

# COSORI®



## User Manual

### Lite 3.8-Litre Smart Air Fryer



EN

DE

ES

FR

IT

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	9
VeSync App Features	9
Getting To Know Your Smart Air Fryer	10
Before First Use	12
Using Your Smart Air Fryer	13
Care & Maintenance	19
Accessories	19
Troubleshooting	20
Warranty Information	21
Customer Support	22

## DE • DEUTSCH

### Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	25
Technische Daten	25
Wichtige Sicherheitshinweise	26
Einrichten der VeSync-App	31
VeSync-App Funktionen	32
Ihre intelligente Heißluftfritteuse	33
Vor dem ersten Gebrauch	35
Der Gebrauch Ihrer intelligenten Heißluftfritteuse	37
Pflege & Wartung	43
Zubehör	43
Problemlösung	44
Informationen zur Garantie	45
Kundendienst	46

## ES • ESPAÑOL

### Índice

Contenido de la caja	49
Especificaciones	49
Precauciones importantes	50
Configuración de la aplicación VeSync	55
Funciones de la aplicación VeSync	56
Componentes de la freidora por aire inteligente	57
Antes del primer uso	59

Usar la freidora por aire inteligente	61
Cuidado y mantenimiento	67
Accesorios	67
Solución de problemas	68
Información sobre la garantía	69
Atención al Cliente	70

## FR • FRANÇAIS

### Table des matières

Contenu de l'emballage	73
Caractéristiques techniques	73
Consignes de sécurité importantes	74
Configuration de l'application VeSync	79
Caractéristiques de l'application VeSync	80
Prise en main de votre friteuse sans huile intelligente	81
Avant la première utilisation	83
Utilisation de votre friteuse sans huile intelligente	85
Nettoyage et maintenance	91
Accessoires	91
Dépannage	92
Informations relatives à la garantie	93
Service client	94

## IT • ITALIANO

### Indice

Contenuto della confezione	97
Specifiche	97
Importanti misure di sicurezza	98
Configurazione dell'app VeSync	103
Caratteristiche dell'app VeSync	103
Componenti della friggitrice ad aria smart	104
Prima del primo utilizzo	106
Uso della friggitrice ad aria smart	108
Cura e manutenzione	114
Accessori	114
Risoluzione dei problemi	115
Informazioni sulla garanzia	116
Assistenza Clienti	117

 Thank you for  
your purchase! 

(We hope you love your new smart 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 Lite 3.8-Litre Smart Air Fryer
- 1 x Crisper Plate
- 1 x Quick Reference Guide
- 1 x User Manual

## Specifications

<b>Model</b>	CAF-LI401S
<b>Power Supply</b>	AC 220–240V, 50/60Hz
<b>Rated Power</b>	1500W
<b>Capacity</b>	3.8 L / 4.0 qt (serves 2–4 people)
<b>Temperature Range</b>	75–230°C
<b>Time Range</b>	1–60 min
<b>Dimensions (not including handle and air outlet spacer)</b>	27.0D x 27.0W x 32.5H cm / 10.6D x 10.6W x 12.8H in
<b>Dimensions (including handle and air outlet spacer)</b>	37.5D x 27.0W x 32.5H cm / 14.8D x 10.6W x 12.8H in
<b>Weight</b>	4.52 kg / 9.97 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.)
<b>Network Standby Power</b>	<2 W

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



# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

Follow basic safety precautions when using your smart 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.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the basket) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Always** place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- This air fryer can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved.

### General Safety

- To protect against electric shock, **do not** immerse the air fryer cord, plug, or housing in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when the air fryer is used by or near children.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it has a damaged cord or plug, if it malfunctions, or if it has been damaged in any way. Contact **Customer Support** (see page 22).
- Using accessory attachments not recommended by Cosori may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the air fryer unless they are older than 8 and supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Do not** use the air fryer for any purpose other than its intended use.
- Not for commercial use. Household use **only**.

## While Air Frying

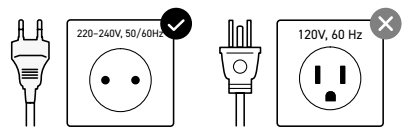
- Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **CAUTION:** To avoid risk of electric shock, cook **only** in the removable basket.
- To avoid risk of fire or electric shock, **do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

splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 22).

- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.
- If lining the basket with foil, make sure it did not contact the heating elements, that can cause overheating and risk of fire.

## Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent choking hazards.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast Corporation or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 22).
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Your fryer should only be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.



## Extension Cords

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



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

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

This product is RoHS compliant.

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

## Electromagnetic Fields (EMF)

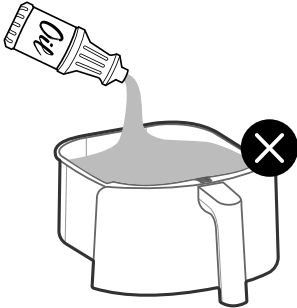
The Cosori Smart Air Fryer complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

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

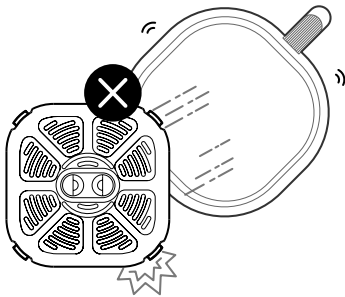




**CAUTION:** Hot surface.



**DO NOT** fill with oil.  
This is not a deep fryer.



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

**Note:** Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## 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 .
- You can use the VeSync app to connect your smart air fryer to **Google Assistant™**.

### Disconnecting From WiFi®:

- To disconnect Wi-Fi®, press and hold the  for 15 seconds until the Wi-Fi indicator blinks. 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.

### Third-Party Voice Control

- Compatible with Google Assistant™ for voice commands.

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

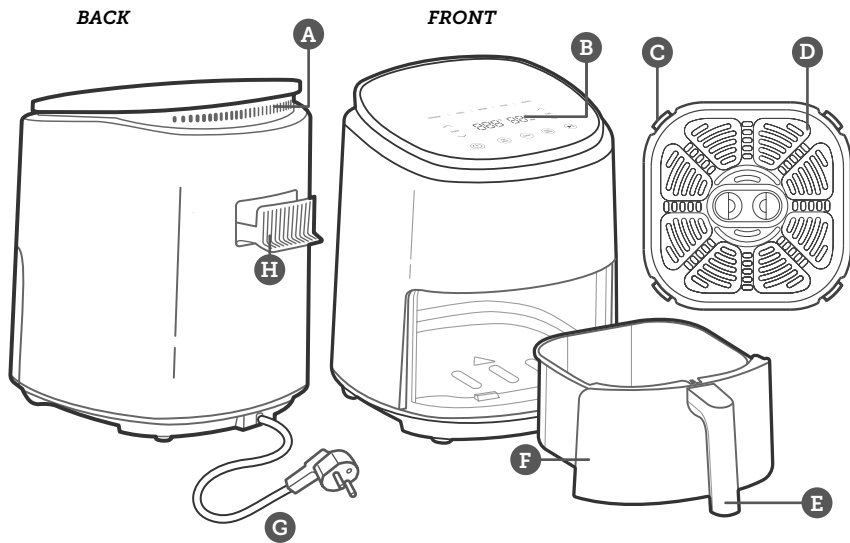
# GETTING TO KNOW YOUR SMART AIR FRYER

Your Cosori Smart Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil for quick, crispy, delicious food. With a nonstick basket and an easy-to-use, 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. They are BPA-free.

## Air Fryer Diagram



- |                      |                  |               |
|----------------------|------------------|---------------|
| A. Air Inlet         | D. Crisper Plate | G. Power Cord |
| B. Control Screen    | E. Basket Handle | H. Air Outlet |
| C. Silicone Stoppers | F. Basket        |               |


## Display Diagram

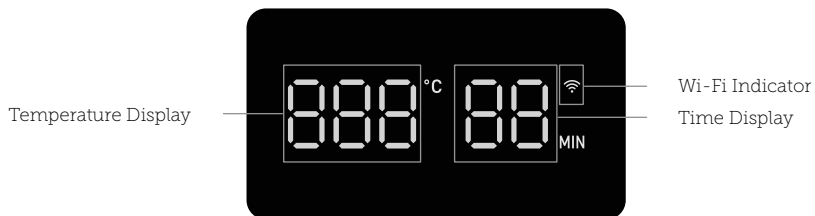
**Note:** When you press a button to use a function or program, it will turn white to show that it's active.

### Control Panel



### Note:

- To save or reset presets, see **Cooking Functions** (see page 14).
- 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.

# BEFORE FIRST USE

## Setting Up

1. Remove 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. Pull the handle to remove the basket. Remove all plastic from the basket.
4. Wash the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
6. Insert the crisper plate back into the basket, and place the basket inside the air fryer.

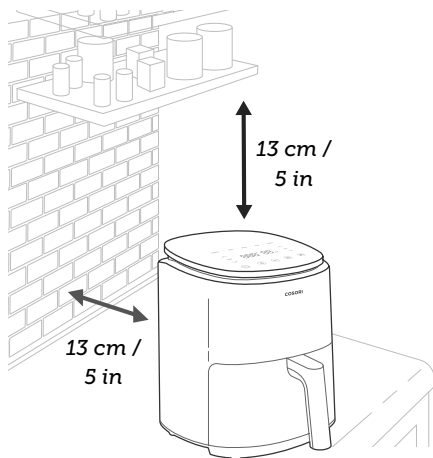


Figure 1.1

## 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 . The display will show "205°C" and "4 MIN".
3. Press to begin preheating. When preheating is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the basket and let it cool for 4 minutes. Then place the empty basket back in the air fryer.
5. Press **BACON** to select the Bacon function. The display will show "160°C" and "8 MIN".
6. Press button to change the time to 5 minutes.
7. Press to begin. When finished, the air fryer will beep.
8. Remove the basket. This time, let the basket cool completely for 10–30 minutes.

### Note:

- Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If a plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 22).
- 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 safe material compliant with U.S. FDA regulation **[Figure 1.2]**.
- These stoppers keep the crisper plate fitted to the bottom of the basket, preventing the crisper plate from directly touching the basket, and in rare cases, damaging the nonstick coating on the basket.

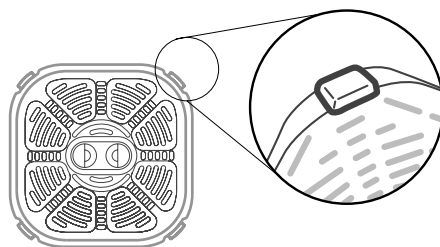






Figure 1.2

# USING YOUR SMART AIR FRYER


**Note:** 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 9).

## Preheating

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

1. Plug in. Press  to turn on the air fryer display.
2. Press . The display will show "205°C" and "4 MIN".
3. Optionally, press the  or  buttons to change the temperature. The time will adjust automatically.

Temperature	Time
210–230°C	5 minutes
195–205°C	4 minutes
75–190°C	3 minutes

4. Press  to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep 3 times. The display will show "End".

**Note:** If no buttons are pressed for 5 minutes, the air fryer will clear all settings and go into standby.

## Air Frying

### Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. The objects may fall off and damage your air fryer. **[Figure 2.1]**
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.

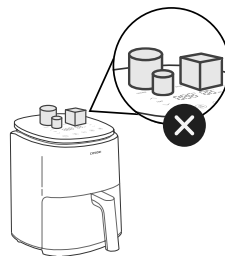




Figure 2.1



## 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.

**Note:** The Chicken function and Fries function have 2-phase cooking. The temperature will automatically adjust once during the cooking time to provide optimal results (see chart below).

2. You can change a function's time (1–60 minutes) and temperature (75–230°C) by pressing the  or  buttons to increase or decrease the temperature/time. To return to a function's default settings, press the function's button again.

**Note:** Press and hold the  or  buttons to rapidly increase or decrease the time or temperature.


- To modify a cooking function:
  - a. Choose a function and adjust the time and temperature.
  - b. Press and hold the cooking function icon for 3 seconds.

**Note:** If you modify a function with 2-phase cooking, the function **cannot** be reset back to 2-phase. The modified function will cook with just one temperature and time.

- To reset all cooking functions:

- a. Press and hold  for 5 seconds.

**Note:**

- Certain functions have an automatic Shake Reminder. Halfway through the cooking time, the air fryer will beep 5 times and  will blink on the display (see **Shaking Food**, page 16).

Function	Default Temperature	Default Time (Minutes)	Shake Reminder?*
Chicken	210°C / 225°C	10 (210°C) / 3 (225°C)	/
Fries**	200°C / 220°C	12 (200°C) / 5 (220°C)	Shake
Bacon	160°C	8	/
Steak	230°C	6	Shake
Veggies	200°C	8	Shake
Keep Warm	75°C	5	/
Preheat	205°C	4	/




\*See **Shaking Food** (page 16).



\*\*See **Cooking Guide** (page 17) for tips on air frying french fries.





## Air Frying

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

**Note:** The crisper plate may not be used for certain recipes, such as muffins and breads.

2. **Preheat your air fryer** (see page 13).
3. When the air fryer beeps and the display shows "**End**", add food to the basket.
4. Select a cooking function (see page 14).
  - a. If no cooking function is selected, the air fryer will default to previously used settings.
  - b. Optionally, you can set a custom time and temperature without choosing a cooking function.
  - c. Press the  or  buttons to increase or decrease the temperature (75–230°C) or time (1–60 minutes).
5. Press  to begin air frying.

**Note:** You can change the temperature and time anytime during cooking. Press the  or  buttons to change the settings.

6. Certain functions have an automatic Shake Reminder. Halfway through the cooking time, the air fryer will beep 5 times and  will blink on the display (see **Shaking Food**, page 16).
  - a. Take the basket out of the air fryer (be careful of hot steam). The air fryer will pause cooking automatically and the display will turn off until the basket is replaced.
  - b. Shake or flip the food.
  - c. Put the basket back into the air fryer to continue cooking.
7. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show "**End**".
  - a. Optionally, press . Press the  or  buttons to change the time (1–60 minutes).
8. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.
9. Allow to cool before cleaning.

## Shaking Food

### How to Shake

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

- a. To shake food:
  1. For safety purposes, hold the basket just above a heat-resistant surface.
  2. Shake the basket.

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

- b. If the basket is too heavy to shake or there are hot liquids present:
    1. Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
    2. Use tongs to mix or flip the food.
- When you remove the basket, the air fryer will pause cooking automatically, and the display will show [- - -] until the basket is replaced.
  - When you replace the basket, cooking will automatically resume.
  - Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.


### What to Shake

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

### When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.
- The Shake Reminder is designed to remind you to check on your food. Certain cooking functions use the Shake Reminder automatically (see **Cooking Functions**, page 14).

