

## Table of Contents

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Package Contents                | 1  |
| Specifications                  | 1  |
| Important Safeguards & Warnings | 2  |
| Getting To Know Your Air Fryer  | 4  |
| Before First Use                | 5  |
| Using Your Air Fryer            | 6  |
| Care & Maintenance              | 12 |
| Accessories                     | 12 |
| Troubleshooting                 | 13 |
| Limited Warranty Information    | 14 |
| Customer Support                | 15 |

## Package Contents

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| <b>1 x</b> | Dual Basket 8.5-Litre Air Fryer |
| <b>2 x</b> | Crisper Plate                   |
| <b>1 x</b> | User Manual                     |
| <b>1 x</b> | Quick Reference Guide           |
| <b>1 x</b> | Baking Rack                     |
| <b>1 x</b> | Skewer Rack                     |
| <b>5 x</b> | Skewer                          |

## Specifications

|                                          |                                                  |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Model</b>                             | CAF-R901-AEU                                     |
| <b>Power Supply</b>                      | AC 220-240V<br>50Hz                              |
| <b>Rated Power</b>                       | 1,750W                                           |
| <b>Capacity</b>                          | 8.5 L / 9.0 qt<br>(serves 3–5 people)            |
| <b>Temperature Range</b>                 | 35°–230°C / 95°–450°F                            |
| <b>Time Range</b>                        | 1 min–48 hr                                      |
| <b>Dimensions<br/>(including handle)</b> | 44.0 x 39.1 x 30.3 cm /<br>17.3 x 15.4 x 11.9 in |
| <b>Weight</b>                            | 9.0 kg / 19.8 lb                                 |

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNINGS

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

### Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handles.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **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.*
- **Always** use tongs to carefully remove hot food.

### General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** housing, cord, or plug 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 is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 15).
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as this may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the basket) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Always** place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the scouring pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.

- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children should be supervised to ensure that they **do not** play with the appliance.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Not for commercial use. Household use **only**.

### While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** overfill the air fryer basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** use cooking sprays with propellants. Propellants may damage the air fryer basket's coating.
- **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. You may use parchment paper or foil.
- **Never** put baking paper, parchment paper, or foil into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- **Never** put thin and light food like cornflakes into the air fryer and pay attention to food bits. Air

circulation can also cause thin and light food or food bits to lift and touch heating coils.

- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 15).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.
- To turn the air fryer off, press  once.  will remain orange and all other buttons will turn off.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.

## Plug and Cord (Figure 2)

- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## Extension Cords

- 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 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 power-supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact Customer Support (page 15).
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

## Electromagnetic Fields (EMF)

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

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



**CAUTION:**  
Hot surface.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



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.

# GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

Your COSORI Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil for quick, crispy, delicious food with up to 85% less oil\* than deep fryers. With user-friendly, one-touch controls, two nonstick baskets, and an intuitive design, the COSORI 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 aluminum metal with nonstick coating.

*\*Tested against deep-fried French fries.*

## Air Fryer Diagram (Figure 1.1)

- |                    |                  |                   |
|--------------------|------------------|-------------------|
| 1. Air Inlet       | 6. Control Panel | 10. Basket Handle |
| 2. Air Outlet      | 7. Crisper Plate | 11. Baking Rack   |
| 3. Housing Handles | 8. Basket        | 12. Skewer Rack   |
| 4. Power Cord      | 9. Basket Window | 13. Skewer        |
| 5. Vents           |                  |                   |

## Display Diagram (Figure 1.2)

**Note:**

- When you tap a button to use a cooking function, it will turn orange to show that it's active. Tapping again will deselect the function and return to air frying manually.
- To save or reset cooking functions, see **Cooking Function Settings** (page 6).

## Control Panel (Figure 1.2)

- |                                                    |                                                                         |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| A. On/Off                                          | J. Select Left Basket: Press and hold to deselect basket                |
| B. Left basket controls                            | K. Cooking Light On/Off                                                 |
| C. Controls for both baskets                       | L. Preheat On/Off: Tap while using cooking function or cooking manually |
| D. Right basket controls                           | M. Sync Finish (see page 10)                                            |
| E. Start/Pause                                     | N. Sync Cook (see page 9)                                               |
| F. Decrease time/temperature                       | O. Shake Reminder On/Off                                                |
| G. Switch between controlling time and temperature | P. Select Right Basket: Press and hold to deselect basket               |
| H. Increase time/temperature                       |                                                                         |
| I. Cooking Functions                               |                                                                         |

## Display (Figure 1.2)

- Q. Temperature display
- R. Time display

## Display Messages (Figure 1.3)

- a. Cooking function has ended
- b. Reminder to shake or flip food
- c. Air fryer is preheated. Add food to the basket. Cooking will start when the basket is reinserted.
- d. Reinsert the basket.
- e. In Sync Finish, this basket does not start cooking until cooking time synchronizes with the other basket.

# BEFORE FIRST USE

## Setting Up

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

**Note:** Leave at least 5 inches / 13 cm of space behind and above the air fryer. **[Figure 3]** Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.

3. Wash the baskets and crisper plates thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.

**Note:** There may be water spots on the basket window after washing. This is normal. Run the air fryer for 15 minutes to completely dry the basket.

4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Firmly insert the crisper plates into the baskets, then place the baskets inside the air fryer. **[Figure 4]**

## Test Run

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

1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer.
2. Tap . The display will show "200°C" and "15 MIN".
3. Tap **SHAKE** to turn off the Shake Reminder and tap **PREHEAT** to remove preheat. Tap  and use **+** and **-** to set the temperature and time to "205°C" and "5 MIN".
4. Tap  to copy the settings from the left basket to the right basket.
5. Tap  to begin heating. When the test run is done, the air fryer will beep.
6. Pull out the baskets and let them cool for 5 minutes. Then place the empty baskets back in the air fryer.
7. Repeat steps 2–5 to thoroughly test the air fryer.
8. Pull out the baskets. This time, let the baskets cool completely for 10–30 minutes.

### Note:

- Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 15).
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.

# USING YOUR AIR FRYER

---

## Air Frying

**Note:**

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This is a fire hazard and will disrupt airflow, causing poor air frying results. **[Figure 5]**
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- Be careful of hot steam when taking the basket out of the air fryer.

## Cooking Functions Settings

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.

- You can customize a function's time, temperature, Preheat settings, and Shake Reminder settings, unless noted.
- To customize a function:
  - Choose a function and adjust the time and temperature. Optionally, add/remove the Shake Reminder by tapping **SHAKE**, and add/remove Preheat by tapping **PREHEAT**.

**Note:** To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the **+** or **—** buttons.

- Press and hold the function's button until the air fryer beeps one time.
- To reset a function:
  - Without making changes, press and hold the function's button and **TEMP TIME** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps one time.
- To reset all functions:
  - Press and hold **L** and **R** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps one time.

## Cooking Chart

Results may vary. Check out our Recipe Book and Quick Start Guide for a guide to customizing functions for perfect results.

**Note:** The air fryer will remember the most recent cooking function settings the next time you turn on the air fryer.

| Function        | Default Temperature | Default Time | Preheat | Shake Reminder* |
|-----------------|---------------------|--------------|---------|-----------------|
| AIR FRY         | 200°C / 390°F       | 15 min       | Yes     | Yes             |
| ROAST           | 220°C / 425°F       | 10 min       | Yes     | Yes             |
| REHEAT          | 165°C / 330°F       | 10 min       | Yes     | Yes             |
| BAKE            | 160°C / 325°F       | 25 min       | Yes     | No              |
| GRILL**         | 230°C / 450°F       | 5 min        | Yes     | No              |
| Dehydrate (DRY) | 55°C / 130°F        | 6 hr         | No      | No              |

\*See **Shaking Food** (page 10)

\*\*Grill can **only** be used with one basket at a time.

### Air Frying with One Basket

If desired, you can use your air fryer with **only** the left or right basket.

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 all recipes, such as for muffins and breads.

2. Tap . The left basket is automatically selected.
3. Select a cooking function (see page 6).

**Note:** Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. You can also set a custom time and temperature without choosing a function.

#### To use the right basket only:

- a. Press and hold  for 3 seconds to deselect the left basket.
- b. Tap  to select the right basket.

4. Optionally, adjust the temperature and time, add/remove Preheat, and add/remove a Shake Reminder. You can do this anytime during cooking.
  - a. Tap  to change temperature or time. The temperature or time will blink on the display.
  - b. Tap the **+** or **-** buttons to change the temperature or time.

**Note:**

- To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the **+** or **-** buttons.

## Air Frying with One Basket (cont.):

- If you do not tap  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ , then tapping + or – will automatically change temperature.
- c. Tap **SHAKE** to add/remove a Shake Reminder.
- d. Tap **PREHEAT** to add/remove Preheat.
- 5. Tap ►|| to begin air frying.
- 6. If Preheat is selected, the air fryer will beep 3 times and show “Add Food” when preheating is finished. Add food to the basket.
- 7. If you added a Shake Reminder, it will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and ((SHAKE)) will blink on the display.
  - a. Take the basket out of the air fryer, being 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.

**Note:** See **Shaking Food** (page 10).

- 8. During cooking, tap  to turn on the cooking light and monitor the cooking status of the food. The light will automatically turn off after 2 minutes.
- 9. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show “End”.
- 10. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove food from the basket.

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

- a. Make sure the basket is resting on a flat surface.
- b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. **[Figure 6]**
- 11. Allow to cool before cleaning.

## Air Frying with Two Baskets

Use your air fryer with two baskets to cook different foods at the same time. The left and right baskets can be controlled independently from one another.

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

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

2. Tap (U). The left basket is automatically selected.
3. Select a cooking function (see page 6).

**Note:** Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. You can also set a custom time and temperature without choosing a function.

4. Optionally, adjust the temperature and time, add/remove Preheat, and add/remove a Shake Reminder. You can do this anytime during cooking.

- a. Tap  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  to change temperature or time. The temperature or time will blink on the display.
- b. Tap the + or – buttons to change the temperature or time.

**Note:**

- To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the + or – buttons.
- If you do not tap  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ , then tapping + or – will automatically change temperature.

## Air Frying with Two Baskets (cont.):

- c. Tap **SHAKE** to add/remove a Shake Reminder.
- d. Tap **PREHEAT** to add/remove Preheat.

5. To cook with the left basket first, tap ►||.

**Note:** Grill can **only** be used with one basket at a time.

6. Tap (R) to select the right basket. Select a cooking function and adjust the temperature, time, Preheat, and Shake Reminder.
7. Tap ►|| to begin air frying with both baskets.

### Note:

- To pause cooking, tap (L) or (R) to select a basket, then tap ►||.
  - The two baskets work independently, so Preheat, Shake Reminder, cooking time, etc. may differ between baskets.
8. If Preheat is selected, the air fryer will beep 3 times and show **"Add Food"** when preheating is finished. Add food to the left or right basket.
  9. If you added a Shake Reminder, it will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and ((SHAKE)) will blink on the display.
    - a. Take the basket out of the air fryer, being 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.

**Note:** See **Shaking Food** (page 10).

10. During cooking, tap the left or right  to turn on the cooking light and monitor cooking status of the food. The light will automatically turn off after 2 minutes.
11. The left or right air fryer will beep 3 times when finished. The display will show **"End"**.

12. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove food from the basket.

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

- a. Make sure the basket is resting on a flat surface.
- b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. **[Figure 3.1]**

13. Allow to cool before cleaning.

## Sync Cook

The Sync Cook function mirrors settings across the air fryer, so the left and right baskets cook with the same time, temperature, Preheat, and Shake Reminder settings. This allows you to cook large quantities at one time.

1. Tap (L). The left basket is automatically selected.
2. Select a cooking function (see page 6).
3. Optionally, adjust the temperature and time, add/remove Preheat, and add/remove a Shake Reminder.
4. Tap  to copy the settings from one basket to the other basket. You can set the left or right basket and the settings will mirror to the other basket.
5. Tap ►|| to begin air frying with both baskets.

### Note:

- If one or both baskets are currently cooking, Sync Cook will not work.
- Adjusting settings (time, temperature, Preheat, etc.) during Sync Cook will cancel the function.
- Grill **cannot** be used with Sync Cook.

## Sync Finish

The Sync Finish function synchronizes the baskets to finish cooking at the same time.

1. Tap (⏸). The left basket is automatically selected.
2. Select a cooking function (see page 6).
3. Optionally, adjust the temperature and time, add/remove Preheat, and add/remove a Shake Reminder.
4. Tap (Ⓡ) to select the right basket. Select a cooking function and adjust the settings.
5. Tap SYNC FINISH.
6. Tap ▶|| to begin air frying. The display for the basket with **the shorter cooking time** will show **"Hold"**.
7. When the cooking times on both baskets match (they have the same time remaining), the air fryer will beep and the other basket will automatically begin air frying.
8. Both baskets will finish cooking at the same time.

**Note:** *Adjusting cook settings (time, temperature, Preheat, etc.) during Sync Finish will cancel the function.*

## 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:
    - Hold the basket handle just above a heat-resistant surface for safety purposes. Shake the basket.
  - b. If the basket is too heavy to shake:
    1. Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
    2. Carefully shake the basket.

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

- c. If the basket is too heavy to shake and 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 take the basket out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off 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 lose heat.

### 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. Tap **SHAKE** to turn on the Shake Reminder. Certain functions use the Shake Reminder automatically (see **Cooking Function Settings**, page 6).

### Shake Reminder

- The Shake Reminder will alert you with 5 beeps, and (⚡**SHAKE**⚡) will blink on the display.
- If you do not remove the basket, the Shake Reminder will beep again after 1 minute and the display will show a solid (⚡**SHAKE**⚡).
- The Shake Reminder will go away once you take out the basket.

## Cooking Guide

### Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- **Do not** pack in food. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.

### 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.
- **Do not** use cooking sprays with propellants. Propellants may damage the air fryer basket's nonstick coating.

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

**Note:** For recipes and cooking inspiration, check out the VeSync app and Recipe Book.

## More Functions

### Monitor Cooking Status

- Tap  to turn the cooking light on/off.
- View the food cooking through the clear basket window without removing the basket from the air fryer.

#### **Note:**

- The cooking light will automatically turn off after 2 minutes.
- When the air fryer is cooking and you reinsert the basket or tap , the cooking light will turn off after 30 seconds.

### Switching Temperature Units

- Press and hold  for 3 seconds.
- The air fryer will beep once, and the temperature unit will change from Fahrenheit to Celsius.
- Repeat to switch back to Fahrenheit.

### Turn Sound On/Off

- Press and hold **PREHEAT** and **SHAKE** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once.
- Repeat to turn the sound back on.

### Pausing

- Tap  to pause cooking. The air fryer will stop heating, and  will blink until you tap  to resume cooking.
- After 3 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This allows you to pause the cooking function without removing the basket from the air fryer.

### Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically.
- 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 functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 3 minutes of inactivity.

# CARE & MAINTENANCE

---

**Note:**

- **Always** clean the air fryer baskets and crisper plates 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 baskets for faster cooling.
  2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
  3. The baskets and crisper plates are dishwasher-safe. You can also wash them with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

**Note:**

- The baskets and crisper plates have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.
  - There may be water spots on the basket window after washing. This is normal. Run the air fryer for 15 minutes to completely dry the basket.
4. For stubborn grease:
    - a. In a small bowl, mix 30 mL / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.

- b. Use a sponge to spread the paste on the basket and crisper plate and scrub. Let them sit for 15 minutes before rinsing.
- c. Wash basket and crisper plate 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 7]
6. Allow the air fryer to dry completely before use.

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

# ACCESSORIES

---

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact **Customer Support** (see page 15).

# TROUBLESHOOTING

| Problem                                              | Possible Solution                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The air fryer will not turn on.                      | Make sure the air fryer is plugged in.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                      | Push the basket securely into the air fryer.                                                                                                                                                                                                                              |
| Food is not completely cooked.                       | Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.                                                                                                                                                        |
|                                                      | Increase cooking temperature or time.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Food is cooked unevenly.                             | Food that is stacked on top of each other or close to each other needs to be shaken or flipped during cooking (see <b>Shaking Food</b> , page 10).                                                                                                                        |
| Food is not crispy after air frying.                 | Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see <b>Cooking Guide</b> , page 11).                                                                                                                                                         |
| French fries are not cooked correctly.               | See <b>French Fries</b> , page 11.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Basket will not slide into the air fryer securely.   | Make sure the basket is not overfilled with food.                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                      | Make sure the crisper plate is securely inside the basket.                                                                                                                                                                                                                |
| White smoke or steam is coming out of the air fryer. | The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.                                                                                                                                                 |
|                                                      | Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.                                                                                                                                                                                 |
|                                                      | Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle basket with care.                                              |
| Dark smoke is coming out of the air fryer.           | Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact <b>Customer Support</b> (see page 15).                            |
| The air fryer has a plastic smell.                   | Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a <b>Test Run</b> (page 5) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact <b>Customer Support</b> (see page 15). |
| Basket window is dirty or foggy.                     | Wash the basket in the dishwasher. Make sure it is dried thoroughly.                                                                                                                                                                                                      |
| Cooking time is longer when using both baskets.      | This is normal. Large quantities of food may take longer to cook.                                                                                                                                                                                                         |
| Display shows Error Code "E1"                        | There is an open circuit in the temperature monitor of the left basket. Contact <b>Customer Support</b> (see page 15).                                                                                                                                                    |
| Display shows Error Code "E2"                        | There is a short circuit in the temperature monitor of the left basket. Contact <b>Customer Support</b> (see page 15).                                                                                                                                                    |
| Display shows Error Code "E21"                       | There is an open circuit in the temperature monitor of the right basket. Contact <b>Customer Support</b> (see page 15).                                                                                                                                                   |
| Display shows Error Code "E22"                       | There is a short circuit in the temperature monitor of the right basket. Contact <b>Customer Support</b> (see page 15).                                                                                                                                                   |
| Display shows Error Code "E3"                        | 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 15).                                                               |

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 15).

# LIMITED WARRANTY INFORMATION

|                                                                                                   |                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Product Name                                                                                      | Dual Basket 8.5-Litre Air Fryer |
| Model                                                                                             | CAF-R901-AEU                    |
| For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase. |                                 |
| Date of Purchase                                                                                  |                                 |
| Order ID                                                                                          |                                 |

## TERMS & POLICY

### Cosori Limited Product Warranty

#### Two (2) Year\* Limited Consumer Product Warranty

Arovast Corporation ("Arovast") warrants that the product shall be free from defects in material and workmanship for a period of **2 years from the date of original purchase** ("Limited Warranty Period"), provided the product was used in accordance with its use and care instructions (e.g., in the intended environment and under normal circumstances). ***\*This warranty does not limit your rights as may be mandated or granted by the applicable national or regional consumer protection laws in your region, in which cases the Limited Warranty Period is extended pursuant to the applicable requirements.***

#### Your Limited Warranty Benefits

During the Limited Warranty Period and subject to this limited Warranty Policy, Arovast will, in its sole and exclusive discretion, either (i) refund the purchase price if the purchase was made directly from the online Cosori store, (ii) repair any defects in material or workmanship, (iii) replace the product with another product of equal or greater value, or (iv) provide store credit in the amount of the purchase price.

#### Who is Covered?

This limited warranty extends only to the original consumer purchaser of the product and is not transferable to any subsequent owner of the product, regardless of whether the product transferred ownership during the specified term of the limited warranty. The original consumer purchaser must provide verification of the defect or malfunction and proof of the date of purchase to claim the Limited Warranty Benefits.

#### Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers

This limited warranty does not extend to products purchased from unauthorized dealers or sellers. Arovast's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Arovast's quality controls and have agreed to follow its quality controls. Please be aware, products purchased from an unauthorized website or dealer may be counterfeit, used, defective, or may not be designed for use in your country. You can protect yourself and your products by

making sure you only purchase from Arovast or its authorized dealers.

If you have any questions about a specific seller, or if you think you may have purchased your product from an unauthorized seller, please contact our Customer Support Team.

#### What's Not Covered?

- If the proof-of-purchase has been altered in any way or is made illegible.
- If the model number, serial number or production date code on the product has been altered, removed or made illegible.
- If the product has been modified from its original condition.
- If the product has not been used in accordance with directions and instructions in the user manual.
- Damages caused by connecting peripherals, additional equipment or accessories other than those recommended in the user manual.
- Damages or defects caused by accident, abuse, misuse, or improper or inadequate maintenance.
- Damages or defects caused by service or repair of the product performed by an unauthorized service provider or by anyone other than Arovast.
- Damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- If the unit has been damaged, including but not limited to damage by animals, lightning, abnormal voltage, fire, natural disaster, transportation, dishwasher, or water (unless the user manual expressly states that the product is dishwasher-safe).
- Incidental and consequential damages.
- Damages or defects exceeding the cost of the product.

#### Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:

1. Make sure your product is within the specified limited warranty period.
2. Make sure you have a copy of the invoice and order ID or proof-of-purchase.
3. Make sure you have your product. **DO NOT** dispose of your product before contacting us.
4. Contact our Customer Support Team.
5. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the product with a copy of the invoice and order ID.

#### Sole and Exclusive Remedy

THE FOREGOING LIMITED WARRANTY CONSTITUTES AROVAST CORPORATION'S EXCLUSIVE LIABILITY, AND YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY, FOR ANY BREACH OF ANY WARRANTY OR OTHER NONCONFORMITY OF THE PRODUCT COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE, AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES. NO EMPLOYEE OF AROVAST CORPORATION OR ANY OTHER PARTY IS AUTHORIZED TO MAKE ANY WARRANTY IN ADDITION TO THE LIMITED WARRANTY IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT.

#### Disclaimer of Limited Warranties

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, EXCEPT AS WARRANTED IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY POLICY, AROVAST CORPORATION PROVIDES THE PRODUCTS YOU PURCHASE FROM AROVAST CORPORATION "AS IS" AND AROVAST CORPORATION HEREBY DISCLAIMS

ALL WARRANTIES OF ANY KIND, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, STATUTORY, OR OTHERWISE, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.

#### Limitations of Liability

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, IN NO EVENT WILL AROVAST CORPORATION, ITS AFFILIATES, OR THEIR LICENSORS, SERVICE PROVIDERS, EMPLOYEES, AGENTS, OFFICERS, OR DIRECTORS BE LIABLE FOR:

(a) DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH PRODUCTS PURCHASED FROM AROVAST CORPORATION IN EXCESS OF THE PURCHASE PRICE PAID BY THE PURCHASER FOR SUCH PRODUCTS, OR

(b) INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, OR PUNITIVE DAMAGES EVEN IF AROVAST CORPORATION OR ONE OF ITS SUPPLIERS HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OR LIKELIHOOD OF SUCH DAMAGES.

AND REGARDLESS OF WHETHER CAUSED BY TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), BREACH OF CONTRACT, OR OTHERWISE. OUR LIABILITY SHALL UNDER NO CIRCUMSTANCES EXCEED THE ACTUAL AMOUNT PAID BY YOU FOR THE DEFECTIVE PRODUCT, NOR SHALL WE UNDER ANY CIRCUMSTANCES BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, SPECIAL OR PUNITIVE DAMAGES OR LOSSES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT.

EXCEPT AS COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT, AROVAST CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR COSTS ASSOCIATED WITH THE REPLACEMENT OR REPAIR OF PRODUCTS PURCHASED FROM IT, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LABOR, INSTALLATION, OR OTHER COSTS INCURRED BY THE USER AND, IN PARTICULAR, ANY COSTS RELATING TO THE REMOVAL OR REPLACEMENT OF ANY PRODUCT.

#### Other Rights You May Have

SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW FOR: (1) EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES; (2) LIMITATION ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES; AND/ OR (3) EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES; SO THE DISCLAIMERS IN THIS POLICY MAY NOT APPLY TO YOU. IN THESE JURISDICTIONS YOU HAVE ONLY THE IMPLIED WARRANTIES THAT ARE EXPRESSLY REQUIRED TO BE PROVIDED IN ACCORDANCE WITH APPLICABLE LAW. THE LIMITATIONS OF WARRANTIES, LIABILITY, AND REMEDIES APPLY TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW.

ALTHOUGH THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS IN YOUR JURISDICTION. THIS STATEMENT OF LIMITED WARRANTY IS SUBJECT TO APPLICABLE LAWS THAT APPLY TO YOU AND THE PRODUCT. PLEASE REVIEW THE LAWS IN YOUR JURISDICTION TO UNDERSTAND YOUR RIGHTS FULLY.

#### Changes to this policy

We may change the terms and availability of this limited warranty at our discretion, but any changes will not be retroactive.

This warranty is made by:  
**AROAVAST CORPORATION**  
1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
USA

## CUSTOMER SUPPORT

#### Arovast Corporation

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

\*To help solve your concerns more quickly, please check your purchase channels and contact the corresponding support address as follows.

**Email:** support.eu@cosori.com  
support.europe@cosori.com (Retail)

\*Please have your order invoice and order ID ready before contacting Customer Support.

## SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope this has been helpful to you. We can't wait to see your beautiful results, and we think you'll want to share glam shots! Our community awaits your uploads—just pick your platform of choice below. Snap, tag, and hashtag away, Cosori chef!

**www.cosori.site**

**@CosoriCooks**



**@Cosori**



Inhaltsverzeichnis

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Verpackungsinhalt                                 | 1  |
| Technische Daten                                  | 1  |
| Wichtige Sicherheitsvorkehrungen und Warnhinweise | 2  |
| Ihre Heißluft-Fritteuse                           | 4  |
| Vor dem ersten Gebrauch                           | 5  |
| Verwendung der Heißluft-Fritteuse                 | 6  |
| Pflege und Wartung                                | 12 |
| Zubehör                                           | 12 |
| Problemlösung                                     | 13 |
| Informationen zur eingeschränkten Gewährleistung  | 14 |
| Kundendienst                                      | 15 |

Verpackungsinhalt

- 1 x 8,5-Liter-Heißluft-Fritteuse mit zwei Körben
- 2 x Röstplatte
- 1 x Bedienungsanleitung
- 1 x Kurzanleitung
- 1 x Backeinsatz
- 1 x Spießeinsatz
- 5 x Spieß

Technische Daten

|                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| Modell                                | CAF-R901-AEU                |
| Stromversorgung                       | AC 220–240 V<br>50 Hz       |
| Nennleistung                          | 1750 W                      |
| Fassungsvermögen                      | 8,5 l<br>(für 3–5 Personen) |
| Temperaturbereich                     | 35 °–230 °C                 |
| Betriebszeitbereich                   | 1 min–48 h                  |
| Abmessungen<br>(einschließlich Griff) | 44,0 x 39,1 x 30,3 cm       |
| Gewicht                               | 9,0 kg                      |

# DIESE ANLEITUNG DURCHLESEN UND AUFBEWAHREN

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND WARNHINWEISE

Beachten Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung Ihrer Heißluft-Fritteuse. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

### Wesentliche Sicherheitshinweise

- **Keine** heißen Oberflächen berühren. Benutzen Sie die Griffe.
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- **ACHTUNG:** Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

#### Hinweis:

- Setzen Sie die Röstplatte fest in den Korb ein, damit sie nicht herausfallen kann.
- **Immer** eine Zange verwenden, um heiße Speisen vorsichtig zu entfernen.

### Allgemeine Sicherheit

- **Niemals** Stecker, Kabel und Gehäuse der Heißluft-Fritteuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe der Heißluft-Fritteuse nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung ab und wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** benutzen, wenn sie beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 15).
- **Keine** Ersatzteile oder Zubehörteile von Drittanbietern verwenden, da dies zu Verletzungen führen kann.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- **Weder** die Heißluft-Fritteuse noch einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Bitte beim Bewegen der Heißluft-Fritteuse (oder beim Herausnehmen des Korbs) besonders vorsichtig vorgehen, wenn sie bzw. er heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- **Immer** die Röstplatte auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen, wenn Sie diese aus dem Korb herausgenommen haben.
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Scheuerschwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- **Keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse legen. **Keine** Gegenstände in der Heißluft-Fritteuse lagern.

- Diese Heißluft-Fritteuse **nur** wie in diesem Handbuch beschrieben verwenden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit der Heißluft-Fritteuse spielen.
- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

### Beim Heißluft-Frittieren

- Eine Heißluft-Fritteuse funktioniert **nur** mit Heißluft. **Niemals** den Korb mit Öl oder Fett füllen.
- **Niemals** die Heißluft-Fritteuse ohne eingesetzten Korb verwenden.
- **Kein/e** übergroßes Kochgut oder Metallutensilien in die Heißluft-Fritteuse legen.
- **Nicht** den Korb der Heißluft-Fritteuse überfüllen. Große Mengen an Kochgut können die Heizschlangen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- **Keine** Kochsprays mit Treibgasen verwenden. Treibgase können die Beschichtung des Frittierkorbs beschädigen.
- **Nicht** den Korb oder die Röstplatte während oder unmittelbar nach dem Heißluft-Frittieren berühren.
- **Kein/en** Papier, Karton, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Heißluft-Fritteuse legen. Pergamentpapier oder Kochfolie können verwendet werden.
- Back-, Pergamentpapier oder Folie darf **nur** in der Heißluft-Fritteuse verwendet werden, wenn Lebensmittel darauf liegen. Die Luftzirkulation könnte dazu führen, dass sich das Papier anhebt und evtl. die Heizschlangen berührt.
- **Niemals** dünne und leichte Lebensmittel wie Cornflakes in die Fritteuse legen und bitte auf Speisereste achten. Die Luftzirkulation kann auch dazu führen, dass sich dünne und leichte Lebensmittel oder

Lebensmittelstücke anheben und die Heizschlangen berühren.

- **Immer** hitzebeständige Behälter verwenden. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Die Heißluft-Fritteuse von brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecken usw.) fernhalten. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 15).
- Die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt lassen.
- Tippen Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal auf  bleibt orange und alle anderen Tasten schalten sich aus.
- Zum Trennen des Netzkabels den Stecker direkt anfassen und daran aus der Steckdose herausziehen. **Niemals** am Netzkabel ziehen.

## Stecker und Kabel (Abb. 2)

- Das Kabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) **nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen lassen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

**Hinweis:** Diese Heißluft-Fritteuse besitzt ein kurzes Netzkabel, um das Risiko des Verhedders oder Stolperns zu senken. Verlängerungskabel bitte mit Vorsicht verwenden. Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung der Heißluft-Fritteuse (siehe Seite 2).

- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

## Verlängerungskabel

- Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit sachgemäßer Sorgfalt eingesetzt werden. Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:
  - Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung der Heißluft-Fritteuse.
  - Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Arovast oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 15).
- Die Heißluft-Fritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.

## Elektromagnetische Felder (EMF)

Die COSORI Heißluft-Fritteuse 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.

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



**ACHTUNG:**  
Heiße Oberfläche.

## DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden muss. Die ordnungsgemäße Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in 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.

Die COSORI Heißluft-Fritteuse nutzt die 360° Rapid-Air-Heißluft-Technologie für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, sodass Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen mit bis zu 85 % weniger Kalorien als in anderen Fritteusen zubereiten können. Mit benutzerfreundlichen 1-Touch-Bedienelementen, zwei antihafbeschichteten Körben und einem intuitiven Design wird die COSORI Heißluft-Fritteuse der Star in Ihrer Küche.

## Hinweis:

- Versuchen Sie **nicht**, die Oberseite der Heißluft-Fritteuse zu öffnen. Dies ist kein Deckel.
- Der Korb und die Röstplatte bestehen aus Aluminiummetall mit Antihafbeschichtung.

*\*Getestet im Vergleich zu frittierten Pommes frites.*

## Diagramm der Heißluft-Fritteuse (Abb. 1.1)

- |                         |                |                  |
|-------------------------|----------------|------------------|
| 1. Lufteinlass          | 6. Bedienfeld  | 10. Korbgriff    |
| 2. Luftauslass          | 7. Röstplatte  | 11. Backeinsatz  |
| 3. Gehäuse-Griffe       | 8. Korb        | 12. Spießeinsatz |
| 4. Stromkabel           | 9. Korbfenster | 13. Spieß        |
| 5. Entlüftungsöffnungen |                |                  |

## Display-Diagramm (Abb. 1.2)

### Hinweis:

- Wenn Sie auf eine Taste tippen, um eine Kochfunktion zu verwenden, färbt sie sich blau, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist. Wenn Sie erneut darauf tippen, wird die Funktion deaktiviert und die Fritteuse kehrt zum manuellen Heißluft-Frittieren zurück.
- Zum Speichern oder Zurücksetzen von Kochfunktionen, siehe **Einstellungen für die Kochfunktionen** (Seite 6).

## Bedienfeld (Abb. 1.2)

- |                                                                               |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Ein/Aus                                                                    | K. Innenbeleuchtung Ein/Aus                                                              |
| B. Bedienelemente linker Korb                                                 | L. Vorheizen ein/aus: Tippen, während Sie die Kochfunktion verwenden oder manuell kochen |
| C. Bedienelemente für beide Körbe                                             | M. Sync Finish (Beenden synchronisieren) (siehe Seite 10)                                |
| D. Bedienelemente rechter Korb                                                | N. Sync Cook (Kochen synchronisieren) (siehe Seite 9)                                    |
| E. Start/Pause                                                                | O. Schüttelerinnerung Ein/Aus                                                            |
| F. Zeit/Temperatur verringern                                                 | P. Rechten Korb auswählen: Lange drücken, um die Auswahl des Korbes aufzuheben           |
| G. Umschalten zwischen Zeit- und Temperatursteuerung                          |                                                                                          |
| H. Zeit/Temperatur erhöhen                                                    |                                                                                          |
| I. Kochfunktionen                                                             |                                                                                          |
| J. Linken Korb auswählen: Lange drücken, um die Auswahl des Korbes aufzuheben |                                                                                          |

## Display (Abb. 1.2)

- Q. Temperaturanzeige  
R. Zeitanzeige

## Display-Meldungen (Abb. 1.3)

DE

- a. Kochfunktion ist beendet
- b. Erinnerung an das Schütteln oder Wenden von Lebensmitteln
- c. Die Heißluft-Fritteuse ist vorgeheizt. Legen Sie das Kochgut in den Korb. Der Kochvorgang beginnt, wenn der Korb wieder eingesetzt wird.
- d. Den Korb wieder einsetzen.
- e. Bei „Sync Finish (Beenden synchronisieren)“ beginnt dieser Korb erst mit dem Garen, wenn die Garzeit mit dem anderen Korb synchronisiert ist.

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

## Einstellung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen innerhalb und außerhalb der Heißluft-Fritteuse, einschließlich aller vorübergehenden Aufkleber und Kunststofffolien.
2. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Von Bereichen fernhalten, die durch heiße Luft oder heißen Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluft-Fritteuse ein Freiraum von mindestens 13 cm vorhanden ist. **(Abb. 3)** Lassen Sie vor der Heißluft-Fritteuse genügend Platz, um den Korb zu entfernen.

3. Reinigen Sie die Körbe und die Röstplatten gründlich, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.

**Hinweis:** Nach dem Waschen kann es zu Wasserflecken auf dem Korbfenster kommen. Dies ist normal. Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse 15 Minuten lang laufen, um den Korb vollständig zu trocknen.

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
5. Setzen Sie die Röstplatten fest in die Körbe ein, und setzen Sie dann die Körbe in die Heißluft-Fritteuse ein. **(Abb. 4)**

## Testvorgang

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkörbe leer sind, und schließen Sie die Heißluft-Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Tippen Sie auf . Auf dem Display erscheint „200 °C“ und „15 MIN“.
3. Tippen Sie auf **SHAKE (SCHÜTTELN)**, um die Schüttelerinnerung auszuschalten und tippen Sie auf **PREHEAT (VORHEIZEN)**, um das Vorheizen zu entfernen. Tippen Sie auf  und stellen Sie mit **+** und **-** die Temperatur und die Zeit auf „205 °C“ und „5 MIN“ ein.
4. Tippen Sie auf , um die Einstellungen vom linken Korb in den rechten Korb zu kopieren.
5. Tippen Sie auf , um das Vorheizen zu starten. Wenn der Testlauf beendet ist, ertönt ein Signalton.
6. Ziehen Sie die Körbe heraus und lassen Sie sie 5 Minuten lang abkühlen. Setzen Sie dann die leeren Körbe zurück in die Heißluft-Fritteuse.
7. Wiederholen Sie die Schritte 2–5, um die Heißluft-Fritteuse gründlich zu testen.
8. Die Körbe entnehmen. Die Körbe dieses Mal 10–30 Minuten vollständig abkühlen lassen.

### Hinweis:

- Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 15).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Garen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.

## Heißluft-Frittieren

### Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse. Dies stellt eine Brandgefahr dar und unterbricht den Luftstrom, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. [Abb. 5]
- Heißluft-Fritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Achten Sie auf den heißen Dampf, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse entnehmen.

## Einstellungen für die Kochfunktionen

Die Verwendung einer Kochfunktion erleichtert das Heißluft-Frittieren ungemein. Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert.

- Sie können die Einstellungen für Zeit, Temperatur, Vorheizen und Schüttelerinnerung für eine Funktion anpassen, sofern nicht anders angegeben.
- So passen Sie eine Funktion an:
  - Wählen Sie eine Funktion und stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein. Optional können Sie die Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen, indem Sie auf **SHAKE (SCHÜTTELN)** tippen, und Vorheizen hinzufügen/entfernen, indem Sie auf **PREHEAT (VORHEIZEN)** tippen.

**Hinweis:** Um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie die Taste **+** oder **-** gedrückt.

- Halten Sie die Funktionstaste gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.
- Zurücksetzen einer Funktion:
  - Halten Sie ohne Änderungen vorzunehmen die Funktionstaste und  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.
- Zurücksetzen aller Funktionen:
  - Halten Sie **(L)** und **(R)** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

# Kochtabelle

Die Ergebnisse können variieren. In unserem Rezeptbuch und der Schnellstartanleitung finden Sie eine Anleitung zur Anpassung der Funktionen für perfekte Ergebnisse.

**Hinweis:** Die Heißluft-Fritteuse merkt sich die zuletzt eingestellten Kochfunktionen, wenn Sie die Heißluft-Fritteuse das nächste Mal einschalten.

| Funktion                       | Standardtemperatur | Standardzeit | Vorheizen | Schütteln Zur Erinnerung* |
|--------------------------------|--------------------|--------------|-----------|---------------------------|
| HEISSLUFT-FRITTIEREN (AIR FRY) | 200 °C             | 15 min       | Ja        | Ja                        |
| BRATEN (ROAST)                 | 220 °C             | 10 min       | Ja        | Ja                        |
| AUFWÄRMEN (REHEAT)             | 165 °C             | 10 min       | Ja        | Ja                        |
| BACKEN (BAKE)                  | 160 °C             | 25 min       | Ja        | Nein                      |
| GRILLEN (GRILL)**              | 230 °C             | 5 min        | Ja        | Nein                      |
| Dörren (DRY)                   | 55 °C              | 6 h          | Nein      | Nein                      |

Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 10).

\*\*Grillen kann jeweils **nur** mit einem Korb verwendet werden.

## Heißluft-Frittieren mit einem Korb

Falls gewünscht, können Sie auch **nur** den linken oder rechten Korb verwenden.

- 1. Legen Sie die Röstplatte in den Korb. Durch die Röstplatte kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.

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

- 2. Tippen Sie auf (⏺). Der linke Korb wird automatisch ausgewählt.
- 3. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 6).

**Hinweis:** Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Optional können Sie eine individuelle Zeit und Temperatur einstellen, ohne eine Kochfunktion zu wählen.

Nur den rechten Korb verwenden:

- a. Halten Sie (⏺) 3 Sekunden lang gedrückt, um die Auswahl des linken Korbs aufzuheben.
- b. Tippen Sie auf (⏻), um den rechten Korb auszuwählen.

- 4. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, Vorheizen hinzufügen/entfernen und eine Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.
  - a. Tippen Sie auf <sup>TEMP</sup>/<sub>TIME</sub>, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern. Die Temperatur oder die Zeit blinkt auf dem Display.
  - b. Tippen Sie auf die Tasten + oder -, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern.

**Hinweis:**

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

## Heißluft-Frittieren mit einem Korb (Forts.):

- Wenn Sie nicht auf  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  tippen, ändert sich die Temperatur automatisch, wenn Sie auf + oder – tippen.
  - c. Tippen Sie auf **SHAKE** (SCHÜTTELN), um eine Schüttelerinnerung hinzuzufügen oder zu entfernen.
  - d. Tippen Sie auf **PREHEAT** (VORHEIZEN), um Vorheizen hinzuzufügen oder zu entfernen.
5. Tippen Sie auf ►||, um das Heißluft-Frittieren zu starten.
  6. Falls Sie Vorheizen ausgewählt haben, gibt die Heißluft-Fritteuse 3 Signaltöne ab und zeigt „Add Food (Lebensmittel hinzufügen)“ an, wenn das Vorheizen beendet ist. Legen Sie das Kochgut in den Korb.
  7. Falls Sie eine Schüttelerinnerung hinzugefügt haben, wird diese nach der Hälfte der Garzeit angezeigt. Die Heißluft-Fritteuse gibt 5 Signaltöne ab, und auf dem Display blinkt (**SHAKE**).
    - a. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Die Heißluft-Fritteuse 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 Heißluft-Fritteuse ein.

**Hinweis:** Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 10).

8. Tippen Sie während der Kochzeit die Taste , um die Innenbeleuchtung einzuschalten und den Kochstatus der Speisen zu überwachen. Die Beleuchtung schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.
9. Die Heißluft-Fritteuse gibt 3 Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „End“ angezeigt.
10. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

**ACHTUNG:** Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

- a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.
  - b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. [Abb. 6]
11. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

## Heißluft-Frittieren mit zwei Körben

Verwenden Sie die Heißluft-Fritteuse mit zwei Körben, um verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zu garen. Der linke und der rechte Korb können unabhängig voneinander gesteuert werden.

1. Legen Sie die Röstplatten in die Körbe. Durch die Röstplatte kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.

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

2. Tippen Sie auf . Der linke Korb wird automatisch ausgewählt.
3. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 6).

**Hinweis:** Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Optional können Sie eine individuelle Zeit und Temperatur einstellen, ohne eine Kochfunktion zu wählen.

4. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, Vorheizen hinzufügen/entfernen und eine Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.
  - a. Tippen Sie auf  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ , um die Temperatur oder die Zeit zu ändern. Die Temperatur oder die Zeit blinkt auf dem Display.
  - b. Tippen Sie auf die Tasten + oder –, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern.

**Hinweis:**

- Um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie die Taste + oder – gedrückt.
- Wenn Sie nicht auf  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  tippen, ändert sich die Temperatur automatisch, wenn Sie auf + oder – tippen.

# Heißluft-Frittieren mit zwei Körben (Forts.):

- c. Tippen Sie auf **SHAKE** (SCHÜTTELN), um eine Schüttelerinnerung hinzuzufügen oder zu entfernen.
- d. Tippen Sie auf **PREHEAT** (VORHEIZEN), um Vorheizen hinzuzufügen oder zu entfernen.

5. Falls Sie zuerst mit dem linken Korb kochen möchten, tippen Sie auf ►||

**Hinweis:** Grillen kann jeweils **nur** mit einem Korb verwendet werden.

- 6. Tippen Sie auf (R), um den rechten Korb auszuwählen. Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie Temperatur, Zeit, Vorheizen und Schüttelerinnerung ein.
- 7. Tippen Sie auf ►||, um das Heißluft-Frittieren mit beiden Körben zu starten.

**Hinweis:**

- Falls Sie den Garvorgang unterbrechen möchten, tippen Sie auf (L) oder (R) um einen Korb auszuwählen, und tippen Sie dann auf ►||.
  - Die beiden Körbe funktionieren unabhängig voneinander, sodass sich die Funktionen Vorheizen, Schüttelerinnerung, Garzeit usw. zwischen den Körben unterscheiden können.
8. Falls Sie Vorheizen ausgewählt haben, gibt die Heißluft-Fritteuse 3 Signaltöne ab und zeigt „Add Food (Lebensmittel hinzufügen)“ an, wenn das Vorheizen beendet ist. Legen Sie das Kochgut in den linken oder rechten Korb.
9. Falls Sie eine Schüttelerinnerung hinzugefügt haben, wird diese nach der Hälfte der Garzeit angezeigt. Die Heißluft-Fritteuse gibt 5 Signaltöne ab, und auf dem Display blinkt (SHAKE).
- a. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Die Heißluft-Fritteuse 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 Heißluft-Fritteuse ein.

**Hinweis:** Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 10).

- 10. Tippen Sie während der Kochzeit auf die linke oder rechte -Q-, um die Innenbeleuchtung einzuschalten und den Kochstatus der Speisen zu überwachen. Die Beleuchtung schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.
- 11. Die linke oder rechte Heißluft-Fritteuse gibt 3 Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „End“ angezeigt.

- 12. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

**ACHTUNG:** Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

- a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.
- b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. **[Abb. 3,1]**

- 13. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

## Sync Cook (Kochen synchronisieren)

Die Funktion „Sync Cook (Kochen synchronisieren)“ spiegelt die Einstellungen der gesamten Heißluft-Fritteuse, sodass der linke und der rechte Korb mit denselben Einstellungen für Zeit, Temperatur, Vorheizen und Schüttelerinnerung garen. So können Sie große Mengen auf einmal zubereiten.

- 1. Tippen Sie auf (U). Der linke Korb wird automatisch ausgewählt.
- 2. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 6).
- 3. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, Vorheizen hinzufügen/entfernen und eine Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen.
- 4. Tippen Sie auf SYNC COOK, um die Einstellungen von einem Korb in den anderen Korb zu kopieren. Sie können den linken oder rechten Korb einstellen und die Einstellungen werden auf den anderen Korb übertragen.
- 5. Tippen Sie auf ►||, um das Heißluft-Frittieren mit beiden Körben zu starten.

**Hinweis:**

- Falls ein Korb oder beide Körbe gerade kochen, funktioniert „Sync Cook (Kochen synchronisieren)“ nicht.
- Wenn Sie die Einstellungen (Zeit, Temperatur, Vorheizen usw.) ändern, während die Funktion „Sync Cook (Kochen synchronisieren)“ wirksam ist, wird die Funktion abgebrochen.
- Grillen **kann nicht** mit „Sync Cook (Kochen synchronisieren)“ verwendet werden.

## Sync Finish (Beenden synchronisieren)

Die Funktion „Sync Finish (Beenden synchronisieren)“ synchronisiert die Körbe so, dass sie zur gleichen Zeit fertig gegart werden.

1. Tippen Sie auf (⏏). Der linke Korb wird automatisch ausgewählt.
2. Wählen Sie eine Kochfunktion (siehe Seite 6).
3. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit einstellen, Vorheizen hinzufügen/entfernen und eine Schüttelerinnerung hinzufügen/entfernen.
4. Tippen Sie auf (R), um den rechten Korb auszuwählen. Eine Kochfunktion wählen und die Einstellungen anpassen.
5. Tippen Sie auf **SYNC FINISH**.
6. Tippen Sie auf ►||, um das Heißluft-Frittieren zu starten. Auf dem Display für den Korb mit der **kürzeren Garzeit** wird „Hold (Halten)“ angezeigt.
7. Wenn die Garzeiten beider Körbe übereinstimmen (sie haben dieselbe verbleibende Zeit), gibt die Heißluft-Fritteuse einen Signalton ab und der andere Korb beginnt automatisch mit dem Heißluft-Frittieren.
8. Beide Körbe werden zur gleichen Zeit fertig gegart.

**Hinweis:** Wenn Sie die Kocheinstellungen (Zeit, Temperatur, Vorheizen usw.) ändern, während die Funktion „Sync Finish (Beenden synchronisieren)“ wirksam ist, wird die Funktion abgebrochen.

## Schütteln von Kochgut

### Schüttelvorgang

- Nehmen Sie den Korb während des Kochvorgangs aus der Heißluft-Fritteuse heraus und schütteln, vermischen oder wenden Sie das Kochgut.
- a. Schütteln von Kochgut:
    - Halten Sie den Korbgriff aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Oberfläche. Schütteln Sie den Korb.
  - b. Falls der Korb zu schwer zum Schütteln ist:
    1. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
    2. Schütteln Sie den Korb vorsichtig.

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

- c. Für den Fall, dass der Korb zum Schütteln zu schwer ist und er heiße Flüssigkeiten enthält:

1. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
  2. Vermischen oder wenden Sie das Kochgut mit einer Zange.
- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display aus, 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 Heißluft-Fritteuse sonst Wärme verlieren kann.

### Zum Schütteln geeignetes Kochgut

- Kleine, aufeinander liegende Kochgutteile wie z. B. Pommes oder Nuggets 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. Auf **SHAKE (SCHÜTTELN)** tippen, um die Schüttelerinnerung einzuschalten. Bestimmte Funktionen verwenden die Schüttelerinnerung automatisch (siehe **Einstellungen der Kochfunktionen**, Seite 6).

### Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung warnt Sie mit 5 Signaltönen, und auf dem Display blinkt **((SHAKE))**.
- Wenn Sie den Korb nicht entfernen, ertönt die Schüttelerinnerung nach 1 Minute erneut, und auf dem Display wird dauerhaft **((SHAKE))** angezeigt.
- Die Schüttelerinnerung erlischt, sobald Sie den Korb herausnehmen.

## Kochanleitung

### Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gegart.
- Geben Sie **nicht** zu viel Kochgut in den Korb. Große Mengen an Kochgut können die Heizschlangen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.

### Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml/2 EL Öl hinzu.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.
- **Keine** Kochsprays mit Treibgasen verwenden. Treibgase können die Antihafbeschichtung der Frittierkörbe beschädigen.

### Hinweise zum Kochgut

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Kochgut speziell für den Backofen in der Heißluft-Fritteuse frittieren.
- 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 Heißluft-Fritteuse kochen, tropft Fett auf den Boden des Korbs. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie abgetropftes Fett hinterher aus.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluft-Fritteuse trocken.

### Pommes

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

**Hinweis:** Rezepte und Kochinspirationen finden Sie in der VeSync-App und im Rezeptbuch.

## Weitere Funktionen

### Kochstatus überwachen

- Tippen Sie auf , um die Innenbeleuchtung ein-/auszuschalten.
- Sie können das Kochgut durch das durchsichtige Korbfenster betrachten, ohne den Korb aus der Heißluft-Fritteuse zu nehmen.

#### **Hinweis:**

- Die Innenbeleuchtung schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.
- Wenn die Heißluft-Fritteuse kocht und Sie den Korb wieder einsetzen oder auf die Taste  tippen, schaltet sich die Innenbeleuchtung nach 30 Sekunden aus.

### Umschalten von Temperatureinheiten

- Halten Sie  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  3 Sekunden lang gedrückt.
- Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, und die Temperaturanzeige wechselt von Fahrenheit zu Celsius.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder auf Fahrenheit umzuschalten.

### Signalton ein-/ausschalten

- Halten Sie gleichzeitig die Tasten **PREHEAT (VORHEIZEN)** und **SHAKE (SCHÜTTELN)** 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um den Signalton wieder einzuschalten.

### Anhalten

- Tippen Sie auf , um den Kochvorgang zu unterbrechen. Die Heißluft-Fritteuse wärmt sich nicht weiter auf und  blinkt, bis Sie auf  tippen, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 3 Minuten schaltet sich die Heißluft-Fritteuse aus.
- Damit können Sie die Kochfunktion unterbrechen, ohne den Korb aus der Heißluft-Fritteuse zu nehmen.

### Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang automatisch.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

### Automatisches Abschalten

- Falls die Heißluft-Fritteuse auf keine aktiven Kochfunktionen eingestellt ist, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 3 Minuten Inaktivität aus.

## **Hinweis:**

- *Reinigen Sie den Korb und die Röstplatte der Heißluft-Fritteuse **immer** nach jedem einzelnen Gebrauch.*
- *Das Auslegen des Korbs mit Folie (außer der Röstplatte) kann die Reinigung erleichtern.*

1. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse 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 Heißluft-Fritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
3. Die Körbe und die Röstplatten sind spülmaschinengeeignet. Sie können sie auch mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

## **Hinweis:**

- *Die Körbe und die Röstplatten sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.*
  - *Nach dem Waschen kann es zu Wasserflecken auf dem Korbfenster kommen. Dies ist normal. Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse 15 Minuten lang laufen, um den Korb vollständig zu trocknen.*
4. Bei hartnäckigen Fettresten:
    - a. Verrühren Sie 30 ml/2 EL Backnatron und 15 ml/1 EL Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.

- b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf dem Korb und der Röstplatte und schrubben Sie sie. Lassen Sie die Paste 15 Minuten lang einwirken, bevor Sie sie abspülen.
  - c. Waschen Sie den Korb und die Röstplatte vor der Benutzung mit Wasser und Seife.
5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie das Gerät **nicht** in Wasser. Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizschlangen. **[Abb. 7]**
  6. Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse vor dem Gebrauch vollständig trocknen.

**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass die Heizschlangen vollkommen trocken ist, bevor Sie die Heißluft-Fritteuse einschalten.

# ZUBEHÖR

Für Ihre Heißluft-Fritteuse sind Zubehöriteile und Ersatzteile erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 15).

# PROBLEMLÖSUNG

| Problem                                                            | Mögliche Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Heißluft-Fritteuse lässt sich nicht einschalten.               | Überprüfen Sie, ob die Heißluft-Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                    | Setzen Sie den Korb fest in die Heißluft-Fritteuse ein.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Die Speisen sind nicht vollständig gekocht.                        | Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                    | Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Die Speisen sind ungleichmäßig gekocht.                            | Wenn Kochguteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe <b>Schütteln von Kochgut</b> , Seite 10).                                                                                                                                                                                         |
| Das Kochgut ist nicht kross.                                       | Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe <b>Kochanleitung</b> , Seite 11).                                                                                                                                                                                                                                       |
| Die Pommes frites sind nicht richtig durchgegart.                  | Siehe <b>Pommes frites</b> , Seite 11.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluft-Fritteuse schieben. | Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                    | Vergewissern Sie sich, dass die Röstplatte fest im Korb sitzt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.      | Die Heißluft-Fritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                    | Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluft-Fritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                    | Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter der Röstplatte an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Den Korb mit Vorsicht handhaben.                                                                                                  |
| Dunkler Rauch tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.                | Trennen Sie die Heißluft-Fritteuse 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> (Seite 15). |
| Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.        | Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum <b>Testlauf</b> (Seite 5), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 15).                           |
| Das Korbfenster ist verschmutzt oder beschlagen.                   | Waschen Sie den Korb in der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass er gründlich getrocknet wird.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bei Verwendung beider Körbe ist die Garzeit länger.                | Dies ist normal. Bei großen Mengen an Kochgut kann sich die Garzeit verlängern.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.                     | Die Temperaturüberwachung für den linken Korb weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 15).                                                                                                                                                                                                                      |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.                     | Die Temperaturüberwachung für den linken Korb weist einen Kurzschluss auf. Wenden Sie sich an unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 15).                                                                                                                                                                                                                             |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E21“.                    | Die Temperaturüberwachung für den rechten Korb weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 15).                                                                                                                                                                                                                     |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E22“.                    | Die Temperaturüberwachung für den rechten Korb weist einen Kurzschluss auf. Wenden Sie sich an unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 15).                                                                                                                                                                                                                            |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3“.                     | Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „E3“ angezeigt, wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 15).                                                                              |

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 15).

# INFORMATIONEN ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG

|                                                                                                              |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Produktname                                                                                                  | 8,5-Liter-Heißluft-Fritteuse mit zwei Körben |
| Modell                                                                                                       | CAF-R901-AEU                                 |
| Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren. |                                              |
| Kaufdatum                                                                                                    |                                              |
| Bestellnummer                                                                                                |                                              |

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND RICHTLINIE

### Cosori Eingeschränkte Produktgewährleistung

#### Zwei (2) Jahre\* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher

Die Arovast Corporation („Arovast“) garantiert für einen Zeitraum von **2 Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs**, dass das Produkt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist („Eingeschränkte Gewährleistungszeit“), vorausgesetzt, das Produkt wurde in Übereinstimmung mit den Gebrauchs- und Pflegehinweisen verwendet (z. B. in der vorgesehenen Umgebung und unter normalen Umständen). **\*Diese Gewährleistung schränkt nicht die Rechte ein, die Ihnen nach den geltenden nationalen oder regionalen Verbraucherschutzgesetzen in Ihrem Land zustehen, in welchen Fällen die beschränkte Gewährleistungszeit gemäß den geltenden Anforderungen verlängert wird.**

#### Ihre eingeschränkten Gewährleistungsleistungen

Während der eingeschränkten Gewährleistungszeit und vorbehaltlich dieser eingeschränkten Gewährleistungsrichtlinie wird Arovast nach eigenem und ausschließlichem Ermessen entweder (i) den Kaufpreis zurückerstatten, wenn der Kauf direkt im Cosori Onlineshop getätigt wurde, (ii) alle Material- oder Verarbeitungsfehler reparieren, (iii) das Produkt durch ein anderes Produkt von gleichem oder höherem Wert ersetzen oder (iv) eine Gutschrift in Höhe des Kaufpreises gewähren.

#### Wer ist abgedeckt?

Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer des Produkts und ist nicht auf einen späteren Besitzer des Produkts übertragbar, unabhängig davon, ob das Produkt während der angegebenen Laufzeit der eingeschränkten Gewährleistung den Besitzer gewechselt hat. Der Erstkäufer muss den Defekt oder die Fehlfunktion nachweisen und das Kaufdatum belegen, um die eingeschränkte Gewährleistung in Anspruch nehmen zu können.

#### Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern

Diese eingeschränkte Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Produkte, die von nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden. Die eingeschränkte Gewährleistung von Arovast erstreckt sich nur auf Produkte, die von autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden, die den Qualitätskontrollen von Arovast unterliegen und sich verpflichtet haben, deren Qualitätskontrollen zu befolgen. Bitte beachten Sie, dass Produkte, die von einer nicht autorisierten Website oder einem nicht autorisierten Händler erworben wurden, gefälscht, gebraucht oder defekt sein können oder nicht für die Verwendung in Ihrem Land geeignet sind. Sie können sich und Ihre Produkte schützen, indem Sie sicherstellen, dass Sie sie nur bei Arovast oder ihren autorisierten Händlern kaufen.

Wenn Sie Fragen zu einem bestimmten Verkäufer haben oder wenn Sie der Meinung sind, dass Sie Ihr Produkt von einem nicht autorisierten Verkäufer erworben haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienst-Team.

#### Was ist nicht abgedeckt?

- Wenn der Kaufbeleg in irgendeiner Weise verändert oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn die Modellnummer, die Seriennummer oder der Code des Produktionsdatums auf dem Produkt verändert, entfernt oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn das Produkt gegenüber seinem Originalzustand verändert wurde.
- Wenn das Produkt nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen und Hinweisen in der Bedienungsanleitung verwendet wurde.
- Schäden, die durch den Anschluss von Peripheriegeräten, Zusatzgeräten oder Zubehör verursacht werden, die/das nicht in der Bedienungsanleitung empfohlen werden/wird.
- Schäden oder Defekte, die durch Unfall, Missbrauch, unsachgemäße oder unzureichende Wartung verursacht wurden.
- Schäden oder Defekte, die durch eine Wartung oder Reparatur des Produkts verursacht wurden, die von einem nicht autorisierten Dienstleister oder von einer anderen Person als Arovast durchgeführt wurde.
- Schäden oder Defekte, die bei gewerblicher Nutzung, bei der Vermietung oder bei einer Nutzung, für die das Produkt nicht vorgesehen ist, auftreten.
- Wenn das Gerät beschädigt wurde, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden durch Tiere, Blitzschlag, abnormale Spannung, Feuer, Naturkatastrophen, Transport, Spülmaschine oder Wasser (es sei denn, in der Bedienungsanleitung ist ausdrücklich angegeben, dass das Produkt spülmaschinenfest ist).
- Zufällige Schäden und Folgeschäden.
- Schäden oder Defekte, die den Wert des Produkts übersteigen.

#### Beanspruchen Sie Ihre eingeschränkte Gewährleistung in 5 einfachen Schritten:

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Produkt noch innerhalb der angegebenen Gewährleistungszeit liegt.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Kopie der Rechnung und der Bestellnummer oder des Kaufbelegs haben.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihr Produkt bereit halten. Entsorgen Sie Ihr Produkt **NICHT**, bevor Sie sich mit uns in Verbindung gesetzt haben.
4. Wenden Sie sich an unser Kundendienst-Team.
5. Sobald unser Kundendienst-Team Ihre Anfrage genehmigt hat, senden Sie das Produkt bitte zusammen mit einer Kopie der Rechnung und der Bestell-ID zurück.

#### Einziges und ausschließliches Rechtsmittel

DIE VORSTEHENDE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG STELLT DIE AUSSCHLIESSLICHE HAFTUNG DER AROVAST CORPORATION UND IHR EINZIGES UND AUSSCHLIESSLICHES RECHTSMITTEL FÜR JEGLICHE VERLETZUNG DER GEWÄHRLEISTUNG ODER ANDERE NICHTKONFORMITÄT DES PRODUKTS DAR, DIE DURCH DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ABGEDECKT IST. DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG GILT EXKLUSIV UND ANSTELLE ALLER ANDEREN GEWÄHRLEISTUNGEN. KEIN MITARBEITER DER AROVAST CORPORATION ODER EINER ANDEREN PARTEI IST BEFUGT, EINE GARANTIE ZUSÄTZLICH ZU DER EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ZU GEBEN.

#### Haftungsausschluss der eingeschränkten Gewährleistungen

DIE AROVAST CORPORATION STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE VON AROVAST CORPORATION KAUFEN, IM Vollen UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER GEWÄHRLEISTUNGEN IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE AROVAST CORPORATION LEHNT HIERMIT ALLE GEWÄHRLEISTUNGEN JEGLICHER ART AB, OB AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, GESETZLICH ODER ANDERWEITIG, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTGÄNGIGKEIT,

DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

DE

#### Haftungsbeschränkungen

IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS IST DIE AROVAST CORPORATION, IHRE TOCHTERGESELLSCHAFTEN ODER IHRE LIZENZGEBER, DIENSTLEISTER, MITARBEITER, VERTRETER, LEITENDE ANGESTELLTE ODER DIREKTOREN IN KEINEM FALL HAFTBAR FÜR:

(a) SCHÄDEN JEGLICHER ART, DIE DURCH ODER IM ZUSAMMENHANG MIT VON AROVAST CORPORATION GEKAUFTEN PRODUKTEN ENTSTANDEN SIND UND DEN VOM KÄUFER FÜR DIESE PRODUKTE BEZAHLTEN KAUFFREIS ÜBERSTEIGEN, ODER

(b) INDIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, FOLGESCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, SELBST WENN DIE AROVAST CORPORATION ODER EINER IHRER LIEFERANTEN AUF DIE MÖGLICHKEIT ODER DIE WAHRSCHEINLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN HINGEWIESEN WURDE.

UND UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE DURCH UNERLAUBTE HANDLUNGEN (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT), VERTRAGSBRUCH ODER ANDERWEITIG VERURSACHT WURDEN. UNSERE HAFTUNG ÜBERSTEIGT UNTER KEINEN UMSTÄNDEN DEN TATSÄCHLICHEN BETRAG, DEN SIE FÜR DAS FEHLERHAFT PRODUKT BEZAHLT HABEN, UND WIR HAFTEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN FÜR FOLGESCHÄDEN, BEILÄUFIG ENTSTANDENE SCHÄDEN, BESONDERE SCHÄDEN ODER STRAFSCHADENSERSATZ, OB DIREKT ODER INDIREKT.

AUSSER IN DEN FÄLLEN, IN DENEN DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG GILT, ÜBERNIMMT DIE AROVAST CORPORATION KEINE HAFTUNG FÜR KOSTEN, DIE MIT DEM ERSATZ ODER DER REPARATUR VON BEI IHR ERWORBENEN PRODUKTEN VERBUNDEN SIND, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ARBEITS-, INSTALLATIONS- ODER ANDERE KOSTEN, DIE DEM BENUTZER ENTSTEHEN, UND INSBESONDERE ALLE KOSTEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER ENTFERNUNG ODER DEM ERSATZ EINES PRODUKTS.

#### Andere Rechte, die sie möglicherweise haben

EINIGE GERICHTSBARKEITEN ERLAUBEN DIES NICHT: (1) AUSSCHLUSS STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; (2) BEGRENZUNG DER DAUER STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; UND/ODER (3) AUSSCHLUSS ODER BEGRENZUNG BEILÄUFIG ENTSTANDENER SCHÄDEN ODER FOLGESCHÄDEN; DAHER GELTEN DIE HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE IN DIESER RICHTLINIE MÖGLICHERWEISE NICHT FÜR SIE. IN DIESEN GERICHTSBARKEITEN HABEN SIE NUR DIE STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, DIE NACH GELTENDEM RECHT AUSDRÜCKLICH ZU GEWÄHREN SIND. DIE EINSCHRÄNKUNGEN DER GEWÄHRLEISTUNG, HAFTUNG UND RECHTSMITTEL GELTEN IM GRÖSSTMÖGLICHEN GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG.

OBWOHL DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG IHNEN BESTIMMTE RECHTE EINRÄUMT, KÖNNEN SIE IN IHRER RECHTSORDNUNG MÖGLICHERWEISE WEITERE RECHTE HABEN. DIESE ERKLÄRUNG ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG UNTERLIEGT DEN FÜR SIE UND DAS PRODUKT GELTENDEN GESETZEN. BITTE INFORMIEREN SIE SICH ÜBER DIE GESETZE IN IHREM LAND, UM IHRE RECHTE VOLLSTÄNDIG ZU VERSTEHEN.

