

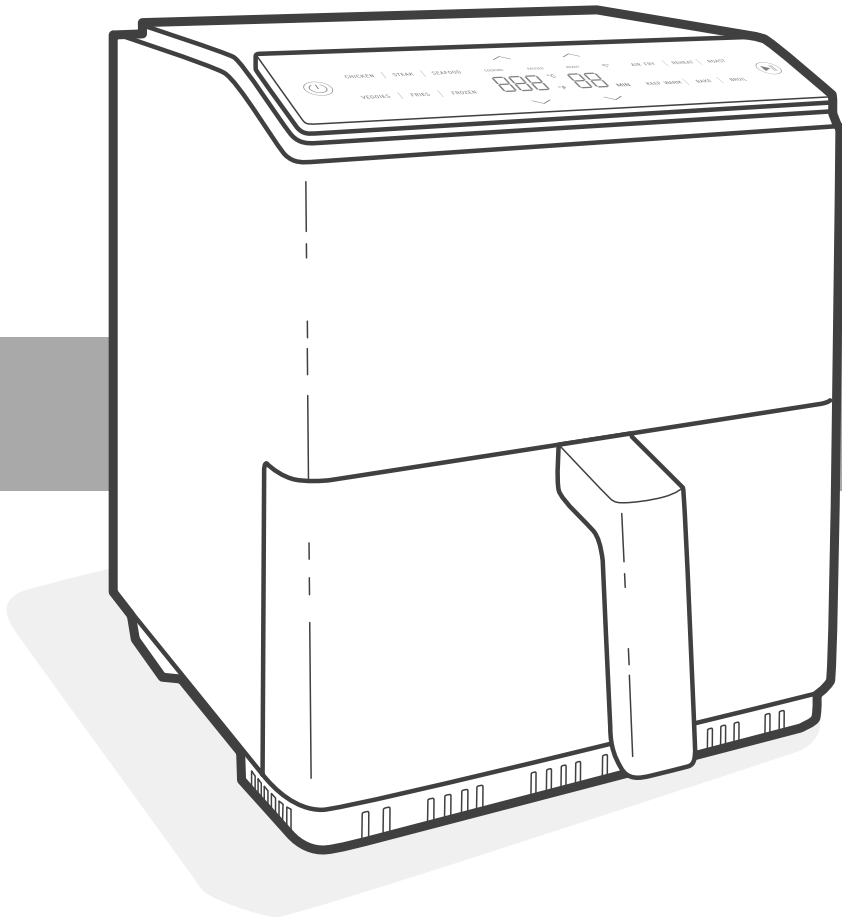
# COSORI®



## User Manual

### Dual Blaze™ 6.4-Litre Smart Air Fryer

Model: CAF-P583S-KEU



**Questions or Concerns?**

[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

## EN • ENGLISH

### Table of Contents

Package Contents	4
Specifications	4
Important Safeguards	5
VeSync App Setup	8
VeSync App Features	8
Getting To Know Your Smart Air Fryer Before First Use	9 11
Using Your Smart Air Fryer	12
Care & Maintenance	16
Accessories	16
Troubleshooting	17
Warranty Information	19
Customer Support	19

## DE • DEUTSCH

### Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	22
Technische Daten	22
Wichtige Sicherheitshinweise	23
Einrichten der VeSync-App	27
VeSync-App Funktionen	27
Ihre Smart-Heißluftfritteuse Vor dem ersten Gebrauch	28 30
Der Gebrauch Ihrer Smart- Heißluftfritteuse	31
Pflege & Wartung	36
Zubehör	36
Problemlösung	37
Informationen zur Garantie	39
Kundendienst	39

## ES • ESPAÑOL

### Índice

Contenido de la caja	42
Especificaciones	42
Precauciones importantes	43
Configuración de la aplicación VeSync	46
Funciones de la aplicación VeSync	46
Componentes de la freidora por aire inteligente	47

Antes del primer uso	49
Usar la freidora por aire inteligente	50
Cuidado y mantenimiento	54
Accesorios	54
Solución de problemas	55
Información sobre la garantía	57
Atención al Cliente	57

## FR • FRANÇAIS

### Table des matières

Contenu de l'emballage	60
Caractéristiques techniques	60
Consignes de sécurité importantes	61
Configuration de l'application VeSync	64
Caractéristiques de l'application VeSync	64
Prise en main de votre friteuse sans huile intelligente	65
Avant la première utilisation	67
Utilisation de votre friteuse sans huile intelligente	68
Nettoyage et maintenance	73
Accessoires	73
Dépannage	74
Informations relatives à la garantie	76
Service client	76

## IT • ITALIANO

### Indice

Contenuto della confezione	79
Specifiche	79
Importanti misure di sicurezza	80
Configurazione dell'app VeSync	83
Caratteristiche dell'app VeSync	83
Componenti della friggitrice ad aria smart	84
Prima del primo utilizzo	86
Uso della friggitrice ad aria smart	87
Cura e manutenzione	91
Accessori	91
Risoluzione dei problemi	92
Informazioni sulla garanzia	94
Assistenza Clienti	94

 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](https://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](mailto:recipes@cosori.com)

On behalf of all of us at Cosori,

*Happy cooking!*

## Package Contents

- 1 x Dual Blaze™ 6.4-Litre Smart Air Fryer
- 1 x Crisper Plate
- 1 x User Manual
- 1 x Recipe Book

## Specifications

<b>Power Supply</b>	AC 220–240V, 50/60Hz
<b>Rated Power</b>	1700W
<b>Capacity</b>	6.4 L / 6.8 qt (serves 4–6 people)
<b>Temperature Range</b>	80°–205°C / 175°–400°F
<b>Time Range</b>	1–60 min
<b>Dimensions</b>	29.7 x 32.7 x 35.2 cm / 11.7 x 12.9 x 13.8 in
<b>Weight</b>	6.22 kg / 13.7 lb
<b>Wi-Fi® Frequency Range</b>	2412–2472MHz <20dBm (E.I.R.P.)
<b>Bluetooth® Frequency Range</b>	2402–2480MHz <10dBm (E.I.R.P.)

Download the free VeSync app to access smart functions, original recipes from the Cosori chefs, and more!



# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

### Key Safety Points



- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.

### General Safety

- **Do not** immerse the air fryer housing, cord, or plug in water or liquid.
- Closely supervise children near your air fryer.
- 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 is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 19).
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as this may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the basket) if it contains hot oil or other hot liquids.

- **Always** place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
- 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.
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

## While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** overfill the air fryer basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories (including the crisper plate) during or immediately after air frying.
- **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.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- 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 the smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 19).
- To turn the air fryer off, press  once. The air fryer will beep, and all buttons will shut off except the  button, which will turn orange.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

## Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent a choking hazard.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems and a grounded outlet. **Do not** plug into another type of outlet.
- If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 19).

## Electromagnetic Fields (EMF)

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

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



**CAUTION:** Hot surface.



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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

## VeSync App Setup

**Note:** The VeSync app is continually being improved and may change over time. If there are any differences, follow the in-app instructions.

1. To download the VeSync app, scan the QR code or search “VeSync” in the Apple App Store® or Google Play Store.

**Note:** For Android™ users, choose “Allow” to use VeSync.




2. Open the VeSync app. If you already have an account, tap **Log In**. To create a new account, tap **Sign Up**.


**Note:** You must create your own VeSync account to use third-party services and products. These will not work with a guest account. With a VeSync account, you can also allow your family and friends to control your smart air fryer.

3. Tap **+** and select your smart air fryer.
4. Follow the in-app instructions to set up your smart air fryer.

**Note:**

- You can change the name and icon at any time by going to the smart air fryer screen and tapping .

### Disconnecting From Wi-Fi®:

- To disconnect Wi-Fi®, press and hold the  for 15 seconds until the Wi-Fi indicator turns off. This will restore the smart air fryer’s default settings and disconnect it from the VeSync app.
- To reconnect, please follow the instructions in the VeSync app for adding a device.

## VeSync App Features

The VeSync app allows you to access additional smart air fryer functions, including those listed below.

### Remote Control

- All smart air fryer functions can be controlled remotely, except for starting cooking (to comply with UL safety regulations).
- Cooking progress can be monitored from a distance.

### In-App Recipes

- Pre-programmed recipes made by Cosori’s in-house chefs are available on the app. These recipes automatically set the recommended time and temperature.
- Create and save custom recipes.

**Note:** The VeSync app is continually updated and app features will expand.



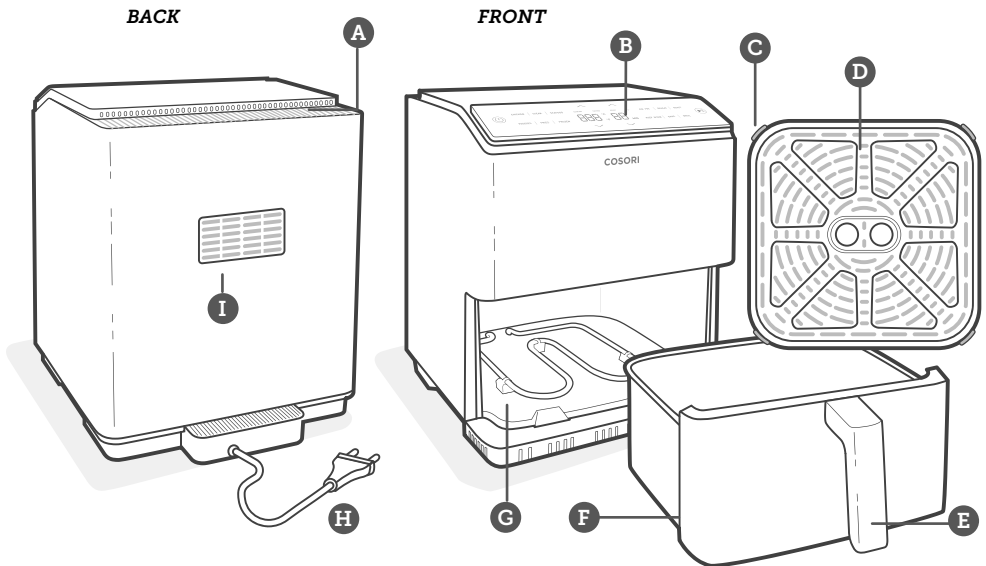
# GETTING TO KNOW YOUR SMART AIR FRYER

Your Cosori Smart Air Fryer uses rapid 360 Thermo IQ™ Technology to cook with little to no oil for quick, crispy, delicious food with up to 85% fewer calories than deep fryers. With user-friendly one-touch controls, a nonstick basket, and an intuitive, safe design, the Cosori Smart Air Fryer is the star of your kitchen.

## Note:

- **Do not** try to open the top of the air fryer. This is not a lid.
- The basket and crisper plate are made of aluminium metal with nonstick coating.

## Air Fryer Diagram



**A.** Air Inlet

**B.** Control Screen

**C.** Silicone Stoppers

**D.** Crisper Plate

**E.** Basket Handle

**F.** Basket

**G.** Heating Elements

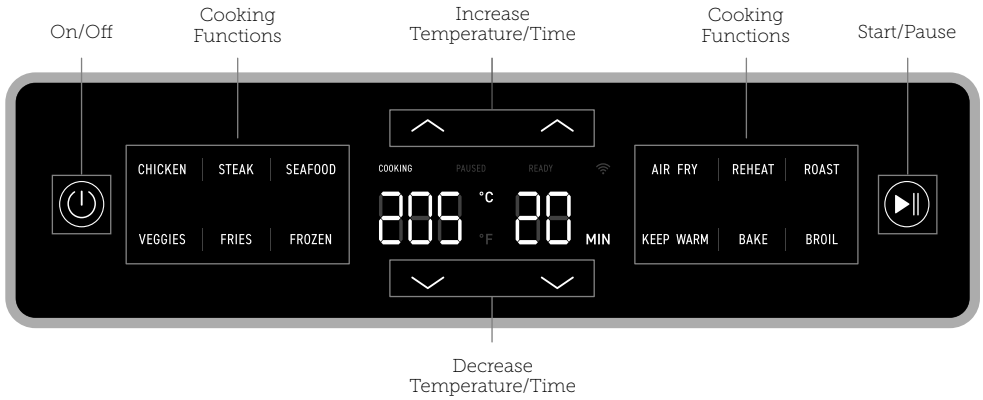
**H.** Power Cord

**I.** Air Outlet


# Display Diagram

**Note:** When you press a button to use a function or program, it will turn white to show that it's active.

## Control Panel



**Note:**

- To save or reset presets, see **Cooking Functions** (see page 13).
- Press and hold  for 5 seconds to configure your air fryer. See the VeSync in-app instructions for more information.



**Note:** The Wi-Fi indicator tells you your VeSync configuration status. See the VeSync in-app instructions for more information.

## Display Messages



Ready



Cooking



Paused

# BEFORE FIRST USE

## Setting Up

1. Remove and discard all packaging from the air fryer, including any temporary stickers and the protective cover fitted over the power plug.
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 1.1] Leave enough room to remove the basket.

3. Wash both the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Insert the crisper plate back into the basket, and place the basket inside the air fryer.

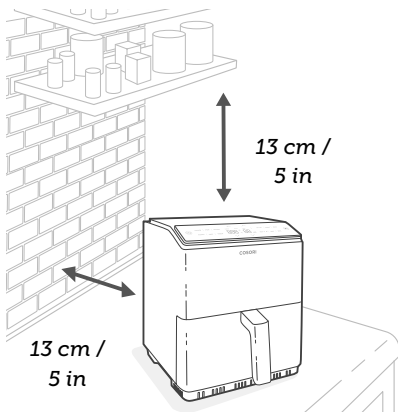


Figure 1.1

## 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 basket is empty and plug in the air fryer.
2. Press **AIR FRY**. The display will show "180°C" and "10 MIN".
3. Press and hold the  $\checkmark$  button under the time to change the time to 10 minutes.
4. Press **▶||** to begin. When finished, the air fryer will beep.
5. Remove the basket. Let the basket cool completely for 10–30 minutes.

**Note:**

- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** unscrew the basket handle from the basket.

## Silicone Stoppers

- The crisper plate contains 4 silicone stoppers made of food-safe material. These stoppers keep the plate fitted to the bottom of the basket.
- If the silicone stoppers are removed, the crisper plate may damage the nonstick coating on the basket.
- Make sure children do not play with the silicone stoppers or swallow them.

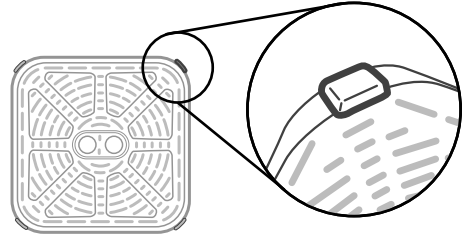


Figure 1.2

# USING YOUR SMART AIR FRYER

You can use the VeSync app to monitor cooking, follow in-app recipes, and access additional features. For a list of smart features, see **VeSync App Features** (see page 8).

### Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 2.1]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the baskets with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.

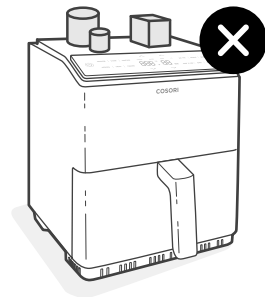





Figure 2.1

## Cooking Functions

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

1. Press the function's button to select the function. The air fryer will automatically change to the function's default settings.
2. You can customise a cooking function's time (1–60 minutes) and temperature (80°–205°C). To go back to a function's default settings right after changing them, press the function's icon again.

- To save a cooking function:
  1. Choose a preset and adjust the time and temperature.
 

**Note:** Press and hold the  or  buttons to rapidly increase or decrease the time or temperature.
  2. Press and hold the cooking function icon for 3 seconds.
- To reset all cooking functions:
  1. Press and hold  for 15 seconds.
  2. Optionally, open the VeSync app and reset all cooking functions in the air fryer's settings.