### Shake Reminder

- The Shake Reminder will alert you with 5 beeps, and  will blink on the display.
- If you do not remove the basket, the Shake Reminder will beep again after 1 minute.
- The Shake Reminder will go away once you remove the basket.



# Cooking Guide

## Overfilling

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

## Using Oil

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

## Food Tips

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

## French Fries

- Add 8–15 mL /  $\frac{1}{2}$ –1 US tbsp oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to air frying. Pat dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results.
- Try cutting fries into 0.6-cm by 7.6-cm /  $\frac{1}{4}$ -inch 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 and the display will show [ - - - ].
- 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, it will clear all settings and turn off after 5 minutes of inactivity.
- If the basket is removed, the air fryer will clear all settings and turn off after 30 minutes of inactivity.

### Overheat Protection

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

# 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 g / 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.

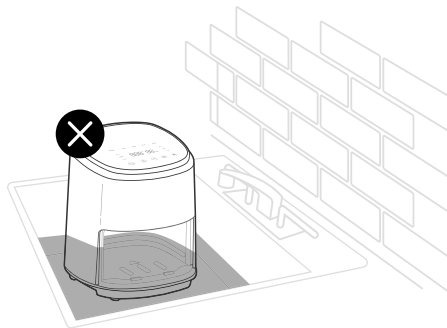


Figure 3.1

# ACCESSORIES

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact **Customer Support** (see page 22).

# 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 into the basket. If the basket is overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
<b>Food is cooked unevenly.</b>	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see <b>Shaking Food</b> , page 16).
<b>Food is not crispy after air frying.</b>	Spraying or brushing a small amount of oil can increase crispiness (see <b>Cooking Guide</b> , page 17).
<b>French fries are not cooked correctly.</b>	See <b>French Fries</b> , page 17.
<b>Basket will not slide into the air fryer securely.</b>	Make sure the basket is not overfilled with food.
<b>White smoke is coming out of the air fryer.</b>	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are properly cleaned 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 22).
<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 12) to decrease the plastic smell. If the plastic smell does not decrease, contact <b>Customer Support</b> (see page 22).
<b>Display shows Error Code "E1".</b>	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 22).
<b>Display shows Error Code "E2".</b>	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 22).
<b>Display shows Error Code "E3".</b>	The air fryer's overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3", contact <b>Customer Support</b> (see page 22).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 22).

# 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>

## WARRANTY INFORMATION

---

<b>Product Name</b>	Lite 3.8-Litre Smart Air Fryer
<b>Model</b>	CAF-LI401S
<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 requires the manufacturer to provide a longer warranty period, the warranty period shall be extended to the shortest period required by the laws.

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

# 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.*

**Attributions**

Apple App Store® is a trademark of Apple Inc.

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

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

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.

# 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 intelligente 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 Intelligente Heißluftfritteuse Lite 3,8 Liter
- 1 x Knusperblech
- 1 x Kurzanleitung
- 1 x Bedienungsanleitung

## Technische Daten

<b>Modelle</b>	CAF-LI401S
<b>Stromversorgung</b>	AC 220–240 V, 50/60 Hz
<b>Leistung</b>	1500 W
<b>Fassungsvermögen</b>	3,8 l / 4,0 Quart (für 2–4 Personen)
<b>Temperaturbereich</b>	75 – 230 °C
<b>Zeitspanne</b>	1–60 Minuten
<b>Abmessungen (ohne Griff und Luftauslass- Distanzstück)</b>	27,0D x 27,0W x 32,5H cm / 10,6D x 10,6W x 12,8H Zoll
<b>Abmessungen (inklusive Griff und Luftauslass- Distanzstück)</b>	37,5D x 27,0W x 32,5H cm / 14,8D x 10,6W x 12,8H Zoll
<b>Gewicht</b>	4,52 Kilogramm / 9,97 Pfund
<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.)
<b>Standby-Netzwerk stromverbrauch</b>	<2 W



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

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

---

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

## Wesentliche Sicherheitshinweise

- 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.

## Allgemeine Sicherheit

- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse der Heißluftfritteuse **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wenn die Heißluftfritteuse von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich.
- Ziehen Sie den Stecker ab, bevor Sie das Gerät reinigen und wenn es nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Benutzen Sie Ihre Heißluftfritteuse **nicht**, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn sie nicht richtig funktioniert oder wenn



sie in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Kontaktieren Sie unseren **Kundendienst** (siehe Seite 46).

- Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht von Cosori empfohlen werden, kann zu Schäden führen.
- Benutzen Sie das Gerät **nicht** im Freien.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse **nicht** auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.
- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluftfritteuse (oder Herausnehmen 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.
- Reinigen Sie die Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmchen. Metallfragmente können sich vom Schwamm lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- 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 die Heißluftfritteuse **nicht** für andere Zwecke als den vorgesehenen.
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch. **Nur** für den Haushaltsgebrauch.
- Berühren Sie den Korb oder das Knusperblech **nicht** während des Frittierens oder unmittelbar nach dem Frittieren mit Heißluft.
- Geben Sie **niemals** Papier, Pappe, hitzeunbeständige Kunststoffteile oder ähnliche Materialien in Ihre Heißluftfritteuse.
- Geben Sie **niemals** Back- oder Pergamentpapier ohne Kochgut in Ihre Heißluftfritteuse. Andernfalls könnte sich das Papier durch die Luftzirkulation bewegen und mit den Heizspulen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie **ausschließlich** hitzebeständige Behälter. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von Behältern geboten, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Um Brandgefahr zu vermeiden, decken Sie die Heißluftfritteuse **nicht** ab und lassen Sie sie nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommen (Vorhänge, Gardinen, Wände usw.), wenn sie eingeschaltet ist.

## Frittieren mit Heißluft

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse zum Betrieb auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche und halten Sie sie von Wärmequellen oder Flüssigkeiten fern.
- Heißluftfritteusen arbeiten **ausschließlich** mit heißer Luft. Füllen Sie **niemals** Öl oder Fett in den Korb.
- **VORSICHT:** Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, bereiten Sie Speisen **nur** in dem herausnehmbaren Korb zu.
- Um die Gefahr eines Brandes oder elektrischen Schlages zu vermeiden, geben Sie **keine** zu großen Lebensmittel oder Metallgegenstände in die Heißluftfritteuse.
- Überfüllen Sie den Korb Ihrer Heißluftfritteuse **nicht**. Zu große Mengen an Lebensmitteln könnten mit den Heizspulen in Berührung kommen und eine Brandgefahr darstellen.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluftfritteuse, wenn diese eingeschaltet ist.
- Bewahren Sie **keine** anderen Materialien als das von Cosori empfohlene Zubehör in der Heißluftfritteuse auf, wenn sie nicht benutzt wird.
- Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, drücken Sie einmal . Es ertönt ein Signalton,  leuchtet orange und die anderen Tasten schalten sich aus.
- Schalten Sie Ihre Heißluftfritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder 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

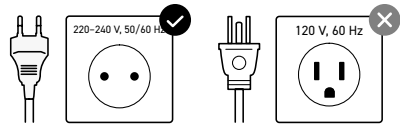
verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 46).

- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.
- Wenn das Auslegen des Korbs mit Folie, stellen Sie sicher, dass sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt, da dies zu Überhitzung und Brandgefahr führen kann.

## Netzteil & Stromkabel

- Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 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.
- Verwenden Sie beim Verbinden Ihrer Heißluftfritteuse mit der Stromversorgung **niemals** eine Steckdose, die sich unterhalb der Arbeitsfläche befindet.
- Ein beschädigtes Stromkabel muss von Arovast Corporation oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um Stromschläge oder Brandgefahr zu vermeiden. Kontaktieren Sie bitte unseren **Kundendienst** (Seite 46).
- Halten Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

- 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.



## Verlängerungskabel

- Ihre Heißluftfritteuse wird mit einem kurzen Stromkabel geliefert, um die Gefahr des Verhedderns oder Stolperns über ein längeres Kabel zu minimieren.
- Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können bei vorsichtiger Handhabung verwendet werden. Bei Verwendung eines längeren Verlängerungskabels ist Folgendes zu beachten:
  - Die angegebene elektrische Leistung des Netzkabels oder Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die Leistung der Heißluftfritteuse.
  - Das Kabel muss so gelegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen könnten oder man versehentlich darüber stolpern könnte.
  - Wenn das Gerät geerdet ist, sollte das Kabel oder Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.

## Elektromagnetische Felder (EMF)

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

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



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

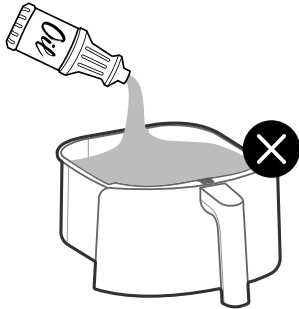
Für mehr Informationen über die Entsorgung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an Ihre lokale Gemeinde, den Entsorgungsservice oder den Händler, bei dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Dieses Produkt ist RoHS-konform.

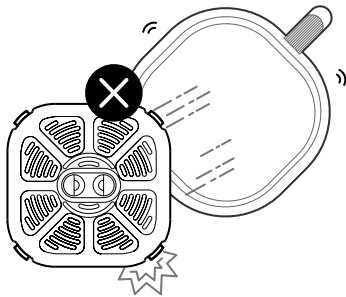
Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2011/65/EU und ihrer Novellierungen zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.



**VORSICHT:** Heiße Oberfläche.



Befüllen Sie den Behälter **NICHT** mit Öl. Dies ist keine herkömmliche Fritteuse.



**VORSICHT:** Das heiße Knusperblech kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

**Hinweis:** Legen Sie das Knusperblech fest in den Korb ein, damit es nicht herausfallen kann.

# 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 intelligente Heißluftfritteuse zu bedienen.

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

### Hinweis:

- Sie können den Namen und das Icon jederzeit ändern, indem Sie den Bildschirm der intelligenten Heißluftfritteuse öffnen und  auswählen.
- Sie können Ihre intelligente Heißluftfritteuse über die VeSync-App mit **Google Assistant™** verbinden.

## WiFi®-Verbindung trennen:

- Um die Wi-Fi®-Verbindung zu trennen, halten Sie  15 Sekunden lang gedrückt, bis die WiFi-Anzeige aufleuchtet. Dies stellt die Standardeinstellungen der intelligenten 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.

## VeSync-App Funktionen

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

### Fernbedienung

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

### In-App-Rezepte

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

### Sprachsteuerung über Drittanbieter

- Sprachsteuerung kompatibel mit Google Assistant™.

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



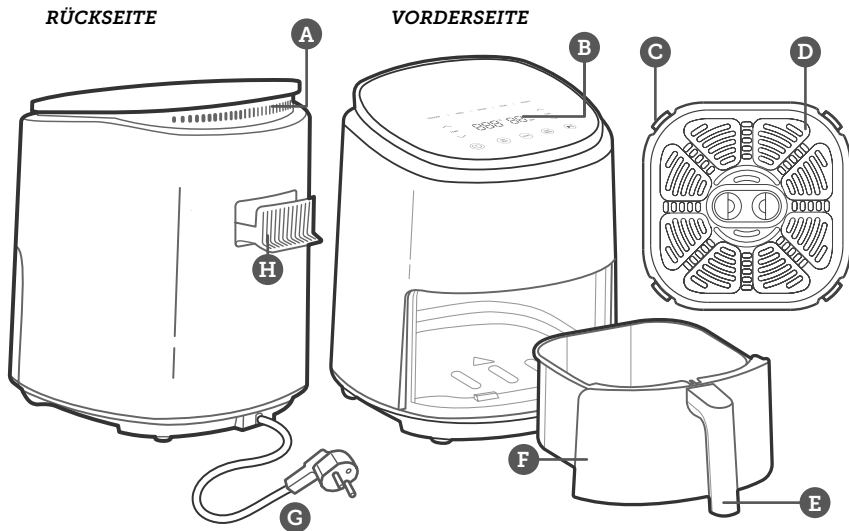
# IHRE INTELLIGENTE HEISSLUFTFRITTEUSE

Ihre intelligente Cosori Heißluftfritteuse nutzt die 360° Rapid-Air-Heißluft-Technologie für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, sodass Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen zubereiten können. Dank des antihafbeschichteten Korbs und dem benutzerfreundlichen, sicheren Design wird die intelligente Cosori 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 Antihafbeschichtung. Sie sind BPA-frei.

## Diagramm der Heißluftfritteuse



A. Lufteinlass

B. Betriebsanzeige

C. Gummifüße

D. Knusperblech

E. Korbgriff

F. Korb

G. Stromkabel

H. Luftauslass


# Display-Diagramm

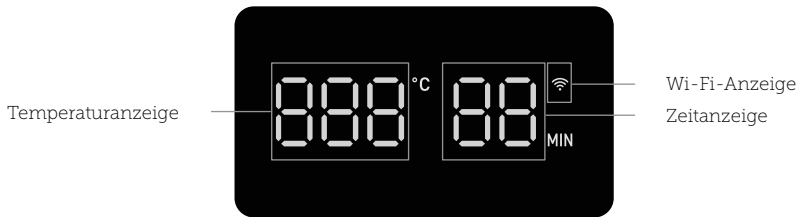
**Hinweis:** Wenn Sie eine Taste für eine Funktion oder ein Programm drücken, färbt sie sich weiß, um anzuzeigen, dass sie aktiviert ist.

## Bedienfeld



### Hinweis:

- Um Vorgaben zu speichern oder zurückzusetzen, siehe **Kochfunktionen** (siehe Seite 38).
- 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.

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

## Einstellung

1. Entfernen 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 Zentimetern / 5 Zoll gewahrt wird. [Abbildung 1.1] Sorgen Sie dafür, dass Sie genug Freiraum haben, um den Korb herauszunehmen.

3. Ziehen Sie am Griff, um den Korb herauszunehmen. Entfernen Sie das gesamte Kunststoffmaterial vom Korb.
4. Reinigen Sie den Korb und das Knusperblech gründlich entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
6. Legen Sie das Knusperblech in den Korb und setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse ein.