#### Änderungen dieser Richtlinie

Wir können die Bedingungen und die Verfügbarkeit dieser eingeschränkten Gewährleistung nach eigenem Ermessen ändern, aber alle Änderungen sind nicht rückwirkend.

Diese Gewährleistung wird gewährt durch:

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

## KUNDENDIENST

### Arovast Corporation

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

\*Um Ihr Problem schneller zu lösen, überprüfen Sie bitte Ihren Einkaufskanal und kontaktieren Sie die entsprechende Kundendienstadresse unten.

**E-Mail:** support.de@cosori.com  
support.europe@cosori.com (Einzelhändler)

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

## ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE GEZAUBERT HABEN

Wir hoffen, dass wir Ihnen hiermit weitergeholfen haben. Wir freuen uns schon auf Ihre herrlichen Kreationen, und hoffen, dass Sie Ihre Fotos mit uns teilen möchten! Unsere Community wartet bereits auf Ihre Uploads – wählen Sie unten einfach Ihre bevorzugte Plattform aus. Aufnehmen, Hashtag und los geht's, Cosori-Koch!

### @CosoriCooks



### @Cosori



# Índice

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Contenido de la caja                          | 1  |
| Especificaciones                              | 1  |
| Precauciones y advertencias importantes       | 2  |
| Información para conocer su freidora por aire | 4  |
| Antes del primer uso                          | 5  |
| Uso de la freidora por aire                   | 6  |
| Cuidado y mantenimiento                       | 12 |
| Accesorios                                    | 12 |
| Solución de problemas                         | 13 |
| Información de garantía limitada              | 14 |
| Atención al cliente                           | 15 |

# Contenido de la caja

- 1 x Freidora por aire de 8,5 litros, con doble cesta
- 2 x Placas de cocción
- 1 x Manual de usuario
- 1 x Guía de referencia rápida
- 1 x Rejilla para hornear
- 1 x Rejilla para brochetas
- 5 x Brochetas

ES

# Especificaciones

|                                     |                                                              |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Modelo                              | CAF-R901-AEU                                                 |
| Fuente de alimentación              | CA 220 V a 240 V, 50 Hz                                      |
| Potencia nominal                    | 1750 W                                                       |
| Capacidad                           | 8,5 l/9,0 qt (suficiente para servir a entre 3 y 5 personas) |
| Rango de temperaturas               | Entre 35 °C y 230 °C/ entre 95 °F y 450 °F                   |
| Rango de tiempo                     | De 1 min a 48 h                                              |
| Dimensiones (con el mango incluido) | 44,0 x 39,1 x 30,3 cm/ 17,3 x 15,4 x 11,9 in                 |
| Peso                                | 9,0 kg/19,8 lb                                               |

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ES

## PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

### Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Utilice los mangos.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **PRECAUCIÓN:** La placa de cocción caliente podría caerse al dar la vuelta a la cesta.

#### Nota:

- *Inserta firmemente la placa de cocción en la cesta para reducir la posibilidad de que se caiga.*
- **Siempre** utilice pinzas para retirar con cuidado la comida caliente.

### Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no** sumerja la carcasa, el cable ni el enchufe de la **freidora por aire** en agua u otros líquidos.
- Supervise atentamente a los niños que estén cerca de la freidora por aire.
- Desenchufe la freidora cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- **No** utilice la freidora por aire si está dañada o no funciona, o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 15).
- **No** utilice piezas de recambio ni accesorios de terceros, ya que podrían causar lesiones.
- **No** utilice la freidora en exteriores.
- **No** coloque la freidora por aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos ni dentro de un horno caliente.
- Tenga especial cuidado al mover la freidora por aire (o al extraer la cesta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **Siempre** coloque la placa de cocción sobre una superficie resistente al calor, después de sacarla de la cesta.
- **No** limpie la freidora con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo abrasivo y hacer contacto con los componentes eléctricos, con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloque nada encima de la freidora por aire. **No** almacene nada dentro de la freidora por aire.

- Utilice la freidora por aire **únicamente** tal como se describe en este manual.
- Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos si se les supervisa o instruye sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento a cargo del usuario, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que **no** jueguen con este aparato.
- Esta freidora por aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- No está diseñada para uso comercial. Uso doméstico **exclusivamente**.

### Mientras se fríe por aire

- La freidora por aire funciona con aire caliente **únicamente**. **Nunca** llene las cestas con aceite ni con grasa.
- **Nunca** use la freidora por aire sin la cesta colocada en su lugar.
- **No** coloque alimentos demasiado grandes ni utensilios metálicos dentro de la freidora por aire.
- **No** llene demasiado la cesta de la freidora. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.
- **No** use rociadores de cocina con gases propelentes. Los gases propelentes pueden dañar el revestimiento de las cestas de la freidora por aire.
- **No** toque la cesta ni la placa de cocción mientras se fríe por aire ni inmediatamente después.
- **No** coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora por aire. Puede utilizar papel vegetal o de aluminio.
- **Nunca** coloque papel vegetal, papel para hornear ni papel de aluminio dentro de la freidora por aire sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con los serpentines calentadores.
- **Nunca** coloque alimentos delgados ni livianos, como copos de maíz, dentro de la freidora por aire, y preste atención a los trozos pequeños de comida. La circulación del aire puede causar que los alimentos delgados y livianos o los trozos pequeños

de comida se eleven y entren en contacto con los serpentines calentadores.

- **Siempre** utilice recipientes resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Mantenga la freidora por aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Utilice la freidora sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos.
- Apague la freidora por aire y desenchúfela de inmediato si ve que emite humo oscuro. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el humo oscuro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con **Atención al cliente** (página 15).
- **No** deje la freidora por aire desatendida mientras la utiliza.
- Para apagar la freidora por aire, pulse el botón  una vez. El botón  permanecerá de color naranja y todos los demás botones se apagarán.
- Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.

## Enchufe y cable (Figura 2)

- **No** deje que el cable de alimentación (ni ningún cable de extensión) cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Si el cable de suministro se encuentra dañado, lo debe reemplazar el fabricante, uno de sus agentes de servicio o una persona con calificaciones similares, a fin de evitar riesgos.

**Nota:** Esta freidora por aire utiliza un cable de alimentación corto, para reducir el riesgo de enredos o tropezos. Use cables de extensión con cuidado. La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser tan alta como la capacidad de la freidora por aire (consulte la página 2).

- Esta freidora por aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse a un centro de recolección adecuado para su reciclaje. La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, contáctese con su municipalidad local, servicio de eliminación de residuos o tienda en donde compró este producto.

Este producto cumple con la normativa de restricción de sustancias peligrosas (RoHS).

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

## Cables de extensión

- Existen cables de extensión de mayor longitud que pueden utilizarse siempre que se tomen medidas de precaución. Si se utiliza un cable de extensión más largo:
  - La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica de la freidora por aire.
  - El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar del cable o puedan tropezarse con este involuntariamente.
- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast o personal cualificado debe sustituirlo, a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con Atención al cliente (página 15).
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

## Campos electromagnéticos (EMF)

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

**ADVERTENCIA:** Los objetos marcados con el siguiente símbolo podrían alcanzar altas temperaturas y deben manipularse con cuidado.



**PRECAUCIÓN:**  
Superficie caliente.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN PARA CONOCER SU FREIDORA POR AIRE

ES

La freidora por aire COSORI emplea una tecnología de circulación rápida de aire a 360°, para cocinar con una cantidad mínima o inexistente de aceite una comida rápida, crujiente y deliciosa, con hasta un 85 % menos de calorías que la comida que se prepara con las freidoras de aceite. Gracias a sus controles de un solo toque, fáciles de usar, sus dos cestas antiadherentes y su diseño intuitivo y seguro, la freidora por aire COSORI es la estrella de su cocina.

**Nota:**

- **No** intente abrir la parte superior de la freidora por aire. No es una tapa.
- La cesta y la placa de cocción están hechas de metal de aluminio, con una película antiadherente.

*\* Probado con patatas fritas.*

## Diagrama de la freidora por aire (Figura 1.1)

- |                          |                        |                            |
|--------------------------|------------------------|----------------------------|
| 1. Entrada de aire       | 6. Panel de control    | 10. Mango de la cesta      |
| 2. Salida de aire        | 7. Placa de cocción    | 11. Rejilla para hornear   |
| 3. Mangos de la carcasa  | 8. Cesta               | 12. Rejilla para brochetas |
| 4. Cable de alimentación | 9. Ventana de la cesta | 13. Brocheta               |
| 5. Respiraderos          |                        |                            |

## Diagrama de la pantalla (Figura 1.2)

**Nota:**

- Cuando toca un botón para utilizar una función de cocción, este se volverá azul para mostrar que está activo. Si vuelve a tocar el botón, se anulará la selección de la función y se volverá a freír por aire, de forma manual.
- Para guardar o restablecer funciones de cocción, consulte los **Ajustes de las funciones de cocción** (página 6).

### Panel de control (Figura 1.2)

- |                                                                                             |                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Encendido/apagado                                                                        | K. Luz de cocción encendida/apagada                                                                                                   |
| B. Controles de la cesta izquierda                                                          | L. Encender/apagar la función para precalentar: Tocar este botón mientras se utiliza la función de cocción o se cocina en modo manual |
| C. Controles para ambas cestas                                                              | M. Sincronizar finalización (consulte la página 10)                                                                                   |
| D. Controles de la cesta derecha                                                            | N. Sincronizar cocción (consulte la página 9)                                                                                         |
| E. Inicio/pausa                                                                             | O. Recordatorio para remover los alimentos encendido/apagado                                                                          |
| F. Disminuir tiempo/temperatura                                                             | P. Seleccionar la cesta derecha: Pulsar y mantener este botón para deseleccionar la cesta                                             |
| G. Cambiar entre el control del tiempo y la temperatura                                     |                                                                                                                                       |
| H. Aumentar tiempo/temperatura                                                              |                                                                                                                                       |
| I. Funciones de cocción                                                                     |                                                                                                                                       |
| J. Seleccionar la cesta izquierda: Pulsar y mantener este botón para deseleccionar la cesta |                                                                                                                                       |

## Pantalla (Figura 1.2)

- Q. Pantalla de temperatura
- R. Pantalla de tiempo

## Mensajes de la pantalla (Figura 1.3)

- La función de cocción ha finalizado
- Recordatorio para remover o voltear alimentos
- La freidora por aire está precalentada. Añada alimentos a la cesta. La cocción comenzará cuando se vuelva a insertar la cesta.
- Volver a insertar la cesta.
- En la función Sync Finish (Sincronización de finalización), esta cesta no empieza a cocinar hasta que se sincronice el tiempo de cocción con el de la otra cesta.

## ANTES DEL PRIMER USO

### Preparación

- Retire todo el embalaje del interior y del exterior de la freidora por aire, incluido cualquier adhesivo temporal y envoltorio de plástico.
- Coloque la freidora por aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgala alejada de zonas que puedan dañarse a causa del aire caliente o vapor (como paredes o armarios).

**Nota:** Deje un espacio de, al menos, 5 pulgadas/13 cm detrás y arriba de la freidora por aire. [Figura 3] Deje espacio suficiente frente a la freidora por aire para retirar la cesta.

- Lave bien las cestas y las placas de cocción, ya sea en un lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.

**Nota:** Es posible que queden gotas de agua en la ventana de la cesta después del lavado. Esto es normal. Ponga la freidora por aire en funcionamiento durante 15 minutos para secar la cesta por completo.

- Limpie el interior y el exterior de la freidora por aire con una bayeta ligeramente humedecida. Séquela con un paño.
- Vuelva a colocar las placas de cocción en las cestas y a continuación, coloque las cestas dentro de la freidora por aire. [Figura 4]

### Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento lo ayudará a familiarizarse con la freidora por aire, a asegurarse de que funcione correctamente y a eliminar posibles residuos durante el proceso.

- Asegúrese de que la freidora por aire esté vacía y enchúfela.
- Toque el botón . La pantalla mostrará "200 °C" y "15 MIN".
- Toque el botón **SHAKE** (Remover) para apagar el Recordatorio para remover los alimentos y toque el botón **PREHEAT** (Precalentar) para eliminar la función de precalentamiento. Toque el botón  y use + y – para establecer la temperatura y el tiempo a "205 °C" y "5 MIN".
- Toque el botón  para copiar los ajustes de la cesta de la izquierda en la cesta de la derecha.
- Toque el botón  para comenzar a calentar. Cuando termine la prueba de funcionamiento, la freidora por aire emitirá un pitido.
- Saque las cestas y deje que se enfrién durante 5 minutos. Después, coloque las cestas vacías nuevamente en la freidora por aire.
- Repita los pasos de 2 a 5 para comprobar la freidora por aire de manera exhaustiva.
- Saque las cestas. Esta vez, deje enfriar las cestas por completo, durante entre 10 y 30 minutos.

**Nota:**

- Todas las freidoras por aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 15).
- Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.

# USO DE LA FREIDORA POR AIRE

ES

## Freír por aire

### Nota:

- **No** coloque nada encima de la freidora por aire. Esto representa un riesgo de incendio e impide el flujo de aire, lo que causa malos resultados a la hora de freír por aire. **[Figura 5]**
- Una freidora por aire no es una freidora de aceite. **No** llene la cesta con aceite, grasa de freír ni ningún líquido.
- Tenga cuidado con el vapor caliente cuando saque la cesta de la freidora por aire.

## Ajustes de las funciones de cocción

Utilizar una función de cocción es la forma más fácil de freír por aire. Las funciones de cocción están programadas con los tiempos y las temperatura ideales para cocinar determinados alimentos.

- Puede personalizar el tiempo y la temperatura de una función, los ajustes de la función Preheat (Precalentar) y los ajustes de la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos), a menos que se indique lo contrario.
- Para personalizar una función:
  - Elija una función y ajuste el tiempo y la temperatura. De manera opcional, añada/elimine la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos) al tocar **SHAKE** (Remover), y añada/elimine la función para precalentar, al tocar **PREHEAT** (Precalentar).

**Nota:** Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsados los botones **+** o **-**.

- Mantenga pulsado el botón de la función, hasta que la freidora por aire emita un pitido.
- Para restablecer una función:
  - Sin realizar ningún cambio, mantenga pulsado el botón de la función y  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  al mismo tiempo, durante 3 segundos, hasta que la freidora por aire emita un pitido.
- Para restablecer todas las funciones:
  - Mantenga pulsado **(L)** y **(R)** al mismo tiempo, durante 3 segundos, hasta que la freidora por aire emita un pitido.

# Tabla de cocción

Los resultados pueden variar. Consulte nuestro Libro de recetas y la Guía de referencia rápida, para obtener una guía sobre cómo personalizar las funciones, y así, obtener resultados perfectos.

**Nota:** La freidora por aire recordará los ajustes de la función de cocción más reciente la próxima vez que la encienda.

ES

| Función                                       | Default Temperature<br>(Temperatura predeterminada) | Default Time<br>(Tiempo predeterminado) | Preheat<br>(Precalentar) | Shake Reminder<br>(Recordatorio para remover los alimentos)* |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------|
| FREÍR POR AIRE<br>(AIR FRY)                   | 200 °C/390 °F                                       | 15 min                                  | Sí                       | Sí                                                           |
| ROSTIZAR (ROAST)                              | 220°C/425°F                                         | 10 min                                  | Sí                       | Sí                                                           |
| RECALENTAR<br>(REHEAT)                        | 165 °C/330 °F                                       | 10 min                                  | Sí                       | Sí                                                           |
| HORNEAR (BAKE)                                | 160 °C/325 °F                                       | 25 min                                  | Sí                       | No                                                           |
| GRILLAR (GRILL)**                             | 230°C/450°F                                         | 5 min                                   | Sí                       | No                                                           |
| Deshidratador<br>(Dehydrate)<br>(SECAR [DRY]) | 55°C/130°F                                          | 6 h                                     | No                       | No                                                           |

\* Consulte **Remover los alimentos** (página 10)

\*\* La función Grill (Grillar) **solo** puede usarse con una cesta por vez.

## Freír por aire con una sola cesta

Si lo desea, puede utilizar su freidora por aire con la cesta izquierda o la derecha **solamente**.

1. Coloque la placa de cocción dentro de la cesta. La placa de cocción permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.

**Nota:** La placa de cocción no se puede utilizar para todas las recetas, como panecillos y panes.

2. Toque el botón (L). La cesta izquierda se selecciona automáticamente.
3. Seleccione una función de cocción (consulte la página 6).

**Nota:** Las funciones de cocción están programadas con los tiempos y las temperatura ideales para cocinar determinados alimentos. También puede establecer un tiempo y una temperatura personalizados sin elegir una función.

### Para utilizar solamente la cesta derecha:

- a. Mantenga pulsado el botón (L) durante 3 segundos., para deseleccionar la cesta izquierda.
- b. Toque el botón (R) para seleccionar la cesta derecha.

4. De manera opcional, ajuste la temperatura y el tiempo, añada/elimine la función Preheat (Precalentar) y añada/elimine la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos). Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.

- a. Toque el botón  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  para cambiar la temperatura o el tiempo. La temperatura o el tiempo parpadeará en la pantalla.
- b. Toque los botones + o - para cambiar la temperatura o el tiempo.

**Nota:**

- Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsados los botones + o -.

## Freír por aire con una sola cesta (continuación):

- Si no toca el botón **TEMP TIME**, al tocar los botones **+** o **—** se cambiará la temperatura automáticamente.
  - c. Toque el botón **SHAKE** (Remover) para añadir/eliminar la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos).
  - d. Toque el botón **PREHEAT** (Precalentar) para añadir/eliminar la función Preheat (Precalentar).
5. Toque el botón **▶||** para comenzar a freír por aire.
  6. Si se selecciona Preheat (Precalentar), la freidora por aire emitirá 3 pitidos y mostrará **"Add Food"** (Añadir alimentos) cuando finalice el precalentamiento. Añada alimentos a la cesta.
  7. Si añadió la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos), este aparecerá a la mitad del tiempo de cocción. La freidora por aire emitirá 5 pitidos, y **(SHAKE)** parpadeará en la pantalla.
    - a. Extraiga la cesta de la freidora por aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. La freidora por aire pausará la cocción automáticamente, y la pantalla se apagará hasta que se cambie la cesta.
    - b. Remueva o volteé los alimentos.
    - c. Coloque la cesta nuevamente en la freidora por aire.

**Nota:** Consulte **Remover los alimentos** (página 10).

8. Durante la cocción, toque el botón **☼** para encender la luz de cocción y controlar el estado de cocción de los alimentos. La luz se apagará de forma automática después de 2 minutos.
9. La freidora por aire emitirá 3 pitidos cuando finalice. La pantalla mostrará **"End"** (Fin).
10. Extraiga la cesta de la freidora por aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

**PRECAUCIÓN:** La placa de cocción caliente podría caerse al dar la vuelta a la cesta.

- a. Asegúrese de que la cesta esté en una superficie plana.
  - b. Tenga cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulados en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta. **[Figura 6]**
11. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

## Freír por aire con dos cestas

Utilice su freidora por aire con dos cestas para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo. Las cestas izquierda y derecha pueden ser controladas por separado entre sí.

1. Coloque las placas de cocción dentro de las cestas. La placa de cocción permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.

**Nota:** La placa de cocción no se puede utilizar para todas las recetas, como panecillos y panes.

2. Toque el botón **(U)**. La cesta izquierda se selecciona automáticamente.
3. Seleccione una función de cocción (consulte la página 6).

**Nota:** Las funciones de cocción están programadas con los tiempos y las temperatura ideales para cocinar determinados alimentos. También puede establecer un tiempo y una temperatura personalizados sin elegir una función.

4. De manera opcional, ajuste la temperatura y el tiempo, añada/elimine la función Preheat (Precalentar) y añada/elimine la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos). Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
  - a. Toque el botón **TEMP TIME** para cambiar la temperatura o el tiempo. La temperatura o el tiempo parpadeará en la pantalla.
  - b. Toque los botones **+** o **—** para cambiar la temperatura o el tiempo.

**Nota:**

- Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsados los botones **+** o **—**.
- Si no toca el botón **TEMP TIME**, al tocar los botones **+** o **—** se cambiará la temperatura automáticamente.

## Freír por aire con dos cestas (continuación):

- c. Toque el botón **SHAKE** (Remover) para añadir/eliminar la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos).
  - d. Toque el botón **PREHEAT** (Precalentar) para añadir/eliminar la función Preheat (Precalentar).
5. Para cocinar con la cesta izquierda primero, toque el botón ►||.

**Nota:** La función *Grill (Asar)* **solo** puede usarse con una cesta por vez.

6. Toque el botón (R) para seleccionar la cesta derecha. Seleccione una función de cocción y ajuste la temperatura, el tiempo, y las funciones Preheat (Precalentar) y Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos).
7. Toque el botón ►|| para empezar a freír por aire con ambas cestas.

### Nota:

- A fin de pausar la cocción, toque el botón (L) o (R) para seleccionar una cesta, a continuación, toque el botón ►||.
  - Las dos cestas funcionan por separado, de modo que las funciones Preheat (Precalentar), Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos), el tiempo de cocción, etc. podrán ser diferentes en las dos cestas.
8. Si se selecciona Preheat (Precalentar), la freidora por aire emitirá 3 pitidos y mostrará "Add Food" (Añadir alimentos) cuando finalice el precalentamiento. Añada alimentos en la cesta izquierda o derecha.
  9. Si añadió la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos), este aparecerá a la mitad del tiempo de cocción. La freidora por aire emitirá 5 pitidos, y (SHAKE) parpadeará en la pantalla.
    - a. Extraiga la cesta de la freidora por aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. La freidora por aire pausará la cocción automáticamente, y la pantalla se apagará hasta que se cambie la cesta.
    - b. Remueva o voltee los alimentos.
    - c. Coloque la cesta nuevamente en la freidora por aire.

**Nota:** Consulte **Remover los alimentos** (página 10).

10. Durante la cocción, toque el botón ☼ izquierda o derecha para encender la luz de cocción y controlar el estado de cocción de los alimentos. La luz se apagará de forma automática después de 2 minutos.

11. La freidora por aire izquierda o derecha emitirá 3 pitidos cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
12. Extraiga la cesta de la freidora por aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

**PRECAUCIÓN:** La placa de cocción caliente podría caerse al dar la vuelta a la cesta.

- a. Asegúrese de que la cesta esté en una superficie plana.
- b. Tenga cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulados en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta. **[Figura 3.1]**

13. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

## Sincronización de cocción

La función Sync Cook (Sincronización de cocción) iguala todos los ajustes de la freidora por aire, de modo que las cestas izquierda y derecha cocinen con los mismos ajustes de tiempo y temperatura, y las mismas funciones Preheat (Precalentar) y Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos). Esto le permite cocinar grandes cantidades de comida de una sola vez.

1. Toque el botón (L). La cesta izquierda se selecciona automáticamente.
2. Seleccione una función de cocción (consulte la página 6).
3. De manera opcional, ajuste la temperatura y el tiempo, añada/elimine la función Preheat (Precalentar) y añada/elimine la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos).
4. Toque el botón <sup>SYNC</sup>COOK para copiar los ajustes de una cesta a la otra. Puede configurar la cesta izquierda o la derecha y los ajustes se igualarán en la otra cesta.
5. Toque el botón ►|| para empezar a freír por aire con ambas cestas.

### Nota:

- Si una o ambas cestas ya se encuentran cocinando en ese momento, la función Sync Cook (Sincronización de cocción) no funcionará.
- Ajustar las configuraciones (tiempo, temperatura, Precalentar, etc.) durante el funcionamiento de Sync Cook (Sincronización de cocción) causará que esta función se cancele.
- La función *Grill (Asar)* **no** puede utilizarse junto con la función Sync Cook (Sincronización de cocción).

## Sincronizar finalización

La función Sync Finish (Sincronizar finalización) sincroniza las cestas para que finalicen la cocción al mismo tiempo.

ES

1. Toque el botón (L). La cesta izquierda se selecciona automáticamente.
2. Seleccione una función de cocción (consulte la página 6).
3. De manera opcional, ajuste la temperatura y el tiempo, añada/elimine la función Preheat (Precalentar) y añada/elimine la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos).
4. Toque el botón (R) para seleccionar la cesta derecha. Seleccione una función de cocción y ajuste las configuraciones.
5. Toque el botón **SYNC FINISH**.
6. Toque el botón ►|| para comenzar a freír por aire. La pantalla de la cesta con **el tiempo de cocción más corto** mostrará "Hold" (Esperar).
7. Cuando los tiempos de cocción de ambas cestas coincidan (tengan la misma cantidad de tiempo restante), la freidora por aire emitirá un pitido, y la otra cesta comenzará automáticamente a freír por aire.
8. La cocción en ambas cestas finalizará al mismo tiempo.

**Nota:** Ajustar las configuraciones (tiempo, temperatura, Precalentar, etc.) durante el funcionamiento Sync Finish (Sincronizar de finalización) causará que esta función se cancele.

## Remover los alimentos

### Cómo removerlos

- Durante la cocción, quite la cesta de la freidora por aire y remueva, mezcle o voltee los alimentos.
  - a. Para remover los alimentos:
    - Sostenga el mango de la cesta justo por encima de una superficie resistente al calor, por motivos de seguridad. Remueva la cesta.
  - b. Si la cesta está demasiado pesada para removerla:
    1. Coloque la cesta sobre un soporte o una superficie resistente al calor.
    2. Bata la cesta con cuidado.

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

- c. Si la cesta está demasiado pesada para removerla y tiene líquidos calientes:

1. Coloque la cesta sobre un soporte o una superficie resistente al calor.
2. Utilice pinzas para mezclar o voltear los alimentos.

- Cuando retire la cesta, la freidora por aire pausará la cocción de forma automática. Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se vuelva a colocar la cesta.
- Cuando vuelva a colocar la cesta, la cocción se reanudará de forma automática.
- Evite remover durante más de 30 segundos, ya que la freidora por aire podría empezar a enfriarse.

### Qué alimentos remover

- Suele ser necesario remover los alimentos pequeños que se amontonan, como las patatas fritas o los nuggets.
- Si no se remueven, es posible que no queden crujientes ni se cocinen de manera uniforme.
- Puede voltear otros alimentos, como un bistec, para que se doren por igual.

### Cuándo remover los alimentos

- Remueva o voltee los alimentos una vez a mitad de la cocción, o más veces si lo desea.
- La función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos) está diseñada para recordarle que controle la comida. Toque el botón **SHAKE** (Remover) para encender el Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos). Algunas funciones utilizan la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos) de manera automática (consulte **Ajustes de las funciones de cocción**, página 6).

### Recordatorio para remover los alimentos

- La función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos) le avisará con 5 pitidos y ((SHAKE)) parpadeará en la pantalla.
- Si no retira la cesta, la función Shake Reminder (Recordatorio para remover los alimentos) volverá a emitir un pitido después de 1 minuto, y la pantalla mostrará ((SHAKE)) de manera fija.
- El Recordatorio para remover los alimentos desaparecerá cuando saque la cesta.

# Guía de cocción

## Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.
- **No** introduzca los alimentos a presión. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.

## Uso del aceite

- Añada una pequeña cantidad de aceite a sus platos, para que queden más crujientes. No utilice 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.
- **No** use rociadores de cocina con gases propelentes. Los gases propelentes pueden dañar el revestimiento antiadherente de las cestas de la freidora por aire.

## Consejos sobre los alimentos

- Puede freír por aire cualquier comida congelada que se pueda cocinar en el horno.
- Para hacer pasteles, empanadillas o cualquier plato con relleno o masa, coloque los ingredientes en un recipiente resistente al calor, antes de introducirlos en la cesta.
- Al freír por aire alimentos con alto contenido de grasa, esta se acumulará en el fondo de la cesta. Para evitar el exceso de humo al cocinar, vierta los restos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido provocan salpicaduras y bastante humo. Séquelos dando toquitos, antes de freírlos por aire.

## Patatas fritas

- Añada entre 8 y 15 mL/entre ½ y 1 cucharada (medida estadounidense) de aceite para que los alimentos queden crujientes.
- Cuando vaya a freír patatas, sumerja las patatas crudas en agua durante 15 minutos, a fin de quitarles el almidón, antes de freírlas. Séquelas dando toquitos con un paño, antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas queden más crujientes, córtelas en trozos pequeños. Intente cortar las patatas fritas en tiras de 0,6 por 7,6 cm/de ¼ por 3 in.

**Nota:** Si desea obtener recetas o inspiración para cocinar, consulte el Libro de recetas y la aplicación VeSync.

# Más funciones

## Supervisión del estado de cocción

- Toque el botón  para encender o apagar la luz de cocción.
- Mire a través de la ventana transparente de la cesta la comida que se esté cocinando, sin tener que retirar la cesta de la freidora por aire.

### Nota:

- La luz de cocción se apagará de forma automática después de 2 minutos.
- Cuando la freidora por aire está cocinando, y usted vuelve a insertar la cesta o toca el botón , la luz de cocción se apagará después de 30 segundos.

## Cambio de unidades de temperatura

- Mantenga pulsado <sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub> durante 3 segundos.
- La freidora por aire emitirá un pitido, y la unidad de temperatura cambiará de Fahrenheit a Celsius.
- Repita para volver a Fahrenheit.

## Activar/desactivar el sonido

- Mantenga pulsado **PREHEAT** (Precalentar) y **SHAKE** (Remover) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la freidora por aire emita un pitido.
- Repita para volver a activar el sonido.

## Pausar

- Toque el botón  para pausar la cocción. La freidora por aire dejará de calentar, y el símbolo  parpadeará hasta que toque el botón  para continuar cocinando.
- Después de 3 minutos de inactividad, la freidora por aire se apagará.
- Esto permite pausar la función de cocción sin retirar la cesta de la freidora por aire.

## Continuar cocinando automáticamente

- Si saca la cesta, la freidora por aire pausará la cocción de manera automática.
- Al colocar la cesta de nuevo, la freidora por aire continuará cocinando automáticamente, en función de sus ajustes previos.

## Apagado automático

- Si la freidora por aire no tiene funciones de cocción activas, borrará todos los ajustes y se apagará después de 3 minutos de inactividad.

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

---

ES

## **Nota:**

- Después de cada uso, limpie **siempre** las cestas y las placas de cocción de la freidora por aire.
  - Recubra la cesta con papel de aluminio (excepto la placa de cocción) para que resulte más fácil limpiarla.
1. Apague y desenchufe la freidora por aire. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque las cestas para un enfriamiento más rápido.
  2. Limpie el exterior de la freidora por aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
  3. Las cestas y las placas de cocción son aptas para lavavajillas. También puede lavarlas con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Enjuáguelas si fuera necesario.

## **Nota:**

- Las cestas y las placas de cocción tienen una película antiadherente. Evite usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.
  - Es posible que queden gotas de agua en la ventana de la cesta después del lavado. Esto es normal. Ponga la freidora por aire en funcionamiento durante 15 minutos para secar la cesta por completo.
4. Para quitar la grasa más incrustada:
    - a. En un cuenco pequeño, mezcle 30 mL/2 cucharadas (medida estadounidense) de bicarbonato y 15 mL/1 cucharada (medida estadounidense) de agua para formar una pasta fácil de extender.

- b. Use una esponja para extender la pasta sobre la cesta y la placa de cocción, y frótelas. Déjelas reposar durante 15 minutos antes de enjuagarlas.
  - c. Lave la cesta y la placa de cocción con agua y jabón antes de volver a usarlas.
5. Limpie el interior de la freidora por aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerja en agua. Limpie los serpentines de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos. [Figura 7]
  6. Deje que la freidora por aire se seque por completo antes de volver a usarla.

**Nota:** Asegúrese de que los serpentines de calentamiento estén completamente secos antes de encender la freidora por aire.

# ACCESORIOS

---

Disponemos de accesorios adicionales y de repuesto para su freidora por aire. Para obtener más información, póngase en contacto con **Atención al cliente** (vea la página 15).

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

| Problema                                                          | Posible solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La freidora por aire no se enciende.                              | Asegúrese de que la freidora por aire esté enchufada.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                   | Introduzca la cesta en la freidora por aire de manera segura.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Los alimentos no se cocinan por completo.                         | Coloque menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                   | Aumente el tiempo o la temperatura de cocción.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Los alimentos no se cocinan por igual.                            | Se deben remover o voltear los alimentos que se amontonan o se acercan unos encima de otros mientras los cocina (consulte <b>Remover los alimentos</b> , página 10).                                                                                                                                                                  |
| Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.  | Rocíe o esparza una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulte la <b>Guía de cocción</b> , página 11).                                                                                                                                                                                   |
| Las patatas fritas no se cocinan correctamente.                   | Consulte <b>Patatas fritas</b> , página 11.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| La cesta no se desliza por la freidora por aire de manera segura. | Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                   | Asegúrese de que la placa de cocción quede segura dentro de la cesta.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sale humo blanco o vapor de la freidora por aire.                 | La freidora por aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o durante la cocción. Esto es normal.                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                   | Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no tengan restos de grasa.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                   | Si cocina alimentos grasosos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. 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. Manipule la cesta con cuidado.                                                                     |
| Sale humo negro de la freidora por aire.                          | Desenchufe de inmediato la freidora por aire. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 15).       |
| La freidora por aire desprende olor a plástico.                   | Todas las freidoras por aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la <b>Prueba de funcionamiento</b> (página 5) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 15). |
| La ventana de la cesta está sucia o empañada.                     | Lave la cesta en el lavavajillas. Asegúrese de que esté completamente seca.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| El tiempo de cocción se extiende al usar ambas cestas.            | Esto es normal. Es posible que la cocción de grandes cantidades de alimentos demore más.                                                                                                                                                                                                                                              |
| La pantalla muestra el código de error "E1"                       | Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura de la cesta izquierda. Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 15).                                                                                                                                                                               |
| La pantalla muestra el código de error "E2"                       | Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura de la cesta izquierda. Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 15).                                                                                                                                                                                  |
| La pantalla muestra el código de error "E21"                      | Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura de la cesta derecha. Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 15).                                                                                                                                                                                 |
| La pantalla muestra el código de error "E22"                      | Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura de la cesta derecha. Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 15).                                                                                                                                                                                    |
| La pantalla muestra el código de error "E3"                       | La protección contra el recalentamiento de la freidora por aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E3", póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 15).                                                                |

Si su problema no aparece aquí, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 15).

# INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

ES

|                                                                                                                 |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Nombre del producto                                                                                             | Freidora por aire de 8,5 litros, con doble cesta |
| Modelo                                                                                                          | CAF-R901-AEU                                     |
| Para su propia referencia, le recomendamos enfáticamente que registre su número de pedido y la fecha de compra. |                                                  |
| Fecha de compra                                                                                                 |                                                  |
| Número de pedido                                                                                                |                                                  |

## TÉRMINOS Y CONDICIONES Y POLÍTICA

### Garantía limitada del producto Cosori

#### Garantía limitada del producto de dos (2) años\* para el consumidor

Arovast Corporation ("Arovast") garantiza que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra durante un período de **2 años a partir de la fecha de compra original** (el "Período de garantía limitada"), siempre que el producto se haya utilizado de conformidad con sus instrucciones de uso y cuidado (p. ej., en el entorno previsto y en circunstancias normales). ***\*Esta garantía no limita sus derechos que puedan ser requeridos u otorgados por las leyes de protección del consumidor nacionales o regionales aplicables en su región, en cuyos casos el Período de garantía limitada se extiende de conformidad con los requisitos aplicables.***

#### Sus beneficios de garantía limitada

Durante el Período de garantía limitada y sujeto a la Política de garantía, Arovast, a su sola y exclusiva discreción, (i) reembolsará el precio de la compra si la compra se realizó directamente en la tienda en línea de Cosori, (ii) reparará cualquier defecto de material o mano de obra, (iii) reemplazará el producto con otro producto de igual o mayor valor o (iv) proporcionará crédito para la tienda por el monto del precio de compra.

#### ¿Quién está cubierto?

La garantía limitada solo se extiende al comprador original del producto y no es transferible a ningún propietario posterior del producto, independientemente de si se transfirió la propiedad del producto durante el plazo especificado de la garantía limitada. El comprador original debe proporcionar verificación del defecto o mal funcionamiento y prueba de la fecha de compra para reclamar los Beneficios de garantía limitada.

#### Tenga cuidado con los distribuidores o vendedores no autorizados

Esta garantía limitada no se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores no autorizados. La garantía limitada de Arovast solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Arovast y hayan aceptado cumplir con sus controles de calidad. Tenga en cuenta que los productos comprados en un sitio web o a un distribuidor no autorizado pueden ser falsificados, defectuosos, estar usados o es posible que no estén diseñados para usarse en su país. Puede protegerse a sí mismo y a sus productos asegurándose de comprar solo a Arovast o a sus distribuidores autorizados.

Si tiene alguna pregunta sobre un vendedor específico o cree que puede haber comprado su producto a un vendedor no autorizado, póngase en contacto con el equipo de Atención al cliente.

#### ¿Qué no se cubre?

- Si el comprobante de compra ha sido alterado de alguna manera o se ha vuelto ilegible.
- Si el número de modelo, el número de serie o el código de la fecha de producción ha sido alterado, eliminado o se ha vuelto ilegible.
- Si se ha modificado el producto respecto de su condición original.
- Si el producto no se ha utilizado de conformidad con las indicaciones y las instrucciones del manual del usuario.
- Los daños causados por la conexión de periféricos, equipos adicionales o accesorios distintos a los recomendados en el manual del usuario.
- Los daños o defectos causados por accidentes, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado.
- Los daños o defectos causados por el mantenimiento o la reparación del producto realizada por un proveedor de servicios no autorizado o por cualquier otro que no sea Arovast.
- Los daños o defectos que se produzcan durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso que no esté previsto para el producto.
- Si la unidad ha sufrido daños, incluidos, entre otros, daños causados por animales, rayos, voltaje anormal, incendios, desastres naturales, transporte, lavavajillas o agua (a menos que el manual del usuario indique expresamente que el producto es apto para el lavavajillas).
- Los daños fortuitos o imprevistos.
- Los daños o defectos que excedan el coste del producto.

#### Reclamación de su servicio de garantía limitada en 5 sencillos pasos:

1. Asegúrese de que su producto se encuentre dentro del período de garantía limitada especificado.
2. Asegúrese de tener una copia de la factura y la identificación del pedido o el comprobante de compra.
3. Asegúrese de tener el producto. **NO** deseche su producto antes de ponerse en contacto con nosotros.
4. Póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al cliente.
5. Una vez que nuestro equipo de Atención al cliente haya aprobado su solicitud, devuelva el producto con una copia de la factura y la identificación del pedido.

#### Vía de recurso único y exclusivo

LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR CONSTITUYE LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE AROVAST CORPORATION Y SU RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO POR CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA U OTRA FALTA DE CUMPLIMIENTO CON RESPECTO AL PRODUCTO CUBIERTO POR ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS. NINGÚN EMPLEADO DE AROVAST CORPORATION O NINGUNA OTRA PARTE INTERESADA ESTÁ AUTORIZADA A OTORGAR GARANTÍAS ADEMÁS DE LA GARANTÍA LIMITADA QUE SE INDICA EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.

#### Descargo de responsabilidad de las garantías limitadas

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EXCEPTO SEGÚN LO GARANTIZADO EN LA PRESENTE POLÍTICA DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, AROVAST CORPORATION PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMPRA A AROVAST CORPORATION "EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN" Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO AROVAST CORPORATION RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO, YA SEAN EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS, LEGALES O DE OTRO TIPO, LO QUE INCLUYE, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA

DE COMERCIABILIDAD, NO VIOLACIÓN E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR.

#### Limitaciones de responsabilidad

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EN NINGÚN CASO AROVAST CORPORATION, SUS AFILIADOS O SUS OTORGANTES DE LICENCIAS, PROVEEDORES DE SERVICIOS, EMPLEADOS, AGENTES, FUNCIONARIOS O DIRECTORES SERÁN RESPONSABLES DE:

(A) LOS DAÑOS DE CUALQUIER TIPO QUE SURJAN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A AROVAST CORPORATION, O EN CONEXIÓN A ESTOS, QUE EXCEDAN EL PRECIO DE COMPRA QUE EL COMPRADOR HAYA PAGADO POR DICHOS PRODUCTOS, O

(B) LOS DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES, FORTUITOS, IMPREVISTOS O PUNITIVOS, INCLUSO SI SE HA ADVERTIDO A AROVAST CORPORATION O A UNO DE SUS PROVEEDORES DE LA POSIBILIDAD O PROBABILIDAD DE QUE SE PRODUZCAN DICHOS DAÑOS,

E INDEPENDIENTEMENTE DE QUE SE PRODUZCAN POR AGRAVIOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS O DE OTRO MODO. EN NINGÚN CASO NUESTRA RESPONSABILIDAD EXCEDERÁ LA CANTIDAD REAL QUE USTED PAGÓ POR EL PRODUCTO DEFECTUOSO NI, EN NINGÚN CASO, SEREMOS RESPONSABLES DE CUALQUIER DAÑO O PÉRDIDA IMPREVISTA, FORTUITA, ESPECIAL O PUNITIVA, YA SEA DIRECTA O INDIRECTA.

EXCEPTO SEGÚN LO CUBIERTO EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, AROVAST CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS COSTES ASOCIADOS CON EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A ELLA, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LOS COSTES DE MANO DE OBRA, INSTALACIÓN O DE OTRO TIPO EN LOS QUE HAYA INCURRIDO EL USUARIO Y, EN PARTICULAR, CUALQUIER COSTE RELACIONADO CON LA REMOCIÓN O EL REEMPLAZO DE CUALQUIER PRODUCTO.

#### Otros derechos que puede tener

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN: (1) LA EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; (2) LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; O (3) LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS FORTUITOS O IMPREVISTOS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD EN LA PRESENTE POLÍTICA NO SE APLIQUEN A SU CASO. EN ESTAS JURISDICCIONES SOLO TIENE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SE REQUIEREN EXPRESAMENTE DE ACUERDO CON LA LEY APLICABLE. LAS LIMITACIONES DE GARANTÍAS, RESPONSABILIDAD Y RECURSOS SE APLICAN EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY.

SI BIEN ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, ES POSIBLE QUE TENGA OTROS DERECHOS EN SU JURISDICCIÓN. ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA ESTÁ SUJETA A LAS LEYES APLICABLES QUE SE APLICAN A USTED Y AL PRODUCTO. CONSULTE LAS LEYES DE SU JURISDICCIÓN PARA COMPRENDER POR COMPLETO SUS DERECHOS.

#### Cambios a la presente política

Podemos cambiar los términos y condiciones, y la disponibilidad de la presente garantía limitada a nuestra discreción, pero los cambios no serán retroactivos.

Esta garantía la otorga:

#### **AROAVAST CORPORATION**

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
EE. UU.

# ATENCIÓN AL CLIENTE

## Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
EE. UU.

\*Para poder solucionar tu problema más rápido, por favor revisa tu canal de compra y contacta a la dirección de atención al cliente correspondiente a continuación.

### Correo electrónico:

support.es@cosori.com  
soporte@cosori.site (Minorista)

\*Antes de ponerse en contacto con el servicio de Atención al Cliente, tenga a mano su factura y número de pedido.

# ENSÉÑANOS TUS PROPIAS RECETAS

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

**www.cosori.site**

**@cosori.es**



**@Cosori España**



ES

# Table des matières

FR

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Contenu du paquet                                | 1  |
| Spécifications                                   | 1  |
| Mesures de sécurité et avertissements importants | 2  |
| Apprenez à connaître votre friteuse à air        | 4  |
| Avant une première utilisation                   | 5  |
| Utilisation de votre friteuse à air              | 6  |
| Entretien et maintenance                         | 12 |
| Accessoires                                      | 12 |
| Dépannage                                        | 13 |
| Informations sur la garantie limitée             | 14 |
| Support à la clientèle                           | 15 |

# Contenu du paquet

- 1 x Friteuse à air 8,5 litres à double panier

2 x Plaque à croustiller

1 x Mode d'emploi

1 x Guide de référence rapide

1 x Grille de cuisson

1 x Grille à brochettes

5 x Brochettes

# Spécifications

|                               |                                                  |
|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| Modèle                        | CAF-R901-AEU                                     |
| Alimentation électrique       | 220 à 240 VCA<br>50 Hz                           |
| Puissance nominale            | 1 750 W                                          |
| Capacité                      | 8,5 l / 9,0 qt<br>(pour 3 à 5 personnes)         |
| Plage de température          | 35 à 230 °C/<br>95° à 450 °F                     |
| Minuterie                     | 1 min à 48 h                                     |
| Dimensions (poignée comprise) | 44,0 x 39,1 x 30,3 cm<br>(17,3 x 15,4 x 11,9 po) |
| Poids                         | 9,0 kg / 19,8 lb                                 |

# LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## MESURES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Suivez les consignes élémentaires de sécurité lorsque vous utilisez votre friteuse à air. Lisez toutes les instructions.

FR

### Principaux points de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- **N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
- **ATTENTION** : la plaque à croustiller chaude peut tomber lorsque vous retournez le panier.

#### Remarque :

- *Insérez fermement la plaque à croustiller dans le panier pour éviter qu'elle ne tombe.*
- *Utilisez toujours des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.*

### Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas le châssis**, le cordon ou la prise de la friteuse à air dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque la friteuse à air est utilisée par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez-la lorsque vous ne l'utilisez pas et avant tout nettoyage. Laissez refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- **Ne pas** utiliser votre friteuse à air si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 15).
- **Ne pas** utiliser des pièces de rechange ou des accessoires de tiers, car cela pourrait provoquer des blessures.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer la friteuse ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre friteuse à air (ou retirez le panier) si elle contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- **Toujours** placer la plaque à croustiller sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon à récurer et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.

- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. **Ne rien** stocker à l'intérieur de votre friteuse à air.
- **N'utilisez** votre friteuse à air que comme indiqué dans ce manuel.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont supervisés.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec l'appareil.
- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne convient pas à un usage commercial. **Uniquement** pour usage domestique.

### En cours de friture à l'air

- Une friteuse à air fonctionne **uniquement** avec de l'air chaud. **Ne jamais** remplir le panier d'huile ou de graisse.
- **Ne jamais** utiliser votre friteuse à air sans que le panier ne soit en place.
- **Ne pas** placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans votre friteuse à air.
- **Ne pas** trop remplir le panier de la friteuse à air. Une quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.
- **Ne pas** utiliser d'aérosols de cuisine contenant des gaz propulseurs. Les gaz propulseurs peuvent endommager le revêtement du panier de la friteuse.
- **Ne pas** toucher le panier ou la plaque à croustiller pendant ou immédiatement après la friture à air.
- **Ne pas** placer de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre friteuse à air. Vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium.
- **Ne jamais** poser de papier sulfurisé ou de cuisson, ni de papier d'aluminium dans la friteuse à air sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les serpentins de chauffage.
- **Ne jamais** placer dans la friteuse à air des aliments fins et légers tels que des corn-flakes et faire attention aux morceaux d'aliments. La circulation

de l'air peut également amener des aliments fins et légers ou des morceaux d'aliments à se soulever et à toucher les serpentins de chauffage.

- **Toujours** utiliser des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne soient pas en métal ou en verre.
- Éloignez votre friteuse à air de tout matériau inflammable (rideaux, nappes, etc.). Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse à air si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Une fumée blanche est normale, due à la graisse chauffée ou à des éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le **Support à la clientèle** (page 15).
- **Ne pas** laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur  (reste orange et tous les autres boutons s'éteignent).
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. **Ne jamais** tirer sur le cordon d'alimentation.

## Prise et cordon (Figure 2)

- **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

**Remarque :** cette friteuse à air utilise un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de débâchage. Utilisez les rallonges électriques avec prudence. La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air (voir page 2).

- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



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

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

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

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

## Rallonges électriques

- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de faire attention à leur utilisation. Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
  - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air.
  - Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter le Support à la clientèle (page 15).
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

## Champs électromagnétiques (CEM)

La friteuse à air COSORI est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions du présent manuel d'utilisation, l'utilisation de l'appareil est sûre, au regard des preuves scientifiques disponibles à ce jour.

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



**ATTENTION :**  
surfaces chaudes.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre Friteuse à air COSORI utilise la technologie de circulation rapide de l'air à 360° pour cuire rapidement avec peu ou pas d'huile des aliments, croustillants et délicieux avec jusqu'à 85 % d'huile en moins que les friteuses traditionnelles. Dotée de commandes conviviales à simple pression, de deux paniers anti-adhésifs et d'une conception intuitive, la Friteuse à air COSORI est la star de votre cuisine.

**Remarque :**

- **Ne pas** essayer d'ouvrir la partie supérieure de la friteuse à air. Ce n'est pas un couvercle.
- Le panier et la plaque à croustiller sont conçus en aluminium doté d'un revêtement anti-adhésif.

\*Testé avec des frites à la française.

FR

## Schéma de la Friteuse à air (Figure 1.1)

- |                        |                         |                         |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Entrée d'air        | 6. Panneau de commande  | 10. Poignée du panier   |
| 2. Sortie d'air        | 7. Plaque à croustiller | 11. Grille de cuisson   |
| 3. Poignées du châssis | 8. Panier               | 12. Grille à brochettes |
| 4. Cordon électrique   | 9. Fenêtre du panier    | 13. Brochette           |
| 5. Prises d'air        |                         |                         |

## Affichage du schéma (Figure 1.2)

**Remarque :**

- Lorsque vous cliquez sur une touche pour utiliser une fonction de cuisson, celle-ci devient orange pour indiquer qu'elle est active. Cliquez à nouveau sur cette touche pour désélectionner la fonction et revenir à une friture à air manuelle.
- Pour enregistrer ou réinitialiser les fonctions de cuisson, consultez les **Paramètres des fonctions de cuisson** (page 6).

### Panneau de commande (Figure 1.2)

- |                                                                                      |                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Marche/Arrêt                                                                      | K. Activation/désactivation de l'éclairage de cuisson                                                        |
| B. Commandes du panier de gauche                                                     | L. Préchauffer Marche/arrêt : cliquer pendant l'utilisation d'une fonction de cuisson ou la cuisson manuelle |
| C. Commandes des deux paniers                                                        | M. Fini synchronisé (voir page 10)                                                                           |
| D. Commandes du panier de droite                                                     | N. Cuisson synchronisée (voir page 9)                                                                        |
| E. Démarrage/pause                                                                   | O. Activation/désactivation du rappel de secouement                                                          |
| F. Diminuer la durée/température                                                     | P. Sélectionner le panier de droite : maintenir appuyé pour désélectionner le panier                         |
| G. Passer du contrôle de la durée à celui de la température                          |                                                                                                              |
| H. Augmenter la durée/température                                                    |                                                                                                              |
| I. Fonctions de cuisson                                                              |                                                                                                              |
| J. Sélectionner le panier de gauche : maintenir appuyé pour désélectionner le panier |                                                                                                              |

## Affichage (Figure 1.2)

- Q. Affichage de la température
- R. Affichage de la durée

## Affichage des messages (Figure 1.3)

- La fonction de cuisson est terminée
- Rappel pour secouer ou retourner les aliments
- La friteuse à air est en cours de préchauffage. Ajoutez des aliments dans le panier. La cuisson démarre lorsque le panier est réinséré.
- Réinsérez le panier.
- En fin synchronisé, ce panier ne commence pas à cuire tant que la durée de cuisson n'est pas synchronisée avec celle de l'autre panier.

FR

# AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

## Configuration

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

**Remarque :** laissez un espace d'au moins 5 pouces/13 cm derrière et au-dessus de la friteuse à air. **[Figure 3]** Laissez suffisamment d'espace à l'avant de la friteuse à air pour pouvoir retirer le panier.

- Lavez soigneusement les paniers et les plaques à croustiller, en utilisant soit un lave-vaisselle, soit une éponge non abrasive.

**Remarque :** il peut y avoir des taches d'eau sur la fenêtre du panier après le lavage. Cela est normal. Faites fonctionner la friteuse à air pendant 15 minutes pour sécher complètement le panier.

- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
- Remettez les plaques à croustiller dans les paniers et placez ceux-ci à l'intérieur de la friteuse à air. **[Figure 4]**

## Lancement du test

Effectuer un test vous permettra de vous familiariser avec votre friteuse à air, de vous assurer qu'elle fonctionne correctement et de la nettoyer de tout résidu éventuel.

- Assurez-vous que les paniers de la friteuse à air sont vides et branchez celle-ci.
- Cliquez sur . L'afficheur va indiquer « 200 °C » et « 15 MIN ».
- Cliquez sur **SHAKE** (secouer) pour éteindre le Rappel de secouement et cliquez sur **PREHEAT** (préchauffer) pour supprimer le préchauffage. Cliquez sur  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  et utilisez **+** et **-** pour régler la température et la durée sur « 205 °C » et « 5 MIN ».
- Cliquez sur  $\frac{\text{SYNC}}{\text{COOK}}$  pour copier les paramètres du panier de gauche vers celui de droite.
- Cliquez sur  pour commencer à chauffer. Une fois le test de fonctionnement terminé, la friteuse à air va émettre un bip.
- Sortez les paniers et laissez-les refroidir pendant 5 minutes. Remplacez ensuite les paniers vides dans la friteuse à air.
- Répétez les étapes 2 à 5 pour tester complètement la friteuse à air.
- Retirez les paniers. Cette fois, laissez les paniers refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

### Remarque :

- Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Si l'odeur de plastique ne diminue pas après un test de fonctionnement, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 15).
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.

# UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

## Friture à l'air

### Remarque :

- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. Cela constitue un risque d'incendie et perturbe la circulation de l'air, ce qui entraîne de mauvais résultats de friture à air. **[Figure 5]**
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse traditionnelle. **Ne pas** remplir le panier d'huile, de matière grasse de friture ou de tout autre liquide.
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air.

## Paramètres des fonctions de cuisson

Utiliser une fonction de cuisson est la façon la plus simple de réaliser une friture à air. Les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments.

- Vous pouvez personnaliser la durée, la température, les paramètres de préchauffage et de rappel de secouement d'une fonction, sauf indication contraire.
- Pour personnaliser une fonction :
  - Choisissez une fonction et réglez la durée et la température. Vous pouvez également ajouter/supprimer le rappel de secouement en appuyant sur **SHAKE** (secouer), et ajouter/supprimer un préchauffage en cliquant sur **PREHEAT** (préchauffer).

**Remarque :** pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez enfoncés les boutons **+** ou **-**.

- Maintenez appuyé le bouton de la fonction jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.
- Pour réinitialiser une fonction :
  - Sans effectuer de modifications, maintenez enfoncé simultanément le bouton de fonction et **TEMP TIME** pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.
- Pour réinitialiser toutes les fonctions :
  - Maintenez enfoncé **L** et **R** simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.

FR

# Tableau des cuissons

Les résultats peuvent varier. Consultez notre Livre de recettes et le Guide de référence rapide pour savoir comment personnaliser les fonctions afin d'obtenir des résultats parfaits.

**Remarque :** la friteuse à air mémorise les derniers réglages de la fonction de cuisson pour la prochaine mise en marche de la friteuse à air.

| Fonction                | Température par défaut | Durée par défaut | Préchauffage | Rappel de secouement* |
|-------------------------|------------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| FRITURE À AIR (AIR FRY) | 200 °C / 390 °F        | 15 min           | Oui          | Oui                   |
| RÔTISSOIRE (ROAST)      | 220 °C / 425 °F        | 10 min           | Oui          | Oui                   |
| RÉCHAUFFER (REHEAT)     | 165 °C / 330 °F        | 10 min           | Oui          | Oui                   |
| CUISON AU FOUR (BAKE)   | 160 °C / 325 °F        | 25 min           | Oui          | Non                   |
| GRIL (GRILL)**          | 230 °C / 450 °F        | 5 min            | Oui          | Non                   |
| Déshydrater (DRY)       | 55 °C / 130 °F         | 6 h              | Non          | Non                   |

\*Consultez **Remuer les aliments** (page 10)

\*\*Grill (gril) **ne peut** être utilisé qu'avec un seul panier à la fois.

## Friture à air avec un seul panier

Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser votre friteuse avec **uniquement** le panier de gauche ou de droite.

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

**Remarque :** la plaque à croustiller ne doit pas être utilisée pour toutes les recettes, comme pour les muffins et les pains.

2. Cliquez sur (L). Le panier de gauche est automatiquement sélectionné.
3. Sélectionnez une fonction de cuisson (voir page 6).

**Remarque :** les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments. Vous pouvez également régler une durée et une température personnalisées sans choisir de fonction.

### Pour n'utiliser que le panier de droite :

- a. Appuyez et maintenez (L) pendant 3 secondes pour désélectionner le panier de gauche.
- b. Cliquez sur (R) pour sélectionner le bon panier.

4. Vous pouvez également régler la température et la durée, ajouter/retirer le préchauffage et ajouter/retirer un rappel de secouement. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
  - a. Cliquez sur <sup>TEMP</sup> pour modifier la température ou la durée. La température ou la durée clignote sur l'écran.
  - b. Cliquez sur les boutons + ou - pour modifier la température ou la durée.

**Remarque :**

- Pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez enfoncés les boutons + ou -.

## Friture à air avec un seul panier (suite) :

- Si vous ne cliquez pas sur **TEMP TIME**, cliquer sur + ou — changera alors automatiquement la température.
  - c. Cliquez sur **SHAKE** (secouer) pour ajouter/retirer un rappel de secouement.
  - d. Cliquez sur **PREHEAT** (préchauffer) pour ajouter/retirer le préchauffage.
5. Cliquez sur ►|| pour lancer la friture à air.
6. Si Preheat (préchauffer) est sélectionné, la friteuse à air émet 3 bips et affiche « **Add Food** » (ajouter des aliments) quand le préchauffage est terminé. Ajoutez des aliments dans le panier.
7. Si vous avez ajouté un rappel de secouement, il s'affiche à la mi-cuisson. La friteuse émet 5 bips sonores, puis (( **SHAKE** )) clignote sur l'écran.
- a. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. La friteuse à air interrompt automatiquement la cuisson et l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit replacé.
  - b. Secouez ou retournez les aliments.
  - c. Remplacez le panier dans la friteuse à air.

**Remarque :** consultez **Remuer les aliments** (page 10).

8. Pendant la cuisson, cliquez sur  pour allumer l'éclairage de cuisson et surveiller l'état de cuisson des aliments. La lumière s'éteint automatiquement après 2 minutes.
9. La friteuse à air émet 3 bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « **End** » (fin).
10. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des gants ou des ustensiles résistant à chaleur pour retirer les aliments du panier.

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

- a. Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
  - b. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remplacer le panier.
- [Figure 6]**
11. Laissez refroidir avant de nettoyer.

## Friture à air avec Deux paniers

Utilisez votre friteuse à air avec deux paniers pour cuire différents aliments en même temps. Les paniers de gauche et de droite peuvent être contrôlés indépendamment l'un de l'autre.

1. Placez les plaques à croustiller dans les paniers. La plaque à croustiller permet à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.

**Remarque :** la plaque à croustiller ne doit pas être utilisée pour toutes les recettes, comme pour les muffins et les pains.

2. Cliquez sur . Le panier de gauche est automatiquement sélectionné.
3. Sélectionnez une fonction de cuisson (voir page 6).

**Remarque :** les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments. Vous pouvez également régler une durée et une température personnalisées sans choisir de fonction.

4. Vous pouvez également régler la température et la durée, ajouter/retirer le préchauffage et ajouter/retirer un rappel de secouement. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
- a. Cliquez sur **TEMP TIME** pour modifier la température ou la durée. La température ou la durée clignote sur l'écran.
  - b. Cliquez sur les boutons + ou — pour modifier la température ou la durée.

**Remarque :**

- Pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez enfoncés les boutons + ou —.
- Si vous ne cliquez pas sur **TEMP TIME**, cliquer sur + ou — changera alors automatiquement la température.

## Friture à air avec Deux paniers (suite) :

- c. Cliquez sur **SHAKE** (secouer) pour ajouter/retirer un rappel de secouement.
- d. Cliquez sur **PREHEAT** (préchauffer) pour ajouter/retirer le préchauffage.

FR

5. Pour cuisiner d'abord avec le panier de gauche, cliquez sur ►||.

**Remarque :** le gril ne peut être utilisé qu'avec un seul panier à la fois.

6. Cliquez sur (R) pour sélectionner le bon panier. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température, la durée, le préchauffage et le rappel des secouements.
7. Cliquez sur ►|| pour commencer la friture à air avec les deux paniers.

### Remarque :

- Pour interrompre la cuisson, cliquez sur (L) ou (R) pour sélectionner un panier, puis cliquez sur ►||.
  - Les deux paniers fonctionnent indépendamment l'un de l'autre, de sorte que le préchauffage, le rappel de secouements, le temps de cuisson, etc. peuvent différer d'un panier à l'autre.
8. Si Preheat (préchauffer) est sélectionné, la friteuse à air émet 3 bips et affiche « **Add Food** » (ajouter des aliments) quand le préchauffage est terminé. Ajoutez des aliments dans le panier de gauche ou de droite.
  9. Si vous avez ajouté un rappel de secouement, il s'affiche à la mi-cuisson. La friteuse à air émet 5 bips, puis (SHAKE) clignote sur l'écran.
    - a. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. La friteuse à air interrompt automatiquement la cuisson et l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit replacé.
    - b. Secouez ou retournez les aliments.
    - c. Remplacez le panier dans la friteuse à air.

**Remarque :** consultez **Remuer les aliments** (page 10).

10. Pendant la cuisson, cliquez sur le ☼ de gauche ou de droite pour allumer l'éclairage de cuisson et surveiller l'état de cuisson des aliments. La lumière s'éteint automatiquement après 2 minutes.
11. La friteuse à air de gauche ou de droite émet 3 bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « **End** » (fin).

12. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des gants ou des ustensiles résistant à chaleur pour retirer les aliments du panier.

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

- a. Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
- b. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remplacer le panier. **[Figure 3.1]**

13. Laissez refroidir avant de nettoyer.

## Cuisson synchronisée

La fonction Sync Cook (cuisson synchronisée) reproduit les réglages de la friteuse à air, de sorte que les paniers de gauche et de droite cuisent avec les mêmes réglages de durée, de température, de préchauffage et de rappel de secouement. Cela vous permet de cuire de grandes quantités en une seule fois.

1. Cliquez sur (L). Le panier de gauche est automatiquement sélectionné.
2. Sélectionnez une fonction de cuisson (voir page 6).
3. Vous pouvez également régler la température et la durée, ajouter/retirer le préchauffage et ajouter/retirer un rappel de secouement.
4. Cliquez sur SYNC COOK pour copier les paramètres d'un panier vers l'autre panier. Vous pouvez régler le panier de gauche ou de droite et les réglages s'appliqueront à l'autre panier.
5. Cliquez sur ►|| pour commencer la friture à air avec les deux paniers.

### Remarque :

- Si l'un des paniers ou les deux sont en cours de cuisson, Sync Cook (cuisson synchronisée) ne fonctionnera pas.
- Régler les paramètres (durée, température, préchauffage, etc.) pendant la cuisson synchronisée annule cette fonction.
- Le gril ne peut pas être utilisé avec Sync Cook (cuisson synchronisée).

## Fin synchronisée

La fonction Sync Finish (fini synchronisé) synchronise les paniers pour qu'ils terminent la cuisson en même temps.

1. Cliquez sur (L). Le panier de gauche est automatiquement sélectionné.
2. Sélectionnez une fonction de cuisson (voir page 6).
3. Vous pouvez également régler la température et la durée, ajouter/retirer le préchauffage et ajouter/retirer un rappel de secouement.
4. Cliquez sur (R) pour sélectionner le bon panier. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez les paramètres.
5. Cliquez sur SYNC FINISH.
6. Cliquez sur ►|| pour lancer la friture à air. Le panier dont le temps de cuisson est le plus court affiche « Hold » (maintenir).
7. Lorsque les temps de cuisson des deux paniers correspondent (le temps restant est le même), la friteuse à air émet un bip et l'autre panier commence automatiquement la friture à air.
8. Les deux paniers finiront la cuisson en même temps.

**Remarque :** le réglage des paramètres de cuisson (durée, température, préchauffage, etc.) pendant la fin de la synchronisation annulera cette fonction.

## Remuer les aliments

### Comment remuer

- Pendant la cuisson, sortez le panier de la friteuse à air et secouez, mélangez ou retournez les aliments.
  - a. Pour remuer les aliments :
    - Pour des raisons de sécurité, tenez l'anse du panier juste au-dessus d'une surface résistant à la chaleur. Secouez le panier.
  - b. Si le panier est trop lourd pour être secoué :
    1. Placez le panier sur un support ou une surface résistant à la chaleur.
    2. Secouez soigneusement le panier.

**Remarque :** ne pas utiliser cette méthode en cas de risque de projection de liquides chauds.

- c. si le panier est trop lourd pour être secoué et en présence de liquides chauds :

1. Placez le panier sur un support ou une surface résistant à la chaleur.
2. Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les aliments.

- Lorsque vous retirez le panier, la friteuse à air arrête automatiquement la cuisson. Par mesure de sécurité, l'écran s'éteint jusqu'à ce que le panier soit replacé.
- Une fois le panier replacé, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de secouer plus de 30 secondes, car la friteuse à air pourrait refroidir.

