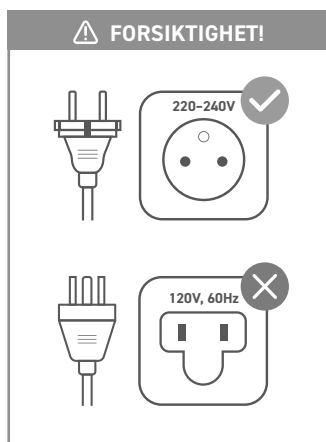
- For å beskytte deg mot elektrisk støt må du **ikke** senke luftfritererens ledning, plugg eller deksel i vann eller annen væske.
- Følg nøye med når luftfritereren brukes av eller i nærheten av barn.
- Koble den fra når den ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøle seg ned før du setter på eller tar av deler.
- **Ikke** bruk luftfritereren hvis den har en ødelagt ledning eller plugg, hvis den ikke virker som den skal, eller hvis apparatet har fått noen andre skader. Ta kontakt med **kundestøtte** (se side 120).
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av Cosori, kan føre til skader.
- **Ikke** bruk apparatet utendørs.
- **Ikke** plasser luftfritereren eller noen deler av den på kornfyren, i nærheten av gass eller elektriske kokeplater eller i en varm ovn.
- Vær svært forsiktig når du flytter luftfritereren (eller fjerner kurvene) hvis den inneholder varm olje eller annen varm væske.
- For å koble fra luftfritereren, slår du av og fjerner pluggen fra stikkkontakten.
- **Ikke** rengjør med stålull. Metallfragmenter kan løsne fra stålullen og berøre elektriske deler, noe som gir risiko for elektrisk støt.
- **Ikke** oppbevar noen andre materialer enn Cosoris anbefalte tilbehør i luftfritereren når den ikke er i bruk.
- **Ikke** bruk luftfritereren til noen andre formål enn det som er tiltenkt.
- Denne luftfritereren kan brukes av barn som er 8 år eller eldre i tillegg til personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av luftfritereren, og forstår farene.
- **Ikke** la barn rengjøre eller utføre vedlikehold på luftfritereren med mindre de er eldre enn 8 år og er under oppsyn.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med luftfritereren.
- Denne luftfritereren er ikke ment til å brukes med ekstern timer eller et eget fjernkontrollsystem.
- Ikke til kommersiell bruk. **Bare** til husholdningsbruk.

Under luftfritering

- En luftfriterer fungerer **bare** med varm luft. Fyll **aldri** kurvene med olje eller fett.
- **FORSIKTIG:** Avkjøl **bare** i den avtakbare kurven for å unngå risiko for elektrisk støt.
- For å unngå fare for brann eller elektrisk støt må du **ikke** plassere for store matbiter eller metallutstyr (unntatt offisielt Cosori-tilbehør) i luftfritereren.
- **Ikke** plasser papir, papp, plast som ikke tåler varme eller tilsvarende materialer i luftfritereren.
- Legg **aldri** bake- eller matpapper i luftfritereren uten mat oppå. Luftsirkulasjonen kan få papiert til å løfte seg og berøre varmespolene.
- Bruk **alltid** varmebestandige beholdere. Vær svært forsiktig hvis du bruker beholdere som ikke er av metall eller glass.
- For å unngå brannfare må du **ikke** dekke til eller la luftfritereren komme i kontakt med brennbare materialer (gardiner, klær, vegger osv.) mens den er slått på.
- **Ikke** sett ting oppå luftfritereren mens den er slått på.
- Trykk på  én gang for å slå av luftfritereren. Luftfritererens piper,  blir blå og andre knapper slår seg av.
- Slå umiddelbart av og koble fra luftfritereren hvis du ser at det kommer ut mørk røyk. Hvit røyk er normalt, og forårsakes av at fett varmes opp eller at mat spruter, men mørk røyk betyr at maten brenner eller at det er et problem med kretsene. Vent til at røyken har lagt seg før du trekker ut kurvene. Hvis årsaken ikke var brent mat, tar du kontakt med **kundestøtte** (side 120).
- **Ikke** etterlat luftfritereren uten tilsyn mens den er i bruk.