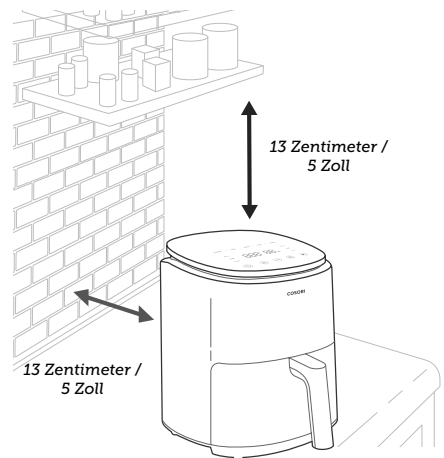






Abbildung 1.1

# 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 . Auf dem Display werden "205 °C" und "4 MIN" angezeigt.
3. Drücken Sie auf , um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn die Fritteuse vollständig vorgeheizt ist, ertönt ein Signalton.
4. Nehmen Sie den Korb heraus und lassen Sie ihn 4 Minuten lang abkühlen. Setzen Sie den leeren Korb anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein.
5. Drücken Sie **BACON**, um die Speck-Funktion auszuwählen. Auf dem Display werden "160 °C" und "8 MIN" angezeigt.
6. Drücken Sie , um die Zeit auf 5 Minuten zu ändern.
7. Drücken Sie , um zu beginnen. Ein Signalton erklingt, wenn die Kochzeit der Heißluftfritteuse abgelaufen ist.
8. Entfernen Sie den Korb. Lassen Sie den Korb dieses Mal 10–30 Minuten lang vollständig auskühlen.

### Hinweis:

- Heißluftfritteusen können einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Plastikgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 46).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach der Verwendung drehen, da das heiße Knusperblech herausfallen und eine Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Schrauben Sie den Korbgriff **nicht** vom Korb ab.

# GummifüÙe

- Das Knusperblech verfügt über 4 GummifüÙe aus sicherem Material, das den U.S. FDA-Vorschriften entspricht **[Abbildung 1.2]**.
- Diese FüÙe halten das Knusperblech am Boden des Korbs in Position und verhindern dadurch, dass das Knusperblech in direkten Kontakt mit dem Korb kommt, wo es in seltenen Fällen die Antihaftbeschichtung des Korbs beschädigen könnte.

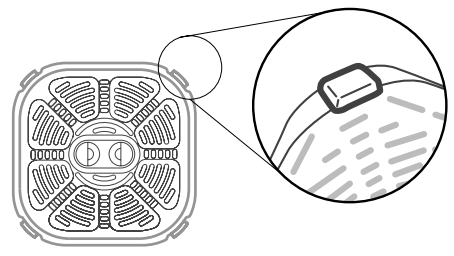






Abbildung 1.2

# DER GEBRAUCH IHRER INTELLIGENTEN HEISSLUFTFRITTEUSE

**Hinweis:** 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 32).

## Vorheizen

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


1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Drücken Sie , um das Display der Heißluftfritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie . Auf dem Display werden "205 °C" und "4 MIN" angezeigt.
3. Sie können die Tasten  oder  drücken, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit passt sich automatisch an.

## Frittieren mit Heißluft

### Hinweis:

- Legen Sie **nichts** auf Ihre Heißluftfritteuse. Die Gegenstände könnten herunterfallen und Ihre Heißluftfritteuse beschädigen. **[Abbildung 2.1]**
- Eine Heißluftfritteuse ist keine herkömmliche Fritteuse. Füllen Sie **kein** Öl, Frittierfett oder andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Achten Sie beim Entnehmen des Korbs aus der Heißluftfritteuse auf heißen Dampf.

Temperatur	Zeit
210–230 °C	5 Minuten
195–205 °C	4 Minuten
75–190 °C	3 Minuten

4. Drücken Sie , um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn die Heißluftfritteuse vollständig vorgeheizt ist, gibt sie einen dreifachen Signalton ab. Auf dem Display wird "End" angezeigt.

**Hinweis:** Werden innerhalb von 5 Minuten keine Tasten gedrückt, löscht die Heißluftfritteuse die Einstellungen und wechselt in den Standby-Modus.

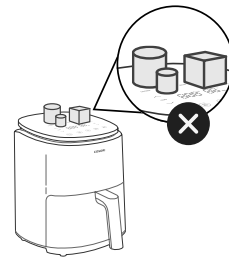




Abbildung 2.1



## Kochfunktionen

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

1. Drücken Sie den Funktionsknopf, um die Funktion auszuwählen. Die Heißluftfritteuse wechselt automatisch zu den Voreinstellungen der Funktion.


**Hinweis:** Die *Chicken (Hühnchen)*-Funktion und die *Fries (Pommes)*-Funktion nutzen einen 2-Phasen-Kochvorgang. Die Temperatur wird automatisch während der Garzeit einmal angepasst, um optimale Ergebnisse zu erzielen (siehe Tabelle unten).

2. Sie können die Zeit (1–60 Minuten) und die Temperatur (75–230 °C) einer Funktion ändern, indem Sie die Tasten  oder  drücken, um die Temperatur/Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Durch erneutes Drücken des Funktionsknopfs kehren Sie wieder zu den Voreinstellungen zurück.

**Hinweis:** Halten Sie die Tasten  oder  gedrückt, wenn die Zeit oder Temperatur schnell erhöht oder verringert werden soll.

- Zum Ändern einer Kochfunktion:
  - a. Wählen Sie eine Funktion und passen Sie die Zeit- und Temperatureinstellungen an.
  - b. Halten Sie das Kochfunktions-Icon 3 Sekunden lang gedrückt.

**Hinweis:** Wenn Sie eine Funktion mit 2-Phasen-Kochvorgang ändern, kann die Funktion **nicht** wieder auf einen 2-Phasen-Kochvorgang zurückgesetzt werden. Die geänderte Funktion gart mit nur einer Temperatur und Zeit.

- Zum Zurücksetzen aller Kochfunktionen:
  - a. Halten Sie  5 Sekunden lang gedrückt.

**Hinweis:**

- Bestimmte Funktionen haben eine automatische Schüttelerinnerung. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein 5-maliger Signalton und  leuchtet auf dem Display auf (siehe **Schütteln von Kochgut**, Seite 40).

Funktion	Vorgabetemperatur	Vorgabezeit (Minuten)	Schüttelerinnerung?*
<b>Chicken (Hühnchen)</b>	210 °C / 225 °C	10 (210 °C) / 3 (225 °C)	/
<b>Fries (Pommes)**</b>	200 °C / 220 °C	12 (200 °C) / 5 (220 °C)	<b>Schütteln</b>
<b>Bacon (Speck)</b>	160 °C	8	/
<b>Steak (Steak)</b>	230 °C	6	<b>Schütteln</b>
<b>Veggies (Gemüse)</b>	200 °C	8	<b>Schütteln</b>
<b>Keep Warm (Warmhalten)</b>	75 °C	5	/
<b>Preheat (Vorheizen)</b>	205 °C	4	/

\*Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 40).

\*\*Siehe **Kochanleitung** (Seite 41) für Tipps zum Heißluftfrittieren von Pommes Frites.

## Frittieren mit Heißluft



1. Setzen Sie das Knusperblech in den Korb ein. Durch das Knusperblech kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.

**Hinweis:** Das Knusperblech kann für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.



2. **Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor** (siehe Seite 37).





3. Wenn die Heißluftfritteuse einen Signalton abgibt und auf dem Display "End" angezeigt wird, geben Sie das Kochgut in den Korb.

4. Wählen Sie eine **Kochfunktion** (siehe Seite 38).

- a. Wenn keine Kochfunktion ausgewählt wird, verwendet die Heißluftfritteuse standardmäßig die zuvor verwendeten Einstellungen.
- b. Wahlweise können Sie eine beliebige Zeit und Temperatur einstellen, ohne eine Kochfunktion auszuwählen.
- c. Drücken Sie die Tasten  oder , um die Temperatur (75–230 °C) oder die Zeit (1–60 Minuten) zu erhöhen oder zu verringern.

5. Drücken Sie , um das Frittieren mit Heißluft zu starten.

**Hinweis:** Sie können die Zeit und Temperatur jederzeit während des Kochvorgangs ändern. Drücken Sie die Tasten  oder , um die Einstellungen zu ändern.

6. Bestimmte Funktionen haben eine automatische Schüttelerinnerung. Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein 5-maliger Signalton und  leuchtet auf dem Display auf (siehe **Schütteln von Kochgut**, Seite 40).
  - a. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse (achten Sie dabei auf heißen Dampf). Die Heißluftfritteuse hält den Kochvorgang automatisch an und das Display erlischt, bis der Korb wieder eingesetzt wird.
  - b. Schütteln oder wenden Sie das Kochgut.
  - c. Setzen Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse ein, um den Kochvorgang fortzusetzen.
7. Die Heißluftfritteuse gibt 3 Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird "End" angezeigt.
  - a. Wahlweise können Sie  drücken. Drücken Sie die Tasten  oder , um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
8. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Besteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.
9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

# Schütteln von Kochgut

## Schütteln von Kochgut

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

- a. Schütteln von Kochgut:
  1. Halten Sie den Korb aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Fläche.
  2. Schütteln Sie den Korb.

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

- b. Für den Fall, dass der Korb zum Schütteln zu schwer ist und heiße Flüssigkeiten enthält:
    1. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Halterung oder Oberfläche.
    2. Vermischen oder wenden Sie das Kochgut mit einer Zange.
- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch und auf dem Display wird [- - -] angezeigt, bis der Korb wieder eingesetzt wird.
  - Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, wird der Kochvorgang automatisch fortgesetzt.
  - Schütteln Sie das Kochgut nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluftfritteuse sich sonst abkühlen könnte.


## Zum Schütteln geeignetes Kochgut

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

## Zeitpunkt des Schüttelns

- Schütteln oder wenden Sie das Kochgut je nach Präferenz einmal nach der halben Kochzeit oder auf Wunsch öfter.
- Die Schüttelerinnerung soll Sie daran erinnern, Ihr Kochgut zu überprüfen. Einige Kochfunktionen nutzen die Schüttelerinnerung automatisch (siehe **Kochfunktionen**, Seite 38).

## Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung macht Sie mit einem fünffachen Signalton aufmerksam und  leuchtet auf dem Display auf.
- Wenn Sie den Korb nicht herausnehmen, ertönt die Schüttelerinnerung nach 1 Minute erneut.
- Die Schüttelerinnerung wird aufgehoben, sobald Sie den Korb entfernen.



# Kochanleitung

## Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gegart. Legen Sie **keine** Lebensmittel hinein.

## Verwendung von Öl

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

## Hinweise zum Kochgut

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

## Pommes Frites

- Geben Sie 8–15 Milliliter /  $\frac{1}{2}$ –1 Esslöffel (US) Öl für ein krosses Ergebnis hinzu.
- Wenn Sie Pommes aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die rohen Pommes vor dem Frittieren mit Heißluft 15 Minuten in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen. Tupfen Sie sie mit einem Tuch trocken und geben Sie dann das Öl hinzu.
- Schneiden Sie die rohen Pommes in kleinere Stücke für ein krosseres Ergebnis.
- Schneiden Sie die Pommes in etwa 0,6 x 7,6 Zentimeter /  $\frac{1}{4}$  x 3 Zoll große Streifen.

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

## 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, unterbricht die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch und auf dem Display wird [- - -] angezeigt.
- 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 5 Minuten Inaktivität aus.
- Wenn der Korb entfernt wird, löscht die Heißluftfritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 30 Minuten Inaktivität aus.

### Überhitzungsschutz

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

# 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 scheuernden Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
  - a. Verrühren Sie 30 Gramm / 2 Esslöffel (US) Backnatron und 15 Milliliter / 1 Esslöffel (US) Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.

- b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf dem Korb und dem 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 Seife und Wasser.
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.

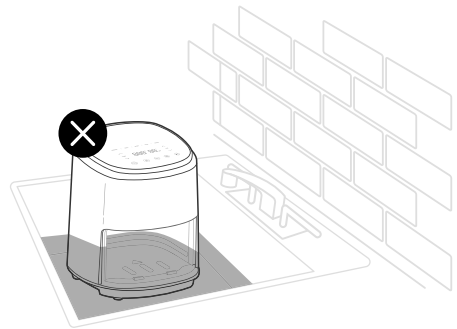


Abbildung 3.1

## ZUBEHÖR

Zusätzliches und Ersatzzubehör ist für Ihre Heißluftfritteuse erhältlich. Für weiterführende Informationen kontaktieren Sie den **Kundendienst** (siehe Seite 46).

# 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 ungleichmäßig gegart.</b>	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe <b>Schütteln von Kochgut</b> , Seiten 40).
<b>Das Kochgut ist nicht kross.</b>	Das Besprühen oder Einpinseln mit einer kleinen Menge Öl kann die Knusprigkeit erhöhen (siehe <b>Kochanleitung</b> , Seite 41).
<b>Die Pommes Frites sind nicht richtig gegart.</b>	Siehe <b>Pommes Frites</b> , Seite 41.
<b>Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluftfritteuse einsetzen.</b>	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
<b>Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.</b>	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und das Innere der Heißluftfritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Das Garen 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 46).
<b>Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.</b>	Heißluftfritteusen können einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen für einen <b>Testlauf</b> (Seite 36), um den Kunststoffgeruch zu verringern. Wenn der Kunststoffgeruch nicht nachlässt, wenden Sie sich an unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 46).
<b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode "E1".</b>	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Kontaktieren Sie in einem solchen Fall unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 46).
<b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode "E2".</b>	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Kontaktieren Sie in einem solchen Fall unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 46).
<b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode "E3".</b>	Der Überhitzungsschutz der Heißluftfritteuse ist aktiviert. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen. Zeigt das Display weiterhin "E3" an, kontaktieren Sie den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 46).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich bitte an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 46).

# 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>

## INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

<b>Produktbezeichnung</b>	Intelligente Heißluftfritteuse Lite 3,8 Liter
<b>Modell</b>	CAF-LI401S
<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 Garantiezeit einzuräumen hat, verlängert sich die Garantiezeit auf den kürzesten gesetzlich erforderlichen Zeitraum.

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

# KUNDENDIENST

---

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

**Arovast Corporation**

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

**E-Mail:** support.eu@cosori.com

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

**Zuordnung**

Apple App Store® ist eine Marke von Apple Inc.

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

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

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.

# 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 freidora por aire inteligente Lite de 3,8 litros
- 1 plato escurridor
- 1 guía de referencia rápida
- 1 manual del usuario

## Especificaciones

<b>Modelo</b>	CAF-LI401S
<b>Fuente de alimentación</b>	CA 220–240V, 50/60Hz
<b>Potencia nominal</b>	1500 W
<b>Capacidad</b>	3,8 L (4,0 qt) (2-4 raciones)
<b>Rango de temperatura</b>	75–230 °C
<b>Rango de tiempo</b>	1–60 min
<b>Dimensiones (sin incluye mango y espaciador de salida de aire)</b>	27,0D x 27,0W x 32,5H cm (10,6D x 10,6W x 12,8H in)
<b>Dimensiones (incluye mango y espaciador de salida de aire)</b>	37,5D x 27,0W x 32,5H cm (14,8D x 10,6W x 12,8H in)
<b>Peso</b>	4,52 kg (9.97 lb)
<b>Rango de frecuencia del Wi-Fi®</b>	2412–2472MHz <20dBm (E.I.R.P.)
<b>Rango de frecuencia del Bluetooth®</b>	2402–2480MHz <10dBm (E.I.R.P.)
<b>Consumo en modo de espera de red</b>	<2 W



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

# LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

---

Al usar la freidora por aire inteligente, 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.
- **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 limpie 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.