**Note:** Results may vary. Check out the VeSync app and Recipe Book for a guide to using cooking functions for perfect results.

Function	Default Temperature	Default Time (Minutes)
Chicken	200°C / 390°F	20
Steak	205°C / 400°F	8
Seafood	190°C / 375°F	8
Veggies	195°C / 385°F	6
Fries*	195°C / 385°F	20
Frozen*	200°C / 395°F	12
Air Fry	180°C / 360°F	10
Reheat	175°C / 350°F	5
Roast	205°C / 400°F	10
Keep Warm	80°C / 175°F	30
Bake	160°C / 320°F	20
Broil*	205°C / 400°F	10

\* See **Cooking Tips** (page 14) for more information.

## Air Frying

1. Plug in. When your air fryer displays **READY**, add food to the basket.
  - Optionally, add the crisper plate into the basket to allow excess oil to drip down to the bottom of the basket.
2. Select a cooking function (see page 13).
 

**Note:** *Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. The air fryer will default to the Air Fry function if no other cooking function is selected.*
3. Optionally, change the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
  - Press the  $\sphericalangle$  or  $\sphericalangle$  buttons to change the temperature (80°–205°C / 175°–400°F) or time (1–60 minutes).

4. Press **▶||** to begin air frying.
5. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show



- Optionally, press **Keep Warm**. Press the  $\sphericalangle$  or  $\sphericalangle$  buttons to change the time (1–60 minutes).
6. Remove the contents from the basket using silicone-tipped tongs or other utensils.
  7. Allow to cool before cleaning.

## Cooking Tips

### Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- The Frozen function is ideal for small or breaded items, such as nuggets, meatballs, and pot stickers.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to collect underneath the crisper plate. 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.
- The Broil function only uses the top heating element. Using this function when cooking oily food may reduce the amount of smoke produced.

## Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.

## 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.

## French Fries

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

**Note:** For more tips and recipes, check out the *VeSync* app and *Cosori* website.

## More Functions

### Pausing

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

### Automatically Resume Cooking

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

### Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and turn off after 3 minutes of inactivity.

### Overheat Protection

- If the air fryer overheats, it will automatically shut down as a safety feature.
- Let the air fryer cool down completely before using it again.

### Switching Temperature Units

- Press and hold **Temp** **∧** and **∨** for 3 seconds.
- The temperature unit will change from Celsius to Fahrenheit.
- Repeat to switch back to Celsius.

# CARE & MAINTENANCE

---

**Note:**

- **Always** clean the air fryer basket and crisper plate after every use.
  - Lining the basket with foil (except the crisper plate) may make cleanup easier.
1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the basket for faster cooling.
  2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
  3. The basket and crisper plate are dishwasher safe. You can also wash the basket and crisper plate with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

**Note:** The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

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 basket and crisper plate and scrub. Let the basket and crisper plate sit for 15 minutes before rinsing.
  - c. Wash basket with soap and water before using.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. If needed, clean the heating coil to remove food debris. [Figure 3.1]
6. Dry before using.

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

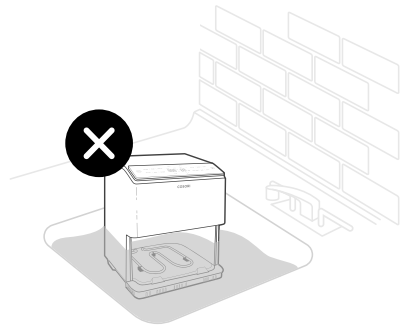


Figure 3.1

# ACCESSORIES

---

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact **Customer Support** (see page 19).



# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
<b>The air fryer will not turn on.</b>	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
<b>Food is not completely cooked.</b>	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
<b>Food is not crispy after air frying.</b>	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see <b>Cooking Tips</b> , page 14)
<b>French fries are not cooked correctly.</b>	See <b>French Fries</b> , page 15.
<b>Basket will not slide into the air fryer securely.</b>	Make sure the basket is not overfilled with food.
<b>White smoke or steam is coming out of the air fryer.</b>	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle the basket with care.
<b>Dark smoke is coming out of the air fryer.</b>	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 basket out. If the cause was not burnt food, contact <b>Customer Support</b> (see page 19).
<b>The air fryer has a plastic smell.</b>	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a <b>Test Run</b> (page 11) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact <b>Customer Support</b> (see page 19).
<b>Display shows Error Code "E1" or "E21"</b>	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 19).
<b>Display shows Error Code "E2" or "E22"</b>	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 19).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 19).

# DECLARATION OF CONFORMITY

---

Arovast Corporation hereby declares that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 and all other applicable EU and UK directive requirements. The complete declaration of conformity can be found at: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Attributions

Amazon, Alexa, and all related logos are trademarks of Amazon.com, Inc. or its affiliates.

Google, Android, and Google Play are trademarks of Google LLC.

Apple App Store is a trademark of Apple Inc.

Wi-Fi® is a registered trademark of Wi-Fi Alliance®.

iOS is a registered trademark of Cisco Systems, Inc. and/or its affiliates in the United States and certain other countries.

The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Arovast Corporation is under license.

Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

# WARRANTY INFORMATION

---

<b>Product Name</b>	Dual Blaze™ 6.4-Litre Smart Air Fryer
<b>Model</b>	CAF-P583S-KEU
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
<b>Date of Purchase</b>	
<b>Order ID</b>	

## 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 require 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.eu@cosori.com](mailto:support.eu@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**



**@Cosori**



## MORE COSORI RECIPES

---

Considering *what* to cook? Many recipe ideas are available, both from us, the Cosori community, and through the VeSync app.



**Scan the QR code  
to get the app.**

 *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](https://facebook.com/groups/cosoricooks)



*Lassen Sie  
sich verführen*

in unserer Rezeptgalerie  
[www.cosori.com/recipes](http://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](mailto:recipes@cosori.com)

Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori

*Fröhliches Kochen!*

## Lieferumfang

- 1 x Dual Blaze™ 6,4 Liter Smart-Heißluftfritteuse
- 1 x Knusperblech
- 1 x Bedienungsanleitung
- 1 x Rezeptheft

## Technische Daten

<b>Stromversorgung</b>	AC 220–240 V, 50/60 Hz
<b>Leistung</b>	1700 W
<b>Fassungsvermögen</b>	6,4 l / 6,8 qt (für 4–6 Personen)
<b>Temperaturbereich</b>	80–205 °C / 175–400 °F
<b>Zeitspanne</b>	1–60 Minuten
<b>Abmessungen</b>	29,7 x 32,7 x 35,2 cm / 11,7 x 12,9 x 13,8 Zoll
<b>Gewicht</b>	6,22 kg / 13,7 lb
<b>Wi-Fi® Frequenzbereich</b>	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Bluetooth® Frequenzbereich</b>	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)

Laden Sie die kostenlose VeSync-App herunter, um auf intelligente Funktionen, Originalrezepte der Cosori-Köche und vieles mehr zuzugreifen!



# LESEN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE SIE AUF

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

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

### Wesentliche Sicherheitsfaktoren

- Berühren Sie heiße Oberflächen **nicht**. Benutzen Sie den Griff.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach der Verwendung drehen, da das heiße Knusperblech herausfallen und eine Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- 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 des Korbs) besonders vorsichtig vor, wenn sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Stellen Sie das Knusperblech **stets** auf eine hitzebeständige Fläche, nachdem Sie es aus dem Korb genommen haben.

### Allgemeine Sicherheit

- Tauchen Sie das Gehäuse, das Kabel oder den Stecker der Heißluftfritteuse **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe der Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker ab, bevor Sie ihn reinigen und wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse **nicht**, wenn sie beschädigt ist, nicht funktioniert oder der Stecker schadhaf ist. Kontaktieren Sie unseren **Kundendienst** (siehe Seite 39).
- Verwenden Sie **ausschließlich** Originalzubehör und -ersatzteile. Zubehör und Ersatzteile von Drittanbietern können zu Verletzungen führen.
- Reinigen Sie die Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmchen. Metallfragmente können sich vom Schwamm lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Bewahren Sie **keine** Gegenstände in Ihrer Heißluftfritteuse auf.
- 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.
- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse **ausschließlich** in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.
- 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 den Korb.
- Nutzen Sie Ihre Heißluftfritteuse **nur**, wenn der Korb ordnungsgemäß eingesetzt ist.
- Geben Sie **niemals** zu große Kochgutteile oder Metallgegenstände in Ihre Heißluftfritteuse.
- Überfüllen Sie den Korb Ihrer Heißluftfritteuse **nicht**. Zu große Mengen an Lebensmittels könnten mit den Heizspulen in Berührung kommen und eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie das Zubehör (einschließlich des Knusperblechs) **nicht** während des Frittierens oder unmittelbar nach dem Frittieren mit Heißluft.
- Geben Sie **niemals** Papier, Pappe, hitzebeständige 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.
- Halten Sie Ihre Heißluftfritteuse von flammbaren Materialien (Vorhängen, Tischdecken usw.) fern. Stellen Sie die Heißluftfritteuse zum Betrieb auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche und halten Sie sie von Wärmequellen oder Flüssigkeiten fern.
- 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 spritzende Lebensmittel verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 39).
- Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, drücken Sie einmal ☺. Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton ab und alle Tasten schalten sich aus, mit Ausnahme der Taste ☺, die Orange aufleuchtet.
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.



## Netzteil & 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.
- Entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung, die über dem Stromstecker der Heißluftfritteuse angebracht ist, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.
- Halten Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel von Kindern unter acht Jahren fern.
- Verwenden Sie beim Verbinden Ihrer Heißluftfritteuse mit der Stromversorgung **niemals** eine Steckdose, die sich unterhalb der Arbeitsfläche befindet.
- 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.
- Wenn das Gerät geerdet ist, sollte das Kabel oder Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.
- Ein beschädigtes Stromkabel muss von Arovast oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um einen Stromschlag oder Brandgefahr zu vermeiden. Kontaktieren Sie bitte unseren **Kundendienst** (Seite 39).

## Elektromagnetische Felder (EMF)

Die Cosori Smart-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.

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



**VORSICHT:** Heiße Oberfläche.

Dieses Produkt ist RoHS-konform.

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



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht 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.

**BEWAHREN SIE DIESE  
ANLEITUNG AUF**

## Einrichten der VeSync-App

**Hinweis:** Die VeSync-App wird laufend optimiert und kann sich im Laufe der Zeit verändern. Folgen Sie im Falle eines Unterschieds den Anweisungen in der App.

- Um die VeSync-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie „VeSync“ im Apple App Store® oder Google Play Store.

**Hinweis:** Wählen Sie als Android™-Benutzer „Allow“ (Zulassen), um VeSync zu verwenden.



- Öffnen Sie die VeSync-App. Wenn Sie bereits ein Konto haben, wählen Sie **Anmelden**. Um ein neues Konto einzurichten, wählen Sie **Registrieren**.

**Hinweis:** Sie müssen Ihr eigenes VeSync-Konto einrichten, um Dienste und Produkte von Drittanbietern nutzen zu können. Diese funktionieren nicht mit einem Gastkonto. Mit einem VeSync-Konto können Sie auch Ihrer Familie und Freunden erlauben, Ihre Smart-Heißluftfritteuse zu bedienen.

## VeSync-App Funktionen


Mit der VeSync-App haben Sie Zugriff auf zusätzliche Funktionen Ihrer Smart-Heißluftfritteuse, die nachstehend aufgeführt werden.

### Fernbedienung


- Alle Funktionen der Smart-Heißluftfritteuse können aus der Ferne gesteuert werden, mit Ausnahme des Kochens (zur Einhaltung der UL-Sicherheitsvorschriften).
- Der Kochfortschritt kann auf der Ferne überwacht werden.

- Tippen Sie auf **+** und wählen Sie Ihre Smart-Heißluftfritteuse aus.
- Befolgen Sie die Anweisungen der App, um Ihre Smart-Heißluftfritteuse einzurichten.

### Hinweis:

- Sie können den Namen und das Icon jederzeit ändern, indem Sie den Bildschirm der Smart-Heißluftfritteuse öffnen und  auswählen.

### Wi-Fi®-Verbindung trennen:

- Um die Wi-Fi®-Verbindung zu trennen, halten Sie  15 Sekunden lang gedrückt, bis sich die WiFi-Anzeige ausschaltet. Dies stellt die Standardeinstellungen der Smart-Heißluftfritteuse wieder her und trennt sie von der VeSync-App.
- Befolgen Sie zum Wiederherstellen der Verbindung die Anweisungen in der VeSync-App zum Hinzufügen eines Geräts.

### In-App-Rezepte

- Vorprogrammierte Rezepte der hauseigenen Köche von Cosori sind in der App verfügbar. Diese Rezepte stellen automatisch die empfohlene Zeit und Temperatur ein.
- Erstellen und speichern Sie Ihre persönlichen Rezepte.

**Hinweis:** Die VeSync-App wird laufend aktualisiert und die App-Funktionen werden erweitert.

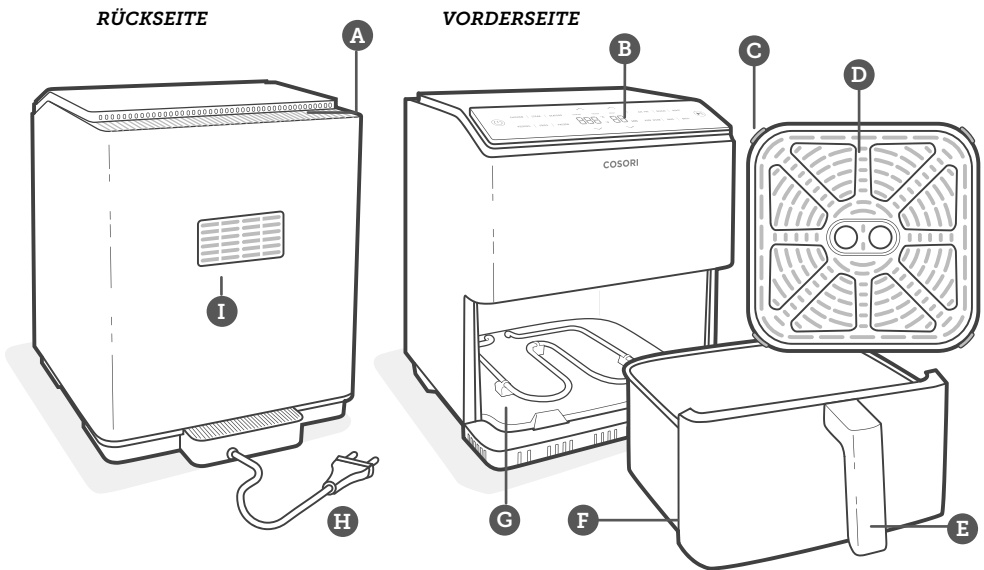
# IHRE SMART-HEISSLUFTFRITTEUSE

Ihre Cosori Smart-Heißluftfritteuse nutzt die 360 ThermoIQ™ Technology für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, sodass Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen mit bis zu 85 % weniger Kalorien als in herkömmlichen Fritteusen zubereiten können. Dank der benutzerfreundlichen One-Touch-Bedienung, des antihaftbeschichteten Korbs wie auch des intuitiven, sicheren Designs wird die Cosori Smart-Heißluftfritteuse zum Star in Ihrer Küche.

## Hinweis:

- Versuchen Sie **nicht**, die Oberseite der Heißluftfritteuse zu öffnen. Es handelt sich hier nicht um einen Deckel.
- Der Korb und das Knusperblech bestehen aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung.

## Diagramm der Heißluftfritteuse



A. Lufteinlass

B. Betriebsanzeige

C. Gummifüße

D. Knusperblech

E. Korbgriff

F. Korb

G. Heizelemente

H. Stromkabel

I. Luftauslass

## Display-Diagramm

**Hinweis:** Wenn Sie eine Taste für eine Funktion oder ein Programm drücken, färbt sie sich weiß, um anzuzeigen, dass sie aktiviert ist.