Strøm og ledninger

- **Ikke** la strømledningen (eller en eventuell skjøteledning) henge over kanten av bordet eller benken, eller berøre varme overflater.
- Hold luftfritereren og ledningen unna barn som er under 8 år gamle.
- Hvis strømledningen blir skadet, må den erstattes av Arovast Corporation eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå elektrisk fare og brannfare. Ta kontakt med **kundestøtte** (side 120).
- Fritereren skal **bare** brukes med elektriske systemer på **220–240V, 50/60Hz**. **Ikke** koble apparatet til noen annen type støpsel.
- **Advarsel:** For å beskytte mot elektrisk støt må du **bare** koble til uttak som har ordentlig jording.



- Ledningen bør legges slik at den ikke ligger over benken eller bordet, hvor barn kan dra i den eller man kan snuble i den.
- Ledningen bør være en jordet 3-delt ledning.

Merk: Denne fritereren bruker en kort strømledning for å redusere risikoen for at den vikler seg inn i noe eller at noen snubler i den. Bruk skjøteledninger med omhu. Den elektriske verdien markert på skjøteledningen må være like stor som verdien på fritereren (se page 7).

Elektromagnetiske felter (EMF)

Cosori luftfriterer samsvarer med alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet behandles riktig og i henhold til instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke, basert på de vitenskapelige bevisene som for tiden er tilgjengelige.



Dette symbolet betyr at produktet ikke må kastes som husholdningsavfall, og bør leveres til et egnet anlegg for gjenvinning. Korrekt avfallsbehandling og gjenvinning bidrar til å beskytte naturressurser, helsen og miljøet.

Hvis du trenger mer informasjon om avfallsbehandling og gjenvinning av dette produktet, kan du ta kontakt med kommunen din, avfallstjenesten eller butikken hvor du kjøpte dette produktet.

Skjøteledninger

Det følger med en kort strømledning for å redusere faren for at den vikler seg inn i noe eller at man kan snuble i en lang ledning.

Lengre skjøteledninger er tilgjengelig, og kan brukes hvis man er forsiktig.

Hvis det brukes en lengre skjøteledning:

- Den elektriske verdien markert på skjøteledningen skal være minst like stor som den elektriske verdien på luftfritereren.

Dette produktet er i tråd med RoHS. Dette produktet samsvarer med direktiv 2011/65/EU med tillegg, som omhandler begrensning av bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

SPAR PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

BLI KJENT MED LUFTFRITEREREN

Cosori luftfriterer bruker rask 360° luftsirkuleringsteknologi til å lage mat med lite eller ingen olje for å få rask, sprø og nydelig mat med opptil 85 % færre kalorier enn vanlige friterykokere. Med nonstick-kurver og en brukervennlig og sikker utforming er Cosori luftfriterer stjernen på kjøkkenet ditt.

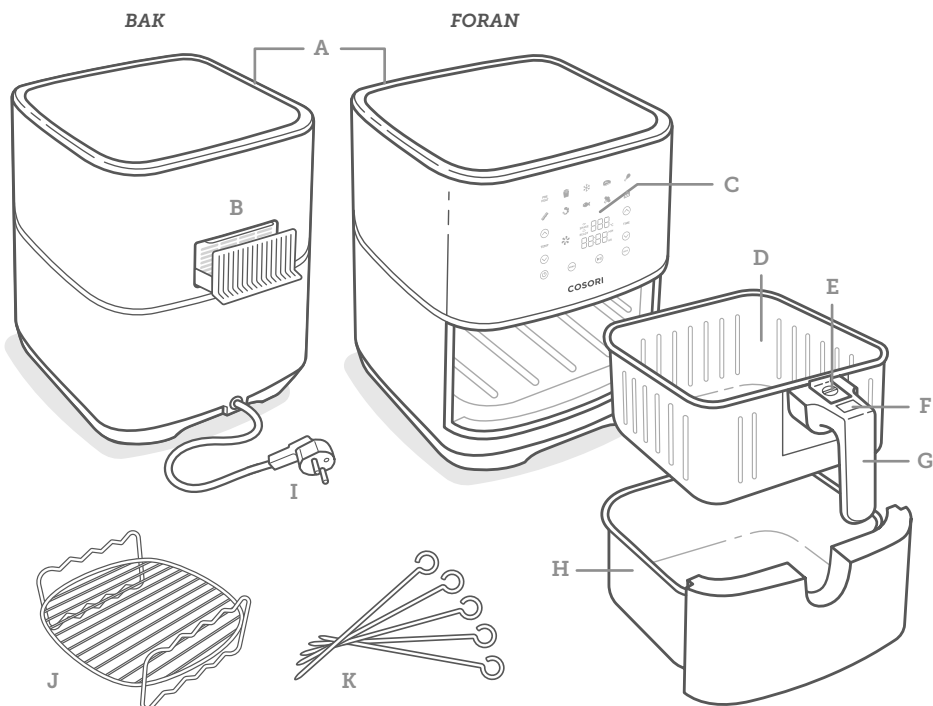


Figur 1,1

Merk:

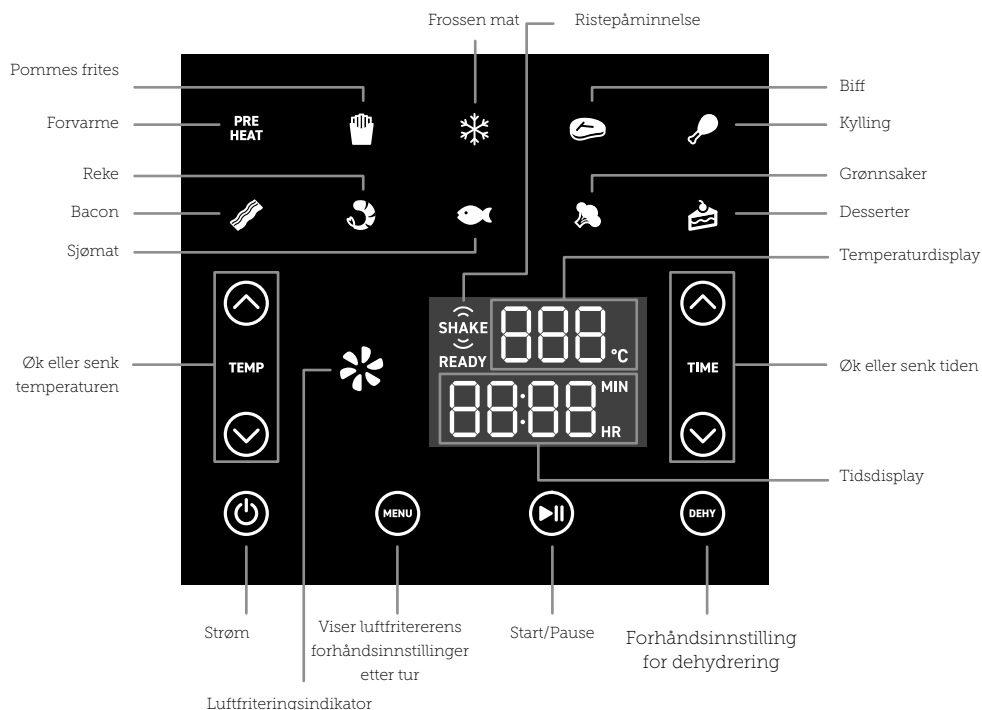
- **Ikke** prøv å åpne toppen av luftfritereren. Det er ikke et lokk. [Figur 1,1]
- Kurvene er lagd av aluminium med nonstick-belegg. De er fri for PFOA og BPA.
- Den innvendige kurven har gummiføtter som er laget av næringsmiddelgodkjent, varmebestandig silikongummi. For å unngå at den utvendige kurven skrapes opp, må du **ikke** fjerne gummiføttene.

Air Fryer-tegning



- | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| A. Luftinntak | E. Beskyttelse for skyveknapp | I. Strømledning |
| B. Luftuttak | F. Kurvutløsningsknapp | J. Grillspydstativ |
| C. Kontrollskjerm | G. Kurvhåndtak | K. Grillspyd |
| D. Innvendig kurv | H. Utvendig kurv | |

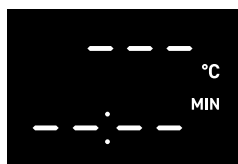
Display



Merk:

- For å øke eller senke tiden eller temperaturen raskt, kan du trykke på og holde inne ☺ eller ☹.

Displaymeldinger



Tilberedningsprogrammet er avsluttet



Luftfritereren er forvarmet og klar til å starte tilberedningen



Påminnelse om å riste eller vende mat

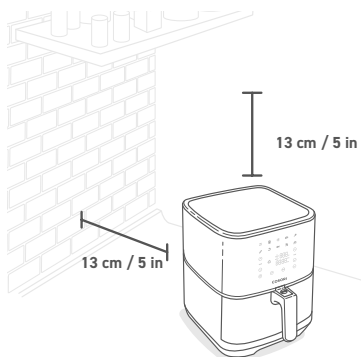
FØR FØRSTE GANGS BRUK

Oppsett

1. Fjern all emballasje fra luftfritereren, inkludert alle midlertidige klistremerker.
2. Sett luftfritereren på en stabil, horisontal og varmebestandig flate. Hold apparatet unna områder som kan bli ødelagt av damp (f.eks. vegger og skap).