### Seguridad general

- Para evitar descargas eléctricas, **no** sumerjas el cable, el enchufe ni la carcasa de la freidora por aire en agua u otros líquidos.
- Supervisa atentamente la freidora por aire si la usan niños o si se utiliza cerca de ellos.
- Desconecta el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja enfriar el aparato antes de colocar o retirar las piezas.
- **No** utilices la freidora por aire si se ha dañado el cable o el enchufe, si no funciona correctamente o si se ha averiado de cualquier modo. Ponte en contacto con **Atención al Cliente** (consulta la página 70).
- El uso de accesorios auxiliares no recomendados por Cosori puede provocar lesiones.
- **No** la utilices en exteriores.
- Esta freidora por aire puede utilizarse por parte de niños de 8 años o mayores, al igual que personas con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimiento, si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora por aire de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- **No** permitas que los niños limpien ni lleven a cabo tareas de mantenimiento en la freidora por aire, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Se deberá supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con la freidora por aire.

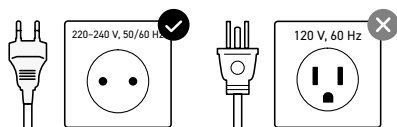
- Esta freidora por aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o sistema de mando a distancia independiente.
- **No** utilices la freidora por aire para ningún fin que no sea el uso previsto.
- No diseñada para uso comercial, sino para uso **exclusivamente** doméstico.
- Utiliza **siempre** recipientes que resistan el calor. Ten especial cuidado si utilizas recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Para evitar el riesgo de incendio, **no** cubras ni permitas que la freidora por aire entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, manteles, paredes, etc.) mientras esté encendida.

## Mientras se fríe con aire

- Colócala sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- La freidora por aire funciona **únicamente** con aire caliente. **No** llenes la cesta de aceite u otras grasas.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar descargas eléctricas, cocina empleando **solamente** la cesta extraíble.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, **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 la cesta 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 encerado o para repostería 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.
- **No** pongas objetos sobre la freidora por aire mientras está encendida.
- **No** almacenes ningún material, a excepción de los accesorios recomendados por Cosori, en la freidora por aire cuando no esté en funcionamiento.
- Para apagar la freidora por aire, pulsa  una vez. La freidora por aire emitirá una señal acústica,  se encenderá de color naranja y otros botones se apagarán.
- Apaga la freidora por aire y desenchúfala inmediatamente si ves que sale humo oscuro de ella. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos; sin embargo, el humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a **Atención al Cliente** (página 70).
- **No** dejes la freidora por aire desatendida mientras la utilizas.
- Si envuelves la cesta en papel de aluminio, y asegúrese de que no entre en contacto con los elementos calefactores, que pueden causar sobrecalentamiento y riesgo de incendio.

## Alimentación y cable

- Apaga la freidora por aire antes de desenchufar el cable de la toma de corriente.
- **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.
- **No** enchufes nunca la freidora por aire en tomas que estén por debajo de la encimera.
- Si el cable de la fuente de alimentación está dañado, Arovast Corporation o personas con una calificación similar deberán reemplazarlo para evitar riesgos eléctricos o incendios. Ponte en contacto con **Atención al Cliente** (consulta la página 70).
- Mantén la freidora por aire y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La freidora solo se debe utilizar con sistemas eléctricos de **220–240 V, 50/60 Hz**. **No** la enchufes en otro tipo de toma de corriente.



## Cables alargadores

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de quedar enredado o tropezar con un cable más largo.
- Existen cables alargadores más largos y se pueden utilizar con precaución. Si se utiliza un cable alargador más largo:
  - La capacidad eléctrica nominal indicada en el conjunto de cables o en el cable alargador debe ser, al menos, igual a la capacidad eléctrica nominal de la freidora por aire.
  - El cable se deberá disponer de forma que no se encuentre sobre una encimera o una mesa desde las que un niño pueda tirar de él o tropezarse sin querer.
  - 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.

## 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.

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



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.

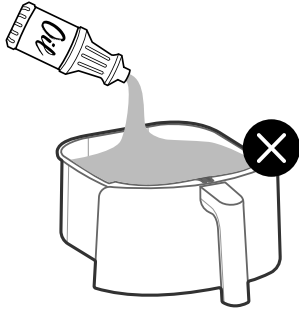
Para obtener más información sobre el desecho y reciclaje de este producto, contacta con el ayuntamiento de tu localidad, el servicio de punto limpio o la tienda donde compraste el producto.

Este producto cumple la normativa RoHS.

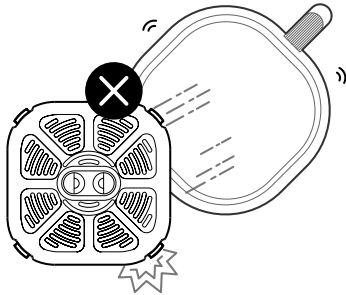
Este producto cumple la Directiva 2011/65/UE, y sus modificaciones, sobre la restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos.



**PRECAUCIÓN:** Superficie caliente.



**NO** la llenes de aceite. Esta no es una freidora de aceite.



**PRECAUCIÓN:** El plato escurridor puede caerse al darle la vuelta a la cesta.

**Nota:** Introduce firmemente el plato escurridor en la cesta para reducir la posibilidad que se caiga.

## 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 .
- Puedes utilizar la aplicación VeSync para conectar la freidora por aire inteligente a **Google Assistant™**.

### Desconectar del Wi-Fi®:

- Para desconectar el Wi-Fi®, mantén pulsado  durante 15 segundos hasta que parpadee 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.

### Control de voz de terceros

- Compatible con los comandos de voz de Google Assistant™.

**Nota:** La aplicación VeSync se actualiza constantemente y se irán añadiendo nuevas funciones.



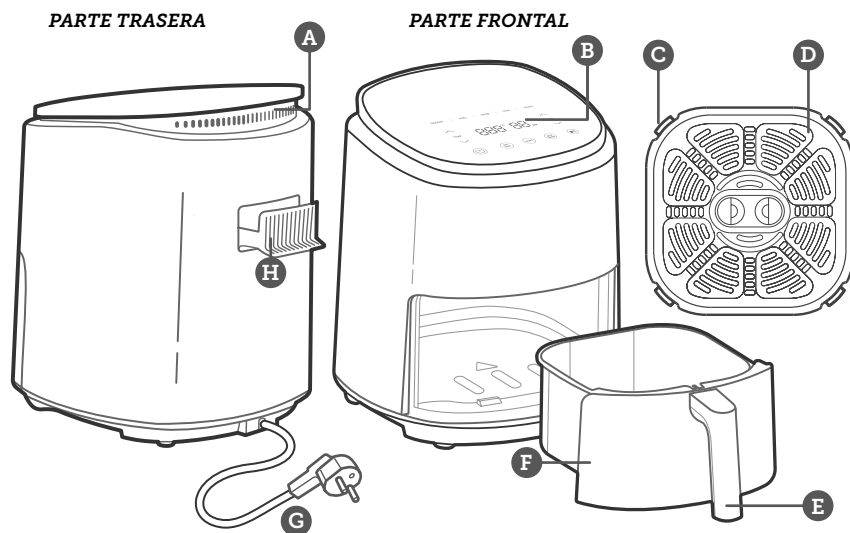
# COMPONENTES DE LA FREIDORA POR AIRE INTELIGENTE

La freidora por aire inteligente de Cosori emplea una tecnología de circulación rápida de aire de 360° para cocinar con una cantidad mínima o inexistente de aceite. Así, se consiguen al instante unos platos crujientes y deliciosos. Gracias a la cesta antiadherente y a un diseño sencillo y seguro, la freidora por aire inteligente de Cosori será la estrella de tu cocina.

## Nota:

- **No** intentes abrir la parte superior de la freidora por aire. No es una tapa.
- La cesta y el plato escurridor están hechos de aluminio con revestimiento antiadherente. No contienen BPA (Bisfenol-A).

## Diagrama de la freidora por aire



- |                        |                     |                          |
|------------------------|---------------------|--------------------------|
| A. Entrada de aire     | D. Plato escurridor | G. Cable de alimentación |
| B. Pantalla de control | E. Asa de la cesta  | H. Salida de aire        |
| C. Tapones de silicona | F. Cesta            |                          |


# Diagrama de la pantalla

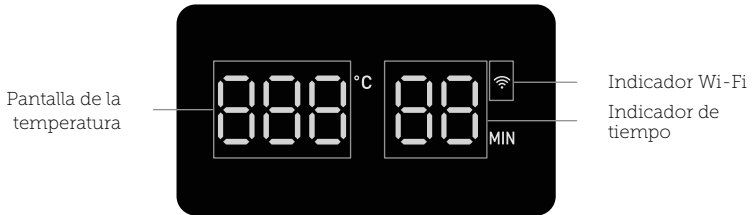
**Nota:** Al pulsar un botón para utilizar una función o un programa, se encenderá de color blanco para indicar que está activo.

## Panel de control



**Nota:**

- Para guardar o restablecer los programas, consulta **Funciones de cocción** (página 62).
- 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.

# ANTES DEL PRIMER USO

## Configuración

1. Retira 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. Extrae la cesta tirando del asa. Retira todo el envoltorio de plástico de la cesta.
4. Lava bien la cesta y el plato escurridor en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
5. Limpia el interior y el exterior de la freidora por aire con un trapo ligeramente humedecido. Sécala con una toalla.
6. Vuelve a colocar el plato escurridor dentro de la cesta y esta, a su vez, dentro de la freidora por aire.

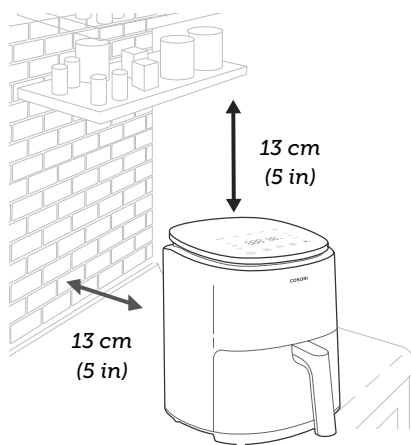






Figura 1.1

## Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento te ayudará a familiarizarte con la freidora por 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 . La pantalla mostrará "205 °C" y "4 MIN".
3. Pulsa  para comenzar el precalentamiento. Una vez terminado el precalentamiento, la freidora emitirá un pitido.
4. Extrae la cesta y déjala enfriar durante 4 minutos. A continuación, vuelve a colocar la cesta vacía en la freidora.
5. Pulsa **BACON** para seleccionar la función Beicon. La pantalla mostrará "160°C" y "8 MIN".
6. Pulsa el botón  para cambiar el tiempo a 5 minutos.
7. Pulsa  para comenzar. La freidora por aire emitirá un pitido cuando termine.
8. Saca la cesta. Esta vez, deja que la cesta se enfríe del todo durante 10-30 minutos.

### Nota:

- Todas las freidoras desprenden olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico persiste después de hacer una prueba, contacta con **Atención al Cliente** (consulta la página 70).
- 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** desatornille el asa de la cesta.

## Tapones de silicona

- El plato escurridor contiene 4 tapones de silicona hechos con materiales seguros para los alimentos de acuerdo con la regulación FDA de los EE. UU. **[Figura 1.2]**.
- Estos tapones sirven para que el plato escurridor se mantenga unido a la cesta, y evitan que la toquen directamente y que dañen su película antiadherente, lo cual es poco frecuente.

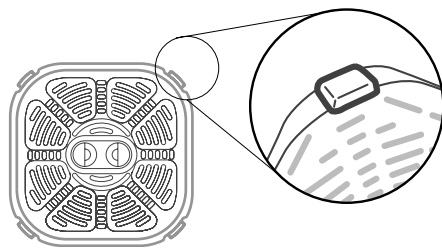






Figura 1.2

# USAR LA FREIDORA POR AIRE INTELIGENTE


**Nota:** Puedes utilizar la aplicación VeSync para supervisar la cocción, seguir las recetas de la aplicación y acceder a funciones adicionales. Para obtener una lista de funciones inteligentes, consulta las **funciones de la aplicación VeSync** (página 56).

## Pre calentamiento

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

1. Enchúfala. Pulsa  para encender la pantalla de la freidora por aire.
2. Pulsa . La pantalla mostrará "205°C" y "4 MIN".
3. También se puedes presionar los botones  o  para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará de forma automática.

Temperatura	Tiempo
210–230 °C	5 minutos
195–205 °C	4 minutos
75–190 °C	3 minutos

4. Presiona  para comenzar el precalentamiento.
5. Una vez terminado el precalentamiento, la freidora emitirá 3 pitidos. La pantalla mostrará "End" (Fin).

**Nota:** Si no se pulsa ningún botón durante 5 minutos, la freidora por aire borrará todos los ajustes y pasará a modo de espera.

## Freír con aire

### Nota:

- **No coloques nada encima de la freidora por aire.** Los objetos pueden caerse y dañar la freidora por aire. [Figura 2.1]
- Una freidora por aire no es una freidora de aceite. **No llenes la cesta de aceite, grasa para freír u otro líquido.**
- Cuando extraigas la cesta de la freidora por aire, ten cuidado con el humo caliente.

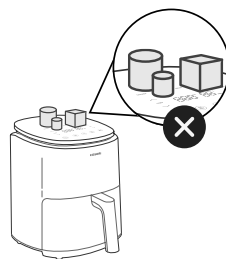




Figura 2.1



## 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.


**Nota:** La función *Chicken (Pollo)* y la función *Fries (Patatas fritas)* son funciones de cocción en dos fases. La temperatura se ajustará de forma automática durante el tiempo de cocción para aportar resultados óptimos (consulta la tabla de abajo).

2. Puedes cambiar el tiempo de una función (1-60 minutos) y la temperatura (75–230 °C) pulsando los botones  o  para aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo. Para volver a la configuración predeterminada de una función, vuelve a pulsar el botón de la función.


**Nota:** Mantén pulsados los botones  o  para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura.

- Para modificar una función de cocción:
  - a. Elige una función y ajusta el tiempo y la temperatura.
  - b. Mantén pulsado el icono de la función de cocción durante 3 segundos.