### Que peut-on remuer

- Les petits aliments entassés doivent généralement être secoués, notamment les frites ou les beignets.
- S'ils ne sont pas remués, les aliments peuvent ne pas être croustillants ou cuits uniformément.
- Vous pouvez retourner d'autres aliments, comme un steak, afin de garantir un doré uniforme.

### Quand remuer

- Secouez ou retournez les aliments une fois à mi-cuisson, ou plus si vous le souhaitez.
- Le Rappel de secouement est conçu pour vous rappeler de contrôler vos aliments. Cliquez sur **SHAKE** (secouer) pour activer le rappel de secouement. Certaines fonctions utilisent automatiquement le Rappel de secouement (consultez **Paramètres des fonctions de cuisson**, page 6).

### Rappel de secouement

- Le Rappel de secouement vous alerte en émettant 5 bips, puis (SHAKE) clignote sur l'écran.
- Si vous ne retirez pas le panier, le Rappel de secouement émet un nouveau signal sonore au bout d'1 minute et l'écran affiche (SHAKE) en continu.
- Le Rappel de secouement disparaîtra une fois que vous aurez retiré le panier.

# Guide de cuisson

## Remplissage excessif

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale.
- **Ne pas** laisser les aliments dans leur emballage. Une quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.

## Utiliser de l'huile

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

## Conseils alimentaires

- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments congelés ou les produits pouvant être cuits au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout autre aliment garni ou en croute, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans le panier.
- La friture à l'air d'aliments riches en matières grasses va laisser la graisse s'égoutter au fond du panier. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide produisent des éclaboussures et un excès de fumée. Épongez ces aliments avant de les faire frire à l'air.

## Pommes de terre frites

- Ajoutez 8 à 15 ml/ 0,5 à 1 cuillère à soupe d'huile pour le croustillant.
- Si vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites tremper les frites non cuites dans de l'eau pendant 15 minutes pour en éliminer l'amidon avant de les faire frire. Séchez-les avec une serviette avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir un résultat plus croustillant, coupez les frites non cuites en plus petits morceaux. Essayez de couper les frites en morceaux de 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 po.

**Remarque :** Pour découvrir des recettes et des inspirations culinaires, consultez l'application VeSync et le livre de recettes.

# Plus de fonctions

## Contrôler l'état de la cuisson

- Cliquez sur  pour allumer/éteindre l'éclairage de cuisson.
- Observez la cuisson des aliments à travers la fenêtre transparente du panier sans retirer le panier de la friteuse à air.

### Remarque :

- Le voyant de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.
- Lorsque la friteuse à air est en cours de cuisson et que vous réinsérez le panier ou que vous appuyez sur ► l'éclairage de cuisson s'éteint après 30 secondes.

## Changement des unités de température

- Maintenez  enfoncé pendant 3 secondes.
- La friteuse à air émet un bip et l'unité de température passe de Fahrenheit à Celsius.
- Répétez l'opération pour revenir à Fahrenheit.

## Activez/désactivez le son

- Maintenez **PREHEAT** (préchauffer) et **SHAKE** (secouer) enfoncés simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.
- Répétez pour rallumer le son.

## Mise en pause

- Cliquez sur ►► pour mettre en pause la cuisson. La friteuse à air cesse de chauffer et ►► clignote jusqu'à ce que vous cliquiez sur ►► pour reprendre la cuisson.
- Après 3 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteint.
- Cela vous permet de mettre en pause la fonction de cuisson sans retirer le panier de la friteuse à air.

## Reprendre automatiquement la cuisson

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

## Coupure automatique

- Si la friteuse à air n'a aucune fonction de cuisson active, elle efface tous les réglages et s'éteint après 3 minutes d'inactivité.

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

---

## Remarque :

- **Toujours** nettoyer les paniers de la friteuse à air et les plaques à croustiller après chaque utilisation.
  - Pour en faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de papier d'aluminium (à l'exception de la plaque à croustiller).
1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir totalement avant de la nettoyer. Pour un refroidissement plus rapide, retirez les paniers.
  2. Essuyez l'extérieur de l'autocuiseur avec un chiffon humide, si nécessaire.
  3. Les paniers et les plaques à croustiller sont adaptés au lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Faites tremper si nécessaire.

## Remarque :

- les paniers et les plaques à croustiller sont dotés d'un revêtement anti-adhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des produits nettoyants abrasifs.
  - Il peut y avoir des taches d'eau sur la fenêtre du panier après le lavage. Cela est normal. Faites fonctionner la friteuse à air pendant 15 minutes pour sécher complètement le panier.
4. Pour les graisses tenaces :
    - a. Dans un petit bol, mélangez 30 ml / 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml / 1 cuillère à soupe d'eau pour former une pâte à tartiner.

- b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur le panier et la plaque à croustiller et frottez. Laissez-les reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
  - c. Lavez le panier et la plaque à croustiller avec de l'eau et du savon avant toute utilisation.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. **Ne pas** plonger dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez le serpentin de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire. [Figure 7]
  6. Laissez la friteuse à air sécher complètement avant de l'utiliser.

**Remarque :** assurez-vous que le serpentin de chauffage est complètement sec avant d'allumer la friteuse à air.

FR

# ACCESSOIRES

---

Des accessoires supplémentaires et de remplacement sont disponibles pour votre autocuiseur. Pour de plus amples informations, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 15).

# DÉPANNAGE

FR

| Problème                                                                  | Solution possible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friteuse à air ne s'allume pas.                                        | Vérifiez que la friteuse à air est branchée.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                           | Poussez fermement le panier dans la friteuse à air.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Les aliments ne sont pas totalement cuits.                                | Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                           | Augmentez la température ou la durée de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| La cuisson des aliments est inégale.                                      | Les aliments superposés ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir <b>Secouer les aliments</b> , page 10).                                                                                                                                                                            |
| Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie la friture à l'air. | Pulvériser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir <b>Guide de cuisson</b> , page 11).                                                                                                                                                                                     |
| Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.               | Voir <b>Pommes de terre frites</b> , page 11.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.              | Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                           | Assurez-vous que la plaque à croustiller est bien insérée dans le panier.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Une fumée blanche de vapeur s'échappe de la friteuse à air.               | La friteuse à air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou lors de la cuisson. Cela est normal.                                                                                                                                                                           |
|                                                                           | Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non graisseux.                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                           | La cuisson d'aliments gras provoque l'accumulation d'huile sous la plaque à croustiller. Cette huile va dégager une fumée blanche, et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait affecter en rien la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.                                                |
| Une fumée foncée s'échappe de la friteuse à air.                          | Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 15).                      |
| La friteuse à air dégage une odeur de plastique.                          | Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Suivez les instructions concernant un <b>Test de fonctionnement</b> (page 5) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 15). |
| La fenêtre du panier est sale ou embuée.                                  | Lavez le panier au lave-vaisselle. Veillez à ce qu'il soit soigneusement séché.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Le temps de cuisson est plus long lorsque les deux paniers sont utilisés. | Cela est normal. La cuisson de grandes quantités d'aliments peut prendre plus de temps.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Le code d'erreur « E1 » s'affiche                                         | Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température du panier de gauche. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 15).                                                                                                                                                                                          |
| Le code d'erreur « E2 » s'affiche                                         | Il y a un court circuit dans le contrôleur de température du panier de gauche. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 15).                                                                                                                                                                                           |
| Le code d'erreur « E21 » s'affiche                                        | Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température du panier de droite. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 15).                                                                                                                                                                                          |
| Le code d'erreur « E22 » s'affiche                                        | Il y a un court circuit dans le contrôleur de température du panier de droite. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 15).                                                                                                                                                                                           |
| Le code d'erreur « E3 » s'affiche                                         | La protection contre la surchauffe de la friteuse à air s'est activée. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la totalement refroidir. Si l'écran continue d'afficher « E3 », contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 15).                                                                               |

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 15).

# INFORMATIONS SUR LA GARANTIE LIMITÉE

|                                                                                                                            |                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Nom du produit                                                                                                             | Friteuse à air 8,5 litres à double panier |
| Modèle                                                                                                                     | CAF-R901-AEU                              |
| Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat. |                                           |
| Date d'achat                                                                                                               |                                           |
| Numéro de commande                                                                                                         |                                           |

## CONDITIONS ET POLITIQUE

### Garantie limitée des produits Cosori

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

Arovast Corporation (« Arovast ») garantit que le produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période de **2 ans à compter de la date d'achat initiale** (« période de garantie limitée »), à condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien (c'est-à-dire dans l'environnement prévu et dans des circonstances normales). **\*Cette garantie ne limite pas les droits qui peuvent être exigés ou accordés par les lois nationales ou régionales de protection des consommateurs en vigueur dans votre région, auquel cas la période de garantie limitée est prolongée conformément aux exigences applicables.**

#### Avantages de votre garantie limitée

Au cours de la période de garantie limitée et sous réserve de la présente politique de garantie limitée, Arovast, à sa seule et unique discrétion, (i) remboursera le prix d'achat si l'achat a été effectué directement à partir de la boutique en ligne Cosori, ou (ii) réparera tout défaut de matériau ou de fabrication, ou (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit en magasin du montant du prix d'achat.

#### Qui peut bénéficier de la couverture ?

Cette garantie limitée ne s'applique qu'à l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable à tout propriétaire ultérieur du produit, que le produit ait ou non fait l'objet d'un transfert de propriété pendant la durée spécifiée de la garantie limitée. L'acheteur initial doit fournir une vérification du défaut ou du dysfonctionnement et une preuve de la date d'achat pour pouvoir bénéficier des avantages de la garantie limitée.

#### Méfiez-vous des revendeurs ou des vendeurs non autorisés

Cette garantie limitée ne s'applique pas aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs non autorisés. La garantie limitée d'Arovast ne s'applique qu'aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs agréés soumis aux contrôles de qualité d'Arovast et qui ont accepté de s'y conformer. Veuillez prendre en compte que les produits achetés sur un site Web ou auprès d'un revendeur non autorisé peuvent être contrefaits, usagés, défectueux ou ne pas être conçus pour être utilisés dans votre pays. Vous pouvez vous protéger et protéger vos produits en vous assurant de n'acheter qu'auprès d'Arovast ou de ses revendeurs agréés.

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

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

- Si la preuve d'achat a été modifiée de quelque manière que ce soit ou rendue illisible.
- Si le numéro du modèle, le numéro de série ou le code de la date de production figurant sur le produit ont été modifiés, enlevés ou rendus illisibles.
- Si le produit a été modifié par rapport à son état d'origine.
- Si le produit n'a pas été utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur.
- Les dommages causés par la connexion de périphériques, d'équipements supplémentaires ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans le manuel de l'utilisateur.
- Les dommages ou défauts causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou un entretien inapproprié ou inadéquat.
- Les dommages ou défauts causés par un service ou une réparation du produit effectué par un fournisseur de service non autorisé ou par toute entité autre qu'Arovast.
- Les dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas prévu.
- Si l'appareil a été endommagé, notamment par des animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, une catastrophe naturelle, le transport, un lave-vaisselle ou de l'eau (sauf si le manuel de l'utilisateur indique expressément que le produit peut être lavé au lave-vaisselle).
- Dommages accessoires et indirects.
- Les dommages ou défauts dépassant le coût du produit.

#### Réclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

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

#### Recours unique et exclusif

LA GARANTIE LIMITÉE QUI PRÉCÈDE CONSTITUE LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVE D'AROVAST CORPORATION, ET VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS, EN CAS DE VIOLATION D'UNE GARANTIE OU DE NON-CONFORMITÉ DU PRODUIT COUVERT PAR LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ D'AROVAST CORPORATION NI AUCUNE AUTRE PARTIE N'EST AUTORISÉ À OFFRIR UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE À LA GARANTIE LIMITÉE DÉCRITE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT.

#### Clause de non-responsabilité des garanties limitées

DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI APPLICABLE, À L'EXCEPTION DE CE QUI EST GARANTI DANS LA PRÉSENTE POLITIQUE DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, AROVAST CORPORATION FOURNIT LES PRODUITS QUE VOUS ACHETEZ À AROVAST CORPORATION « TELS QUELS » ET AROVAST CORPORATION DÉCLINE PAR LES PRÉSENTES TOUTE GARANTIE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT, EXPRESSE OU IMPLICITE, STATUTAIRE OU AUTRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER,

FR

TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ABSENCE DE CONTREFAÇON ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

#### Limitations de la responsabilité

DANS TOUTE LA MESURE PRÉVUE PAR LA LOI APPLICABLE, AROVAST CORPORATION, SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES, LEURS CONCÉDANTS, FOURNISSEURS DE SERVICES, EMPLOYÉS, AGENTS, DIRIGEANTS OU ADMINISTRATEURS NE PEUVENT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUS RESPONSABLES DE CE QUI SUIT :

(a) DES DOMMAGES DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DÉCOULANT DES PRODUITS ACHETÉS AUPRÈS D'AROVAST CORPORATION OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR POUR CES PRODUITS, OU

(b) LES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI AROVAST CORPORATION OU L'UN DE SES FOURNISSEURS A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ OU DE LA PROBABILITÉ DE TELS DOMMAGES.

ET INDÉPENDAMMENT DU FAIT QU'ILS SOIENT CAUSÉS PAR UN DÉLIT CIVIL (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), UNE RUPTURE DE CONTRAT OU AUTRE. NOTRE RESPONSABILITÉ NE DÉPASSERA EN AUCUN CAS LE MONTANT RÉEL QUE VOUS AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT DÉFECTUEUX, ET NOUS NE SERONS EN AUCUN CAS RESPONSABLES DES DOMMAGES OU PERTES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX OU PUNITIFS, QU'ILS SOIENT DIRECTS OU INDIRECTS.

SOUS RÉSERVE DES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, AROVAST CORPORATION N'EST PAS RESPONSABLE DES COÛTS ASSOCIÉS AU REMPLACEMENT OU À LA RÉPARATION DES PRODUITS ACHETÉS PAR SON INTERMÉDIAIRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE, D'INSTALLATION OU AUTRES ENCOURUS PAR L'UTILISATEUR ET, EN PARTICULIER, LES COÛTS LIÉS À LA DÉPOSE OU AU REMPLACEMENT DE TOUT PRODUIT.

#### Autres droits dont vous pouvez disposer

CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS CE QUI SUIT : (1) L'EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES ; (2) LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES ; ET/OU (3) L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ; IL SE PEUT DONC QUE LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DE LA PRÉSENTE POLITIQUE NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. DANS CES JURIDICTIONS, VOUS NE DISPOSEZ QUE DES GARANTIES IMPLICITES QUI DOIVENT ÊTRE EXPRESSÉMENT FOURNIES CONFORMÉMENT À LA LOI APPLICABLE. LES LIMITATIONS DE GARANTIE, DE RESPONSABILITÉ ET DE RECOURS S'APPLIQUENT DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI.

BIEN QUE CETTE GARANTIE LIMITÉE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES, VOUS POUVEZ BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS DANS VOTRE JURIDICTION. CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE EST SOUMISE AUX LOIS EN VIGUEUR QUI S'APPLIQUENT À VOUS ET AU PRODUIT. VEUILLEZ CONSULTER LES LOIS EN VIGUEUR DANS VOTRE JURIDICTION POUR COMPRENDRE PLEINEMENT VOS DROITS.

#### Modifications de cette politique

Nous pouvons modifier les conditions et la disponibilité de la présente garantie limitée à notre discrétion, mais toute modification ne sera pas rétroactive.

Cette garantie est assurée par :

#### **AROVAST CORPORATION**

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
ÉTATS-UNIS

# SUPPORT À LA CLIENTÈLE

## Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
ÉTATS-UNIS

\*Afin de résoudre votre problème plus rapidement, veuillez vérifier votre canal d'achat et contacter l'adresse du service client correspondante ci-dessous.

**Courriel :** support.fr@cosori.com

supporte@cosori.site (Vente hors ligne)

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

# PARTAGEZ VOS CRÉATIONS

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

**www.cosori.site**

**@cosori.fr**



**@Cosori France**



# Indice dei contenuti

Contenuto della confezione

1

Specifiche tecniche

1

Protezioni e avvertenze importanti

2

Acquisire familiarità con la friggitrice ad aria

4

Prima di iniziare a usare l'elettrodomestico

5

Utilizzo della friggitrice ad aria

6

Cura e manutenzione

12

Accessori

12

Guida alla risoluzione dei problemi

13

Informazioni sulla garanzia limitata

14

Assistenza Clienti

15

# Contenuto della confezione

- 1 x

Friggitrice ad aria da 8,5 litri, con doppio cestello
- 2 x

Piatto Crisper
- 1 x

Manuale dell'utente
- 1 x

Guida Rapida
- 1 x

Rack cottura
- 1 x

Rack spiedo
- 5 x

Spiedini

IT

# Specifiche tecniche

|                             |                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------|
| Modello                     | CAF-R901-AEU                                          |
| Alimentazione               | CA 220-240V 50Hz                                      |
| Potenza nominale            | 1750W                                                 |
| Capacità                    | 8,5 L / 9,0 qt<br>(cibo per 3–5 persone)              |
| Intervallo di temperatura   | 35°-230°C / 95°-450°F                                 |
| Intervallo di tempo         | 1 min-48 ora                                          |
| Dimensioni (manico incluso) | 44,0 x 39,1 x 30,3 cm /<br>17,3 x 15,4 x 11,9 pollici |
| Peso                        | 9,0 kg / 19,8 lb                                      |

# LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## PROTEZIONI E AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si utilizza la friggitrice ad aria è opportuno attenersi alle precauzioni di sicurezza di base. Leggere tutte le istruzioni.

### Punti chiave per la sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- **ATTENZIONE:** Il piatto crisper caldo potrebbe cadere quando si gira il cestello.

#### Nota:

- *Inserire saldamente il piatto crisper nel cestello per ridurre la possibilità che cada.*
- **Usare sempre** delle pinze per rimuovere con cura gli alimenti caldi.

### Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere la friggitrice ad aria**, l'alloggiamento, la scocca o la presa in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria un'attenta supervisione quando la friggitrice ad aria viene usata dai bambini o nelle vicinanze di bambini.
- Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona oppure se il cavo o la presa sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 15).
- **Non utilizzare** parti di ricambio o accessori di terze parti, dato che ciò potrebbe causare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- Quando si sposta la friggitrice ad aria (o si rimuove il cestello), prestare la massima attenzione se contiene olio o altri liquidi caldi.
- Dopo aver tolto il piatto crisper dal cestello, metterlo **sempre** su una superficie resistente al calore.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette abrasive e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. **Non** conservare nessun oggetto all'interno della friggitrice ad aria.

- Usare la friggitrice ad aria **solo** in linea con le indicazioni fornite in questo manuale.
- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'umidificatore in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte degli utenti non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Sarà necessario sorvegliarli per verificare che **non** giochino con l'elettrodomestico.
- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non per uso commerciale. **Unicamente** per uso domestico.

### Mentre si usa la friggitrice ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **unicamente** con aria calda. **Non riempire mai** il cestello con olio o grasso.
- Non utilizzare **mai** la friggitrice ad aria senza il cestello in posizione.
- **Non** inserire nella friggitrice ad aria cibi troppo grandi o utensili di metallo.
- **Non** riempire eccessivamente il cestello della friggitrice ad aria. Una quantità abbondante di olio potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.
- **Non** utilizzare spray da cucina con propellenti. I propellenti possono danneggiare il rivestimento del cestello della friggitrice ad aria.
- **Non** toccare il cestello o il piatto crisper durante o subito dopo la frittura ad aria.
- **Non** mettere all'interno della friggitrice ad aria carta, cartone, plastica non resistenti al calore o materiali simili. Sarà possibile utilizzare carta da forno o pellicola.
- Non inserire **mai** nella friggitrice ad aria carta da forno, pergamina o pellicola senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento del contenitore che potrebbe entrare in contatto con le bobine riscaldanti.
- Non inserire **mai** nella friggitrice ad aria alimenti sottili e leggeri come ad esempio i cornflake; inoltre, prestare attenzione ai pezzetti di cibo. La

circolazione dell'aria può fare in modo sì che i cibi sottili e leggeri o i pezzetti di cibo si sollevino e tocchino le bobine di riscaldamento.

- Utilizzare **sempre** contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Tenere la friggitrice ad aria lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc.). Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro, spegnere e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria. L'emissione di fumo bianco è normale, è causata dal riscaldamento del grasso o dagli schizzi di cibo. La fuoriuscita di fumo scuro, invece, significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema a livello di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (pagina 15).
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.
- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere una volta .  rimarrà arancione e tutti gli altri pulsanti si spegneranno.
- Per staccare la spina, afferrare la spina e tirarla dalla presa. **Non** tirare mai dal cavo di alimentazione.

## Presa e cavo (Figura 2)

- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o una prolunga) penda sul bordo di un tavolo o di un bancone, né che tocchi superfici calde.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare un pericolo.

**Nota:** Questa friggitrice ad aria monta un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare. Usare le prolunghes con cura. La potenza elettrica della prolunga deve essere pari a quella della friggitrice ad aria (cfr. pagina 2).

- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato presso un centro di raccolta adeguato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti contribuiscono a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio municipio, il servizio di smaltimento rifiuti o ancora il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE, e successive modifiche, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## Prolunghes

- Sarà possibile ricorrere all'uso di una prolunga, prestando molta attenzione. Se si utilizza una prolunga più lunga:
  - La potenza elettrica indicata del cavo-prolunga deve essere quanto meno pari a quella della friggitrice ad aria.
  - Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o dove qualcuno potrebbe inciampare involontariamente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di incendio. Invitiamo a contattare l'Assistenza clienti (pagina 15).
- Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

IT

## Campi elettromagnetici (CEM)

La friggitrice ad aria COSORI è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (CEM). Se utilizzata in modo corretto e attenendosi alle istruzioni contenute in questo manuale d'uso, l'apparecchiatura è sicura da usare sulla base delle prove scientifiche attualmente disponibili.

**AVVERTENZA:** Gli articoli contrassegnati dal seguente simbolo possono raggiungere temperature elevate. Dovranno quindi essere maneggiati con cura.



**ATTENZIONE:**  
Superficie calda.

# CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

# ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria COSORI si serve di una tecnologia di circolazione rapida dell'aria a 360° per cucinare con poco o zero olio, per ottenere cibi veloci, croccanti e deliziosi con una riduzione dell'olio fino al 85% rispetto alle friggitrici comuni. Con comandi semplici e one-touch, due cestelli anti-aderenti e un design intuitivo, la friggitrice ad aria COSORI sarà la star della vostra cucina.

**Nota:**

- **Non** cercare di aprire la parte superiore della friggitrice ad aria. Questo non è un coperchio.
- Il cestello e il piatto crisper sono realizzati in metallo di alluminio con un rivestimento anti-aderente,

*\*Prodotto testato con patatine cotte mediante frittura a immersione.*

IT

## Schema della friggitrice ad aria (Figura 1.1)

- |                              |                          |                         |
|------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1. Ingresso aria             | 6. Pannello di controllo | 10. Manico del cestello |
| 2. Uscita dell'aria          | 7. Piatto Crisper        | 11. Rack cottura        |
| 3. Manici dell'alloggiamento | 8. Cestello              | 12. Rack spiedo         |
| 4. Cavo di alimentazione     | 9. Finestra del cestello | 13. Spiedo              |
| 5. Bocchette di ventilazione |                          |                         |

## Schema del display (Figura 1.2)

**Nota:**

- Quando si preme un pulsante per utilizzare una funzione di cottura, questo diventa di colore arancione per indicare che è attivo. Toccando di nuovo si diseleziona la funzione e si torna a friggere ad aria manualmente.
- Per salvare o resettare le funzioni di cottura, cfr. **Impostazioni delle funzioni di cottura** (pagina 6).

### Pannello di controllo (Figura 1.2)

- |                                                             |                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. On/Off                                                   | J. Seleziona il cestello sinistro: Premere e tenere premuto per diselezionare il cestello         |
| B. Controlli del cestello sinistro                          | K. Spia di cottura On/Off                                                                         |
| C. Controlli per entrambi i cestelli                        | L. Pre-riscaldamento On/Off: Toccare mentre si usa la funzione di cottura o si cucina manualmente |
| D. Controlli del cestello destro                            | M. Sincronizza Fine (cfr. pagina 10)                                                              |
| E. Avvio/Pausa                                              | N. Sincronizza Cottura (cfr. pagina 9)                                                            |
| F. Riduci tempo/temperatura                                 | O. Promemoria Scuoti On/Off                                                                       |
| G. Passa dal controllo del tempo a quello della temperatura | P. Selezionare il cestello destro: Premere e tenere premuto per diselezionare il cestello         |
| H. Aumenta tempo/temperatura                                |                                                                                                   |
| I. Funzioni di cottura                                      |                                                                                                   |

## Display (Figura 1.2)

- Q. Visualizzazione della temperatura
- R. Visualizzazione dell'ora

## Messaggi sul display (Figura 1.3)

- La funzione di cottura è terminata
- Promemoria per scuotere o girare gli alimenti
- La friggitrice ad aria è pre-riscaldata. Aggiungere il cibo al cestello. La cottura inizierà quando verrà reinserito il cestello.
- Reinserire il cestello.
- Con la funzione Sincronizza Fine, questo cestello non inizia a cuocere fino a che il tempo di cottura non si sincronizza con l'altro cestello.

## PRIMA DI INIZIARE A USARE L'ELETTRODOMESTICO

IT

### Impostazione

- Rimuovere tutti gli imballaggi all'interno e all'esterno della friggitrice ad aria, compresi gli adesivi temporanei e l'involucro di plastica.
- Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano da aree che possono essere danneggiate dall'aria calda o dal vapore (come pareti o armadi).

**Nota:** Lasciare uno spazio di almeno 13 cm dietro e sopra la friggitrice ad aria. [Figura 3] Lasciare spazio a sufficienza davanti alla friggitrice ad aria per rimuovere il cestello.

- Lavare accuratamente il cestello e il piatto crisper, mettendoli in lavastoviglie o usando una spugna non abrasiva.

**Nota:** Dopo il lavaggio, il vetro del cestello potrebbe presentare delle macchie d'acqua. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Far funzionare la friggitrice ad aria per 15 minuti per asciugare completamente il cestello.

- Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido. Asciugare con un asciugamano.
- Inserire saldamente i piatti crisper nei cestelli, quindi posizionare i cestelli all'interno della friggitrice ad aria. [Figura 4]

### Prova di funzionamento

Una prova vi aiuterà ad acquisire familiarità con la friggitrice ad aria, ad avere la certezza che funzioni correttamente oltre che a ripulirla da eventuali residui.

- Accertarsi che i cestelli della friggitrice siano vuoti e inserire la spina della friggitrice.
- Toccare . Il display visualizza "200°C" e "15 MIN".
- Toccare **SHAKE** (Scuoti) per disattivare il Promemoria Scuoti e toccare **PREHEAT** (Pre-riscaldamento) per rimuovere il preriscaldamento. Toccare  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  e usare + e - per impostare la temperatura e il tempo su "205°C" e "5 MIN".
- Toccare  $\frac{\text{SYNC}}{\text{COOK}}$  per copiare le impostazioni dal cestello di sinistra al cestello di destra.
- Toccare  per avviare il riscaldamento. Quando la prova di funzionamento è fatta, la friggitrice ad aria emette un bip.
- Estrarre i cestelli e lasciarli raffreddare per 5 minuti. Quindi, rimettere i cestelli vuoti nella friggitrice ad aria.
- Ripetere i passaggi 2-5 per testare in modo completo la friggitrice ad aria.
- Estrarre i cestelli. Questa volta, lasciare che i cestelli si raffreddino completamente per 10-30 minuti.

#### Nota:

- Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Se l'odore di plastica non diminuisce dopo una prova, contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 15).
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.

# UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

## Frittura ad aria

### Nota:

- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. Ciò costituisce un rischio di incendio e interrompe il flusso d'aria, causando risultati scadenti nella frittura ad aria. **[Figura 5]**
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice tradizionale. **Non** riempire il cestello con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Fare attenzione al vapore caldo quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria.

**Nota:** Per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura, tenere premuti i pulsanti **+** oppure **—**.

- Tenere premuto il pulsante della funzione finché la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.
- Per ripristinare una funzione:
  - Senza apportare modifiche, tenere premuto il pulsante della funzione e  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  contemporaneamente per 3 secondi finché la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.
  - Per ripristinare tutte le funzioni:
    - Tenere premuto **(L)** e **(R)** contemporaneamente per 3 secondi fino a quando la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.

## Impostazioni delle funzioni di cottura

L'utilizzo di una funzione di cottura è il modo più semplice per friggere in aria. Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti.

- Sarà possibile personalizzare l'ora, la temperatura, le impostazioni di preriscaldamento e il Promemoria Scuoti di una funzione, a meno che non sia indicato.
- Per personalizzare una funzione:
  - scegliere una funzione e regolare il tempo e la temperatura. È possibile aggiungere/rimuovere il Promemoria Scuoti toccando SHAKE (Scuoti) e aggiungere/rimuovere il preriscaldamento toccando **PREHEAT** (Pre-riscaldamento).

# Tabella di cottura

I risultati possono variare. Per una guida alla personalizzazione delle funzioni per ottenere risultati perfetti, consultare il nostro Ricettario e la Guida rapida.

**Nota:** La friggitrice ad aria ricorderà le impostazioni delle funzioni di cottura più recenti alla successiva accensione.

| Funzione                   | Temperatura predefinita | Tempo predefinito | Preheat (Pre-riscaldamento) | Scuoti Promemoria* |
|----------------------------|-------------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------|
| FRITTURA AD ARIA (AIR FRY) | 200°C                   | 15 min            | Sì                          | Sì                 |
| ARROSTIMENTO (ROAST)       | 220°C / 425°F           | 10 min            | Sì                          | Sì                 |
| RISCALDAMENTO (REHEAT)     | 165°C / 330°F           | 10 min            | Sì                          | Sì                 |
| COTTURA AL FORNO (BAKE)    | 160°C / 325°F           | 25 min            | Sì                          | No                 |
| GRILL**                    | 230°C / 450°F           | 5 min             | Sì                          | No                 |
| Disidratazione (DRY)       | 55°C / 130°F            | 6 ora             | No                          | No                 |

\* Cfr. **Scuotere gli alimenti** (pagina 10)  
\*\*La funzione Grill può essere usata **solo** con un cestello alla volta.

## Frittura ad aria con un cestello

Qualora lo si desidera è possibile utilizzare la friggitrice ad aria **solo** con il cestello destro o sinistro.

1. Inserire il piatto crisper nel cestello. Il piatto crisper consente all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.

**Nota:** Il piatto crisper può non essere utilizzato per tutte le ricette, come per i muffin e il pane.

2. Toccare . Il cestello sinistro viene selezionato automaticamente.
3. Selezionare una funzione di cottura (cfr. pagina 6).

**Nota:** Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti. È anche possibile impostare un'ora e una temperatura personalizzate senza scegliere una funzione.

Per utilizzare solo il cestello destro:

a. Tenere premuto  per 3 secondi per deselezionare il cestello sinistro.

b. Toccare  per selezionare il cestello destro.

4. A scelta, regolare la temperatura e l'ora, aggiungere/rimuovere il preriscaldamento e aggiungere/rimuovere il Promemoria Scuoti. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura.

a. Toccare  per modificare la temperatura o l'ora. La temperatura o l'ora lampeggiano sul display.

b. Toccare i pulsanti **+** o **-** per modificare la temperatura o l'ora.

**Nota:**

- Per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura, tenere premuti i pulsanti **+** oppure **-**.

## Frittura ad aria con un cestello (continuazione):

- Se non si tocca  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ , toccando + o — si modifica automaticamente la temperatura.
- c. Toccare **SHAKE** (Scuoti) per aggiungere rimuovere un Promemoria Scuoti.
- d. Toccare **PREHEAT** (Pre-riscaldamento) per aggiungere/rimuovere il preriscaldamento.
- 5. Toccare ►|| per dare avvio alla frittura ad aria.
- 6. Se viene selezionata la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici e mostra "Add food" (Aggiungi cibo) al termine del pre-riscaldamento. Aggiungere il cibo al cestello.
- 7. Se è stato aggiunto il Promemoria Scuoti, appare a metà del tempo di cottura. La friggitrice ad aria emette 5 segnali bip e ((SHAKE)) lampeggia sul display.
  - a. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. La friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura e il display si spegne fino a che il cestello non viene rimesso in posizione.
  - b. Scuotere o girare il cibo.
  - c. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

**Nota:** Cfr. **Scuotere gli alimenti** (pagina 10).

- 8. Durante la cottura, toccare  per accendere la luce di cottura e monitorare lo stato di cottura degli alimenti. La luce si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.
- 9. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Il display visualizza "End".
- 10. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. Per rimuovere il cibo dal cestello, servirsi di una pinza o di un utensile a prova di calore.

**ATTENZIONE:** Il piatto crisper caldo potrebbe cadere quando si gira il cestello.

- a. Accertarsi che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
  - b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso raccolto nel cestello. Per evitare schizzi, scaricare l'olio prima di rimettere il cestello.
- [Figura 6]**
- 11. Lasciare raffreddare prima di pulire.

## Frittura ad aria con due cestelli

Usare la friggitrice ad aria con due cestelli per cuocere cibi diversi contemporaneamente. I cestelli destro e sinistro possono essere controllati in modo indipendente l'uno dall'altro.

1. Inserire i piatti crisper nei cestelli. Il piatto crisper consente all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.

**Nota:** Il piatto crisper può non essere utilizzato per tutte le ricette, come per i muffin e il pane.

2. Toccare . Il cestello sinistro viene selezionato automaticamente.
3. Selezionare una funzione di cottura (cfr. pagina 6).

**Nota:** Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti. È anche possibile impostare un'ora e una temperatura personalizzate senza scegliere una funzione.

4. A scelta, regolare la temperatura e l'ora, aggiungere/rimuovere il preriscaldamento e aggiungere/rimuovere il Promemoria Scuoti. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura.
  - a. Toccare  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  per modificare la temperatura o l'ora. La temperatura o l'ora lampeggiano sul display.
  - b. Toccare i pulsanti + o — per modificare la temperatura o l'ora.

### Nota:

- Per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura, tenere premuti i pulsanti + oppure —.
- Se non si tocca  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ , toccando + o — si modifica automaticamente la temperatura.

## Frittura ad aria con due cestelli (continuazione):

- c. Toccare **SHAKE** (Scuoti) per aggiungere rimuovere un Promemoria Scuoti.
  - d. Toccare **PREHEAT** (Pre-riscaldamento) per aggiungere/rimuovere il preriscaldamento.
5. Per cucinare prima con il cestello sinistro, toccare ►||.

**Nota:** La funzione *Grill (Cottura a fuoco vivo)* può essere usata **solo** con un cestello alla volta.

6. Toccare (R) per selezionare il cestello destro. Selezionare una funzione di cottura e regolare la temperatura, il tempo, il Pre-riscaldamento e il Promemoria Scuoti.
7. Toccare ►|| per iniziare a friggere con entrambi i cestelli.

### Nota:

- Per mettere in pausa la cottura, toccare (L) oppure (R) per selezionare un cestello, poi toccare ►||.
  - I due cestelli funzionano in modo indipendente, quindi le impostazioni di Pre-riscaldamento, promemoria Scuoti, tempo di cottura e così via possono variare da un cestello all'altro.
8. Se viene selezionata la funzione Preheat (Pre-riscaldamento), la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici e mostra "Add food" (Aggiungi cibo) al termine del pre-riscaldamento. Aggiungere cibo al cestello sinistro o destro.
9. Se è stato aggiunto il Promemoria Scuoti, appare a metà del tempo di cottura. La friggitrice ad aria emette 5 segnali bip e ((SHAKE)) lampeggia sul display.
- a. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. La friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura e il display si spegne fino a che il cestello non viene rimesso in posizione.
  - b. Scuotere o girare il cibo.
  - c. Rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

**Nota:** Cfr. **Scuotere gli alimenti** (pagina 10).

10. Durante la cottura, toccare il tasto sinistro o destro  per accendere la luce di cottura e monitorare lo stato di cottura degli alimenti. La luce si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.
11. La friggitrice ad aria di sinistra o destra emette 3 bip al termine. Il display visualizza "End".

12. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. Per rimuovere il cibo dal cestello, servirsi di una pinza o di un utensile a prova di calore.

**ATTENZIONE:** Il piatto crisper caldo potrebbe cadere quando si gira il cestello.

- a. Accertarsi che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
  - b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso raccolto nel cestello. Per evitare schizzi, scaricare l'olio prima di rimettere il cestello.
- [Figura 3.1]**

13. Lasciare raffreddare prima di pulire.

## Sincronizza Cottura

La funzione Sincronizza Cottura rispecchia le impostazioni di tutta la friggitrice ad aria, in modo che i cestelli destro e sinistro cuociano con le stesse impostazioni di tempo, temperatura, pre-riscaldamento e Promemoria scuoti. Ciò consente di cucinare grandi quantità di cibo in una sola volta.

1. Toccare (L). Il cestello sinistro viene selezionato automaticamente.
2. Selezionare una funzione di cottura (cfr. pagina 6).
3. A scelta, regolare la temperatura e l'ora, aggiungere/rimuovere il preriscaldamento e aggiungere/rimuovere il Promemoria Scuoti.
4. Toccare  per copiare le impostazioni da un cestello all'altro. È possibile impostare il cestello di destra o di sinistra e le impostazioni verranno copiate nell'altro cestello.
5. Toccare ►|| per iniziare a friggere con entrambi i cestelli.

### Nota:

- Se uno o entrambi i cestelli sono in cottura, la funzione Sincronizza Cottura non funziona.
- La regolazione delle impostazioni (tempo, temperatura, preriscaldamento, ecc.) durante funzione Sincronizza Cottura annulla la funzione.
- La funzione *Grill (Cottura a fuoco vivo)* **non può** essere utilizzata con la cottura sincronizzata.

## Sincronizza Fine

La funzione Sincronizza Fine sincronizza i cestelli per terminare la cottura nello stesso momento.

1. Toccare (L). Il cestello sinistro viene selezionato automaticamente.
2. Selezionare una funzione di cottura (cfr. pagina 6).
3. A scelta, regolare la temperatura e l'ora, aggiungere/rimuovere il preriscaldamento e aggiungere/rimuovere il Promemoria Scuoti.
4. Toccare (R) per selezionare il cestello destro. Selezionare una funzione di cottura e regolare le impostazioni.
5. Toccare SYNC FINISH.
6. Toccare ►|| per dare avvio alla frittura ad aria. Il display del cestello con **il tempo di cottura più breve** mostrerà "Hold" (Trattieni).
7. Quando i tempi di cottura dei due cestelli coincidono (hanno lo stesso tempo residuo), la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e l'altro cestello inizia automaticamente a friggere.
8. Entrambi i cestelli termineranno la cottura nello stesso momento.

**Nota:** Se si regolano le impostazioni di cottura (tempo, temperatura, pre-riscaldamento, ecc.) durante la funzione Sincronizza Fine, la funzione viene annullata.

## Scuotere gli alimenti

### Come scuotere il cibo

- Durante la cottura, togliere il cestello dalla friggitrice ad aria e scuotere, mescolare o girare il cibo.
  - a. Per scuotere il cibo:
    - per sicurezza, tenere il manico del cestello appena al di sopra di una superficie resistente al calore. Scuotere il cestello.
  - b. Se il cestello è troppo pesante per essere scosso:
    1. Posizionare il cestello su un supporto o una superficie resistente al calore.
    2. Scuotere con cautela il cestello.

- c. Se il cestello è troppo pesante da scuotere e se sono presenti liquidi caldi:
  1. Posizionare il cestello su un supporto o una superficie resistente al calore.
  2. Usare le pinze per mescolare o girare il cibo.

- Quando si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Per sicurezza, il display si spegne fino a quando il cestello non viene rimesso al suo posto.
- Quando si riposiziona il cestello, la cottura riprende automaticamente.
- Evitare di agitare per più di 30 secondi, perché la friggitrice ad aria potrebbe perdere calore.

### Quali alimenti scuotere

- Di solito è necessario scuotere gli alimenti piccoli e impilati, come le patatine fritte o le crocchette.
- Senza scuotere, gli alimenti potrebbero non essere croccanti o cotti in modo uniforme.
- È possibile scuotere altri alimenti, come le bistecche, per garantire una doratura uniforme.

### Quando scuotere

- Scuotere o girare il cibo una volta a metà cottura, o anche con maggiore frequenza se lo si desidera.
- Il promemoria Scuoti è stato progettato per ricordare all'utente di controllare il cibo. Toccare **SHAKE** (Scuoti) per attivare il Promemoria Scuoti. Alcune funzioni si servono automaticamente del Promemoria Scuoti (cfr. **Impostazioni delle funzioni di cottura**, pagina 6).

### Promemoria Scuoti

- Il Promemoria Scuoti avviserà l'utente con 5 bip, e ((SHAKE)) lampeggia sul display.
- Se non viene rimosso il cestello, il Promemoria Scuoti emetterà un altro bip dopo 1 minuto, e sul display compare in modo fisso ((SHAKE)).
- Il promemoria Scuoti scompare quando si estrae il cestello.

**Nota:** Non utilizzare questo metodo se c'è il rischio di schizzi di liquidi caldi.

# Guida alla cottura

## Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, la cottura non è uniforme.
- **Non** confezionare gli alimenti. Una quantità abbondante di olio potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.

## Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo lo renderà più croccante. Non utilizzare più di 30 mL / 2 cucchiaini di olio.
- Gli spray all'olio sono eccellenti per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.
- **Non** utilizzare spray da cucina con propellenti. I propellenti possono danneggiare il rivestimento del cestello anti-aderente della friggitrice ad aria.

## Suggerimenti alimentari

- È possibile friggere all'aria tutti gli alimenti surgelati o i prodotti che possono essere cotti in forno.
- Per preparare torte, torte fatte a mano o qualsiasi altro alimento con ripieno o pastella, posizionare l'alimento in un contenitore a prova di calore prima di inserirlo nel cestello.
- Se si friggono alimenti molto grassi, il grasso cola sul fondo del cestello. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura, svuotare i residui di grasso dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati con liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di cuocerli nella friggitrice ad aria.

## Patatine fritte

- Aggiungere 8-15 mL / ½-1 US cucchiaino di olio per renderle più croccante.
- Quando si preparano le patatine fritte con patate crude, immergerle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugare con un asciugamano prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patatine crude più piccole per ottenere cibi più croccanti. Provare a tagliare le patatine a strisce di 0,6 cm per 7,6 cm.

**Nota:** Per ricette e ispirazioni culinarie, consultare l'app VeSync e il ricettario.

# Altre funzioni

## Monitorare lo stato di cottura

- Toccare  per accendere/spegnere la luce di cottura.
- Osservare il cibo in cottura attraverso la finestra trasparente del cestello senza rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria.

### Nota:

- La luce di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- Quando la friggitrice ad aria è in fase di cottura e si reinserisce il cestello o si tocca il pulsante ►►, la luce di cottura si spegnerà dopo 30 secondi.

IT

## Commutazione delle unità di temperatura

- Tenere premuto <sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub> per 3 secondi.
- La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e l'unità di misura della temperatura passa da Fahrenheit a Celsius.
- Ripetere per tornare a Fahrenheit.

## Attivazione/Disattivazione dell'audio

- Tenere premuto **PREHEAT** (Pre-riscaldamento) e **SHAKE** (Scuoti) contemporaneamente per 3 secondi fino a quando la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.
- Ripetere per riattivare il suono.

## Pausa

- Toccare ►► per mettere in pausa il processo di cottura. La friggitrice ad aria smette di riscaldare e ►► lampeggia fino a che non si tocca ►► per riprendere la cottura.
- Dopo 3 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.
- Questo consente di mettere in pausa la funzione di cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice.

## Riprendere automaticamente la cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura.
- Quando si riposiziona il cestello, la friggitrice ad aria riprende automaticamente la cottura in base alle impostazioni precedenti.

## Spegnimento automatico

- Se la friggitrice non ha funzioni di cottura attive, cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 3 minuti di inattività.

# CURA E MANUTENZIONE

---

## Nota:

- Pulire **sempre** i cestelli della friggitrice ad aria e piatti crisper dopo ogni utilizzo.
- Rivestire il cestello con un foglio di alluminio (tranne il piatto crisper) può semplificare le operazioni di pulizia.

IT

1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria. Lasciarla raffreddare completamente prima di eseguire la pulizia. Estrarre il cestello per un raffreddamento più rapido.
2. Ove necessario, pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.
3. I cestelli e i piatti crisper sono lavabili in lavastoviglie. Sarà possibile anche lavare i cestelli con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Immergere se necessario.

## Nota:

- I cestelli e i piatti crisper hanno un rivestimento anti-aderente. Evitare l'uso di utensili metallici e di materiali abrasivi per la pulizia.
- Dopo il lavaggio, il vetro del cestello potrebbe presentare delle macchie d'acqua. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Far funzionare la friggitrice ad aria per 15 minuti per asciugare completamente il cestello.

4. Per il grasso ostinato:
  - a. All'interno di una piccola ciotola, mescolare 30 mL di bicarbonato di sodio e 15 mL di acqua per formare una pasta spalmabile.

- b. Usando una spugna, stendere la pasta sul cestello e sul piatto crisper e strofinare. Lasciare riposare per 15 minuti prima di risciacquare.
  - c. Lavare il cestello e il piatto crisper con acqua e sapone prima di utilizzarli.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con una spugna o un panno non abrasivo leggermente umido. **Non** immergere in acqua. Se necessario, pulire la bobina riscaldante per rimuovere i residui di cibo. **[Figura 7]**
  6. Lasciare asciugare completamente la friggitrice ad aria prima di utilizzarla.

**Nota:** Prima di accendere la friggitrice ad aria, accertarsi che la bobina riscaldante sia completamente asciutta.

# ACCESSORI

---

Per la friggitrice ad aria sono disponibili accessori aggiuntivi e di ricambio. Per ulteriori informazioni, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 15).

# GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema                                                                  | Possibile soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friggitrice ad aria non si accende.                                    | Accertarsi che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                           | Spingere saldamente il cestello nella friggitrice ad aria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Il cibo non è completamente cotto.                                        | Collocare nel cestello piccole quantità di cibo. Se il cestello è troppo pieno, il cibo sarà poco cotto.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                           | Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Il cibo viene cucinato in modo non uniforme.                              | Gli alimenti impilati l'uno sull'altro o vicini devono essere scossi o girati durante la cottura (cfr. <b>Scuotere gli alimenti</b> , pagina 10).                                                                                                                                                                                                            |
| Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.                         | Spruzzando o spennellando una piccola quantità di olio sugli alimenti si può aumentare la croccantezza (cfr. <b>Guida alla cottura</b> , a pagina 11).                                                                                                                                                                                                       |
| Le patatine fritte non sono cotte correttamente.                          | Cfr. <b>Patatine fritte</b> , a pagina 11.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.             | Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                           | Accertarsi che il piatto crisper sia saldamente all'interno del cestello.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Dalla friggitrice ad aria fuoriescono fumo bianco o vapore.               | La friggitrice ad aria può produrre un po' di fumo bianco o vapore quando la si usa per la prima volta o durante la cottura. Questa non è un'anomalia di funzionamento.                                                                                                                                                                                      |
|                                                                           | Accertarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria siano puliti correttamente e non siano untati.                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                           | La cottura di cibi grassi provoca l'accumulo di olio sotto il piatto crisper. Questo olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, e ciò non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.                                                                 |
| Dalla friggitrice ad aria fuoriesce del fumo scuro.                       | Scollegare immediatamente la spina della friggitrice ad aria. Il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 15).                                       |
| La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.                       | Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una <b>Prova di funzionamento</b> (pag. 5) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica è ancora presente, contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 15). |
| La finestra del cestello è sporca o appannata.                            | Lavare il cestello in lavastoviglie. Accertarsi che sia asciugato accuratamente.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Il tempo di cottura è più lungo quando si utilizzano entrambi i cestelli. | Questa non è un'anomalia di funzionamento. La cottura di grandi quantità di alimenti può richiedere più tempo.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Il display visualizza il codice di errore "E1".                           | C'è un circuito aperto nel monitor della temperatura del cestello sinistro. Contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 15).                                                                                                                                                                                                                        |
| Il display visualizza il codice di errore "E2".                           | C'è un circuito aperto nel monitor della temperatura del cestello destro. Contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 15).                                                                                                                                                                                                                          |
| Il display visualizza il codice di errore "E21".                          | C'è un cortocircuito nel monitor della temperatura del cestello destro. Contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 15).                                                                                                                                                                                                                            |
| Il display visualizza il codice di errore "E22".                          | C'è un cortocircuito nel monitor della temperatura del cestello destro. Contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 15).                                                                                                                                                                                                                            |
| Il display visualizza il codice di errore "E3".                           | La protezione contro il surriscaldamento della friggitrice ad aria si è attivata. Spegnerne e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "E3", contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 15).                                                                                 |

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 15).

IT

# INFORMAZIONI SULLA GARANZIA LIMITATA

|                                                                                                         |                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Nome del prodotto                                                                                       | Friggitrice ad aria da 8,5 litri, con doppio cestello |
| Modello                                                                                                 | CAF-R901-AEU                                          |
| A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto. |                                                       |
| Data di acquisto                                                                                        |                                                       |
| Numero d'ordine                                                                                         |                                                       |

IT

## TERMINI E POLITICA

### Garanzia limitata del prodotto Cosori

#### Garanzia limitata di due (2) anni sul prodotto per i consumatori

Arovast Corporation ("Arovast") garantisce che il prodotto è privo di difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di **2 anni dalla data di acquisto originale** ("Periodo di garanzia limitata"), a condizione che il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e la cura (ad esempio nell'ambiente previsto e in circostanze normali). ***\*La presente garanzia non limita i diritti dell'utente eventualmente previsti o concessi dalle leggi nazionali o regionali in materia di tutela dei consumatori vigenti nella regione di appartenenza, nel qual caso il Periodo di Garanzia Limitata viene esteso in base ai requisiti applicabili.***

#### I vantaggi della garanzia limitata

Durante il periodo di garanzia limitata e in base a questa politica di garanzia limitata, Arovast, a sua sola ed esclusiva discrezione, (i) rimborserà il prezzo di acquisto se l'acquisto è stato effettuato direttamente dal negozio on-line Cosori, (ii) riparerà eventuali difetti di materiale o di fabbricazione, (iii) sostituirà il prodotto con un altro di valore uguale o superiore, o (iv) fornirà un credito al negozio per un importo pari al prezzo di acquisto.

#### Chi è coperto?

Questa garanzia limitata si estende solo all'acquirente originale del prodotto e non è trasferibile a nessun successivo proprietario del prodotto, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia passato di proprietà durante il periodo specificato della garanzia limitata. L'acquirente originale deve fornire la verifica del difetto o del malfunzionamento e la prova della data di acquisto per richiedere i benefici della garanzia limitata.

#### Attenzione ai rivenditori o ai venditori non autorizzati

Questa garanzia limitata non si estende ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori non autorizzati. La garanzia limitata di Arovast si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Arovast e hanno accettato di seguire i suoi controlli di qualità. I prodotti acquistati da un sito web o da un rivenditore non autorizzato possono essere contraffatti, usati, difettosi o non progettati per l'uso nel vostro paese. Potete proteggere voi stessi e i vostri prodotti assicurandovi di acquistare solo da Arovast o dai suoi rivenditori autorizzati.

Se avete domande su un venditore specifico, o se pensate di aver acquistato il vostro prodotto da un venditore non autorizzato, contattate il nostro Team di Assistenza Clienti.

#### Cosa non è coperto?

- Se la prova d'acquisto è stata alterata in qualsiasi modo o resa illeggibile.
- Se il numero di modello, il numero di serie o il codice della data di produzione sul prodotto sono stati alterati, rimossi o resi illeggibili.
- Se il prodotto è stato modificato rispetto alla sua condizione originale.
- Se il prodotto non è stato utilizzato in conformità alle indicazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso.
- Danni causati dal collegamento di periferiche, apparecchiature aggiuntive o accessori diversi da quelli raccomandati nel manuale d'uso.
- Danni o difetti causati da incidenti, abuso, uso improprio o manutenzione inadeguata.
- Danni o difetti causati da interventi di assistenza o riparazione del prodotto eseguiti da un fornitore di servizi non autorizzato o da persone diverse da Arovast.
- Danni o difetti verificatisi durante l'uso commerciale, l'uso a noleggio o qualsiasi uso per il quale il prodotto non è previsto.
- Se l'unità è stata danneggiata, compresi, ma non solo, i danni causati da animali, fulmini, tensioni anomale, incendi, calamità naturali, trasporto, lavastoviglie o acqua (a meno che il manuale dell'utente non indichi espressamente che il prodotto è lavabile in lavastoviglie).
- Danni accidentali e consequenziali.
- Danni o difetti che superano il costo del prodotto.

#### Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:

1. Accertarsi che il prodotto rientri nel periodo di garanzia limitata specificato.
2. Accertarsi di essere in possesso di una copia della fattura e dell'ID dell'ordine o di una prova di acquisto.
3. Accertarsi di avere il prodotto. **NON** smaltire il prodotto prima di averci contattato.
4. Contattare il nostro Team di Assistenza Clienti.
5. Una volta che il nostro Team di assistenza clienti avrà approvato la richiesta, si prega di restituire il prodotto con una copia della fattura e dell'ID dell'ordine.

#### Rimedio unico ed esclusivo

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA COSTITUISCE L'ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ DI AROVAST CORPORATION, OLTRE CHE L'UNICO ED ESCLUSIVO RIMEDIO DELL'UTENTE, PER QUALSIASI VIOLAZIONE DI QUALSIASI GARANZIA O ALTRA NON CONFORMITÀ DEL PRODOTTO COPERTA DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO. LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE OGNI ALTRA GARANZIA. NESSUN DIPENDENTE DI AROVAST CORPORATION O DI QUALSIASI ALTRA PARTE È AUTORIZZATO A RILASCIARE ALCUNA GARANZIA IN AGGIUNTA ALLA GARANZIA LIMITATA CONTENUTA NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO.

#### Esonero di garanzie limitate

NELLA MASSIMA MISURA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, AD ECCEZIONE DI QUANTO GARANTITO NELLA PRESENTE POLITICA DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, AROVAST CORPORATION FORNISCE I PRODOTTI ACQUISTATI DA AROVAST CORPORATION "COSÌ COME SONO" E AROVAST CORPORATION DECLINA OGNI GARANZIA

DI QUALSIASI TIPO, ESPRESSA O IMPLICITA, DI LEGGE O DI ALTRO TIPO, COMPRESE, MA NON SOLO, LE GARANZIE DI COMMERCIALITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ A SCOPI PARTICOLARI.

#### Limitazioni di responsabilità

NELLA MISURA MASSIMA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, IN NESSUN CASO AROVAST CORPORATION, LE SUE AFFILIATE, O I LORO LICENZIATARI, FORNITORI DI SERVIZI, DIPENDENTI, AGENTI, FUNZIONARI O DIRETTORI SARANNO RESPONSABILI DI:

(a) DANNI DI QUALSIASI TIPO DERIVANTI DA O IN CONNESSIONE CON PRODOTTI ACQUISTATI DA AROVAST CORPORATION IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O

(b) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEGUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE AROVAST CORPORATION O UNO DEI SUOI FORNITORI SONO STATI INFORMATI DELLA POSSIBILITÀ O DELLA PROBABILITÀ DI TALI DANNI.

E INDIPENDENTEMENTE DAL FATTO CHE SIANO CAUSATI DA ILLECITO (INCLUSA LA NEGLIGENZA), **VIOLAZIONE DEL CONTRATTO O ALTRO. LA NOSTRA RESPONSABILITÀ NON SUPERERÀ IN NESSUN CASO L'IMPORTO EFFETTIVAMENTE PAGATO DALL'UTENTE PER IL PRODOTTO DIFETTOSO, INOLTRE NON SAREMO IN NESSUN CASO RESPONSABILI DI DANNI O PERDITE CONSEGUENZIALI, INCIDENTALI, SPECIALI O PUNITIVI, DIRETTI O INDIRETTI.**

FATTO SALVO QUANTO PREVISTO DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, AROVAST CORPORATION NON SARÀ RESPONSABILE DEI COSTI ASSOCIATI ALLA SOSTITUZIONE O ALLA RIPARAZIONE DEI PRODOTTI ACQUISTATI PRESSO DI ESSA, COMPRESI, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO, I COSTI DI MANODOPERA, INSTALLAZIONE O DI ALTRO TIPO SOSTENUTI DALL'UTENTE E, IN PARTICOLARE, I COSTI RELATIVI ALLA RIMOZIONE O ALLA SOSTITUZIONE DI QUALSIASI PRODOTTO.

#### Altri diritti che l'utente potrebbe avere

ALCUNE GIURISDIZIONI NON CONSENTONO: (1) L'ESCLUSIONE DI GARANZIE IMPLICITE; (2) LA LIMITAZIONE DELLA DURATA DELLE GARANZIE IMPLICITE; E/O (3) L'ESCLUSIONE O LA LIMITAZIONE DI DANNI INCIDENTALI O CONSEGUENZIALI; PERTANTO LE ESCLUSIONI DI RESPONSABILITÀ CONTENUTE IN QUESTA POLITICA POTREBBERO NON ESSERE APPLICABILI ALL'UTENTE. IN QUESTE GIURISDIZIONI L'UTENTE HA SOLO LE GARANZIE IMPLICITE CHE SONO ESPRESSAMENTE RICHIESTE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE APPLICABILE. LE LIMITAZIONI DI GARANZIE, RESPONSABILITÀ E RIMEDI SI APPLICANO NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE.

SEBBENE LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA CONFERISCA DIRITTI LEGALI SPECIFICI, L'UTENTE POTREBBE AVERE ALTRI DIRITTI NELLA PROPRIA GIURISDIZIONE. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA È SOGGETTA ALLE LEGGI APPLICABILI ALL'UTENTE E AL PRODOTTO. SI PREGA DI ESAMINARE LE LEGGI DELLA PROPRIA GIURISDIZIONE PER COMPRENDERE APPIENO I PROPRI DIRITTI.

#### Modifiche alla presente politica

Potremmo modificare i termini e la disponibilità di questa garanzia limitata a nostra discrezione, ma qualsiasi modifica non sarà retroattiva.

La presente garanzia viene rilasciata da:

#### **AROFAST CORPORATION**

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
Stati Uniti d'America

## ASSISTENZA CLIENTI

### Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
Stati Uniti d'America

\*Per risolvere il tuo problema più velocemente, controlla il tuo canale di acquisto e contatta l'indirizzo del servizio clienti corrispondente di seguito.

**E-mail:** [support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)  
[soporte@cosori.site](mailto:soporte@cosori.site) (Vendite offline)

\*Prima di contattare l'Assistenza clienti, accertarsi di avere a portata di mano la fattura e il numero d'ordine.

## MOSTRACI COSA HAI PREPARATO

Ci auguriamo che questo manuale sia stato utile. Ci interessa molto vedere i tuoi bellissimi risultati e siamo certi che vorrai condividere le foto più riuscite! Ci sono già altre persone della community che aspettano di vedere che cosa caricherai: devi solo scegliere la piattaforma che preferisci qua sotto. Chef Cosori: dati da fare con scatti, hashtag e tag!

[www.cosori.site](http://www.cosori.site)

[@cosori.it](https://www.instagram.com/cosori.it)



[@Cosori Italy](https://www.facebook.com/CosoriItaly)



IT

# Índice

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Conteúdos da Embalagem                        | 1  |
| Especificações                                | 1  |
| Normas de Segurança Essenciais e Avisos       | 2  |
| Ficar a Conhecer a sua Fritadeira a ar quente | 4  |
| Antes da Primeira Utilização                  | 5  |
| Utilização da sua Fritadeira a ar quente      | 6  |
| Cuidados e Manutenção                         | 12 |
| Acessórios                                    | 12 |
| Resolução de Problemas                        | 13 |
| Informações sobre a Garantia Limitada         | 14 |
| Assistência ao cliente                        | 15 |

# Conteúdos da Embalagem

- 1 x Fritadeira a ar quente com dois cestos de 8,5 L
- 2 x Placas de Escoamento
- 1 x Manual de Utilizador
- 1 x Guia Prático de Referência
- 1 x Suporte para Cozedura no Forno
- 1 x Suporte para Espetos
- 5 x Espetos para fritadeira

# Especificações

|                                  |                                                         |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Modelo                           | CAF-R901-AEU                                            |
| Alimentação Elétrica             | CA 220-240V 50Hz                                        |
| Potência nominal                 | 1.750W                                                  |
| Capacidade                       | 8,5 L / 9,0 qt<br>(Serve 3 a 5 pessoas)                 |
| Intervalo de temperaturas        | 35°-230°C / 95°-450°F                                   |
| Intervalo de Duração             | 1 min–48 hr                                             |
| Dimensões (incluindo o manípulo) | 44,0 x 39,1 x 30,3 cm /<br>17,3 x 15,4 x 11,9 polegadas |
| Peso                             | 9,0 kg / 19,8 lb                                        |

# LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## NORMAS DE SEGURANÇA ESSENCIAIS E AVISOS

**Certifique-se que cumpre todas as normas básicas de segurança durante a utilização da sua fritadeira a ar quente. Leia cuidadosamente todas as instruções.**

### Principais Normas de Segurança

- **Não** toque em superfícies quentes. Utilize os manipuladores.
- **Não** obstrua quaisquer aberturas de ventilação. É através delas que se dá a libertação de vapor quente. Mantenha as suas mãos e cara longe de qualquer abertura.
- **ADVERTÊNCIA:** A placa de escoamento poderá cair, quando virar o cesto.

#### Nota:

- *Inserir firmemente a placa de escoamento no cesto, para reduzir a probabilidade de esta cair com o movimento.*
- **Utilize sempre** as pinças para remover cuidadosamente os alimentos a ferver.

### Medidas Gerais de Segurança

- Para minimizar os riscos de choque elétrico, **não mergulhe o corpo da fritadeira a ar quente**, ou o respetivo cabo e ficha em água ou outros líquidos.
- É necessário que mantenha uma supervisão atenta e cuidada na presença de crianças perto do equipamento.
- Desligue o equipamento da tomada sempre que este não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza. Antes de acoplar ou remover quaisquer constituintes do equipamento, dê-lhe tempo suficiente para arrefecer.
- **Não** utilize a sua fritadeira a ar quente se esta se encontrar danificada, se o equipamento não estiver a funcionar devidamente, ou se atentar na presença de danos no cabo de alimentação ou na ficha. Entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 15).
- **Não** utilize componentes sobresselentes ou acessórios de terceiros, sob o risco de desencadear lesões.
- **Não** use o equipamento no exterior ou ao ar livre.
- **Não** posicione a sua fritadeira a ar quente ou quaisquer dos seus componentes junto a um fogão, perto de fontes de gás, placas elétricas, ou fornos.
- Seja extremamente cuidadoso ao mover a sua fritadeira a ar quente (ou durante a remoção do cesto) sempre que esta contenha óleo ou outros líquidos quentes.
- **Coloque sempre** a placa de escoamento numa superfície resistente a altas temperaturas após a sua remoção do cesto.
- **Não** limpe o equipamento com esfregões de aço. Durante a limpeza, podem libertar-se fragmentos metálicos do esfregão que, ao tocarem nos componentes elétricos do equipamento, são capazes de desencadear choques elétricos.
- **Não** coloque nada em cima da sua fritadeira a ar quente. **Não** guarde nada dentro da sua fritadeira a ar quente.

- Use **apenas** a sua fritadeira a ar quente conforme expresso neste manual.
- Este produto pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, bem como indivíduos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, desde que sob a devida supervisão ou instrução quanto ao uso do equipamento de forma segura e com plena consciência dos riscos envolvidos.
- Os processos de limpeza e manutenção não devem ser levados a cabo por crianças, a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e sob a devida supervisão de adultos.
- Supervisione atentamente as crianças para garantir que **não** brincam com o aparelho.
- Esta fritadeira a ar quente não se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independentemente.
- Este equipamento não se destina a utilização comercial. Para fins de utilização doméstica, **apenas**.

PT

### Quando Fritar a Ar Quente

- A fritadeira a ar quente cozinha os alimentos com ar quente **apenas**. **Nunca** encha os cestos com óleo ou gordura.
- **Nunca** utilize a sua fritadeira a ar quente sem os cestos acoplados devidamente no equipamento.
- **Não** coloque na sua fritadeira a ar quente alimentos com dimensões superiores ao permitido ou utensílios de metal.
- **Não** encha o cesto da fritadeira para lá das suas capacidades. Se amontoar grandes quantidades de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com as serpentinas de aquecimento, traduzindo-se num risco de incêndio.
- **Não** use óleos alimentares em spray com gás propulsor. O gás propulsor poderá danificar o revestimento do cesto da fritadeira a ar quente.
- **Não** toque no cesto ou na placa de escoamento durante o processo de preparação de alimentos ou imediatamente após a sua conclusão.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não-resistente a temperaturas elevadas ou materiais semelhantes dentro da sua fritadeira a ar quente. Pode optar por papel vegetal ou folha de alumínio.
- **Nunca** coloque papel manteiga, papel vegetal ou folha de alumínio dentro da fritadeira a ar quente sem alimentos. A circulação de ar pode levantar o papel e fazer com que toque nas serpentinas de aquecimento.
- **Nunca** coloque alimentos finos e leves na fritadeira a ar quente, como por exemplo flocos de cereais, e tenha um cuidado redobrado com fragmentos de comida que possam soltar-se. A circulação de ar pode levantar os

alimentos leves e pequenos, fazendo com que toquem nas serpentinas de aquecimento.