Merk: La det være 13 cm klaring bak og over luftfritereren. [Figur 2,1] La det være nok plass foran luftfritereren til å fjerne kurvene.

3. Trekk i håndtaket for å fjerne kurvene. Fjern all plast fra kurvene.
4. Trykk på kurvutløsningsknappen for å skille den innvendige kurven fra den utvendige.
5. Vask begge kurvene godt, enten i oppvaskmaskin eller med en svamp som ikke riper.
6. Tørk luftfritereren utvendig og innvendig med en litt fuktig klut. Tørk med et håndkle.
7. Sett kurvene tilbake i luftfritereren.



Figur 2,1

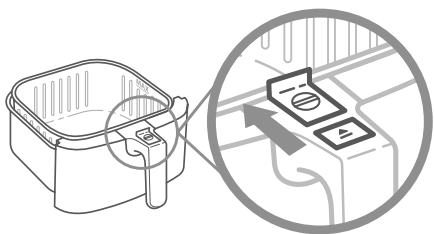
Testkjøring

En testkjøring hjelper deg med å bli kjent med luftfritereren, sjekke at den fungerer som den skal og fjerne eventuelle rester i prosessen.

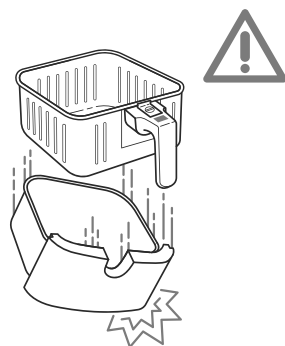
1. Sørg for at luftfritererens kurver er tomme, og koble apparatet til strøm.
2. Trykk på **MENU** én gang for å velge ^{PRE}HEAT. Displayet viser "205 °C" og "5 MIN".
3. Trykk på ►|| for å starte forvarmingen. Når forvarmingen er ferdig, vil luftfritereren pipe.
4. Dra ut kurvene og la dem kjøle seg ned i 5 minutter. Sett deretter de tomme kurvene tilbake i luftfritereren.
5. Trykk på **MENU** flere ganger for å velge forhåndsinnstillingen **Biff** 🍖. Displayet viser "205 °C" og "8 MIN".
6. Trykk på "TID" ☺ for å endre tiden til 5 minutter.
7. Trykk på ►|| for å starte. Når luftfritereren er ferdig, piper den.
8. Trekk ut kurvene. Denne gangen lar du kurvene kjøle seg ned helt i 10–30 minutter.

Kurvtips

- Separer kurvene **bare** for å rengjøre dem eller etter matlaging.
- Knappebeskyttelsen hindrer kurvutløsningsknappen i å bli trykket på utilsiktet. Skyv knappebeskyttelsen fremover for å trykke på kurvutløsningsknappen. [Figur 2,2]
- Du må **aldri** trykke på kurvutløsningsknappen mens du bærer kurvene.
- **Bare** trykk på kurvutløsningsknappen mens kurvene står flatt på en benk (eller en annen horisontal, varmebestandig overflate).
- Håndtaket sitter på den innvendige kurven, ikke den utvendige. Når du trykker på kurvutløsningsknappen, vil den ytre kurven **slippe**. [Figur 2,3]



Figur 2,2






Figur 2,3

BRUK AV LUFTFRITEREREN DIN


Forvarming

Vi anbefaler forvarming før du plasserer mat i luftfritereren med mindre apparatet allerede er varmt. Maten blir ikke tilberedt ordentlig uten forvarming.

Merk: Forhåndsinnstillingen *Dehydrering* krever ikke forvarming.

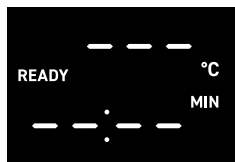
1. Plugg inn. Trykk på  for å slå på luftfritererens display.
2. Trykk på **MENU** én gang for å velge ^{PRE}HEAT. Displayet viser "205°C" og "5 MIN".
3. Du kan eventuelt trykke på "TEMP"  eller  for å endre temperaturen. Tiden justeres automatisk.