**Nota:** Si modificas una función con cocción en dos fases, la función **no puede** restablecerse como una función de dos fases. La función modificada cocinará con solo una temperatura y tiempo.

- Para restablecer todas las funciones de cocción:
  - a. Mantén pulsado  durante 5 segundos.

**Nota:**

- Algunas funciones incluyen in recordatorio para remover. A mitad del proceso de cocción, la freidora emitirá una señal acústica cinco veces y  parpadeará (consulta **Revolver los alimentos**, página 64).

Función	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (minutos)	¿Recordatorio para remover?*
Chicken (Pollo)	210 °C/225 °C	10 (210 °C)/3 (225 °C)	/
Fries (Patatas fritas)**	200 °C/220 °C	12 (200 °C)/5 (220 °C)	Remove
Bacon (Beicon)	160 °C	8	/
Steak (Filete)	230 °C	6	Remove
Veggies (Verduras)	200 °C	8	Remove
Keep Warm (Mantener caliente)	75 °C	5	/
Preheat (Precalentar)	205 °C	4	/

\*Consulta **Revolver los alimentos** (página 64).

\*\*Consulta la **Guía de cocina** (página 65) para obtener consejos sobre cómo hacer patatas fritas.

## Freír con aire




1. Coloca el plato escurridor en la cesta. El plato escurridor permite que el exceso de aceite se deposite en la parte inferior de la cesta.

**Nota:** El plato escurridor puede no ser necesario para ciertas recetas como magdalenas o pan.




### 2. Precalienta la freidora por aire






(consulta la página 61).

3. Cuando la freidora por aire emita una señal acústica y la pantalla muestre "End" (Fin), añade alimentos en la cesta.
4. Selecciona una función de cocción (consulta la página 62).

- a. Si no se selecciona una función de cocción, la freidora por aire utilizará la configuración anterior usada.
- b. También puedes configurar una temperatura y un tiempo personalizados sin elegir una función de cocción.
- c. Pulsa los botones    para aumentar o disminuir la temperatura (75–230°C) o el tiempo (1–60 minutos).

5. Pulsa  para comenzar a freír.

**Nota:** Puedes ajustar el tiempo y la temperatura mientras cocinas. Pulsa los botones    para cambiar la configuración.

6. Algunas funciones incluyen un recordatorio para remover. A mitad del proceso de cocción, la freidora emitirá una señal acústica cinco veces y  la pantalla parpadeará (consulta **Revolver los alimentos**, página 64).
  - a. Extrae la cesta de la freidora por aire (ten cuidado con el humo caliente). La freidora por aire se detendrá automáticamente y la pantalla se apagará hasta que se vuelva a colocar la cesta.
  - b. Remueve o voltea la comida.
  - c. Vuelve a colocar la cesta en la freidora por aire para seguir cocinando.
7. La freidora por aire emitirá 3 pitidos cuando termine. La pantalla mostrará "End".
  - a. Opcionalmente, pulsa . Pulsa los botones    para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
8. Extrae la cesta de la freidora por aire; ten cuidado con el humo caliente. Utiliza unas pinzas o un utensilio a prueba de calor para remover los alimentos de la cesta.
9. Deja que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

## Revolver los alimentos

### Cómo revolver los alimentos

Mientras cocinas, extrae la cesta de la freidora por aire y remueve, mezcla o da la vuelta a los alimentos.

- a. Para remover los alimentos:
  1. Por seguridad, sujeta la cesta sobre una superficie resistente al calor.
  2. Mueve la cesta.

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

- b. Si la cesta pesa demasiado para moverla o si hay líquidos calientes:
    1. Coloca la cesta sobre un salvamanteles o una superficie resistente al calor.
    2. Utiliza unas pinzas para mezclar o dar la vuelta a los alimentos.
- Al extraer la cesta, la freidora por aire se detendrá automáticamente y [- - -] aparecerá en la pantalla hasta que se vuelva a colocar la cesta.
  - Al colocar la cesta, continúa friendo automáticamente.
  - Evita remover los alimentos durante más de 30 segundos, ya que la freidora por aire podría empezar a enfriarse.


### Qué alimentos se deben remover

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

### Cuándo remover los alimentos

- Remueve los alimentos o dales la vuelta una vez en la mitad del proceso de cocción, o más si lo deseas.
- El recordatorio de remover sirve para recordarte que compruebes los alimentos. Algunas funciones de cocción utilizan el recordatorio de remover automáticamente (consulta **Funciones de cocción**, página 62).

### Recordatorio para remover

- El recordatorio para remover te alertará con 5 pitidos y el mensaje  aparecerá de forma intermitente en la pantalla.
- Si no retiras la cesta, el recordatorio para remover volverá a pitar tras 1 minuto.
- El recordatorio para remover desaparecerá una vez que saques la cesta.



## Guía de cocina

### Llenado en exceso

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

### Utilizar aceite

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

### Consejos sobre los alimentos

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

### Patatas fritas

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

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

## 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 y la pantalla mostrará **[- - -]**.
- Al colocar la cesta de nuevo, la freidora por aire comenzará a freír automáticamente basándose en los ajustes previos.

### Apagado automático

- Si la freidora por aire no tiene programas para freír activos, se borrarán todos los ajustes y se apagará tras 5 minutos de inactividad.
- Si se extrae la cesta, la freidora por aire borrará todos los ajustes y se apagará tras 30 minutos de inactividad.

### Protección contra el sobrecalentamiento

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

# 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 por 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. Sumérgelas 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 g (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 por 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 por aire antes de usarla.

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

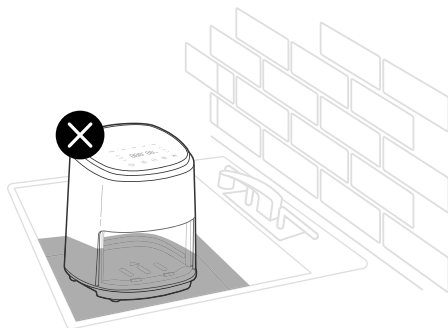


Figura 3.1

# 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 70).

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora por 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 se cocinan por igual.	Se debe remover o dar la vuelta a los alimentos que se apilan unos encima de otros mientras los cocina (consulta <b>Revolver los alimentos</b> , página 64).
Los alimentos no quedan crujientes después de freirlos por aire.	Rocía o esparce una pequeña cantidad de aceite para que queden más crujientes (consulta <b>Guía de cocina</b> , página 65).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta <b>Patatas fritas</b> , página 65.
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 de la freidora por aire.	La freidora por aire puede echar algo de humo blanco la primera vez que se usa. Esto es normal.
	Asegúrate de que la cesta y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	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 debe afectar al proceso de cocción. Maneja la cesta con cuidado.
Sale humo oscuro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora por aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. 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 70).
La freidora por 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 60) para reducir el olor a plástico. Si el olor a plástico persiste después de hacer una prueba, contacta con <b>Atención al Cliente</b> (consulta la página 70).
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Ponte en contacto con <b>Atención al Cliente</b> (consulta la página 70).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Ponte en contacto con <b>Atención al Cliente</b> (consulta la página 70).
La pantalla muestra el código de error "E3".	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento de la freidora por aire. Apaga y desenchufa la freidora por aire y deja que se enfríe por completo. Si en la pantalla sigue apareciendo "E3", ponte en contacto con <b>Atención al Cliente</b> (consulta la página 70).

Si tu problema no aparece aquí, ponte en contacto con **Atención al Cliente** (consulta la página 70).

# 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>

## INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

<b>Nombre del producto</b>	Freidora por aire inteligente Lite de 3,8 litros
<b>Modelo</b>	CAF-LI401S
<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.

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

# 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.*

**Atribuciones**

La App Store® de Apple es una marca registrada de Apple Inc.

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

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

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.

# 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 intelligente 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 Lite 3,8 litres
- 1 plaque de cuisson croustillante
- 1 guide de référence rapide
- 1 notice d'utilisation

## Caractéristiques techniques

<b>Modèle</b>	CAF-LI401S
<b>Alimentation électrique</b>	220–240 V c.a., 50/60 Hz
<b>Puissance nominale</b>	1 500 W
<b>Capacité</b>	3,8 L / 4,0 qt (pour 2 à 4 personnes)
<b>Plage de température</b>	75 à 230 °C
<b>Plage de durée de cuisson</b>	1 à 60 minutes
<b>Dimensions (non comprend la poignée et l'entretoise de sortie d'air)</b>	27,0D x 27,0W x 32,5H cm (10,6D x 10,6W x 12,8H po)
<b>Dimensions (comprend la poignée et l'entretoise de sortie d'air)</b>	37,5D x 27,0W x 32,5H cm (14,8D x 10,6W x 12,8H po)
<b>Poids</b>	4,52 kg (9.97 lb)
<b>Gamme de fréquences Wi-Fi®</b>	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Gamme de fréquences Bluetooth®</b>	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<b>Consommation réseau en veille</b>	<2 W

Téléchargez l'application gratuite VeSync pour découvrir les fonctions intelligentes, les 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 intelligente. 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 risque de tomber et de présenter 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** la friteuse sans huile si le cordon ou la prise électrique est endommagé-e, si elle fonctionne mal ou si elle est endommagée d'une façon quelconque. Contactez le **Service client** (voir page 94).
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cosori risque d'entraîner des blessures.
- **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

- Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, **ne plongez pas** le cordon électrique, la prise ni le boîtier de la friteuse sans huile, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez de près la friteuse sans huile si celle-ci est utilisée par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des accessoires.
- **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.
- 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 pas** la friteuse sans huile à des fins autres que celles prévues.
- Appareil non adapté à un usage commercial. Pour un usage domestique **seulement**.

## Pendant la cuisson sans huile

- Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur à l'écart de sources de chaleur ou de liquides.
- 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.
- **ATTENTION** : afin d'éviter tout risque de choc électrique, effectuez la cuisson **uniquement** dans le panier amovible.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique, **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** le panier ou la plaque de cuisson croustillante immédiatement après la cuisson dans la friteuse.
- **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 récipients qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, **ne recouvrez pas** la friteuse sans huile et tenez-la à l'écart des matériaux inflammables (rideaux, draperies, parois, etc.) lorsqu'elle est allumée.
- **Ne placez** aucun article sur le haut de la friteuse sans huile lorsqu'elle est allumée.
- **Ne placez** aucun matériau autre que les accessoires recommandés par Cosori dans la friteuse sans huile lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Pour éteindre la friteuse sans huile, appuyez une fois sur . La friteuse sans huile émet des bips,  devient orange et les autres boutons s'éteignent.
- Éteignez et débranchez immédiatement la friteuse sans huile si celle-ci dégage de la fumée noire. La présence d'une fumée blanche est normale, elle peut être provoquée

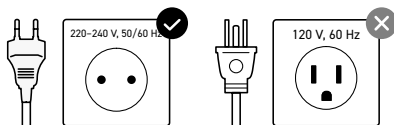
par la matière grasse chauffée ou des éclaboussures d'aliments, toutefois, une fumée noire indique que les aliments brûlent ou un problème de court-circuit. Attendez que la fumée ait complètement disparu avant de sortir le panier. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée noire, contactez le **Service client** (voir page 94).

- **Ne laissez pas** la friteuse sans huile fonctionner sans surveillance.
- Si vous recouvrir le panier de papier aluminium, assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec les éléments chauffants, ce qui peut provoquer une surchauffe et un risque d'incendie.

## Cordon d'alimentation

- Éteignez la friteuse sans huile avant de retirer la prise de la douille secteur.
- **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 la prise électrique de la friteuse sans huile et mettez-le au rebut pour éviter tout risque d'étouffement.
- **N'utilisez jamais** une prise située sous un plan de travail pour brancher votre friteuse à huile.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast Corporation ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque de choc électrique ou d'incendie. Contactez le **Service client** (voir page 94).
- Gardez la friteuse sans huile et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Cette friteuse sans huile doit uniquement être utilisée avec un circuit électrique à **220–240 V, 50/60 Hz. Ne branchez pas** l'appareil dans tout autre type de prise électrique.



## Rallonges de cordon électrique

- Un cordon d'alimentation de petite longueur est fourni pour la friteuse afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Une rallonge plus longue peut être utilisée à condition de le faire avec prudence. Si une rallonge plus longue est utilisée :
  - Les spécifications électriques indiquées pour le cordon électrique ou la rallonge du cordon doivent être au moins aussi élevées que celles de la friteuse sans huile.
  - Le cordon doit être disposé de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table où un enfant risque de le tirer ou de trébucher accidentellement.
  - Si l'appareil est de type mis à la terre, le cordon d'alimentation ou la rallonge doit posséder un cordon à 3 brins de type mis à la terre.

## 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.

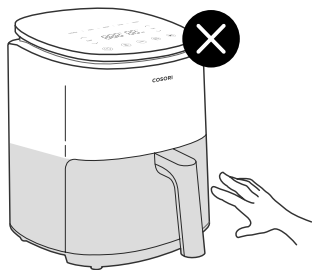


Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être éliminé dans les ordures ménagères et doit être déposé dans une déchetterie équipée pour son recyclage. Suivre les procédures d'élimination et de recyclage qui conviennent contribue à la protection des ressources naturelles, de la santé humaine et de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

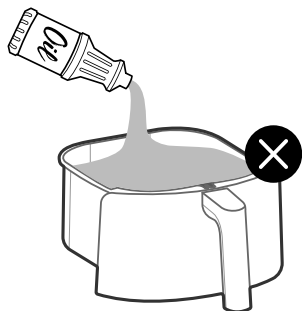
Pour de plus amples détails sur l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, votre service de ramassage des ordures ou le magasin où vous l'avez acheté.

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

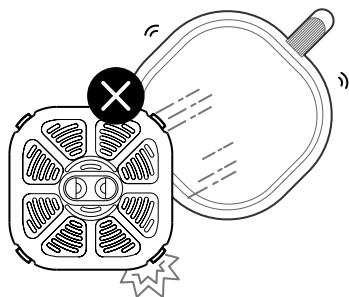
Ce produit est conforme à la Directive 2011/65/UE et à ses modifications, relativement à l'utilisation limitée de certaines substances nocives dans les équipements électriques et électroniques.



**ATTENTION** : surface chaude.



**NE LA REMPLISSEZ** pas d'huile. Une friteuse sans huile fonctionne différemment d'une friteuse classique.



**ATTENTION** : la plaque de cuisson croustillante chaude risque de tomber lorsque le panier est retourné.

*Remarque* : introduisez fermement la plaque de cuisson croustillante dans le panier afin de réduire la possibilité qu'elle ne tombe.