- **Utilize sempre** recipientes resistentes às temperaturas elevadas. Tenha atenção e cuidados redobrados se utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Mantenha a sua fritadeira a ar quente afastada de materiais inflamáveis (cortinas, panos, etc.). Certifique-se que apoia e usa o equipamento numa superfície nivelada, estável e resistente às temperaturas elevadas, mantendo-o sempre afastado de fontes de calor ou líquidos.
- Desligue imediatamente a fritadeira a ar quente e desaccople-a da tomada se reparar na saída de fumo escuro. A saída de fumo branco é normal, resultante do aquecimento de gordura ou salpicos e respingos de comida, porém, fumo de cor escura sugere que os alimentos estão a queimar ou está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (página 15).
- **Não** deixe a sua fritadeira a ar quente sem supervisão, enquanto estiver em funcionamento.
- Para desligar a fritadeira a ar quente, prima  uma vez.  permanecerá iluminado a laranja, com todos os restantes botões apagados.
- Para desconectar o equipamento, desaccople a ficha da tomada. **Nunca** desaccople o equipamento, puxando diretamente pelo cabo de alimentação.

PT

## Ficha e Cabo elétrico (Figura 2)

- **Não** deixe o cabo elétrico (ou qualquer outro cabo de extensão) pendurado sobre a orla da mesa ou bancada, ou em contacto com superfícies quentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo fornecedor de serviços ou indivíduos com qualificações semelhantes, de forma a evitar quaisquer perigos.

**Nota:** Esta fritadeira a ar quente utiliza um cabo de alimentação curto para reduzir os riscos de ficar enredado ou fazê-lo tropeçar. Utilize cabos de extensão com cuidado. O valor nominal do cabo de extensão deve ser equivalente ao da fritadeira a ar quente (consultar página 2).

- Esta fritadeira a ar quente não se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.

## Cabos de Extensão

- Estão disponíveis cabos de extensão mais longos, e podem ser utilizados, desde que exerça um cuidado redobrado. Se utilizar um cabo de extensão longo:
  - O valor nominal elétrico do cabo de extensão deve ser pelo menos equivalente ao da fritadeira a ar quente.
  - Disponha o cabo de forma a que não fique pendurado ou suspenso sobre a bancada ou superfície, evitando assim que as crianças o puxem ou tropecem no mesmo, inadvertidamente.
- Caso o cabo de alimentação se revele danificado, a Arovast ou outras entidades igualmente qualificadas devem proceder à sua substituição, para mitigar quaisquer riscos de incêndio ou choques elétricos. Por favor, entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (página 15).
- Mantenha o equipamento e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos de idade.

## Campos Eletromagnéticos (CEM)

A fritadeira a ar quente COSORI está em conformidade com todas as normas e requisitos referentes a campos eletromagnéticos (CEM). Se manuseado devidamente e de acordo com as instruções cedidas neste manual de utilizador, asseguramos a utilização segura do equipamento, com base nos elementos científicos disponíveis atualmente.

**AVISO:** Os itens assinalados com o símbolo que se segue podem atingir temperaturas elevadas e devem ser manuseados com um cuidado redobrado.



**ADVERTÊNCIA:**  
Superfície quente.

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Este símbolo indica que não deve descartar este produto juntamente com resíduos domésticos, necessitando de ser entregue a um posto de recolha para reciclagem. O descarte e reciclagem adequados ajudam a preservar os recursos naturais, a saúde da população e o meio ambiente.

Para mais informações quanto ao descarte e reciclagem deste produto, entre em contacto com o seu município, serviços de eliminação de resíduos, ou a loja onde adquiriu este produto.

Este produto está em conformidade com as normas RoHS.

Este produto está em conformidade com a Diretiva 2011/65/EU e respetivas alterações, quanto à restrição do uso de certas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

# FICAR A CONHECER A SUA FRITADEIRA A AR QUENTE

A sua fritadeira a ar quente COSORI utiliza uma tecnologia de rápida circulação de ar de 360º para cozinhar rapidamente os seus alimentos, com pouco ou nenhuma adição de óleo, deixando-os com uma textura crocante e deliciosa, e com menos 85% de óleo\*\* do que as fritadeiras tradicionais por imersão. Com os seus controlos de um só toque, simples e acessíveis aos utilizadores, dois cestos antiaderentes, e um design intuitivo, a fritadeira a ar quente COSORI passará a ser a vedeta da sua cozinha.

**Nota:**

- **Não** tente abrir a porção superior da sua fritadeira a ar quente. Este componente não é uma tampa.
- O cesto e a placa de escoamento são feitos de alumínio metálico com um revestimento antiaderente.

*\*Testada em comparação com batatas fritas por imersão.*

## Diagrama da Fritadeira a Ar Quente (Figura 1.1)

PT

- |                                 |                        |                                    |
|---------------------------------|------------------------|------------------------------------|
| 1. Entrada de Ar                | 6. Painel de Controlo  | 10. Manipulo do Cesto              |
| 2. Saída de Ar                  | 7. Placa de Escoamento | 11. Suporte para Cozedura no Forno |
| 3. Pegas do corpo da fritadeira | 8. Cesto               | 12. Suporte para Espetos           |
| 4. Cabo de Alimentação          | 9. Janela do Cesto     | 13. Espetos para Fritadeira        |
| 5. Aberturas                    |                        |                                    |

## Diagrama do Ecrã (Figura 1.2)

**Nota:**

- Sempre que prime um botão para utilizar uma funcionalidade de preparação de alimentos, este ilumina-se a laranja para mostrar que está ativo. Se tornar a premi-lo, cancela a seleção da funcionalidade e regressa ao modo de fritar a ar quente manualmente.
- Para guardar ou reconfigurar as funcionalidades predefinidas, consulte a secção **Configurações das Funcionalidades de Preparação de Alimentos** (página 6).

### Painel de Controlo (Figura 1.2)

- |                                                                                    |                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. On/Off                                                                          | K. Luz de Preparação de Alimentos On/Off                                                                      |
| B. Controlos do cesto esquerdo                                                     | L. Pré-aquecimento On/Off: Prima ao utilizar a funcionalidade de preparação de alimentos ou preparação manual |
| C. Controlos para ambos os cestos                                                  | M. Sincronização dos Fins de Preparação (consultar página 10)                                                 |
| D. Controlos do cesto direito                                                      | N. Sincronização das Preparações (consultar página 9)                                                         |
| E. Iniciar/Pausar                                                                  | O. Lembrete para agitar alimentos On/Off                                                                      |
| F. Diminuir duração/temperatura                                                    | P. Selecionar Cesto Direito: Prima continuamente para cancelar a seleção do cesto                             |
| G. Alternar entre controlo de duração e temperatura                                |                                                                                                               |
| H. Aumentar duração/temperatura                                                    |                                                                                                               |
| I. Funcionalidades de Preparação de Alimentos                                      |                                                                                                               |
| J. Selecionar Cesto Esquerdo: Prima continuamente para cancelar a seleção do cesto |                                                                                                               |

## Diagrama do Ecrã (Figura 1.2)

- Q. Exibição da temperatura
- R. Exibição da duração

## Mensagens exibidas no Ecrã (Figura 1.3)

- A funcionalidade de preparação de alimentos terminou
- Lembrete para agitar ou virar os alimentos
- A fritadeira a ar quente encontra-se pré-aquecida. Adicione os alimentos ao cesto. A preparação de alimentos terá início quando tornar a inserir o cesto.
- Torne a inserir o cesto.
- Graças à Sincronização do Fins de Preparação, este cesto só inicia a sua preparação assim que a duração estiver sincronizada com o outro cesto.

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

## PT Processo de Configuração

- Remova todos os materiais de embalagem, aqueles no interior da fritadeira a ar quente e no exterior, incluindo os autocolantes provisórios e quaisquer películas de plástico.
- Coloque a fritadeira a ar quente numa superfície nivelada, estável e resistente a altas temperaturas. Mantenha o equipamento longe de áreas suscetíveis a sofrer danos por vapor ou ar quente (tal é o caso de paredes ou armários).

**Nota:** Deixe livre uma distância de 5 polegadas / 13 cm atrás e acima do equipamento. [Figura 3] Deixe espaço suficiente na parte frontal da fritadeira a ar quente para conseguir remover o cesto.

- Lave abundantemente os cestos e as placas de escoamento na máquina de lavar louça ou fazendo uso de uma esponja não-abrasiva.

**Nota:** Poderá observar marcas de água na janela do cesto após a lavagem. É uma ocorrência normal e esperada. Deixe a fritadeira a ar quente em funcionamento por 15 minutos para secar o cesto por completo.

- Limpe o interior e o exterior da fritadeira a ar quente com um pano ligeiramente húmido. Seque bem com uma toalha.
- Insira novamente as placas de escoamento dentro do cestos, e torne a colocá-los na fritadeira a ar quente. [Figura 4]

## Teste

Um teste de utilização ajudá-lo-á a familiarizar-se com a sua fritadeira a ar quente, sendo ainda uma ótima forma de se certificar que está a funcionar corretamente e limpa de possíveis resíduos que tenham permanecido acumulados.

- Certifique-se que os cestos da fritadeira a ar quente estão vazios e acople-a à tomada.
- Prima . Será exibido **"200°C"** e **"15 MIN"**.
- Prima **SHAKE** (agitar) para desligar o Lembrete para agitar alimentos e prima **PREHEAT** (pré-aquecimento) para cancelar a etapa de pré-aquecimento. Prima  e use os botões **+** e **-** para alterar os valores da temperatura e duração para **"205°C"** e **"5 MIN"** respetivamente.
- Prima  para copiar as configurações ativas no cesto esquerdo para o cesto direito.
- Prima  para dar início ao processo de aquecimento. Terminado o teste, a fritadeira a ar quente avisá-lo-á com um bipe.
- Remova os cestos e deixe-os arrefecer por 5 minutos. De seguida, torne a colocar os cestos vazios dentro da fritadeira a ar quente.
- Repita os passos 2 a 5 para testar integralmente o funcionamento da sua fritadeira a ar quente.
- Retire os cestos. Desta vez, deixe os cestos arrefecer completamente, por 10–30 minutos.

### Nota:

- Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Se o cheiro a plástico não se atenuar ou desaparecer após uma utilização de teste, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 15).
- Tenha cuidado ao virar o cesto após dar por concluída a preparação de alimentos, para evitar que a placa de escoamento quente caia e coloque a sua segurança e bem-estar em risco.

# UTILIZAÇÃO DA SUA FRITADEIRA A AR QUENTE

## Fritar a ar quente

### Nota:

- **Não** coloque nada em cima da sua fritadeira a ar quente. Fica sujeito a desencadear um incêndio, e estará ainda a prejudicar a circulação de ar, o que levará a resultados insatisfatórios. [Figura 5]
- Relembre-se que uma fritadeira a ar quente não é uma fritadeira convencional a óleo. **Não** encha o cesto com óleo, gordura para fritar, ou qualquer outro líquido.
- Tenha cuidado com a libertação de vapor de ar quente, ao retirar o cesto da fritadeira a ar quente.

## Configurações das Funcionalidades de Preparação de Alimentos

Optar por um programa de preparação de alimentos é a forma mais fácil de cozinhar com a sua fritadeira a ar quente. Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos.

- Pode personalizar os valores de duração, de temperatura, as configurações da etapa de pré-aquecimento e do lembrete para agitar alimentos, a menos que indicado o contrário.
- Se deseja personalizar uma funcionalidade:
  - Escolha uma dada funcionalidade e ajuste os valores de duração e temperatura. Como alternativa, pode adicionar/remover o Lembrete para agitar alimentos ao premir **SHAKE** (agitar), e adicionar/remover a etapa de pré-aquecimento ao premir **PREHEAT** (pré-aquecimento).

**Nota:** Para aumentar ou diminuir rapidamente os valores de duração ou temperatura, prima continuamente os botões **+** ou **-**.

- Prima continuamente o botão das funcionalidades até ouvir a fritadeira a ar quente a apitar uma vez.
- Se deseja repor os valores originais de uma funcionalidade:
  - Sem fazer alterações, prima continuamente o botão da funcionalidade e  simultaneamente por 3 segundos, até ouvir a fritadeira a ar quente a apitar uma vez.
- Para deseja repor os valores originais de todas as funcionalidades:
  - Prima continuamente **(L)** e **(R)** ao mesmo tempo por 3 segundos, até ouvir a fritadeira a ar quente a apitar uma vez.

PT

# Tabela de Preparação de Alimentos

Os resultados podem variar. Consulte o nosso Livro de Receitas e Guia de Instalação Rápida se procura orientações e dicas de como personalizar funcionalidades de forma a obter os melhores resultados.

**Nota:** A fritadeira a ar quente memorizará as configurações das funcionalidades de preparação de alimentos mais recentes, para a próxima vez que ligar o dispositivo.

| Funcionalidade               | Temperatura predefinida | Duração predefinida | Pré-aquecer | Agitar Lembrete* |
|------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------|------------------|
| FRITAR A AR QUENTE (AIR FRY) | 200°C / 390°F           | 15 min              | Sim         | Sim              |
| ASSAR (ROAST)                | 220°C / 425°F           | 10 min              | Sim         | Sim              |
| REAQUECER (REHEAT)           | 165°C / 330°F           | 10 min              | Sim         | Sim              |
| COZER NO FORNO (BAKE)        | 160°C / 325°F           | 25 min              | Sim         | Não              |
| GRELHAR (GRILL)**            | 230°C / 450°F           | 5 min               | Sim         | Não              |
| Desidratar (DRY)             | 55°C / 130°F            | 6 hr                | Não         | Não              |

\*Consultar a secção **Agitar Alimentos** (página 10)

\*\*Pode **apenas** usar a funcionalidade de grelhar com um cesto de cada vez.

## Fritar a Ar Quente com Um Cesto

Se assim desejar, pode utilizar **apenas** o cesto esquerdo ou direito da sua fritadeira a ar quente.

1. Coloque a placa de escoamento no cesto. Este acessório permite que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.

**Nota:** Em certas receitas, não poderá utilizar a placa de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Prima (L). O cesto esquerdo é automaticamente selecionado.
3. Selecione uma funcionalidade de Preparação de Alimentos (consultar página 6).

**Nota:** Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos. Pode também configurar uns valores de duração de cozedura e temperatura sem selecionar uma funcionalidade de preparação de alimentos.

### Para utilizar somente o cesto direito:

- a. Prima continuamente (L) por 3 segundos para cancelar a seleção do cesto esquerdo.
- b. Prima (R) para selecionar o cesto direito.

4. Como alternativa, pode ajustar os valores de temperatura e duração, adicionar/remover a etapa de pré-aquecimento e adicionar/remover um Lembrete para agitar alimentos. Pode fazer este passo a qualquer momento, enquanto estiver cozinhar.

- a. Prima  $\frac{TEMP}{TIME}$  para alterar os valores de temperatura ou duração. Os valores de temperatura ou duração piscarão no ecrã de exibição.
- b. Prima os botões + ou - para alterar os valores de temperatura ou duração.

**Nota:**

- Para aumentar ou diminuir rapidamente os valores de duração ou temperatura, prima continuamente os botões + ou -.

## Fritar a Ar Quente com Um Cesto (cont.):

- Se não premir  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ , então prima + ou — para alterar os valores de temperatura automaticamente.
  - c. Prima **SHAKE** (agitar) para adicionar/remover um Lembrete para agitar alimentos.
  - d. Prima **PREHEAT** (pré-aquecimento) para adicionar/remover a etapa de pré-aquecimento.
5. Prima ►|| para começar a fritar a ar quente.
6. Se tem a etapa de Pré-aquecimento selecionada, a fritadeira a ar quente apitará 3 vezes e será exibida a mensagem **"Adicionar Alimentos"** assim que esta for dada por terminada. Adicione os alimentos ao cesto.
7. Se adicionar o Lembrete para agitar alimentos, este surgirá a meio da duração de preparação. A fritadeira a ar quente apitará 5 vezes, e (**SHAKE**) piscará no ecrã.
- a. Retire o cesto da fritadeira a ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. A fritadeira a ar quente pausa a preparação de alimentos automaticamente, e o ecrã apaga-se até que torne a inserir o cesto.
  - b. Agite ou vire os alimentos.
  - c. Torne a colocar o cesto dentro da fritadeira a ar quente.

**Nota:** Consulte a secção **Agitar Alimentos** (página 10).

8. Durante a preparação de alimentos, prima  para ligar a luz de preparação de alimentos e monitorizar o estado de preparação dos mesmos. A luz do desliga-se automaticamente após 2 minutos de inatividade.
9. Uma vez terminado o processo, a fritadeira a ar quente apitará 3 vezes. No ecrã, será exibido **"End"** (Fim).
10. Retire o cesto da fritadeira a ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

**ADVERTÊNCIA:** A placa de escoamento poderá cair, quando virar o cesto.

- a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
  - b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 6]**
11. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

## Fritar a Ar Quente com Dois Cestos

Utilize a sua fritadeira a ar quente com os dois cestos acoplados para cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo. Pode controlar os cestos esquerdo e direito de forma independente um do outro.

1. Coloque as placas de escoamento nos cestos. Este acessório permite que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.

**Nota:** Em certas receitas, não poderá utilizar a placa de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Prima (U). O cesto esquerdo é automaticamente selecionado.
3. Seleccione uma funcionalidade de Preparação de Alimentos (consultar página 6).

**Nota:** Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos. Pode também configurar uns valores de duração de cozedura e temperatura sem seleccionar uma funcionalidade de preparação de alimentos.

4. Como alternativa, pode ajustar os valores de temperatura e duração, adicionar/remover a etapa de pré-aquecimento e adicionar/remover um Lembrete para agitar alimentos. Pode fazer este passo a qualquer momento, enquanto estiver cozinhar.

- a. Prima  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  para alterar os valores de temperatura ou duração. Os valores de temperatura ou duração piscarão no ecrã de exibição.
- b. Prima os botões + ou — para alterar os valores de temperatura ou duração.

**Nota:**

- Para aumentar ou diminuir rapidamente os valores de duração ou temperatura, prima continuamente os botões + ou —.
- Se não premir  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ , então prima + ou — para alterar os valores de temperatura automaticamente.

## Fritar a Ar Quente com Dois Cestos (cont.):

- c. Prima **SHAKE** (agitar) para adicionar/remover um Lembrete para agitar alimentos.
  - d. Prima **PREHEAT** (pré-aquecimento) para adicionar/remover a etapa de pré-aquecimento.
5. Para cozinhar primeiro com o cesto esquerdo, prima ►||.

**Nota:** Pode **somente** utilizar a funcionalidade de Grelhar no Forno com um cesto de cada vez.

6. Prima (R) para selecionar o cesto direito. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos e ajuste a temperatura, a duração, a etapa de Pré-aquecimento e o Lembrete para agitar alimentos.
7. Prima ►|| para começar a fritar a ar quente com ambos os cestos.

### Nota:

- Para pausar a preparação de alimentos, prima (L) ou (R) para selecionar um cesto, e de seguida, prima ►||.
  - Os dois cestos funcionam de forma independente, pelo que os processos de Pré-aquecimento, o Lembrete para agitar alimentos, a duração de preparação, etc. podem diferir entre cestos.
8. Se tem a etapa de Pré-aquecimento selecionada, a fritadeira a ar quente apitará 3 vezes e será exibida a mensagem **"Adicionar Alimentos"** assim que esta for dada por terminada. Adicione os alimentos ao cesto esquerdo ou direito.
9. Se adicionar o Lembrete para agitar alimentos, este surgirá a meio da duração de preparação. A fritadeira a ar quente apitará 5 vezes, e (SHAKE) piscará no ecrã.
- a. Retire o cesto da fritadeira a ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. A fritadeira a ar quente pausa a preparação de alimentos automaticamente, e o ecrã apaga-se até que torne a inserir o cesto.
  - b. Agite ou vire os alimentos.
  - c. Torne a colocar o cesto dentro da fritadeira a ar quente.

**Nota:** Consulte a secção **Agitar Alimentos** (página 10).

10. Durante a preparação de alimentos, prima o botão  esquerdo ou direito para ligar a luz de preparação de alimentos e monitorizar o estado de preparação dos mesmos. A luz do desliga-se automaticamente após 2 minutos de inatividade.

11. Uma vez terminado o processo no cesto esquerdo ou direito, a fritadeira a ar quente apitará 3 vezes. No ecrã, será exibido **"End"** (Fim).
12. Retire o cesto da fritadeira a ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

**ADVERTÊNCIA:** A placa de escoamento poderá cair, quando virar o cesto.

- a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
- b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 3.1]**

13. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

## Sincronização das Preparações

A funcionalidade de Sincronização das Preparações espelha as configurações de forma a que ambos os cestos esquerdo e direito cozinhem à mesma temperatura e durante a mesma duração, e que possuam as mesmas etapas de Pré-aquecimento e Lembrete para agitar alimentos. Isto permite-lhe cozinhar grandes quantidades de alimentos de uma só vez.

1. Prima (L). O cesto esquerdo é automaticamente selecionado.
2. Selecione uma funcionalidade de Preparação de Alimentos (consultar página 6).
3. Como alternativa, pode ajustar os valores de temperatura e duração, adicionar/remover a etapa de pré-aquecimento e adicionar/remover um Lembrete para agitar alimentos.
4. Prima <sup>SYNC</sup><sub>COOK</sub> para copiar as configurações de um cesto para o outro. Pode configurar o cesto esquerdo ou direito e as configurações serão copiadas para o outro cesto.
5. Prima ►|| para começar a fritar a ar quente com ambos os cestos.

### Nota:

- Se um ou ambos os cestos já estão a ser utilizados para preparar alimentos, então não conseguirá utilizar a funcionalidade de Sincronização das Preparações.
- Se ajustar as configurações (duração, temperatura, etapa de pré-aquecimento, etc.) com a funcionalidade de Sincronização das Preparações ativa, isto resultará no cancelamento da mesma.
- **Não pode** utilizar a opção de Grelhar no Forno com a Sincronização das Preparações.

## Sincronização do Fins de Preparação

A funcionalidade de Sincronização do Fins de Preparação configura os cestos a terminar os processos de preparação ao mesmo tempo.

1. Prima (L). O cesto esquerdo é automaticamente selecionado.
2. Selecione uma funcionalidade de Preparação de Alimentos (consultar página 6).
3. Como alternativa, pode ajustar os valores de temperatura e duração, adicionar/remover a etapa de pré-aquecimento e adicionar/remover um Lembrete para agitar alimentos.
4. Prima (R) para selecionar o cesto direito. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos e ajuste as configurações.
5. Prima SYNC FINISH.
6. Prima ►► para começar a fritar a ar quente. O ecrã para o cesto com **a menor duração de preparação** exibirá a mensagem "Aguardar".
7. Assim que ambas as durações dos cestos se equipararem (com o mesmo tempo restante), a fritadeira a ar quente apitará, e o outro cesto começará automaticamente a preparar os alimentos.
8. Ambos os cestos terminarão o processo de preparação ao mesmo tempo.

**Nota:** Se ajustar as configurações de preparação (duração, temperatura, etapa de pré-aquecimento, etc.) com a funcionalidade de Sincronização dos Fins de Preparação ativa, isto resultará no cancelamento da mesma.

## Agitar Alimentos

### Como agitar

- Durante a preparação de alimentos, retire o cesto da fritadeira a ar quente e agite, misture ou vire a comida.
  - a. Para agitar os alimentos:
    - Para fins de segurança, segure firmemente no manípulo do cesto, com ele por cima de uma superfície resistente a altas temperaturas. Agite o cesto.
  - b. Caso o cesto esteja demasiado pesado para agitar os alimentos:
    1. Coloque o cesto num suporte ou superfície resistentes às altas temperaturas.
    2. Agite cuidadosamente o cesto.

**Nota:** Não use este método se existe um risco de sofrer salpicos de líquidos a altas temperaturas.

- c. Caso o cesto esteja demasiado pesado para agitar os alimentos e na presença de líquidos a altas temperaturas:

1. Coloque o cesto num suporte ou superfície resistentes às altas temperaturas.
2. Utilize pinças para misturar ou virar os alimentos.

- Ao retirar o cesto, a fritadeira a ar quente interrompe o processo de cozedura automaticamente. Como medida de segurança, o ecrã apaga-se até que torne a acoplar o cesto.
- Assim que tornar a acoplar o cesto, a preparação de alimentos é então retomada de imediato e de forma automática.
- Evite agitar os alimentos por um período superior a 30 segundos, uma vez que a fritadeira a ar quente poderá começar a arrefecer.

### O que Agitar

- Habitualmente, pequenos alimentos empilhados e sobrepostos exigem que os agite, como é o caso das batatas fritas ou de nuggets.
- Se pular este passo, a comida pode não ficar tão crocante como desejado, ou cozinhada uniformemente.
- Pode optar por virar outros alimentos, como um bife, para garantir que ambas as faces adquirem um tom tostado.

### Quando deve Agitar

- Agite ou vire a comida uma vez a meio do processo de preparação de alimentos, ou mais vezes se assim desejar.
- O Lembrete para agitar alimentos foi criado para o relembrar de ir verificando a sua comida. Prima **SHAKE** (agitar) para ativar o Lembrete para agitar alimentos. Certas funcionalidades usam automaticamente o Lembrete para agitar alimentos (consultar **Configurações das Funcionalidades de Preparação de Alimentos**, página 6).

### Lembrete para agitar alimentos

- O Lembrete para agitar alimentos apitará 5 vezes para o alertar, e a mensagem ((SHAKE)) piscará no ecrã.
- Se não remover o cesto, o lembrete para agitar alimentos tornará a apitar um minuto depois e no ecrã poderá ver a mensagem ininterrupta ((SHAKE)).
- Assim que remover o cesto, o lembrete para agitar alimentos desaparece.

# Guia de Preparação de Comida

## Encher em demasia

- Se encher o cesto em demasia, a comida não será cozinhada uniformemente.
- **Não** amontoe os alimentos. Se amontoar grandes quantidades de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com as serpentinas de aquecimento, traduzindo-se num risco de incêndio.

## Usar óleo

- Se optar por adicionar um pequeno fio de óleo aos alimentos, estes ficarão com uma textura mais crocante. Não utilize mais do que 30 mL / 2 colheres de óleo.
- Os sprays de óleo alimentar são excelentes para aplicar pequenas porções uniformemente em todos os alimentos.
- **Não** use óleos alimentares em spray com gás propulsor. O gás propulsor poderá danificar o revestimento antiaderente do cesto da fritadeira a ar quente.

## Dicas para a Preparação de Comida

- Pode fritar a ar quente quaisquer congelados ou alimentos que não possam ser preparados num forno.
- Para fazer bolos, empadas, ou outros alimentos com recheios ou massa, coloque a comida num recipiente resistente às altas temperaturas antes de a colocar dentro do cesto.
- Fritar a ar quente alimentos com alto teor de gordura poderá fazer com que esta escorra até ao fundo do cesto. Para evitar a formação excessiva de fumo durante a preparação de alimentos, remova e descarte estes vestígios de gordura, quando terminar de cozinhar.
- Alimentos marinados em líquidos podem criar salpicos e fumo em excesso. Seque-os levemente com papel absorvente antes de os cozinhar.

## Batatas Fritas

- Adicione 8–15 mL / meia colher a 1 colher de óleo para uma textura crocante.
- Se fizer batatas fritas utilizando batatas cruas, submerja as batatas por cozinhar em água por um período de 15 minutos para remover o amido em excesso antes de as fritar. Enxugue-as com uma toalha antes de juntar o óleo.
- Corte as batatas por cozinhar em pedaços mais pequenos para uma textura ainda mais crocante. Experimente cortar as batatas em tiras de 0,6 por 7,6-cm / 1 quarto de polegada por 3 polegadas.

**Nota:** Se está em busca de receitas e inspiração para cozinhar, consulte a aplicação VeSync e o Livro de Receitas.

# Outras Funcionalidades

## Monitorizar o Estado de Preparação

- Prima  para ligar/desligar a luz de preparação de alimentos.
- Vá monitorizando a comida através da janela transparente do cesto, sem que tenha que o remover da fritadeira a ar quente.

### Nota:

- A luz de preparação de alimentos desliga-se automaticamente após 2 minutos.
- Se reinserir o cesto quando a fritadeira a ar quente estiver a ser utilizada para preparar alimentos ou caso prima  a luz de preparação de alimentos desligar-se-á após 30 segundos.

## Alteração das Unidades de Temperatura

- Prima continuamente  por 3 segundos.
- A fritadeira a ar quente apitará uma vez, e a unidade de temperatura altera-se de Fahrenheit para Celsius.
- Repita o processo para mudar novamente.

## Ligar/Desligar os Sons

- Prima continuamente **PREHEAT** (pré-aquecimento) e **SHAKE** (agitar) ao mesmo tempo durante 3 segundos, até que a fritadeira a ar quente apite uma vez.
- Repita para tornar a ligar os sons.

## Pausa

- Prima  para pausar o processo de preparação de alimentos. A fritadeira a ar quente cessará o aquecimento, e o símbolo  ficará a piscar até que prima  para retomar a preparação de alimentos.
- Após 3 minutos de inatividade, a fritadeira a ar quente desliga-se automaticamente.
- Esta permite-lhe interromper a funcionalidade de preparação sem remover o cesto da fritadeira a ar quente.

## Retomar automaticamente o processo de cozedura

- Sempre que retirar o cesto, a fritadeira a ar quente interromperá o processo de cozedura automaticamente.
- Quando volta a colocar o cesto na fritadeira, o processo de cozedura é retomado de imediato com base nas configurações previamente selecionadas.

## Desligar Automaticamente

- Se a fritadeira a ar quente não tiver uma funcionalidade de preparação de alimentos ativa, então serão desativadas todas as configurações e o equipamento desligar-se-á após 3 minutos de inatividade.

# CUIDADOS E MANUTENÇÃO

## Nota:

- **Certifique-se** que limpa os cestos da fritadeira a ar quente e as placas de escoamento após cada utilização.
- *Forrar o cesto com papel de alumínio (com exceção da placa de escoamento), facilitará imenso o processo de limpeza.*

1. Desligue a fritadeira a ar quente e desacople-a da tomada. Aguarde para que arrefeça na totalidade, antes de proceder à limpeza. Remova os cestos para acelerar o processo de arrefecimento.
2. Limpe o exterior da fritadeira a ar quente com um pano húmido, se necessário.
3. Tanto os cestos como as placas de escoamento da sua fritadeira podem ser lavados na máquina de lavar louça. Ou, se preferir, pode também lavá-los com água quente e detergente para a louça, e esfregá-los com uma esponja não-abrasiva. Deixe-os de molho na água, se necessário.

## Nota:

- *Os cestos e as placas de escoamento da sua fritadeira possuem um revestimento antiaderente. Evite usar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos.*
- *Poderá observar marcas de água na janela do cesto após a lavagem. É uma ocorrência normal e esperada. Deixe a fritadeira a ar quente em funcionamento por 15 minutos para secar o cesto por completo.*

4. Para nódos de gordura difíceis:
  - a. Numa pequena tigela, misture 30 mL / 2 colheres de bicarbonato de sódio e 15 mL / 1 colher de água para formar uma pasta fácil de aplicar.

- b. Use uma esponja para espalhar a pasta no cesto e placa de escoamento e esfregue os componentes. Aguarde 15 minutos antes de os enxaguar com água.
  - c. Lave bem o cesto e a placa de escoamento com água e sabão antes da sua utilização.
5. Limpe o interior da fritadeira a ar quente com uma esponja não-abrasiva ligeiramente húmida ou um pano. **Não** mergulhe o equipamento em água. Se necessário, limpe as serpentinas de aquecimento para retirar quaisquer vestígios de comida. **[Figura 7]**
  6. Permita que a sua fritadeira a ar quente seque na totalidade, antes de a utilizar.

**Nota:** *Certifique-se que a serpentina de aquecimento está completamente seca antes de ligar a fritadeira a ar quente.*

PT

# ACESSÓRIOS

Estão disponíveis acessórios adicionais e sobresselentes para a sua fritadeira a ar quente. Para mais informações, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 15).

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                                                                  | Possível Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A fritadeira a ar quente não liga.                                                        | Certifique-se que acoplou a ficha da fritadeira a ar quente à tomada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                           | Empurre firmemente o cesto para a fritadeira a ar quente, para garantir que fica bem acoplado.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Os alimentos não estão cozinhados na totalidade.                                          | Opte por colocar porções mais pequenas de alimentos dentro do cesto. Se o cesto estiver demasiado cheio, os alimentos não cozinharão por completo.                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                           | Aumente a temperatura ou duração da cozedura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| A comida não foi cozinhada de forma uniforme.                                             | Alimentos que fiquem empilhados e amontoados necessitam de ser agitados ou virados durante a preparação (consultar a secção <b>Agitar Alimentos</b> , página 10).                                                                                                                                                                                                                         |
| Os alimentos não adquirem uma textura crocante após fritar a ar quente.                   | Pincelar uma pequena porção de óleo nos alimentos, ou aplicar um pouco óleo alimentar em spray, pode ajudar a obter a textura crocante que procura (consultar <b>Guia de Preparação de Comida</b> , página 11).                                                                                                                                                                           |
| As batatas fritas não foram cozinhadas devidamente.                                       | Consultar a secção <b>Batatas Fritas</b> , página 11.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| O cesto não desliza para o interior da fritadeira a ar quente com facilidade e segurança. | Certifique-se que o cesto não contém mais alimentos do que a sua capacidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                           | Certifique-se que a placa de escoamento está firmemente acoplada dentro do cesto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| A fritadeira a ar quente está a libertar fumo de cor branca ou vapor.                     | A fritadeira a ar quente pode libertar algum fumo de cor branca ou vapor, quando a utilizar pela primeira vez ou simplesmente devido à preparação de alimentos. É uma ocorrência normal e esperada.                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                           | Certifique-se que o cesto e o interior da fritadeira a ar quente são limpos devidamente e não ficam vestígios de gordura nos componentes.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                           | Fritar alimentos com um alto teor de gordura pode levar à acumulação de gordura na placa de escoamento. Este óleo produzirá fumo de cor branca, e o cesto ficará mais quente do que o normal. Trata-se de uma ocorrência normal e esperada e não deve afetar o processo de preparação de comida. Manuseie o cesto com cuidado.                                                            |
| A fritadeira a ar quente está a libertar fumo de cor escura.                              | Desligue a sua fritadeira a ar quente imediatamente. Fumo de cor escura normalmente indica que os alimentos estão a queimar ou que está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa inerente não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de <b>Assistência ao Cliente</b> (consultar página 15).           |
| A fritadeira a ar quente emite um odor plástico.                                          | Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Siga as instruções para efetuar um <b>Teste</b> (página 5) e assim ver-se livre do odor plástico característico. Se ainda assim o odor plástico persistir, por favor, entre em contacto com o serviço de <b>Assistência ao Cliente</b> (consultar página 15). |
| A janela do cesto está suja ou embaciada.                                                 | Lave o cesto na máquina de lavar louça. Certifique-se que seca na totalidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| O tempo de preparação pode ser mais longo, a utilizar dois cestos.                        | É uma ocorrência normal e esperada. Grandes quantidades de alimentos levam mais tempo a preparar.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E1"                                                        | Existe um circuito aberto no monitor de temperatura do cesto esquerdo. Entre em contacto com o serviço de <b>Assistência ao Cliente</b> (consultar página 15).                                                                                                                                                                                                                            |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E2"                                                        | Existe um curto-circuito no monitor de temperatura do cesto esquerdo. Entre em contacto com o serviço de <b>Assistência ao Cliente</b> (consultar página 15).                                                                                                                                                                                                                             |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E21"                                                       | Existe um circuito aberto no monitor de temperatura do cesto direito. Entre em contacto com o serviço de <b>Assistência ao Cliente</b> (consultar página 15).                                                                                                                                                                                                                             |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E22"                                                       | Existe um curto-circuito no monitor de temperatura do cesto direito. Entre em contacto com o serviço de <b>Assistência ao Cliente</b> (consultar página 15).                                                                                                                                                                                                                              |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E3"                                                        | Foi ativada a Proteção contra Sobreaquecimento da fritadeira a ar quente. Desligue a fritadeira a ar quente e desacople-a da tomada, para que possa arrefecer por completo. Se o ecrã continuar a exibir "E3", entre em contacto com o serviço de <b>Assistência ao Cliente</b> (consultar página 15).                                                                                    |

Se o seu problema não se encontra aqui listado, por favor entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 15).

# INFORMAÇÕES SOBRE A GARANTIA LIMITADA

|                                                                                                                                 |                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Designação do produto                                                                                                           | Fritadeira a ar quente com dois cestos de 8,5 L |
| Modelo                                                                                                                          | CAF-R901-AEU                                    |
| Para sua própria referência, recomendamos vivamente que registe e conserve o ID do seu pedido e a data de aquisição do produto. |                                                 |
| Data de Aquisição do Produto                                                                                                    |                                                 |
| ID do Pedido                                                                                                                    |                                                 |

## TERMOS E CONDIÇÕES E APÓLICE

### Garantia Limitada do Produto Cosori

#### Garantia de Produto de Consumidor Limitada a Dois (2) Anos\*

A Arovast Corporation ("Arovast") garante e assegura que o produto se encontra isento de defeitos, tanto a nível de materiais como processo de fabrico, por um período de **2 anos desde a data de aquisição original** ("Período de Garantia Limitada"), sob condição que o produto seja utilizado em conformidade com as suas instruções de uso e manutenção (isto é, no ambiente a ele destinado e segundo condições normais e esperadas). ***\*Esta garantia não lhe limita os direitos cedidos ou conferidos pelas legislações nacionais ou regionais respeitantes à defesa do consumidor em vigor na sua região, sendo o Período de Garantia Limitada alargado por força dos requisitos aplicáveis, nestes casos.***

#### Os Benefícios Conferidos pela sua Garantia Limitada

Durante o Período de Garantia Limitada e no âmbito desta Apólice de Garantia limitada, a Arovast, a seu único e exclusivo critério, fica responsável por (i) reembolsar o valor da compra, caso esta tenha sido efetuada diretamente a partir da loja online Cosori, (ii) reparar quaisquer defeitos de material ou fabrico, (iii) substituir o produto com outro de valor igual ou superior, ou ainda, (iv) conceder crédito de loja de um montante equivalente ao valor da compra.

#### Quem Fica Abrangido pelas Condições?

A garantia limitada abrange unicamente o consumidor do produto responsável por efetuar a compra originalmente, não sendo por isso transmissível a quaisquer proprietários subsequentes do produto, independentemente da sua transferência de propriedade durante o período especificado da garantia limitada. O consumidor responsável pela aquisição original deve disponibilizar uma apuração do defeito ou avaria e prova da data de aquisição do produto, para ter acesso aos benefícios conferidos pela sua Garantia Limitada.

#### Tenha Cautela com Distribuidores e Vendedores Não-Autorizados

Esta garantia limitada não abrange produtos adquiridos através de distribuidores e vendedores não-autorizados. A garantia limitada da Arovast abrange unicamente produtos adquiridos a partir de distribuidores e vendedores autorizados, sujeitos ao controlo de qualidade da Arovast e que estejam comprometidos à sua implementação. Por favor, tenha em consideração que os produtos adquiridos através de páginas ou distribuidores não-autorizados podem ser contrafeitos, já usados, defeituosos, ou inadequados para uso no seu país. Pode zelar pela sua segurança e a dos seus produtos, ao certificar-se que adquire somente produtos diretamente a partir da Arovast ou dos seus distribuidores autorizados.

Se possui questões sobre um vendedor em particular, ou acredita que pode ter adquirido um produto a partir de um vendedor não-autorizado, por favor, entre em contacto com a nossa equipa de Assistência ao Cliente.

#### Que Situações Não se Encontram Abrangidas pela Garantia?

- Se a prova de aquisição do produto sofreu alterações ou caso esta se encontre ilegível.
- Se o número do modelo, número de série ou código de data de produção no produto sofreram alterações, foram removidos ou caso se encontrem ilegíveis.
- Se o produto foi modificado, já não apresentando a sua condição original.
- Se o produto não foi utilizado em conformidade com as direções e instruções expressas no manual de utilizador.
- Danos resultantes da ligação de periféricos, equipamento adicional ou acessórios além daqueles recomendados no manual de utilizador.
- Danos ou defeitos resultantes de acidentes, uso indevido e má utilização, ou manutenção imprópria ou inadequada.
- Danos ou defeitos resultantes de serviços ou reparações no equipamento por parte de prestadores de serviços não-autorizados ou qualquer entidade que não a Arovast.
- Danos ou defeitos que decorram do uso comercial, alugar, ou qualquer uso do produto que não o destinado originalmente.
- Se a unidade sofreu danos, incluindo, sem limitação, a danos causados por animais, raios, valores de tensão anormais, incêndios, desastres de causa natural, transporte, máquina de lavar louça, ou exposição a água (a menos que expressamente indicado no manual de utilizador que o produto pode ser lavado na máquina de lavar louça).
- Danos acidentais ou subsequentes.
- Danos ou defeitos que excedam o custo do produto.

#### Como Reclamar os Serviços de Garantia Limitada a que Tem Direito em 5 Passos Simples:

- Certifique-se que o produto ainda se encontra inserido no período de garantia limitada especificado.
- Certifique-se que possui uma cópia da fatura e ID do Pedido ou uma prova de aquisição do produto.
- Certifique-se que tem consigo o produto. **NÃO** descarte do seu produto antes de entrar em contacto connosco.
- Entre em contacto com a nossa Equipa de Assistência ao Cliente.
- Uma vez que o seu pedido receba a aprovação da Equipa de Assistência ao Cliente, por favor, avance com a devolução do produto com uma cópia da fatura e do ID do pedido.

#### Recurso Único e Exclusivo

A GARANTIA LIMITADA ACIMA MENCIONADA CONSTITUI A RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA DA AROVAST CORPORATION, BEM COMO O SEU RECURSO ÚNICO E EXCLUSIVO, DERIVADOS DE INFRAÇÕES DE QUAISQUER GARANTIAS OU OUTRAS INCONFORMIDADES DO PRODUTO, ABRANGIDAS PELA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO. ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA, PREVALECENDO EM LUGAR DE QUAISQUER OUTRAS GARANTIAS. NENHUM FUNCIONÁRIO OU COLABORADOR DA AROVAST CORPORATION OU DE QUALQUER OUTRA ENTIDADE ESTÁ AUTORIZADO A CONCEDER QUAISQUER GARANTIAS, ALÉM DA GARANTIA LIMITADA EXPRESSA NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO.

#### Exclusão de Garantias Limitadas

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EXCETO CONFORME GARANTIDO NESTA APÓLICE DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A AROVAST CORPORATION FICA ENCARREGUE DE DISPONIBILIZAR OS PRODUTOS ADQUIRIDOS A PARTIR DA AROVAST CORPORATION NO ESTADO EM QUE ESTES SE ENCONTRAM ("AS IS"), REJEITANDO DESTA FORMA QUAISQUER GARANTIAS, TANTO EXPRESSAS COMO IMPLÍCITAS, LEGAIS OU DE QUALQUER OUTRO TIPO, INCLUINDO SEM LIMITAÇÃO A QUAISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO, DE NÃO-INFRAÇÃO, E DE APTIDÃO PARA UMA UTILIZAÇÃO EM PARTICULAR.

## Limitações de Responsabilidade

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA OU SITUAÇÃO DEVERÁ A AROVAST CORPORATION, AS SUAS FILIAIS OU LICENCIANTES, PRESTADORES DE SERVIÇOS, FUNCIONÁRIOS, AGENTES, DIRIGENTES OU DIRETORES SER RESPONSABILIZADOS POR:

(a) DANOS DE QUALQUER NATUREZA RESULTANTES OU ASSOCIADOS À AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AROVAST CORPORATION QUE EXCEDAM OS PREÇOS DE AQUISIÇÃO PAGOS PELO CONSUMIDOR DESTES PRODUTOS, OU

(b) DANOS INDIRETOS, ESPECIAIS, INCIDENTAIS, SUBSEQUENTES OU PUNITIVOS, AINDA QUE A AROVAST CORPORATION OU QUALQUER UM DOS SEUS DISTRIBUIDORES TENHAM SIDO ACONSELHADOS QUANTO À POSSIBILIDADE OU PROBABILIDADES DA OCORRÊNCIA DESTES DANOS.

E ISTO INDEPENDENTEMENTE DA CAUSA INERENTE, SEJA POR DELITO (INCLUINDO NEGLIGÊNCIA), VIOLAÇÃO DOS TERMOS DE CONTRATO, OU QUALQUER OUTRA SITUAÇÃO. A NOSSA RESPONSABILIDADE NÃO PODERÁ, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, ULTRAPASSAR O MONTANTE EFETIVAMENTE PAGO PELO CONSUMIDOR NA AQUISIÇÃO DO PRODUTO COM DEFEITO, E NÃO SEREMOS RESPONSABILIZADOS, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, POR DANOS OU PERDAS SUBSEQUENTES, INCIDENTAIS, ESPECIAIS OU PUNITIVOS, TANTO DIRETOS COMO INDIRETOS.

EXCETO CONFORME EXPRESSO NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A AROVAST CORPORATION NÃO PODERÁ SER RESPONSABILIZADA PELOS CUSTOS ASSOCIADOS À SUBSTITUIÇÃO OU REPARAÇÃO DE PRODUTOS A ELA ADQUIRIDOS, INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, CUSTOS DE MÃO DE OBRA, INSTALAÇÃO, OU OUTROS CUSTOS INCORRIDOS PELO UTILIZADOR E, PARTICULARMENTE, QUAISQUER CUSTOS ASSOCIADOS À REMOÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE QUALQUER PRODUTO.

### Outros Direitos De Que Pode Usufruir

EM CERTAS JURISDIÇÕES, NÃO É PERMITIDO: (1) A EXCLUSÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; (2) A LIMITAÇÃO DA DURAÇÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; E/ OU (3) A EXCLUSÃO OU LIMITAÇÃO DE DANOS INCIDENTAIS OU SUBSEQUENTES; TENDO ISTO EM CONTA, ALGUNS DOS TERMOS EXPRESSOS NESTA APÓLICE PODERÃO NÃO SE APLICAR AO SEU CASO EM PARTICULAR. NESTAS JURISDIÇÕES TERÁ APENAS ACESSO ÀS GARANTIAS IMPLÍCITAS EXPRESSAMENTE EXIGIDAS DE ACORDO COM OS TERMOS LEGAIS EM VIGOR. AS LIMITAÇÕES DE GARANTIAS, RESPONSABILIDADE E INDEMNIZAÇÕES SÃO APLICÁVEIS NA MEDIDA MÁXIMA DO POSSÍVEL PERMITIDO POR LEI.

AINDA QUE ESTA GARANTIA LIMITADA LHE CONFIRA DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS, É POSSÍVEL QUE POSSUA OUTROS DIREITOS NA SUA JURISDIÇÃO. ESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA PERMANECE SUJEITA À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, TANTO À SUA SITUAÇÃO COMO AO PRODUTO. POR FAVOR, ESTUDE A LEGISLAÇÃO EM VIGOR NA SUA JURISDIÇÃO PARA TER UM PLENO CONHECIMENTO DOS SEUS DIREITOS.

### Alterações nesta apólice

Reservamo-nos o direito de alterar os termos e disponibilidade desta garantia limitada, a nosso critério, porém, as alterações não serão implementadas de forma retroativa.

A presente garantia é da autoria de:

**AROFAST CORPORATION**  
1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
EUA

# ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

## Arofast Corporation

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

EUA

**Endereço de e-mail:** [soporte@cosori.site](mailto:soporte@cosori.site)

\*Por favor tenha consigo a fatura e o ID da sua encomenda antes de entrar em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente.

# PARTILHE CONNOSCO AS SUAS CRIAÇÕES

Esperamos que este manual tenha sido útil e prestável. Mal podemos esperar por ver as suas incríveis criações, e acreditamos que irá querer partilhar as suas melhores fotos connosco! A nossa comunidade aguarda pelas suas partilhas—basta escolher a sua plataforma de eleição para o fazer, em baixo. Tire fotos, identifique-nos, e inclua os nossos hashtags sem receio, Chef Cosori!

**[www.cosori.site](http://www.cosori.site)**

**@cosori\_pt**



**@Cosori Portugal**



# Innholdsfortegnelse

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Pakkeinnhold                          | 1  |
| Spesifikasjoner                       | 1  |
| Viktige sikkerhetstiltak og advarsler | 2  |
| Bli kjent med Din Airfryer            | 4  |
| Før førstegangsbruk                   | 5  |
| Bruk Din Airfryer                     | 6  |
| Stell og vedlikehold                  | 12 |
| Tilbehør                              | 12 |
| Feilsøking                            | 13 |
| Begrenset Garantiinformasjon          | 14 |
| Kundestøtte                           | 15 |

# Pakkeinnhold

- 1 x Dobbel-kurv 8,5-Liter Airfryer
- 2 x Rist
- 1 x Bruksanvisning
- 1 x Hurtigreferanseguide
- 1 x Bakerist
- 1 x Spydstativ
- 5 x Spyd

# Spesifikasjoner

|                                    |                                                  |
|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Modell                             | CAF-R901-AEU                                     |
| Strømforsyning                     | AC 220-240V 50 Hz                                |
| Nominell effekt                    | 1750 W                                           |
| Kapasitet                          | 8,5 L / 9,0 qt<br>(serverer 3–5 personer)        |
| Temperaturspenn                    | 35°-230°C / 95°-450°F                            |
| Tidsramme                          | 1 min–48 t                                       |
| Dimensjoner<br>(inkludert håndtak) | 44,0 x 39,1 x 30,3 cm /<br>17,3 x 15,4 x 11,9 in |
| Vekt                               | 9,0 kg / 19,8 lb                                 |

NO

# LES OG LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

## VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK OG ADVARSLER

Følg grunnleggende sikkerhetstiltak ved bruk av din airfryer. Les alle instruksjoner

### Viktige sikkerhetspunkter

- **Ikke** rør varme overflater. Bruk håndtakene.
- **Ikke** blokker noen ventilasjonsåpninger. Varm damp slippes ut gjennom åpninger. Hold hender og ansikt borte fra åpninger.
- **FORSIKTIG:** Den varme risten kan falle ut når du snur kurven.

#### Merk:

- Sett risten godt inn i kurven for å redusere sjansen for at den faller ut.
- **Alltid** bruk tenger for å varsomt ta ut varm mat.

### Generell sikkerhet

- For å sikre mot elektrisk støt, **ikke senk airfryer-** apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller andre flytende væsker.
- Nøye tilsyn er nødvendig når airfryeren brukes av eller i nærheten av barn.
- Trekk ut støpselet når det ikke er i bruk og før rengjøring. La avkjøle før du setter på eller tar av deler.
- **Ikke** bruk airfryeren hvis den er skadet, ikke fungerer riktig, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Kontakt **Kundestøtte** (se side 15).
- **Ikke** bruk erstatningsdeler eller -tilbenør fra tredjeparter, da dette kan føre til skader.
- **Ikke** bruk utendørs.
- **Ikke** legg airfryeren eller noen av delene på en komfyr, nær gass- eller elektriske brennere, eller i en oppvarmet ovn.
- Vær ekstremt forsiktig når du flytter airfryeren (eller fjerner kurven) hvis den inneholder varm olje eller andre varme væsker.
- **Alltid** legg risten på en varmebestandig overflate etter å ha flyttet den fra kurven.
- **Ikke** rengjør med metallskureputer. Metallfragmenter kan bryte av skuresvampen og berøre elektriske deler, noe som skaper risiko for elektrisk støt.
- **Ikke** legg noe på toppen av airfryeren. **Ikke** oppbevar noe inni airfryeren.

- **Kun** bruk airfryeren som beskrevet i denne anvisningen.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har fått tilsyn eller instruksjon mht. bruk av apparatet på en sikker måte og forståelse for de involverte farene.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Barn bør ha tilsyn for å sikre at de **ikke** leker med apparatet.
- Denne airfryeren er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
- Ikke for kommersiell bruk. **Kun** for husholdningsbruk.

### Mens du airfryer

- En airfryer fungerer **kun** med varmluft. **Aldri** fyll kurven med olje eller fett.
- **Aldri** bruk airfryeren uten kurven på plass.
- **Ikke** legg overdimensjonerte matvarer eller metallredskaper i airfryeren.
- **Ikke** overfyll matkurven. Store mengder mat kan berøre varmespiralene og forårsake brannfare.
- **Ikke** bruk matlagingspray med drivmidler. Drivmidler kan skade matkurvens belegg.
- **Ikke** rør kurven eller risten i løpet av eller umiddelbart etter airfrying.
- **Ikke** legg papir, papp, ikke-varmebestandig plast, eller lignende materialer inni airfryeren. Du kan bruke stekepapir eller folie.
- **Aldri** legg bakepapir, stekepapir eller folie i airfryeren uten mat på toppen. Luftsirkulasjon kan føre til at papir løftes og berører varmespiraler.
- **Aldri** legg tynn eller lett mat som for eksempel cornflakes inni airfryeren og vær oppmerksom på matbitene. Luftsirkulasjon kan også føre til at tynn og lett mat og matbiter løftes og berører varmespiraler.
- **Alltid** bruk varmesikre beholdere. Vær ekstremt

forsiktig hvis du bruker beholdere som ikke er av metall eller glass.

- Hold airfryeren unna brennbare materialer (gardiner, duker, osv.). Bruk på en flat, stabil, varmebestandig overflate vekk fra varmekilder eller væsker.
- Slå umiddelbart av og koble fra airfryeren hvis du ser mørk røyk komme ut. Hvit røyk er normalt, forårsaket av oppvarming av fett eller matsprut, men mørk røyk betyr at maten brenner eller det er et kretsproblem. Vent til røyken forsvinner før du trekker ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt **Kundestøtte** (side 15).
- **Ikke** la airfryeren din være uten tilsyn mens den er i bruk.
- For å slå airfryeren av, trykk på  én gang.  vil forbli oransje, og andre knapper vil slås av.
- For å koble fra, ta tak i støpselet og trekk det ut av stikkkontakten. **Aldri** trekk fra strømledningen.

## Støpsel og Ledning (Figur 2)

- **Ikke** la strømledningen (eller noen skjøteledning) henge over kanten av bordet eller benken, eller røre ved varme overflater.
- Hvis strømforsyningsledningen er skadet, må den bli erstattet av produsenten, dets serviceagent eller lignende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare eller brannfare.

**Merk:** Denne airfryeren bruker en kort strømforsyningsledning for å redusere risikoen for å vikle seg inn eller snuble. Bruk skjøteledninger med varsomhet. Den merkede elektriske vurderingen til skjøteledningen må være like høy som den elektriske vurderingen til airfryeren (se side 2).

- Denne airfryeren er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.



Dette symbolet betyr at produktet ikke må kastes som husholdningsavfall, og skal leveres til et egnet innsamlingssted for resirkulering. Riktig avhending og resirkulering bidrar til å beskytte naturressurser, menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om avhending og resirkulering av dette produktet, kontakt din lokale kommune, renovasjonstjenesten eller butikken der du kjøpte dette produktet.

Dette produktet er RoHS-kompatibelt.

Dette produktet er i samsvar med direktiv 2011/65/EU, og dets endringer, om begrensning av bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

## Skjøteledninger

- Lengre skjøteledninger er tilgjengelige og kan brukes hvis det utvises forsiktighet ved bruken. Hvis en lengre skjøteledning blir brukt:
  - Den merkede elektriske vurderingen til skjøteledningen bør være minst like høy som den elektriske vurderingen til airfryeren.
  - Ledningen bør ordnes slik at den ikke draperes over benkeplaten eller bordplaten der den kan trekkes i av barn eller snubles over den utilsiktet.
- Hvis strømforsyningsledningen er skadet, må den bli erstattet av Arovast eller lignende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare eller brannfare. Kontakt Kundestøtte (side 15).
- Hold apparatet og dens ledning unna rekkevidde for barn under 8 år.

## Elektromagnetiske felt (EMF)

Din COSORI Airfryer overholder alle standarder angående elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i henhold til instruksjonene i denne brukerhåndboken, er apparatet trygt å bruke basert på vitenskapelig bevis tilgjengelig i dag.

**ADVARSEL:** Gjenstander merket med følgende symbol kan nå høye temperaturer og bør bli håndtert varsomt.



**FORSIKTIG:**  
Varm overflate.

## LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

NO

# BLI KJENT MED DIN AIRFRYER

Din COSORI Airfryer bruker rask 360° luftsirkulasjonsteknologi for å lage mat med lite eller ingen olje, for rask, sprø og deilig mat med opptil 85 % mindre olje\* enn frityrkokere. Med brukervennlige ett-trykks kontroller, to klebefrie kurver og en intuitiv, sikker design, er COSORI Airfryer stjernen på kjøkkenet ditt.

## Merk:

- **Ikke** prøv å åpne toppen på airfryeren. Dette er ikke et lokk.
- Kurven og risten er laget av aluminiumsmetall med et klebefritt belegg.

\*Testet mot frityrkokte pommes frites.

## Airfryer-diagram (Figur 1.1)

NO

- |                   |                  |                 |
|-------------------|------------------|-----------------|
| 1. Luftinntak     | 6. Kontrollpanel | 10. Kurvhåndtak |
| 2. Luftuttak      | 7. Rist          | 11. Bakerist    |
| 3. Apparathåndtak | 8. Kurv          | 12. Spydstativ  |
| 4. Strømledning   | 9. Kurvvindu     | 13. Spyd        |
| 5. Ventilert      |                  |                 |

## Skjermdiagram (Figur 1.2)

### Merk:

- Når du trykker på en knapp for å bruke en matlagingsfunksjon, vil den bli oransje for å vise at den er aktiv. Å trykke på knappen igjen vil oppheve valget av funksjonen og tilbakestille til airfrying manuelt.
- For å lagre eller tilbakestille matlagingsfunksjoner, se **Innstillinger for matlagingsfunksjoner** (side 6).

### Kontrollpanel (Figur 1.2)

- |                                                |                                                                                       |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| A. På/Av                                       | J. Velg venstre kurv: Trykk og hold for å oppheve valget av kurv                      |
| B. Kontroller for venstre kurv                 | K. Matlagingslys På/Av                                                                |
| C. Kontroller for begge kurvene                | L. Forvarme På/Av: Trykk mens du bruker matlagingsfunksjonen eller tilbereder manuelt |
| D. Kontroller for høyre kurv                   | M. Synkroniser avslutning (se side 10)                                                |
| E. Start/Pause                                 | N. Synkroniser matlaging (se side 9)                                                  |
| F. Reduser tid/temperatur                      | O. Påminnelse om risting På/Av                                                        |
| G. Bytt mellom å kontrollere tid og temperatur | P. Velg høyre kurv: Trykk og hold for å oppheve valget av kurv                        |
| H. Øk tid/temperatur                           |                                                                                       |
| I. Matlagingsfunksjoner                        |                                                                                       |

## Skjerm (Figur 1.2)

- Q. Temperaturvisning  
R. Tidsvisning

## Skjerm-meldinger (Figur 1.3)

- Matlagingsfunksjon er avsluttet
- Påminnelse om å riste eller snu på maten.
- Airfryeren er forvarmet. Legg til mat i kurven. Matlagingen vil starte når kurven er satt inn igjen.
- Sett inn kurven på nytt.
- I Synkroniser avslutning, vil denne kurven ikke starte matlagingen før matlagingstiden synkroniseres med den andre kurven.

# FØR FØRSTEGANGSBRUK

## Oppsett

- Fjern all emballasje fra innsiden og utsiden på airfryeren, inkludert eventuelle midlertidige klistremerker og plastfolie.
- Plasser airfryeren på en stabil, jevn, varmebestandig overflate. Hold den unna områder som kan bli skadet av varm luft eller damp (som vegger eller skap).

**Merk:** La det være 5 tommer / 13 cm plass bak og over airfryeren. **(Figur 3)** La det være nok rom foran airfryeren til å fjerne kurven.

- Vask kurvene og risten grundig ved å bruke enten en oppvaskmaskin eller en ikke-slipende svamp.

**Merk:** Det kan være vannflekker på kurvvinduet etter vask. Dette er normalt. Kjør airfryeren i 15 minutter for å tørke kurven helt.

- Gni innsiden og utsiden av airfryeren med en litt fuktig klut. Tørk med et håndkle.
- Sett ristene inni kurvene, og legg kurvene inni airfryeren. **(Figur 4)**

## Testkjøring

En testkjøring vil hjelpe deg med å bli kjent med airfryeren, sørge for at den fungerer som den skal, og rense den for mulige rester i prosessen.

NO

- Forsikre deg om at matkurvene er tomme og koble til airfryeren.
- Trykk . Skjermen vil vise «**200°C**» og «**15 MIN**».
- Trykk **SHAKE (RIST)** for å slå av Påminnelse om risting og trykk **PREHEAT (FORVARME)** for å fjerne forvarming. Trykk  og bruk **+** og **-** for å angi temperatur og tid til «**205°C**» og «**5 MIN**».
- Trykk  for å kopiere innstillingene fra venstre kurv til høyre kurv.
- Trykk  for å starte oppvarmingen. Når testkjøringen er ferdig vil airfryeren pipe.
- Trekk ut kurvene og la de avkjøles i 5 minutter. Sett deretter de tomme kurvene tilbake i airfryeren.
- Gjenta trinn 2–5 for å teste airfryeren grundig.
- Trekk ut kurvene. Denne gangen, la kurvene avkjøles helt i 10–30 minutter.

### Merk:

- Enhver airfryer kan ha en plastlukket fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Hvis plastlukten ikke minsker etter en testkjøring, kontakt **Kundestøtte** (se side 15).
- Vær forsiktig når du snur kurven etter tilberedning, siden den varme risten kan falle ut og skape en sikkerhetsfare.

# BRUK DIN AIRFRYER

## Airfrying

### Merk:

- **Ikke** legg noe oppå airfryeren. Dette er en brannfare og vil forstyrre luftstrømmen og forårsake dårlige airfryingsresultater. [Figur 5]
- En airfryer er ikke en frityrkoker. **Ikke** fyll kurven med olje, stekefett, eller annen væske.
- Vær forsiktig med varm damp når du tar kurven ut av airfryeren.

## Innstillinger for matlagingsfunksjoner

Å bruke en matlagingsfunksjon er den enkleste måten å airfrye på. Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede enkelte mattyper.

- Du kan tilpasse en funksjons tid, temperatur, forvarme-innstillinger, og Påminnelse om risting-innstillinger, med mindre det er angitt.
- For å tilpasse en funksjon:
  - Velg en funksjon og juster tiden og temperaturen. Alternativt, legg til/fjern Påminnelse om risting ved å trykke på **SHAKE (RIST)**, og legg til/fjern Forvarme ved å trykke på **PREHEAT (FORVARME)**.

**Merk:** For å hurtig øke eller redusere tid eller temperatur, trykk og hold inne **+** eller **—** knappene.

- Trykk og hold inne funksjonens knapp inntil airfryeren piper én gang.
- For å nullstille en funksjon:
  - Uten å gjøre endringer, trykk og hold inne funksjonens knapp og  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  samtidig i 3 sekunder inntil airfryeren piper én gang.
- For å nullstille alle funksjoner:
  - Trykk og hold **L** og **R** samtidig i 3 sekunder inntil airfryeren piper én gang.

# Matlagingsdiagram

Resultater kan variere. Sjekk vår Oppskriftsbok og Hurtigreferanseguide for en veiledning i hvordan du tilpasser funksjoner for perfekte resultater.

**Merk:** Airfryeren vil huske de nyligste innstillingene for matlagingsfunksjoner neste gang du slår på airfryeren.

| Funksjon                   | Standardtemperatur | Standardtid | Forvarme | Rist<br>Påminnelse* |
|----------------------------|--------------------|-------------|----------|---------------------|
| AIRFRY (AIR FRY)           | 200°C / 390°F      | 15 min      | Ja       | Ja                  |
| STEKE (ROAST)              | 220°C / 425°F      | 10 min      | Ja       | Ja                  |
| VARM OPP IGJEN<br>(REHEAT) | 165°C / 330°F      | 10 min      | Ja       | Ja                  |
| BAKE                       | 160°C / 325°F      | 25 min      | Ja       | Nei                 |
| GRILLE (GRILL)**           | 230°C / 450°F      | 5 min       | Ja       | Nei                 |
| Dehydrere<br>(DRY/TØRK)    | 55°C / 130°F       | 6 t         | Nei      | Nei                 |

NO

\*Se **Riste mat** (side 10)  
\*\*Grille kan **kun** brukes med én kurv om gangen.

## Airfrying med én kurv

Om ønskelig, kan du bruke airfryeren med **kun** venstre eller høyre kurv.