Temperatur	Tid
195–205°C	5 minutter
170–188°C	4 minutter
165 °C og under	3 minutter

4. Trykk på  for å starte forvarmingen.
5. Når forvarmingen er ferdig, piper luftfritereren flere ganger, og tiden blinker på displayet. Displayet viser:



6. Etter 3 minutter viser luftfritererens display en standard "KLAR" temperatur og tid på "180 °C" og "15 MIN".

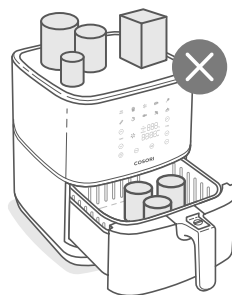


Merk: Hvis du ikke trykker på noen knapper på 30 minutter, sletter luftfritereren alle innstillinger og slår seg av.

Luftfritering

Merk:

- **Ikke** sett noe oppå luftfritereren. Dette forstyrrer luftgjennomstrømningen og fører til dårlige luftfrityrresultater. [Figur 3,1]
- En luftfriterer er ikke en frityrgrøtte. **Ikke** fyll kurvene med olje, frityrfett eller noen annen væske.
- Når du tar kurvene ut av luftfritereren, bruker du en varmebestandig hanske eller en grytevott for å unngå å ta på fronten av kurven. Vær oppmerksom på varm damp, og **ikke** trykk på kurvutløsningsknappen.



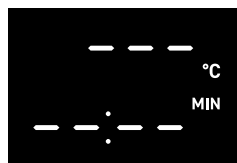
Figur 3,1

1. **Forvarm luftfritereren** (se side 111).
2. Når luftfritereren viser "KLAR", legger du mat i kurvene.
3. Trykk på **MENU** flere ganger for å velge et forhåndsinnstilt matlagingsprogram (se side 13). Den valgte forhåndsinnstillingen lyser blått. Du kan også trykke på **DEHY** for å velge forhåndsinnstillingen dehydrer (se side 108).

Merk: Forhåndsinnstillingene er programmert med ideell tid og temperatur for tilberedning av visse typer mat. Du kan også angi en egendefinert tid og temperatur uten å velge en forhåndsinnstilling.

4. Du kan eventuelt tilpasse temperaturen og tiden. Du kan gjøre dette når som helst under tilberedningen.
 - a. Trykk på "TEMP" ☺ eller ☻ for å endre temperaturen (mellom 75–205 °C).
 - b. Trykk på "TID" ☺ eller ☻ for å endre tiden (mellom 1–60 minutter).
5. Trykk på ►|| for å starte. Displayet viser ✨ under luftfritering.

6. Når du bruker visse forhåndsinnstillinger, vises det en påminnelse om å riste halvveis i tilberedningstiden. Luftfritereren piper flere ganger og **RIST** blinker på displayet. Rist maten i henhold til instruksjonene i **Risting av mat** (se side 114).
7. Luftfritereren piper flere ganger når den er ferdig. Displayet viser












Ta kurvene ut av luftfritereren med en varmebestandig hanske eller en grytevott for å unngå å ta på fronten av den utvendige kurven. Vær oppmerksom på varm damp og **ikke** trykk på kurvutløsningsknappen.

- a. Sørg for at kurvene står på en flat overflate.
 - b. Se etter varm olje eller fett som har samlet seg i den ytre kurven. For å unngå søl bør du tømme ut oljen før du erstatter den innvendige kurven.
8. Fjern den innvendige kurven fra den ytre for å servere mat. Når du skiller kurvene fra hverandre:
 9. La kurvene kjøles ned før rengjøring.

Forhåndsinnstillinger

Du kan tilpasse tiden (1-60 minutter) og temperaturen (75–205 °C).

- Forhåndsinnstillingen Dehydrer har et tidsområde på 30 minutter – 12 timer og et temperaturområde på 40–90 °C.
- Resultatene kan variere. Les referanseveiledningen og oppskriftsboken for veiledning om hvordan du tilpasser forhåndsinnstillingene for å oppnå perfekte resultater.

Forhåndsinnstilling	Symbol	Standard temperatur	Standardtid (minutter)	Riste-påminnelse**
Biff		205 °C	8 min	-
Kylling		195 °C	22 min	-
Sjømat		175 °C	8 min	-
Reke		190 °C	6 min	Rist
Bacon		160 °C	10 min	-
Frossen mat		175 °C	12 min	Rist
Frites*		195 °C	22 min	Rist
Grønnsaker		150 °C	10 min	Rist
Desserter		150 °C	32 min	-
Forvarme	PRE HEAT	205 °C	5 min	-
Dehydrer	DEHY	65 °C	6 timer	-

* Se **Tilberedningsveiledning** (page 115) for tips om luftfriting av frites.