### Bedienfeld



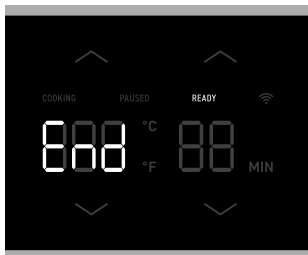
### Hinweis:

- Um Vorgaben zu speichern oder zurückzusetzen, siehe **Kochfunktionen** (siehe Seite 32).
- Halten Sie **⏻** 5 Sekunden lang zum Konfigurieren Ihrer Heißluftfritteuse gedrückt. Siehe Hinweise in der VeSync-App für weiterführende Informationen.



**Hinweis:** Die Wi-Fi-Anzeige zeigt Ihnen den VeSync-Konfigurationsstatus an. Siehe Hinweise in der VeSync-App für weiterführende Informationen.

## Display-Meldungen



Bereit



Kochvorgang läuft



Pausiert

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

## Einstellung

1. Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial der Heißluftfritteuse, einschließlich der temporären Aufkleber und der Schutzhülle, die über dem Netzstecker angebracht ist.
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 1.1]** Sorgen Sie dafür, dass Sie genug Freiraum haben, um den Korb herauszunehmen.

3. Reinigen Sie sowohl den Korb als auch das Knusperblech gründlich entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
5. Legen Sie das Knusperblech in den Korb und setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse ein.

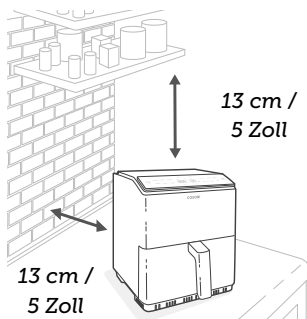



Abbildung 1.1

## 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 der Frittierkorb leer ist, und schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an.
2. Drücken Sie **AIR FRY** (Frittieren mit Heißluft). Auf dem Display werden „180 °C“ und „10 MIN“ angezeigt.
3. Halten Sie die Taste  unter der Zeit gedrückt, um die Zeit auf 10 Minuten zu ändern.
4. Drücken Sie , um zu beginnen. Ein Ton erklingt, wenn die Kochzeit der Heißluftfritteuse abgelaufen ist.
5. Entfernen Sie den Korb. Lassen Sie den Korb 10–30 Minuten lang vollständig auskühlen.

### Hinweis:

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach der Verwendung drehen, da das heiße Knusperblech herausfallen und eine Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Schrauben Sie den Korbgreif **nicht** vom Korb ab.

## GummifüÙe

- Das Knusperblech verfügt über vier GummifüÙe aus lebensmittelechtem Material. Diese FüÙe sorgen dafür, dass das Blech fest auf der Unterseite des Korbs aufliegt.
- Das Entfernen der GummifüÙe kann dazu führen, dass das Knusperblech die Antihafbeschichtung des Korbs beschädigt.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit den GummifüÙen spielen oder sie schlucken.

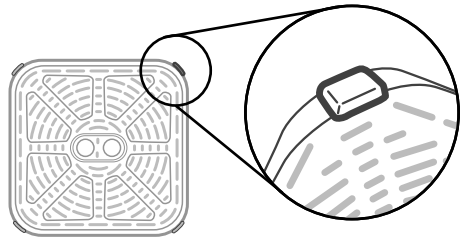


Abbildung 1.2

# DER GEBRAUCH IHRER SMART-HEISSLUFTFRITTEUSE

Mit der VeSync-App können Sie den Kochvorgang überwachen, In-App-Rezepte durchsuchen und auf zusätzliche Funktionen zugreifen. Eine Liste der intelligenten Funktionen finden Sie im Abschnitt **VeSync-App Funktionen** (siehe Seite 27).

### Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Dadurch wird der Luftstrom beeinträchtigt, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. [Abbildung 2.1]
- Heißluftfritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in die Körbe.
- Achten Sie beim Entnehmen des Korbs aus der Heißluftfritteuse auf heißen Dampf.

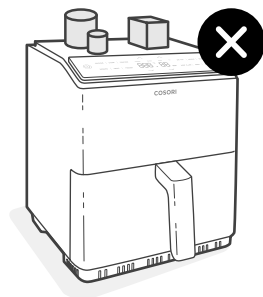





Abbildung 2.1

## Kochfunktionen

Die Verwendung einer Kochfunktion ist die einfachste Art, mit Heißluft zu frittieren. Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren bestimmten Kochguts vorprogrammiert.

1. Drücken Sie den Funktionsknopf, um die Funktion auszuwählen. Die Heißluftfritteuse wechselt automatisch zu den Voreinstellungen der Funktion.
2. Sie können die Zeit (1–60 Minuten) und Temperatur (80–205 °C) einer Kochfunktion individuell einstellen. Durch erneutes Drücken des Funktionsicons unmittelbar nach Durchführung der Änderungen kehren Sie wieder zu den Voreinstellungen zurück.

- Zum Speichern einer Kochfunktion:
  1. Wählen Sie eine Vorgabe und passen Sie die Zeit- und Temperatureinstellungen an.
 

**Hinweis:** Halten Sie die Tasten  oder  gedrückt, wenn die Zeit oder Temperatur schnell erhöht oder verringert werden soll.
  2. Halten Sie das Kochfunktions-Icon 3 Sekunden lang gedrückt.
- Zum Zurücksetzen aller Kochfunktionen:
  1. Halten Sie  15 Sekunden lang gedrückt.
  2. Optional können Sie die VeSync-App öffnen und alle Kochfunktionen in den Einstellungen der Heißluftfritteuse zurücksetzen.

**Hinweis:** Die Ergebnisse können variieren. Nutzen Sie die VeSync-App und lesen Sie unser Rezeptbuch, um sich mit den Kochfunktionen vertraut zu machen und optimale Ergebnisse zu erzielen.

Funktion	Vorgabetemperatur	Vorgabezeit (Minuten)
Hähnchen	200 °C / 390 °F	20
Steak	205 °C / 400 °F	8
Meeresfrüchte	190 °C / 375 °F	8
Gemüse	195 °C / 385 °F	6
Pommes*	195 °C / 385 °F	20
Gefrorene*	200 °C / 395 °F	12
Frittieren mit Heißluft	180 °C / 360 °F	10
Aufwärmen	175 °C / 350 °F	5
Braten	205 °C / 400 °F	10
Warmhalten	80 °C / 175 °F	30
Backen	160 °C / 320 °F	20
Grillen*	205 °C / 400 °F	10

\* Siehe **Kochtipps** (Seite 34) für weiterführende Informationen.



## Frittieren mit Heißluft

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Wenn auf Ihrer Heißluftfritteuse **READY** angezeigt wird, geben Sie Kochgut in den Korb.

- Wahlweise können Sie das Knusperblech in den Korb legen, damit überschüssiges Öl auf den Boden des Korbs abtropfen kann.

2. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 32).

**Hinweis:** Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren bestimmten Kochguts vorprogrammiert. Wenn keine andere Kochfunktion ausgewählt wird, wird standardmäßig die Funktion „Frittieren mit Heißluft“ verwendet.

3. Passen Sie Temperatur und Zeit ggf. individuell an. Dies ist jederzeit während des Kochvorgangs möglich.

- Drücken Sie die Tasten  $\nabla$  oder  $\triangle$ , um die Temperatur (80–205 °C/175–400 °F) oder Zeit (1–60 Minuten) zu ändern.

4. Drücken Sie  $\blacktriangleright\parallel$ , um das Frittieren mit Heißluft zu starten.
5. Die Heißluftfritteuse gibt drei Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt



- Drücken Sie ggf. auf **Warmhalten**. Drücken Sie die Tasten  $\nabla$  oder  $\triangle$ , um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
6. Entnehmen Sie den Inhalt mithilfe einer Silikonzange oder anderer Utensilien aus dem Korb.
  7. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

## Kochtipps

### Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird Kochgut nicht gleichmäßig gegart.

### 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.

### Pommes Frites

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

**Hinweis:** Weitere Tipps und Rezepte finden Sie in der VeSync-App und auf der Cosori Website.

## Hinweise zum Kochgut

- Sie können sämtliche Tiefkühllebensmittel oder Lebensmittel speziell für den Backofen in der Heißluftfritteuse kochen.
- Die Funktion für Gefrorenes ist ideal für panierte Lebensmittel wie Nuggets, Fleischbällchen oder Teigtaschen geeignet.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in den Korb.
- Das Frittieren mit Heißluft von Kochgut mit hohem Fettgehalt führt zu einer Ansammlung von Fett unterhalb des Knusperblechs. 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.
- Die Grillfunktion nutzt nur das obere Heizelement. Die Verwendung dieser Funktion bei der Zubereitung öliger Speisen kann zur Verringerung der Rauchentwicklung führen.

## Weitere Funktionen

### Anhalten

- Drücken Sie **▶||**, um den Kochvorgang anzuhalten. Die Heißluftfritteuse wärmt sich nicht weiter auf und **▶||** blinkt auf, bis Sie erneut **▶||** 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 den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

### Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausziehen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display vorübergehend aus.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, 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 drei Minuten Inaktivität aus.

### Überhitzungsschutz

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

### Umstellen der Temperatureinheiten

- Halten Sie **Temp**  and  drei Sekunden lang gedrückt.
- Die Temperatureinheit wird von Celsius auf Fahrenheit geändert.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder auf Celsius umzustellen.

# PFLEGE & WARTUNG

## Hinweis:

- Reinigen Sie den Korb und das Innere der Heißluftfritteuse **stets** nach jedem einzelnen Gebrauch.
  - Das Auslegen des Korbs mit Folie (mit Ausnahme des Knusperblechs) 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 den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
  2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
  3. Der Korb und das Knusperblech sind spülmaschinenfest. Sie können den Korb und das Knusperblech auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

**Hinweis:** Der Korb und das Knusperblech verfügen über eine Antihafbeschichtung. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven 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 dem Korb und den Knusperblech und schrubben Sie sie. Lassen Sie den Korb und das Knusperblech 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
  - c. Reinigen Sie den Korb vor dem Gebrauch mit Seifenwasser.
5. Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. **Nicht** in Wasser eintauchen. Entfernen Sie bei Bedarf Lebensmittelreste von der Heizspule. **[Abbildung 3.1]**
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

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

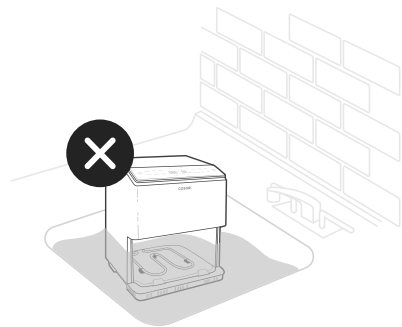


Abbildung 3.1

## ZUBEHÖR

Zusätzliches und Ersatzzubehör ist für Ihre Heißluftfritteuse erhältlich. Für weiterführende Informationen kontaktieren Sie den **Kundendienst** (siehe Seite 39).

# PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
<b>Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.</b>	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluftfritteuse ein.
<b>Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.</b>	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
<b>Das Kochgut ist nicht kross.</b>	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe <b>Kochtipps</b> , Seite 34).
<b>Die Pommes sind nicht richtig gegart.</b>	Siehe <b>Pommes Frites</b> , Seite 34.
<b>Der Korb sich nicht fest in die Heißluftfritteuse einsetzen.</b>	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
<b>Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluftfritteuse aus.</b>	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch oder während des Kochvorgangs weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und das Innere der Heißluftfritteuse ordnungsgemäß gereinigt und fettfrei sind.
	Das Kochen fettiger Speisen führt dazu, dass sich Öl unterhalb des Knusperblechs ansammelt. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Seien Sie im Umgang mit dem Korb vorsichtig.
<b>Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.</b>	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 den Korb herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 39).
<b>Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.</b>	Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen für einen Testlauf (Seite 30), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Ist der Kunststoffgeruch immer noch vorhanden, kontaktieren Sie den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 39).
<b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“ oder „E21“.</b>	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Kontaktieren Sie in einem solchen Fall unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 39).
<b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“ oder „E22“.</b>	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Kontaktieren Sie in einem solchen Fall unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 39).

Sollte ein Problem auftreten, **das hier nicht aufgeführt ist**, wenden Sie sich bitte an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 39).

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

---

Arovast Corporation erklärt hiermit, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU, den britischen Funkgerätevorschriften 2017 und allen anderen geltenden Anforderungen von Richtlinien der EU- und der Vereinigten Königreichs entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung kann hier eingesehen werden: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Zuordnung

Amazon, Alexa und alle damit verbundenen Logos sind Marken von Amazon.com, Inc. oder dessen Partnerunternehmen.

Google, Android und Google Play sind Marken von Google LLC.

Apple App Store ist eine Marke von Apple Inc.

Wi-Fi® ist eine eingetragene Marke von Wi-Fi Alliance®.

iOS ist eine eingetragene Marke von Cisco Systems, Inc. und/oder dessen Partnerunternehmen in den USA und bestimmten anderen Ländern.

Die Bluetooth® Wortmarke und die Logos sind eingetragene Warenzeichen im Besitz von Bluetooth SIG, Inc. und jede Nutzung dieser Marken durch die Arovast Corporation erfolgt unter Lizenz.

Andere Marken und Handelsnamen sind die ihrer jeweiligen Eigentümer.

# INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

---

<b>Produktbezeichnung</b>	Dual Blaze™ 6,4 Liter Smart- Heißluftfritteuse
<b>Modell</b>	CAF-P583S-KEU
<i>Wir empfehlen dringend, die Bestellnummer und das Kaufdatum aufzubewahren, da Sie diese Daten zu einem späteren Zeitpunkt ggf. benötigen könnten.</i>	
<b>Kaufdatum</b>	
<b>Bestellnummer</b>	

## 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 nach den geltenden lokalen Verbraucherschutzgesetzen nicht ein. Sofern der Hersteller nach den geltenden örtlichen Verbraucherschutzgesetzen eine längere Gewährleistungsfrist einzuräumen hat, verlängert sich die Gewährleistungsfrist auf den kürzesten gesetzlich erforderlichen Zeitraum.

# 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.eu@cosori.com](mailto:support.eu@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**



**@Cosori**



## MEHR COSORI-REZEPTE

---

Überlegen Sie, was Sie kochen sollen? Es gibt so viele Rezepte, sowohl von uns, der Cosori Community, als auch über die VeSync-App.



Scannen Sie den QR-Code,  
um zur App zu gelangen.





# ¡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/groups/cosoricooks](https://facebook.com/groups/cosoricooks)



*explora* nuestra galería de recetas  
[www.cosori.com/recipes](http://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](mailto:recipes@cosori.com)

El equipo de Cosori te desea

# *¡que disfrutes cocinando!*

## Contenido de la caja

- 1 freidora por aire inteligente de 6,4 litros de Dual Blaze™
- 1 plato escurridor
- 1 manual del usuario
- 1 libro de recetas

## Especificaciones

<b>Fuente de alimentación</b>	CA 220-240 V, 50/60 Hz
<b>Potencia nominal</b>	1700 W
<b>Capacidad</b>	6,4 l (6,8 qt) (4-6 raciones)
<b>Rango de temperaturas</b>	80°-205 °C / 175°-400 °F
<b>Rango de tiempo</b>	1-60 min.
<b>Dimensiones</b>	29,7 × 32,7 × 35,2 cm (11,7 × 12,9 × 13,8 in)
<b>Peso</b>	6,22 kg (13,7 lb)
<b>Rango de frecuencia del Wi-Fi®</b>	2412-2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Rango de frecuencia del Bluetooth®</b>	2402-2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)

Descarga la aplicación VeSync gratuita para acceder a funciones inteligentes, recetas originales de los chefs de Cosori, ¡y mucho más!



# LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar la freidora de aire, ten en cuenta las precauciones básicas de seguridad.

Lee todas las instrucciones.