## 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 intelligent et en appuyant sur .
- L'application VeSync permet de connecter la friteuse sans huile intelligente à **Google Assistant™**.

### Déconnexion du WiFi® :

- Pour déconnecter le Wi-Fi®, maintenez enfoncée la touche  pendant 15 secondes jusqu'à ce que le témoin Wi-Fi clignote. Cela restaurera les paramètres par défaut de la friteuse sans huile intelligente 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.

### Commande vocale tierce

- Compatibilité avec Google Assistant™ pour les commandes vocales.

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



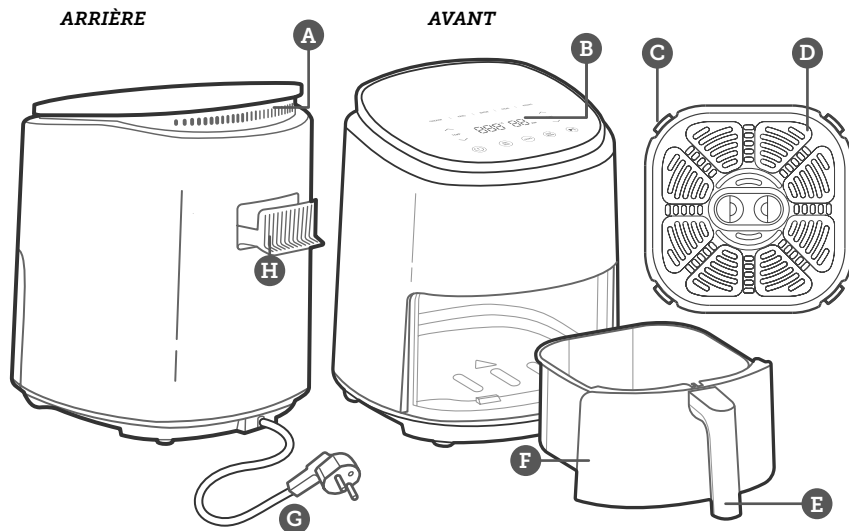
# PRISE EN MAIN DE VOTRE FRITEUSE SANS HUILE INTELLIGENTE

Votre friteuse sans huile intelligente Cosori utilise une technologie de circulation d'air rapide à 360° pour cuisiner sans huile ou presque et obtenir rapidement de délicieux aliments croustillants. Avec 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 croustillante sont en aluminium enduit d'un revêtement antiadhésif. Ils sont fabriqués sans BPA.

## Schéma de la friteuse sans huile

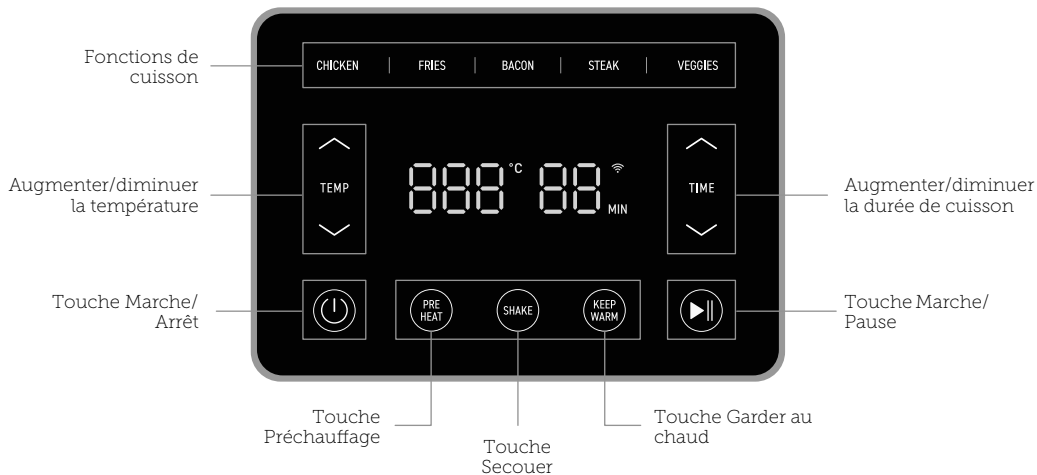


- |                       |                                    |                          |
|-----------------------|------------------------------------|--------------------------|
| A. Entrée d'air       | D. Plaque de cuisson croustillante | F. Panier                |
| B. Écran de commande  | E. Poignée du panier               | G. Cordon d'alimentation |
| C. Butées en silicone |                                    | H. Sortie d'air          |


## Schéma de l'écran

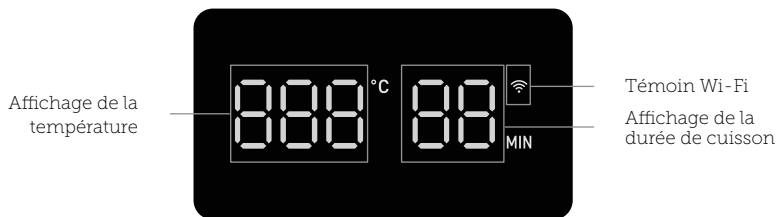
**Remarque :** lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser une fonction ou un programme, elle s'allume en blanc pour indiquer qu'elle est activée.

### Panneau de commande



#### Remarque :

- Pour sauvegarder ou réinitialiser les pré réglages, consultez la section **Fonctions de cuisson** (voir page 86).
- 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.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## Installation

1. Retirez la friteuse sans huile de son emballage, y compris les autocollants temporaires et le couvercle de protection recouvrant la prise électrique.
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 po) d'espace derrière et au-dessus de la friteuse sans huile. [Figure 1.1] Laissez suffisamment d'espace pour pouvoir retirer le panier.

3. Soulevez la poignée pour retirer le panier. Retirez le plastique du panier.
4. Lavez soigneusement le panier et la plaque de cuisson croustillante au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge non abrasive.

5. 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.
6. Introduisez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, et placez le panier dans la friteuse sans huile.

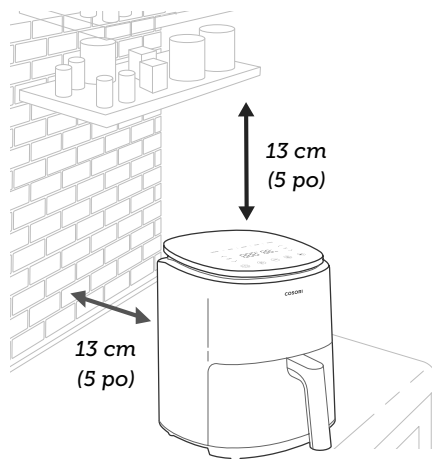






Figure 1.1

## 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 . La température de « 205 °C » et la durée de « 4 MIN » s'affichent à l'écran.
3. Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse sans huile émet un bip.
4. Sortez le panier et laissez-le refroidir pendant 4 minutes. Puis, replacez le panier vide dans la friteuse sans huile.
5. Appuyez sur **BACON** pour sélectionner la fonction Bacon. La température de « 160 °C » et la durée de « 8 MIN » s'affichent à l'écran.
6. Appuyez sur la touche  pour ramener le cadran au repère des 5 minutes.
7. Appuyez sur  pour démarrer. Une fois la durée écoulée, la friteuse sans huile émet un bip.
8. Retirez le panier. Cette fois-ci, laissez-le refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

### Remarque :

- Les friteuses sans huile peuvent dégager une odeur de plastique provenant du processus de fabrication. Il s'agit d'un phénomène normal. Si l'odeur de plastique persiste après un test de fonctionnement, contactez le **Service client** (voir page 94).
- Soyez prudent en retournant le panier après la cuisson. En effet la plaque de cuisson croustillante chaude risque de tomber et de présenter 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 en un matériau sûr conforme au règlement FDA des États-Unis **[Figure 1.2]**.
- Ces butées servent à ajuster la plaque de cuisson croustillante par rapport au panier, empêchent cette plaque d'être au contact direct du panier et, dans de rares cas, d'endommager le revêtement antiadhésif du panier.

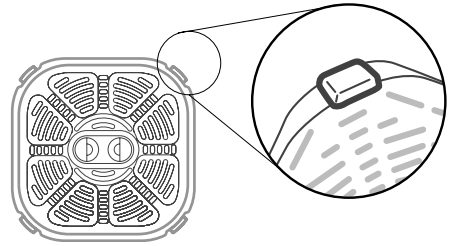


Figure 1.2





# UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE SANS HUILE INTELLIGENTE

**Remarque :** 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 80).

## Préchauffage

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

1. Branchez l'appareil. Appuyez sur  pour allumer l'écran de la friteuse sans huile.
2. Appuyez sur . L'écran indique une température de « 205 °C » et une durée de « 4 MIN ».
3. Si vous le souhaitez, appuyez sur les touches  ou  pour changer la température. La durée de cuisson se règle automatiquement.

Température	Durée de cuisson
210 à 230 °C	5 minutes
195 à 205 °C	4 minutes
75 à 190 °C	3 minutes

4. Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage.
5. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse sans huile émet 3 bips. L'écran affiche « End » (Fin).

**Remarque :** si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 5 minutes, la friteuse sans huile efface tous les réglages et se met en veille.

## Cuisson sans huile

**Remarque :**

- **Ne placez rien** sur le dessus de votre friteuse sans huile. Des objets risquent de tomber et d'endommager votre friteuse sans huile. **[Figure 2.1]**
- Une friteuse sans huile fonctionne différemment d'une friteuse classique. **Ne remplissez pas** le panier d'huile, de graisse de friture ou d'un liquide quelconque.
- Retirez le panier de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.

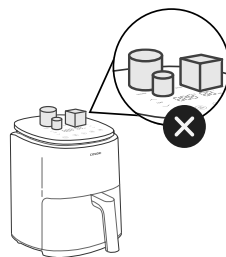


Figure 2.1

## Fonctions de cuisson

L'utilisation d'une fonction de cuisson est la façon la plus simple d'utiliser votre friteuse sans huile. Les fonctions de cuisson sont programmées avec la température et la durée de cuisson idéales pour cuire certains aliments.

- 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.


**Remarque :** la fonction *Chicken (Poulet)* et la fonction *Fries (Frites)* ont une cuisson en 2 phases. La température se réglera automatiquement une fois pendant la cuisson afin d'optimiser les résultats (voir le tableau ci-dessous).

- Vous pouvez modifier la durée d'une fonction (de 1 à 60 minutes) et sa température (de 75 à 230 °C) en appuyant sur les touches  $\vee$  ou  $\wedge$  pour augmenter ou diminuer la température/durée de cuisson. Pour revenir aux paramètres par défaut d'une fonction, appuyez à nouveau sur la touche de fonction.


**Remarque :** pour augmenter ou réduire rapidement la durée de cuisson ou la température, maintenez les touches  $\vee$  ou  $\wedge$  enfoncées.

- Pour modifier une fonction de cuisson :
  - Choisissez une fonction et réglez la durée et la température de cuisson.
  - Maintenez enfoncée pendant 3 secondes l'icône de la fonction de cuisson.

**Remarque :** si vous modifiez une fonction par une cuisson en 2 phases, il n'est **pas possible** de revenir à la fonction à 2 phases. La fonction modifiée n'effectuera la cuisson que selon une seule température et une seule durée.

- Pour réinitialiser toutes les fonctions de cuisson :
  - Maintenez la touche  enfoncée pendant 5 secondes.

**Remarque :**

- Certaines fonctions comportent un rappel automatique de secouer les aliments. À mi-cuisson, la friteuse sans huile va émettre 5 bips et  l'écran va clignoter (voir **Secouer les aliments**, page 88).

Fonction	Température par défaut	Durée de cuisson par défaut (en minutes)	Rappel de secouer les aliments ?*
Chicken (Poulet)	210 / 225 °C	10 (210 °C) / 3 (225 °C)	/
Fries (Frites)**	200 / 220 °C	12 (200 °C) / 5 (220 °C)	Secouer
Bacon (Bacon)	160 °C	8	/
Steak (Steak)	230 °C	6	Secouer
Veggies (Légumes)	200 °C	8	Secouer
Keep Warm (Garder au chaud)	75 °C	5	/
Preheat (Préchauffage)	205 °C	4	/

\*Voir **Secouer les aliments** (page 88).

\*\*Découvrez nos astuces pour la cuisson des frites sans huile dans le **Guide de cuisson** (page 89).




## Cuisson sans huile


1. Placez la plaque de cuisson croustillante dans le panier. La plaque de cuisson croustillante permet à l'excès d'huile de s'égoutter au fond du panier.





**Remarque :** la plaque de cuisson croustillante ne convient pas pour certaines recettes telles que les muffins et les pains.

### 2. Préchauffez votre friteuse sans huile

(voir page 85).

3. Si la friteuse sans huile émet un bip et si l'écran indique « **End** » (Fin), ajoutez l'aliment dans le panier.
4. Sélectionnez une fonction de cuisson (voir page 86).
  - a. Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée, la friteuse sans huile revient par défaut aux réglages utilisés précédemment.
  - b. Vous pouvez également personnaliser la durée et la température de cuisson, sans choisir une fonction de cuisson.
  - c. Appuyez sur les touches  ou  pour augmenter ou diminuer la température (de 75 à 230 °C) ou la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
5. Appuyez sur  pour lancer la cuisson sans huile.

**Remarque :** vous pouvez ajuster la durée et la température à tout moment lors de la cuisson. Appuyez sur les touches  ou  pour changer les réglages.

6. Certaines fonctions comportent un rappel automatique de secouer les aliments. À mi-cuisson, la friteuse sans huile va émettre 5 bips et  l'écran va clignoter (voir **Secouer les aliments**, page 88).
  - a. Retirez le panier de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur. La friteuse sans huile interrompt la cuisson automatiquement et l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit réintroduit dans la friteuse.
  - b. Secouez ou retournez les aliments.
  - c. Réintroduisez le panier dans la friteuse sans huile pour poursuivre la cuisson.
7. La friteuse sans huile émet 3 bips à la fin de la durée de cuisson. L'écran affiche « **End** » (Fin).
  - a. Vous avez la possibilité d'appuyer sur . Appuyez sur les touches  ou  pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
8. Retirez le panier de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur. Pour retirer les aliments du panier, utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur.
9. Laissez refroidir avant tout nettoyage.

# Secouer les aliments

## Comment secouer les aliments

Pendant la cuisson, sortez le panier de la friteuse sans huile et secouez, mélangez ou retournez les aliments.

- a. Pour secouer les aliments :
  1. Tenez le panier au-dessus d'une surface résistant à la chaleur pour des raisons de sécurité.
  2. Secouez le panier.