Se **Risting av mat (page 114).

Risting av mat

Hvordan du rister

- Under tilberedningen tar du kurvene ut av luftfritereren og rister, blander eller vender maten.
 - a. Slik rister du mat:
 1. Av sikkerhetsårsaker bør du holde kurvene like over en varmebestandig overflate. **Ikke** trykk på kurvutløsningsknappen. [Figur 4,1]
 2. Rist kurvene.
 - b. Hvis kurvene er for tunge til at du kan riste dem:
 1. Sett kurvene på en varmebestandig holder eller overflate.
 2. Separer kurvene. Sørg for at det ikke drypper noe væske fra den innvendige kurven.
 3. Rist den innvendige kurven forsiktig.

Merk: Ikke bruk denne metoden hvis det er en risiko for at varm væske vil sprute.

- c. Hvis kurvene er for tunge til å ristes og det er varm væske i dem:
 1. Sett kurvene på en varmebestandig holder eller overflate.
 2. Bruk klyper til å blande eller vende maten.
- Når du tar ut kurvene, settes fritereren automatisk på pause. Som en sikkerhetsfunksjon slås displayet av til kurvene settes inn igjen.
 - Når du setter kurvene på plass igjen, fortsetter tilberedningen automatisk.
 - Unngå å riste i mer enn 30 sekunder, ellers kan luftfritereren begynne å kjøle seg ned.

Hva du bør riste

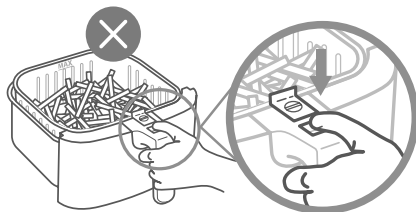
- Mindre matbiter som ligger oppå hverandre må vanligvis ristes, f.eks. pømmes frites eller nuggets.
- Uten risting kan det hende at maten ikke blir sprø eller jevnt stekt.
- Du kan vende andre typer mat, f.eks. biff, slik at den blir jevnt brunet.

Når du bør riste

- Rist eller vend mat én gang halvveis i tilberedningen, eller mer hvis det er ønskelig.
- Visse forhåndsinnstillinger har en påminnelse om å riste (se Forhåndsinnstillinger, side 108).

Ristepåminnelse

- Ristepåminnelsen varsler deg med flere pip og "((RIST))" blinker på displayet.
- Hvis du ikke fjerner kurvene, piper ristepåminnelsen igjen hvert 2. minutt og displayet vil vise en kontinuerlig "((RIST))".
- Ristepåminnelsen forsvinner når du tar ut kurvene.



Figur 4,1

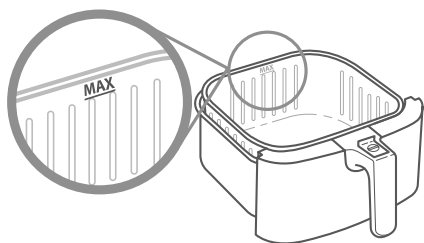
Matlagingsguide

Overfylling

- Hvis kurven er for full, blir maten tilberedt ujevnt. [Figur 4,2]
- Du bør ikke fylle opp mat over "MAKS"-linjen på den innvendige kurven. [Figur 4,3]
Ikke pakk inn mat.



Figur 4,2



Figur 4,3

Bruk av olje

- Hvis du tilsetter en liten mengde olje i maten, blir maten sprøere. Ikke bruk mer enn 30 ml / 2 ss olje.
- Oljespray er en utmerket måte å påføre små mengder olje jevnt på, for alle typer mat.

Mattips

- Du kan luftfritere all frossen mat eller varer som kan bakes i en ovn.
- For å lage kaker, mindre paier eller mat med fyll eller røre, plasserer du maten i en varmebestandig beholder før du setter den inn i kurvene.
- Luftfriterer du mat med mye fett, drypper fett til bunnen av kurvene. For å unngå for mye røyk under matlagingen bør du tømme ut fett etter tilberedningen.
- Væskemarinert mat lager sprut og mye røyk. Tørk av disse matvarene før luftfriting.

Pommes frites

- Tilsett 8 til 15 ml / ½ til 1 US ss olje for sprøhet.
- Når du lager pommes frites fra rå poteter, dynker du de ukokte fritene i vann i 15 minutter for å fjerne stivelse før du luftfriterer. Tørk av med et håndkle før du tilsetter olje.
- Skjær ukokte frites i mindre biter for å få sprøere resultat.
- Prøv å skjære fritene i 0,6 cm x 7,6 cm store striper.