### Aspectos clave de seguridad

- **No** toques las superficies calientes. Utiliza el asa.
- Ten cuidado al darle la vuelta a la cesta después de cocinar, pues el plato escurridor caliente podría desprenderse y provocar un riesgo para la seguridad.
- **No** bloquee las rejillas de ventilación, ya que sale vapor caliente de ellas. Mantén la cara y las manos alejadas de las rejillas.

### Seguridad general

- **No** sumerjas la carcasa ni el enchufe de la freidora por aire en agua u otros líquidos.
- Supervisa atentamente a los niños que estén cerca de la freidora por aire.
- 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 está averiada, no funciona o si el cable o el enchufe están dañados. Ponte en contacto con **Atención al Cliente** (consulta la página 57).
- **No** utilices piezas ni accesorios de repuesto de otros fabricantes, pues podrían 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 la cesta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Coloca **siempre** el plato escurridor en una superficie resistente al calor tras quitarlo de la cesta.
- **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** coloques nada encima de la freidora por aire. **No** guardes nada dentro de la freidora por aire.
- 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.
- Utiliza la freidora por aire **solo** según se indica en este manual.
- No diseñada para uso comercial, sino para uso **exclusivamente** doméstico.

### Mientras se fríe con aire

- La freidora de aire funciona **únicamente** con aire caliente. **No** llenes nunca la cesta de aceite o grasa.
- **No** utilices nunca la freidora por aire sin la cesta colocada en su sitio.
- **No** introduzcas alimentos de grandes dimensiones ni utensilios de metal en la freidora por aire.
- **No** llenes la cesta de la freidora por aire en exceso. Si los alimentos sobresalen por la freidora, pueden entrar en contacto con las resistencias y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toques los accesorios (incluido el plato escurridor) mientras estés usando la freidora por aire ni inmediatamente después.
- **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 el calor. Ten especial cuidado si utilizas recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Mantén la freidora por aire alejada de materiales inflamables (cortinas,

manteles, etc.). Colócala sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.

- 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 la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, ponte en contacto con **Atención al Cliente** (página 57).
- Para apagar la freidora por aire, pulsa  una vez. La freidora por aire emitirá un pitido y todos los botones se apagarán, excepto el botón , que se volverá de color naranja.
- **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.
- Retira y desecha la cubierta protectora del enchufe de la freidora por aire para evitar riesgos de asfixia.
- Mantén la freidora por aire y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- **No** enchufes nunca la freidora por aire en tomas que estén por debajo de la encimera.
- La freidora por aire **solo** se debe usar con sistemas eléctricos de **220–240 V, 50/60 Hz** y una toma de corriente con conexión a tierra. **No** la enchufes en otro tipo de toma de corriente.

- Si el electrodoméstico es de tipo de toma de corriente con conexión a tierra, el cable o el alargador deben ser de conexión a tierra de tipo 3.
- Si el cable de la fuente de alimentación está dañado, se deberá reemplazar por parte de Arovast o personas cualificadas análogas para evitar riesgos eléctricos o incendios. Ponte en contacto **con Atención al cliente** (página 57).

### Campos electromagnéticos (EMF)

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



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.

*Nota: Los elementos marcados con el siguiente símbolo pueden alcanzar temperaturas altas y se deberían tratar con precaución.*



**PRECAUCIÓN:**  
Superficie caliente.

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

## Configuración de la aplicación VeSync

**Nota:** La aplicación VeSync siempre está en proceso de mejora y puede cambiar con el tiempo. Si aprecias alguna diferencia, sigue las instrucciones de la aplicación.

1. Escanea el código QR o busca la aplicación VeSync para descargarla de Apple App Store® o de Google Play Store.

**Nota:** Los usuarios de Android™ deben seleccionar "Permitir" para poder usar VeSync.




2. Abre la aplicación VeSync. Si ya tienes una cuenta, pulsa **Iniciar sesión**. Para crear una, pulsa **Registrarse**.


**Nota:** Debes crear tu propia cuenta de VeSync para poder utilizar servicios y productos de terceros. Estos servicios no funcionan con una cuenta de invitado. Tus familiares y amigos también pueden controlar la freidora por aire inteligente con una cuenta de VeSync.

3. Pulsa **+** y selecciona la freidora por aire inteligente.
4. Sigue las instrucciones de la aplicación para configurar la freidora por aire inteligente.

**Nota:**

- Puedes cambiar el nombre y el icono en cualquier momento: accede a la pantalla de la freidora por aire y pulsa .

### Desconectar del Wi-Fi®:

- Para desconectar el Wi-Fi®, mantén pulsado  durante 15 segundos hasta que se apague el indicador Wi-Fi. Esto restablecerá los ajustes por defecto de la freidora por aire y la desconectará de la aplicación VeSync.
- Para volverla a conectar, sigue las instrucciones de la aplicación VeSync para añadir un dispositivo.

## Funciones de la aplicación VeSync

La aplicación VeSync te permitirá acceder a funciones adicionales de la freidora por aire, incluyendo las que se enumeran a continuación.

### Mando a distancia

- Todas las funciones de la freidora por aire inteligente se pueden controlar en remoto, salvo el inicio de la cocción (a fin de cumplir con los reglamentos de seguridad de UL).
- El progreso de la cocción se puede supervisar a distancia.

### Recetas en la aplicación

- Las recetas preprogramadas que han preparado los chefs internos de Cosori están disponibles en la aplicación. Estas recetas configuran automáticamente el tiempo y la temperatura recomendados.
- Crea y guarda recetas personalizadas.

**Nota:** la aplicación de VeSync se actualiza constantemente y se añadirán nuevas funciones a la aplicación.

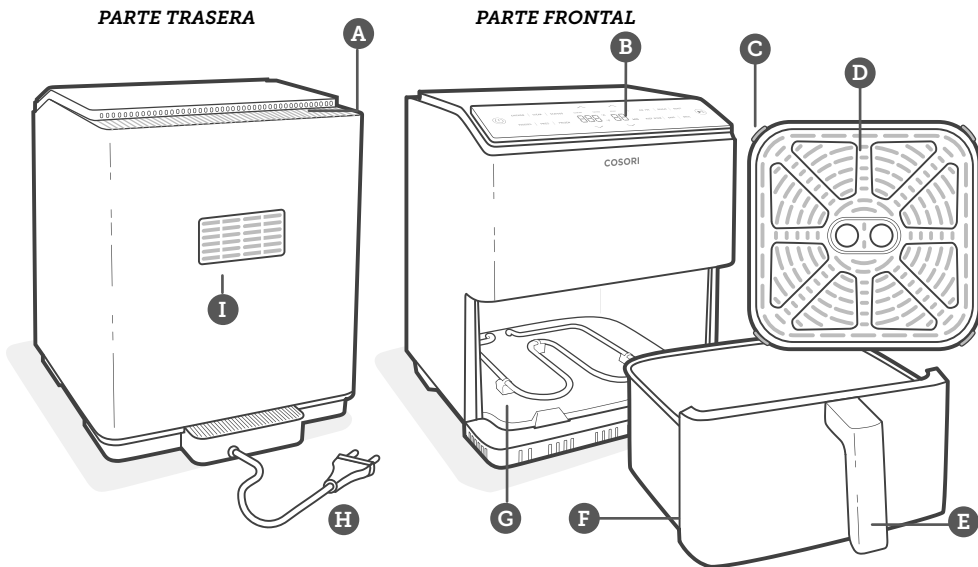
# COMPONENTES DE LA FREIDORA POR AIRE INTELIGENTE

La freidora por aire inteligente Cosori emplea una tecnología de circulación rápida de aire de 360° Thermo IQ™ 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 unos sencillos botones táctiles, a la cesta antiadherente y a un diseño seguro e intuitivo, la freidora por aire inteligente Cosori será la estrella de tu cocina.

## Nota:

- **No intentes** abrir la parte superior de la freidora de aire. No es una tapa.
- La cesta y el plato escurridor están hechos de aluminio con revestimiento antiadherente.

## Diagrama de la freidora de aire



**A.** Entrada de aire

**B.** Pantalla de control

**C.** Tapones de silicona

**D.** Plato escurridor

**E.** Asa de la cesta

**F.** Cesta

**G.** Elementos calefactores

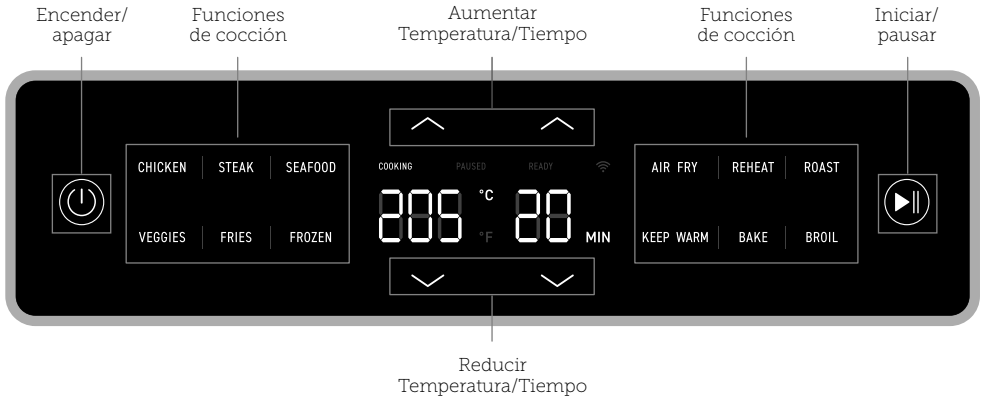
**H.** Cable de alimentación

**I.** Salida de aire


# Diagrama de la pantalla

**Nota:** Al pulsar un botón para utilizar una función o un programa, se encenderá de color blanco para indicar que está activo.

## Panel de control



### Nota:

- Para guardar o restablecer los programas, consulta **Funciones de cocción** (página 51).
- Mantén pulsado  durante 5 segundos para configurar la freidora por aire. Consulta las instrucciones en la aplicación VeSync para más información.



**Nota:** El indicador Wi-Fi mostrará el estado de la configuración de la aplicación VeSync. Consulta las instrucciones en la aplicación VeSync para más información.

## Mensajes en pantalla



Listo



Cocinando



Pausado



# ANTES DEL PRIMER USO

## Configuración

1. Retira y desecha todo el embalaje de la freidora por aire, incluida cualquier pegatina temporal y la cubierta protectora del enchufe.
2. Coloca la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Mantenla alejada de zonas que puedan verse afectadas por el vapor (como paredes o alacenas).

**Nota:** Deja un espacio de 13 cm (5 in) detrás y por encima de la freidora. [Figura 1.1] Deja espacio suficiente para extraer la cesta.

3. Lava bien la cesta y el plato escurridor en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
4. Limpia el interior y el exterior de la freidora por aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
5. Vuelve a colocar el plato escurridor dentro de la cesta y esta, a su vez, dentro de la freidora por aire.

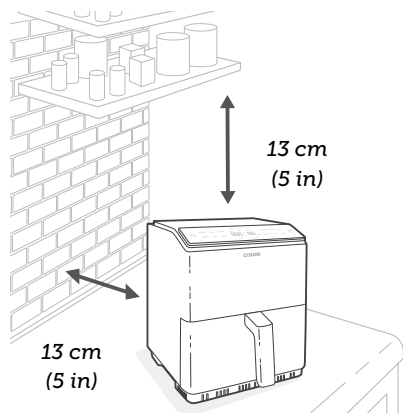


Figura 1.1

## Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrate de que la cesta esté vacía y enchufa la freidora por aire.
2. Pulsa **Air Fry (Freir Por Aire)**. La pantalla mostrará "180°C" y "10 MIN".
3. Mantén pulsado el botón bajo el tiempo para cambiar el tiempo a 10 minutos.
4. Pulsa para comenzar. La freidora por aire emitirá un pitido cuando termine.
5. Saca la cesta. Deja que la cesta se enfríe del todo durante 10-30 minutos.

### Nota:

- Ten cuidado al darle la vuelta a la cesta después de cocinar, pues el plato escurridor caliente podría desprenderse y provocar un riesgo para la seguridad.
- **No** desatomilles el asa de la cesta.

## Tapones de silicona

- El plato escurridor contiene 4 tapones de silicona hechos con materiales seguros para los alimentos. Estos tapones mantienen el plato sujeto a la parte inferior de la cesta.
- Si se quitan los tapones de silicona, el plato escurridor podría dañar el revestimiento antiadherente de la cesta.
- Asegúrate de que los niños no jueguen ni se traguen los tapones de silicona.

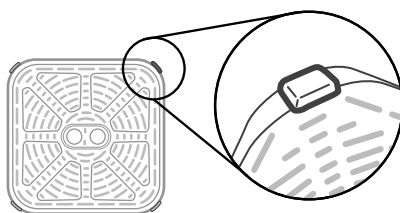


Figura 1.2

## USAR LA FREIDORA POR AIRE INTELIGENTE

Puedes utilizar la aplicación VeSync para supervisar la cocción, seguir las recetas de la aplicación y acceder a funciones adicionales. Para una lista de funciones inteligentes, consulta las **funciones de la aplicación VeSync** (página 46).

### Nota:

- **No coloques nada encima de la freidora de aire.** Esto interrumpe el flujo de aire, por lo que los alimentos no se cocinarán de la manera adecuada. [Figura 2.1]
- Una freidora de aire no es una freidora de aceite. **No llenes las cestas de aceite, grasa para freír u otro líquido.**
- Cuando extraigas la cesta de la freidora por aire, ten cuidado con el humo caliente.

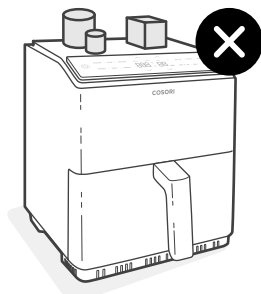





Figura 2.1

## Funciones de cocción

La forma más fácil de freír por aire es mediante una función de cocción, ya que están programadas con el tiempo y la temperatura idóneos para cocinar determinados alimentos.

1. Pulsa el botón de función para seleccionar la función. La freidora por aire cambiará automáticamente a la configuración predeterminada de la función.
2. Es posible personalizar el tiempo de la función de cocción (1–60 minutos) y la temperatura (80°–205 °C). Para volver a la configuración predeterminada de una función tras cambiarla, vuelve a pulsar el icono de la función.

- Para guardar una función de cocción:
  1. Elige un programa y ajusta el tiempo y la temperatura.
 

**Nota:** Mantén pulsados los botones  o  para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura.
  2. Mantén pulsado el icono de la función de cocción durante 3 segundos.
- Para restablecer todas las funciones de cocción:
  1. Mantén pulsado  durante 15 segundos.
  2. Opcionalmente, abra la aplicación de VeSync y restablezca todas las funciones de cocción en los ajustes de la freidora por aire.

**Nota:** Los resultados pueden variar. Consulta la aplicación VeSync y nuestro libro de recetas para ver cómo usar las funciones de cocción a fin de conseguir los mejores resultados.

Función	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (minutos)
Pollo	200 °C (390 °F)	20
Filete	205 °C (400 °F)	8
Mariscos	190 °C (375 °F)	8
Verduras	195 °C (385 °F)	6
Patatas fritas*	195 °C (385 °F)	20
Alimentos*	200 °C (395 °F)	12
Freír por aire	180 °C (360 °F)	10
Recalentar	175 °C (350 °F)	5
Asar	205 °C (400 °F)	10
Mantener caliente	80 °C (175 °F)	30
Hornear	160 °C (320 °F)	20
Asar a la parrilla*	205 °C (400 °F)	10

\* Consulta **Consejos de cocina** (página 52) para más información.

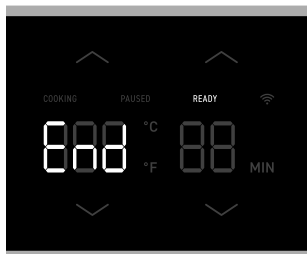
## Freír con aire

1. Enchúfala. Cuando la freidora indique READY, añade la comida a la cesta.
  - De manera opcional, puedes poner el plato escurridor en la cesta para que el exceso de aceite se deposite en la parte inferior de la cesta.
2. Selecciona una función de cocción (consulta la página 51).