1. Legg risten inni kurven. Risten lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.

**Merk:** Risten kan ikke brukes til alle oppskrifter, for eksempel til muffins og brød.

2. Trykk . Venstre kurv blir valgt automatisk.
3. Velg en matlagingsfunksjon (se side 6).

**Merk:** Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede enkelte mattyper. Du kan også angi en egendefinert tid og temperatur uten å velge en funksjon.

**For å kun bruke høyre kurv:**

- a. Trykk og hold  i 3 sekunder for å oppheve valget av venstre kurv.
- b. Trykk  for å velge høyre kurv.

4. Alternativt, juster temperatur og tid, legg til/fjern Forvarme, og legg til/fjern en Påminnelse om risting. Du kan gjøre dette når som helt i løpet av matlagingen.
  - a. Trykk  for å endre temperatur eller tid. Temperaturen eller tiden vil blinke på skjermen.
  - b. Trykk på **+** eller **—** knappene for å endre temperatur eller tid.

**Merk:**

- For å hurtig øke eller redusere tid eller temperatur, trykk og hold på **+** eller **—** knappene.

## Airfrying med én kurv (forts.):

- Hvis du ikke trykker på  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ , så vil det at du trykker på **+** eller **—** automatisk endre temperaturen.
  - c. Trykk på **SHAKE (RIST)** for å legge til/fjerne en Påminnelse om risting.
  - d. Trykk på **PREHEAT (FORVARME)** for å legge til/fjerne Forvarme.
5. Trykk **▶||** for å starte airfrying.
6. Hvis Forvarme blir valgt, vil airfryeren pipe 3 ganger og vise «**Add Food (Legg til mat)**» når forvarmingen er ferdig. Legg til mat i kurven.
7. Hvis du la til en Påminnelse om risting, vises den halvveis i matlagingstiden. Airfryeren vil pipe 5 ganger, og **(SHAKE)** vil blinke på skjermen.
- a. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Airfryeren vil automatisk settes på pause, og skjermen vil slå seg av inntil kurven er satt på plass.
  - b. Rist eller snu på maten.
  - c. Sett kurven tilbake i airfryeren.

**Merk:** Se **Riste mat** (side 10).

8. Under matlagingen, trykk **⏸** for å slå på matlagingsslyset og overvåk tilberedningsstatusen på maten. Lyset vil slås av automatisk etter 2 minutter.
9. Airfryeren vil pipe 3 ganger når den er ferdig. Skjermen vil vise «**End (Slutt)**».
10. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

**FORSIKTIG:** Den varme risten kan falle ut når du snur kurven.

- a. Pass på at kurven ligger på en flat overflate.
  - b. Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tøm oljen før du bytter kurven. **[Figur 6]**
11. La avkjøle før rengjøring.

## Airfrying med to kurver

Bruk airfryeren med to kurver for å tilberede forskjellig mat samtidig. Høyre og venstre kurv kan kontrolleres uavhengig av hverandre.

1. Legg ristene inni kurvene. Risten lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.

**Merk:** Risten kan ikke brukes til alle oppskrifter, for eksempel til muffins og brød.

2. Trykk **(⏸)**. Venstre kurv blir valgt automatisk.
3. Velg en matlagingsfunksjon (se side 6).

**Merk:** Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede enkelte mattyper. Du kan også angi en egendefinert tid og temperatur uten å velge en funksjon.

4. Alternativt, juster temperatur og tid, legg til/fjern Forvarme, og legg til/fjern en Påminnelse om risting. Du kan gjøre dette når som helt i løpet av matlagingen.
- a. Trykk  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  for å endre temperatur eller tid. Temperaturen eller tiden vil blinke på skjermen.
  - b. Trykk på **+** eller **—** knappene for å endre temperatur eller tid.

**Merk:**

- For å raskt øke eller redusere tid eller temperatur, trykk og hold på **+** eller **—** knappene.
- Hvis du ikke trykker på  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ , så vil det at du trykker på **+** eller **—** automatisk endre temperaturen.

## Airfrying med to kurver (forts.):

- c. Trykk på **SHAKE (RIST)** for å legge til/fjerne en Påminnelse om risting.
  - d. Trykk på **PREHEAT (FORVARME)** for å legge til/fjerne Forvarme.
5. For å lage mat med venstre kurv først, trykk ►||.

**Merk:** Steking på sterk varme kan **kun** brukes med én kurv om gangen.

6. Trykk (R) for å velge høyre kurv. Velge en matlagingsfunksjon og juster temperatur, tid, Forvarme, og Påminnelse om risting.
7. Trykk ►|| for å starte airfrying med begge kurvene.

### Merk:

- For å stanse matlaging midlertidig, trykk (L) eller (R) for å velge en kurv, deretter trykk ►||.
  - De to kurvene fungerer uavhengig av hverandre, så Forvarme, Påminnelse om risting, matlagingstid, osv. kan variere mellom kurvene.
8. Hvis Forvarme blir valgt, vil airfryeren pipe 3 ganger og vise «**Add Food (Legg til mat)**» når forvarmingen er ferdig. Legg til mat i høyre eller venstre kurv.
9. Hvis du la til en Påminnelse om risting, vises den halvveis i matlagingstiden. Airfryeren vil pipe 5 ganger, og (SHAKE) vil blinke på skjermen.
- a. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Airfryeren vil automatisk settes på pause, og skjermen vil slå seg av inntil kurven er satt på plass.
  - b. Rist eller snu på maten.
  - c. Sett kurven tilbake i airfryeren.

**Merk:** Se **Riste mat** (side 10).

10. Under matlagingen, trykk på høyre eller venstre  for å slå på matlagingslyset og overvåk tilberedningsstatusen på maten. Lyset vil slås av automatisk etter 2 minutter.
11. Høyre eller venstre kurv vil pipe 3 ganger når den er ferdig. Skjermen vil vise «**End (Slutt)**».

12. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

**FORSIKTIG:** Den varme risten kan falle ut når du snur kurven.

- a. Pass på at kurven ligger på en flat overflate.
- b. Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tørn oljen før du bytter kurven. [Figur 3,1]

13. La avkjøle før rengjøring.

## Synkroniser matlaging

NO

Synkroniser matlaging-funksjonen speiler innstillingene på tvers av airfryeren, slik at høyre og venstre kurv tilberedes med samme innstillinger for tid, temperatur, Forvarme, og Påminnelse om risting. Dette lar deg lage store mengder på en gang.

1. Trykk (L). Venstre kurv blir valgt automatisk.
2. Velg en matlagingsfunksjon (se side 6).
3. Alternativt, juster temperatur og tid, legg til/fjern Forvarme, og legg til/fjern en Påminnelse om risting.
4. Trykk  for å kopiere innstillingene fra én kurv til den andre. Du kan stille inn høyre eller venstre kurv og innstillingene vil speile til den andre kurven.
5. Trykk ►|| for å starte airfrying med begge kurvene.

### Merk:

- Hvis en eller begge kurvene tilbereder for øyeblikket, vil ikke Synkroniser matlaging fungere.
- Justering av innstillinger (tid, temperatur, Forvarme, osv.) under Synkroniser matlaging will avbryte funksjonen.
- Steke på sterk varme kan **ikke** brukes med Synkroniser matlaging.

## Synkroniser avslutning

Synkroniser avslutning-funksjonen synkroniserer kurvene for å fullføre matlagingen samtidig.

1. Trykk (L). Venstre kurv blir valgt automatisk.
2. Velg en matlagingfunksjon (se side 6).
3. Alternativt, juster temperatur og tid, legg til/fjern Forvarme, og legg til/fjern en Påminnelse om risting.
4. Trykk (R) for å velge høyre kurv. Velg en matlagingfunksjon og juster innstillingene.
5. Trykk SYNC FINISH.
6. Trykk ► for å starte airfrying. Skjermen for kurven med den **kortere matlagingstiden** vil vise «Hold (Vent)».
7. Når matlagingstiden på begge kurvene stemmer overens (de har samme gjenstående tid), piper airfryeren og den andre kurven starter airfryingen automatisk.
8. Begge kurvene vil fullføre matlagingen samtidig.

**Merk:** Jusering av matlagingssinnstillinger (tid, temperatur, Forvarme, osv.) under Synkroniser avslutning vil avbryte funksjonen.

## Riste mat

### Hvordan du rister

- Under matlagingen tar du kurven ut av airfryeren og rister, blander eller snur maten.
  - a. For å riste mat:
    - Hold kurvhåndtaket like over en varmebestandig overflate av sikkerhetshensyn. Rist kurven.
  - b. Hvis kurven er for tung til å riste:
    1. Plasser kurven på en varmebestandig holder eller overflate.
    2. Rist kurven forsiktig.

**Merk:** Ikke bruk denne metoden hvis det er fare for sprut av varme væsker.

- c. Hvis kurven er for tung til å riste og det er varme væsker tilstede:

1. Plasser kurven på en varmebestandig holder eller overflate.
2. Bruk en tang for å blande eller snu på maten.

- Når du tar ut kurven, vil airfryeren pause tilberedningen automatisk. Som en sikkerhetsfunksjon vil skjermen slå seg av til kurven settes tilbake på plass igjen.
- Når du setter på plass kurven igjen, vil matlagingen gjenopptas automatisk.
- Unngå å riste i mer enn 30 sekunder, ettersom airfryeren kan miste varme.

### Hva du rister

- Små matvarer som er stablet vil vanligvis trenge risting, for eksempel pommes frites eller nuggets.
- Uten risting vil matvarene kanskje ikke bli sprø eller jevnt tilberedt.
- Du kan snu på andre matvarer, for eksempel biff, for å sikre jevn bruning.

### Når du bør riste

- Rist eller snu på maten en gang halvveis i løpet av tilberedningen, eller mer om ønskelig.
- Påminnelse om risting er utviklet for å minne deg på å sjekke maten din. Trykk **SHAKE (RIST)** for å slå på Påminnelse om risting. Enkelte funksjoner bruker Påminnelse om risting automatisk (se **Innstillinger for matlagingfunksjoner**, side 6).

### Påminnelse om risting

- Påminnelse om risting vil varsle deg med 5 pip, og (SHAKE) vil blinke på skjermen.
- Hvis du ikke fjerner kurven, vil Påminnelse om risting pipe igjen om 1 minutt og skjermen vil vise et solid (SHAKE).
- Påminnelse om risting forsvinner når du tar ut kurven.

# Matlagingsveiledning

## Overfylling

- Hvis kurven er overfylt, vil maten bli tilberedt ujevnt.
- **Ikke** pakk inn mat. Store mengder mat kan berøre varmespiralene og forårsake brannfare.

## Bruk av olje

- Hvis du tilsetter en liten mengde olje til maten din, blir den sprøere. Bruk ikke mer enn 30 ml / 2 amerikanske ss olje.
- Oljespray er utmerket for å påføre små mengder olje jevnt på alle matvarer.
- **Ikke** bruk kokespray med drivmidler. Drivmidler kan skade matkurvens non-stick belegg.

## Mattips

- Du kan airfrye frossen mat eller varer som kan bakes i ovn.
- For å lage kaker, pai'er eller annen mat med fyll eller røre, plasser maten i en varmesikker beholder før du legger den i kurven.
- Airfrying av mat med mye fett vil føre til at fett drypper til bunnen av kurven. For å unngå overflødig røyk under matlaging, hell ut fettdrypp etter koking.
- Væskemarinert mat skaper sprut og overflødig røyk. Tørk disse matvarene før airfrying.

## Pommes frites

- Tilsett ½-1 ss olje for sprøhet.
- Når du lager pommes frites fra rå poteter, bløtlegg ukokte pommes frites i vann i 15 minutter for å fjerne stivelse før steking. Tørk med et håndkle før tilsetning av olje.
- Kutt ukokte pommes frites mindre for sprøere resultater. Prøv å kutte pommes frites i strimler på 0,6 x 7,6 cm.

**Merk:** For oppskrifter og matlagingsinspirasjon, sjekk VeSync-appen og Oppskriftsboken.

# Flere funksjoner

## Overvåk tilberedningsstatus

- Trykk  for å slå matlagingslyset på/av.
- Se maten som tilberedes gjennom det gjennomsiktige innsynsvinduet uten å ta kurven ut av airfryeren.

### Merk:

- Matlagingslyset vil slås av automatisk etter 2 minutter.
- Når airfryeren lager mat og du setter inn kurven på nytt eller trykker ►||, vil lyset slås av etter 30 sekunder.

## Bytte temperaturenheter

- Trykk og hold  $\frac{TEMP}{TIME}$  i 3 sekunder.
- Airfryeren vil pipe én gang, og temperaturenheten vil endres fra Fahrenheit til Celsius.
- Gjenta for å bytte tilbake til Fahrenheit.

NO

## Slå lyd På/Av

- Trykk og hold **PREHEAT (FORVARME)** og **SHAKE (RIST)** samtidig i 3 sekunder inntil airfryeren piper én gang.
- Gjenta for å slå på lyden igjen.

## Pause

- Trykk ►|| for å sette matlaging på pause. Airfryeren vil slutte å varmes opp, og ►|| vil blinke inntil du trykker ►|| for å gjenoppta matlaging.
- Etter 3 minutter uten aktivitet, vil airfryeren slå seg av.
- Dette lar deg sette matlagingsfunksjonen på pause uten å fjerne kurven fra airfryeren.

## Gjenoppta matlaging automatisk

- Hvis du trekker ut kurven, vil airfryeren pause tilberedningen automatisk.
- Når du setter kurven på plass igjen, vil airfryeren automatisk gjenoppta matlaging basert på dine tidligere innstillinger.

## Automatisk avstenging

- Hvis airfryeren ikke har noen aktive matlagingsfunksjoner, vil airfryeren slette alle innstillinger og slå seg av etter 3 minutter uten aktivitet.

# STELL OG VEDLIKEHOLD

---

## **Merk:**

- **Alltid** rengjør matkurvene og ristene etter hvert bruk.
  - Å kle kurven med folie (unntatt risten) kan gjøre opprydding enklere.
1. Slå av og koble fra airfryeren. La den avkjøles helt før rengjøring. Trekk ut kurvene for raskere avkjøling.
  2. Tørk utsiden av airfryeren med en fuktig klut om nødvendig.
  3. Kurvene og ristene tåler oppvaskmaskin. Du kan også vaske dem med varmt såpevann og en ikke-slipende svamp. Bløtlegg om nødvendig.

- b. Bruk en svamp for å spre pastaen på kurven og risten og skrub. La de sitte i 15 minutter før du skyller.
  - c. Vask kurven og risten med såpe og vann før bruk.
5. Rengjør innsiden av airfryeren med en litt fuktig, ikke-slipende svamp eller klut. **Ikke** senk i vann. Om nødvendig, rengjør varmespiralen for å fjerne matrester. [Figur 7]
  6. La airfryeren tørke fullstendig før bruk.

**Merk:** Forsikre deg om at varmespiralen er helt tørr før du slår på airfryeren.

## **Merk:**

- Kurvene og ristene har et non-stick belegg. Unngå bruk av metallredskaper og skurende rengjøringsmidler.
  - Det kan være vannflekker på kurvvinduet etter vask. Dette er normalt. Kjør airfryeren i 15 minutter for å tørke kurven fullstendig.
4. For gjenstridig fett:
    - a. I en liten bolle blander du 30 ml / 2 ss bakepulver og 15 ml / 1 ss vann for å danne en smørbar pasta.

# TILBEHØR

---

Ekstra tilbehør og erstatningstilbehør er tilgjengelig for airfryeren. For mer informasjon, kontakt **Kundestøtte** (se side 15).

# FEILSØKING

| Problem                                                   | Mulig løsning                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Airfryeren vil ikke slå seg på.                           | Pass på at airfryeren er koblet til.                                                                                                                                                                                                    |
|                                                           | Skyv kurven godt inn i airfryeren.                                                                                                                                                                                                      |
| Maten er ikke helt ferdig tilberedt.                      | Legg mindre partier med matvarer i kurven. Hvis kurven er overfylt, vil maten bli understekt.                                                                                                                                           |
|                                                           | Øk tilberedningstemperaturen eller tiden.                                                                                                                                                                                               |
| Maten tilberedes ujevnt.                                  | Mat som er stablet oppå hverandre eller nær hverandre, må ristes eller snus under tilberedning (se <b>Riste mat</b> , side 10).                                                                                                         |
| Maten er ikke sprø etter airfrying.                       | Spraying eller børsting av en liten mengde olje på matvarer kan øke sprøheten (se <b>Matlagingsveiledning</b> , side 11).                                                                                                               |
| Pommes frites er ikke tilberedt skikkelig.                | Se <b>Pommes frites</b> , side 11.                                                                                                                                                                                                      |
| Kurven vil ikke gli sikkert inn i airfryeren.             | Pass på at kurven ikke er overfylt med mat.                                                                                                                                                                                             |
|                                                           | Pass på at risten er sikkert plassert inni kurven.                                                                                                                                                                                      |
| Hvit røyk eller damp kommer ut av airfryeren.             | Airfryeren kan produsere noe hvit røyk eller damp når du bruker den for første gang eller under matlaging. Dette er normalt.                                                                                                            |
|                                                           | Sørg for at kurven og innsiden av airfryeren er ordentlig rengjort og ikke er fettete.                                                                                                                                                  |
|                                                           | Tilberedning av fet mat vil føre til at olje samler seg under risten. Denne oljen vil produsere hvit røyk, og kurven kan være varmere enn vanlig. Dette er normalt og bør ikke påvirke matlagingen. Håndter kurven varsomt.             |
| Mørk røyk kommer ut fra airfryeren.                       | Koble umiddelbart fra airfryeren. Mørk røyk betyr at maten brenner eller det er et kretsproblem. Vent til røyken forsvinner før du trekker ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 15).         |
| Airfryeren har en plastlukt.                              | Enhver airfryer kan ha en plastlukt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Følg instruksjonene for en <b>Testkjøring</b> (side 5) for å bli kvitt plastlukten. Hvis plastlukten vedvarer, kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 15). |
| Kurvvinduet er skittent eller tåkete.                     | Vask kurven i oppvaskmaskin. Pass på at den er gjennomtør.                                                                                                                                                                              |
| Matlagingstiden varer lengre når du bruker begge kurvene. | Dette er normalt. Store mengder mat kan ta lengre tid å tilberede.                                                                                                                                                                      |
| Skjermen viser feilkode «E1»                              | Det er en åpen krets i temperaturmonitoren på den venstre kurven. Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 15).                                                                                                                              |
| Skjermen viser feilkode «E2»                              | Det er kortslutning i temperaturmonitoren på den venstre kurven. Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 15).                                                                                                                               |
| Skjermen viser feilkode «E21»                             | Det er en åpen krets i temperaturmonitoren på den høyre kurven. Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 15).                                                                                                                                |
| Skjermen viser feilkode «E22»                             | Det er kortslutning i temperaturmonitoren på den høyre kurven. Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 15).                                                                                                                                 |
| Skjermen viser feilkode «E3»                              | Airfryerens overopphetingsbeskyttelse er aktivert. Slå av og koble fra airfryeren og la den avkjøles helt. Hvis skjermen fortsetter å vise «E3», kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 15).                                               |

NO

Hvis problemet ditt ikke er oppført, vennligst kontakt **Kundestøtte** (se side 15).

# BEGRENSET GARANTIINFORMASJON

|                                                                                                     |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Produktnavn                                                                                         | Dobbel-kurv 8,5-Liter Airfryer |
| Modell                                                                                              | CAF-R901-AEU                   |
| For din egen referanse anbefaler vi på det sterkeste at du registrerer bestillings-ID og kjøpsdato. |                                |
| Kjøpsdato                                                                                           |                                |
| Bestillings-ID                                                                                      |                                |

## VILKÅR OG RETNINGSLINJER

### Cosori Begrenset Produktgaranti

#### To (2) års\* begrenset forbrukerproduktgaranti

Arovast Corporation («Arovast») garanterer at produktet skal være fritt for defekter i materiale og utførelse i en periode på **2 år fra kjøpsdatoen** («Begrenset garantiperiode»), forutsatt at produktet ble brukt i samsvar med bruks- og vedlikeholdsinstruksjonene (f.eks. det tiltenkte miljøet og under normale omstendigheter).

***\*Denne garantien begrenser ikke dine rettigheter som kan være pålagt eller gitt av gjeldende nasjonale eller regionale forbrukerbeskyttelseslover i din region, i hvilke tilfeller den begrensede garantiperioden forlenges i henhold til gjeldende krav.***

#### Dine Begrensede Garantifordeler

I løpet av den begrensede garantiperioden og underlagt denne begrensede garantiregelen, vil Arovast, etter eget skjønn, enten (i) refundere kjøpesummen hvis kjøpet ble gjort direkte fra Cosori-butikken på nett, (ii) reparere eventuelle mangler i materiale eller utførelse, (iii) erstatte produktet med et annet produkt av lik eller større verdi, eller (iv) gi butikk-kreditt tilsvarende kjøpesummen.

#### Hvem blir dekt?

Denne begrensede garantien strekker seg kun til den opprinnelige forbrukerkjøperen av produktet og kan ikke overføres til noen etterfølgende eier av produktet, uavhengig av om produktet overførte eierskapet i løpet av den angitte perioden for den begrensede garantien. Den opprinnelige forbrukerkjøperen må gi bekreftelse av defekten eller feilfunksjonen og bevis på kjøpsdatoen for å kreve fordelene med begrenset garanti.

#### Vær oppmerksom på uautoriserte forhandlere eller selgere

Denne begrensede garantien omfatter ikke produkter kjøpt fra uautoriserte forhandlere eller selgere. Arovasts begrensede garanti strekker seg kun til produkter kjøpt fra autoriserte forhandlere eller selgere som er underlagt Arovasts kvalitetskontroll og har godttatt å følge kvalitetskontrollene. Vær oppmerksom på at produkter kjøpt fra et uautorisert nettsted eller en uautorisert forhandler kan være forfalskede, brukte, defekte eller kanskje ikke designet for bruk i ditt land. Du kan beskytte deg selv og produktene dine ved å sørge for at du kun kjøper fra Arovast eller dets autoriserte forhandlere.

Hvis du har spørsmål om en spesifikk selger, eller hvis du tror du kan ha kjøpt produktet fra en uautorisert selger, vennligst kontakt vårt Kundestøtteam.

#### Hva blir ikke dekt?

- Hvis kjøpsbeviset har blitt endret på noen måte eller er gjort uleselig.
- Hvis modellnummeret, serienummeret eller produksjonsdatalogen på produktet er endret, fjernet eller gjort uleselig.
- Hvis produktet har blitt endret fra den opprinnelige tilstanden.
- Hvis produktet ikke er brukt i henhold til anvisninger og instruksjoner i bruksanvisningen.
- Skader forårsaket av tilkobling av periferutstyr, tilleggsutstyr eller annet tilbehør enn det som er anbefalt i bruksanvisningen.
- Skader eller defekter forårsaket av uhell, misbruk, misbruk eller feilaktig eller utilstrekkelig vedlikehold.
- Skader eller defekter forårsaket av tjeneste eller reparasjon av produktet utført av en uautorisert tjenesteleverandør eller av andre enn Arovast.
- Skader eller defekter som oppstår under kommersiell bruk, utleiebruk eller annen bruk som produktet ikke er beregnet for.
- Hvis enheten har blitt skadet, inkludert men ikke begrenset til skade fra dyr, lyn, unormal spenning, brann, naturkatastrofer, transport, oppvaskmaskin eller vann (med mindre bruksanvisningen uttrykkelig sier at produktet tåler oppvaskmaskin).
- Tilfeldige skader og følgeskader.
- Skader eller mangler som overstiger produktets pris.

#### Gjør krav på din begrensede garantitjeneste i 5 enkle trinn:

1. Sørg for at produktet ditt er innenfor den angitte begrensede garantiperioden.
2. Sørg for at du har en kopi av fakturaen og bestillings-ID eller kjøpsbevis.
3. Sørg for at du har produktet ditt. **IKKE** kast produktet før du kontakter oss.
4. Kontakt vårt Kundestøtteam
5. Når vårt Kundestøtteam har godkjent forespørselen din, vennligst returner produktet med en kopi av fakturaen og bestillings-ID.

#### Eneste og Eksklusive Rettsmidler

DEN FOREGÅENDE BEGRENSEDE GARANTIEGENNEMFØRER AROVAST CORPORATIONS' EKSKLUSIVE ANSVAR, OG DITT ENESTE OG EKSKLUSIVE MIDDEL FOR EVENTUELLE BRUDD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANNEN AVVIKELSE AV PRODUKTET SOM DEKKES AV DENNE ERKLÆRINGEN OM DET GARANTIBEGRENSEDE PRODUKTET. DENNE BEGRENSEDE GARANTIEGENNEMFØRER EKSKLUSIV OG I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN ANSATTE I AROVAST CORPORATION ELLER NOEN ANDRE PARTER ER AUTORISERT TIL Å GI NOEN GARANTI I TILLEGG TIL DEN BEGRENSEDE GARANTIEGENNEMFØRER DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIEGENNEMFØRER.

#### Ansvarsfraskrivelse for begrensede garantier

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENE LOV, UNNTATT SOM GARANTERT I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIEGENNEMFØRER, LEVERER AROVAST CORPORATION PRODUKTENE DU KJØPER FRA AROVAST CORPORATION "SOM DET ER" OG AROVAST CORPORATION FRASKRIVER SEG HERVED ALLE GARANTIER AV NOEN SLAG, ENTEN UTTRYKKELIGE ELLER UNDERFORSTÅTTE, LOVBESTEDTE ELLER ANNEN MÅTE, INKLUDERT MEN IKKE BEGRENSET TIL NOEN GARANTIER OM SALGBARHET, IKKE-KRENKELSE OG PARTI.

## Ansvarsbegrensninger

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENE LOV, UNDER INGEN OMSTENDIGHET VIL AROVAST CORPORATION, DETS TILKNYTTETE SELSKAPER ELLER DERES LISENSGIVERE, TJENESTELEVERANDØRER, ANSATTE, AGENTER, OFFISERER ELLER DIREKTØRER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

(a) SKADER AV NOE SLAG SOM OPPSTÅR AV ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER KJØPT FRA AROVAST CORPORATION OVER KJØPSPRISEN BETALT AV KJØPER FOR SLIKE PRODUKTER, ELLER

(b) INDIREKTE, SPESIELLE, TILFELDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFENDE SKADER SELV OM AROVAST CORPORATION ELLER EN AV LEVERANDØRENE HAR BLITT INFORMERT OM MULIGHETEN ELLER SYNLIGHETEN FOR SLIKE SKADER.

OG UANSETT OM DET ER FORÅRSAKET AV ORGANISERING (INKLUDERT UAKTIVITET), KONTRAKTSBRUDD ELLER ANNET. VÅRT ANSVAR SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER OVERSTEDE DET FAKTISKE BELØPET DU BETALTE FOR DET DEFEKTIVE PRODUKTET, OG VI SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER VÆRE ANSVARLIGE FOR NOEN FØLGE-, TILFELDIGE, SPESIELLE ELLER PUNITIVE SKADER ELLER PÅ HELE SKADER ELLER TAP, ENTEN DIREKTE ELLER INDIREKTE.

UNNTATT SOM DEKKES AV DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN, ER AROVAST CORPORATION IKKE ANSVARLIG FOR KOSTNADER KNYTTET TIL ERSTATNING ELLER REPARASJON AV PRODUKTER KJØPT HOS DEM, INKLUDERT, MEN IKKE BEGRENSET TIL ARBEIDS-, INSTALLASJON- ELLER ANDRE KOSTNADER SOM BRUKER PÅHOLDEN, OG SPESIELT EVENTUELLE KOSTNADER KNYTTET TIL FJERNING ELLER ERSTATNING AV PRODUKTET.

## Andre rettigheter du kan ha

NOEN JURISDIKSJONER TILLATER IKKE: (1) UTELUKKELSE AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER; (2) BEGRENSNING PÅ VARIGHETEN AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER; OG/ELLER (3) UTELUKKELSE ELLER BEGRENSNING AV TILFELDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER; SÅ ANSVARSFRASKRIVELSENE I DENNE RETNINGSLINJEN GJELDER KANSJELIG IKKE FOR DEG. I DISSE JURISDIKSJONENE HAR DU BARE DE UNDERFORSTÅTTE GARANTIER SOM ER UTTRYKKELEG PÅKREVD I OVERENSSTEMMELSE MED GJELDENE LOV. BEGRENSNINGENE AV GARANTIER, ANSVAR OG RETTSMIDLER GJELDER I DET MAKSIMALE OMRÅDET LOVEN TILLATER.

SELV OM DENNE BEGRENSEDE GARANTIE GIR DEG SPESIFIKKE JURIDISKE RETTIGHETER, KAN DU HA ANDRE RETTIGHETER I DIN JURISDIKSJON. DENNE ERKLÆRINGEN OM BEGRENSET GARANTI ER UNDERLAGT GJELDENE LOVVERK SOM GJELDER FOR DEG OG PRODUKTET. VENNLIGST GJENNOMGÅ LOVENE I DIN JURISDIKSJON FOR Å FORSTÅ DIN RETTIGHETER FULLSTENDIG.

## Endringer av denne retningslinjen

Vi kan endre vilkårene og tilgjengeligheten til denne begrensede garantien etter eget skjønn, men eventuelle endringer vil ikke ha tilbakevirkende kraft.

Denne garantien er laget av:

**Cosori Norge**  
Strømsveien 318  
1081, OSLO  
Norge

# KUNDESTØTTE

## Cosori Norge

Strømsveien 318  
1081, OSLO  
Norge

## Spørsmål eller bekymringer?

Man–Fre, 09:00–12:00; 12:45–16:00

**Telefon:** +47 216 51 161

**E-post:** [post@cosori.no](mailto:post@cosori.no)

\*Vennligst ha bestillingsfakturaen og bestillings-ID klar før du kontakter Kundestøtte.

NO

# VIS OSS HVA DU LAGER

Vi håper dette har vært til hjelp for deg. Vi gleder oss til å se de vakre resultatene dine, og vi tror du vil dele dine glambilder! Fellesskapet vårt venter på opplastingene dine – bare velg din plattform nedenfor. Snap, tag og hashtag unna, Cosori-kokk!

## @Cosorinorge



## @Cosoriscandi



# Innehållsförteckning

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Paketets innehåll                       | 1  |
| Specifikationer                         | 1  |
| Viktiga säkerhetsåtgärder och varningar | 2  |
| Lär känna luftfritösen                  | 4  |
| Före första användningen                | 5  |
| Använda luftfritösen                    | 6  |
| Skötsel och underhåll                   | 12 |
| Tillbehör                               | 12 |
| Felsökning                              | 13 |
| Information om begränsad garanti        | 14 |
| Kundtjänst                              | 15 |

# Paketets innehåll

- 1 8,5 liters luftfritös med två korgar
- 2 bottenplattor
- 1 bruksanvisning
- 1 snabbguide
- 1 ugnsgaller
- 1 ställning för grillspett
- 5 grillspett

# Specifikationer

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Modell                      | CAF-R901-AEU             |
| Strömförsörjning            | 220-240 V AC,<br>50 Hz   |
| Nominell effekt             | 1 750 W                  |
| Kapacitet                   | 8,5 l<br>(3-5 portioner) |
| Temperaturområde            | 35–230 °C                |
| Tidsintervall               | 1 min–48 tim.            |
| Mått<br>(inklusive handtag) | 44,0 x 39,1 x 30,3 cm    |
| Vikt                        | 9,0 kg                   |

SV

# LÄS OCH SPARA DESSA ANVISNINGAR

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER OCH VARNINGAR

Följ de grundläggande säkerhetsföreskrifterna när du använder luftfritösen. Läs alla anvisningar.

### Viktiga säkerhetspunkter

- Rör **inte** vid heta ytor. Använd handtagen.
- Blockera **inga** ventilationsöppningar. Varm ånga släpps ut genom öppningarna. Håll händer och ansikte borta från öppningarna.
- **FÖRSIKTIGT!** Den varma bottenplattan kan ramla ut när du vänder på korgen.

#### Obs!

- Sätt fast bottenplattan i korgen för att minska risken för att den faller ut.
- **Ta alltid** ut varm mat med tång.

### Allmän säkerhetsinformation

- Förhindra elektriska stötar genom att **inte sänka ned luftfritösens** nätkabel, kontakt eller hölje i vatten eller andra vätskor.
- Noggrann övervakning krävs när barn finns i närheten av eller använder luftfritösen.
- Dra ut kontakten ur luftfritösen när den inte används eller före rengöring. Låt delar svalna innan du sätter dit eller tar bort dem.
- Använd **inte** luftfritösen om den är skadad eller inte fungerar normalt eller om nätkabeln är skadad. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 15).
- Använd **inte** reservdelar eller tillbehör från tredje part eftersom det kan orsaka personsador.
- Använd **inte** utornhus.
- Placera **inte** luftfritösen eller någon av dess delar på en spis, nära gas- eller elektriska brännare eller i en uppvärmd ugn.
- Var mycket försiktig när du flyttar luftfritösen (eller tar ut korgen) om den innehåller varm olja eller andra upphettade vätskor.
- Placera **alltid** bottenplattan på en värmebeständig yta när du har tagit ut den ur korgen.
- Rengör **inte** med skursvampar av metall. Metallfragment kan lossna och vidröra elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.
- Placera **inte** något på luftfritösen. Placera **inte** något på luftfritösen.

- Använd **endast** luftfritösen enligt anvisningarna i den här bruksanvisningen.
- Barn 8 år eller äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap får endast använda den här luftfritösen om de övervakas eller har fått anvisningar om att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Rengöring och underhåll får endast utföras av barn som är äldre än 8 år och under övervakning.
- Barn bör övervakas för att se till att de **inte** leker med luftfritösen.
- Den här luftfritösen är inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Inte för kommersiellt bruk. **Endast** för hushållsbruk.

SV

### Under luftfritering

- En luftfritös använder **endast** varmluft. Fyll **aldrig** korgen med olja eller fett.
- Använd **aldrig** luftfritösen utan att sätta i korgen.
- Lägg **inte** överdimensionerade livsmedel eller metallredskap i luftfritösen.
- Fyll **inte** i för mycket livsmedel i fritöskorgen. Stora mängder livsmedel kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.
- Använd **inte** matlagningssprej som innehåller drivgas. Drivgasen kan förstöra korgens beläggning.
- Rör **inte** korgen eller bottenplattan under eller omedelbart efter luftfritering.
- Lägg **inte** papper, kartong, icke värmebeständig plast eller liknande material i luftfritösen. Det går att använda bakplåtspapper eller folie.
- Lägg **aldrig** bakplåtspapper i fritösen utan mat på det. Luftcirkulationen kan få papper att lyfta och vidröra värmeslingorna.
- Lägg **aldrig** tunna och lätta livsmedel såsom cornflakes i luftfritösen och var uppmärksam på matbitar. Luftcirkulationen kan få tunna, lätta livsmedel eller matbitar att lyfta och vidröra värmeslingorna.

- Använd **alltid** värmesäkra behållare. Var mycket försiktig om du använder behållare som inte är av metall eller glas.
- Placera luftfritösen på avstånd från brandfarliga material (gardiner, draperier, osv.). Använd på en plan, stabil och värmetändig yta på avstånd från värmekällor eller vätskor.
- Stäng omedelbart av och koppla från luftfritösen om du ser att mörk rök kommer ut. Vit rök är normalt och orsakas av upphettning av fett eller matstänk, men mörk rök innebär att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Om orsaken inte var vidbränd mat måste du kontakta **kundtjänst** (sidan 15).
- Lämna **inte** luftfritösen utan uppsikt när den används.
- Stäng av fritösen genom att trycka en gång på  förblir orange och alla andra knappar stängs av.
- Koppla från apparaten genom att fatta tag i kontakten och dra ut den ur uttaget. Dra **aldrig** i kabeln.

## Förlängningskablar

- Det finns längre förlängningskablar som går att använda med försiktighet. Om du använder en längre förlängningskabel:
  - Nätkabelns eller förlängningskabelns elektriska klassificeringsmärkning måste vara minst lika hög som luftfritörens elektriska klassificering.
  - Kabeln måste placeras så att den inte hänger över en bänk- eller bordsskiva där småbarn kan dra i den eller snubbla över den av misstag.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av Arovast eller andra behöriga personer för att undvika elektrisk fara eller brandrisk. Kontakta kundtjänst (sidan 15).
- Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn under åtta år.

## Elektromagnetiska fält (EMF)

COSORI luftfritös uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras på rätt sätt och enligt anvisningarna i den här bruksanvisningen är apparaten säker att använda grundat på vetenskapliga bevis som finns tillgängliga idag.

**WARNING!** Föremål märkta med följande symbol kan nå höga temperaturer och måste hanteras försiktigt.



**FÖRSIKTIGT:**  
Mycket varm yta.

## SPARA DESSA ANVISNINGAR

## SV Kontakt och kabel (figur 2)

- **Undvik** att nätkabeln (eller förlängningskabeln) hänger över kanten på bordet eller bänken eller vidrör varma ytor.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller andra behöriga personer för att undvika fara.

**Obs!** Den här luftfritösen har en kort nätkabel för att minska risken för trassel eller att någon snubblar på den. Använd förlängningskablar med försiktighet. Förlängningskabelns elektriska klassificeringsmärkning måste vara minst lika hög som luftfritörens elektriska klassificering (se sidan 2).

- Den här luftfritösen är inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.



Den här symbolen betyder att produkten inte får kasseras som hushållsavfall utan måste lämnas till en lämplig återvinningsanläggning. Korrekt kassering och återvinning hjälper till att skydda naturresurser, människors hälsa och miljön.

Kontakta kommunen, avfallshanteringstjänsten eller butiken där du köpte produkten för mer information om kassering och återvinning av produkten.

Den här produkten är RoHS-kompatibel.

Den här produkten uppfyller direktivet 2011/65/EU och dess ändringar om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning.

# LÄR KÄNNA LUFTFRITÖSEN

COSORI luftfritös använder 360 graders luftcirkulationsteknik för att laga mat med lite eller ingen olja, för snabb, krispig och utsökt mat med upp till 85 % mindre olja\* än vanliga fritöser. Användarvänliga knappar med ett tryck, två ej vidhäftande korgar och intuitiv säker design gör COSORI luftfritös till stjärnan i ditt kök.

## Obs!

- **Öppna inte** luftfritösens översida. Det är inte ett lock.
- Korgen och bottenplattan är tillverkade i aluminium och har ej vidhäftande beläggning.

\*Testat med djupfrysta pommes frites.

## Luftfritös (figur 1.1)

- |                |                  |                              |
|----------------|------------------|------------------------------|
| 1. Luftintag   | 6. Kontrollpanel | 10. Korghandtag              |
| 2. Luftutsläpp | 7. Bottenplatta  | 11. Ugns-galler              |
| 3. Bärhandtag  | 8. Korg          | 12. Ställning för grillspett |
| 4. Nätkabel    | 9. Korgfönster   | 13. Grillspett               |
| 5. Ventiler    |                  |                              |

SV

## Display (figur 1.2)

### Obs!

- När du trycker på en knapp för att använda en tillagningsfunktion blir den orange för att visa att den är aktiv. Trycker du en gång till inaktiveras funktionen och återgår till manuellt läge.
- Spara eller återställ tillagningsfunktioner, se **Ställa in tillagningsfunktioner** (sidan 6).

## Kontrollpanel (Figur 1.2)

- |                                              |                                                                                            |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. (På/av)                                   | J. Välj vänster korg: Tryck och håll för att inaktivera korgen                             |
| B. Kontroller för vänster korg               | K. Belysning på/av                                                                         |
| C. Kontroller för båda korgarna              | L. Förvärmning på/av: Tryck när du använder en tillagningsfunktion eller tillagar manuellt |
| D. Kontroller för höger korg                 | M. Synkronisera slut (se sidan 10)                                                         |
| E. Starta/pausa                              | N. Synkronisera tillagning (se sidan 9)                                                    |
| F. Minska tiden/sänk temperaturen            | O. Påminnelse att skaka på/av                                                              |
| G. Växla mellan att styra tid och temperatur | P. Välj höger korg: Tryck och håll för att inaktivera korgen                               |
| H. Öka tiden/temperaturen                    |                                                                                            |
| I. Tillagningsfunktioner                     |                                                                                            |

## Display (figur 1.2)

- Q. Temperaturvisning
- R. Tidsvisning

## Displaymeddelanden (figur 1.3)

- Tillagningsfunktion avslutad
- Påminnelse att skaka eller vända på maten
- Luftfritösen förvärms. Lägg mat i korgen. Tillagning startar när korgen sätts tillbaka.
- Sätt tillbaka korgen.
- I Sync Finish (Synkronisera slut) börjar inte den här korgen tillagas förrän den synkroniserar med den andra korgen.

# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

## Installation

- Ta bort allt emballage från luftfritösen, inklusive tillfälliga klistermärken och plastfolie.
- Placera luftfritösen på en stabil, jämn och värmebeständig yta. Placera den inte nära områden som kan skadas av varm luft eller ånga (såsom väggar eller skåp).

**Obs!** Lämna minst 13 cm utrymme bakom och över luftfritösen. **[Figur 3]** Lämna tillräckligt utrymme framför luftfritösen för att ta ut korgen.

- Diska korgarna och bottenplattorna noggrant antingen i diskmaskin eller med en icke-repande svamp.

**Obs!** Det kan finnas vattenfläckar på korgens fönster efter rengöring. Det är normalt. Kör luftfritösen i 15 minuter för att torka korgen fullständigt.

- Torka av luftfritösens insida och utsida med en lätt fuktad trasa. Torka med handduk.
- Sätt tillbaka bottenplattorna i korgarna och placera korgarna i luftfritösen. **[Figur 4]**

## Testkörning

En testkörning bekantar dig med luftfritösen, kontrollerar att den fungerar korrekt och rensar den från eventuella rester.

- Kontrollera att luftfritösens korgar är tomma och koppla in luftfritösen.
- Tryck på . Displayen visar **200 °C** och **15 MIN**.
- Tryck på **SHAKE** (Skaka) för att stänga av skakningspåminnelsen och tryck på **PREHEAT** (Förvärm) för att stänga av förvärmning. Tryck på  och ställ in temperaturen och tiden med **+** och **-** på **205 °C** och **5 MIN**.
- Tryck på  för att kopiera den vänstra korgens inställningar till den högra.
- Tryck på  för att börja värma. När testkörningen är klar piper luftfritösen.
- Ta ut korgarna och låt dem svalna i 5 minuter. Sätt sedan tillbaka de tomma korgarna i luftfritösen.
- Upprepa steg 2–5 för att testa luftfritösen grundligt.
- Ta ut korgarna. Låt korgarna svalna helt i 10–30 minuter den här gången.

### Obs!

- Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Om plastlukten inte minskar efter en testkörning, kontakta **Kundtjänst** (se sidan 15).
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom den varma bottenplattan kan falla ut och skapa en säkerhetsrisk.

# ANVÄNDA LUFTFRITÖSEN

## Luftfritering

### Obs!

- **Placera inte** något på luftfritösen. Det är en brandfara, stör luftflödet och orsakar dålig fritering. [Figur 5]
- Luftfritösen är ingen oljefritös. Fyll **inte** korgen med olja, stekfett eller annan vätska.
- Var uppmärksam på varm ånga när du tar ut korgen ur luftfritösen.

## Ställa in tillagningsfunktioner

Det enklaste sättet att luftfritera är att använda en tillagningsfunktion. Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter.

- Det går att anpassa funktionernas tid, temperatur, inställningarna för påminnelse att skaka och förvärmning, om inget annat anges.
- Anpassa en funktion:
  - Välj en funktion och justera tid och temperatur. (Valfritt) Lägg till/ta bort påminnelse att skaka genom att trycka på **SHAKE** (Skaka) och lägg till/ta bort förvärmning genom att trycka på **PREHEAT** (Förvärm).

**Obs!** Öka eller minska tid eller temperatur snabbt genom att trycka på och hålla ned knapparna **+** eller **-**.

- Tryck på och håll ned funktionens knapp tills luftfritösen piper en gång.
- Återställ en funktion:
  - Tryck utan att göra ändringar på och håll ned funktionens knapp och **TEMP TIME** samtidigt i tre sekunder tills luftfritösen piper en gång.
- Återställ alla funktioner:
  - Tryck på och håll ned **L** och **R** samtidigt i tre sekunder tills luftfritösen piper en gång.

# Tillagningstabell

Resultaten kan variera. Se snabbguiden och receptsamlingen för vägledning till att anpassa funktionerna för bästa resultat.

**Obs!** Luftfritösen kommer ihåg de senaste tillagningsinställningarna nästa gång du slår på den.

| Funktion              | Standardtemperatur | Standardtid | Förvärm | Påminnelse att skaka* |
|-----------------------|--------------------|-------------|---------|-----------------------|
| LUFTFRITERA (AIR FRY) | 200 °C             | 15 min.     | Ja      | Ja                    |
| STEK (ROAST)          | 220 °C             | 10 min.     | Ja      | Ja                    |
| VÄRM UPP (REHEAT)     | 165 °C             | 10 min.     | Ja      | Ja                    |
| UGNSBAKA (BAKE)       | 160 °C             | 25 min.     | Ja      | Nej                   |
| GRILLA (GRILL)**      | 230 °C             | 5 min.      | Ja      | Nej                   |
| Torka (DRY)           | 55 °C              | 6 tim.      | Nej     | Nej                   |

\*Se **Skaka maten** (sidan 10)

\*\*Det går **endast** att grilla i en korg i taget.

## Luftfriterer med en korg

Det går att vid behov att **endast** använda luftfritösens vänstra eller högra korg.

1. Lägg bottenplattan i korgen. Bottenplattan gör det möjligt för överflödiga olja att droppa ned på korgens botten.

**Obs!** Bottenplattan får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.

2. Tryck på **⏸**. Den vänstra korgen väljs automatiskt.
3. Välj tillagningsfunktion (se sidan 6).

**Obs!** Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter. Det går även att ställa in en anpassad tid och temperatur utan att välja tillagningsfunktion.

### Använda endast den högra korgen:

- a. Tryck och håll **⏸** intryckt i tre sekunder för att välja bort den vänstra korgen.
- b. Tryck på **⏸** för att välja den högra korgen.

4. Det är valfritt att ställa in temperatur och tid, slå på/av förvärmning och lägga till/ta bort påminnelse att skaka. Det här går att göra när som helst under tillagningen.
  - a. Tryck på **TEMP/TIME** för att ändra temperatur eller tid. Temperatur eller tid blinkar på displayen.
  - b. Tryck på knapparna **+** eller **—** för att ändra temperatur eller tid.

**Obs!**

- Öka eller minska tid eller temperatur snabbt genom att trycka på och hålla ned knapparna **+** eller **—**.

## Luftfritera med en korg (forts.):

- Om du inte trycker på  $\overset{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  ändras temperaturen automatiskt när du trycker på **+** eller **—**.
  - c. Tryck på **SHAKE** (Skaka) för att lägga till/ta bort påminnelse att skaka.
  - d. Tryck på **PREHEAT** (Förvärm) för att lägga till/ta bort förvärmning.
5. Tryck på **▶||** för att börja luftfritera.
  6. Om du har valt förvärmning piper luftfritösen tre gånger och visar **Add Food** (Lägg i livsmedel) när förvärmningen är klar. Lägg mat i korgen.
  7. Om påminnelse att skaka är aktiverat visas den halvvägs i tillagningstiden. Luftfritösen piper fem gånger och **(SHAKE)** blinkar på displayen.
    - a. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Luftfritösen pausar automatiskt tillagningen och displayen stängs av tills korgen sätts tillbaka.
    - b. Skaka eller vänd maten.
    - c. Sätt tillbaka korgen i luftfritösen.

**Obs!** Se **Skaka maten** (sidan 10).

8. Tryck på  under tillagning för att tända matlagningsslampan och titta på tillagningen. Lampan släcks automatiskt efter två minuter.
9. Fritösen piper tre gånger när den är klar. Displayen visar **End** (Slut).
10. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

**FÖRSIKTIGT!** Den varma bottenplattan kan ramla ut när du vänder på korgen.

- a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
  - b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. **[Figur 6]**
11. Låt svalna före rengöring.

## Luftfritera med två korgar

Använd båda korgarna för att tillaga två olika livsmedel samtidigt. Det går att styra korgarna oberoende av varandra.

1. Lägg i bottenplattorna i korgarna. Bottenplattan gör det möjligt för överflödiga olja att droppa ned på korgens botten.

**Obs!** Bottenplattan får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.

2. Tryck på . Den vänstra korgen väljs automatiskt.
3. Välj tillagningsfunktion (se sidan 6).

**Obs!** Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter. Det går även att ställa in en anpassad tid och temperatur utan att välja tillagningsfunktion.

4. Det är valfritt att ställa in temperatur och tid, slå på/av förvärmning och lägga till/ta bort påminnelse att skaka. Det här går att göra när som helst under tillagningen.
  - a. Tryck på  $\overset{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  för att ändra temperatur eller tid. Temperatur eller tid blinkar på displayen.
  - b. Tryck på knapparna **+** eller **—** för att ändra temperatur eller tid.

**Obs!**

- Öka eller minska tid eller temperatur snabbt genom att trycka på och hålla ned knapparna **+** eller **—**.
- Om du inte trycker på  $\overset{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  ändras temperaturen automatiskt när du trycker på **+** eller **—**.

## Luftfritera med två korgar (forts.):

- c. Tryck på **SHAKE** (Skaka) för att lägga till/ta bort påminnelse att skaka.
- d. Tryck på **PREHEAT** (Förvärm) för att lägga till/ta bort förvärmning.

5. Tillaga med den vänstra korgen först genom att trycka på ►||.

**Obs!** Det går **endast** grilla med en korg i taget.

6. Tryck på (R) för att välja den högra korgen. Välj en tillagningsfunktion och justera temperatur, tid, förvärm och påminnelse att skaka.
7. Tryck på ►|| för att börja luftfritera med båda korgarna.

### Obs!

- Pausa tillagning genom att trycka på (L) eller (R) för att välja en korg och tryck sedan på ►||
- Korgarna fungerar oberoende av varandra. Därför kan förvärmning, påminnelse att skaka, tillagningstid osv. variera mellan korgarna.

8. Om du har valt förvärmning piper luftfritösen tre gånger och visar **Add Food** (Lägg i livsmedel) när förvärmningen är klar. Lägg i livsmedel i den vänstra eller högra korgen.

9. Om påminnelse att skaka är aktiverat visas den halvvägs i tillagningstiden. Luftfritösen piper fem gånger och ((SHAKE)) blinkar på displayen.

- a. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Luftfritösen pausar automatiskt tillagningen och displayen stängs av tills korgen sätts tillbaka.
- b. Skaka eller vänd maten.
- c. Sätt tillbaka korgen i luftfritösen.

**Obs!** Se **Skaka maten** (sidan 10).

10. Tryck på vänster eller höger  under tillagning för att tända matlagningslampan och titta på tillagningen. Lampan släcks automatiskt efter två minuter.
11. Den vänstra eller högra luftfritösen piper tre gånger när den är klar. Displayen visar **End** (Slut).

12. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

**FÖRSIKTIGT!** Den varma bottenplattan kan ramla ut när du vänder på korgen.

- a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
- b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. **[Figur 3.1]**

13. Låt svalna före rengöring.

## Synkronisera tillagning

Funktionen Sync Cook (Synkronisera tillagning) speglar inställningarna på luftfritösen så att vänster och höger korg tillagar med samma inställningar för tid, temperatur, förvärmning och påminnelse att skaka. Det här gör det möjligt att tillaga många portioner samtidigt.

1. Tryck på (L). Den vänstra korgen väljs automatiskt.
2. Välj tillagningsfunktion (se sidan 6).
3. Det är valfritt att ställa in temperatur och tid, slå på/av förvärmning och lägga till/ta bort påminnelse att skaka.
4. Tryck på  för att kopiera inställningarna för ena korgen till den andra. Det går att ställa in den vänstra eller högra korgen och spegla inställningarna till den andra korgen.
5. Tryck på ►|| för att börja luftfritera med båda korgarna.

### Obs!

- Om en eller båda korgarna används för tillagning fungerar inte synkroniserad tillagning.
- Om du justerar inställningar (tid, temperatur, förvärmning osv) avbryts synkroniserad tillagning.
- Det **går inte** att grilla med synkroniserad tillagning.

## Synkronisera slut

Funktionen Sync Finish (Synkronisera slut) synkroniserar korgarna så att båda avslutar tillagningen samtidigt

1. Tryck på . Den vänstra korgen väljs automatiskt.
2. Välj tillagningsfunktion (se sidan 6).
3. Det är valfritt att ställa in temperatur och tid, slå på/av förvärmning och lägga till/ta bort påminnelse att skaka.
4. Tryck på  för att välja den högra korgen. Välj en tillagningsfunktion och justera inställningarna.
5. Tryck på .
6. Tryck på  för att börja luftfritera. Displayen för korgen med **kortast tillagningstid** visar **Hold** (Väntar).
7. När båda korgarnas tillagningstider överensstämmer (de har samma kvarvarande tid) piper luftfritösen och den andra korgen börjar luftfritera automatiskt.
8. Båda korgarna avslutar tillagningen samtidigt.

**Obs!** Om du justerar inställningar (tid, temperatur, förvärmning osv) avbryts synkroniserat slut.

## Skaka maten

### Hur du skakar

- Ta ut korgen ur fritösen under tillagning och skaka, blanda eller vänd maten.
  - a. Skaka maten:
    - Håll av säkerhetsskål korgens handtag över en värmebeständig yta. Skaka korgen.
  - b. Om korgen är för tung att skakas:
    1. Placera korgen på en värmebeständig hållare eller yta.
    2. Skaka korgen försiktigt.

**Obs! Använd inte** den här metoden om det finns risk för att varma vätskor stänker.

- c. Om korgen är för tung att skakas eller om den innehåller varma vätskor:

1. Placera korgen på en värmebeständig hållare eller yta.
2. Använd en tång för att blanda eller vända maten.

- Luftfritösen slutar tillaga automatiskt när du tar ut korgen. Som en säkerhetsfunktion stängs displayen av tills du sätter tillbaka korgen.
- Tillagningen återupptas automatiskt när du sätter tillbaka korgen.
- Undvik att skaka i mer än 30 sekunder eftersom fritösen börjar svalna.

### Vad går att skaka?

- Mindre livsmedel, såsom pommes frites eller kycklingbitar, kräver vanligtvis skakning.
- Maten blir kanske inte krispig eller tillagad jämnt om den inte skakas.
- Vissa livsmedel, såsom köttskivor, bör vändas för jämn genomstekning.

### När ska du skaka?

- Skaka eller vänd maten en eller flera gånger halvvägs genom tillagningen.
- Påminnelse att skaka är utformad för att påminna dig att titta till maten. Tryck på **SHAKE** (Skaka) för att aktivera Påminnelse att skaka. Vissa funktioner använder Påminnelse att skaka automatiskt (se **Ställa in tillagningsfunktioner** på sidan 6).

### Påminnelse att skaka

- Påminnelse att skaka piper fem gånger och **(SHAKE)** blinkar på displayen.
- Om du inte tar ut korgen piper Påminnelse att skaka en gång till efter en minut och displayen tänder **(SHAKE)**.
- Påminnelse att skaka försvinner när du tar ut korgen.

# Tillagningsguide

## Överfyllning

- Om korgen är överfylld tillagas maten ojämnt.
- **Förpacka inte** i mat. Stora mängder livsmedel kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.

## Använda olja

- Om du lägger till en liten mängd olja till maten blir den krispigare. Använd inte mer än 30 ml olja.
- Det går att applicera små mängder jämnt på alla livsmedel med oljesprayer.
- **Använd inte** matlagningssprej som innehåller drivgas. Drivgasen kan förstöra korgens ej vidhäftande beläggning.

## Matråd

- Alla frysta måltider eller produkter som går att baka i ugn är lämpliga för luftfritering.
- Innan du lägger maten i korgen, placera kakor, handpajer eller någon annan maträtt som har smet eller fyllning i en värmesäker behållare.
- Produkter med hög fetthalt som luftfriteras gör att fett rinner till korgens botten. Håll bort fettdropp efter tillagning för att minska överdriven rök under tillagning.
- Livsmedel i flytande marinering utvecklar rök och orsakar stänk. Torka av sådana livsmedel innan du luftfriterar.

## Pommes frites

- Tillsätt 8–15 ml olja för krispighet.
- Blötlägg i vatten 15 minuter när du gör pommes frites av rå potatis för att ta bort stärkelsen före luftfritering. Torka av med en handduk innan du tillsätter olja.
- Skär råa pommes frites till mindre bitar för krispigare resultat. Skär dem till bitar i storleken 0,6 x 7,6 cm.

**Obs!** *Receptsamling och matlagningsinspiration finns i appen VeSync och Receptsamling.*

# Fler funktioner

## Övervaka tillagningsstatus

- Tryck på  för att tända/släcka tillagningslampan.
- Titta på tillagningen genom fönstret i korgen utan att ta ut korgen ur luftfritösen.

### Obs!

- *Lampan släcks automatiskt efter två minuter.*
- *När du lagar mat och sätter tillbaka korgen eller trycker på ►|| stängs tillagningslampan av efter 30 sekunder.*

## Byta temperaturenhet

- Tryck och håll ned  i tre sekunder.
- Luftfritösen piper en gång och temperaturenheten ändras från Fahrenheit till Celsius.
- Upprepa för att ändra tillbaka till Fahrenheit.

## Slå på/av ljudet

- Tryck på och håll ned **PREHEAT** (Förvärm) och **SHAKE** (Skaka) samtidigt i tre sekunder tills luftfritösen piper en gång.
- Upprepa för att för att slå på ljudet igen.

## Pausa

- Tryck på ►|| för att pausa tillagningen. Luftfritösen slutar värma upp och ►|| blinkar tills du trycker på ►|| igen för att återuppta tillagningen.
- Efter tre minuters inaktivitet stängs luftfritösen av.
- Det här gör det möjligt att pausa tillagningsfunktionen utan att ta ut korgen ur luftfritösen.

## Återuppta tillagning automatiskt

- Luftfritösen slutar tillaga automatiskt när du tar ut korgen.
- Luftfritösen börjar automatiskt laga mat igen med befintliga inställningar när du sätter tillbaka korgen.

## Automatisk avstängning

- Om luftfritösen inte har aktiva tillagningsfunktioner rensar den alla inställningar och stänger av efter tre minuters inaktivitet.

# SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

---

## Obs!

- **Rengör alltid** luftfritösens korgar och bottenplattor efter varje användning.
  - Det är enklare att rengöra korgen om du lägger in aluminiumfolie vid tillagning (inte över bottenplattan).
1. Koppla ur och stäng av luftfritösen. Låt den svalna helt före rengöring. Ta ut korgarna för att påskynda avkyllningen.
  2. Rengör vid behov luftfritösens utsida med en fuktig trasa.
  3. Bottenplattan och korgarna tål maskindisk. Det går även att rengöra dem med en icke-repande svamp och varmt tvålsvatten. Blötlägg vid behov.

## Obs!

- Korgarna och bottenplattan har ej vidhäftande beläggning. Undvik att använda metallredskap och slipande rengöringsmedel.
  - Det kan finnas vattenfläckar på korgens fönster efter rengöring. Det är normalt. Kör luftfritösen i 15 minuter för att torka korgen fullständigt.
4. För svårt fett:
    - a. Blanda 30 ml bakpulver med 15 ml vatten till en bredbar pasta i en liten skål.

- b. Sprid pastan i korgen med en svamp och skrubba. Låt den verka i 15 minuter innan du sköljer.
  - c. Rengör korgen med diskmedel och vatten före användning.
5. Rengör luftfritösens insida med en lätt fuktig, icke-repande svamp eller trasa. Sänk **inte** ned den i vatten. Rengör vid behov värmeslingan för att ta bort matrester. [Figur 7]
  6. Låt luftfritösen svalna helt före användning.

**Obs!** Kontrollera att värmeslingan är helt torr innan du slår på luftfritösen.

SV

## TILLBEHÖR

---

Det finns ytterligare tillbehör och utbytesdelar till luftfritösen. Kontakta **kundtjänst** för mer information (se sidan 15).

# FELSÖKNING

| Problem                                                 | Möjlig lösning                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luftfritösen startar inte.                              | Kontrollera att luftfritösen är påslagen.                                                                                                                                                                                                               |
|                                                         | Sätt in korgen ordentligt i luftfritösen.                                                                                                                                                                                                               |
| Maten är inte färdiglagad.                              | Lägg mindre mängd livsmedel i korgen. Livsmedlen blir dåligt tillagade om korgen är överfylld.                                                                                                                                                          |
|                                                         | Öka tillagningstiden eller temperaturen.                                                                                                                                                                                                                |
| Ojämn tillagning av maten.                              | Livsmedel som staplas eller ligger nära varandra måste skakas eller vändas under tillagningen (se <b>Skaka maten</b> , sidan 10).                                                                                                                       |
| Maten är inte krispig efter luftfritering.              | Att spraya eller pensla på en liten mängd olja kan öka krispigheten (se <b>Tillagningsguide</b> , sidan 11).                                                                                                                                            |
| Pommes frites tillagas inte rätt.                       | Se <b>Pommes frites</b> , sidan 11.                                                                                                                                                                                                                     |
| Korgen glider inte enkelt in i luftfritösen.            | Kontrollera att korgen inte är överfylld.                                                                                                                                                                                                               |
|                                                         | Kontrollera att bottenplattan ligger rätt i korgen.                                                                                                                                                                                                     |
| Fritösen avger vit rök eller ånga.                      | När du använder luftfritösen för första gången kan den avge vit rök eller ånga. Det är normalt.                                                                                                                                                         |
|                                                         | Kontrollera att luftfritösens insida och korg är noggrant rengjorda och fria från fett.                                                                                                                                                                 |
|                                                         | När du tillagar feta livsmedel samlas olja under bottenplattan. Det här fettet avger vit rök och korgen kan bli varmare än vanligt. Det är normalt och påverkar inte tillagningen. Hantera korgen försiktigt.                                           |
| Fritösen avger ett mörkt rökmoln.                       | Ta omedelbart luftfritösens elkontakt. Mörk rök betyder att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Om orsaken inte var vidbränd mat, kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 15). |
| Luftfritösen luktar plast.                              | Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Följ anvisningarna för <b>testkörning</b> (sidan 5) för att få bort plastlukten. Om den fortfarande luktar plast, kontakta <b>kundtjänst</b> (se sidan 15).              |
| Korgens fönster är smutsigt eller dimmigt.              | Diska korgen i diskmaskinen. Kontrollera att den är helt torr.                                                                                                                                                                                          |
| Tillagningstiden blir längre när båda korgarna används. | Det är normalt. Det tar längre tid att tillaga större mängder livsmedel.                                                                                                                                                                                |
| Displayen visar felkoden E1.                            | Det finns ett avbrott i den vänstra korgens temperaturövervakning. Kontakta <b>kundtjänst</b> (se sidan 15).                                                                                                                                            |
| Displayen visar felkoden E2.                            | Det finns är en kortslutning i den vänstra korgens temperaturövervakning. Kontakta <b>kundtjänst</b> (se sidan 15).                                                                                                                                     |
| Displayen visar felkoden E21.                           | Det finns ett avbrott i den högra korgens temperaturövervakning. Kontakta <b>kundtjänst</b> (se sidan 15).                                                                                                                                              |
| Displayen visar felkoden E22.                           | Det finns är en kortslutning i den högra korgens temperaturövervakning. Kontakta <b>kundtjänst</b> (se sidan 15).                                                                                                                                       |
| Displayen visar felkoden E3.                            | Luftfritösens överhettningsskydd har aktiverats. Stäng av och koppla från luftfritösen och låt den svalna helt. Om displayen fortsätter att visa E3, kontakta <b>kundtjänst</b> (se sidan 15).                                                          |

Om ditt problem inte finns med på listan, kontakta **kundtjänst** (se sidan 15).

# INFORMATION OM BEGRÄNSAD GARANTI

|                                                                                          |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Produktnamn                                                                              | 8,5 liters luftfritös med två korgar |
| Modell                                                                                   | CAF-R901-AEU                         |
| Vi rekommenderar starkt att du antecknar beställnings-ID och inköpsdatum och sparar dem. |                                      |
| Inköpsdatum                                                                              |                                      |
| Beställnings-ID                                                                          |                                      |

## Villkor och policy

### Cosori begränsad produktgaranti

#### Två (2) års begränsad garanti för konsumentprodukt

Arovast Corporation ("Arovast") garanterar att produkten är fri från material- och tillverkningsfel under **två år från det ursprungliga inköpsdatumet** ("Begränsad garantiperiod"), under förutsättning att produkten användes enligt bruks- och skötselanvisningarna (t.ex. i den avsedda miljön och under normala förhållanden). **\*Den här garantin begränsar inte dina rättigheter enligt gällande nationella eller regionala konsumentskyddslag i din region, i vilket fall Begränsad garantiperiod förlängs i enlighet med gällande krav.**

#### Förmåner i den begränsade garantin

Under den begränsade garantiperioden och enligt policyn för den här begränsade garantin, gör Arovast efter eget gottfinnande något av följande: (i) återbetalar inköpspriset om köpet gjordes direkt i Cosori onlinebutik, (ii) reparerar material- och tillverkningsfel, (iii) ersätter produkten med en likvärdig eller bättre produkt, eller (iv) tillhandahåller butikskredit motsvarande inköpspriset.