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

- b. Si le panier est trop lourd pour être secoué et qu'il contient un liquide chaud :
    1. Placez le panier sur une surface ou un support résistant à la chaleur.
    2. Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les aliments.
- Lorsque vous retirez le panier, la friteuse sans huile interrompt automatiquement la cuisson et l'écran affiche [---] jusqu'à ce que le panier soit réintroduit dans la friteuse.
  - Lorsque vous réintroduisez le panier, la cuisson reprend automatiquement.
  - Évitez de secouer le panier pendant plus de 30 secondes sinon la friteuse sans huile risque de refroidir.


## Les aliments à secouer

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

## Quand secouer les aliments

- Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson, ou plus fréquemment si vous le souhaitez.
- Le rappel de secouer les aliments sert à vous rappeler de contrôler vos aliments. Certaines fonctions de cuisson utilisent automatiquement le rappel de secouer les aliments (voir **Fonctions de cuisson**, page 86).

## Rappel de secouer les aliments

- Le rappel de secouer les aliments émet 5 bips et le témoin  clignote à l'écran.
- Si vous ne retirez pas le panier, le rappel de secouer les aliments émet à nouveau un bip au bout d'une minute.
- Une fois le panier retiré, le témoin de rappel de secouer les aliments disparaît.



## Guide de cuisson

### Remplissage excessif

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne cuiront pas uniformément. **N'entassez pas** les aliments.

### Utilisation d'huile

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

### Conseils culinaires

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

### Frites

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

**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'arrête de chauffer, et ►|| clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur ►|| pour reprendre la cuisson.
- Au bout de 30 minutes d'inactivité, la friteuse sans huile s'éteint.
- 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 met automatiquement en pause la cuisson et l'écran affiche [- - - ].
- Lorsque vous remettez le panier en place, la friteuse sans huile reprend 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 efface tous les réglages et s'éteint au bout de 5 minutes d'inactivité.
- Si le panier est retiré, la friteuse sans huile efface tous les réglages et s'éteint au bout de 30 minutes d'inactivité.

### Protection contre la surchauffe

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

# 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 l'appareil refroidir avant de le nettoyer. 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 g / 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml / 1 cuillère à soupe d'eau pour former une pâte à étaler.

- 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 serpentín 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 serpentín chauffant est complètement sec avant d'allumer la friteuse sans huile.

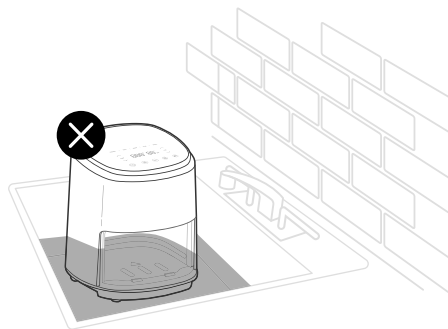


Figure 3.1

## ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires et de rechange sont disponibles pour votre friteuse sans huile. Pour plus d'informations, contactez le **Service client** (voir page 94).

# 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 moins 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 n'ont pas cuit uniformément.	Les aliments empilés les uns sur les autres ou trop proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir <b>Secouer les aliments</b> , page 88).
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 en augmenter le croustillant (voir <b>Guide de cuisson</b> , page 89).
Les frites n'ont pas cuit correctement.	Voir <b>Frites</b> , page 89.
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.	La friteuse sans huile peut produire de la fumée blanche lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Il s'agit d'un phénomène normal.
	Assurez-vous que 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 94).
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 84) pour éliminer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique persiste, veuillez contacter le <b>Service client</b> (voir page 94).
L'écran affiche le code d'erreur « E1 ».	Circuit ouvert au niveau du moniteur de température. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 94).
L'écran affiche le code d'erreur « E2 ».	Court-circuit au niveau du moniteur de température. Contactez le <b>Service client</b> (voir page 94).
L'écran affiche le code d'erreur « E3 ».	La protection contre la surchauffe de la friteuse sans huile est activée. Éteignez et débranchez la friteuse sans huile, puis laissez-la refroidir complètement. Si l'affichage du code d'erreur « E3 » persiste, contactez le <b>Service client</b> (voir page 94).

Si votre problème n'est pas repris dans la liste, veuillez contacter le **Service client** (voir page 94).

# 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>

## INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE

<b>Nom du produit</b>	Friteuse sans huile intelligente Lite 3,8 litres
<b>Modèle</b>	CAF-LI401S
<i>À toutes fins utiles, nous vous recommandons vivement de noter votre numéro de commande et la date d'achat.</i>	
<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 applicables 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.

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.

# 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.*

**Attributions**

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

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

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

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.

# PARTAGEZ VOS CRÉATIONS

---

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

**#LiveLifeTastefully #iCookCosori**

**@CosoriCooks**



**@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 smart 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 Lite da 3,8 litri
- 1 piastra di drenaggio
- 1 guida di rapida consultazione
- 1 manuale di istruzioni

## Specifiche

<b>Modelli</b>	CAF-LI401S
<b>Alimentazione elettrica</b>	CA 220–240 V, 50/60Hz
<b>Potenza nominale</b>	1500 W
<b>Capacità</b>	3,8 litri (4,0 quarti) (porzioni per 2–4 persone)
<b>Gamma di temperature</b>	75 –230 °C
<b>Intervallo di tempo</b>	1–60 minuti
<b>Dimensioni (non include maniglia e distanziale uscita aria)</b>	27,0D x 27,0W x 32,5H centimetri (10,6D x 10,6W x 12,8H pollici)
<b>Dimensioni (include maniglia e distanziale uscita aria)</b>	37,5D x 27,0W x 32,5H centimetri (14,8D x 10,6W x 12,8H pollici)
<b>Peso</b>	4,52 chilogrammi (9.97 libbre)
<b>Banda di frequenza Wi-Fi®</b>	2412–2472MHz <20dBm (E.I.R.P.)
<b>Banda di frequenza Bluetooth®</b>	2402–2480MHz <10dBm (E.I.R.P.)
<b>Consumo di energia in standby in rete</b>	<2 W



Scaricare l'app gratuita VeSync per scoprire le funzioni intelligenti, le ricette originali degli chef Cosori e molto altro!

# LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

---

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

### Principali punti di sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare l'impugnatura.
- 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. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalle aperture.
- **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.
- 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.

### Sicurezza generale



- Per evitare scariche elettriche, **non** immergere il cavo, la spina o l'alloggiamento della friggitrice ad aria in acqua o altri liquidi.
- Se la friggitrice ad aria viene utilizzata da bambini o nelle loro vicinanze, è necessario sorvegliarli attentamente.
- Staccare la spina in caso di non utilizzo e prima di pulire l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare dei componenti.
- **Non** usare la friggitrice ad aria se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se presenta qualche danno. Contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 117).
- L'utilizzo di accessori aggiuntivi non raccomandati da Cosori può causare lesioni.
- **Non** utilizzare all'aperto.
- **Non** pulire con spugnette abrasive di metallo. Dalla spugnetta potrebbero staccarsi frammenti metallici che, toccando i componenti elettrici, potrebbero causare una scossa.
- 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.

- **Non** usare la friggitrice ad aria per scopi diversi da quelli previsti.
- Il prodotto non può essere utilizzato per fini commerciali. Destinato **esclusivamente** all'uso domestico.

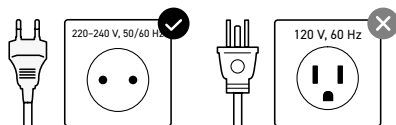
## Durante la frittura ad aria

- Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore e lontano da fonti di calore o liquidi.
- Una friggitrice ad aria funziona **solo** con l'aria calda. Non riempire **mai** il cestello di olio o grasso.
- **ATTENZIONE:** per evitare scariche elettriche, cucinare **soltanto** nel cestello estraibile.
- Per evitare il rischio di incendi o scariche elettriche, **non** inserire cibi troppo grandi o utensili in 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 il cestello o 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.

- Per evitare il rischio di incendio, **non** coprire o lasciare che la friggitrice entri in contatto con materiale infiammabile (tende, tappeti, pareti, ecc.) quando è accesa.
- **Non** posizionare oggetti sulla friggitrice quando è accesa.
- **Non** riporre oggetti diversi dagli accessori raccomandati da Cosori nella friggitrice ad aria quando non è in uso.
- Per spegnere la friggitrice, premere  una volta. La friggitrice emetterà un segnale acustico,  diventerà arancione e gli altri pulsanti si spegneranno.
- Spegner 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 potrebbe significare che c'è del cibo che brucia oppure 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'**Assistenza Clienti** (pag. 117).
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in uso.
- Se si riveste il cestello con carta stagnola, assicurarsi che non venga a contatto con gli elementi riscaldanti, che possono causare surriscaldamento e rischio di incendio.

## Alimentazione e cavo elettrico

- Spegnerne la friggitrice prima di staccare la spina dalla presa.
- **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.
- Non usare **mai** una presa sotto il bancone per inserirvi la spina della friggitrice ad aria.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito da Arovast Corporation o da personale altrettanto qualificato per evitare rischi elettrici o d'incendio. Contattare l'**Assistenza Clienti** (pag. 117).
- Tenere la friggitrice ad aria e il cavo lontani dalla portata di bambini sotto gli 8 anni di età.
- Utilizzare la friggitrice solo con sistemi elettrici da **220–240 V, 50/60 Hz**. **Non** collegarla ad altri tipi di prese.



## Prolunghe

- La friggitrice è dotata di un cavo di alimentazione corto al fine di evitare attorcigliamenti e rischi di inciampo.
- Sono disponibili prolunghe più lunghe, utilizzabili con la dovuta cautela. In caso di utilizzo di una prolunga più lunga:
  - Il valore nominale di corrente del cavo o della prolunga deve essere come minimo uguale a quello della friggitrice ad aria.
  - Il cavo non deve essere posizionato in modo che penda dal bancone o da un tavolo per evitare che i bambini possano inciamparvi o tirarlo involontariamente.
- Se l'apparecchio è connesso a terra, il set cavo o la prolunga dovrebbe essere un cavetto di terra a 3 fili.

## 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.

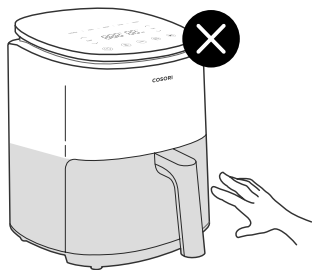


Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito fra i rifiuti domestici e dovrebbe essere portato a un apposito centro di raccolta per essere riciclato. Uno smaltimento e un riciclaggio corretti aiutano a tutelare le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

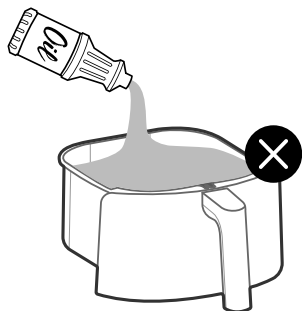
Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

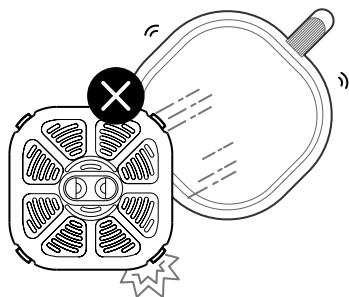
Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE e ai suoi emendamenti sulla restrizione dell'uso di certe sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



**ATTENZIONE:** superficie calda.



**NON** riempire di olio. Una friggitrice ad aria non è una friggitrice classica.



**ATTENZIONE:** la piastra di drenaggio calda potrebbe cadere quando si capovolge il cestello.

*Nota:* inserire saldamente la piastra di drenaggio nel cestello per ridurre il rischio di fuoriuscita.

## 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.

3. Toccare **+** e selezionare la friggitrice ad aria smart.
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 .
- Con l'app VeSync, si può collegare la friggitrice ad aria smart con **Google Assistant™**.

### Scollegamento dalla connessione Wi-Fi®:

- Per disconnettere il Wi-Fi®, tenere premuto  per 15 secondi fino a quando l'indicatore Wi-Fi lampeggia. 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.

## 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.

### Ricette disponibili sull'app

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

### Comando vocale esterno

- Compatibile con Google Assistant™ per i comandi vocali.

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

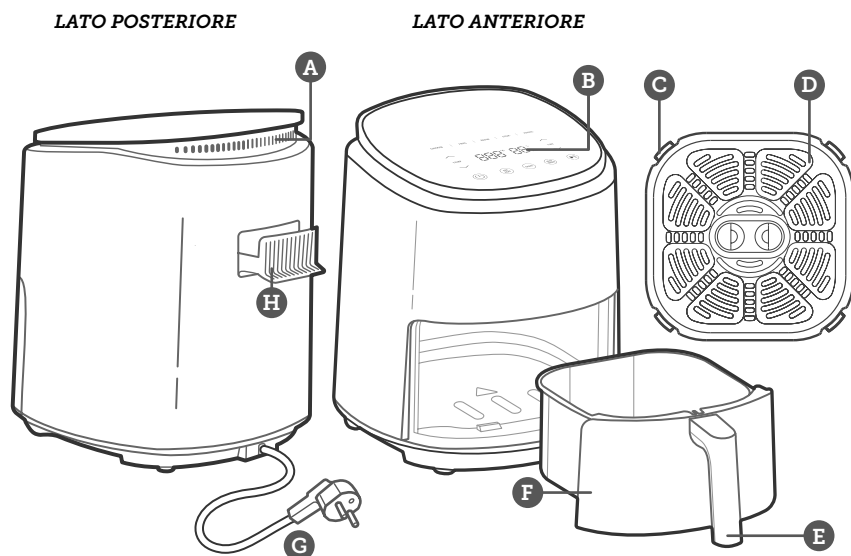
# COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE AD ARIA SMART

La friggitrice ad aria smart Cosori utilizza una tecnologia di circolazione d'aria rapida a 360° per cucinare con poco o anche senza olio cibi veloci, croccanti e deliziosi. Grazie a un cestello antiaderente e a un design sicuro e di facile uso, la friggitrice ad aria smart Cosori è la protagonista 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. Sono prodotti senza BPA.

## Diagramma della friggitrice ad aria



- |                         |                             |                     |
|-------------------------|-----------------------------|---------------------|
| A. Ingresso dell'aria   | D. Piastra di drenaggio     | F. Cestello         |
| B. Schermo di controllo | E. Impugnatura del cestello | G. Cavo elettrico   |
| C. Piedini in silicone  |                             | H. Uscita dell'aria |




## Diagramma del display

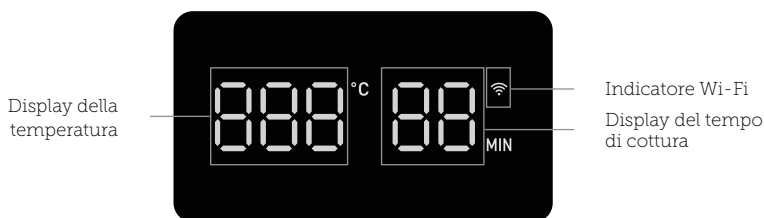
**Nota:** quando si preme un pulsante per selezionare una funzione o un programma, esso diventa di colore bianco a indicare che è attivo.