**Nota:** Las funciones de cocción están programadas con el tiempo y la temperatura idóneos para cocinar determinados alimentos. La freidora por aire utilizará por defecto la función de freír por aire si no se selecciona otra función de cocción.

3. Existe la posibilidad de cambiar la temperatura y el tiempo. Puedes hacerlo mientras cocinas.
  - Pulsa los botones  $\sphericalangle$  o  $\sphericalangle$  para cambiar la temperatura (80°–205 °C/175°–400 °F) o el tiempo (1–60 minutos).

4. Pulsa  $\blacktriangleright$  para comenzar a freír.
5. La freidora de aire emitirá 3 pitidos cuando termine. La pantalla mostrará



- De forma opcional, puedes presionar **Keep Warm** (Mantener caliente). Pulsa los botones  $\sphericalangle$  o  $\sphericalangle$  para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
6. Quita el contenido de la cesta usando pinzas con extremos de silicona u otros utensilios.
  7. Deja que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

## Consejos de cocina

### Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.

### 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.

### Patatas fritas

- Añade 8–15 mL (½–1 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. Sécalas dando toquecitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños; Intenta cortar las patatas fritas en tiras de 0,6 × 7,6 cm (¼ × 3 in).

**Nota:** Para más consejos y recetas, consulta la aplicación VeSync y el sitio web de Cosori.

## Consejos sobre los alimentos

- Puedes freír con aire cualquier alimento congelado que se pueda cocinar en el horno.
- La función Frozen (Congelado) es ideal para alimentos pequeños o empanadas, como nuggets, albóndigas y empanadillas.
- Para hacer pasteles, empanadillas o cualquier plato con relleno o masa, coloca los ingredientes en un recipiente resistente al calor antes de introducirlos en la cesta.
- Freír por aire alimentos con alto contenido en grasa puede causar que se acumule grasa debajo del plato escurridor. Para evitar el exceso de humo al cocinar, vierte los restos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido provocan salpicaduras y bastante humo. Sécalos dando toquecitos antes de freírlos con aire.
- La función de Asar solo utiliza la parte superior para calentar. Utilizar esta función al cocinar alimentos grasos puede reducir la cantidad de humo que se produce.

## Más funciones

### Pausa

- Presiona **▶||** para dejar de freír. La freidora por aire dejará de calentar y el símbolo **▶||** parpadeará hasta que pulses **▶||** de nuevo para seguir cocinando.
- Tras 30 minutos de inactividad, la freidora por aire se apagará.
- Esta función permite detener el programa para freír sin retirar la cesta de la freidora por aire.

### Continuar friendo automáticamente

- Si extraes la cesta, la freidora por aire dejará de freír de forma automática. La pantalla se apagará temporalmente como medida de seguridad.
- Al colocar la cesta 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 3 minutos de inactividad.

### Protección contra el sobrecalentamiento

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

### Cambio de unidades de temperatura

- Mantenga pulsado **Temp**  y  durante 3 segundos.
- La unidad de temperatura cambiará de Celsius a Fahrenheit.
- Repita este paso para volver a cambiar a Celsius.

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## Nota:

- **Limpia siempre** la cesta de la freidora por aire y el plato escurridor después de cada uso.
  - Si envuelves la cesta en papel de aluminio (salvo el plato escurridor), puede que la limpieza resulte más sencilla.
1. Apaga y desenchufa la freidora de aire. Deja que se enfríe por completo antes de limpiarla. Extrae la cesta para que se enfríe más deprisa.
  2. Limpia el exterior de la freidora por aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
  3. La cesta y el plato escurridor se pueden lavar en el lavavajillas. También puedes lavar la cesta y el plato escurridor en agua caliente jabonosa con un estropajo no abrasivo. Sumérgelos si es necesario.

**Nota:** La cesta y el plato escurridor 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 la pasta sobre la cesta y el plato escurridor y frota. Deja que la pasta actúe sobre la cesta y el plato escurridor durante 15 minutos antes de aclararlos.
  - c. Lava la cesta con jabón y agua antes de usarla.
5. Limpia el interior de la freidora de aire con un paño o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerjas en agua. Limpia la bobina de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos. [Figura 3.1]
  6. Seca la freidora de aire antes de usarla.

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

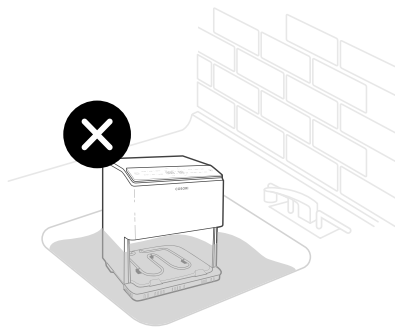


Figura 3.1

# ACCESORIOS

Hay accesorios adicionales y de repuesto para la freidora por aire. Para más información, ponte en contacto con **Atención al Cliente** (consulta la página 57).

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora de aire no enciende.	Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada.
	Coloca la cesta en la freidora por aire e introdúcela de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Introduce menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocía o esparce una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulta <b>Consejos de cocina</b> , página 52).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta <b>Patatas fritas</b> , página 52.
La cesta no se desliza por la freidora por aire de manera segura.	Comprueba que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
Sale humo blanco o vapor de la freidora por aire.	La freidora por aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o mientras cocinas. Esto es normal.
	Asegúrate de que la cesta y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientos.
	Al cocinar alimentos grasientos, el aceite se depositará debajo del plato escurridor. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no afecta al proceso de cocción. Maneja la cesta con cuidado.
Sale humo oscuro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora de aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, ponte en contacto con <b>Atención al Cliente</b> (página 57).
La freidora de aire desprende olor a plástico.	Todas las freidoras desprenden olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Sigue las instrucciones de la <b>Prueba de funcionamiento</b> (página 49) para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico persiste, dirígete a <b>Atención al Cliente</b> (consulta la página 57).
La pantalla muestra el código de error "E1" ou « E21 ».	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Ponte en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulta la página 57).
La pantalla muestra el código de error "E2" ou « E22 ».	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Ponte en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulta la página 57).

Si tu problema no aparece aquí, ponte en contacto con **Atención al Cliente** (consulta la página 57).

# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

---

Arovast Corporation declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de la Directiva 2014/53/UE, los reglamentos de equipos de radio del Reino Unido de 2017 y cualquier otro requisito aplicable de las directivas de la UE y del Reino Unido. La declaración de conformidad completa está disponible en: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Atribuciones

Amazon, Alexa y todos los logos relacionados son marcas registradas de Amazon.com, Inc. o sus filiales.

Google, Android y Google Play son marcas registradas de Google LLC.

Apple App Store es una marca registrada de Apple Inc.

Wi-Fi® es una marca registrada de Wi-Fi Alliance®.

iOS es una marca registrada de Cisco Systems, Inc. y/o sus filiales en los Estados Unidos y en otros países específicos.

La marca denominativa y los logotipos de Bluetooth® son marcas registradas de Bluetooth SIG, Inc. y Arovast Corporation los utiliza bajo licencia.

Las demás marcas y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.



# INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

<b>Nombre del producto</b>	Freidora por aire inteligente de 6,4 litros de Dual Blaze™
<b>Modelo</b>	CAF-P583S-KEU
<i>Para tu referencia, te recomendamos que anotes el número de identificación del pedido y la fecha de compra.</i>	
<b>Fecha de compra</b>	
<b>Número de identificación del pedido</b>	

## 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 a tenor de la legislación local de protección al consumidor en vigor. Si la legislación local de protección al consumidor en vigor requiere que el fabricante proporcione un periodo de garantía prolongado, el periodo de la garantía se ampliará en función del periodo de garantía más reducido que exija dicha legislación.

## 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.eu@cosori.com](mailto:support.eu@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**



**@Cosori**



## MÁS RECETAS DE COSORI

---

¿No sabes *qué* cocinar? Hay muchas ideas de recetas a tu alcance que te ofrecemos nosotros y la comunidad Cosori, al igual que mediante la aplicación VeSync.



Escanea el código QR para obtener la aplicación.

 **Merci pour votre achat !** 

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



**Rejoignez**

la communauté des utilisateurs Cosori sur Facebook [facebook.com/groups/cosoricooks](https://www.facebook.com/groups/cosoricooks)



**Découvrez**

notre galerie de recettes [www.cosori.com/recipes](http://www.cosori.com/recipes)



**Bénéficiez**

chaque semaine de recettes illustrées réalisées en exclusivité par nos chefs



## CONTACTEZ NOS CHEFS

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

Écrivez à l'adresse : [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

De la part de toute l'équipe Cosori :

**Bon appétit !**

## Contenu de l'emballage

- 1 friteuse sans huile intelligente 6,4 litres Dual Blaze™
- 1 plaque de cuisson croustillante
- 1 notice d'utilisation
- 1 livre de recettes

## Caractéristiques techniques

<b>Alimentation électrique</b>	220 à 240 V c.a., 50 à 60 Hz
<b>Puissance nominale</b>	1700 W
<b>Capacité</b>	6,4 L / 6,8 qt (pour 4 à 6 personnes)
<b>Plage de températures</b>	80 à 205 °C / 175 à 400 °F
<b>Plage de durée de cuisson</b>	1 à 60 minutes
<b>Dimensions</b>	29,7 x 32,7 x 35,2 cm / 11,7 x 12,9 x 13,8 pouces
<b>Poids</b>	6,22 kg / 13,7 lb
<b>Gamme de fréquences Wi-Fi®</b>	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Gamme de fréquences Bluetooth®</b>	2402 à 2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)

Téléchargez l'application gratuite VeSync pour accéder aux fonctions intelligentes, aux recettes originales des chefs Cosori et bien plus encore !



# 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** aux surfaces chaudes. Utilisez la poignée de l'appareil.
- Soyez prudent en retournant le panier après la cuisson. En effet la plaque de cuisson croustillante chaude qui pourrait tomber présenterait un risque pour votre sécurité.
- **Ne bouchez pas** les ouïes d'aération. De la vapeur brûlante sort de ces ouvertures. Prenez soin de tenir à l'écart des ouvertures vos mains et votre visage.
- **N'utilisez pas** de pièces ou d'accessoires de rechange d'un fournisseur tiers, pour éviter tout risque de blessure.
- **N'utilisez pas** l'appareil à l'extérieur.
- **N'utilisez 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 du panier) si celle-ci contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.

### Consignes générales de sécurité

- **N'immergez pas** la friteuse sans huile, le cordon ou la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Surveillez de près les enfants se trouvant à proximité de la friteuse sans huile.
- 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 elle est endommagée, si elle ne fonctionne pas ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **Service client** (voir page 76).
- **Placez toujours** la plaque de cuisson croustillante sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir sortie du panier.
- **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 rien** sur le dessus de la friteuse sans huile. **Ne rangez rien** à l'intérieur de la friteuse sans huile.
- 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 séparée.
- N'utilisez la friteuse sans huile **que** conformément aux instructions de ce manuel.
- 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** le panier d'huile ou de toute autre matière grasse.
- **N'utilisez jamais** votre friteuse sans huile sans avoir mis le panier en place.
- **Ne placez pas** d'aliments volumineux ou d'ustensiles en métal dans la friteuse sans huile.
- **Ne remplissez pas** trop le panier de la friteuse sans huile. Les quantités d'aliments entassées pourraient toucher les serpentins chauffants et présenter un risque d'incendie.
- **Ne touchez pas** les accessoires pendant ou immédiatement après l'utilisation de 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 serpentins 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.
- Tenez la friteuse sans huile à l'écart des tissus inflammables (comme les rideaux, nappes, etc.). Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur à l'écart de sources de chaleur ou de liquides.
- 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 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 le panier. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée noire, contactez le **Service client** (page 76).
- Pour éteindre la friteuse sans huile, appuyez une fois sur . La friteuse sans huile émettra un bip et toutes les touches s'éteindront, sauf la touche  qui deviendra orange.
- **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.
- Retirez le couvercle de protection monté sur le cordon d'alimentation

de la friteuse sans huile et mettez-le au rebut pour éviter tout risque d'étouffement.

- Gardez la friteuse sans huile et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **N'utilisez jamais** une prise située sous un plan de travail pour brancher votre friteuse à huile.
- Cette friteuse sans huile doit **uniquement** être utilisée avec les systèmes électriques à **220–240 V, 50–60 Hz** et une prise secteur. **Ne branchez pas** l'appareil dans tout autre type de prise électrique.
- Si l'appareil est de type mis à la terre, le cordon d'alimentation ou la rallonge doit posséder un cordon à 3 bruns de type mis à la terre.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque de choc électrique ou d'incendie. Contactez le **Service client** (page 76).



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.

## Champs électromagnétiques (CEM)

Cette friteuse sans huile intelligente Cosori est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de cette notice, cet appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux preuves scientifiques disponibles aujourd'hui.

**Remarque :** les articles portant les symboles suivants peuvent atteindre des températures élevées et doivent être manipulés avec précaution.



**ATTENTION :** surface chaude.

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

## Configuration de l'application VeSync

**Remarque :** l'amélioration continue de l'application VeSync peut occasionnellement entraîner sa modification. En cas de différences, suivez les instructions de l'application.

1. Pour télécharger l'application VeSync, scannez le code QR ou recherchez « VeSync » dans l'App Store® d'Apple ou le Google Play Store.

**Remarque :** les utilisateurs d'Android™ choisiront « Allow » (Autoriser) pour pouvoir utiliser VeSync.




2. Ouvrez l'application VeSync. Si vous possédez déjà un compte, appuyez sur **Log In** (S'identifier). Pour créer un compte, appuyez sur **Sign Up** (S'inscrire).


**Remarque :** vous devez créer votre propre compte VeSync pour utiliser des services et produits tiers. Ils ne fonctionneront pas avec un compte invité. Avec un compte VeSync, vous pouvez également permettre à votre famille et vos amis de contrôler votre friteuse sans huile intelligente.

3. Appuyez sur **+** et sélectionnez votre friteuse sans huile intelligente.
4. Suivez les instructions fournies dans l'application pour ajouter votre friteuse sans huile intelligente.

**Remarque :**

- Vous pouvez modifier le nom et l'icône à tout moment en allant dans l'écran de la friteuse sans huile et en appuyant sur .

### Déconnexion du Wi-Fi® :

- Pour déconnecter le Wi-Fi®, maintenez enfoncée la touche  pendant 15 secondes jusqu'à ce que le témoin Wi-Fi s'éteigne. Cela restaurera les paramètres par défaut de la friteuse sans huile et déconnectera l'appareil de l'application VeSync.
- Pour vous reconnecter, suivez les instructions de l'application VeSync pour ajouter un appareil.

## Caractéristiques de l'application VeSync

L'application VeSync vous permet d'accéder à des fonctions supplémentaires de votre friteuse sans huile intelligente, y compris celles indiquées ci-dessous.

### Télécommande

- Toutes les fonctions de la friteuse sans huile intelligente peuvent être contrôlées à distance, à l'exception du démarrage de la cuisson (conformément aux normes de sécurité UL).
- La progression de la cuisson peut être surveillée à distance.

### Recettes dans l'application

- Des recettes préprogrammées préparées par nos chefs Cosori sont disponibles dans l'application. Ces recettes règlent automatiquement la durée de cuisson et la température recommandées.
- Créez et sauvegardez des recettes personnalisées.