#### För vem gäller garantin?

Den här begränsade garantin gäller endast den ursprungliga konsumentens köp och går inte att överföra till efterföljande ägare av produkten, oavsett om produkten bytte ägare under den begränsade garantin giltighetsperiod. Den ursprungliga konsumenten som köpte produkten måste tillhandahålla intyg på felet eller funktionsfelet och bevisa inköpsdatum för att göra anspråk på förmåner i den begränsade garantin.

#### Var medveten om ej auktoriserade återförsäljare eller handlare

Den här begränsade garantin gäller inte produkter köpta hos ej auktoriserade återförsäljare eller handlare. Arovasts begränsade garanti gäller endast produkter köpta från auktoriserade återförsäljare eller handlare som är föremål för Arovasts kvalitetskontroller och har avtalat att följa dessa kvalitetskontroller. Var medveten om att produkter köpta från en ej auktoriserad webbplats eller handlare kan vara förfälskade, använda, defekta eller inte utformade för användning i ditt land. Skydda dig själv och dina produkter genom att säkerställa att du endast köper från Arovast eller dess auktoriserade återförsäljare.

Kontakt vår kundtjänst om du har frågor om en viss återförsäljare eller om du tror att du har köpt produkten från en ej auktoriserad återförsäljare.

#### Vad täcker inte garantin?

- Om köpebeviset har ändrats på något sätt eller gjorts oläsbart.
- Om produktens modellnummer, serienummer eller produktionsdatumkod har ändrats, tagits bort eller gjorts oläsbart.
- Om produktens ursprungliga beskaffenhet har ändrats.
- Om produkten inte har använts enligt anvisningarna i bruksanvisningen.
- Skador orsakade genom att ansluta kringutrustning, ytterligare utrustning eller tillbehör som inte rekommenderas i bruksanvisningen.
- Skador orsakade genom olycka, missbruk, felaktig användning eller felaktigt eller otillräckligt underhåll.
- Skador eller fel orsakade genom service eller reparation av produkten av en obehörig serviceleverantör eller av någon annan än Arovast.
- Skador eller fel som uppkommit genom kommersiell användning, uthyrning eller genom annan användning för vilken produkten inte är avsedd.
- Om enheten har skadats, inklusive men inte begränsat till skada orsakad av djur, blixtnedslag, onormal nätspänning, brand, naturkatastrof, transport, diskmaskin eller vatten (om inte bruksanvisningen uttryckligen uppger att produkten är diskmaskinssäker).
- Oavsiktliga och följdskador
- Skador eller fel som överskrider produktens kostnad.

#### Garantianspråk i fem enkla steg:

- Säkerställ att produkten ligger inom den angivna begränsade garantiperioden.
- Säkerställ att du har kopia på fakturan eller beställnings-ID eller köpebevis.
- Säkerställ att du har produkten. KASSERA **INTE** produkten innan du kontaktar oss.
- Kontakta vår kundtjänst.
- När vår kundtjänst har godkänt din begäran måste du returnera produkten med en kopia på fakturan och beställnings-ID.

#### Den enda och exklusiva gottgörelsen

DEN OVANSTÅENDE BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR AROVAST CORPORATIONS EXKLUSIVA SKYDDIGHET OCH VÅR ENDA OCH EXKLUSIVA GOTTGÖRELSE FÖR BROTT MOT GARANTIN ELLER ANNAN PRODUKTAVVIKELSE SOM OMFATTAS AV DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN. DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR EXKLUSIV OCH I STÄLLET FÖR ALLA ANDRA GARANTIER. INGEN ANSTÄLLD PÅ AROVAST CORPORATION ELLER NÅGON ANNAN PART HAR BEHÖRIGHET ATT GE ANNAN GARANTI UTÖVER DEN BEGRÄNSADE GARANTIN I DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN.

#### Ansvarsfriskrivning från begränsade garantier

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, MED UNDANTAG FÖR DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN, TILLHANDAHÅLLER AROVAST CORPORATION PRODUKTERNA DU KÖPER FRÅN AROVAST CORPORATION I BEFINTLIGT SKICK OCH AROVAST CORPORATION FRISKRIVER SIG HÄRMED FRÅN ALLA GARANTIER, ANTINGEN UTTRYCKLIGA ELLER UNDERFÖRSTÅDDA, LAGSTADGADE ELLER ANDRA, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSADE TILL GARANTIER FÖR SÄLJBARHET, ICKE-INTRÄNG OCH LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST SYFTE.



## Ansvarsbegränsning

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, ÄR AROVAST CORPORATION, DESS DOTTERBOLAG ELLER LICENSGIVARE, SERVICELEVERANTÖRER, ANSTÄLLDA, AGENTER, TJÄNSTEMÄN ELLER LEDNING INTE SKADESTÄNDSKYLDIGA FÖR:

(a) SKADOR SOM UPPSTÅR AV ELLER I SAMBAND MED PRODUKTER KÖPTA FRÅN AROVAST CORPORATION UTÖVER INKÖPSPRISET BETALAT AV KÖPAREN FÖR SÅDANA PRODUKTER ELLER

(b) INDIRECTA, SÄRSKILDA, TILFÄLLIGA SKADOR, FÖLJDSKADOR ELLER SKADESTÄND ÄVEN OM AROVAST CORPORATION ELLER NÅGON AV DESS LEVERANTÖRER HAR MEDDELATS OM MÖJLIGHETEN TILL SÅDANA SKADESTÄND.

OCH OAVSETT ORSAKADE AV SKADESTÄNDSGRUNDANDE HÄNDELSER (INKLUSIVE FÖRSMULIGHET), AVTALSBROTT ELLER ANNAT. VÅR SKADESTÄNDSKYLDIGHET FÅR INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER ÖVERSTIGA DET AKTUELLA BELOPPET DU BETALADE FÖR DEN DEFEKTA PRODUKTEN, INTE HELLER ÄR VI INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER SKADESTÄNDSKYLDIGA FÖR DIREKTA ELLER INDIRECTA FÖLJDSKADOR, TILFÄLLIGA, SÄRSKILDA SKADOR ELLER SKADESTÄND ELLER FÖRLUSTER.

FÖRUTOM DET SOM DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN TÄCKER ÄR AROVAST CORPORATION INTE ANSVARIGT FÖR KOSTNADER I SAMBAND MED ERSÄTTNING ELLER REPARATION AV PRODUKTER KÖPTA FRÅN DEM, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSADE TILL ARBETE, INSTALLATION ELLER ANDRA KOSTNADER ÅDRAGNA AV ANVÄNDAREN OCH I SYNNERHET KOSTNADER RELATERADE TILL BORTTAGNING ELLER ERSÄTTNING AV EN PRODUKT.

### Andra rättigheter du kan ha

EN DEL JURISDIKTIONER TILLÅTER INTE: (1) UNDANTAG FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, (2) BEGRÄNSNING I VARAKTIGHET FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER OCH/ELLER (3) UNDANTAG FÖR ELLER BEGRÄNSNING AV TILFÄLLIGA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR, VILKET INNEBÄR ATT FRISKRIVNINGARNA INTE GÄLLER DIG. I DESSA JURISDIKTIONER HAR DU ENDAST DE UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER SOM UTTRYCKLIGEN MÅSTE TILLHANDAHÅLLAS ENLIGT GÄLLANDE LAG. BEGRÄNSNINGAR I GARANTIER, SKADESTÄNDSKYLDIGHET OCH GOTTGÖRELSE GÄLLER I HÖGSTA UTSTRÄCKNING TILLÅTEN I LAG.

ÄVEN OM DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN GER DIG VISSA RÄTTSLIGA RÄTTIGHETER KAN DU ÄVEN HA ANDRA RÄTTIGHETER I DIN JURISDIKTION. DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN OMFATTAS AV GÄLLANDE LAGAR SOM GÄLLER DIG OCH PRODUKTEN. LÄS LAGARNA I DIN JURISDIKTION FÖR ATT FULLSTÄNDIGT FÖRSTÅ DINA RÄTTIGHETER.

### Ändringar i denna policy

Vi kan efter eget gottfinnande ändra villkoren och tillgängligheten för den här begränsade garantin, men ändringarna är inte retroaktiva.

Den här garantin är lämnas av:

**Cosori Sweden**  
Författarvägen 2  
834 99 TANDSBY  
Sverige

# KUNDTJÄNST

## Cosori Sweden

Författarvägen 2  
834 99 TANDSBY  
Sverige

## Frågor eller funderingar?

Man–Fre, 08:00–16:00

**Telefon:** +46 08 917 800

**E-post:** Info@cosori.se

\*Ha din beställningsfaktura och order-ID redo innan du kontaktar kundtjänst.

## DELA DET DU LAGAR!

Vi hoppas att denna användarhandbok har varit till hjälp. Vi kan inte bärga oss för att se dina rätter, dela dina glam shots! Vårt community väntar på dina uppladdningar – välj valfri plattform nedan. Snapa, tagga och hashtagga iväg!

## @Cosorisverige



## @Cosoriscandi



# Indholdsfortegnelse

Pakkens indhold

1

Specifikationer

1

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger og advarsler

2

Lær din Airfryer at kende

4

Før første brug

5

Brug af din airfryer

6

Pleje og vedligeholdelse

12

Tilbehør

12

Fejlfinding

13

Oplysninger om garanti

14

Kundesupport

15

# Pakkens indhold

- 1 x

Dobbelt kurv, 8,5-liters Airfryer
- 2 x

Grillplade
- 1 x

Brugervejledning
- 1 x

Hurtigstartsvejledning
- 1 x

Bagværksholder
- 1 x

Spydstativ
- 5 x

Spyd

# Specifikationer

|                                |                                                  |
|--------------------------------|--------------------------------------------------|
| Model                          | CAF-R901-AEU                                     |
| Strømforsyning                 | AC 220 V-240 V<br>50Hz                           |
| Nominel effekt                 | 1750 W                                           |
| Kapacitet                      | 8,5 L / 9,0 qt<br>(til 3-5 personer)             |
| Temperaturområde               | 35°–230 °C /<br>95°–450 °F                       |
| Tidsinterval                   | 1 minut-48 timer                                 |
| Dimensioner<br>(inkl. håndtag) | 44.0 x 39,1 x 30.3 cm /<br>17.3 x 15.4 x 11.9 in |
| Vægt                           | 9,0 kg/19,8 lb                                   |

DA

# LÆS OG GEM DISSE INSTRUKTIONER

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER

Følg de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, når du bruger din airfryer. Læs alle instruktioner igennem før brug.

### Vigtige sikkerhedspunkter

- Rør **ikke** ved varme overflader. Brug håndtagene.
- Bloker **ikke** nogen ventilationsåbninger. Der kommer varm damp ud af åbningerne. Hold hænder og ansigtet væk fra åbningerne.
- **FORSIGTIG:** Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes

#### Bemærk:

- Sæt grillpladen godt fast i kurven for at mindske risikoen for, at den falder ud.
- Brug **altid** en tang til forsigtigt at fjerne varm mad.

### Generel sikkerhed

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, må **du ikke nedsænke airfryeren** huset, lysnetledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
- Det er nødvendigt med grundigt opsyn, når airfryeren bruges af eller er i nærheden af børn.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, eller under rengøring. Tillad airfryeren at afkøle, før du sætter dele på eller tager dele af.
- Brug **ikke** airfryeren, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer korrekt, eller hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Kontakt **Kundesupport** (se side 15).
- Brug **ikke** reservedele eller tilbehør fra tredjepart, da det kan forårsage skader.
- Må **ikke** anvendes udendørs.
- Placer **ikke** airfryeren eller nogen af dens dele på et komfur, i nærheden af gas- eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter din airfryer (eller tager kurven ud), hvis den indeholder varm olie eller andre varme væsker.
- Placer **altid** grillpladen på en varmebestandig overflade, når du har taget den ud af kurven.
- Rengør **ikke** med skuresvampe af metal. Metalfragmenter kan løsne sig fra skuresvampen og komme i kontakt med elektriske dele, hvilket kan medføre risiko for elektrisk stød.
- Placer **ikke** noget i toppen af din airfryer. Placer **ikke** genstande inde i din airfryer.

- Brug **kun** din airfryer som beskrevet i denne vejledning.
- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og oppefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktion vedrørende brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de **ikke** leger med apparatet.
- Denne airfryer er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Ikke til kommercielt brug. **Kun** til husholdningsbrug.

### Mens du bruger airfryeren

- En airfryer fungerer kun med varm luft. Fyld **aldrig** kurven med olie eller fedt.
- Brug **aldrig** din airfryer, når kurven ikke er isat.
- Placer **ikke** for store fødevarer eller metalredskaber i din airfryer.
- Overfyld **ikke** airfryerens kurv. Overfyldte mængder mad kan berøre varmespolerne og forårsage brandfare.
- Brug **ikke** madlavningsprays med drivgasser. Drivgasser kan beskadige belægningen på airfryerens kurv.
- Rør **ikke** ved kurven eller grillpladen under eller umiddelbart efter du har brugt airfryeren.
- Læg **ikke** papir, karton, ikke varmebestandigt plastik eller lignende materialer i airfryeren. Du kan bruge pergamentpapir eller folie.
- Læg **aldrig** bagepapir, pergamentpapir eller folie i airfryeren uden madvarer ovenpå. Luftcirkulationen kan få papiret til at løfte sig og røre ved varmespolerne.
- Læg **aldrig** tynde og lette madvarer som cornflakes i airfryeren, og vær opmærksom på madstykkerne. Luftcirkulation kan også få tynde og lette madvarer eller madrester til at løfte sig og røre ved varmelegemene.

- Brug **altid** varmebestandige beholdere. Vær meget forsigtig, hvis du bruger beholdere, der ikke er af metal eller glas.
- Hold din airfryer væk fra brændbare materialer (gardiner, duge osv.). Brug den på en flad, stabil, varmebestandig overflade, væk fra varmekilder eller væsker.
- Sluk og træk straks stikket på din air fryer ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud. Hvid røg er normal og skyldes opvarmning af fedt eller madstænk, men mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent, til røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte **Kundesupport** (side 15).
- Efterlad **ikke** airfryeren uden opsyn, mens den er i brug.
- Tryk én gang på (U) for at slukke for airfryeren. (U) forbliver orange, og alle andre knapper slukkes.
- For at trække stikket ud af stikkontakten skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. Træk **aldrig** i lysnetledningen.

## Stik og kabel (figur 2)

- Lad **ikke** lysnetledningen (eller en eventuel forlængerledning) hænge over kanten af et bord eller en bordplade, og lad den ikke røre ved varme overflader.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.

**Bemærk:** Denne airfryer har en kort strømforsyningsledning for at mindske risikoen for, at man vikler sig ind i den eller snubler. Brug forlængerledninger med omtanke. Forlængerledningens mærkede elektriske effekt skal være lige så stor som airfryerens effekt. (se side 2).

- Denne air fryer er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

## Forlængerledninger

- Der findes længere forlængerledninger, som kan anvendes, hvis de anvendes med forsigtighed. Hvis der anvendes en længere forlængerledning:
  - Forlængerledningens angivne elektriske styrke skal være mindst lige så stor som airfryerens elektriske styrke.
  - Ledningen skal anbringes således, at den ikke hænger over bordpladen eller bordpladen, hvor den kan blive trukket af børn eller snublet over utilsigtet.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal det udskiftes af Arovast eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå elektrisk fare eller brandfare. Kontakt Kundesupport (side 15).
- Hold apparatet og dens ledning uden for rækkevidde for børn under 8 år.

## Elektromagnetiske felter (EMF)

COSORI-airfryeren overholder alle standarder vedrørende elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt og i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning, er det sikkert at bruge det baseret på de videnskabelige beviser, der er tilgængelige i dag.

**ADVARSEL:** Genstande, der er markeret med følgende symbol, kan nå høje temperaturer og skal håndteres forsigtigt.



**FORSIGTIG:**  
Overfladen er varm

## GEM DISSE INSTRUKTIONER



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men skal afleveres på et egnet indsamlingssted til genanvendelse. Korrekt bortskaffelse og genanvendelse er med til at beskytte naturressourcer, menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om bortskaffelse og genanvendelse af dette produkt skal du kontakte din lokale kommune, en affaldshåndterings-tjeneste eller butikken, hvor du købte dette produkt.

Dette produkt er RoHS-kompatibelt.

Dette produkt er i overensstemmelse med direktiv 2011/65/EU og ændringer hertil om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

# LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE

Din COSORI Air Fryer bruger hurtigt 360° luftcirkulationsteknologi til at tilberede med lidt eller ingen olie til hurtig, sprød, lækker mad med op til 85% mindre olie\* end frituregryder. Med brugervenlig one-touch-kontrol, en non-stick-kurv og et intuitivt og sikkert design er COSORI Air Fryer stjernen i dit køkken.

## Bemærk:

- Forsøg **ikke** at åbne toppen på din Airfryer. Dette er ikke et låg.
- Kurven og grillpladen er fremstillet med non-stick-belægning.

\*Testet mod friturestegte pommes frites.

## Airfryer diagram (figur 1.1)

- |                         |                      |                    |
|-------------------------|----------------------|--------------------|
| 1. Luftindtag           | 6. Kontrolpanel      | 10. Kurvhåndtag    |
| 2. Luftudtag            | 7. Grillplade        | 11. Bagværksholder |
| 3. Håndtag til huset    | 8. Kurv              | 12. Spydholder     |
| 4. Lysnetledning        | 9. Vindue til kurven | 13. Spyd           |
| 5. Ventilationsåbninger |                      |                    |

## DA Displaydiagram (figur 1.2)

### Bemærk:

- Når du trykker på en knap for at bruge en tilberedningsfunktion, bliver den orange for at vise, at den er aktiv. Ved at trykke igen fravælges funktionen, og du vender tilbage til manuel airfrying.
- Hvis du vil gemme eller nulstille tilberedningsfunktioner, skal du se **Indstillinger for tilberedningsfunktion** (side 6).

## Kontrolpanel (figur 1.2)

- |                                                                |                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Til/Fra                                                     | K. Tilberedningslys Til/Fra                                                                |
| B. Betjeningsselementer til venstre kurv                       | L. Forvarmning Til/Fra: Tryk, mens du bruger madlavningsfunktionen eller laver mad manuelt |
| C. Betjeningsselementer til begge kurve                        | M. Sync Finish (se side 10)                                                                |
| D. Betjeningsselementer til højre kurv                         | N. Sync Cook (se side 9)                                                                   |
| E. Start/Pause                                                 | O. Påmindelse om rystning Til/Fra                                                          |
| F. Formindskelse af tid/temperatur                             | P. Vælg højre kurv: Tryk og hold nede for at fravælge kurven                               |
| G. Skift mellem kontrol af tid og temperatur                   |                                                                                            |
| H. Forøgelse af tid/temperatur                                 |                                                                                            |
| I. Tilberedningsfunktioner                                     |                                                                                            |
| J. Vælg venstre kurv: Tryk og hold nede for at fravælge kurven |                                                                                            |

## Display (figur 1.2)

- Q. Temperaturdisplay  
R. Tidsdisplay

## Displaymeddelelser (figur 1.3)

- Tilberedningsfunktion er stoppet
- Påmindelse om at ryste eller vende maden
- Air fryer er forvarmet Læg fødevarer i kurven. Tilberedning vil starte med det samme, at kurven indsættes igen.
- Indsæt kurven igen
- I Sync Finish starter denne kurv ikke tilberedningen, før tilberedningstiden er synkroniseret med den anden kurv.

# FØR FØRSTE BRUG

## Opsætning

- Fjern al indvendig og udvendig emballage fra airfryeren, herunder eventuelle midlertidige klistermærker og plastindpakning.
- Placer airfryeren på en stabil, plan og varmebestandig overflade. Hold airfryeren væk fra områder, der kan blive beskadiget af varm luft eller damp (f.eks. vægge eller skabe).

**Bemærk:** Der skal være 5 tommer/13 cm plads bagved og over airfryeren. **[Figur 3]** Sørg for, at der er plads nok foran airfryeren til at fjerne kurven.

- Vask kurven og grillpladerne grundigt, enten i opvaskemaskinen eller med en ikke-slibende svamp.

**Bemærk:** Der kan være vanddråber på kurvens vindue efter afvaskning. Dette er normalt. Kør airfryeren i 15 minutter for at tørre kurven fuldstændigt.

- Tør airfryeren af indvendigt og udvendigt med en let fugtig klud. Tør med et viskestykke.
- Sæt grillpladerne godt ind i kurvene, og placer derefter kurvene inde i airfryeren. **[Figur 4]**

## Testkørsel

En testkørsel hjælper dig med at blive fortrolig med din airfryer, sikrer dig, at den fungerer korrekt og renser den for rester i processen.

- Sørg for, at airfryerens kurve er tomme, og tilslut den til stikkontakten.
- Tryk på . Displayet vil vise **"200 °C"** og **"15 MIN"**.
- Tryk på **SHAKE (RYST)** for at slå Påmindelse om at ryste fra, og tryk på **PREHEAT (FORVARM)** for at fjerne forvarmning. Tryk på , og brug **+** og **-** for at indstille temperaturen og tiden til **"205 °C"** og **"5 MIN"**.
- Tryk på  for at kopiere indstillingerne fra den venstre kurv til den højre kurv.
- Tryk på  for at starte opvarmning. Når testkørslen er færdig, bipper airfryeren.
- Træk kurvene ud, og lad dem afkøle i 5 minutter. Sæt derefter de tomme kurve tilbage i airfryeren.
- Gentag trin 2-5 for at teste airfryeren grundigt.
- Træk kurvene ud. Lad kurvene køle af i 10-30 minutter denne gang.

### Bemærk:

- Enhver airfryer kan lugte af plastik fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Hvis plastiklugten ikke aftager efter en testkørsel, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 15).
- Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da den varme grillplade kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.

DA

# BRUG AF DIN AIRFRYER

## Airfrying

### Bemærk:

- Placer **ikke** noget i toppen af din airfryer. Dette er brandfarligt og vil forstyrre luftstrømmen, hvilket giver dårlige stegeresultater. **[Figur 5]**
- En airfryer er ikke en frituresteger. Fyld **ikke** kurven med olie, friturefedt eller anden væske.
- Vær forsigtig med den varme damp, når du tager kurven ud af airfryeren.

## Indstillinger for tilberedningsfunktioner

Brug af en tilberedningsfunktion er den nemmeste måde at fritere med varm luft. Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer.

- Du kan tilpasse en funktions tid, temperatur, indstillinger for forvarmning og indstillinger for Påmindelse om at ryste, medmindre andet er angivet.
- Sådan tilpasser du en funktion:
  - Vælg en funktion, og juster tid og temperatur. Alternativt kan du tilføje/fjerne Påmindelse om at ryste ved at trykke på **SHAKE (RYST)**, og tilføje/fjerne forvarmning ved at trykke på **PREHEAT (FORVARM)**.

**Bemærk:** For hurtigt at øge eller sænke tiden eller temperaturen, skal du trykke på og holde på knapperne **+** eller **-**.

- Tryk på funktionsikonet, og hold det nede, indtil airfryeren bipper én gang.
- Sådan nulstilles en funktion:
  - Uden at foretage ændringer skal du trykke på og holde både funktionsikonet og  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  nede i 3 sekunder, indtil airfryeren bipper én gang.
- Sådan nulstilles alle funktioner:
  - Tryk på **L** og **R** og hold dem nede samtidig i 3 sekunder, indtil frituregryden bipper én gang.

# Tilberedningstabel

Resultaterne kan variere. Se vores Opskriftsbog og Hurtigstartsvejledning for at få en vejledning i at tilpasse funktionerne for at opnå perfekte resultater.

**Bemærk:** Airfryeren husker de seneste indstillinger for tilberedningsfunktionen, næste gang du tænder for airfryeren.

| Funktion            | Standard temperatur | Standard tid | Preheat (Forvarm) | Shake (Ryst) Påmindelse* |
|---------------------|---------------------|--------------|-------------------|--------------------------|
| AIRFRYING (AIR FRY) | 200 °C / 390 °F     | 15 min       | Ja                | Ja                       |
| STEGNING (ROAST)    | 220 °C / 425 °F     | 10 min       | Ja                | Ja                       |
| GENOPVARM (REHEAT)  | 165 °C / 330 °F     | 10 min       | Ja                | Ja                       |
| BAG (BAKE)          | 160 °C / 325 °F     | 25 min       | Ja                | Nej                      |
| GRILL**             | 230 °C / 450 °F     | 5 min        | Ja                | Nej                      |
| Dehydrer (DRY)      | 55 °C / 130 °F      | 6 timer      | Nej               | Nej                      |

\* Se **Rystning af maden** (side 10)

\*\*Grill kan **kun** bruges med en kurv ad gangen.

## Airfrying med en kurv

Hvis det ønskes, kan du bruge din airfryer med **kun** den venstre eller højre kurv

1. Placer grillpladen i kurven. Grillpladen gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.

**Bemærk:** Grillpladen kan ikke bruges til alle opskrifter, såsom muffins og brød.

2. Tryk på . Den venstre kurv vælges automatisk.
3. Vælg en tilberedningsfunktion (se side 6).

**Bemærk:** Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer. Du kan eventuelt indstille en brugerdefineret tid og temperatur uden at vælge en funktion.

### Hvis du kun vil bruge den højre kurv:

- a. Tryk og hold nede i 3 sekunder for at fravælge den venstre kurv.
- b. Tryk på for at vælge den højre kurv.

4. Alternativt kan du tilpasse temperatur og tid, slå forvarmning til/fra og tilføj/fjerne en påmindelse om at ryste maden. Du kan gøre dette når som helst under tilberedningen.

- a. Tryk på for at ændre temperaturen eller tiden. Temperatur eller tid vil blinke på displayet.
- b. Tryk på knapperne **+** eller **-** for at ændre temperaturen eller tiden.

**Bemærk:**

- For hurtigt at øge eller mindske tiden eller temperaturen skal trykke på knapperne **+** eller **-** og holde dem nede.

## Airfrying med en kurv(forts.):

- Hvis du ikke trykker på  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ , ændres temperaturen automatisk ved at trykke + eller –.
  - c. Tryk på **SHAKE (RYST)** for at tilføje/fjerne en påmindelse om at ryste.
  - d. Tryk på **PREHEAT (FORVARM)** for at tilføje/fjerne forvarmning.
5. Tryk på ►|| for at starte airfrying.
  6. Hvis Forvarm er valgt, bipper frituregryden 3 gange og viser "**Tilføj fødevarer**", når forvarmningen er færdig. Læg fødevarer i kurven.
  7. Hvis du har tilføjet en påmindelse om at ryste, vises den halvvejs gennem tilberedningstiden. Airfryeren bipper 5 gange, og (◀ **SHAKE** ▶) blinker på displayet.
    - a. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Airfryeren holder automatisk en pause i tilberedningen, og displayet slukkes, indtil kurven sættes på plads igen.
    - b. Ryst eller vend maden.
    - c. Skub kurven tilbage i airfryeren.

**Bemærk:** Se *Rystning af maden* (side 10).

8. Under tilberedningen skal du trykke på  $\text{⏏}$  for at slå tilberedningslyset til, og overvåge madens status. Lyset slukkes automatisk efter 2 minutter.
9. Airfryeren bipper op til 3 gange, når den er færdig. Displayet vil vise "**End**".
10. Tag kurven ud af Airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmekastværktøj til at tage maden ud af kurven.

**FORSIGTIG:** Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes

- a. Sørg for at kurven hviler på en plan overflade
  - b. Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. **[Figur 6]**
11. Lad den køle af, inden den rengøres.

## Airfrying med to kurve

Brug din airfryer med to kurve til at tilberede forskellige fødevarer på samme tid. Venstre og højre kurv kan styres uafhængigt af hinanden.

1. Placer grillpladerne i kurvene. Grillpladen gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.

**Bemærk:** Grillpladen kan ikke bruges til alle opskrifter, såsom muffins og brød.

2. Tryk på (U). Den venstre kurv vælges automatisk.
3. Vælg en tilberedningsfunktion (se side 6).

**Bemærk:** Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer. Du kan eventuelt indstille en brugerdefineret tid og temperatur uden at vælge en funktion.

4. Alternativt kan du tilpasse temperatur og tid, slå forvarmning til/fra og tilføje/fjerne en påmindelse om at ryste maden. Du kan gøre dette når som helst under tilberedningen.
  - a. Tryk på  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$  for at ændre temperaturen eller tiden. Temperatur eller tid vil blinke på displayet.
  - b. Tryk på knapperne + eller – for at ændre temperaturen eller tiden.

**Bemærk:**

- For hurtigt at øge eller mindske tiden eller temperaturen skal trykke på knapperne + eller – og holde dem nede.
- Hvis du ikke trykker på  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ , ændres temperaturen automatisk ved at trykke + eller –.

## Airfrying med to kurve (forts.):

- c. Tryk på **SHAKE (RYST)** for at tilføje/fjerne en påmindelse om at ryste.
  - d. Tryk på **PREHEAT (FORVARM)** for at tilføje/fjerne forvarmning.
5. Tryk på ►|| for at lave mad med den venstre kurv først.

**Bemærk:** Stegning kan **kun** bruges med en kurv ad gangen.

6. Tryk på (R) for at vælge den højre kurv. Vælg en tilberedningsfunktion, og juster temperatur, tid, forvarmning og en påmindelse om at ryste.
7. Tryk på ►|| for at begynde at airfrye med begge kurve.

### Bemærk:

- For at sætte tilberedningen på pause skal du trykke på (L) eller (R) for at vælge en kurv, og derefter trykke på ►||.
  - De to kurve fungerer uafhængigt af hinanden, så forvarmning, påmindelse om at ryste, tilberedningstid osv. kan variere fra kurv til kurv.
8. Hvis Forvarm er valgt, bipper airfryeren 3 gange og viser **"Tilføj fødevarer"**, når forvarmningen er færdig. Læg fødevarer i den venstre eller højre kurv.
9. Hvis du har tilføjet en påmindelse om at ryste, vises den halvvejs gennem tilberedningstiden. Airfryeren bipper 5 gange, og ((SHAKE)) blinker på displayet.
- a. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Airfryeren holder automatisk en pause i tilberedningen, og displayet slukkes, indtil kurven sættes på plads igen.
  - b. Ryst eller vend maden.
  - c. Skub kurven tilbage i airfryeren.

**Bemærk:** Se **Rystning af maden** (side 10).

10. Under tilberedningen skal du trykke på  for at slå tilberedningslyset til, og overvåge tilberedningsstatus. Lyset slukkes automatisk efter 2 minutter.
11. Den venstre eller højre airfryer bipper op til 3 gange, når den er færdig. Displayet vil vise **"End"**.

12. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmekøbt værktøj til at tage maden ud af kurven.

**FORSIGTIG:** Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes

- a. Sørg for at kurven hviler på en plan overflade
- b. Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. **[Figur 3.1]**

13. Lad den køle af, inden den rengøres.

## Sync Cook

Sync Cook-funktionen spejler indstillingerne i hele airfryeren, så venstre og højre kurv tilberedes med samme indstillinger for tid, temperatur, forvarmning og påmindelse om at ryste. Det giver dig mulighed for at tilberede store mængder på én gang.

1. Tryk på (L). Den venstre kurv vælges automatisk.
2. Vælg en tilberedningsfunktion (se side 6).
3. Alternativt kan du tilpasse temperatur og tid, slå forvarmning til/fra og tilføje/fjerne en påmindelse om at ryste maden.
4. Tryk på  for at kopiere indstillingerne fra den ene kurv til den anden kurv. Du kan indstille den venstre eller højre kurv, og indstillingerne spejles til den anden kurv.
5. Tryk på ►|| for at begynde at airfrye med begge kurve.

### Bemærk:

- Hvis en eller begge kurve er i gang med at tilberede mad, vil Sync Cook ikke fungere.
- Hvis du justerer indstillingerne (tid, temperatur, forvarmning osv.) under Sync Cook, annulleres funktionen.
- Stegning kan **ikke** bruges med Sync Cook.

## Sync Finish

Sync Finish-funktionen synkroniserer kurvene, så de er færdige med tilberedningen på samme tid.

1. Tryk på (L). Den venstre kurv vælges automatisk.
2. Vælg en tilberedningsfunktion (se side 6).
3. Alternativt kan du tilpasse temperatur og tid, slå forvarmning til/fra og tilføje/fjerne en påmindelse om at ryste maden.
4. Tryk på (R) for at vælge den højre kurv. Vælg en tilberedningsfunktion, og juster indstillingerne.
5. Tryk på SYNC FINISH.
6. Tryk på ►|| for at starte airfrying. Displayet for kurven med **den korteste tilberedningstid** vil vise "Hold".
7. Når tilberedningstiderne på begge kurve stemmer overens (de har den samme resterende tid), bipper airfryeren, og den anden kurv begynder automatisk at airfrye.
8. Begge kurve er færdige med at tilberede på samme tid.

- c. Hvis kurven er for tung til at ryste, og der er varme væsker til stede:

1. Placer kurven på en varmebestandig holder eller overflade.
2. Brug en tang til at blande eller vende maden.

- Når du tager kurven ud, sætter airfryeren automatisk tilberedningen på pause. Som en sikkerhedsfunktion slukker displayet, indtil kurven er udskiftet.
- Når du sætter kurven på plads igen, vil tilberedningen automatisk fortsætte.
- Undgå at ryste i mere end 30 sekunder, da airfryeren kan blive afkølet.

## Hvad skal der rystes?

- Små fødevarer, der er stablet, skal normalt rystes, f.eks. pommes frites eller nuggets.
- Uden rystning bliver maden måske ikke sprød eller jævnt tilberedt.
- Du kan vende andre fødevarer, f.eks. steak, for at sikre en jævn bruning.

## Hvornår skal der rystes?

- Ryst eller vend maden en gang halvvejs gennem tilberedningen, eller mere, hvis det ønskes.
- Påmindelse om at ryste er designet til at påminde dig om at kigge efter din mad. Tryk på **SHAKE (RYST)** for at slå påmindelse om at ryste til. Visse funktioner bruger påmindelse om at ryste automatisk (se **Indstillinger for tilberedningsfunktioner**, side 6).

## Påmindelse om at ryste

- Påmindelse om at ryste advarer dig med 5 bip, og ((SHAKE)) blinker på displayet.
- Hvis du ikke fjerner kurven vil påmindelse om at ryste bippe igen efter 1 minut og displayet viser et fast ((SHAKE)).
- Påmindelse om at ryste vil forsvinde, når du tager kurven ud.

**Bemærk:** Brug ikke denne metode, hvis der er risiko for sprøjt fra varme væsker.

# Tilberedningsguide

## Overfyldning

- Hvis kurven er overfyldt, vil tilberedningen blive ujævn.
- Pak **ikke** maden ind. Overfyldte mængder mad kan berøre varmespolerne og forårsage brandfare.

## Brug af olie

- Hvis du tilføjer en lille smule olie til din mad, vil den blive sprødere. Du må ikke bruge mere end 30 ml olie.
- Oliespray er uovertruffen til at påføre små mængder olie jævnt fordelt i alle typer mad.
- Brug **ikke** madlavningsprays med drivgasser. Drivgasser kan beskadige nonstick-belægningen på airfryerens kurv.

## Tips til maden

- Du kan stege alle frosne fødevarer eller varer, der kan bages i en ovn, i airfryeren.
- Hvis du vil lave kager, tærter eller andre fødevarer med fyld eller dej, skal du lægge maden i en varmebestandig beholder, inden du lægger den i kurven.
- Airfrying af fødevarer med højt fedtindhold vil få fedt til at dryppe ned i bunden af kurven. For at undgå overskydende røg under tilberedningen skal du hælde fedtdryp ud efter tilberedningen.
- Flydende marinerede fødevarer skaber stænk og overdreven røg. Dup disse fødevarer tørre, inden de steges i airfryeren.

## Pommes frites

- Tilsæt 8–15 ml/ ½–1 US tbsp olie for sprødhedens skyld.
- Når du laver pommes frites af rå kartofler, skal du lægge de ukogte pommes frites i blød i vand i 15 minutter for at fjerne stivelsen, før de steges i airfryeren. Dup tør med et viskestykke, før der tilføjes olie.
- Skær utilberedte pommes frites i mindre stykker for et mere sprødt resultat. Prøv at skære pommes frites i stykker på 0,6-cm til 7,6-cm / ¼-inch til 3-inch strimler.

**Bemærk:** For opskrifter og inspiration til madlavning, tjek appen VeSync og opskriftsbogen.

# Flere funktioner

## Overvåg tilberedningsstatus

- Tryk på  for at tænde/slukke tilberedningslyset.
- Du kan se madlavningen gennem det gennemsigtige vindue i kurven uden at fjerne kurven fra airfryeren.

### Bemærk:

- Tilberedningslyset slukkes automatisk efter 2 minutter.
- Når airfryeren er i gang med at tilberede, og du genindsætter kurven eller trykker på ►||, slukkes tilberedningslyset efter 30 sekunder.

## Ændre temperaturenheder

- Tryk på  og hold den nede i 3 sekunder.
- Airfryeren bipper en gang, og temperaturenheden vil skifte fra Fahrenheit til Celsius.
- Gentag for at skift tilbage til Fahrenheit.

## Slå lyden Til/Fra

- Tryk på **PREHEAT (FORVARM)** og **SHAKE (RYST)** samtidig og hold dem nede 3 sekunder, indtil frituregryden bipper én gang.
- Gentag for at slå lyden til igen.

## Sæt på pause

- Tryk på ►|| for at sætte tilberedningen på pause. Airfryeren stopper med at varme, og ►|| vil blinke indtil du trykker på ►|| igen for at genoptage tilberedningen.
- Efter 3 minutters inaktivitet, vil airfryeren slukke.
- Med denne funktion kan du sætte programmet på pause uden at tage kurven ud af airfryeren.

## Automatisk genoptagelse af tilberedning

- Hvis du tager kurven ud, sætter airfryeren automatisk tilberedningen på pause.
- Når du sætter kurven på plads igen, vil tilberedningen automatisk fortsætte baseret på dine tidligere indstillinger.

## Automatisk slukning

- Hvis frituregryden ikke har nogen aktive madlavningsfunktioner, vil airfryeren rydde alle indstillinger og slukke efter 3 minutters inaktivitet.

# PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

---

## **Bemærk:**

- Rengør **altid** airfryerens kurve og grillplader efter enhver brug.
  - Det kan være lettere at gøre kurven ren, hvis du beklæder den med folie (bortset fra grillpladen).
1. Sluk og træk stikket til airfryeren ud af stikkontakten. Lad den køle helt af, inden den rengøres. Træk kurvene ud for hurtigere afkøling.
  2. Tør evt. airfryeren af udvendigt med en fugtig klud.
  3. Kurvene og grillpladerne tåler opvaskemaskine. Du kan også vaske dem med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp. Læg om nødvendigt i blød.

## **Bemærk:**

- Kurvene og grillpladerne har en non-stick-belægning. Undgå at bruge metalredskaber og slibende rengøringsmaterialer.
  - Der kan være vanddråber på kurvens vindue efter afvaskning. Dette er normalt. Kør airfryeren i 15 minutter for at tørre kurven fuldstændigt.
4. Til genstridigt fedt:

- a. Bland 30 ml/2 US tbsp bagepulver og 15 ml/1 US tbsp vand i en lille skål til en smørbar pasta.

- b. Brug en svamp til at sprede pastaen på kurven og den store tallerken og skrubbe dem. Lad dem stå i 15 minutter, før de skylles af.
  - c. Vask kurven og grillpladen med vand og sæbe, inden den tages i brug.
5. Rengør indersiden af airfryeren med en let fugtig, ikke-slibende svamp eller klud. Nedsænk **ikke** i vand. Rengør om nødvendigt varmespolen for at fjerne madrester. **(Figur 7)**
  6. Lad airfryeren tørre helt inden brug.

**Bemærk:** Sørg for, at varmespolen er helt tør, før du tænder for airfryeren.

DA

## TILBEHØR

---

Der fås ekstra tilbehør og udskiftningstilbehør til din airfryer. Kontakt **Kundesupport** for at få flere oplysninger (se side 15).

# FEJLFINDING

| Problem                                                | Mulig løsning                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Airfryeren vil ikke tænde.                             | Sørg for at sikre, at airfryeren er tilsluttet strøm.                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                        | Skub kurven sikkert ind i airfryeren.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Maden er ikke helt gennemstegt.                        | Læg mindre portioner mad i kurven. Hvis kurven er overfyldt, bliver maden ikke gennemstegt.                                                                                                                                                                                               |
|                                                        | Forøg tilberedningstemperaturen eller -tiden.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Maden er tilberedt ujævnt.                             | Fødevarer, der er stablet oven på hinanden eller tæt på hinanden, skal rystes eller vendes under tilberedningen (se <b>Rystning af maden</b> , side 10).                                                                                                                                  |
| Maden er ikke sprød efter tilberedning i air fryer.    | Ved at sprøjte eller pensle en lille mængde olie på maden kan du øge sprødheden (se <b>Tilberedningsguide</b> , side 11).                                                                                                                                                                 |
| Pommes frites er ikke tilberedt korrekt.               | Se <b>Pommes frites</b> , side 11.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Kurven glider ikke ordentligt ind i airfryeren.        | Sørg for, at kurven ikke er overfyldt med mad.                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                        | Sørg for, at grillpladen sidder godt fast i kurven.                                                                                                                                                                                                                                       |
| Der kommer hvid røg ud af airfryeren.                  | Airfryeren kan producere lidt hvid røg eller damp, når du bruger den første gang eller under tilberedning. Dette er normalt.                                                                                                                                                              |
|                                                        | Sørg for, at kurven og indersiden af airfryeren er ordentligt rengjort og ikke fedtet.                                                                                                                                                                                                    |
|                                                        | Tilberedning af fedtede fødevarer vil medføre, at der samles olie under grillpladen. Denne olie vil producere hvid røg, og kurven kan være varmere end normalt. Dette er normalt og bør ikke påvirke tilberedningen. Håndter kurven med forsigtighed.                                     |
| Der kommer mørk røg ud af airfryeren.                  | Tag straks stikket til din airfryer ud af stikkontakten Mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent, til røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte <b>Kundesupport</b> (see page 15). |
| Airfryeren har en lugt af plastic.                     | Enhver airfryer kan lugte af plastik fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Følg instruktionerne for en <b>Testkørsel</b> (side 5) for at fjerne lugten af plastik. Hvis plasticlugten stadig er til stede, skal du kontakte <b>Kundesupport</b> (se side 15).                     |
| Vindue til kurven er beskidt eller uklart.             | Vask kurven i opvaskemaskinen. Sørg for den er tørret grundigt                                                                                                                                                                                                                            |
| Tilberedningstiden er længere, når begge kurve bruges. | Dette er normalt. Større mængder fødevarer tager længere tid at tilberede.                                                                                                                                                                                                                |
| Display viser fejlkode "E1"                            | Der er et åbent kredsløb i temperaturovervågningen i venstre kurv. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 15).                                                                                                                                                                              |
| Display viser fejlkode "E2"                            | Der er en kortslutning i temperaturovervågningen på den venstre kurv. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 15).                                                                                                                                                                           |
| Display viser fejlkode "E21"                           | Der er et åbent kredsløb i temperaturovervågningen i højre kurv. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 15).                                                                                                                                                                                |
| Display viser fejlkode "E22"                           | Der er en kortslutning i temperaturovervågningen i højre kurv. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 15).                                                                                                                                                                                  |
| Display viser fejlkode "E3"                            | Airfryeren har aktiveret sin beskyttelse mod overophedning. Sluk og træk airfryerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle helt af. Hvis displayet fortsat viser "E3", skal du kontakte <b>Kundesupport</b> (se side 15).                                                             |

DA

Hvis dit problem ikke er angivet på listen, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 15).

# OPLYSNINGER OM GARANTI

|                                                                                                |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Produktnavn                                                                                    | 8,5-liters Airfryer med dobbelt kurv |
| Model                                                                                          | CAF-R901-AEU                         |
| Vi anbefaler på det kraftigste, at du registrerer dit ordre-id og købsdato for din egen skyld. |                                      |
| Købsdato                                                                                       |                                      |
| Ordrenummer                                                                                    |                                      |

## BETINGELSER OG VILKÅR

### Cosori begrænset produktgaranti

#### To (2) års\* begrænset produktgaranti for forbrugeren

Arovast Corporation ("Arovast") garanterer, at produktet er fri for defekter i materiale og fremstilling i en periode på **2 år fra datoen for det oprindelige køb** ("Begrænset garantiperiode"), forudsat at produktet er blevet anvendt i overensstemmelse med brugs- og plejeanvisningerne (f.eks. i det tilsigtede miljø og under normale omstændigheder).

#### Fordele ved din begrænsede garanti

I løbet af den begrænsede garantiperiode og med forbehold af denne begrænsede garantipolitik vil Arovast efter eget skøn enten (i) refundere købsprisen, hvis købet blev foretaget direkte fra Cosori-butikken online, (ii) reparere eventuelle materiale- eller fabriktionsfejl, (iii) erstatte produktet med et andet produkt af samme eller større værdi eller (iv) give en butikskredit på samme beløb som købsprisen.

#### Hvem er dækket?

Denne begrænsede garanti gælder kun for den oprindelige forbruger/køber af produktet og kan ikke overdrages til en efterfølgende ejer af produktet, uanset om produktet har overgået til en anden ejer i løbet af den angivne periode for den begrænsede garanti. Den oprindelige forbruger/køber skal fremlægge en bekræftelse af defekten eller fejlfunktionen og bevis for købsdatoen for at gøre krav på de begrænsede garantifordele.

#### Vær opmærksom på uautoriserede forhandlere eller sælgere

Denne begrænsede garanti gælder ikke for produkter, der er købt hos uautoriserede forhandlere eller sælgere. Arovasts begrænsede garanti gælder kun for produkter, der er købt hos autoriserede forhandlere eller sælgere, som er underlagt Arovasts kvalitetskontrol og har accepteret at følge Arovasts kvalitetskontroller. Vær opmærksom på, at produkter købt fra et uautoriseret websted eller en uautoriseret forhandler kan være forfalskede, brugte, defekte eller måske ikke er designet til brug i dit land. Du kan beskytte dig selv og dine produkter ved at sørge for, at du kun køber fra Arovast eller dets autoriserede forhandlere.

Hvis du har spørgsmål om en bestemt sælger, eller hvis du mener, at du måske har købt dit produkt fra en uautoriseret sælger, bedes du kontakte vores kundesupportteam.

#### Hvad er ikke dækket, og hvornår dækkes der ikke?

- Hvis købsbeviset er blevet ændret på nogen måde eller er gjort ulæseligt.
- Hvis modelnummeret, serienummeret eller

produktionsdatokoden på produktet er blevet ændret, fjernet eller gjort ulæseligt.

- Hvis produktet er blevet ændret i forhold til dets oprindelige tilstand.
- Hvis produktet ikke er blevet brugt i overensstemmelse med anvisninger og instruktioner i brugervejledningen
- Skader forårsaget af tilslutning af periferudstyr, ekstra udstyr eller andet tilbehør end det, der anbefales i brugervejledningen.
- Skader eller defekter forårsaget af uheld, misbrug, forkert brug eller forkert eller utilstrækkelig vedligeholdelse.
- Skader eller defekter forårsaget af service eller reparation af produktet udført af en uautoriseret serviceudbyder eller af andre end Arovast.
- Skader eller defekter, der opstår under kommerciel brug, udlæringsbrug eller enhver brug, som produktet ikke er beregnet til.
- Hvis enheden er blevet beskadiget, herunder, men ikke begrænset til, skader forårsaget af dyr, lynnedslag, unormal spænding, brand, naturkatastrofe, transport, opskemaskine eller vand (medmindre det udtrykkeligt fremgår af brugermanualen, at produktet tåler opskemaskine).
- Tilfældige skader og følgeskader.
- Skader eller defekter, der overstiger produktets pris.

#### Gør krav på din begrænsede garantiservice i 5 enkle trin:

- Sørg for, at dit produkt er inden for den angivne begrænsede garantiperiode.
- Sørg for, at du har en kopi af fakturaen og ordre-ID eller et købsbevis.
- Sørg for, at du har dit produkt. BORTSKAF IKKE dit produkt, før du har kontaktet os.
- Kontakt vores kundesupportteam.
- Når vores kundesupportteam har godkendt din anmodning, skal du returnere produktet med en kopi af fakturaen og ordrenummer.

#### Eneste og eksklusive retsmidler

OVENSTÅENDE BEGRÆNSEDE GARANTI UDGØR AROVAST CORPORATION'S EKSKLUSIVE ANSVAR OG DIN ENESTE OG EKSKLUSIVE AFHJÆLPNING FOR BRUD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANDEN MANGLENDE OVERENSSTEMMELSE AF PRODUKTET, DER ER OMFATTET AF DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRING. DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER EKSKLUSIV OG TRÆDER I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN MEDARBEJDER HOS AROVAST CORPORATION ELLER NOGEN ANDEN PART ER BEMYNDIGET TIL AT GIVE NOGEN GARANTI UD OVER DEN BEGRÆNSEDE GARANTI I DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRING.

#### Ansvarsfraskrivelse for begrænsede garantier

I DET FULDE OMFANG, DER ER FASTSAT I GÆLDENDE LOV, UNDTAGEN SOM GARANTERET I DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIPOLITIK, LEVERER AROVAST CORPORATION DE PRODUKTER, DU KØBER FRA AROVAST CORPORATION, "SOM DE ER", OG AROVAST CORPORATION FRASKRIVER SIG HERMED ALLE GARANTIER AF ENHVER ART, HVAD ENTEN DE ER UDTRYKKELIGE ELLER STILTENDE, LOVBESTEMTE ELLER PÅ ANDEN MÅDE, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, GARANTIER FOR SALGBARHED, IKKE-KRÆNKELSE OG EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL.

#### Ansvarsbegrænsninger

I DET FULDE OMFANG, DER ER FASTSAT I GÆLDENDE LOV, VIL AROVAST CORPORATION, DETS TILKNYTTETE SELSKABER ELLER

DERES LICENSGIVERE, TJENESTEUDBYDERE, MEDARBEJDERE, AGENTER, FULDMÆGTIGE ELLER DIREKTØRER UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

(a) SKADER AF NOGEN ART, SOM ER OPSTÅET UD FRA ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER, DER ER KØBT FRA AROVAST CORPORATION, UD OVER DEN KØBSPRIS, SOM KØBEREN HAR BETALT FOR SÅDANNE PRODUKTER, ELLER

(b) INDIREKTE, SPECIELLE, TILFÆLDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFERETSLIGE SKADER, SELVOM AROVAST CORPORATION ELLER EN AF DERES LEVERANDØRER ER BLEVET ADVISERET OM MULIGHEDEN FOR ELLER SANDSYNLIGHEDEN FOR SÅDANNE SKADER.

OG UANSET OM DE ER FORÅRSAGET AF SKADEVOLDENDE HANDLINGER (HERUNDER UAGTSOMHED), KONTRAKTBRUD ELLER PÅ ANDEN MÅDE. VORES ANSVAR VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER OVERSTIGE DET FAKTISKE BELØB, SOM DU HAR BETALT FOR DET DEFEKTE PRODUKT, OG VI VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER VÆRE ANSVARLIGE FOR FØLGESKADER, TILFÆLDIGE, SÆRLIGE ELLER STRAFFERETSLIGE SKADER ELLER TAB, UANSET OM DE ER DIREKTE ELLER INDIREKTE.

MEDMINDRE DET ER DÆKKET AF DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRING, ER AROVAST CORPORATION IKKE ANSVARLIG FOR OMKOSTNINGER FORBUNDET MED UDSKIFTNING ELLER REPARATION AF PRODUKTER KØBT HOS OS, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, ARBEJDSKRAFT, INSTALLATION ELLER ANDRE OMKOSTNINGER, SOM BRUGEREN PÅDRAGER SIG, OG ISÆR OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED FJERNELSE ELLER UDSKIFTNING AF ET PRODUKT.

#### Andre rettigheder du måtte have

NOGLE JURISDIKTIONER TILLADER IKKE: (1) UDELUKKELSE AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; (2) BEGRÆNSNING AF VARIGHEDEN AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; OG/ELLER (3) UDELUKKELSE ELLER BEGRÆNSNING AF TILFÆLDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER; SÅ ANSVARSFRASKRIVELSENE I DENNE POLITIK GÆLDER MULIGVIS IKKE FOR DIG. I DISSE JURISDIKTIONER HAR DU KUN DE UNDERFORSTÅEDE GARANTIER, SOM DET UDTRYKKELT KRÆVES, AT DE SKAL GIVES I OVERENSSTEMMELSE MED GÆLDENDE LOVGIVNING. BEGRÆNSNINGERNE AF GARANTIER, ANSVAR OG RETSMIDLER GÆLDER I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL LOVEN.

SELV OM DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI GIVER DIG SPECIFIKKE JURIDISKE RETTIGHEDER, KAN DU HAVE ANDRE RETTIGHEDER I DIN JURISDIKTION. DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET GARANTI ER UNDERLAGT GÆLDENDE LOVE, DER GÆLDER FOR DIG OG PRODUKTET. LÆS VENLIGST LOVENE I DIN JURISDIKTION FOR AT FORSTÅ DINE RETTIGHEDER FULDT UD.

#### Ændringer til denne politik

Vi kan ændre vilkårene og tilgængeligheden af denne begrænsede garanti efter eget skøn, men eventuelle ændringer vil ikke have tilbagevirkende kraft.

Denne garanti er udstedt af:

**Cosori Danmark**

Østerbrogade 226, st. 1 - 2100 København Ø

# KUNDESUPPORT

## Cosori Danmark

Østerbrogade 226, st. 1 - 2100 København Ø

## Spørgsmål eller betænkeligheder?

Man – Fre, 09:00 – 18:00

Saturday, 10:00 – 16:00; Sunday, 10:00 – 14:00

**Telefon:** +45 611 06 911

**E-mail:** [Kundeservice@cosori.dk](mailto:Kundeservice@cosori.dk)

\*Sørg for at have din faktura og dit ordre-id klar, inden du kontakter kundeservice.

DA

# VIS OS, HVAD DU LAVER

Vi håber, at dette har været nyttigt for dig. Vi glæder os til at se dine flotte resultater, og vi tror, du vil dele dine billeder! Vores fællesskab venter på dine uploads – vælg blot din platform nedenfor.

Snap, tag og hashtag, Cosori kok!

## @Cosoridanmark



## @Cosoriscandi



# Sisällysluettelo

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Paketin sisältö                    | 1  |
| Tekniset tiedot                    | 1  |
| Tärkeitä varotoimia ja varoituksia | 2  |
| Kiertoilmakypsentimen esittely     | 4  |
| Ennen ensimmäistä käyttökertaa     | 5  |
| Kiertoilmakypsentimen käyttö       | 6  |
| Huolto ja ylläpito                 | 12 |
| Lisävarusteet                      | 12 |
| Vianmääritys                       | 13 |
| Rajoitetun takuun tiedot           | 14 |
| Asiakastuki                        | 15 |

# Paketin sisältö

|                                                 |
|-------------------------------------------------|
| 1 x kahden korin 8,5 litran kiertoilmakypsentin |
| 2 x rapeutusalusla                              |
| 1 x käyttöopas                                  |
| 1 x pikaviiteopas                               |
| 1 x leivontateline                              |
| 1 x varrasteline                                |
| 5 x varras                                      |

# Tekniset tiedot

|                   |                                                     |
|-------------------|-----------------------------------------------------|
| Malli             | CAF-R901-AEU                                        |
| Virtalähde        | AC 220 V-240 V<br>50 Hz                             |
| Nimellisteho      | 1750 W                                              |
| Kapasiteetti      | 8,5 l / 9,0 qt<br>(3–5 hengelle)                    |
| Lämpötila-alue    | 35–230 °C / 95–450 °F                               |
| Aika-alue         | 1 min – 48 h                                        |
| Mitat (ml. kahva) | 44,0 x 39,1 x 30,3 cm/<br>17,3 x 15,4 x 11,9 tuumaa |
| Paino             | 19,8 lb / 9,0 kg                                    |

# LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA JA VAROITUKSIA

**Noudata perusvarotoimia kiertoilmakypsennintä käyttäessäsi. Lue kaikki ohjeet.**

### Tärkeimmät turvallisuusseikat

- **Älä** kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja.
- **Älä** peitä tuuletusaukkoja. Aukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi etäällä aukoista.
- **HUOMIO:** Kuuma rapeutusaluusta saattaa pudota, kun kori käännetään ympäri.

#### Huomautus:

- *Laita rapeutusaluusta tukevasti koriin pienentääksesi sen putoamismahdollisuutta.*
- **Käytä aina** pihtejä ottaaksesi kuuman ruoan varoen ulos.

### Turvallisuus yleisesti

- Vältä sähköiskut **välttämällä kiertoilmakypsennintimen** kotelon, johdon ja pistokkeen upottamista veteen tai muihin nesteisiin.
- Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun lapset käyttävät kiertoilmakypsennintä tai sitä käytetään heidän lähellä.
- Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun sitä ei käytetä. Anna jäähtyä ennen osien kiinnittämistä ja irrottamista.
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä, jos se on vaurioitunut tai ei toimi kunnolla tai jos johto tai pistoke on vahingoittunut. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 15).
- **Älä** käytä kolmannen osapuolen varaosia tai lisävarusteita, sillä ne voivat aiheuttaa loukkaantumisen.
- **Älä** käytä ulkona.
- **Älä** aseta kiertoilmakypsennintä tai mitään sen osia liedelle, lähelle kaasui- tai sähkökuumennintaa tai kuumaan uuniin.
- Ole erittäin varovainen siirtäessäsi kiertoilmakypsennintä (tai poistaessasi koria), jos se sisältää kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
- Laita rapeutusaluusta **aina** lämmönkestävälle pinnalle otettuasi sen korista.
- **Älä** puhdistu metallisella hankaussienellä. Hankaussienestä voi irrota metallinpalasia, jotka voivat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.

- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsennintimen päälle. **Älä** säilytä mitään kiertoilmakypsennintimen sisällä.
- Käytä kiertoilmakypsennintä **vain** tämän oppaan mukaisesti.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä ihmiset, joiden ruumiin, aistien tai mielen suorituskyky on heikentynyt tai joilta puuttuu kokemusta ja yleistietämystä, jos laitteen turvallista käyttöä valvotaan ja heillä on siinä koulutus sekä he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnassa.
- Lapsia on pidettävä silmällä, jotta he **eivät** pääse leikkimään laitteella.
- Tätä kiertoilmakypsennintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Ei kaupalliseen käyttöön. **Vain** kotitalouskäyttöön.

### Kiertoilmakypsennintä käytettäessä

- Kiertoilmakypsennin toimii **yksinomaan** kuumalla ilmalla. **Älä koskaan** täytä koria öljyllä tai rasvalla.
- **Älä koskaan** käytä kiertoilmakypsennintä ilman koria.
- **Älä** laita liian suuria ruokamääriä tai metallisia keittiövälineitä kiertoilmakypsennintimeen.
- **Älä** ylitäytä kiertoilmakypsennintimen koria. Liian suuri määrä ruokaa voi koskettaa kuumennuskäämejä ja aiheuttaa tulipalon vaaran.
- **Älä** käytä ponnekaasua sisältäviä ruoanlaittosuihkeita. Ponnekaasut voivat vahingoittaa kiertoilmakypsennintimen korin pinnoitetta.
- **Älä** kosketa koria tai rapeutusalustaa kiertoilmakypsenninnyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- **Älä** laita kiertoilmakypsennintimeen paperia, pahvia, lämpöä kestävämpää muovia tai vastaavaa materiaalia. Voit käyttää leivinpaperia tai kelmua.
- **Älä koskaan** laita leivinpaperia tai kelmua kiertoilmakypsennintimeen laittamatta sen päälle ruokaa. Ilmankierto saattaa kohottaa paperia siten, että se koskettaa kuumennuskäämejä.
- **Älä koskaan** laita kiertoilmakypsennintimeen ohuita ja kevyitä ruokia, kuten maissihiutaleita, ja kiinnitä huomiota ruoanmureniin. Ilman kierto voi

saada ohuen ja kevyen ruoan tai ruoanmurenet kohoamaan ja koskettamaan lämmityskäärejä.

- Käytä **aina** lämmönkestäviä astioita. Ole erittäin varovainen, jos käytät muita kuin metallisia tai lasisia astioita.
- Pidä kiertoilmakypsennin etäällä palavista materiaaleista (verhot, pöytäliinat jne.). Käytä tasaista, vakaata, lämmönkestävää pintaa etäällä lämmönlähteistä ja nesteistä.
- Sammuta kiertoilmakypsennin heti tai irrota se pistorasiasta, jos siitä tulee tummaa savua. Valkoinen savu on normaalia ja johtuu rasvan lämpenemisestä tai ruoan roiskumisesta, mutta tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai että virtapiireissä on vikaa. Odota, että savu hälvenee, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä **Asiakastuki** (sivu 15).
- **Älä** jätä kiertoilmakypsennintä valvomatta käytön aikana.
- Kiertoilmakypsennin käynnistetään painamalla  kerran.  pysyy oranssina, ja kaikki muut painikkeet sammuvat.
- Kun irrotat laitteen pistorasiasta, ota kiinni pistokkeesta ja vedä se ulos pistorasiasta. **Älä koskaan** vedä virtajohdosta.

## Pistoke ja johto (kuva 2)

- **Älä** anna virtajohdon (tai jatkojohdon) riippua pöydän tai tiskin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Jos virtajohto vioittuu, valmistajan, valmistajaa edustavan huollon tai vastaavasti pätevän henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratilanteet.

FI

**Huomautus:** Kiertoilmakypsennin virtajohto on lyhyt, jotta riski, että se sotkeutuu tai aiheuttaa kompastumisen, olisi pienempi. Käytä jatkojohtoja varoen. Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava sama kuin kiertoilmakypsennin luokitus (katso sivu 2).

- Tätä kiertoilmakypsennintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

## Jatkojohdot

- Tarjolla on pitempiä jatkojohtoja, ja niitä voidaan käyttää, kunhan käyttö tapahtuu huolella. Jos käytetään pitempää jatkojohtoa:
  - Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava vähintään yhtä korkea kuin kiertoilmakypsennin luokitus.
  - Johto tulee asettaa siten, että se ei jää tiskille tai pöytälevylle siten, että lapset voisivat vetää sitä tai kompastua siihen vahingossa.
- Jos virtajohto vioittuu, Arovastin tai vastaavasti pätevän henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään sähköiskun ja tulipalon vaarat. Ota yhteyttä asiakastukeen (sivu 15).
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

## Sähkömagneettiset kentät (EMF)

COSORI-kiertoilmakypsennin noudattaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Kun laitetta käsitellään asianmukaisesti ja tämän käyttöoppaan ohjeita noudattaen, sen käyttö on turvallista nykyisten tieteellisten todisteiden perusteella.

**VAROITUS:** Seuraavalla symbolilla merkityt tuotteet saavat saavuttaa korkeita lämpötiloja, ja ne on merkittävä sen mukaisesti.



**HUOMIO:**  
Kuuma pinta.

## SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET



Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteenä vaan että se on toimitettava asianmukaiseen keräyslaitokseen kierrätettäväksi. Asianmukainen hävittäminen ja kierrätys auttaa suojelemaan luonnonvaroja, ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja tämän tuotteen hävittämisestä ja kierrättämisestä saa omasta kunnasta, paikallisesta jätehuollosta tai kaupasta, josta tuote ostettiin.

Tämä tuote noudattaa RoHS-standardia.

Tämä tuote noudattaa direktiiviä 2011/65/EU ja sen päivityksiä, jotka koskevat tiettyjen vaarallisten aineiden käyttöä sähkö- ja elektroniikkatuotteissa.

# KIERTOILMAKYPSENTIMEN ESITTELY

COSORI-kiertoilmakypsennin hyödyntää nopeaa 360° ilmankiertoteknologiaa tuottaakseen nopeasti rapeaa ja herkullista ruokaa vähäisellä öljyllä tai ilman öljyä 85 % pienemmällä öljyn määrällä perinteisiin friteerauskeittimiin verrattuna. Käyttöystävällisten yhden kosketuksen ohjainten, tarttumattomien korien ja intuitiivisen rakenteensa ansiosta COSORI-kiertoilmakypsennin on keittiösi tähti.

## Huomautus:

- **Älä** yritä avata kiertoilmakypsentimen yläosaa. Se ei ole kansi.
- Alumiinisessa korissa ja rapeutusalueissa on tarttumaton pinnoite.

\*Testattu uppokypsennetyillä ranskanperunoilla.

## Kiertoilmakypsentimen kaavio (kuva 1.1)

- |                   |                  |                    |
|-------------------|------------------|--------------------|
| 1. Ilmanotto      | 6. Ohjauspaneeli | 10. Korin kahva    |
| 2. Ilman ulostulo | 7. Rapeutusalue  | 11. Leivontateline |
| 3. Kuoren kahvat  | 8. Kori          | 12. Varrasteline   |
| 4. Virtajohto     | 9. Korin ikkuna  | 13. Varras         |
| 5. Tuuletusaukko  |                  |                    |

## Näytön kaavio (kuva 1.2)

### Huomautus:

- Kun käynnistät ruoanlaittofunktion painikkeella, se muuttuu siniseksi merkinä siitä, että se on aktiivinen. Toinen napautus poistaa toiminnon käytöstä ja palauttaa kiertoilmakypsentimen toimimaan manuaalisesti.
- Ruoanlaitto toimintojen tallennus ja nollaus kuvataan kohdassa **Ruoanlaitto toimintojen asetukset** (sivu 6).