Dehydrering av mat

- Bruk funksjonen Dehydrer "DEHY" til å lage tørkede snacks.

Matlagingsguide [forts.]

- Frukt og grønnsaker som tørkes i luftfritereren, ser annerledes ut enn de som selges i butikken fordi hjemmelagd tørket mat ikke bruker konserveringsmidler, kunstige fargetilsetninger eller andre tilsetninger.
- Klem litt sitronsaft over frukten før tørking for å hindre frukten i å bli brun.
- Før dehydrering av grønnsaker, blansjerer du dem i 1 minutt for å få dem til å holde på farge, smak og tekstur.
- Når du skal lage tørket kjøtt, bør du bruke magert kjøtt eller skjære av fett før tørking.
- Skjær maten i jevnstore biter for å sørge for at alt tørker jevnt.

Merk: For mer fra Cosori Kitchen kan du sjekke vår oppskriftsbok og referanseveiledning.

Flere funksjoner

Pause

- Trykk på ►|| for å sette tilberedningen på pause. Luftfritereren stanser oppvarmingen, ✿ forsvinner fra displayet og ►|| blinker helt til du trykker på ►|| for å fortsette tilberedningen.

- Etter 30 minutters inaktivitet, slås luftfritereren av.
- Med denne funksjonen kan du sette tilberedningsprogrammet på pause uten å fjerne kurvene fra luftfritereren.

Fortsett tilberedningen automatisk

- Hvis du drar ut kurvene, setter luftfritereren tilberedningen automatisk på pause. Displayet slås av midlertidig som en sikkerhetsfunksjon.
- Når du setter kurvene inn igjen, fortsetter luftfritereren automatisk tilberedningen basert på de tidligere innstillingene dine.

Automatisk avstenging

- Hvis luftfritereren ikke har noen aktive tilberedningsprogrammer, kommer luftfritereren til å fjerne alle innstillinger og slå seg av etter 30 minutter med inaktivitet.

Overopphetingsvern

- Hvis fritereren blir for varm, vil den automatisk slå seg av som en sikkerhetsfunksjon.
- La luftfritereren kjøle seg ned før du bruker den igjen.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Merk:

- **Rengjør** alltid luftfritererens kurver og de innvendige flatene etter hver gangs bruk.
- Hvis du dekker til den utvendige kurven med folie, kan det gjøre rengjøringen enklere.

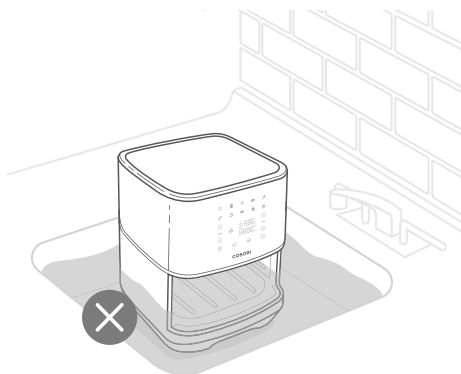
1. Slå av og koble fra luftfritereren. La den kjøle seg helt ned før du starter rengjøringen. Dra ut kurvene for å få nedkjølingen til å gå raskere.
2. Tørk av utsiden av luftfritereren med en fuktig klut.
3. Kurvene kan vaskes i oppvaskmaskin. Du kan også vaske kurvene med varmt såpevann og en svamp som ikke riper. Dynk ved behov.

Merk: Kurvene har et nonstick-belegg. Unngå metallredskaper og rengjøringsmaterialer som riper.

4. For fett som er vanskelig å få av:
 - a. I en liten bolle blander du 30 ml natron og 15 ml vann for å lage en masse som kan bres utover.
 - b. Bruk en svamp til å bre massen utover på kurvene, og skrub. La kurvene stå i 15 minutter før du skyller dem.
 - c. Vask kurvene med såpe og vann før bruk.

5. Rengjør innsiden av luftfritereren med en litt fuktig svamp som ikke riper eller en fille. **Ikke** senk den ned i vann. [Figur 5,1]
6. Rengjør oppvarmingsspolen for å fjerne matrester ved behov.
7. Tørk av før bruk.

Merk: Pass på at oppvarmingsspolen er tørr før du slår på luftfritereren.