**Remarque :** l'application VeSync est continuellement mise à jour et de nouvelles fonctions proposées.



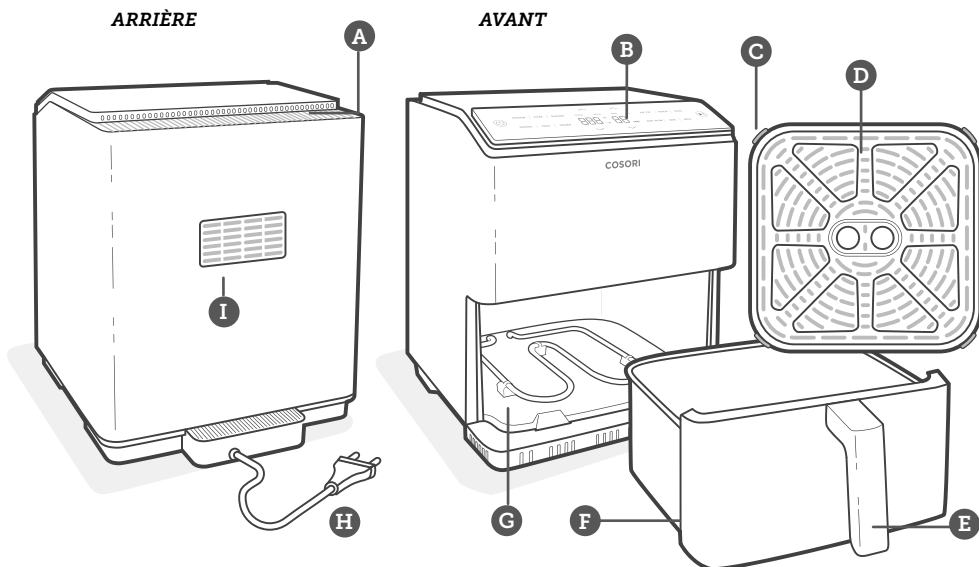
# PRISE EN MAIN DE VOTRE FRITEUSE SANS HUILE INTELLIGENTE

Votre friteuse sans huile Cosori utilise une technologie Thermo IQ™ 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 commandes simples à une seule touche, son panier antiadhésif et son design intuitif et sûr, la friteuse sans huile intelligente Cosori deviendra vite la vedette de votre cuisine.

## Remarque :

- **N'essayez pas** d'ouvrir le dessus de la friteuse sans huile. Cette partie de l'appareil n'est pas un couvercle.
- Le panier et la plaque de cuisson crouillante sont en aluminium enduit d'un revêtement antiadhésif.

## Schéma de la friteuse sans huile

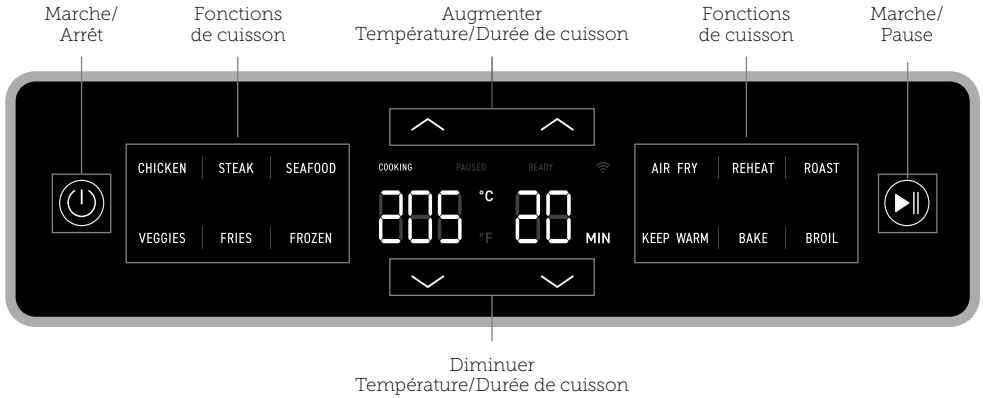


- |                              |   |                                 |
|------------------------------|---|---------------------------------|
| <b>A.</b> Entrée d'air       | <b>D.</b> Plaque de cuisson crouillante | <b>G.</b> Éléments chauffants   |
| <b>B.</b> Écran de commande  | <b>E.</b> Poignée du panier             | <b>H.</b> Cordon d'alimentation |
| <b>C.</b> Butées en silicone | <b>F.</b> Panier                        | <b>I.</b> Sortie d'air          |


# Schéma de l'écran

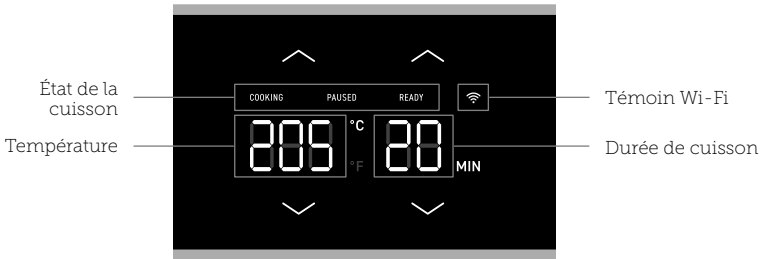
**Remarque :** lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser une fonction ou un programme, elle s'allume en blanc pour indiquer qu'elle est activée.

## Panneau de commande



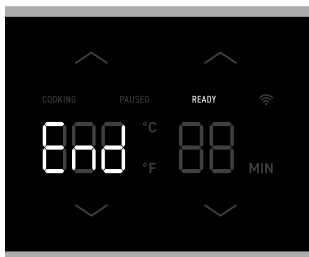
**Remarque :**

- Pour sauvegarder ou réinitialiser les pré-réglages, consultez la section **Fonctions de cuisson** (voir page 69).
- Appuyez sur  pendant 5 secondes pour configurer la friteuse sans huile. Reportez-vous aux instructions de l'application VeSync pour plus d'informations.



**Remarque :** le témoin Wi-Fi vous indique l'état de configuration de votre application VeSync. Reportez-vous aux instructions de l'application VeSync pour plus d'informations.

## Messages à l'écran



Ready (Prête)



Cooking (Cuisson)



Paused (Pause)

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## Installation

1. Retirez et jetez tous les emballages de la friteuse sans huile, y compris les autocollants temporaires et le capuchon de protection posé sur la prise d'alimentation.
2. Placez la friteuse sans huile sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Maintenez-la à l'écart des zones pouvant être endommagées par la vapeur (comme les murs ou les placards).

**Remarque :** laissez 13 cm / 5 pouces d'espace derrière et au-dessus de la friteuse sans huile.

[Figure 1.1] Laissez suffisamment d'espace pour pouvoir retirer le panier.

3. Lavez soigneusement le panier et la plaque de cuisson croustillante au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge non abrasive.
4. 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.
5. Insérez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, et placez le panier dans la friteuse sans huile.

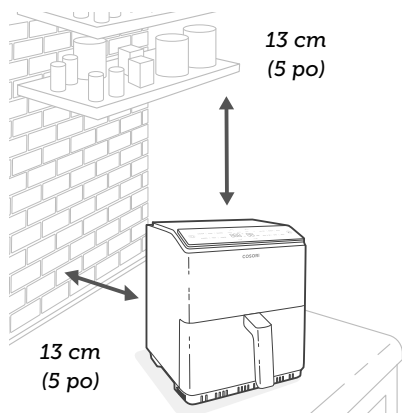


Figure 1.1

## 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 le panier de la friteuse sans huile est vide et branchez la friteuse sans huile.
2. Appuyez sur **Air Fry (Cuisson sans Huile)**. La température de « 180 °C » et la durée de « 10 MIN » s'affichent à l'écran.
3. Maintenez appuyée la touche  $\sphericalangle$  sous la durée de cuisson pour faire passer la durée à 10 minutes.
4. Appuyez sur **▶||** pour démarrer. La friteuse sans huile sonne lorsque la durée s'est écoulée.
5. Retirez le panier. Laissez-le refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

### Remarque :

- Soyez prudent en retournant le panier après la cuisson. En effet la plaque de cuisson croustillante chaude qui pourrait tomber présenterait un risque pour votre sécurité.
- **Ne dévissez pas** la poignée du panier.

## Butées en silicone

- La plaque de cuisson croustillante contient 4 butées en silicone fabriquées dans un matériau sûr pour un usage alimentaire. Ces butées permettent de fixer la plaque au fond du panier.
- Si les butées en silicone sont ôtées, la plaque de cuisson croustillante peut endommager le revêtement antiadhésif sur le panier.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec les butées en silicone ou qu'ils ne les avalent pas.

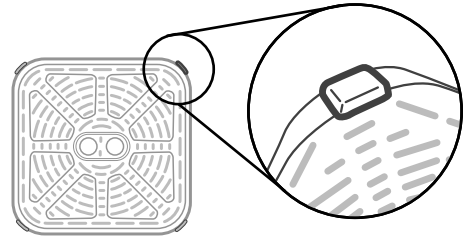


Figure 1.2

# UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE SANS HUILE INTELLIGENTE

Vous pouvez utiliser l'application VeSync pour surveiller la cuisson, suivre les recettes dans l'application et accéder à des fonctionnalités supplémentaires. Vous trouverez la liste des fonctions intelligentes dans la section **Caractéristiques de l'application VeSync** (voir page 64).

### Remarque :

- **Ne placez rien** sur le dessus de votre friteuse sans huile. Vous risqueriez d'entraver la circulation de l'air et de provoquer une cuisson de mauvaise qualité. [Figure 2.1]
- Une friteuse sans huile fonctionne différemment d'une friteuse classique. **Ne remplissez pas** les paniers d'huile, de graisse de cuisson ou autre liquide.
- Retirez le panier de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.

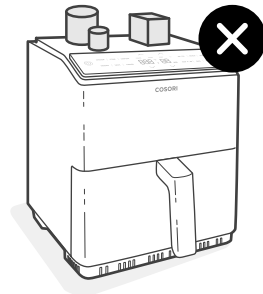





Figure 2.1

## Fonctions de cuisson

Utiliser une fonction de cuisson vous facilitera la cuisson sans huile. Les fonctions de cuisson sont programmées avec la température et la durée de cuisson idéales pour cuire certains aliments.

1. Appuyez sur la touche des fonctions pour sélectionner la fonction souhaitée. La friteuse sans huile passe automatiquement aux paramètres par défaut de la fonction correspondante.
2. Vous pouvez personnaliser la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes) et la température (de 80 à 205 °C). Pour revenir aux paramètres par défaut d'une fonction immédiatement après les avoir modifiés, appuyez à nouveau sur l'icône de la fonction.

- Pour sauvegarder une fonction de cuisson :
  1. Choisissez un pré-réglage et ajustez la durée de cuisson et la température.
 

**Remarque :** pour augmenter ou réduire rapidement la durée de cuisson ou la température, maintenez les touches  ou  enfoncées.
  2. Maintenez enfoncée pendant 3 secondes l'icône de la fonction de cuisson.
- Pour réinitialiser toutes les fonctions de cuisson :
  1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 15 secondes.
  2. Vous pouvez ouvrir l'application VeSync et réinitialiser toutes les fonctions de cuisson dans les réglages de la friteuse sans huile.

**Remarque :** les résultats obtenus peuvent varier. Consultez l'application VeSync et le livre de recettes pour des conseils d'utilisation des fonctions de cuisson et en tirer des résultats parfaits.

Fonction	Température par défaut	Durée de cuisson par défaut (en minutes)
Poulet	200 °C / 390 °F	20
Steak	205 °C / 400 °F	8
Fruits de mer	190 °C / 375 °F	8
Légumes	195 °C / 385 °F	6
Frites*	195 °C / 385 °F	20
Aliments surgelés*	200 °C / 395 °F	12
Cuisson sans huile	180 °C / 360 °F	10
Réchauffer	175 °C / 350 °F	5
Rôti	205 °C / 400 °F	10
Maintien au chaud	80 °C / 175 °F	30
Cuisson au four	160 °C / 320 °F	20
Gril*	205 °C / 400 °F	10

\* Se reporter aux **Conseils de cuisson** (page 71) pour plus d'informations.

## Cuisson sans huile

1. Branchez l'appareil. Lorsque votre friteuse sans huile affiche **READY** (PRÊTE), ajoutez les aliments dans le panier.

- Vous pouvez aussi ajouter la plaque de cuisson croustillante dans le panier, pour que l'excès d'huile puisse s'égoutter au fond du panier.

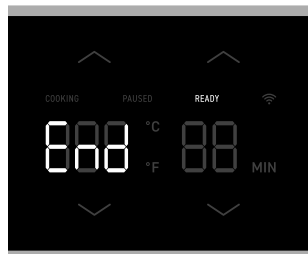
2. Sélectionnez une fonction de cuisson (voir page 69).

**Remarque** : les fonctions de cuisson sont programmées avec la température et la durée de cuisson idéales pour cuire certains aliments. La friteuse sans huile utilise la fonction Cuisson sans huile par défaut si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.

3. Vous pouvez également changer la température et la durée de cuisson. Les modifications peuvent être apportées à tout moment lors de la cuisson.

- Appuyez sur les touches  $\vee$  ou  $\wedge$  pour changer la température (de 80 °à 205 °C/ 175 °à 400 °F) ou la durée (de 1 à 60 minutes).

4. Appuyez sur **▶||** pour lancer la cuisson sans huile.
5. La friteuse sans huile sonne trois fois à la fin de la durée de cuisson. L'écran affiche



- Vous pouvez choisir d'appuyer sur **Keep Warm** (Maintien au chaud). Appuyez sur les touches  $\vee$  ou  $\wedge$  pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
6. Retirez le contenu du panier à l'aide des pinces à embouts en silicone ou d'un autre ustensile.
  7. Laissez refroidir avant tout nettoyage.

## Conseils de cuisson

### Remplissage excessif

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne cuiront pas uniformément.

### 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.
- La fonction Frozen (Surgelés) est idéale pour les petits aliments ou les aliments panés comme les nuggets, les boulettes de viande et les dumplings.
- 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 le panier.
- La cuisson d'aliments riches en matières grasses provoque l'accumulation de gouttes de graisse sous la plaque de cuisson croustillante. 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.
- La fonction Broil (Gril) utilise uniquement l'élément chauffant supérieur. L'utilisation de cette fonction pour cuire des aliments gras peut réduire la quantité de fumée qui se dégage.

### 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'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 lamelles de 0,6 x 7,6 cm / 0,25 x 3 pouces.

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

## Plus de fonctions

### Mise en pause

- Appuyez sur ►|| pour interrompre la cuisson. La friteuse sans huile s'arrêtera de chauffer, et ►|| clignotera jusqu'à ce que vous appuyiez de nouveau 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 le panier de la friteuse sans huile.

### Reprise automatique de la cuisson

- Si vous retirez le panier, la friteuse sans huile mettra automatiquement en pause la cuisson. L'écran s'éteindra temporairement (fonction de sécurité).
- Lorsque vous remettez le panier 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 3 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.

### Changer les unités de température

- Maintenez enfoncées les touches **Temp**  et  pendant 3 secondes.
- L'unité de température passera des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit.
- Renouvelez l'opération pour revenir aux degrés Celsius.



# NETTOYAGE ET MAINTENANCE

## Remarque :

- **Nettoyez systématiquement** le panier de la friteuse sans huile et la plaque de cuisson croustillante après chaque utilisation.
  - Recouvrir le panier externe de papier aluminium (sans la plaque de cuisson croustillante) peut faciliter le nettoyage.
1. Éteignez et débranchez la friteuse sans huile. Laissez-la refroidir complètement avant tout nettoyage. Retirez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
  2. Essuyez l'extérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'un chiffon humide si nécessaire.
  3. Le panier et la plaque de cuisson croustillante peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver le panier et la plaque de cuisson croustillante à l'eau chaude savonneuse et avec une éponge non abrasive. Laissez tremper si nécessaire.

**Remarque :** le panier et la plaque de cuisson croustillante sont revêtus d'un enduit antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des matériaux 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 le panier, sur la plaque de cuisson croustillante et frottez. Laissez le panier et la plaque de cuisson croustillante reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
  - c. Lavez le panier à l'eau savonneuse avant de l'utiliser.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon non abrasifs légèrement humides. **Ne l'immergez pas** dans l'eau. Nettoyez le serpentin de chauffage, si nécessaire, pour éliminer les débris d'aliments. **[Figure 3.1]**
  6. Séchez l'appareil avant de l'utiliser.