## Ohjauspaneeli (kuva 1.2)

- |                                                                     |                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Päälle/pois                                                      | K. Ruoanlaitto päälle ja pois                                                                                |
| B. Vasemman korin ohjaimet                                          | L. Esilämmitys päälle/pois: Napauta käyttäessäsi ruoanlaitto toimintoa tai laittaessasi ruokaa manuaalisesti |
| C. Ohjaimet molemmille koreille                                     | M. Synkronoitu valmistuminen (katso sivu 10)                                                                 |
| D. Oikean korin ohjaimet                                            | N. Synkronoitu ruoanlaitto (katso sivu 9)                                                                    |
| E. Aloita/keskeytä                                                  | O. Ravistusmuistutus päälle ja pois                                                                          |
| F. Pienennä aikaa/lämpötilaa                                        | P. Valitse oikea kori: Poista korin valinta painamalla ja pitämällä                                          |
| G. Vaihda aika- ja lämpötilasäädön välillä                          |                                                                                                              |
| H. Kasvata aikaa/lämpötilaa                                         |                                                                                                              |
| I. Ruoanlaitto toiminnot                                            |                                                                                                              |
| J. Valitse vasen kori: Poista korin valinta painamalla ja pitämällä |                                                                                                              |

## Näyttö (kuva 1.2)

- Q. Lämpötilanäyttö  
R. Aikanäyttö

## Näytön ilmoitukset (kuva 1.3)

- Ruoanlaittotoiminto on päättynyt
- Muistutus ravistaa tai kääntää ruoka
- Kiertoilmakypsennin on esilämmitetty. Lisää ruoka koriin. Ruoanlaitto alkaa, kun kori laitetaan paikoilleen.
- Aseta kori uudelleen paikoilleen.
- Synkronoidussa valmistumisessa kori ei aloita ruoanlaittoa, ennen kuin ruoanlaittoaika synkronoituu toisen korin kanssa.

# ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

## Valmistelut

- Poista kaikki pakkausmateriaalit kiertoilmakypsennin sisä- ja ulkopuolelta, mukaan lukien tilapäiset tarrat ja muovikeltu.
- Aseta kiertoilmakypsennin vakaalle, tasaiselle, lämmönkestävälle pinnalle. Pidä poissa alueista, jotka saatavat kärsiä kuumasta ilmasta tai höyrystä (kuten seinät ja kaapit).

**Huomautus:** Jätä kiertoilmakypsennin taakse ja yläpuolelle vähintään 13 cm / 5 tuumaa tilaa.

[**Kuva 3**] Jätä kiertoilmakypsennin eteen riittävästi tilaa, jotta voit ottaa korin ulos.

- Pese korit ja rapeutusalusat huolella joko tiskiaineella tai hankaamattomalla sienellä.

**Huomautus:** Korin ikkunassa saattaa olla vesitahroja pesun jälkeen. Tämä on normaalia. Kuivaa kori täysin käyttämällä kiertoilmakypsennintä 15 minuuttia.

- Pyyhi kiertoilmakypsennin sisä- ja ulkopuolelta lievästi kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkeellä.
- Laita rapeutusalusat tukevasti koreihin ja laita korit kiertoilmakypsennin sisään. [**Kuva 4**]

## Koekäyttö

Koekäyttö auttaa tutustumaan kiertoilmakypsennin, takaa että se toimii kunnolla ja puhdistaa sen mahdollisista valmistusjäännöksistä.

- Tarkista, että kiertoilmakypsennin korit ovat tyhjä, ja kytke kiertoilmakypsennin pistorasiaan.
- Napauta  Näytössä lukee "200°C" ja "15 MIN".
- Napauta **SHAKE** (RAVISTA) kytkeäksesi ravistusmuistutuksen pois käytöstä ja napauta **PREHEAT** (ESILÄMMITYS) poistaaksesi esilämmityksen. Napauta  ja käytä **+** ja **-** -painikkeita säätääksesi lämpötilan ja ajan arvoihin "205°C" ja "5 MIN".
- Napauta  kopioidaksesi vasemman korin asetukset oikeaan.
- Aloita lämmitys napauttamalla . Kiertoilmakypsennin piippaa, kun koekäyttö on suoritettu.
- Vedä korit ulos ja anna niiden jäähtyä 5 minuuttia. Laita sitten tyhjat korit takaisin kiertoilmakypsennin.
- Toista vaiheet 2–5 testataksesi kiertoilmakypsennin huolella.
- Vedä korit ulos. Tällä kertaa anna korien jäähtyä täysin, 10–30 minuuttia.

### Huomautus:

- Kiertoilmakypsenninissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Jos muovin haju ei vähene koekäytössä, ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 15).
- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuuma rapeutusalusat saattaa pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.

# KIERTOILMAKYPSENTIMEN KÄYTTÖ

## Kiertoilmakypsennys

### Huomautus:

- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsentimen päälle. Siitä aiheutuisi palovaara, ja se häiritsisi ilmavirtaa johtaen huonoihin kiertoilmakypsennystuloksiin. **[Kuva 5]**
- Kiertoilmakypsennin ei ole uppokeitin. **Älä** täytä koria öljyllä, paistorasvalla tai millään nesteellä.
- Varo kuumaa höyryä ottaessasi korin ulos kiertoilmakypsentimestä.

## Ruoanlaittotoimintojen asetukset

Ruoanlaittotoiminnon käyttö on helppoin tapa käyttää kiertoilmakypsennintä. Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja lämpötila tiettyjen ruokien valmistukseen.

- Voit mukauttaa toiminnon ajan, lämpötilan, esilämmitysasetukset ja ravistusmuistutusasetukset, ellei toisin ilmoiteta.
- Toiminnon mukauttaminen:
  - Valitse toiminto ja säädä aika ja lämpötila. Voit myös ottaa ravistusmuistutuksen käyttöön tai poistaa sen käytöstä napauttamalla **SHAKE** (RAVISTA) ja ottaa esilämmityksen käyttöön tai poistaa sen käytöstä napauttamalla **PREHEAT** (ESILÄMMITYS).

**Huomautus:** Voit kasvattaa tai pienentää aikaa tai lämpötilaa nopeasti painamalla **+** tai **-** -painiketta pitkään.

- Pidä toimintopainiketta painettuna, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.
- Toiminnon nollaaminen:
  - Älä muuta asetuksia vaan pidä toimintopainiketta ja <sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub> painettuna samanaikaisesti 3 sekuntia, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.
- Kaikkien toimintojen nollaaminen:
  - Pidä **(L)** ja **(R)** painettuna samanaikaisesti 3 sekuntia, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.

# Ruoanlaittokaavio

Tulokset saattavat vaihdella. Keittokirjassa ja pikaviiteoppaassa on ohjeet toimintojen mukauttamisesta täydellisten tulosten saavuttamiseksi.

**Huomautus:** Kiertoilmakypsennin muistaa viimeisimmän ruoanlaittotoimintoasetukset, kun käynnistät kiertoilmakypsennin seuraavan kerran.

| Toiminto                      | Oletuslämpötila | Oletusaika | Esilämmitys | Ravista Muistutus* |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------|--------------------|
| KIERTOILMAKYPSENNYS (AIR FRY) | 200 °C / 390 °F | 15 min     | Kyllä       | Kyllä              |
| PAAHTO (ROAST)                | 220 °C / 425 °F | 10 min     | Kyllä       | Kyllä              |
| UUDELLEENLÄMMITYS (REHEAT)    | 165 °C / 330 °F | 10 min     | Kyllä       | Kyllä              |
| PAISTO (BAKE)                 | 160 °C / 325 °F | 25 min     | Kyllä       | Ei                 |
| GRILLAUS (GRILL)**            | 230 °C / 450 °F | 5 min      | Kyllä       | Ei                 |
| Kuivaus (DRY)                 | 55 °C / 130 °F  | 6 h        | Ei          | Ei                 |

\*Katso **Ruoan ravistaminen** (sivu 10)

\*\*Grillausta voi käyttää **vain** yhdellä korilla kerrallaan.

FI

## Kiertoilmakypsennys yhdellä korilla

Voit halutessasi käyttää kiertoilmakypsennintä **pelkästään** vasemmalla tai oikealla korilla.

1. Aseta rapeutusalue koriin. Rapeutusalueesta päästää ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.

**Huomautus:** Rapeutusalueesta ei saa käyttää kaikille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.

2. Napauta (⏏). Vasen kori valitaan automaattisesti.
3. Valitse ruoanlaittotoiminto (katso sivu 6).

**Huomautus:** Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja lämpötila tiettyjen ruokien valmistukseen. Voit myös määrittää ajan ja lämpötilan valitsematta toimintoa.

### Pelkän oikeanpuoleisen korin käyttö:

- a. Poista vasemman korin valinta painamalla (⏏) 3 sekuntia.
  - b. Valitse oikea kori napauttamalla (Ⓡ).
4. Voit myös säätää lämpötilan ja ajan, ottaa esilämmityksen käyttöön tai poistaa sen käytöstä lisätä tai poistaa ravistusmuistutuksen. Voit tehdä tämän ruoanlaiton missä vaiheessa tahansa.
    - a. Säädä lämpötilaa tai aikaa napauttamalla  $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$ . Lämpötila tai aika vilkkuu näytössä.
    - b. Muuta lämpötilaa tai aikaa + tai – -painikkeilla.

**Huomautus:**

- Voit kasvattaa tai pienentää aikaa tai lämpötilaa nopeasti painamalla + tai – -painiketta pitkään.

## Kiertoilmakypsennys yhdellä korilla (jatkuu):

- Jos et napauta <sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub>, + tai — -painikkeen napauttaminen muuttaa automaattisesti lämpötilaa.
  - c. Voit ottaa ravistusmuistutuksen käyttöön tai poistaa sen käytöstä napauttamalla **SHAKE** (RAVISTA).
  - d. Voit ottaa esilämmityksen käyttöön tai poistaa sen käytöstä napauttamalla **PREHEAT** (ESILÄMMITYS).
5. Aloita kiertoilmakypsennys napauttamalla ►||.
6. Jos Preheat (Esilämmitys) on valittu, kiertoilmakypsennin piippaa 3 kertaa ja näytössä lukee **Add Food** (Lisää ruoka), kun esilämmitys on suoritettu. Lisää ruoka koriin.
7. Jos lisäsit ravistusmuistutuksen, se käynnistyy ruoanlaittoajan puolivälissä. Kiertoilmakypsennin piippaa 5 kertaa, ja näytössä vilkkuu (**SHAKE**).
- a. Ota kori ulos kiertoilmakypsentimestä varoen kuumaa höyryä. Kiertoilmakypsennin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti ja näyttö sammuu, kunnes kori laitetaan takaisin.
  - b. Ravista ruokaa tai käännä se.
  - c. Laita kori takaisin kiertoilmakypsentimeen.

**Huomautus:** Katso **Ruoan ravistaminen** (sivu 10).

8. Napauta ruoanlaiton aikana  sytyttääksesi ruoanlaittovalon ja seurataksesi ruoan valmistuksen tilaa. Valo sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.
9. Kiertoilmakypsennin piippaa kolmasti, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee **End** (Valmis).
10. Ota kori ulos kiertoilmakypsentimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojuetuilla ottimilla.

**HUOMIO:** Kuuma rapeutusalus saattaa pudota, kun kori käännetään ympäri.

- a. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
  - b. Varo koriin kertynyttä kuumaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen korin laittamista takaisin. **[Kuva 6]**
11. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

## Kiertoilmakypsennys kahdella korilla

Käyttämällä kiertoilmakypsennintä kahdella korilla voit laittaa erilaisia ruokia samanaikaisesti. Vasenta ja oikeaa koriä voidaan ohjata toisistaan riippumatta.

1. Aseta rapeutusalusat koreihin. Rapeutusalusista päästää ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.

**Huomautus:** Rapeutusalusia ei saa käyttää kaikille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.

2. Napauta . Vasen kori valitaan automaattisesti.
3. Valitse ruoanlaitto toiminto (katso sivu 6).

**Huomautus:** Ruoanlaitto toimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja lämpötila tiettyjen ruokien valmistukseen. Voit myös määrittää ajan ja lämpötilan valitsematta toimintoa.

4. Voit myös säätää lämpötilan ja ajan, ottaa esilämmityksen käyttöön tai poistaa sen käytöstä lisätä tai poistaa ravistusmuistutuksen. Voit tehdä tämän ruoanlaiton missä vaiheessa tahansa.
- a. Säädä lämpötilaa tai aikaa napauttamalla <sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub>. Lämpötila tai aika vilkkuu näytössä.
  - b. Muuta lämpötilaa tai aikaa + tai — -painikkeilla.

**Huomautus:**

- Voit kasvattaa tai pienentää aikaa tai lämpötilaa nopeasti painamalla + tai — -painiketta pitkään.
- Jos et napauta <sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub>, + tai — -painikkeen napauttaminen muuttaa automaattisesti lämpötilaa.

## Kiertoilmakypsennys kahdella korilla (jatkuu):

- c. Voit ottaa ravistusmuistutuksen käyttöön tai poistaa sen käytöstä napauttamalla **SHAKE** (RAVISTA).
  - d. Voit ottaa esilämmityksen käyttöön tai poistaa sen käytöstä napauttamalla **PREHEAT** (ESILÄMMITYS).
5. Jos haluat valmistaa ruokaa ensin vasemmalla korilla, napauta ►||.

**Huomautus:** Käristystä voi käyttää **vain** yhdellä korilla kerrallaan.

6. Valitse oikea kori napauttamalla (R). Valitse ruoanlaittotoiminto ja säädä lämpötila, aika, esilämmitys ja ravistusmuistutus.
7. Aloita kiertoilmakypsennys molemmalla korilla napauttamalla ►||.

### Huomautus:

- Voit keskeyttää ruoanlaiton valitsemalla korin napauttamalla (L) tai (R) ja napauttamalla sitten ►||.
- Korit toimivat itsenäisesti, joten esilämmitys, ravistusmuistutus, ruoanlaittoaika jne. eivät välttämättä ole samat korien välillä.

FI

8. Jos Preheat (Esilämmitys) on valittu, kiertoilmakypsennin piippaa 3 kertaa ja näytössä lukee **Add Food** (Lisää ruoka), kun esilämmitys on suoritettu. Lisää ruoka vasempaan tai oikeaa koriin.
9. Jos lisäsit ravistusmuistutuksen, se käynnistyy ruoanlaittoajan puolivälissä. Kiertoilmakypsennin piippaa 5 kertaa, ja näytössä vilkkuu (SHAKE).
- a. Ota kori ulos kiertoilmakypsennimestä varoen kuumaa höyryä. Kiertoilmakypsennin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti ja näyttö sammuu, kunnes kori laitetaan takaisin.
  - b. Ravista ruokaa tai käännä se.
  - c. Laita kori takaisin kiertoilmakypsennin.

**Huomautus:** Katso **Ruoan ravistaminen** (sivu 10).

10. Napauta ruoanlaiton aikana vasenta tai oikeaa  sytyttääksesi ruoanlaittovalon ja seurataksesi ruoan valmistuksen tilaa. Valo sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

11. Vasen tai oikea kiertoilmakypsennin piippaa kolmasti, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee **End** (Valmis).
12. Ota kori ulos kiertoilmakypsennimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

**HUOMIO:** Kuuma rapeutusalusla saattaa pudota, kun kori käännetään ympäri.

- a. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
- b. Varo koriin kertynyttä kuumaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen korin laittamista takaisin. **[Kuva 3.1]**

13. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

## Synkronoitu ruoanlaitto

Synkronoitu ruoanlaittotoiminto peilaa asetukset kiertoilmakypsennimestä, jolloin vasen ja oikea kori käyttää samaa aika-, lämpötila-, esilämmitys- ja ravistusmuistutusasetusta. Näin voit valmistaa suuria määriä yhdellä kertaa.

1. Napauta (U). Vasen kori valitaan automaattisesti.
2. Valitse ruoanlaittotoiminto (katso sivu 6).
3. Voit myös säätää lämpötilan ja ajan, ottaa esilämmityksen käyttöön tai poistaa sen käytöstä lisätä tai poistaa ravistusmuistutuksen.
4. Napauta <sup>SYNC</sup><sub>COOK</sub> kopioidaksesi yhden korin asetukset toiseen. Voit säätää vasemman tai oikean korin asetukset, ja ne peilataan toiseen koriin.
5. Aloita kiertoilmakypsennys molemmalla korilla napauttamalla ►||.

### Huomautus:

- Jos jompaa kumpaa tai molempaa koria käytetään juuri ruoanlaittoon, synkronoitu ruoanlaitto ei toimi.
- Asetusten (aika, lämpötila, esilämmitys jne.) säätäminen synkronoidun ruoanlaiton aikana peruuttaa toiminnon.
- Käristystä **ei voi** käyttää synkronoidun ruoanlaiton kanssa.

## Synkronoitu valmistuminen

Synkronoitu valmistuminen synkronoi korit saamaan ruoanlaiton valmiiksi samaan aikaan.

1. Napauta (J). Vasen kori valitaan automaattisesti.
2. Valitse ruoanlaitto toiminto (katso sivu 6).
3. Voit myös säätää lämpötilan ja ajan, ottaa esilämmityksen käyttöön tai poistaa sen käytöstä lisätä tai poistaa ravistusmuistutuksen.
4. Valitse oikea kori napauttamalla (R). Valitse ruoanlaitto toiminto ja säädä asetukset.
5. Napauta SYNC FINISH.
6. Aloita kiertoilmakypsennys napauttamalla ►||. Sen korin näytössä, jolla on **lyhempi ruoanlaittoaika**, lukee **Hold** (Pito).
7. Kun molemman korin ruoanlaittoaika on sama (niissä on jäljellä sama aika), kiertoilmakypsennin piippaa ja toinen kori aloittaa kiertoilmakypsennyksen automaattisesti.
8. Molemmat korit saavat ruoan valmiiksi samanaikaisesti.

**Huomautus:** Ruoanlaittoasetusten (aika, lämpötila, esilämmitys jne.) säätäminen synkronoidun valmistumisen aikana peruuttaa toiminnon.

## Ruoan ravistaminen

### Ravistaminen

- Ota ruoanlaiton aikana kori ulos kiertoilmakypsennimestä ja ravista, sekoita tai käännä ruoka.
  - a. Ruoan ravistaminen:
    - Pidä korin kahvaa turvallisuuden vuoksi juuri lämmönkestävän pinnan yläpuolella. Ravista koria.
  - b. Jos kori on liian painava ravistettavaksi:
    1. Aseta kori lämmönkestävään telineeseen tai lämmönkestävälle pinnalle.
    2. Ravista koria varoen.

**Huomautus:** Älä käytä tätä menetelmää, jos korista saattaa roiskua kuumia nesteitä.

- c. Jos kori on liian painava ravistettavaksi tai korissa on kuumia nesteitä:

1. Aseta kori lämmönkestävään telineeseen tai lämmönkestävälle pinnalle.
2. Sekoita tai käännä ruoka pihdeillä.

- Kun otat korin ulos, kiertoilmakypsennin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti. Näyttö sammuu turvallisuussyistä, kunnes kori laitetaan takaisin.
- Kun kori laitetaan paikoilleen, ruoanlaitto jatkuu automaattisesti.
- Älä ravista 30 sekuntia kauempaa, sillä kiertoilmakypsennin saattaa jäähtyä.

### Mitä ravistetaan

- Pieniä kasassa olevia ruokia, kuten ranskanperunoita tai nugetteja, tulee tavallisesti ravistaa.
- Jos niitä ei ravisteta, ruoasta ei välttämättä tule rapeaa tai se ei kypsytasaisesti.
- Voit käänntä muita ruokia, kuten pihvejä, taataksesi tasaisen ruskistumisen.

### Koska ravistetaan

- Ravista tai käännä ruoka ruoanlaiton keskivaiheilla tai tarvittaessa useammin.
- Ravistusmuistutuksen tarkoitus on muistuttaa sinua tarkistamaan ruoka. Kytke ravistusmuistutus päälle napauttamalla **SHAKE** (RAVISTA). Tietty toiminnot käyttävät ravistusmuistutusta automaattisesti (katso **Ruoanlaitto toimintojen asetukset**, sivu 6).

### Ravistusmuistutus

- Ravistusmuistutus muistuttaa 5 piippauksella, ja näytössä vilkkuu (SHAKE).
- Jos et ota koria ulos, ravistusmuistutus piippaa uudelleen 1 minuutin jälkeen ja näytössä lukee vilkkumaton (SHAKE).
- Ravistusmuistutus poistuu, kun kori otetaan ulos.

# Ruoanlaitto-opas

## Ylitäyttö

- Jos kori on liian täynnä, ruoka kypsyy epätasaisesti.
- **Älä** purista ruokaa kokoon. Liian suuri määrä ruokaa voi koskettaa kuumnennuskäämejä ja aiheuttaa tulipalon vaaran.

## Öljyn käyttäminen

- Ruoasta tulee rapeampaa, jos lisää siihen hieman öljyä. Käytä enintään 30 ml / 2 rkl öljyä.
- Öljysuihkeet ovat erinomainen tapa lisätä pieniä määriä öljyä tasaisesti erilaisiin ruokiin.
- **Älä** käytä ponnekaasua sisältäviä ruoanlaittosuihkeita. Ponnekaasut voivat vahingoittaa kiertoilmakypsentimen korin tarttumaton pinoitetta.

## Ruokavinkkejä

- Voit kiertoilmakypsentää mitä tahansa pakasteruokia ja uunissa paistettavia ruokia.
- Kun valmistat kakkua, pikkupiirakoita tai mitä tahansa täytettä tai taikinaa sisältäviä ruokia, aseta ruoka kuumuudenkestävään astiaan ennen se asettamista koriin.
- Paljon rasvaa sisältävien ruokien kiertoilmakypsenyksessä korin pohjalle kertyy rasvaa. Kaada rasva pois ruoanlaiton jälkeen välttääksesi ylimääräisen savun ruokaa laittaessasi.
- Nesteessä marinoidut ruoat aiheuttavat roiskeita ja ylimääräistä savua. Taputtele ne kuivaksi ennen kiertoilmakypsenystä.

## Ranskanperunat

- Lisää 8–15 ml / ½–1 rkl öljyä rapeuden lisäämiseksi.
- Jos valmistat ranskanperunoita raaoista perunoista, liota paistamattomia ranskanperunoita vedessä 15 minuuttia tärkkelyksen poistamiseksi ennen kiertoilmakypsenystä. Taputtele kuivaksi pyyhkeellä ennen öljyn lisäämistä.
- Leikkaa paistamattomat ranskanperunat pienemmiksi tehdäksesi niistä rapeampia. Pyri leikkaamaan ranskanperunat 0,6 x 7,6 cm:n / ¼ x 3 tuuman suikaleiksi.

**Huomautus:** Reseptejä ja inspiraatioita saa VeSync-sovelluksesta ja keittokirjasta.

# Lisää toimintoja

## Ruoanlaiton tilan seuranta

- Kytke ruoanlaittovalo päälle tai pois napauttamalla .
- Voit seurata ruoanvalmistusta korin läpinäkyvästä ikkunasta poistamatta koria kiertoilmakypsentimestä.

### Huomautus:

- Ruoanlaittovalo sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.
- Kun kiertoilmakypsenin on päällä ja laitat siihen korin tai napautat  ruoanlaittovalo sammuu 30 sekunnin kuluttua.

## Lämpötilaysiköiden vaihtaminen

- Paina <sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub> 3 sekuntia.
- Kiertoilmakypsenin piippaa kerran, ja lämpötilaysikö vaihtuu Fahrenheitista Celsiusiksi.
- Voit palata Fahrenheitiin toistamalla tämän.

## Äänen kytkeminen päälle tai pois

- Paina **PREHEAT** (ESILÄMMITYS) ja **SHAKE** (RAVISTA) samanaikaisesti 3 sekuntia, kunnes kiertoilmakypsenin piippaa kerran.
- Voit kytkeä äänen takaisin päälle toistamalla tämän.

## Keskeyttäminen

- Voit keskeyttää ruoanlaiton napauttamalla . Kiertoilmakypsenin lopettaa kuumnennuksen ja  vilkkuu, kunnes napautat  jatkaaksesi ruoanlaittoa.
- Kiertoilmakypsenin sammuu, kun sitä ei käytetä 3 minuuttiin.
- Tällä toiminnolla voit keskeyttää ruoanlaitto toiminnon poistamatta koria kiertoilmakypsentimestä.

## Ruoanlaiton jatkaminen automaattisesti

- Jos otat korin ulos, kiertoilmakypsenin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti.
- Kun laitat korin takaisin paikoilleen, kiertoilmakypsenin jatkaa ruoanlaittoa automaattisesti aiempien asetusten perusteella.

## Automaattinen sammutus

- Jos kiertoilmakypsentimellä ei ole aktiivista ruoanlaitto toimintoa, se tyhjentää kaikki asetukset ja sammuu, jos sitä ei käytetä 3 minuuttiin.

# HUOLTO JA YLLÄPITO

## Huomautus:

- Puhdista kiertoilmakypsentimen korit ja rapeutusallustat **aina** jokaisen käyttökerran jälkeen.
  - Korin vuoraaminen kelmulla (rapeutusallustaa lukuun ottamatta) voi helpottaa puhdistamista.
1. Sammuta kiertoilmakypsentimen ja irrota se pistorasiasta. Anna sen jäähtyä täysin ennen puhdistamista. Vedä korit ulos nopeuttaaksesi jäähtymistä.
  2. Pyyhi kiertoilmakypsentimen tarvittaessa ulkopuolelta kostealla liinalla.
  3. Korit ja rapeutusallustat ovat konepesun kestäviä. Voit myös pestä ne kuumassa saippuavedessä hankaamattomalla sienellä. Liota tarvittaessa.

## Huomautus:

- Koreissa ja rapeutusallustoissa on tarttumaton pinnoite. Vältä metalliottimien ja hankaavien puhdistusaineiden käyttöä.
  - Korin ikkunassa saattaa olla vesitahroja pesun jälkeen. Tämä on normaalia. Kuivaa kori täysin käyttämällä kiertoilmakypsentintä 15 minuuttia.
4. Pinttynyt rasva:
    - a. Sekoita pieneen kulhoon 30 ml / 2 rkl ruokasoodaa ja 15 ml / 1 rkl vettä levitettäväksi tahnaksi.

- b. Levitä tahna korin ja rapeutusallustan pinnalle sienellä ja hankaa. Anna niiden istua 15 minuuttia ennen huuhtelemista.
  - c. Pese kori ja rapeutusallusta saippualla ja vedellä ennen käyttöä.
5. Puhdista kiertoilmakypsentimen sisältä hieman kostealla hankaamattomalla sienellä tai liinalla. **Älä** upota veteen. Puhdista lämmityskäämi tarvittaessa poistaaksesi ruokajäämät. **[Kuva 7]**
  6. Anna kiertoilmakypsentimen kuivua täysin ennen käyttöä.

**Huomautus:** Varmista, että lämmityskäämi on täysin kuiva, ennen kuin käynnistät kiertoilmakypsentimen.

FI

# LISÄVARUSTEET

Kiertoilmakypsentimelle on saatavilla uusia ja korvaavia lisävarusteita. Lisätietoja saa **Asiakastuki** (katso sivu 15).

# VIANMÄÄRITYS

| Ongelma                                                   | Mahdollinen ratkaisu                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kiertoilmakypsennin ei käynnisty.                         | Varmista, että kiertoilmakypsennin on kytketty pistorasiaan.                                                                                                                                                                                              |
|                                                           | Työnnä kori tiukasti kiertoilmakypsentimeen.                                                                                                                                                                                                              |
| Ruoka ei ole täysin kypsää.                               | Laita koriin pienempiä määriä ruokaa. Jos kori on liian täynnä, ruoka ei kypsytäkunnolla.                                                                                                                                                                 |
|                                                           | Kasvata ruoanlaittolämpötilaa tai aikaa.                                                                                                                                                                                                                  |
| Ruoka kypsyy epätasaisesti.                               | Pinottua tai tiiviisti pakattua ruokaa on ravistettava tai käännettävä ruoanlaiton aikana (katso <b>Ruoan ravistaminen</b> , sivu 10).                                                                                                                    |
| Ruoka ei ole nopeaa kiertoilmakypsennyksen jälkeen.       | Pienen öljymäärän ruiskuttaminen tai levittäminen siveltimellä ruokien pinnalle voi lisätä rapeutta (katso <b>Ruoanlaitto-opas</b> , sivu 11).                                                                                                            |
| Ranskanperunat eivät valmistu kunnolla.                   | Katso <b>Ranskanperunat</b> , sivu 11.                                                                                                                                                                                                                    |
| Kori ei työnnä kiertoilmakypsentimeen tiukasti.           | Varmista, että kori ei ole liian täynnä ruokaa.                                                                                                                                                                                                           |
|                                                           | Varmista, että rapeutusalusta on tukevasti korin sisällä.                                                                                                                                                                                                 |
| Kiertoilmakypsentimestä tulee valkoista savua tai höyryä. | Kiertoilmakypsennin voi tuottaa valkoista savua tai höyryä, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran, tai ruoanlaiton aikana. Tämä on normaalia.                                                                                                             |
|                                                           | Varmista, että kori ja kiertoilmakypsentimen sisäosat on puhdistettu kunnolla ja että niissä ei ole rasvaa.                                                                                                                                               |
|                                                           | Rasvaisten ruokien laittaminen voi johtaa öljyn kertymiseen rapeutusalustan alle. Tämä öljy aiheuttaa valkoista savua, ja kori voi kuumeta tavallista enemmän. Tämä on normaalia, eikä sen pitäisi vaikuttaa ruoanlaittoon. Käsittele koria varoen.       |
| Kiertoilmakypsentimestä tulee tummaa savua.               | Irrota kiertoilmakypsennin heti pistorasiasta. Tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai virtapiirissä on vikaa. Odota, että savu hälvenee, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 15). |
| Kiertoilmakypsennin haisee muovilta.                      | Kiertoilmakypsentimissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Poista muovin haju noudattamalla kohdan <b>Koekäyttö</b> ohjeita (sivu 5). Jos muovin haju ei poistu, ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 15). |
| Korin ikkuna on likainen tai sumea.                       | Pese kori tiskikoneessa. Kuivaa se huolella.                                                                                                                                                                                                              |
| Ruoanlaittoaika on pitempi kahta koria käytettäessä.      | Tämä on normaalia. Suurien ruokamäärien valmistus vie kauemmin.                                                                                                                                                                                           |
| Näytössä on virhekoodi "E1"                               | Vasemman korin lämpötilanvalvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 15).                                                                                                                                                     |
| Näytössä on virhekoodi "E2"                               | Vasemman korin lämpötilanvalvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 15).                                                                                                                                                       |
| Näytössä on virhekoodi "E21"                              | Oikean korin lämpötilanvalvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 15).                                                                                                                                                       |
| Näytössä on virhekoodi "E22"                              | Oikean korin lämpötilanvalvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 15).                                                                                                                                                         |
| Näytössä on virhekoodi "E3"                               | Kiertoilmakypsentimen ylikuumentumisuoja on aktivoitunut. Sammuta kiertoilmakypsennin, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin. Jos näytössä näkyy edelleen "E3", ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 15).                             |

Jos ongelmaa ei ole luettelossa, ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 15).

# RAJOITETUN TAKUUN TIEDOT

|                                                                                            |                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Tuotteen nimi                                                                              | Kahden korin 8,5 litran kiertoilmakypsennin |
| Malli                                                                                      | CAF-R901-AEU                                |
| Suosittelemme painokkaasti kirjaamaan tilaustunnuksen ja ostopäivän omaa käyttöäsi varten. |                                             |
| Ostopäivä                                                                                  |                                             |
| Tilaustunnus                                                                               |                                             |

## EHDOT JA KÄYTÄNTÖ

### Cosorin rajoitettu tuotetakuu

#### Kuluttajan kahden (2) vuoden\* rajoitettu tuotetakuu

Arovast Corporation ("Arovast") takaa, että tuotteessa ei ole materiaali- tai valmistusvikoja **2 vuoteen alkuperäisestä ostopäivästä** ("rajoitetun takuun kesto") edellyttäen, että tuotetta käytetään sen käyttö- ja huolto-ohjeiden mukaisesti (kuten tarkoitettussa ympäristössä ja normaaliolosuhteissa). ***\*Tämä takuu ei rajoita oikeuksiasi, jotka soveltuvat maan tai alueen kuluttajansuojalait saattavat määrätä tai myöntää, missä tapauksessa rajoitetun takuun kestoa jatketaan soveltuvien vaatimusten mukaisesti.***

#### Rajoitetun takuun edut

Rajoitetun takuun keston aikana ja tämän rajoitetun takuukäytännön mukaisesti Arovast toimii yksinomaan omasta päätöksestään jollain seuraavista tavoista: (i) hyvittää ostohinnan, jos tuote ostettiin suoraan Cosori verkkokaupasta, (ii) korjaa materiaali- tai valmistusvial, (iii) vaihtaa tuotteen toiseen vastaavan arvoiseen tai kalliimpaan tuotteeseen tai (iv) myöntää ostohintaa vastavan myymälähvityksen.

#### Kuka kuuluu takuun piiriin?

Tämä rajoitettu takuu koskee ainoastaan tuotteen alkuperäistä kuluttajaostajaa, eikä sitä voi siirtää tuotteen uusille omistajille riippumatta siitä, siirtykö tuotteen omistus rajoitetun takuun keston aikana. Alkuperäisen kuluttajaostajan on toimitettava todiste viasta tai vikatoiminnasta sekä ostotodistus voidakseen lunastaa rajoitetun takuun edut.

#### Varo valtuuttamattomia jälleenmyyjiä ja myyjiä

Tämä rajoitettu takuu ei koske tuotteita, jotka on ostettu valtuuttamattomilta jälleenmyyjiä tai myyjiä. Arovastin rajoitettu takuu koskee vain tuotteita, jotka on ostettu valtuutetuilta jälleenmyyjiä tai myyjiä, jotka ovat Arovastin laadunvalvonnan alaisia ja jotka ovat sitoutuneet noudattamaan sen laadunvalvontaa. Huomaa, että valtuuttamattomilta sivuilta tai jälleenmyyjiä ostetut tuotteet saattavat olla väärennyskiä, käytettyjä tai viallisia, eikä niitä ole välttämättä suunniteltu käytettäväksi maassasi. Voit suojata itseä ja tuotteesi valmistamalla, että ostat yksinomaan Arovastilta tai sen valtuutetuilta jälleenmyyjiä.

Jos sinulla on kysyttävää tietyistä myyjästä tai epäilet ostaneesi tuotteesi valtuuttamattomalta myyjältä, ota yhteyttä asiakastukitiimiimme.

#### Mitä takuu ei kata?

- Jos ostotodistetta on muuteltu mitenkään tai se ei ole lukukelpoinen.
- Jos tuotteen mallinumeroa, sarjanumeroa tai tuotantopäiväkoodia on muutettu mitenkään tai se on poistettu tai tehty lukukelvottomaksi.
- Jos tuotetta on muunneltu sen alkuperäisestä tilasta.
- Jos tuotetta ei ole käytetty tämän käyttöoppaan neuvojen ja ohjeiden mukaisesti.
- Muiden kuin tässä käyttöoppaassa suositeltujen ohjeislaitteiden, lisävarusteiden tai lisätarvikkeiden kytkemisestä johtuvat vahingot.
- Vahingon, väärinkäytön tai virheellisen tai riittämättömän huollon aiheuttamat vauriot ja viat.
- Vauriot ja viat, jotka johtuvat tuotteen huollosta tai korjauksesta, jonka on suorittanut valtuuttamaton palveluntarjoaja tai joku muu kuin Arovast.
- Kaupallisessa käytössä, vuokratyössä tai muussa käytössä, johon tuotetta ei ole tarkoitettu, syntyneet vahingot ja viat.
- Jos yksikkö on vahingoittunut mm. eläinten, salamoinnin, epänormaalin jännitteen, tulen, luonnonkatastrofin, kuljetuksen, tiskikoneen tai veden takia (paitsi jos käyttöoppaassa nimenomaisesti ilmoitetaan, että tuote on konepesun kestävä).
- Satunnaiset ja seuraamukselliset vahingot.
- Vauriot ja viat, jotka ylittävät tuotteen hinnan.

#### Rajoitetun takuuhuollon lunastaminen 5 yksinkertaisella vaiheella:

- Varmista, että tuotteesi takuu on voimassa.
- Varmista, että sinulla on kopio laskusta ja tilaustunnuksesta tai ostotodisteesta.
- Varmista, että tuote on hallussasi. **ÄLÄ** hävitä tuotetta, ennen kuin otat meihin yhteyttä.
- Ota yhteyttä asiakastukitiimiimme.
- Kun asiakastukitiimi on hyväksynyt pyyntösi, palauta tuote ja liitä kopio laskusta ja tilaustunnuksesta.

#### Yksinomainen ja eksklusiivinen korjauskeino

EDELLÄ KUVATTU RAJOITETTU TAKUU ON AROVAST CORPORATIONIN YKSINOMAINEN KORVAUSVELVOLLISUUS JA SINUN YKSINOMAINEN JA EKSKLUSIIVINEN KORJAUSKEINOSI MILLE TAHANSA TAKUURIKKEELLE TAI MUULLE TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN KATTAMAN TUOTTEEN EPÄYHDENMUKAISUUDELLE. TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ON EKSKLUSIIVINEN JA KORVAA KAIKKI MUUT TAKUUT. KENELLÄKÄÄN AROVAST CORPORATIONIN TYÖNTEKIJÄLLÄ TAI MUULLA KOLMANNELLA OSAPUOLELLA EI OLE LUPAA MYÖNTÄÄ MITÄÄN TAKUUTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN HYVÄKSYNTY TARKOITUKSEEN.

#### Rajoitettujen takuiden vastuuvapauslauseke

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA JA LUKUUNOTTAMATTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUKÄYTÄNNÖN MYÖNTÄMÄÄ TAKUUTA AROVAST CORPORATION TOIMITTAA AROVAST CORPORATIONILTA OSTAMASI TUOTTEET "SELLAISENAAN", JA AROVAST CORPORATION KIELTÄYTYY TÄTEN KAIKISTA TAKUISTA, NIIN SUORASANAISISTA KUIN VIHJATUISTA, LAIN EDELLYTÄMISTÄ JNE., MUKAAN LUKIEN MM. KAIKKI TAKUUT TUOTTEEN MYYTÄVYYDESTÄ, RIKKOMATTOMUUDESTA JA SOVELTUVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN.

#### Korvausvelvollisuuden rajoitukset

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA AROVAST CORPORATION, SEN TYTÄRYHTIÖT TAI NIIDEN LISENSIOIJAT,

PALVELUNTARJOAJAT, TYÖNTEKIJÄT, EDUSTAJAT, JOHTAJAT  
TAI ESIMIEHET EIVÄT OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA  
KORVAUSVELVOLLISIA SEURAAVISTA:

(a) KAIKKI AROVAST CORPORATIONILTA OSTETUSTA  
TUOTTEESTA JOHTUVAT TAI SIIHEN LIITTYVÄT VAHINGOT  
OSTAJAN KYSEISTÄ TUOTTEESTA MAKSAMAN HINNAN  
YLITTÄVÄLTÄ OSALTA, TAI

(b) VÄLILLISET, ERITYISET, SATUNNAISET, SEURAAMUKSELLISET  
TAI RANGAISTUKSELLISET VAHINGOT, VAIKKA AROVAST  
CORPORATIONILLE TAI JOLLEKIN SEN TOIMITTAJALLE ON  
ILMOITETTU TÄLLÄISEN VAHINGON MAHDOLLISUUDESTA TAI  
TODENNÄKÖISYYDESTÄ.

JA RIIPPUMATTA SIITÄ, JOHTUUKO SE OIKEUDEN  
LOUKKAUKSESTA (MUKAAN LUKIEN HUOLIMATTOMUUS),  
SOPIMUSRIKKEESTÄ TAI MUUSTA SYYSTÄ.  
KORVAUSVELVOLLISUUTEMME EI MISSÄÄN NIMESSÄ  
YLITÄ SINUN VIALLISESTA TUOTTEESTA MAKSAMAASI  
SUMMAA, EMMEKÄ ME OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA  
KORVAUSVELVOLLISIA MISTÄÄN SEURAAMUKSELLISISTA,  
SATUNNAISISTA, ERITYISISTÄ TAI RANGAISTUKSELLISISTA  
VAHINGOISTA TAI MENETYKSISTÄ, OLIVAT NE SUORIA TAI  
VÄLILLISIÄ.

PAITSI KUTEN TÄSSÄ RAJOITETUSSA  
TUOTETAKUUILMOITUKSESSA KUVATAAN, AROVAST  
CORPORATION EI OLE KORVAUSVELVOLLINEN SILTÄ  
HANKITUN TUOTTEEN VAIHTOON TAI KORJAUKSEEN  
LIITTYVISTÄ KÄYTTÄJÄLLE AIHEUTUVISTA KUSTANNUKSISTA,  
MUKAAN LUKIEN MM. TYÖ, ASENNUS JA MUUT KULUT  
JA ERITYISESTI KAIKKI KUSTANNUKSET, JOTKA LIITTYVÄT  
MINKÄÄN TUOTTEEN POISTOON TAI VAIHTOON.

#### Muita sinulla mahdollisesti olevia oikeuksia

JOILLAIN LAINKÄYTTÖALUEILLA EI SALLITA SEURAAVIA:  
(1) VIHJATTUJEN TAKUIDEN POISJÄTTÖ, (2) VIHJATTUJEN  
TAKUIDEN KESTON RAJOITTAMINEN JA/TAI (3) SATUNNAISTEN  
TAI SEURAAMUKSELLISTEN VAHINKOJEN POISJÄTTÖ  
TAI RAJOITTAMINEN. NÄIN OLLEN TÄMÄN KÄYTÄNNÖN  
VASTUUVAPAUSLAUSEKKEET EIVÄT VÄLTTÄMÄTTÄ  
KOSKE SINUA. TÄLLAISILLA LAINKÄYTTÖALUEILLA  
SINULLA ON VAIN NE VIHJATUT TAKUUT, JOTKA  
SOVELTUVA LAKI NIMENOMAISESTI VAATII. TAKUIDEN,  
KORVAUSVELVOLLISUUDEN JA KORJAUSKEINOJEN  
RAJOITUKSET SOVELTUVAT LAIN SALLIMASSA  
MAKSIMIMITASSA.

VAIKKA TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU MYÖNTÄÄ SINULLE TIETYT  
LAILLISET OIKEUDET, SINULLA SAATTAÄ OLLA MUITAKIN  
OIKEUKSIA LAINKÄYTTÖALUEELLASI. TÄMÄ RAJOITETUN  
TAKUUN ILMOITUS ON SINUUN JA TUOTTEESEEN  
SOVELTUVIEN LAKIEN ALAINEN. KÄY LÄPI LAINKÄYTTÖALUEESI  
LAIT YMMÄRTÄÄKSESI OIKEUTESI TÄYSIN.

#### Tämän käytäntö muutokset

Saatamme muuttaa tämän rajoitetun takuun ehtoja ja saatavuutta  
omasta päätöksestämmä, mutta mitkään muutokset eivät ole  
takautuvia.

Tämän takuun myöntää:

**Cosori Finland**  
Författarvägen 2  
83499 TANDSBYEN  
Sweden

# ASIAKASTUKI

## Cosori Finland

Författarvägen 2  
83499 TANDSBYEN  
Sweden

**Sähköposti:** [info@cosori.fi](mailto:info@cosori.fi)

\*Pidä tilauslasku ja tilaustunnus valmiina,  
ennen kuin otat yhteyttä asiakastukeen.

## NÄYTÄ MEILLE, MITÄ VALMISTAT

Toivomme, että tämä on ollut teille  
hyödyllinen. Emmme malta odottaa kauniita  
tuloksianne ja luulemme, että haluatte jakaa  
upeita luomuksianne! Yhteisömmä odottaa  
kuvianne – valitse vain haluamasi alusta alta.  
Ota kuva, tagaa ja käytä hashtageja, Cosori -  
kokki!

## @cosorisuomi



## @Cosoriscandi



# Tartalomjegyzék

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| A csomag tartalma                         | 1  |
| Műszaki adatok                            | 1  |
| Fontos óvintézkedések és figyelmeztetések | 2  |
| Ismerje meg sütőjét                       | 4  |
| Az első használat előtt                   | 5  |
| A sütő használata                         | 6  |
| Ápolás és karbantartás                    | 12 |
| Tartozékok                                | 12 |
| Hibaelhárítás                             | 13 |
| Jótállási információk                     | 14 |
| Ügyfélszolgálat                           | 15 |

# A csomag tartalma

- 1 db kétkosaras, 8,5 literes légsütő
- 2 db sütőbetét
- 1 db felhasználói kézikönyv
- 1 db gyorstájékoztató
- 1 db sütőrács
- 1 db nyárstartó
- 5 db nyárs

# Műszaki adatok

|                              |                                                      |
|------------------------------|------------------------------------------------------|
| Típus                        | CAF-R901-AEU                                         |
| Tápellátás                   | AC 220 V-240 V<br>50 Hz                              |
| Névleges fogyasztás          | 1 750 W                                              |
| Kapacitás                    | 8,5 liter/9,0 kvart<br>(3–5 főre)                    |
| Hőmérséklet-tartomány        | 35–230 °C/95–450 °F                                  |
| Időtartomány                 | 1 perc – 48 óra                                      |
| Méretek (fogantyúval együtt) | 44,0 x 39,1 x 30,3 cm/<br>17,3 x 15,4 x 11,9 hüvelyk |
| Tömeg                        | 9,0 kg/19,8 font                                     |

# OLVASSA EL ÉS TEGYE EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

A légsütő használata során tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvassa át a teljes útmutatót.

### Legfontosabb biztonsági jellemzők

- **Ne** érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat.
- **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokat. A forró gőz a nyílásokon keresztül távozik. Tartsa távol a kezét és az arcát a nyílásoktól.
- **VIGYÁZAT:** A forró ropogtatólappal kieshet a kosár megfordításakor.

#### Megjegyzés:

- A ropogtatólappot stabilan helyezze a kosárba, hogy csökkentse a kiesés esélyét.
- **Mindig** használjon fogót a forró étel óvatos eltávolításához.

### Általános biztonság

- Az áramütés elleni védelem érdekében **ne merítse a sütőt** készülékházát, vezetékeit vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba.
- Szoros felügyelet szükséges, ha a sütő gyermekek használják, vagy ha gyermekek közelében használják.
- Ha nem használja vagy tisztítás előtt húzza ki a konnektorból. Hagyja lehűlni, mielőtt a részeit fel vagy leszereli.
- **Ne** használja a készüléket, ha az sérült, nem működik, vagy ha a vezeték vagy a dugó sérült. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 15. oldal).
- **Ne** használjon harmadik féltől származó cserealkatrészeket vagy tartozékokat, mivel ez sérüléseket okozhat.
- **Ne** használja szabadterén.
- **Ne** helyezze a készüléket vagy annak bármilyen alkatrészét tűzhely, gáz- vagy elektromos égő közelében, vagy felhevített sütőben.
- Legyen rendkívül óvatos a sütő mozgatásakor (vagy a kosár eltávolításakor), ha az forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmaz.
- A ropogtatólappot **mindig** tegye hóálló felületre, miután kivette a kosárból.
- **Ne** tisztítsa fém súrolóval. A fémdarabok letörhetnek a súrolószivacsról és az elektromos alkatrészekhez érhetnek, ezzel fennáll az áramütés veszélye.

- **Ne** helyezzen semmit a készülék tetejére illetve ne tároljon semmit a tetején.
- **Csak** a használati útmutatóban leírtak szerint használja a sütőt.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat megkapták, és megértették a készülékkel járó veszélyeket.
- A tisztítást és a karbantartást csak 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik felnőtt felügyelete mellett.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy **ne** játsszanak a készülékkel.
- A sütő nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- Nem kereskedelmi célú használatra készült. **Csak** otthoni használatra.

### Légsütés közben

- A sütő **csak** forró levegővel működik. **Soha** ne töltsen fel a kosarakat olajjal vagy zsírral.
- **Soha** ne használja a készüléket a kosarak nélkül.
- **Ne** tegyen túl nagy ételeket vagy fém eszközöket a sütőbe.
- **Ne** töltsen túl a kosarat. A felhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőtekercsekhez, és tűzveszélyt okozhatnak.
- **Ne** használjon hajtógázos sütőspray-eket. A hajtógázok kárt tehetnek a légsütő kosarának bevonatában.
- **Ne** érjen hozzá a kosárhoz vagy a ropogtatólaphoz a légsütés alatt vagy közvetlenül utána.
- **Ne** tegyen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a gépbe. Sütőpapírt vagy alufóliát is használhat.
- **Soha** ne tegyen sütőpapírt, zsírpapírt vagy alufóliát a légsütőbe anélkül, hogy étel lenne rajta. A légmozgás miatt a papír megemelkedhet és hozzáérhet a fűtőtekercsekhez.
- **Soha** ne tegyen vékony és könnyű ételeket (például kukoricapelyheket) a készülékbe, és figyeljen a falatnyi méretű élelmiszerekre. A vékony és könnyű ételek, illetve a falatnyi méretű élelmiszerek a légkeringetés hatására felemelkedhetnek és hozzáérhetnek a fűtőtekercsekhez.

- **Mindig** hőálló edényeket használjon. Legyen rendkívül óvatos, ha nem fém vagy üveg edényeket használ.
- Tartsa a sütőt gyúlékony anyagoktól (függönyök, terítők stb.) távol. Lapos, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól vagy folyadékoktól távol tartva használja.
- Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a készüléket, ha sötét füstöt lát kiáramlani. A fehér füst normális, amelyet a melegedő zsír vagy a kifröccsenő étel okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramkörti probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, lépjen kapcsolatba az **Ügyfélszolgálat** (15. oldal).
- **Ne** hagyja felügyelet nélkül a gépet használat közben.
- A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot egyszer. A  narancssárga marad, a többi gomb pedig kialszik.
- Az áramtalanításhoz fogja meg a dugót, és húzza ki a konnektorból. **Soha** ne a tápkábelnél fogva húzza.

## Dugó és vezeték (2. ábra)

- **Ne** hagyja, hogy a tápkábel (vagy bármilyen hosszabbító kábel) az asztal vagy a pult széle fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
- Ha a tápkábel megsérül, akkor a veszély elkerülése érdekében a tápkábelt a gyártónak, annak szervizképviselőjének, vagy egy hasonló szakképzettségű személynek ki kell cserélnie.

**Megjegyzés:** Ez a sütő rövid tápkábellel készült, hogy csökkentsük az összegabalyodás vagy megbotlás veszélyét. Óvatosan használja a hosszabbító kábeleket. A hosszabbító jelzett elektromos teljesítményének meg kell egyeznie a légsütő teljesítményével (lásd 2. oldal).

- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem dobható ki háztartási hulladékként, és újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás hozzájárul a természeti erőforrások, az emberi egészség és a környezet védelméhez.

A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, az ártalmatlanító szolgálathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol ezt a terméket vásárolta.

Ez a termék RoHS-konform.

Ez a termék megfelel az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló 2011/65/EU irányelvnek és módosításainak.

## Hosszabbító kábelek

- Hosszabb hosszabbító kábelek is kaphatók és használhatók, ha óvatosan bántik velük. Ha hosszabb hosszabbító kábelt használ:
- A hosszabbító kábel jelzett elektromos névleges teljesítményének legalább akkorának kell lennie, mint a légsütő elektromos névleges teljesítménye.
- A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon a pult vagy az asztal fölé, ahol a gyerekek meghúzhatják vagy véletlenül megbotozhatnak benne.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a JPK Trading Kft-nek vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos vagy tűzveszély elkerülése érdekében. Kérjük, lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálat (15. oldal).
- Tartsa a készüléket és annak vezetékeit 8 évesnél fiatalabb gyermekek számára elérhetetlen helyen.

## Elektromágneses mezők (EMF)

A COSORI Forrólevegős sütő megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó összes szabványnak. Megfelelő és a jelen használati útmutatóban foglalt utasításoknak megfelelő kezelés esetén a készülék használata a jelenleg rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján biztonságos.

**FIGYELMEZTETÉS:** A következő szimbólummal jelölt tárgyak magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért óvatosan kell kezelni őket.



**VIGYÁZAT:**  
Forró felület.

## TEGYE EL EZT AZ ÚTMUTATÓT

HU

# ISMERJE MEG SÜTŐJÉT

A COSORI forrólevegős sütő gyors, 360°-os légkeringetési technológiát alkalmaz, hogy olaj nélkül vagy kevés olajjal készíthessen gyors, ropogós, izletes ételeket (akár 85%-kal kevesebb olajjal\*, mint az olajsütők esetén). A felhasználóbarát egyérintéses vezérléssel, a két tapadásmentes kosárral és az intelligens kialakítással a COSORI légsütő a konyhája sztárja lesz.

## Megjegyzés:

- **Ne** próbálja meg felnyitni a légsütő tetejét. Ez nem egy fedél.
- A kosár és a sütőbetét tapadásmentes bevonattal ellátott alumínium fémből készült.

\* Tesztelés alapján olajban süttött sültburgonyával összehasonlítva.

## A forrólevegős sütő ábrája (1.1. ábra)

- |                     |                 |                   |
|---------------------|-----------------|-------------------|
| 1. Légbeömlő        | 6. Vezérlőpanel | 10. Kosárfogantyú |
| 2. Légkiömlő        | 7. Sütőbetét    | 11. Sütőrács      |
| 3. Házfogantyúk     | 8. Kosár        | 12. Nyárstartó    |
| 4. Tápkábel         | 9. Kosáráblak   | 13. Nyárs         |
| 5. Szellőzőnyílások |                 |                   |

## Kijelző ábrája (1.2. ábra)

### Megjegyzés:

- Amikor egy sütési funkció használatához megérint egy gombot, az narancssárga színűre változik, jelezve, hogy az adott funkció aktív. Az ismételt megérintéskor a funkció kiválasztása megszűnik, és a rendszer visszatér a kézi sütéshez.
- A sütési funkciók mentéséhez vagy visszaállításához lásd a **Sütési funkciók beállításai** részt (lásd 6. oldal).

## Vezérlőpanel (1.2. ábra)

- |                                                                                                                 |                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A.</b> Be/ki                                                                                                 | <b>K.</b> Sütési lámpa bekapcsolása/kikapcsolása                                                                 |
| <b>B.</b> Bal oldali kosár kezelőszervei                                                                        | <b>L.</b> Előmelegítés bekapcsolása/kikapcsolása:                                                                |
| <b>C.</b> Kezelőszervek mindkét kosárhoz                                                                        | Érintse meg az egyik sütési funkció                                                                              |
| <b>D.</b> Jobb oldali kosár kezelőszervei                                                                       | használatára során vagy kézi sütés közben                                                                        |
| <b>E.</b> Indítás/szünet                                                                                        | <b>M.</b> Befejezés szinkronizálása (lásd 10. oldal)                                                             |
| <b>F.</b> Idő/hőmérséklet csökkentése                                                                           | <b>N.</b> Sütés szinkronizálása (lásd 9. oldal)                                                                  |
| <b>G.</b> Váltás az idő és a hőmérséklet vezérlése között                                                       | <b>O.</b> Rázási emlékeztető bekapcsolása/kikapcsolása                                                           |
| <b>H.</b> Idő/hőmérséklet növelése                                                                              | <b>P.</b> Jobb oldali kosár kiválasztása: Nyomja meg és tartsa nyomva a kosár kiválasztásának a megszüntetéséhez |
| <b>I.</b> Sütési funkciók                                                                                       |                                                                                                                  |
| <b>J.</b> Bal oldali kosár kiválasztása: Nyomja meg és tartsa nyomva a kosár kiválasztásának a megszüntetéséhez |                                                                                                                  |

## Kijelző (1.2. ábra)

- Q.** Hőmérséklet kijelzés
- R.** Időkijelzés

## Kijelzőüzenetek (1.3. ábra)

- A sütési funkció véget ért
- Emlékeztető az étel megrázására vagy megfordítására
- A készülék elő van melegítve. Tegye be az élelmiszert a kosárba. A kosár behelyezésekor a sütés elindul.
- Helyezze be a kosarat.
- A Befejezés szinkronizálása módban ebben a kosárban nem indul el a sütés, amíg a sütési idő szinkronba nem kerül a másik kosárral.

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

## Beállítás

- Távolítson el minden csomagolást a sütő belsejéből és külsejéről, beleértve az ideiglenes címkéket és a nejlon fóliákat is.
- Helyezze a készüléket egy tiszta, egyenletes, hőálló felületre. Tartsa távol olyan területektől, amelyeket a forró levegő vagy gőz károsíthat (például falak vagy szekrények).

**Megjegyzés:** Hagyjon legalább 5 hüvelyk/13 cm helyet a légsütő mögött és felett. **[3. ábra]** Hagyjon elég helyet a készülék előtt a kosár eltávolításához.

- A kosarat és a sütőbetétet alaposan mossa el mosogatógépben vagy dörzsmentes szivaccsal.

**Megjegyzés:** A mosás után vízfoltok lehetnek a kosár ablakán. Ez normális jelenség. A kosár teljes megszáritásához kapcsolja be és hagyja 15 percig működni a készüléket.

- Enyhén nedves ruhával törölje át a sütő belsejét és külsejét. Törölközővel törölje szárazra.
- Helyezze be stabilan a sütőbetétet a kosarakba, majd tegye be a kosarakat a forrólevegős sütőbe. **[4. ábra]**

## Tesztüzem

A tesztüzem segít megismerkedni a légsütővel, meggyőződni arról, hogy megfelelően működik-e, és közben megtisztítani az esetleges maradványoktól.

- Győződjön meg róla, hogy a sütő kosarai üresek, és csatlakoztassa a készüléket.
- Érintse meg a  gombot. A kijelzőn a „200 °C” és a „15 MIN” (15 PERC) felirat jelenik meg.
- A rázási emlékeztető kikapcsolásához érintse meg a **SHAKE** (FELRÁZÁS gombot), az előmelegítés eltávolításához pedig érintse meg a **PREHEAT** (ELŐMELEGÍTÉS) gombot. Érintse meg a  gombot, majd a **+** és **-** gombok segítségével állítsa be a hőmérsékletet és az időt „205 °C” és „5 MIN” (5 PERC) értékre.
- Ha szeretné átmásolni a beállításokat a bal oldali kosárról a jobb oldali kosárra, érintse meg a  gombot.
- A melegítés elkezdéséhez érintse meg a  gombot. Amikor a tesztüzem befejeződött, a készülék hangjelzést ad.
- Húzza ki a kosarakat, és hagyja őket 5 percig hűlni. Ezután tegye vissza az üres kosarakat a sütőbe.
- A készülék alapos teszteléséhez ismételje meg a 2–5. lépéseket.
- Húzza ki a kosarakat. Ezúttal hagyjuk a kosarakat 10–30 percig teljesen kihűlni.

### Megjegyzés:

- Bármely légsütőnek lehet műanyagszaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Ha a műanyagszag a tesztüzem után sem csökken, lépjen kapcsolatba az **Ügyfélszolgálat** (lásd 15. oldal).
- Óvatosan fordítsa meg a kosarat sütés után, mert a forró sütőbetét kieshet, és biztonsági kockázatot jelenthet.

# A SÜTŐ HASZNÁLATA

## Légsütés

### Megjegyzés:

- **Ne** helyezzen semmit a készülékre. Egyfelől tűzveszélyes, másrészt akadályozza a légáramlást, ami miatt csökken a légsütési teljesítmény. [5. ábra]
- A készülék nem olajsütő. **Ne** töltsse fel a kosarat olajjal, sütőzsírral vagy bármilyen folyadékkal.
- Amikor a kosarat kiveszi a gépből, ügyeljen a forró gőzre.

## Sütési funkciók beállítása

A légsütés legegyszerűbb módja a sütési funkció használata. A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva.

- A funkciók ideje és hőmérséklete, valamint előmelegítésre és felrázási emlékeztetőre vonatkozó beállításai testre szabhatók, kivéve, ha ettől eltérő megjegyzést lát.
- Egy funkció testreszabásához:
  - Válassza ki a funkciót, és állítsa be az időt és a hőmérsékletet. Nem kötelező, de ha szeretné, a **SHAKE** (RÁZÁS) gomb megérintésével hozzáadhatja/eltávolíthatja a rázási emlékeztetőt, a **PREHEAT** (ELŐMELEGÍTÉS) gomb megérintésével pedig hozzáadhatja/eltávolíthatja az előmelegítést.

**Megjegyzés:** Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a + vagy a – gombot.

- Nyomja meg és tartsa nyomva a funkció gombját, amíg a készülék nem sípol egyet.
- Egy funkció visszaállításához:
  - Módosítás nélkül nyomja meg egyszerre és 3 másodpercig tartsa nyomva a funkció gombját és a TEMP  
TIME gombot, amíg a légsütő nem sípol egyet.
- Az összes funkció visszaállításához:
  - Nyomja meg egyszerre és 3 másodpercig tartsa nyomva a L és a R gombot, amíg a készülék nem sípol egyet.

# Sütési táblázat

Az eredmény változó lehet. A Receptkönyvünkben és Gyorstájékoztatónkban található útmutatások segítségével testre szabhatja a funkciókat a tökéletes eredmények érdekében.

**Megjegyzés:** A készülék a bekapcsolásakor a legutoljára használt sütésfunkció-beállításokat tölti be.

| Funkció                       | Alapértelmezett hőmérséklet | Alapértelmezett idő | Előmelegítés | Rázási emlékeztető* |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------------|--------------|---------------------|
| LÉGSÜTÉS (AIR FRY)            | 200 °C/390 °F               | 15 perc             | Igen         | Igen                |
| PIRÍTÁS (ROAST)               | 220 °C/425 °F               | 10 perc             | Igen         | Igen                |
| ÚJFRAMELEGÍTÉS (REHEAT)       | 165 °C/330 °F               | 10 perc             | Igen         | Igen                |
| SÜTÉS (BAKE)                  | 160 °C/325 °F               | 25 perc             | Igen         | Nem                 |
| GRILLEZÉS (GRILL)**           | 230 °C/450 °F               | 5 perc              | Igen         | Nem                 |
| Dehidratálás (SZÁRÍTÁS (DRY)) | 55 °C/130 °F                | 6 óra               | Nem          | Nem                 |

\* Lásd: **Az étel rázása** (10. oldal)

\*\* A grillezés egyszerűen **csak** egy kosárral használható.

## Sütés egy kosárral

Ha szeretné, a készüléket úgy is használhatja, hogy **csak** a bal vagy a jobb kosár van benne.

1. Helyezze a sütőbetétet a kosárba. A sütőbetét lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.

**Megjegyzés:** A sütőbetét nem minden recepthez használható (például muffinokhoz és kenyerekhez nem használható).

2. Érintse meg a gombot. A rendszer automatikusan kiválasztja a bal oldali kosarat.
3. Válasszon egy sütési funkciót (lásd 6. oldal).

**Megjegyzés:** A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva. Egyéni időt és hőmérsékletet is beállíthat anélkül, hogy funkciót választana.

**Ha csak a jobb oldali kosarat szeretné használni:**

- a. A bal oldali kosár kiválasztásának a megszüntetéséhez nyomja meg és 3 másodpercig tartsa nyomva a gombot.
- b. A jobb oldali kosár kiválasztásához érintse meg a gombot.

4. Nem kötelező, de ha szeretné, beállíthatja a hőmérsékletet és az időt, valamint hozzáadhatja/eltávolíthatja az előmelegítést és a rázási emlékeztetőt. Ezt bármikor megteheti sütés közben.
  - a. A hőmérséklet vagy idő módosításához érintse meg a gombot. A kijelzőn villogni kezd a hőmérséklet vagy az idő.
  - b. A hőmérséklet vagy idő módosításához érintse meg a + vagy – gombot.

**Megjegyzés:**

- Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a + vagy a – gombot.

## Sütés egy kosárral (folytatás):

- Ha nem érinti meg a <sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub> gombot, akkor a rendszer a + vagy – gomb megérintésekor automatikusan módosítja a hőmérsékletet.
  - c. A rázási emlékeztető hozzáadásához/eltávolításához érintse meg a **SHAKE** (Rázás) gombot.
  - d. Az előmelegítés hozzáadásához/eltávolításához érintse meg a **PREHEAT** (ELŐMELEGÍTÉS) gombot.
5. A sütés elkezdéséhez érintse meg a ►► gombot.
6. Az előmelegítés kiválasztása esetén a készülék 3-szor sípol és megjeleníti az „Add Food” (Tegye be az élelmiszert) feliratot, amikor az előmelegítés befejeződött. Tegye be az élelmiszert a kosárba.
7. Ha hozzáadott egy rázási emlékeztetőt, akkor az a sütési idő felénél meg fog jelenni. A készülék 5-ször sípol, és a(z) **(SHAKE)** villog a kijelzőn.
- a. Vegye ki a kosarat a sütőből, vigyázzon a forró gőzzel. A készülék automatikusan megszakítja a sütést, és a kijelző kikapcsol, amíg a kosarat vissza nem teszi.
  - b. Rázza meg vagy forgassa meg az ételt.
  - c. Tegye vissza a kosarat a gépbe.