### Pannello di controllo



#### Nota:

- Per salvare o azzerare i programmi preimpostati, consultare la sezione **Funzioni di cottura** (v. pag. 109).
- 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.

# PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

## Predisposizione dell'apparecchio

1. Rimuovere 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 centimetri (5 pollici) di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. [Fig. 1.1] Lasciare abbastanza spazio anche per rimuovere il cestello.

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

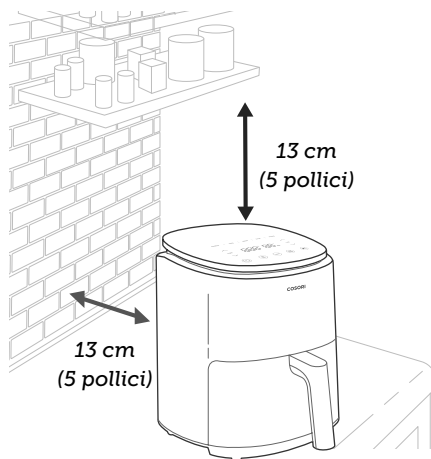






Fig. 1.1

## Prova di funzionamento

Eseguito 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 . Sul display compaiono le indicazioni "205 °C" e "4 MIN".
3. Per avviare il preriscaldamento, premere . Al termine del preriscaldamento la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
4. Estrarre il cestello e farlo raffreddare per 4 minuti. Reinscrivere, quindi, il cestello vuoto nella friggitrice.
5. Premere **BACON** per selezionare la funzione Bacon (Pancetta). Sul display compaiono le indicazioni "160 °C" e "8 MIN".
6. Per cambiare la durata a 5 minuti, premere il tasto .
7. Per iniziare, premere . Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
8. Estrarre il cestello. Questa volta, lasciare raffreddare completamente il cestello per 10–30 minuti.

### Nota:

- Una friggitrice ad aria può emanare un odore di plastica derivante dal processo di produzione. Ciò è normale. Se l'odore di plastica non diminuisce dopo una prova di funzionamento, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 117).
- 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** svitare l'impugnatura dal cestello.

## Piedini in silicone

- La piastra di drenaggio presenta 4 piedini in silicone realizzati con materiale sicuro conforme alla normativa FDA statunitense **[Fig. 1.2]**.
- Questi piedini fissano la piastra al fondo del cestello, le impediscono di toccarlo direttamente e, in rari casi, di danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello.

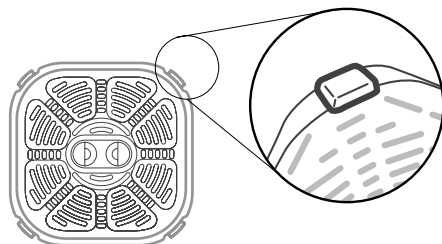






Fig. 1.2

# USO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA SMART

**Nota:** 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. 103).

## Preriscaldamento

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


1. Inserire la spina nella presa di corrente. Premere  per accendere il display della friggitrice ad aria.
2. Premere . Sul display compaiono le indicazioni "205 °C" e "4 MIN".
3. In alternativa, premere i pulsanti  o  per modificare la temperatura. Il tempo di cottura si regolerà automaticamente.

## Frittura ad aria

### Nota:

- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria. Gli oggetti potrebbero cadere e danneggiare la friggitrice. [Fig. 2.1]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice classica. **Non** riempire il cestello di olio, grasso per friggere o liquidi.
- Durante l'estrazione del cestello dalla friggitrice ad aria, fare attenzione al vapore caldo.

Temperatura	Tempo di cottura
210 – 230 °C	5 minuti
195 – 205 °C	4 minuti
75 – 190 °C	3 minuti

4. Per avviare il preriscaldamento, premere .
5. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare "End" (Fine).

**Nota:** se non si preme alcun pulsante per 5 minuti, la friggitrice ad aria azzerà tutte le impostazioni e avvia la modalità standby (sospensione).

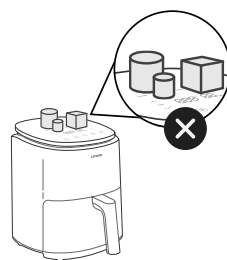




Fig. 2.1



## Funzioni di cottura

Il metodo più semplice per friggere ad aria è tramite l'uso di una funzione di cottura. 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.


**Nota:** la funzione *Chicken (Pollo)* e la funzione *Fries (Patatine fritte)* hanno una cottura in 2 fasi. La temperatura si regolerà automaticamente una volta durante il tempo di cottura per fornire risultati ottimali (v. tabella sotto).

2. È possibile modificare la durata della funzione (1–60 minuti) e la temperatura (75 C–230 °C) premendo i tasti  o  per aumentare o ridurre la temperatura/ il tempo di cottura. Per tornare alle impostazioni predefinite di una funzione, premere nuovamente il pulsante della funzione stessa.


**Nota:** per aumentare o ridurre rapidamente il tempo o la temperatura di cottura, tenere premuto il pulsante  o .

- Per modificare una funzione di cottura:
  - a. Scegliere una funzione e regolare il tempo e la temperatura di cottura.
  - b. Tenere premuta l'icona della funzione di cottura per 3 secondi.

**Nota:** se si modifica una funzione con cottura a 2 fasi, la funzione **non può** essere ripristinata alle 2 fasi. La funzione modificata cuocerà con una sola temperatura e un solo tempo di cottura.

- Per azzerare tutte le funzioni di cottura:
  - a. Tenere premuto  per 5 secondi.

**Nota:**

- Alcune funzioni dispongono dello *Shake Reminder (Promemoria scuotimento)* automatico. A metà del tempo di cottura, la friggitrice ad aria emette 5 segnali acustici e  lampeggia sul display (v. **Scuotimento del cibo**, pag. 111).

Funzione	Temperatura predefinita	Tempo di cottura predefinito (minuti)	Shake Reminder? (Promemoria scuotimento)*
<b>Chicken (Pollo)</b>	210 °C/225 °C	10 (210 °C)/3 (225 °C)	/
<b>Fries (Patatine fritte)**</b>	200 °C/220 °C	12 (200 °C)/5 (220 °C)	<b>Shake (Scuotimento)</b>
<b>Bacon (Pancetta)</b>	160 °C	8	/
<b>Steak (Bistecca)</b>	230 °C	6	<b>Shake (Scuotimento)</b>
<b>Veggies (Verdure)</b>	200 °C	8	<b>Shake (Scuotimento)</b>
<b>Keep Warm (Tenere in caldo)</b>	75 °C	5	/
<b>Preheat (Preriscaldamento)</b>	205 °C	4	/

\*V. **Scuotimento del cibo** (pag. 111).

\*\*Vedi **Guida di cottura** (pag. 112) per suggerimenti sulla frittura ad aria di patatine fritte.



## Frittura ad aria

1. Posizionare la piastra di drenaggio nel cestello. La piastra di drenaggio consente all'olio in eccesso di gocciolare fino al fondo del cestello.

**Nota:** la piastra di drenaggio potrebbe non essere utilizzata per alcune ricette, come muffin e pane.

2. **Preriscaldare la friggitrice ad aria** (v. pag. 108).
3. Quando la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e il display mostra **"End"** (Fine), aggiungere il cibo nel cestello.
4. Selezionare una funzione di cottura (v. pag. 109).
  - a. Se non viene selezionata alcuna funzione di cottura, la friggitrice ad aria tornerà alle impostazioni utilizzate in precedenza.
  - b. In alternativa, è possibile impostare un tempo e una temperatura di cottura personalizzati senza scegliere una funzione di cottura.
  - c. Premere il tasto  $\sphericalangle$  o  $\sphericalangle$  per aumentare o diminuire la temperatura (75 C–230 °C) o il tempo di cottura (1–60 minuti).
5. Premere **▶||** per avviare la frittura ad aria.

**Nota:** È possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura in qualsiasi momento durante la cottura. Premere il tasto  $\sphericalangle$  o  $\sphericalangle$  per modificare le impostazioni.

6. Alcune funzioni dispongono dello Shake Reminder (Promemoria scuotimento) automatico. A metà del tempo di cottura, la friggitrice ad aria emette 5 segnali acustici e  lampeggia sul display (v. **Scuotimento del cibo**, pag. 111).
  - a. Togliere il cestello dalla friggitrice ad aria (facendo attenzione al vapore caldo). La friggitrice sospende automaticamente la cottura e il display rimane spento fino al riposizionamento del cestello.
  - b. Scuotere o girare il cibo.
  - c. Rimettere il cestello all'interno della friggitrice per continuare la cottura.
7. Al termine della cottura, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare **"End"** (Fine).
  - a. In alternativa, premere . Premere il tasto  $\sphericalangle$  o  $\sphericalangle$  per modificare il tempo di cottura (1–60 minuti).
8. Togliere il cestello dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo. Utilizzare pinze o utensili resistenti al calore per rimuovere il cibo dal cestello.
9. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

## Scuotimento del cibo

### Come scuotere il cibo

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

- a. Per scuotere il cibo:
  1. Per motivi di sicurezza, tenere il cestello al di sopra di una superficie resistente al calore.
  2. Scuotere il cestello.

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

- b. Se il cestello è troppo pesante o contiene liquidi caldi:
    1. Poggiare il cestello su un supporto o una superficie resistenti al calore.
    2. Usare delle pinze per mescolare o girare gli alimenti.
- Quando si rimuove il cestello, la friggitrice sospende automaticamente la cottura e il display mostra [- - -] fino al riposizionamento del cestello.
  - Quando si ricolloca il cestello, la cottura riprende automaticamente.
  - Evitare di scuotere per oltre 30 secondi, poiché la friggitrice ad aria potrebbe cominciare a raffreddarsi.


### Cibi da scuotere

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

### Quando scuotere il cibo

- Scuotere o girare il cibo a metà cottura o più volte, se desiderato.
- Lo Shake Reminder (Promemoria scuotimento) ha lo scopo di ricordare di controllare il cibo. Alcune funzioni di cottura usano lo Shake Reminder (Promemoria scuotimento) automaticamente (v. **Funzioni di cottura**, pag. 109).

### Shake Reminder (Promemoria scuotimento)

- Lo Shake Reminder (Promemoria scuotimento) si attiva con 5 segnali acustici e sul display lampeggia la dicitura .
- Se non si estrae il cestello, lo Shake Reminder (Promemoria scuotimento) suona nuovamente dopo 1 minuto.
- Lo Shake Reminder (Promemoria scuotimento) scompare quando si toglie il cestello.

## Guida di cottura

### Riempimento eccessivo

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

### Utilizzo dell'olio

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

### Consigli sugli alimenti

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

### Patatine fritte

- Aggiungere 8–15 millilitri ( $\frac{1}{2}$ –1 cucchiaino USA) di olio per ottenere cibi croccanti.
- Quando si preparano patatine fritte con le patate crude, immergerle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugarle con un panno prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patate crude in pezzetti più piccoli per risultati croccanti.
- Provare a tagliarle in strisce di 0,6 centimetri x 7,6 centimetri ( $\frac{1}{4}$  x 3 pollici).

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



## 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 e il display mostra [- - - -].
- 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 ad aria azzerata tutte le impostazioni e si spegne dopo 5 minuti di inattività.
- Se il cestello viene rimosso, la friggitrice ad aria azzerata tutte le impostazioni e si spegne dopo 30 minuti di inattività.

### Protezione da surriscaldamento

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

# 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 saponosa usando una spugna non abrasiva. Mettere a bagno, 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, sciogliere 30 g (2 cucchiaini USA) di bicarbonato di sodio in 15 millilitri (1 cucchiaino 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** immergere 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.

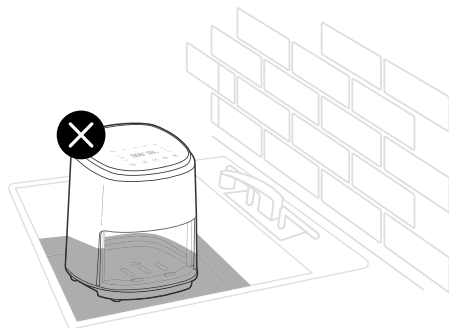


Fig. 3.1

## ACCESSORI

Sono disponibili accessori aggiuntivi e di ricambio per la friggitrice ad aria. Per ulteriori informazioni, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 117).

# 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, il cibo non cuoce bene.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Il cibo non è cotto in modo uniforme.	Gli ingredienti impilati l'uno sull'altro o vicini tra loro devono essere scossi o girati durante la cottura (v. <b>Scuotimento del cibo</b> , pag. 111).
Gli alimenti non sono croccanti dopo la frittura ad aria.	Spruzzando o spennellando una piccola quantità di olio, li si può rendere più croccanti (v. <b>Guida di cottura</b> , pag. 112).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	V. <b>Patatine fritte</b> , pag. 112.
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.	La friggitrice emette fumo bianco quando la si usa per la prima volta. Ciò è normale.
	Assicurarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria 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. 117).
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 ridurre l'odore di plastica, seguire le istruzioni della <b>Prova di funzionamento</b> (pag. 107). Se l'odore di plastica non diminuisce, contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 117).
Il display mostra il codice di errore "E1".	C'è un circuito aperto nel dispositivo di controllo della temperatura. Contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 117).
Il display mostra il codice di errore "E2".	C'è un corto circuito nel dispositivo di controllo della temperatura. Contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 117).
Il display mostra il codice di errore "E3".	La protezione da surriscaldamento della friggitrice ad aria è attivata. Spegnerla la friggitrice ad aria, staccare la spina dalla presa e lasciarla raffreddare completamente. Se l'umidificatore continua a mostrare il codice "E3", contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (v. pag. 117).

Se il problema riscontrato non è riportato in questa tabella, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 117).

# 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>

## INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

<b>Nome del prodotto</b>	Friggitrice ad aria smart Lite da 3,8 litri
<b>Modello</b>	CAF-LI401S
<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 la più alta qualità di tutti i suoi prodotti per quanto riguarda materiali, lavorazione e assistenza a partire dalla data d'acquisto e fino alla scadenza del periodo di garanzia di 2 anni.

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

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

# 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.*

**Attribuzioni**

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

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

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

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.

# 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! Le altre persone della community 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.



Scansionare 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.