**Remarque :** assurez-vous que le serpentin chauffant est complètement sec avant d'allumer la friteuse sans huile.

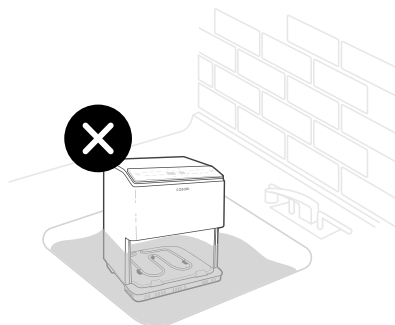


Figure 3.1

## ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires et de rechange sont disponibles pour votre friteuse sans huile. Pour plus d'informations, contactez le **Service client** (voir page 76).

# DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
La friteuse sans huile ne s'allume pas.	Assurez-vous que la friteuse sans huile est branchée.
	Introduisez bien le panier dans la friteuse sans huile.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Placez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Si le panier est trop plein, les aliments ne cuiront pas suffisamment.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
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 <b>Conseils de cuisson</b> , page 71).
Les frites n'ont pas cuit correctement.	Voir <b>Frites</b> , page 71.
Le panier ne s'insère pas correctement dans la friteuse sans huile.	Assurez-vous que le panier n'est pas trop rempli d'aliments.
La friteuse sans huile émet de la fumée blanche ou de la vapeur.	La friteuse sans huile peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou pendant la cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal.
	Assurez-vous que le panier 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 une accumulation d'huile sous la plaque de cuisson croustillante. Cette huile entraîne la production de fumée blanche et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ce phénomène est normal et ne devrait avoir aucun effet sur la cuisson. Manipulez le panier avec soin.
La friteuse sans huile émet de la fumée noire.	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 le panier. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée, contactez le <b>Service client</b> (voir page 76).
La friteuse sans huile sent le plastique.	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 <b>Test de fonctionnement</b> (page 67) pour éliminer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique persiste, veuillez contacter le <b>Service client</b> (voir page 76).
L'écran affiche le code d'erreur « E1 » ou « E21 ».	Circuit ouvert au niveau du moniteur de température. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 76).
L'écran affiche le code d'erreur « E2 » ou « E22 ».	Court-circuit au niveau du moniteur de température. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 76).

Si votre problème n'est pas repris dans la liste, veuillez contacter le **Service client** (voir page 76).

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---

Arovast Corporation déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes de la Directive 2014/53/UE, Radio Equipment Regulations 2017 (R.-U.) et à toutes les autres exigences applicables de la directive européenne et au Royaume-Uni. Pour consulter la version intégrale de la déclaration de conformité, rendez-vous à l'adresse : <https://cosori.com/euro/compliance>

## Attributions

Amazon, Alexa et tous les logos associés sont des marques déposées d'Amazon.com, Inc. ou de ses filiales.

Google, Android et Google Play sont des marques de commerce de Google LLC.

Apple App Store est une marque de commerce d'Apple Inc.

Wi-Fi® est une marque déposée de Wi-Fi Alliance®.

iOS est une marque déposée de Cisco Systems, Inc. et/ou de ses filiales aux États-Unis et dans plusieurs autres pays.

La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et Arovast Corporation les utilise sous licence.

Les autres marques de commerce et appellations commerciales appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

# INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE

---

<b>Nom du produit</b>	Friteuse sans huile intelligente 6,4 litres Dual Blaze™
<b>Modèle</b>	CAF-P583S-KEU
À toutes fins utiles, nous vous recommandons vivement de noter votre numéro de commande et la date d'achat.	
<b>Date d'achat</b>	
<b>Numéro de commande</b>	

## 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 aux termes de la législation locale sur la protection des consommateurs. Si la législation locale sur la protection des consommateurs exige que le fabricant accorde une période de garantie plus longue, la période de garantie sera prolongée jusqu'à la période la plus courte prévue par la législation.

## SERVICE CLIENT

---

En cas de problème ou de question concernant votre nouveau produit, n'hésitez pas à contacter notre service client 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.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

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

# PARTAGEZ VOS CRÉATIONS

---

Nous espérons que cette notice vous a été utile. 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**



**@Cosori**



## PLUS DE RECETTES COSORI

---

Vous ne savez pas *quoi* cuisiner ? De nombreuses idées de recettes sont disponibles auprès de nous, de la communauté Cosori, et dans l'application VeSync.



Scannez le code QR  
pour télécharger  
l'application.

 *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](https://facebook.com/groups/cosoricooks)



*visita* la nostra galleria di ricette  
[www.cosori.com/recipes](http://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](mailto:recipes@cosori.com)

Tutti noi di Cosori ti auguriamo

*il massimo divertimento in cucina!*

## Contenuto della confezione

- 1 friggitrice ad aria smart da 6,4 litri Dual Blaze™
- 1 piastra di drenaggio
- 1 manuale di istruzioni
- 1 libro di ricette

## Specifiche

<b>Alimentazione elettrica</b>	c.a. 220–240 V, 50/60 Hz
<b>Potenza nominale</b>	1700 W
<b>Capacità</b>	6,4 l (6,8 quarti) (porzioni per 4–6 persone)
<b>Gamma di temperature</b>	80 °–205 °C (175 °–400 °F)
<b>Intervallo di tempo</b>	1–60 min.
<b>Dimensioni</b>	29,7 x 32,7 x 35,2 cm (11,7 x 12,9 x 13,8 pollici)
<b>Peso</b>	6,22 kg (13,7 libbre)
<b>Banda di frequenza Wi-Fi®</b>	2412 - 2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Banda di frequenza Bluetooth®</b>	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)

Scaricare l'app gratuita VeSync per accedere a funzioni intelligenti, a ricette originali dei chef Cosori e a molto altro!



# LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## 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. Utilizzare la maniglia.
- Fare attenzione nel rovesciare il cestello dopo la cottura, dato che la piastra di drenaggio può fuoriuscirne e causare un rischio per la sicurezza.
- **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.
- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento della friggitrice ad aria (o l'estrazione del cestello) se contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
- Posizionare **sempre** la piastra di drenaggio su una superficie resistente al calore dopo averla rimossa dal cestello.
- **Non** pulire con spugnette abrasive di metallo. Dalla spugna potrebbero staccarsi frammenti metallici che, toccando i componenti elettrici, potrebbero causare una scossa.

### Sicurezza generale

- **Non** immergere l'alloggiamento della friggitrice ad aria, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Sorvegliare attentamente i bambini in prossimità della friggitrice ad aria.
- 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 è danneggiata, se non funziona o se il cavo o la presa sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 94).
- **Non** utilizzare parti di ricambio o accessori di terze parti, in quanto potrebbero causare infortuni.
- **Non** utilizzarla all'aperto.
- **Non** appoggiare la friggitrice ad aria o i suoi componenti su un piano di cottura, vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno caldo.
- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria. **Non** riporre nulla all'interno della friggitrice ad aria.
- 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 comporta.
- **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.





- Utilizzare la friggitrice ad aria **solo** come indicato in questo manuale.
- 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 **mai** il cestello di olio o grasso.
- Non utilizzare **mai** la friggitrice ad aria senza il cestello in posizione.
- **Non** inserire cibi troppo voluminosi o utensili di metallo nella friggitrice ad aria.
- **Non** riempire eccessivamente il cestello della friggitrice ad aria. Quantità eccessive di cibo possono toccare le serpentine di riscaldamento e causare un rischio di incendio.
- **Non** toccare gli accessori (inclusa la piastra di drenaggio) durante o immediatamente dopo la frittura 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.
- Tenere la friggitrice ad aria lontana da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc.). Utilizzarla su una superficie piana, stabile e resistente al calore e lontano da fonti di calore o liquidi.
- Spegnere 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 il fumo si sia dissolto prima di estrarre il cestello. Se la causa non è attribuibile a cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (pag. 94).

- Per spegnere la friggitrice, premere  una volta. La friggitrice emetterà un segnale acustico e tutti i pulsanti si disattiveranno, tranne il pulsante , che diventa arancione.
- **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.
- Smontare ed eliminare il coperchio protettivo della spina elettrica della friggitrice ad aria per evitare pericoli di soffocamento.
- Tenere la friggitrice ad aria e il cavo lontani dalla portata di bambini sotto gli 8 anni di età.
- Non usare **mai** una presa sotto il bancone per inserirvi la spina della friggitrice ad aria.
- Utilizzare la friggitrice **solo** con impianti elettrici da **220–240 V, 50/60 Hz** e una presa di terra. **Non** collegarla ad altri tipi di prese.
- Se l'apparecchio è connesso a terra, il set cavo o la prolunga dovrebbe essere un cavetto di terra a 3 fili.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere

sostituito da Arovast o da persone qualificate per evitare rischi elettrici o d'incendio. Contattare l'**Assistenza Clienti** (pag. 94).

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

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



## Campi elettromagnetici (EMF)

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

**Nota:** i prodotti contrassegnati con il seguente simbolo possono raggiungere temperature elevate e dovrebbero essere maneggiati con cura.



**ATTENZIONE:**  
superficie calda.

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.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## Configurazione dell'app VeSync

**Nota:** l'app VeSync è sottoposta a continui miglioramenti e può essere modificata nel corso del tempo. Se si notano differenze, seguire le istruzioni dell'app.

1. Per scaricare l'app VeSync, scansionare il codice QR o cercare "VeSync" sull'Apple App Store® o su Google Play Store.

**Nota:** gli utenti di dispositivi Android™ devono scegliere "Allow" (Consenti) per poter usare VeSync.



2. Aprire l'app VeSync. Se si possiede già un account, toccare **Log In** (Accedi). Per crearne uno nuovo, toccare **Sign Up** (Iscriviti).

**Nota:** è necessario creare un account VeSync per poter usufruire di servizi e prodotti di terzi, che non funzionano con un account Guest. Un account VeSync permette anche ad amici e parenti di gestire la friggitrice ad aria smart.

## Caratteristiche dell'app VeSync


L'app VeSync consente di accedere a funzioni intelligenti aggiuntive della friggitrice ad aria, comprese quelle elencate qui di seguito.

### Operazioni telecomandate


- Tutte le funzioni della friggitrice ad aria smart possono essere controllate a distanza, tranne l'avvio della cottura (per rispettare le norme di sicurezza UL).
- Il progresso della cottura può essere monitorato a distanza.

3. Toccare **+** e selezionare la friggitrice ad aria.
4. Seguire le istruzioni dell'app per configurare la friggitrice ad aria smart.

### Nota:

- È possibile cambiare il nome e l'icona in qualsiasi momento accedendo allo schermo della friggitrice ad aria smart e toccando .

### Scollegamento dalla connessione Wi-Fi®:

- Per disconnettere il Wi-Fi®, tenere premuto  per 15 secondi, fino a quando l'indicatore Wi-Fi si spegne. Tale azione ripristina le impostazioni predefinite della friggitrice ad aria smart e la disconnette dall'app VeSync.
- Per riconnetterlo, seguire le istruzioni dell'app VeSync sull'aggiunta di un dispositivo.

### Ricette disponibili sull'app

- Le ricette preprogrammate preparate dagli chef della Cosori sono disponibili sull'app e impostano automaticamente la durata e la temperatura di cottura consigliate.
- È possibile creare e salvare ricette personalizzate.

**Nota :** l'app VeSync è sottoposta a continui aggiornamenti e le sue caratteristiche verranno ampliate.

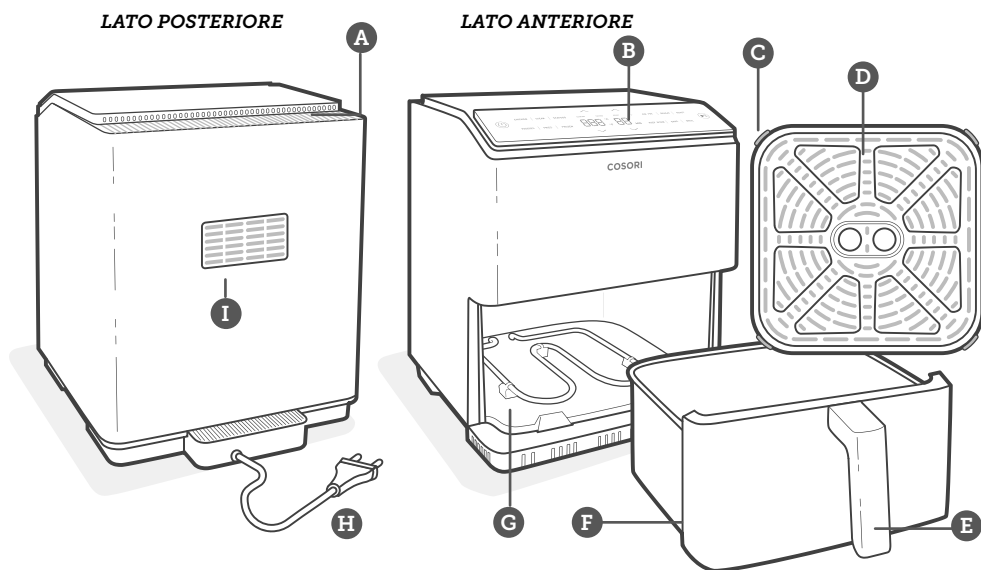
# COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE AD ARIA SMART

La friggitrice ad aria smart Cosori utilizza la tecnologia Thermo IQ™ 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 a semplici comandi a un solo tocco, al cestello antiaderente e a un design sicuro e intuitivo, la friggitrice ad aria smart Cosori è la star della tua cucina.

## Nota:

- **Non** provare ad aprire la parte superiore della friggitrice ad aria, poiché non è un coperchio.
- Il cestello e la piastra di drenaggio sono fatti di alluminio con rivestimento antiaderente.

## Diagramma della friggitrice ad aria



- |                                |                                 |                                |
|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| <b>A.</b> Ingresso dell'aria   | <b>D.</b> Piastra di drenaggio  | <b>G.</b> Elementi riscaldanti |
| <b>B.</b> Schermo di controllo | <b>E.</b> Maniglia del cestello | <b>H.</b> Cavo elettrico       |
| <b>C.</b> Piedini in silicone  | <b>F.</b> Cestello              | <b>I.</b> Uscita dell'aria     |


## Diagramma del display

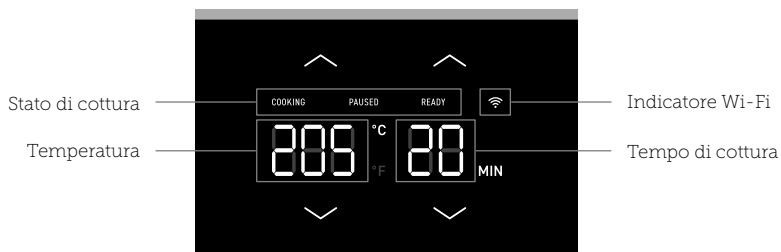
**Nota:** quando si preme un pulsante per selezionare una funzione o un programma, esso diventa di colore bianco a indicare che è attivo.

### Pannello di controllo



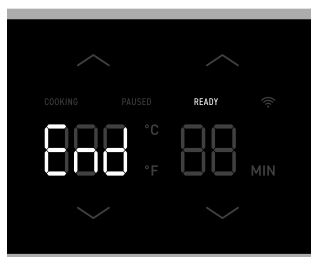
#### Nota:

- Per salvare o azzerare i programmi preimpostati, consultare la sezione **Funzioni di cottura** (v. pag. 88).
- Tenere premuto  per 5 secondi per configurare la friggitrice ad aria. Per maggiori informazioni, fare riferimento alle istruzioni fornite nell'app VeSync.