Figur 5,1

FEILSØKING

Problem	Mulig løsning
Luftfritereren slår seg ikke på.	Pass på at fritereren er koblet til strøm.
	Skyv kurvene godt inn i luftfritereren.
Maten er ikke ordentlig kokt eller stekt.	Plasser mindre porsjoner med ingredienser i den innvendige kurven. Hvis kurven er for full, blir ingrediensene underkokt.
	Øk tilbredningstemperaturen eller -tiden.
Maten blir kokt ujevnt.	Ingredienser som ligger oppå eller i nærheten av hverandre, må ristes eller vendes under tilberedning (se Risting av mat , side 114).
Maten er ikke sprø etter luftfritering.	Hvis du sprayer eller pensler en liten mengde olje på maten, kan du det øke sprøheten (se Matlagingsguide , side 115).
Pommes frites blir ikke stekt riktig.	Se Pommes frites , page 115.
Kurvene skyves ikke ordentlig inn i luftfritereren.	Pass på at kurvene ikke er for fulle av mat.
	Sørg for at den innvendige kurven sitter godt inne i den utvendige kurven.
Det kommer hvit røyk ut av luftfritereren.	Luftfritereren kan danne litt hvit røyk når du bruker den for første gang. Dette er normalt.
	Sørg for at kurvene og innsiden av luftfritereren er ordentlig rengjort og ikke fulle av fett.
	Lager du fet mat, fører det til at olje renner ned i den utvendige kurven. Oljen danner hvit røyk og kurvene kan bli varmere enn vanlig. Dette er normalt og bør ikke påvirke matlagingen. Vær forsiktig når du håndterer kurvene.
Mørk røyk kommer ut av luftfritereren.	Koble fra apparatet umiddelbart. Mørk røyk betyr at det er mat som brenner eller at det er et kretsproblem. Vent til at røyken har lagt seg før du trekker ut kurvene. Hvis årsaken ikke var brent mat, tar du kontakt med kundestøtte (side 120).

FEILSØKING (FORTS.)

Problem	Mulig løsning
Luftfritereren lukter plast.	Alle luftfriterere lukter plast fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Følg instruksene for en Testkjøring (side 109) for å bli kvitt plastlukten. Hvis plastlukten ikke blir borte, kan du ta kontakt med kundestøtte (se page 120).
Displayet viser feilkoden "E1".	Det er en åpen krets i temperaturovervåkingen. Ta kontakt med kundestøtte (se page 120).
Displayet viser feilkode "E2".	Det er en kortslutning i temperaturovervåkingen. Ta kontakt med kundestøtte (se page 120).

Hvis problemet ikke er nevnt, tar du kontakt med **kundestøtte** (se page 120).

INFORMASJON OM GARANTI

Produkt	Air Fryer på 5,5 liter med dehydrering i rustfritt stål
Modell	CP258-AF-DEU
<i>Til egen referanse anbefaler vi sterkt at du registrerer bestillings-ID og kjøpsdato.</i>	
Kjøpsdato	
Bestillings-ID	

VILKÅR OG RETNINGSLINJER

Arovast Corporation garanterer at alle produkter holder høyeste kvalitet når det gjelder materialer, håndverk og service, som gjelder fra kjøpsdato til slutten av garantiperioden på 2 år.

Denne garantien begrenser ikke dine rettigheter i henhold til lokale forbrukerlover. Hvis de lokale forbrukerlovene krever at produsenten gir en lengre garantiperiode, skal garantiperioden utvides til den korteste perioden som kreves av loven.

KUNDESTØTTE

Hvis du har spørsmål eller bekymringer om det nye produktet ditt, kan du ta kontakt med vårt hjelpsomme kundestøtteteam.

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A

Anaheim, CA 92806

USA

E-post: support.eu@cosori.com

** Ha fakturaen og bestillings-ID klare når du tar kontakt med kundestøtte.*

VIS OSS HVA DU LAGER

Vi håper dette har vært nyttig. Vi gleder oss til å se vakre resultatene dine, og vi tror du gjerne vil dele dine beste blinkskudd med oss! Brukersamfunnet venter på opplastringene dine, bare velg din foretrukne plattform nedenfor.

Ta bildet, merk og hashtag i vei, Cosori-kokk!

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks

Facebook | Instagram | Twitter | Pinterest

@Cosori

YouTube

COSORI™

Questions or Concerns?

support.uk@cosori.com

support.de@cosori.com

support.es@cosori.com

support.fr@cosori.com

support.it@cosori.com

support.eu@cosori.com



Tout le papier peut être trié et recyclé, y compris le manuel d'utilisation, le livre de recettes, le guide de référence rapide, la carte de garantie