**Nota:** l'indicatore Wi-Fi indica lo stato di configurazione di VeSync. Per maggiori informazioni, fare riferimento alle istruzioni fornite nell'app VeSync.

## Messaggi sul display



Pronto



In fase di cottura



Pausa

# PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

## Predisposizione dell'apparecchio

1. Rimuovere ed eliminare tutti gli imballaggi della friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei e il coperchio protettivo della spina elettrica.
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. 1.1] Lasciare abbastanza spazio anche per rimuovere il cestello.

3. Lavare accuratamente il cestello e la piastra di drenaggio, usando la lavastoviglie o una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido e asciugare con uno strofinaccio.
5. Reinscrivere la piastra di drenaggio nel cestello e collocare quest'ultimo nella friggitrice ad aria.

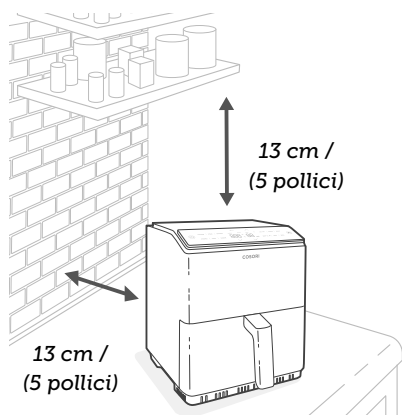


Fig. 1.1

## 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 il cestello della friggitrice sia vuoto e inserire la spina nella presa.
2. Premere **AIR FRY** (Frittura ad aria). Sul display comparirà "180 °C" e "10 MIN".
3. Tenere premuto il pulsante visibile sotto il tempo di cottura per cambiare la durata a 10 minuti.
4. Per iniziare, premere . Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
5. Estrarre il cestello. Lasciar raffreddare completamente il cestello per 10–30 minuti.

### Nota:

- Fare attenzione nel rovesciare il cestello dopo la cottura, dato che la piastra di drenaggio può fuoriuscire e causare un rischio per la sicurezza.
- **Non** svitare la maniglia dal cestello.

## Piedini in silicone

- La piastra di drenaggio presenta 4 piedini in silicone realizzati con materiale sicuro per gli alimenti, che tengono la piastra fissa sul fondo del cestello.
- Se si rimuovono i piedini in silicone, la piastra di drenaggio potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello.
- Accertarsi che i bambini non giochino o ingoino i piedini in silicone.

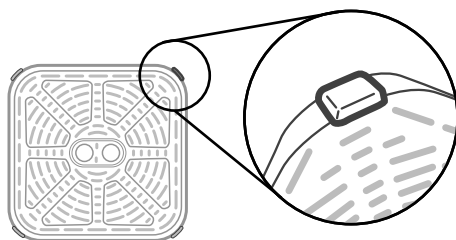


Fig. 1.2

# USO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA SMART

È possibile usare l'app VeSync per monitorare la cottura, seguire le ricette disponibili nell'app e accedere a funzionalità aggiuntive. Per visualizzare un elenco di funzionalità intelligenti, consultare la sezione **Caratteristiche dell'app VeSync** (v. pag. 83).

### Nota:

- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria. Tale azione bloccherebbe il flusso dell'aria e si otterrebbero risultati di frittura scadenti. [Fig. 2.1]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice classica. **Non** riempire i cestelli di olio, grasso per friggere o liquidi in generale.
- Togliendo il cestello dalla friggitrice ad aria, fare attenzione al vapore caldo.

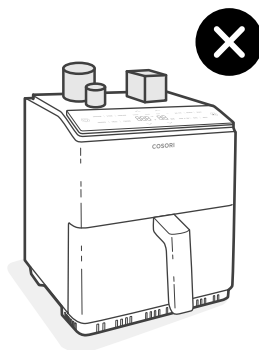





Fig. 2.1

## Funzioni di cottura

Il metodo più semplice per friggere ad aria è tramite l'uso di un programma preimpostato. Le funzioni di cottura sono impostate con una durata e una temperatura ideali per la cottura di certi tipi di alimenti.

1. Per selezionare la funzione, premere il pulsante corrispondente. La friggitrice ad aria passa automaticamente alle impostazioni predefinite della funzione.
2. È possibile personalizzare la durata (1–60 minuti) e la temperatura (80 °–205 °C) di una funzione di cottura. Per tornare alle impostazioni predefinite di una funzione dopo averle modificate, premere nuovamente l'icona della funzione stessa.

- Per salvare una funzione di cottura:
  1. Scegliere un programma preimpostato e regolare il tempo e la temperatura di cottura.
 

**Nota:** per aumentare o ridurre rapidamente il tempo o la temperatura di cottura, tenere premuti i pulsanti  o .
  2. Tenere premuta l'icona della funzione di cottura per 3 secondi.
- Per azzerare tutte le funzioni di cottura:
  1. Tenere premuto  per 15 secondi.
  2. In alternativa, aprire l'app VeSync e azzerare tutte le funzioni di cottura nelle impostazioni della friggitrice ad aria.

**Nota:** i risultati potrebbero variare. Per i migliori risultati utilizzando le funzioni di cottura, consultare l'app VeSync e il nostro libro di ricette.

Funzione	Temperatura predefinita	Tempo di cottura predefinito (minuti)
Pollo	200 °C (390 °F)	20
Bistecca	205 °C (400 °F)	8
Pesce	190 °C (375 °F)	8
Verdure	195 °C (385 °F)	6
Patatine fritte*	195 °C (385 °F)	20
Cibi surgelati*	200 °C (395 °F)	12
Air Fry (Frittura ad aria)	180 °C (360 °F)	10
Reheat (Riscaldare)	175 °C (350 °F)	5
Roast (Arrostire)	205 °C (400 °F)	10
Keep Warm (Tenere in caldo)	80 °C (175 °F)	30
Bake (Cuocere in forno)	160 °C (320 °F)	20
Broil (Cuocere alla griglia)*	205 °C (400 °F)	10

\* Per maggiori informazioni, consultare la **Guida di cottura** (pag. 89).

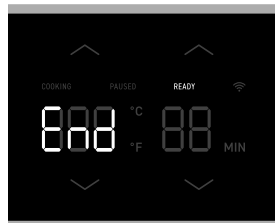


## Frittura ad aria

1. Inserire la spina. Quando la friggitrice visualizza **READY**, aggiungere il cibo nel cestello.
  - Volendo si può utilizzare la piastra di drenaggio nel cestello per far scolare sul fondo l'olio in eccesso.
2. Selezionare una funzione di cottura (v. pag. 88).
 

**Note:** le funzioni di cottura sono programmate con uno tempo e una temperatura ideali per la cottura di certi tipi di alimenti. La friggitrice ad aria ritorna automaticamente alla funzione Air Fry (Frittura ad aria) se non viene selezionata alcun'altra funzione di cottura.
3. In alternativa, regolare la temperatura e il tempo di cottura. Tale azione può essere effettuata in qualsiasi momento durante la cottura.
  - Per modificare la temperatura (80 °–205 °C/175 °–400 °F) o il tempo di cottura (1–60 minuti), premere i pulsanti  $\sphericalangle$  o  $\sphericalcap$ .

4. Premere **▶▶** per avviare la frittura ad aria.
5. Al termine della cottura, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare



- In alternativa, premere **Keep Warm** (Tenere in caldo). Per modificare il tempo di cottura (1–60 minuti), premere i pulsanti  $\sphericalcap$  o  $\sphericalcap$ .
6. Rimuovere il contenuto dal cestello servendosi di pinze con testa in silicone o altri utensili.
  7. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

## Guida di cottura

### Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, il cibo non cuoce in modo uniforme.

### 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.

### Patatine fritte

- Aggiungere 8–15 ml (½–1 cucchiaino USA) di olio per ottenere cibi croccanti.
- Quando si preparano le 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 pezzetti più piccoli per risultati croccanti. Provare a tagliare le patate in strisce di 0,6 per 7,6 cm (¼ per 3 pollici).

**Nota:** per ulteriori suggerimenti e ricette, consigliamo di consultare l'app VeSync e il sito web di Cosori.

## Consigli sugli alimenti

- Si possono friggere cibi surgelati o prodotti che possono essere cotti in forno.
- La funzione Frozen (Cibi surgelati) è ideale per alimenti panati o di piccole dimensioni, come crocchette, polpettine e fagottini.
- 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 ad alto contenuto di grassi causerà la formazione di grasso sotto la piastra di drenaggio. 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.
- La funzione Broil (Cottura alla griglia) utilizza solo l'elemento riscaldante superiore. L'uso di questa funzione durante la cottura di cibi oleosi può ridurre la quantità di fumo generato.

## Funzioni aggiuntive

### Sospensione

- Premere ►|| per sospendere la cottura. La friggitrice ad aria smette di riscaldarsi e il simbolo ►|| lampeggia 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 dover estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria.

### Ripresa automatica della cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Come misura di sicurezza, il display si spegne provvisoriamente.
- Quando si reinserisce il cestello, la friggitrice riavvia automaticamente la cottura basandosi sulle impostazioni precedenti.

### Spegnimento automatico

- In assenza di programmi di cottura attivi, la friggitrice azzerà tutte le impostazioni e si spegne dopo 3 minuti di inattività.

### Protezione da surriscaldamento

- Se la friggitrice ad aria si surriscalda, interviene una funzione di sicurezza che la fa spegnere automaticamente.
- Farla raffreddare completamente prima di riutilizzarla.

### Conversione delle unità di misura

- Tenere premuto il pulsante **Temp** (Temperatura)  $\wedge$  e  $\vee$  per 3 secondi.
- L'unità della temperatura cambia da Centigradi a Fahrenheit.
- Ripetere l'operazione per ripristinare l'unità Centigradi.

# CURA E MANUTENZIONE

## Nota:

- **Pulire sempre** il cestello e la piastra di drenaggio della friggitrice ad aria dopo ogni uso.
- Se si riveste il cestello (ma non la piastra di drenaggio) con carta stagnola, la pulizia dovrebbe essere più facile.

1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria dalla presa elettrica. Lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla. Estrarre il cestello per un raffreddamento più veloce.
2. Pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido, se necessario.
3. Il cestello e la piastra di drenaggio sono lavabili in lavastoviglie. È inoltre possibile lavarli con acqua calda e detergente usando una spugna non abrasiva. Lasciarli in ammollo, se necessario.

**Nota:** il cestello e la piastra di drenaggio 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 cucchiaio USA) d'acqua per formare una pastella spalmabile.

- b. Usare una spugna per distribuire la pasta sul cestello e sulla piastra di drenaggio e strofinare. Prima di sciacquare, lasciare riposare il cestello e la piastra di drenaggio per 15 minuti.
  - c. Lavare il cestello con acqua e detergente prima dell'uso.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con un panno o una spugna non abrasiva leggermente umidi. **Non** immergerlo in acqua. Pulire la serpentina di riscaldamento, se necessario, per eliminare detriti di cibo. [Fig. 3.1]
  6. Asciugare prima dell'uso.

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

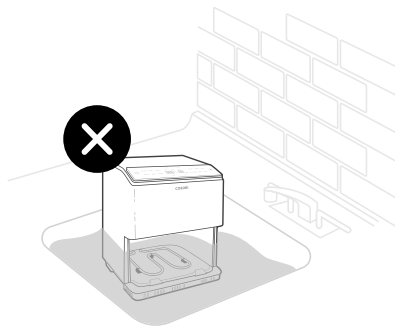


Fig. 3.1

## ACCESSORI

Sono disponibili accessori aggiuntivi e di ricambio per la friggitrice ad aria. Per ulteriori informazioni, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 94).

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile rimedio
La friggitrice ad aria non si accende.	Assicurarsi che la friggitrice sia collegata alla presa.
	Inserire correttamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Gli alimenti non sono completamente cotti.	Mettere quantità di cibi più piccole nel cestello. Se il cestello è troppo pieno, i cibi non cuociono bene.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
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. <b>Guida di cottura</b> , pag.89).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	V. <b>Patatine fritte</b> , pag. 89.
Il cestello non si inserisce bene nella friggitrice ad aria.	Assicurarsi che il cestello non sia eccessivamente pieno di cibo.
Dalla friggitrice ad aria esce fumo bianco o vapore.	La friggitrice può emettere fumo bianco o vapore quando la si usa per la prima volta o durante la cottura. Ciò è normale.
	Assicurarsi che il cestello e l'interno della friggitrice siano puliti correttamente e non unti.
	Cucinando cibi grassi si raccoglie dell'olio sotto la piastra di drenaggio. Quest'olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Questo è normale e non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cautela.
Dalla friggitrice ad aria esce fumo scuro.	Scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa. La presenza di fumo scuro indica che c'è del cibo che brucia o che il circuito è difettoso. Attendere che il fumo si sia dissolto prima di estrarre il cestello. Se la causa non è attribuibile a cibo bruciato, contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 94).
La friggitrice ad aria ha un odore di plastica.	Una friggitrice ad aria può emanare un odore di plastica derivante dal processo di produzione. Ciò è normale. Per eliminare l'odore di plastica, seguire le istruzioni della <b>Prova di funzionamento</b> (pag. 86). Se tuttavia l'odore persiste, rivolgersi all' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 94).
Il display mostra il codice di errore "E1" ou "E21".	C'è un circuito aperto nel dispositivo di controllo della temperatura. Contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 94).
Il display mostra il codice di errore "E2"ou "E22".	C'è un corto circuito nel dispositivo di controllo della temperatura. Contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 94).

**Se il problema riscontrato non è riportato in questa tabella, contattare l'Assistenza Clienti (v. pag. 94).**

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

---

Arovast Corporation dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti della Direttiva 2014/53/UE, alle Normative britanniche sulle apparecchiature radio del 2017 e ai requisiti di ogni altra direttiva UE e britannica pertinente. Il testo integrale della dichiarazione di conformità è reperibile su: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Attribuzioni

Amazon, Alexa e tutti i relativi loghi sono marchi di proprietà di Amazon.com, Inc. o delle sue affiliate.

Google, Android e Google Play sono marchi di proprietà di Google LLC.

Apple App Store è un marchio di proprietà di Apple Inc.

Wi-Fi® è un marchio registrato di proprietà di Wi-Fi Alliance®.

iOS è un marchio registrato di proprietà di Cisco Systems, Inc. e/o delle sue affiliate negli Stati Uniti e in altri Paesi.

Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc; il loro utilizzo da parte di Arovast Corporation è autorizzato con licenza.

Gli altri marchi e nomi commerciali sono di proprietà dei rispettivi titolari.

# INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

---

<b>Nome del prodotto</b>	Friggitrice ad aria smart da 6,4 litri Dual Blaze™
<b>Modello</b>	CAF-P583S-KEU
<i>Raccomandiamo vivamente di prendere nota del numero d'ordine e della data di acquisto a scopo di riferimento.</i>	
<b>Data di acquisto</b>	
<b>Numero d'ordine</b>	

## TERMINI E CONDIZIONI

Arovast Corporation garantisce un'altissima qualità di tutti i suoi prodotti in termini di materiali, lavorazione e assistenza a partire dalla data d'acquisto e fino alla scadenza del periodo di garanzia di 2 anni.

La presente garanzia non limita i diritti dell'utente ai sensi delle leggi locali applicabili sulla tutela dei consumatori. Nel caso in cui le leggi locali applicabili sulla tutela dei consumatori richiedano al produttore di fornire un periodo di garanzia più lungo, il periodo di garanzia verrà esteso al periodo più breve richiesto dalle leggi.

# 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.eu@cosori.com](mailto:support.eu@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**



**@Cosori**



## ALTRE RICETTE COSORI

---

Stai pensando a cosa cucinare? Ci sono tante ricette messe a disposizione da noi, dalla community Cosori e sull'app VeSync.



Scansiona il codice  
QR per scaricare l'app.

# COSORI®

**Questions or Concerns?**

[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)



Tous les papiers peuvent être triés et recyclés, y compris le manuel d'utilisation, le livre de recettes et la carte de garantie.