**Megjegyzés:** Lásd: **Az étel rázása** (10. oldal).

8. Sütés közben a  gomb megérintésével felkapcsolhatja a sütési lámpát és megfigyelheti az étel sütési állapotát. A lámpa 2 perc elteltével automatikusan lekapcsolódik.
9. A sütő 3 hangjelzést ad, amikor a sütés befejeződött. A kijelzőn a következő látható: „End” (Vége).
10. Vegye ki a kosarat a készülékből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró sütőbetét kieshet a kosár megfordításakor.

- a. Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
  - b. Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. **[6. ábra]**
11. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

## Sütés két kosárral

Ha egyszerre több ételt szeretne elkészíteni, használja a készüléket két kosárral. A bal és a jobb kosár egymástól függetlenül vezérelhető.

1. Helyezze a sütőbetétet a kosarakba. A sütőbetét lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.

**Megjegyzés:** A sütőbetét nem minden recepthez használható (például muffinokhoz és kenyerekhez nem használható).

2. Érintse meg a  gombot. A rendszer automatikusan kiválasztja a bal oldali kosarat.
3. Válasszon egy sütési funkciót (lásd 6. oldal).

**Megjegyzés:** A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva. Egyéni időt és hőmérsékletet is beállíthat anélkül, hogy funkciót választana.

4. Nem kötelező, de ha szeretné, beállíthatja a hőmérsékletet és az időt, valamint hozzáadhatja/eltávolíthatja az előmelegítést és a rázási emlékeztetőt. Ezt bármikor megteheti sütés közben.
- a. A hőmérséklet vagy idő módosításához érintse meg a <sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub> gombot. A kijelzőn villogni kezd a hőmérséklet vagy az idő.
  - b. A hőmérséklet vagy idő módosításához érintse meg a + vagy – gombot.

**Megjegyzés:**

- Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a + vagy a – gombot.
- Ha nem érinti meg a <sup>TEMP</sup><sub>TIME</sub> gombot, akkor a rendszer a + vagy – gomb megérintésekor automatikusan módosítja a hőmérsékletet.

- c. A rázási emlékeztető hozzáadásához/eltávolításához érintse meg a **SHAKE** (RÁZÁS) gombot.
- d. Az előmelegítés hozzáadásához/eltávolításához érintse meg a **PREHEAT** (ELŐMELEGÍTÉS) gombot.

5. Ha először a bal oldali kosárral szeretne sütni, érintse meg a ►► gombot.

**Megjegyzés:** A grillezés egyszerre **csak** egy kosárral használható.

## Sütés két kosárral (folytatás):

- A jobb oldali kosár kiválasztásához érintse meg a **(R)** gombot. Válasszon egy sütési funkciót, és állítsa be a hőmérsékletet, időt, előmelegítést és rázási emlékeztetőt.
- Ha mindkét kosárral szeretné elkezdni a sütést, érintse meg a **▶||** gombot.

### Megjegyzés:

- Ha szeretné szüneteltetni a sütést, válassza ki a kosarat a **(L)** vagy **(R)** megérintésével, majd érintse meg a **▶||** gombot.
  - A két kosár egymástól függetlenül működik, így az előmelegítés, rázási emlékeztető, sütési idő stb. eltérő lehet a kosarak között.
- Az előmelegítés kiválasztása esetén a légsütő 3-szor sípol és megjeleníti az „**Add Food**” (Tegye be az élelmiszert) feliratot, amikor az előmelegítés befejeződött. Tegye be az élelmiszert a bal vagy jobb oldali kosárba.
  - Ha hozzáadott egy rázási emlékeztetőt, akkor az a sütési idő felénél meg fog jelenni. A légsütő 5-ször sípol, és a(z) **(SHAKE)** villog a kijelzőn.
    - Vegye ki a kosarat a készülékből, vigyázzon a forró gőzzel. A gép automatikusan megszakítja a sütést, és a kijelző kikapcsol, amíg a kosarat vissza nem teszi.
    - Rázza meg vagy forgassa meg az ételt.
    - Tegye vissza a kosarat a sütőbe.

**Megjegyzés:** Lásd: **Az étel rázása** (10. oldal).

- Sütés közben a bal vagy jobb oldali  gomb megérintésével felkapcsolhatja a sütési lámpát és megfigyelheti az étel sütési állapotát. A lámpa 2 perc elteltével automatikusan lekapcsolódik.
- A bal vagy jobb légsütő 3-szor sípol, amikor a sütés befejeződött. A kijelzőn a következő látható: „**End**” (Vége).
- Vegye ki a kosarat a gépből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró sütőbetét kieshet a kosár megfordításakor.

- Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
- Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. **[3.1. ábra]**

- Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

## Sütés szinkronizálása

A sütés szinkronizálása funkció tükrözi a sütő beállításait, így a készülék a bal és a jobb kosárban ugyanolyan idő, hőmérséklet, előmelegítés és rázási emlékeztető beállításokkal készíti el az ételeket. Így Ön egyszerre nagy mennyiségben készíthet ételeket.

- Érintse meg a **(U)** gombot. A rendszer automatikusan kiválasztja a bal oldali kosarat.
- Válasszon egy sütési funkciót (lásd 6. oldal).
- Nem kötelező, de ha szeretné, beállíthatja a hőmérsékletet és az időt, valamint hozzáadhatja/eltávolíthatja az előmelegítést és a rázási emlékeztetőt.
- Ha szeretné átmásolni a beállításokat az egyik kosárról a másikra, érintse meg a **SYNC COOK** gombot. Beállíthatja a bal vagy a jobb kosarat, és a rendszer tükrözi a beállításokat a másik kosárra.
- Ha mindkét kosárral szeretné elkezdni a sütést, érintse meg a **▶||** gombot.

### Megjegyzés:

- Ha az egyik vagy mindkét kosárban már sül az étel, a sütés szinkronizálása nem fog működni.
- Ha a sütés szinkronizálása funkció használata során módosítja a beállításokat (idő, hőmérséklet, előmelegítés stb.), a rendszer megszakítja a funkciót.
- A grillezés **nem** használható a sütés szinkronizálása funkcióval.

## Befejezés szinkronizálása

A befejezés szinkronizálása funkció összehangolja a kosarakat, hogy egyszerre fejeződjön be a sütés.

1. Érintse meg a  gombot. A rendszer automatikusan kiválasztja a bal oldali kosarat.
2. Válasszon egy sütési funkciót (lásd 6. oldal).
3. Nern kötelező, de ha szeretné, beállíthatja a hőmérsékletet és az időt, valamint hozzáadhatja/eltávolíthatja az előmelegítést és a rázási emlékeztetőt.
4. A jobb oldali kosár kiválasztásához érintse meg a  gombot. Válasszon egy sütési funkciót, és adja meg a beállításokat.
5. Érintse meg a  gombot.
6. A légsütés elkezdéséhez érintse meg a  gombot. A **rövidebb sütési idejű** kosár kijelzőjén a „Hold” (Várakozás) felirat látható.
7. Amikor a két kosár sütési ideje szinkronba kerül (ugyanannyi idő van hátra), a készülék sípol egyet, és automatikusan elkezdi a sütést a másik kosárban.
8. Mindkét kosárban egyszerre fog befejeződni a sütés.

**Megjegyzés:** Ha a befejezés szinkronizálása funkció használata során módosítja a sütési beállításokat (idő, hőmérséklet, előmelegítés stb.), a rendszer megszakítja a funkciót.

## Az étel felrázása

### Felrázási módszer

- Sütés közben vegye ki a kosarat a készülékből, és rázza, keverje vagy fordítsa meg az ételt.

#### a. Étél rázása:

- A kosárfogantyút biztonsági okokból közvetlenül egy hőálló felület fölért tartsa. Rázza meg a kosarat.

#### b. Ha a kosár túl nehéz a rázáshoz:

1. Helyezze a kosarat hőálló tartóra vagy felületre.
2. Óvatosan rázza meg a kosarat.

**Megjegyzés:** Ne alkalmazza ezt a módszert, ha fennáll a forró folyadékok fröccsenésének veszélye.

- c. Ha a kosár túl nehéz a felrázáshoz, és forró folyadék van benne:

1. Helyezze a kosarat hőálló tartóra vagy felületre.
2. Használjon fogót az étel összekeveréséhez vagy megfordításához.

- Amikor kiveszi a kosarat, a légsütő automatikusan megszakítja a sütést. Biztonsági okból a kijelző kikapcsol, amíg a kosarat vissza nem teszi.
- Ha visszahelyezi a kosarat, a sütés automatikusan folytatódik.
- Kerülje a 30 másodpercnél hosszabb rázást, mert a készülékből elszökhet a hő.

### Felrázandó ételek

- Az egymásra rakott kis ételeket, mint például a sültburgonya vagy a nuggets, általában fel kell rázni.
- Lehetséges, hogy rázás nélkül az ételek nem lesznek ropogósak vagy egyenletesen átsültek.
- Más ételeket, például steaket is megfordíthat, hogy biztosítsa az egyenletes barnulást.

### Rázás időpontja

- Rázza meg vagy fordítsa meg az ételt egyszer a sütés felénél, vagy többször is, ha szükséges.
- A rázási emlékeztető célja, hogy emlékeztesse Önt, hogy nézzon rá az ételre. A rázási emlékeztető bekapcsolásához érintse meg a **SHAKE** (RÁZÁS) gombot. Bizonyos funkciók használata esetén a rendszer automatikusan használja a rázási emlékeztetőt (lásd **Sütési funkciók beállításai** a(z) 6. oldalon).

### Rázási emlékeztető

- A Rázási emlékeztető 5 sípolással figyelmezteti Önt, és a(z) **(SHAKE)** villog a kijelzőn.
- Ha nem veszi ki a kosarat, akkor a Rázási emlékeztető 1 perc után újra sípol, és a(z) **(SHAKE)** folyamatosan világít a kijelzőn.
- A Rázási emlékeztető megszűnik, amint kiveszi a kosarat.

## Sütési útmutató

### Töltőtés

- Ha a kosár túl van töltve, az étel egyenetlenül sül meg.
- **Ne** halmozzon fel benne ételt. A felhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőtekercsekhez, és tűzveszélyt okozhatnak.

### Olaj használata

- Ha egy kis olajat ad az ételhez, az ropogósabb lesz. Legfeljebb 30 ml/2 evőkanál (USA-ban használatos evőkanálra értendő) olajat használjon.
- Az olajspray-k kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyenletes felvitelére minden ételmyszerre.
- **Ne** használjon hajtógázos sütőspray-ket. A hajtógázok kárt tehetnek a légsütő kosarának tapadásmentes bevonatában.

### Ételtippek

- Bármilyen fagyasztott ételmyszert vagy sütőben süthető terméket megsüthet a légsütővel.
- Sütemények, kézműves piték vagy bármilyen töltelékes vagy tésztás étel készítéséhez helyezze az ételt hőálló edénybe, mielőtt a kosárba helyezi.
- A magas zsírtartalmú ételek légsütésénél a zsír a kosár aljára csöpög. A sütés közbeni túlzott füstölés elkerülése érdekében sütés után öntse ki a zsiradékot.
- A folyadékkal pácolt ételek fröccsenést és túlzott füstöt okoznak. Ezeket az ételeket légkeveréses sütés előtt törölje szárazra.

### Sültburgonya

- Tegyen rá 8–15 ml/½–1 evőkanál (USA-ban használatos evőkanálra értendő) olajat, hogy ropogós legyen.
- Ha nyers burgonyából készít sültburgonyát, sütés előtt 15 percig áztassa a nyers burgonyát vízben, hogy eltávolítsa a keményítőt. Az olaj hozzáadása előtt törölközővel törölje szárazra.
- A ropogósabb eredmény érdekében vágja kisebbre a nyers burgonyát. Próbálja meg a sült krumplit 0,6 x 7,6 cm-es/¼ x 3 hüvelykes csíkokra vágni.

**Megjegyzés:** Receptekért és sütési inspirációért tekintse meg a VeSync alkalmazást és a Receptkönyvet.

## További funkciók

### Sütési állapot figyelése

- A sütési lámpa be-/kikapcsolásához érintse meg a gombot.
- A kosár átlátszó ablakán keresztül úgy figyelheti az étel sülését, hogy nem kell kivennie a kosarat a gépből.

#### Megjegyzés:

- A sütési lámpa 2 perc elteltével automatikusan lekapcsolódik.
- Amikor a készülék éppen süt, és Ön visszahelyezi a kosarat vagy megérinti a gombot, a sütési lámpa 30 másodperc elteltével lekapcsolódik.

### Hőmérsékleti mértékegységek váltása

- Tartsa nyomva a gombot 3 másodpercig.
- A légsütő egyszer sípól, majd Fahrenheitről Celsiusra módosítja a hőmérsékleti mértékegységet.
- Ismételje meg az ismétlést a Fahrenheitre való visszakapcsoláshoz.

### Hang bekapcsolása/kikapcsolása

- Nyomja meg egyszerre és 3 másodpercig tartsa nyomva a **PREHEAT** (ELŐMELEGÍTÉS) és a **SHAKE** (RÁZÁS) gombot, amíg a készülék nem sípól egyet.
- Ismételje meg, ha szeretné visszakapcsolni a hangot.

### Szüneteltetés

- A sütés szüneteltetéséhez érintse meg a gombot. A készülék leállítja a fűtést, és a szimbólum villogni fog, amíg meg nem érinti a gombot a sütés folytatásához.
- 3 perc inaktivitás után a légsütő kikapcsol.
- Lehetővé teszi a sütési funkció szüneteltetését anélkül, hogy a kosarat kivenné a légsütőből.

### A sütés automatikus folytatása

- Amikor kiveszi a kosarakat, a készülék automatikusan szünetelteti a sütést.
- Amikor visszahelyezi a kosarat, a gép automatikusan folytatja a sütést a korábbi beállítások alapján.

### Automatikus kikapcsolás

- Ha a sütő nincs beállítva aktív sütőfunkcióra, akkor 3 perc inaktivitás után törli az összes beállítást és kikapcsol.

# ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

---

## Megjegyzés:

- **Minden** használat után tisztítsa meg a sütő kosarakat és a sütőbetétet.
  - A kosár fóliával való kibélelése (a sütőbetét kivételével) megkönnyítheti a takarítást.
1. Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket. Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni. A gyorsabb hűlés érdekében húzza ki a kosarakat.
  2. Szükség esetén nedves ruhával törölje át a gép külső felületét.
  3. A kosarak és a sütőbetét mosogatógépben moshatók. Forró, szappanos vízzel és nem súroló szivaccsal is kimoshatja őket. Szükség esetén áztassa be.

## Megjegyzés:

- A kosarak és a sütőbetét tapadásmentes bevonattal rendelkeznek. Kerülje a fém eszközök és csiszoló tisztítószeres használatát.
  - A mosás után vízfoltok lehetnek a kosár ablakán. Ez normális jelenség. A kosár teljes megszáradásához kapcsolja be és hagyja 15 percig működni a légsütőt.
4. Makacs zsírok esetén:
    - a. Egy kis tálban keverjen össze 30 ml/2 evőkanál (USA-ban használatos evőkanálra értendő) szódabikarbónát és 15 ml/1 evőkanál (USA-ban használatos evőkanálra értendő) vizet, hogy kenhető masszát kapjon.

- b. Szivaccsal kenje a pasztát a kosárra és a sütőbetétre, és súrolja le. Öblítés előtt 15 percig hagyja állni őket.
  - c. Használat előtt mossa le szappannal és vízzel a kosarat és a sütőbetétet.
5. Tisztítsa meg a gép belsejét egy enyhén nedves, dörzsmentes szivaccsal vagy ruhával. **Ne** merítse vízbe. Szükség esetén tisztítsa meg a fűtőtekerceszt az ételmaradékok eltávolítása érdekében. [7. ábra]
  6. Használat előtt hagyja teljesen megszáradni a készüléket

**Megjegyzés:** Győződjön meg arról, hogy a fűtőtekerces teljesen száraz, mielőtt bekapcsolja a sütőt.

# TARTOZÉKOK

---

A légsütőhöz kiegészítő és csere tartozékok is kaphatók. További információért forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 15. oldal).

# HIBAELEHÁRÍTÁS

| Probléma                                                    | Lehetséges megoldás                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék nem kapcsol be.                                  | Győződjön meg róla, hogy a készülék be van-e dugva.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                             | Nyomja be a kosarat biztonságosan a gépbe.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Az élelmiszer nincs teljesen megsülve.                      | Helyezzen kisebb adag ételeket a kosárba. Ha a kosár túl van töltve, akkor az ételek nem lesznek eléggé átsütve.                                                                                                                                                                                          |
|                                                             | Növelje a sütési hőmérsékletet vagy időt.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Az étel egyenetlenül sül meg.                               | Az egymásra vagy egymáshoz közel rakott ételeket sütés közben meg kell rázni vagy meg kell fordítani (lásd <b>Az étel rázása</b> , 10. oldal).                                                                                                                                                            |
| Az étel nem ropogós a sütés után.                           | Az ételek ropogósabbá válhatnak, ha egy kis mennyiségű olajat permetez vagy ecsetel rájuk (lásd <b>Sütési útmutató</b> , 11. oldal).                                                                                                                                                                      |
| A sültburgonya nem megfelelően sül meg.                     | Lásd <b>Sültburgonya</b> , 11. oldal.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| A kosár nem csúszik be biztonságosan a készülékbe.          | Ügyeljen arra, hogy a kosár ne legyen túltöltve élelmiszerrel.                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                             | Győződjön meg róla, hogy a sütőbetét biztonságosan rögzült a kosárban.                                                                                                                                                                                                                                    |
| Fehér füst vagy gőz jön ki a sütőből.                       | A készülék első használatakor vagy sütés közben előfordulhat, hogy fehér füstöt vagy gőzt bocsát ki. Ez normális jelenség.                                                                                                                                                                                |
|                                                             | Győződjön meg arról, hogy a kosarak és a légsütő belseje megfelelően tiszta és nem zsíros.                                                                                                                                                                                                                |
|                                                             | A zsíros ételek sütésénél az olaj a sütőbetét alá szivárog. Ez az olaj fehér füstöt termel, és a kosár a szokásosnál forróbb lehet. Ez normális jelenség és nincs hatással a sütésre. A kosarat óvatosan kezelje.                                                                                         |
| Sötét füst jön ki a sütőből.                                | Azonnal húzza ki a gépet a konnektorból. A sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramkörti probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, lépjen kapcsolatba az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd 15. oldal).                |
| A sütőnek műanyagszaga van.                                 | Bármely forrólevegős sütőnek lehet műanyagszaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Kövesse a <b>tesztüzemre</b> vonatkozó utasításokat (5. oldal), hogy megszabaduljon a műanyagszagtól. Ha a műanyagszag továbbra is jelen van, forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd 15. oldal). |
| A kosár ablaka szennyezett vagy páráos.                     | Mossa el a kosarat a mosogatógépben. Alaposan szárítsa meg.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ha mindkét kosarat használja, a sütési idő meghosszabbodik. | Ez normális jelenség. Nagy mennyiségű étel elkészítése több időt vehet igénybe.                                                                                                                                                                                                                           |
| A kijelzőn az „E1” hibakód jelenik meg                      | Áramkörteszakadás van a bal oldali kosár hőmérséklet-figyelőjében. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd 15. oldal).                                                                                                                                                                                  |
| A kijelzőn az „E2” hibakód jelenik meg                      | Rövidzárlat van a bal oldali kosár hőmérséklet-figyelőjében. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd 15. oldal).                                                                                                                                                                                        |
| A kijelzőn az „E21” hibakód jelenik meg                     | Áramkörteszakadás van a jobb oldali kosár hőmérséklet-figyelőjében. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd 15. oldal).                                                                                                                                                                                 |
| A kijelzőn az „E22” hibakód jelenik meg                     | Rövidzárlat van a jobb oldali kosár hőmérséklet-figyelőjében. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd 15. oldal).                                                                                                                                                                                       |
| A kijelzőn az „E3” hibakód jelenik meg                      | A készülék túlmelegedés elleni védelme aktiválódott. Kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn továbbra is az „E3” hibakód jelenik meg, lépjen kapcsolatba az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd 15. oldal).                                                                  |

Ha nem találja a problémát a felsorolásban, kérjük, vegye fel a kapcsolatot az **Ügyfélszolgálat** (lásd 15. oldal).

# JÓTÁLLÁSI INFORMÁCIÓK

|                                                                                                            |                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Termék neve                                                                                                | Kétkosaras, 8,5 literes forrólevegős sütő |
| Típus                                                                                                      | CAF-R901-AEU                              |
| A saját referenciája érdekében javasoljuk, hogy rögzítse a megrendelés azonosítóját és a vásárlás dátumát. |                                           |
| A vásárlás dátuma                                                                                          |                                           |
| Megrendelés azonosítója                                                                                    |                                           |

## FELTÉTELEK ÉS IRÁNYELVEK

### Cosori jótállás

#### Két (2) év\* fogyasztói jótállás

A JPK Trading Kft. garantálja, hogy minden termék a legjobb minőségű anyag, kivitelezés és szolgáltatás tekintetében a vásárlás napjától a **2 éves jótállási időszak végéig érvényes.**  
**\*Ez a garancia nem korlátozza a vonatkozó helyi fogyasztóvédelmi törvények szerinti jogait. Ha a hatályos helyi fogyasztóvédelmi törvények a gyártótól hosszabb jótállási időt írnak elő, a jótállási idő a jogszabályok által megkövetelt legrövidebb időtartamra meghosszabbodik.**

#### Jótállási feltételek

A jótállási időszak alatt és a jelen jótállási szabályzatra is figyelemmel az JPK Trading Kft. saját kizárólagos belátása szerint (i) visszatéríti a vételárát, ha a vásárlás közvetlenül a Cosori online áruházból történt, (ii) kijavítja az anyag- vagy gyártási hibákat, (iii) kicseréli a terméket egy másik, azonos vagy nagyobb értékű termékre, vagy (iv) a vételár összegének megfelelő bolti jóváírást nyújt.

#### Kire terjed ki a jótállás?

Ez a jótállás csak a termék eredeti fogyasztói vásárlójára vonatkozik, és nem ruházható át a termék későbbi tulajdonosára, függetlenül attól, hogy a termék tulajdonjogát a jótállás meghatározott időtartama alatt átruházták-e. A jótállási előnyök igénybevételeéhez az eredeti vásárlásról kell igazolni a hibát vagy meghibásodást, valamint a vásárlás dátumát.

#### Vigyázzon a nem engedélyezett kereskedőkkel vagy eladókkal szemben

Ez a jótállás nem terjed ki a nem hivatalos viszonteladóktól vagy kereskedőktől vásárolt termékekre. Az JPK Trading Kft jótállása csak azokra a termékekre terjed ki, amelyeket az JPK Trading Kft minőségellenőrzésének alávetett és az JPK Trading Kft minőségellenőrzésének betartását vállaló hivatalos kereskedőktől vagy eladóktól vásárolt. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a nem engedélyezett weboldaltól vagy kereskedőtől vásárolt termékek hamisítottak, használtak, hibásak lehetnek, vagy nem az Ön országában való használatra készültek. Ön úgy védheti meg magát és termékeit, ha meggyőződik arról, hogy csak az JPK Trading Kft vagy annak hivatalos kereskedőitől vásárol.

Ha bármilyen kérdése van egy adott eladóval kapcsolatban, vagy ha úgy gondolja, hogy a terméket nem hivatalos viszonteladótól vásárolta, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálati csapatunkkal.

#### Mire nem terjed ki a jótállás?

- Ha a vásárlást igazoló bizonylatot bármilyen módon

megváltoztatták vagy olvashatatlaná tették.

- Ha a terméken lévő modellszámot, sorozatszámot vagy gyártási dátumkódot megváltoztatták, eltávolították vagy olvashatatlaná tették.
- Ha a terméket az eredeti állapotához képest módosították.
- Ha a terméket nem a használati útmutatóban szereplő utasításoknak és szabályoknak megfelelően használták.
- Ha a felhasználói kézikönyvben ajánlottaktól eltérő alkatrészek, kiegészítő berendezések vagy tartozékok csatlakoztatása okozta károk.
- Baleset, visszaélés, helytelen használat vagy nem megfelelő karbantartás által okozott károk vagy hibák.
- A termék nem kijelölt szolgáltató vagy a JPK Trading Kft-től eltérő személy által végzett szervizelés vagy javítás által okozott károk vagy hibák.
- Károk vagy hibák, amelyek kereskedelmi használat, bérbeadás vagy olyan használat során keletkeznek, amelyek a terméket nem rendeltetésszerűen használják.
- Ha a készülék megsérült, többek között állatok, villámcsapás, rendellenes feszültség, tűz, természeti katasztrófa, szállítás, mosogatógép vagy víz által okozott károk esetén (kivéve, ha a használati útmutató kifejezetten nem írja elő, hogy a termék mosogatógépben mosható).
- Véletlen és következményes károk.
- A termék árát meghaladó károk vagy hibák.

#### Jótállási szolgáltatás igénylése 5 egyszerű lépésben:

- Győződjön meg róla, hogy a termék a megadott jótállási időszakon belül van.
- Győződjön meg róla, hogy rendelkezik a számla és a rendelés azonosítójának másolatával vagy a vásárlást igazoló bizonylattal.
- Győződjön meg róla, hogy a termék megvan.  
**NEM** ártalmatlaníthatja a terméket, mielőtt felvenné velünk a kapcsolatot.
- Vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálati csapatunkkal.
- Miután Ügyfélszolgálati csapatunk jóváhagyta kérését, kérjük, küldje vissza a terméket a számla és a rendelési azonosító másolatával együtt.

#### Egyedüli és kizárólagos jogorvoslat

A FENTI JÓTÁLLÁS KÉPEZI AZ JPK TRADING KFT KIZÁRÓLAGOS FELELŐSÉGÉT, VALAMINT AZ ÖN EGYETLEN ÉS KIZÁRÓLAGOS JOGORVOSLATI LEHETŐSÉGÉT A JELEN TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZAT HATÁLYA ALÁ TARTOZÓ TERMÉK BÁRMELY JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGÉNEK MEGSZEGÉSE VAGY EGYÉB NEM MEGFELELŐSÉGE ESETÉN. EZ A JÓTÁLLÁS KIZÁRÓLAGOS, ÉS MINDEN MÁS JÓTÁLLÁS HELYÉBE LÉP. AZ JPK TRADING KFT. EGYETLEN ALKALMAZOTTJA VAGY BÁRMELY MÁS FEL SEM JOGOSULT A JELEN TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZATBAN FOGLALT KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSON TÚLMEŰŐ JÓTÁLLÁST VÁLLALNI.

#### Jótállásról való lemondás

A JELEN TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZATBAN SZAVATOLTAK KIVÉTELÉVEL, AZ JPK TRADING KFT AZ ALKALMAZANDÓ JOGSZABÁLYOK ÁLTAL BIZTOSÍTOTT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN AZ JPK TRADING KFT-TŐL VÁSÁROLT TERMÉKEKET „ADOTT ÁLLAPOTUKBAN” BIZTOSÍTJA, ÉS AZ JPK TRADING KFT EZENNEL KIZÁR MINDENFAJTA JÓTÁLLÁST, LEGYEN AZ KIFEJEZETT VAGY HALLGATÓLAGOS, TÖRVÉNYES VAGY EGYÉB, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN AZ ELADHATÓSÁGRA, A JOGSZERTESÍTMÉSEGRE ÉS A MEGHATÁROZOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ JÓTÁLLÁST.

#### A felelősség korlátozása

AZ ALKALMAZANDÓ JOG ÁLTAL BIZTOSÍTOTT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN, AZ JPK TRANDING KFT, ANNAK LEÁNYVÁLLALATAI,

VAGY AZOK LICENCADÓI, SZOLGÁLTATÓI, ALKALMAZOTTAI, ÜGYNÖKEI, TISZTISÉGVISELŐI VAGY IGAZGATÓI SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM VÁLLALNAK FELELŐSÉGET:

(A) AZ JPK TRANDING KFT CÉGTŐL VÁSÁROLT TERMÉKEKBŐL EREDŐ VAGY AZOKKAL KAPCSOLATBAN KELETKEZETT BÁRMILYEN JELLEGŰ KÁROKÉRT, AMELYEK MEGHALADJÁK A VÁSÁRLÓ ÁLTAL A TERMÉKEKÉRT FIZETETT VÉTELÁRAT, VAGY

(B) KÖZVETETT, KÜLÖNLEGES, VÉLETLEN, KÖVETKEZMÉNYES VAGY BÜNTETŐJOGI KÁROKAT, MÉG AKKOR IS, HA AZ JPK TRANDING KFT VAGY VALAMELYIK BESZÁLLÍTÓJA FIGYELMEZTETTE AZ ILYEN KÁROK LEHETŐSÉGÉRŐL VAGY VALÓSZÍNŰSÉGÉRŐL.

ÉS FÜGGTLENÜL ATTÓL, HOGY AZ KÁRTÉRÍTÉS (BELEÉRTVE A GONDATLANSÁGOT IS), SZERZŐDÉSSZEGÉS VAGY MÁS OKBÓL KELETKEZETT. FELELŐSÉGÜNK SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM HALADHATJA MEG AZ ÖN ÁLTAL A HIBÁS TERMÉKÉRT TÉNYLEGESEN KIFIZETETT ÖSSZEGET, ÉS SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM VAGYUNK FELELŐSEK SEMMILYEN KÖZVETLEN VAGY KÖZVETETT KÖVETKEZMÉNYES, VÉLETLENSZERŰ, KÜLÖNLEGES VAGY BÜNTETŐ JELLEGŰ KÁRÉRT VAGY VESZTESEGÉRT.

A JELEN TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZATBAN FOGLALTAK KIVÉTELÉVEL AZ JPK TRANDING KFT NEM VÁLLAL FELELŐSÉGET A NÁLA VÁSÁROLT TERMÉKEK CSERÉJÉVEL VAGY JAVÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS KÖLTSÉGEKÉRT, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN A MUNKA-, TELEPÍTÉSI VAGY EGYÉB, A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL VISELT KÖLTSÉGEKET, ÉS KÜLÖNÖSEN A TERMÉK ELTÁVOLÍTÁSÁVAL VAGY CSERÉJÉVEL KAPCSOLATOS KÖLTSÉGEKET.

#### Az Ön egyéb jogai

EGYES JOGHATÓSÁGOK NEM TESZIK LEHETŐVÉ: (1) A HALLGATÓLAGOS JÓTÁLLÁSOK KIZÁRÁSÁT; (2) A HALLGATÓLAGOS JÓTÁLLÁSOK IDŐTARTAMÁNAK KORLÁTOZÁSÁT; ÉS/VAGY (3) A VÉLETLEN VAGY KÖVETKEZMÉNYES KÁROK KIZÁRÁSÁT VAGY KORLÁTOZÁSÁT; ÍGY A JELEN SZABÁLYZATBAN SZEREPLŐ KIZÁRÁSOK NEM FELTÉTLENÜL VONATKOZNAK ÖNRE. EZEKBE A JOGHATÓSÁGOKBAN ÖN CSAK A VONATKOZÓ TÖRVÉNYEK SZERINT KIFEJEZETLEN ELŐÍRT VÉELMEZETT JÓTÁLLÁSSAL RENDELKEZIK. A JÓTÁLLÁS, A FELELŐSSÉG ÉS A JOGORVOSLATOK KORLÁTOZÁSAI A TÖRVÉNY ÁLTAL MEGENGEDETT LEGNAGYOBB MÉRTEKBE ERVÉNYESEK.

BÁR EZ A JÓTÁLLÁS MEGHATÁROZOTT TÖRVÉNYES JOGOKAT BIZTOSÍT ÖNNEK, AZ ÖN JOGHATÓSÁGA SZERINT MÁS JOGAI IS LEHETNEK. A JELEN JÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT AZ ÖNRE ÉS A TERMÉKEKRE VONATKOZÓ HATÁLYOS JOGSZABÁLYOK HATÁLYA ALÁ TARTOZIK. KÉRJÜK, TEKINTSE ÁT AZ ÖN JOGHATÓSÁGA SZERINTI TÖRVÉNYEKET, HOGY JOGAI TELJES MÉRTEKBE MEGÉRTSE.

#### A jelen szabályzat módosításai

A jelen jóttállás feltételeit és elérhetőségét saját belátásunk szerint módosíthatjuk, de a módosítások nem lesznek visszamenőleges hatályúak.

A jóttállás vállalója:

**JPK Trading Kft.**

4244, Újfehertő, Széchenyi utca 218.

Magyarország .

# ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

## JPK Trading Kft.

4244, Újfehertő, Széchenyi utca 218.

Magyarország.

## Kérdések vagy aggályok?

**Támogatási órák:** 09:00–17:00

**Ingyenesen hívható:** +3614518821

**E-mail:** hello@cosori.hu

\* Kérjük, készítse elő a megrendelés számláját és a megrendelés azonosítóját, mielőtt felveszi a kapcsolatot a Vevőszolgálattal.

## MUTASSA MEG MIT KÉSZÍTETT

Reméljük, hogy ez hasznos volt az Ön számára. Alig várjuk, hogy láthassuk gyönyörű ételkreációit! Ha szívesen megosztaná a képeket, közösségünk várja feltöltéseit - csak válassza ki a kívánt platformot.

@cosorimagyarország



@Cosori Magyarország



HU

# Cuprins

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Conținutul pachetului                          | 1  |
| Specificații                                   | 1  |
| Măsuri de siguranță și avertismente importante | 2  |
| Prezentarea friteuzei cu aer cald              | 4  |
| Înainte de prima utilizare                     | 5  |
| Utilizarea friteuzei cu aer cald               | 6  |
| Îngrijirea și întreținerea                     | 12 |
| Accesoriile                                    | 12 |
| Depanare                                       | 13 |
| Informații privind garanția limitată           | 14 |
| Serviciul de asistență clienți                 | 15 |

# Conținutul pachetului

- 1 x friteuză cu aer cald de 8,5 litri cu coș dublu
- 2 x placă de prăjire
- 1 x manual de utilizare
- 1 x ghid de referință rapidă
- 1 x grilaj pentru coacere
- 1 x grilaj pentru frigărui
- 5 x frigăruie

# Specificații

|                               |                                                  |
|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| Model                         | CAF-R901-AEU                                     |
| Alimentare electrică          | C.a. 220 V–240 V, 50 Hz                          |
| Putere nominală               | 1,750 W                                          |
| Capacitate                    | 8,5 l<br>(prepară mâncăruri pentru 3–5 persoane) |
| Interval de temperatură       | 35–230 °C                                        |
| Interval de timp              | 1 min–48 ore                                     |
| Dimensiuni (inclusiv mânerul) | 44,0 x 39,1 x 30,3 cm                            |
| Greutate                      | 9,0 kg                                           |

# CITIȚI ȘI PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI MĂSURI DE SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE IMPORTANTE

Respectați măsurile de siguranță de bază atunci când utilizați friteuza cu aer cald. Citiți toate instrucțiunile.

## Puncte cheie privind siguranța

- **Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerele.
- **Nu** blocați orificiile de ventilare. Prin orificii se eliberează abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile și fața de orificii.
- **ATENȚIE:** este posibil ca placa de prăjire fierbinte să cadă atunci când întoarceți coșul.

### Notă:

- *Introduceți cu fermitate placa de prăjire în coș pentru a reduce șansele ca aceasta să cadă.*
- *Întotdeauna folosiți clești pentru a scoate cu grijă alimentele fierbinți.*

## Siguranță generală

- Pentru prevenirea producerii șocurilor electrice, **nu scufundați carcasa friteuzei cu aer cald**, cablul sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Asigurați supravegherea atentă când friteuza cu aer cald este utilizată de copii sau în apropierea copiilor.
- Scoateți ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a introduce sau scoate piese.
- Nu utilizați friteuza cu aer cald dacă prezintă defecte, nu funcționează sau cablul sau ștecherul este deteriorat. Contactați **serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 15).
- Nu utilizați piese de schimb sau accesorii de la terți, deoarece acest lucru poate cauza accidentări.
- **Nu** utilizați în aer liber.
- **Nu** așezați friteuza cu aer cald sau oricare dintre componentele acesteia pe o plită, lângă arătoarele cu gaz sau electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Aveți grijă când mutați friteuza cu aer cald (sau scoateți coșul), în cazul în care acesta conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- **Întotdeauna** așezați placa de prăjire pe o suprafață rezistentă termic, după îndepărtarea din coș.
- **Nu** curățați cu bureți metalici de sârmă. Fragmentele de metal se pot desprinde din buretele de sârmă și pot atinge piesele electrice, creând un risc de șoc electric.
- **Nu** așezați nimic pe friteuza cu aer cald. **Nu** depozitați nimic în interiorul friteuzei cu aer cald.

- Utilizați friteuza cu aer cald **numai** conform instrucțiunilor din acest manual.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând de la vârsta de 8 ani, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că **nu** se joacă cu aparatul.
- Această friteuză cu aer cald nu este destinată să fie operată cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Nu este destinat pentru uz comercial. **Doar** pentru uz casnic.

## În timpul prăjirii cu aer cald

- O friteuză cu aer cald funcționează numai **cu aer fierbinte**. **Nu** umpleți niciodată coșul cu ulei sau grăsime.
- **Nu utilizați niciodată** friteuza cu aer cald fără coșul montat.
- **Nu** introduceți alimente supradimensionate sau ustensile metalice în friteuza cu aer cald.
- **Nu** umpleți prea mult coșul friteuzei cu aer cald. Cantitățile mari de alimente pot atinge serpentinele de încălzire și pot genera un pericol de incendiu.
- **Nu** utilizați sprayuri pentru gătit care conțin substanțe propulsoare. Aceste substanțe pot deteriora stratul de acoperire al coșului friteuzei cu aer cald.
- **Nu** atingeți coșul sau placa de prăjire pe durata prăjirii sau imediat după prăjirea cu aer cald.
- **Nu** introduceți hârtie, carton, plastic nerezistent la căldură sau materiale similare în friteuza cu aer cald. Puteți utiliza hârtie pergament sau folie.
- **Niciodată** nu puneți hârtie de copt, hârtie pergament sau folie în friteuza cu aer cald fără alimente deasupra. Circularea aerului poate cauza ridicarea hârtiei și atingerea serpentinei de încălzire.
- **Niciodată** nu puneți în friteuza cu aer cald alimente subțiri și ușoare, cum ar fi fulgii de porumb, și acordați atenție bucăților mici de alimente. Circularea aerului poate cauza

ridicarea alimentelor subțiri și ușoare și a bucăților mici de alimente, acestea atingând serpentinele de încălzire.

- **Întotdeauna** utilizați recipiente termorezistente. Aveți grijă când utilizați recipiente care nu sunt din metal sau sticlă.
- Țineți friteuza cu aer cald la distanță de materiale inflamabile (perdele, fețe de masă etc.). Se utilizează pe o suprafață plată, stabilă, termorezistentă, departe de surse de căldură sau lichide.
- Opriti imediat și scoateți friteuza cu aer cald din priză dacă observați că iese fum negru. Fumul alb este normal, cauzat de încălzirea grăsimii sau de stropirea cu alimente, dar fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de scoaterea coșului. Dacă acesta nu a fost generat de mâncarea arsă, contactați **serviciul de asistență clienți** (pagina 15).
- **Nu** lăsați friteuza cu aer cald nesupravegheată în timpul utilizării.
- Pentru oprirea friteuzei cu aer cald apăsați  o dată.  va rămâne portocaliu, iar toate celelalte butoane se vor stinge.
- Pentru a o scoate din priză, prindeți ștecherul și trageți-l din priză. **Nu** trageți niciodată de cablul de alimentare.

## Ștecher și cablu (Figura 2)

- **Nu** lăsați cablul de alimentare (sau orice cablu prelungitor) să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul de service sau de persoane cu calificări similare pentru a evita apariția unui pericol.

**Notă:** Această friteuză cu aer cald folosește un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul de încurcare sau împiedicare. Utilizați cu grijă cablurile prelungitoare. Valoarea electrică nominală marcată pe cablul prelungitor trebuie să fie la fel de mare ca valoarea nominală a friteuzei cu aer cald (consultați pagina 2).

- Această friteuză cu aer cald nu este destinată să fie operată cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.



Acest simbol semnifică faptul că produsul nu trebuie aruncat ca deșeu menajer și trebuie predat la o unitate de colectare adecvată pentru reciclare. Eliminarea și reciclarea corespunzătoare contribuie la protejarea resurselor naturale, a sănătății umane și a mediului.

Pentru mai multe informații despre eliminarea și reciclarea acestui produs, contactați municipalitatea locală, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat acest produs.

Acest produs este conform cu RoHS.

Acest produs este în conformitate cu Directiva 2011/65/UE și cu modificările acesteia privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice.

## Cablurile prelungitoare

- Sunt disponibile și pot fi folosite și cabluri prelungitoare mai lungi, cu condiția utilizării cu grijă. În cazul utilizării unui cablu prelungitor mai lung:
  - Valoarea electrică nominală marcată pe cablul prelungitor trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca valoarea nominală a friteuzei cu aer cald.
  - Cablul trebuie plasat astfel încât să nu atârne dincolo de blat sau de tăblia mesei, unde poate fi tras de copii sau de care persoanele se pot împiedica în mod accidental.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Arovast sau de persoane cu calificări similare pentru a evita pericolul electric sau de incendiu. Vă rugăm să contactați serviciul de asistență clienți (pagina 15).
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor care nu au împlinit vârsta de 8 ani.

## Câmpurile electromagnetice (CEM)

Friteuza cu aer cald COSORI este conformă cu toate standardele referitoare la câmpurile electromagnetice (CEM). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare, aparatul oferă o utilizare în condiții de siguranță conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

**AVERTISMENT:** articolele marcate cu următorul simbol pot atinge temperaturi ridicate și trebuie manevrate cu grijă.



**ATENȚIE:**  
suprafață fierbinte.

## PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

# PREZENTAREA FRITEUZEI CU AER CALD

Friteuza cu aer cald COSORI utilizează tehnologia rapidă de circulare a aerului la 360° pentru a găti cu puțin ulei sau fără ulei preparate rapide, crocante și delicioase, cu până la 85 % mai puțin ulei\* comparativ cu friteuzele cu prăjire în baie de ulei. Cu comenzi ușor de utilizat, printr-o singură atingere, două coșuri antiaderente și un design intuitiv, friteuza cu aer cald COSORI este vedeta bucătăriei dumneavoastră.

**Notă:**

- **Nu** încercați să deschideți partea superioară a friteuzei cu aer cald. Acesta nu este un capac.
- Coșul și placa de prăjire sunt fabricate din aluminiu metalic cu strat de acoperire antiaderent.

\* Testată cu cartofi prăjiți bine făcuți.

## Schema friteuzei cu aer cald (Figura 1.1)

- |                          |                     |                            |
|--------------------------|---------------------|----------------------------|
| 1. Admisie aer           | 6. Panou de comandă | 10. Mâner coș              |
| 2. Evacuare aer          | 7. Placă de prăjire | 11. Grilaj pentru coacere  |
| 3. Mânere carcasă        | 8. Coș              | 12. Grilaj pentru frigărui |
| 4. Cablu de alimentare   | 9. Geam coș         | 13. Frigărui               |
| 5. Orificii de ventilare |                     |                            |

## Schema afișajului (Figura 1.2)

**Notă:**

- Când atingeți un buton pentru a utiliza o funcție de gătit, acesta va deveni portocaliu pentru a indica faptul că este activ. Dacă îl atingeți din nou, funcția va fi debifată și veți reveni la prăjirea cu aer cald manuală.
- Pentru salvarea sau resetarea funcțiilor de gătit consultați **Setările funcțiilor de gătit** (pagina 6).

## Panoul de comandă (Figura 1.2)

- |                                                                          |                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Pornit/Oprit                                                          | K. Lumină de gătit aprinsă/stinsă                                                                        |
| B. Comenzile pentru coșul din stânga                                     | L. Preheat (Preîncălzire) pornit/oprit: atingeți în timp ce utilizați funcția de gătit sau gătiți manual |
| C. Comenzile pentru ambele coșuri                                        | M. Sync Finish (Sincronizare finalizare) (consultați pagina 10)                                          |
| D. Comenzile pentru coșul din dreapta                                    | N. Sync Cook (Sincronizare gătire) (consultați pagina 9)                                                 |
| E. Pornire/Pauză                                                         | O. Memento pentru scuturare pornit/oprit                                                                 |
| F. Reduceți timpul/temperatura                                           | P. Selectarea coșului din dreapta: apăsați continuu pentru a debifa coșul                                |
| G. Comutați între controlul timpului și al temperaturii                  |                                                                                                          |
| H. Creșteți timpul/temperatura                                           |                                                                                                          |
| I. Funcțiile de gătit                                                    |                                                                                                          |
| J. Selectarea coșului din stânga: apăsați continuu pentru a debifa coșul |                                                                                                          |

## Afișaj (Figura 1.2)

- Q. Afișaj temperatură
- R. Afișaj timp

## Mesaje pe afișaj (Figura 1.3)

- Funcția de gătit s-a încheiat
- Memento pentru a scutura sau întoarce alimentele
- Friteuza cu aer cald este preîncălzită. Adăugați alimente în coș. Gătitul va începe la reintroducerea coșului.
- Reintroduceți coșul.
- În modul Sync Finish (Sincronizare finalizare), acest coș nu începe gătitul până când timpul de preparare nu se sincronizează cu celălalt coș.

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

## Configurarea

- Scoateți toate ambalajele din interiorul și de la exteriorul friteuzei cu aer cald, inclusiv orice autocolante temporare și folie din plastic.
- Așezați friteuza cu aer cald pe o suprafață stabilă, plană, termorezistentă. Păstrați distanța față de zonele care pot fi deteriorate de aerul sau aburul fierbinte (cum ar fi pereții sau dulapurile).

**Notă:** lăsați un spațiu de cel puțin 13 cm în spatele și deasupra friteuzei cu aer cald. **[Figura 3]** Lăsați suficient spațiu în fața friteuzei cu aer cald pentru a scoate coșurile.

- Spălați bine coșurile și plăcile de prăjire folosind o mașină de spălat vase sau un burete neabraziv.

**Notă:** pe geamul coșului pot rămâne pete de apă după spălare. Acest lucru este normal. Lăsați friteuza cu aer cald să funcționeze timp de 15 minute pentru uscarea completă a coșului.

- Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu aer cald cu o cârpă ușor umezită. Uscăți cu un prosop.
- Introduceți bine plăcile de prăjit în coșuri, apoi așezați coșurile în interiorul friteuzei cu aer cald. **[Figura 4]**

## Test de funcționare

Un test de funcționare vă va ajuta să vă familiarizați cu friteuza cu aer cald, să vă asigurați că funcționează corect și să o curățați de eventualele reziduuri.

- Asigurați-vă că ați golit coșurile friteuzei cu aer cald și conectați friteuza cu aer cald la priză.
- Atingeți . Pe afișaj va apărea „200 °C” și „15 MIN”.
- Atingeți **SHAKE** (SCUTURARE) pentru a dezactiva memento pentru scuturare și atingeți **PREHEAT** (PREÎNCĂLZIRE) pentru a dezactiva preîncălzirea. Atingeți  și utilizați **+** și **-** pentru a seta temperatura și timpul la „205 °C” și „5 MIN”.
- Atingeți  pentru a copia setările de la coșul din stânga la coșul din dreapta.
- Atingeți  pentru a începe încălzirea. După ce testul de funcționare se încheie, friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor.
- Scoateți coșurile și lăsați-le să se răcească timp de 5 minute. Apoi așezați coșurile goale înapoi în friteuza cu aer cald.
- Repetăți pașii 2–5 pentru a testa temeinic friteuza cu aer cald.
- Scoateți coșurile. De data aceasta, lăsați coșurile să se răcească complet timp de 10–30 de minute.

### Notă:

- Orice friteuză cu aer cald poate emana un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Dacă testul de funcționare nu este urmat de reducerea mirosului de plastic, contactați **serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 15).
- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbinte, ceea ce constituie un pericol de siguranță.

# UTILIZAREA FRITEUZEI CU AER CALD

## Prăjirea cu aer cald

### Notă:

- **Nu** așezați nimic pe friteuza cu aer cald. Această acțiune prezintă pericol de incendiu și va întrerupe fluxul de aer, ducând la obținerea unor rezultate slabe ale prăjirii cu aer cald. **[Figura 5]**
- O friteuză cu aer cald nu este o friteuză cu prăjire în baie de ulei. **Nu** umpleți coșul cu ulei, grăsime pentru prăjit sau orice lichid.
- Aveți grijă la aburul fierbinte atunci când scoateți coșurile din friteuza cu aer cald.

## Setările funcțiilor de gătit

Folosirea unei funcții de gătit este cea mai ușoară modalitate de a prăji cu aer cald. Funcțiile de gătit sunt programate cu timp și temperatură ideale pentru prepararea anumitor alimente.

- Puteți personaliza timpul și temperatura unei funcții, setările de preîncălzire și setările pentru mementoul pentru scuturare, dacă nu se specifică altceva.
- Pentru a personaliza o funcție:
  - Alegeți o funcție și reglați timpul și temperatura. Opțional, adăugați/eliminați mementoul pentru scuturare prin atingerea butonului **SHAKE** (SCUTURARE) și adăugați/eliminați preîncălzirea prin atingerea butonului **PREHEAT** (PREÎNCĂLZIRE).

**Notă:** Pentru a mări sau a reduce rapid timpul sau temperatura, apăsați continuu butonul **+** sau **-**.

- Apăsați continuu butonul funcției până când friteuza cu aer cald emite un semnal sonor.
- Pentru a reseta o funcție:
  - Fără să faceți vreo modificare, apăsați continuu butonul funcției și butonul **TEMP TIME** simultan timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un semnal sonor.
- Pentru a reseta toate funcțiile:
  - Apăsați continuu butoanele **L** și **R** simultan timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un semnal sonor.

# Graficul de gătit

Rezultatele pot varia. Consultați cartea noastră de rețete și ghidul de pornire rapidă pentru sfaturi referitoare la personalizarea funcțiilor, pentru a obține rezultatele perfecte.

**Notă:** data viitoare când porniți friteuza cu aer cald, aceasta va memora cele mai recente setări ale funcțiilor de gătit.

| Funcție                       | Temperatură implicită | Timp implicit | Preîncălzire | Memento pentru scuturare* |
|-------------------------------|-----------------------|---------------|--------------|---------------------------|
| PRĂJIRE CU AER CALD (AIR FRY) | 200 °C                | 15 min        | Da           | Da                        |
| FRIPTURĂ (ROAST)              | 220 °C                | 10 min        | Da           | Da                        |
| REÎNCĂLZIRE (REHEAT)          | 165 °C                | 10 min        | Da           | Da                        |
| COACERE (BAKE)                | 160 °C                | 25 min        | Da           | Nu                        |
| GRĂTAR (GRILL)**              | 230 °C                | 5 min         | Da           | Nu                        |
| Deshidratare (DRY)            | 55 °C                 | 6 ore         | Nu           | Nu                        |

\* Consultați **Scuturarea alimentelor** (pagina 10)

\*\* Grătarul poate fi utilizat **doar** cu câte un coș pe rând.

## Prăjirea cu aer cald cu un singur coș

Dacă doriți, puteți utiliza friteuza cu aer cald **doar** cu coșul din stânga sau cu cel din dreapta.

1. Așezați placa de prăjire în coș. Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.

**Notă:** utilizarea plăcii de prăjire este interzisă în cazul anumitor rețete, cum sunt brișele și pâinea.

2. Atingeți . Coșul din stânga este selectat automat.
3. Selectați o funcție de gătit (consultați pagina 6).

**Notă:** funcțiile de gătit sunt programate cu timp și temperatură ideale pentru prepararea anumitor alimente. De asemenea, puteți seta un timp și o temperatură personalizate, fără alegerea unei funcții.

### Pentru utilizarea exclusivă a coșului din dreapta:

- a. Apăsăți continuu timp de 3 secunde pentru a debifa coșul din stânga.
- b. Atingeți pentru a selecta coșul din dreapta.

4. Opțional, reglați temperatura și timpul, adăugați/eliminați Preheat (Preîncălzire) și adăugați/eliminați un memento pentru scuturare. Puteți face acest lucru oricând în timpul procesului de gătit.
  - a. Atingeți pentru a modifica temperatura sau timpul. Temperatura sau timpul va clipi intermitent pe afișaj.
  - b. Atingeți butonul + sau - pentru a modifica temperatura sau timpul.

**Notă:**

- Pentru a mări sau a reduce rapid timpul sau temperatura, apăsați continuu butonul + sau -.

## Prăjirea cu aer cald cu un singur coș (cont.):

- Dacă nu atingeți **TEMP TIME**, atunci atingerea + sau — va modifica automat temperatura.
  - c. Atingeți **SHAKE** (SCUTURARE) pentru a adăuga/elimina un memento pentru scuturare.
  - d. Atingeți **PREHEAT** (PREÎNCĂLZIRE) pentru a adăuga/elimina preîncălzirea.
5. Atingeți ►|| pentru a începe prăjirea cu aer cald.
6. Dacă este selectat Preheat (Preîncălzire), friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor de 3 ori și va afișa „Add Food” (Adăugați alimente) atunci când preîncălzirea s-a încheiat. Adăugați alimente în coș.
7. Dacă ați adăugat un memento pentru scuturare, acesta va apărea la jumătatea timpului de preparare. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor de 5 ori, iar (◀ SHAKE ▶) va clipi intermitent pe afișaj.
- a. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Friteuza cu aer cald va întrerupe automat procesul de gătit și afișajul se va stinge până la reintroducerea coșului.
  - b. Scuturați sau întoarceți alimentele.
  - c. Puneți coșul înapoi în friteuza cu aer cald.

**Notă:** consultați **Scuturarea alimentelor** (pagina 10).

8. În timpul preparării, atingeți ⚡ pentru a aprinde lumina de gătit și pentru a monitoriza starea de gătit a alimentelor. Lumina se va stinge automat după 2 minute.
9. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor de 3 ori când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End” (Sfârșit).
10. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

**ATENȚIE:** este posibil ca placa de prăjire fierbinte să cadă atunci când întoarceți coșul.

- a. Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
  - b. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. **[Figura 6]**
11. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

## Prăjirea cu aer cald cu două coșuri

Utilizați friteuza cu aer cald cu două coșuri pentru prepararea unor alimente diferite în același timp. Coșul din stânga și cel din dreapta pot fi controlate independent unul față de celălalt.

1. Așezați plăcile de prăjire în coșuri. Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.

**Notă:** utilizarea plăcii de prăjire este interzisă în cazul anumitor rețete, cum sunt brișele și pâinea.

2. Atingeți (◀). Coșul din stânga este selectat automat.
3. Selectați o funcție de gătit (consultați pagina 6).

**Notă:** Funcțiile de gătit sunt programate cu timp și temperatură ideale pentru prepararea anumitor alimente. De asemenea, puteți seta un timp și o temperatură personalizate, fără alegerea unei funcții.

4. Opțional, reglați temperatura și timpul, adăugați/eliminați Preheat (Preîncălzire) și adăugați/eliminați un memento pentru scuturare. Puteți face acest lucru oricând în timpul procesului de gătit.
- a. Atingeți **TEMP TIME** pentru a modifica temperatura sau timpul. Temperatura sau timpul va clipi intermitent pe afișaj.
  - b. Atingeți butonul + sau — pentru a modifica temperatura sau timpul.

**Notă:**

- Pentru a mări sau a reduce rapid timpul sau temperatura, apăsați continuu butonul + sau —.
- Dacă nu atingeți **TEMP TIME**, atunci atingerea + sau — va modifica automat temperatura.

- c. Atingeți **SHAKE** (SCUTURARE) pentru a adăuga/elimina un memento pentru scuturare.
- d. Atingeți **PREHEAT** (PREÎNCĂLZIRE) pentru a adăuga/elimina preîncălzirea.

5. Pentru a găti mai întâi cu coșul din stânga, atingeți ►||.

**Notă:** Frigerea poate fi utilizată doar cu câte un coș pe rând.

## Prăjirea cu aer cald cu două coșuri (cont.):

6. Atingeți **(R)** pentru a selecta coșul din dreapta. Selectați o funcție de gătit și reglați temperatura, timpul, preîncălzirea și memento-ul pentru scuturare.
7. Atingeți **►||** pentru a începe prăjirea cu aer cald cu ambele coșuri.

### Notă:

- Pentru a întrerupe prepararea atingeți **(L)** sau **(R)** pentru a selecta un coș, apoi atingeți **►||**.
  - Cele două coșuri funcționează independent, de aceea preîncălzirea, memento-ul pentru scuturare, timpul de preparare etc. pot diferi de la un coș la altul.
8. Dacă este selectat Preheat (Preîncălzire), friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor de 3 ori și va afișa „Add Food” (Adăugați alimente) atunci când preîncălzirea s-a încheiat. Adăugați alimente în coșul din stânga sau din dreapta.
  9. Dacă ați adăugat un memento pentru scuturare, acesta va apărea la jumătatea timpului de preparare. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor de 5 ori, iar **(SHAKE)** va clipi intermitent pe afișaj.
    - a. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Friteuza cu aer cald va întrerupe automat procesul de gătit și afișajul se va stinge până la reintroducerea coșului.
    - b. Scuturați sau întoarceți alimentele.
    - c. Puneți coșul înapoi în friteuza cu aer cald.

**Notă:** consultați **Scuturarea alimentelor** (pagina 10).

10. În timpul preparării, atingeți **☼** din stânga sau din dreapta pentru a aprinde lumina de gătit și pentru a monitoriza starea de gătit a alimentelor. Lumina se va stinge automat după 2 minute.
11. Coșul din stânga sau cel din dreapta al friteuzei cu aer cald va emite un semnal sonor de 3 ori când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End” (Sfârșit).
12. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

**ATENȚIE:** este posibil ca placa de prăjire fierbinte să cadă atunci când întoarceți coșul.

- a. Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
- b. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. **[Figura 3,1]**

13. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

## Sync Cook (Sincronizare gătire)

Funcția Sync Cook (Sincronizare gătire) reflectă setările la nivelul friteuzei cu aer cald, astfel încât coșul din stânga și cel din dreapta să gătească utilizând aceleași setări pentru timp, temperatură, preîncălzire și memento pentru scuturare. Astfel puteți găti cantități mari simultan.

1. Atingeți **(L)**. Coșul din stânga este selectat automat.
2. Selectați o funcție de gătit (consultați pagina 6).
3. Opțional, reglați temperatura și timpul, adăugați/eliminați Preheat (Preîncălzire) și adăugați/eliminați un memento pentru scuturare.
4. Atingeți **SYNC COOK** pentru a copia setările de la un coș la celălalt. Puteți seta coșul din stânga sau din dreapta, iar setările se vor oglindi la celălalt coș.
5. Atingeți **►||** pentru a începe prăjirea cu aer cald cu ambele coșuri.

### Notă:

- Dacă unul sau ambele coșuri gătesc în momentul respectiv, funcția Sync Cook (Sincronizare gătire) nu va funcționa.
- Reglarea setărilor (timp, temperatură, preîncălzire etc.) în timpul funcției Sync Cook (Sincronizare gătire) va anula funcția.
- Frigerea **nu poate** fi utilizată cu Sync Cook (Sincronizare gătire).

## Sync Finish (Sincronizare finalizare)

Funcția Sync Finish (Sincronizare finalizare) sincronizează coșurile, astfel încât acestea să termine de gătit în același timp.

1. Atingeți (L). Coșul din stânga este selectat automat.
2. Selectați o funcție de gătit (consultați pagina 6).
3. Opțional, reglați temperatura și timpul, adăugați/eliminați Preheat (Preîncălzire) și adăugați/eliminați un memento pentru scuturare.
4. Atingeți (R) pentru a selecta coșul din dreapta. Selectați o funcție de gătit și reglați setările.
5. Atingeți **SYNC FINISH**.
6. Atingeți ►|| pentru a începe prăjirea cu aer cald. Afișajul pentru coșul cu **timpul de preparare mai scurt** va indica „Hold” (Menținere).
7. Atunci când timpii de preparare pentru ambele coșuri coincid (au același timp rămas), friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor, iar celălalt coș va începe automat prăjirea cu aer cald.
8. Ambele coșuri vor finaliza prepararea în același timp.

**Notă:** reglarea setărilor de preparare (timp, temperatură, preîncălzire etc.) în timpul funcției Sync Finish (Sincronizare finalizare) va anula funcția.

## Scuturarea alimentelor

### Modul de scuturare

- În timpul gătitului, scoateți coșul din friteuza cu aer cald și scuturați, amestecați sau întoarceți alimentele.
- a. Pentru a scutura alimentele:
    - Țineți mânerul coșului chiar deasupra unei suprafețe termorezistente din motive de siguranță. Scuturați coșul.
  - b. În cazul în care coșul este prea greu pentru a fi scuturat:
    1. Așezați coșul pe un suport termorezistent sau pe o suprafață termorezistentă.
    2. Scuturați cu grijă coșul.

**Notă:** nu utilizați această metodă dacă există riscul stropirii cu lichide fierbinți.

- c. În cazul în care coșul este prea greu pentru a fi scuturat și sunt utilizate lichide fierbinți:

1. Așezați coșul pe un suport termorezistent sau pe o suprafață termorezistentă.
  2. Utilizați clești pentru a amesteca sau a întoarce alimentele.
- Când scoateți coșul, friteuza cu aer cald va întrerupe automat programul de gătit. Ca funcție de siguranță, afișajul se va stinge până la reintroducerea coșului.
  - După reintroducerea coșului, procesul de gătit va fi reluat automat.
  - Evitați scuturarea mai mult de 30 de secunde, deoarece friteuza cu aer cald poate pierde căldură.

### Ce puteți scutura

- Alimentele mici care sunt așezate unele peste altele vor avea nevoie, de obicei, de scuturare, cum ar fi cartofii prăjiți sau nuggets.
- Fără scuturare, este posibil ca alimentele să nu iasă crocante sau să nu fie gătite uniform.
- Puteți întoarce alte alimente, cum ar fi friptura, pentru a asigura o rumenire uniformă.

### Când puteți scutura

- Scuturați sau întoarceți alimentele o dată la jumătatea timpului de gătit sau de mai multe ori, dacă doriți.
- Mementoul pentru scuturare este conceput pentru a vă reaminti să verificați alimentele. Atingeți **SHAKE** (SCUTURARE) pentru a activa mementoul pentru scuturare. Anumite funcții utilizează automat mementoul pentru scuturare (consultați **Setările funcțiilor de gătit**, pagina 6).

### Mementoul pentru scuturare

- Mementoul pentru scuturare vă va avertiza cu 5 semnale sonore, iar (i **SHAKE** i) va clipi intermitent pe afișaj.
- Dacă nu scoateți coșul, mementoul pentru scuturare va emite din nou un semnal sonor după 1 minut și afișajul va indica (i **SHAKE** i) permanent.
- Mementoul pentru scuturare va dispărea după ce scoateți coșul.

# Ghid de gătit

## Umplerea excesivă

- În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele nu se vor găti uniform.
- **Nu** îndesați alimentele. Cantitățile mari de alimente pot atinge serpentinele de încălzire și pot genera un pericol de incendiu.

## Folosirea uleiului

- Dacă adăugați o cantitate mică de ulei la alimente, acestea vor deveni mai crocante. Nu folosiți mai mult de 30 ml/2 linguri mari de ulei.
- Sprayurile cu ulei sunt excelente pentru aplicarea unor cantități mici de ulei uniform pe toate produsele alimentare.
- **Nu** utilizați sprayuri pentru gătit care conțin substanțe propulsoare. Aceste substanțe pot deteriora stratul de acoperire antiaderent al coșului friteuzei cu aer cald.

## Sfaturi privind alimentele

- Puteți prăji cu aer cald orice alimente congelate sau produse care pot fi gătite într-un cuptor.
- Pentru a prepara prăjituri, plăcinte sau orice preparate cu umplutură sau aluat, puneți ingredientele într-un recipient termorezistent înainte de introducerea în coș.
- Prăjirea cu aer cald a alimentelor bogate în grăsimi va cauza scurgerea grăsimii în partea inferioară a coșului. Pentru a evita excesul de fum în timpul preparării, scurgeți grăsimea rezultată după preparare.
- Alimentele marinate în lichid creează stropi și fum în exces. Uscăți aceste alimente prin tamponare înainte de prăjirea cu aer cald.

# Mai multe funcții

## Monitorizarea stării de gătire

- Atingeți  pentru a aprinde/stinge lumina de gătit.
- Puteți vedea alimentele în timpul preparării prin geamul transparent al coșului, fără scoaterea coșului din friteuza cu aer cald.

### Notă:

- Lumina de gătit se va stinge automat după 2 minute.
- În timp ce friteuza cu aer cald gătește și reintroduceți coșul sau atingeți , lumina de gătit se va stinge după 30 de secunde.

## Comutarea unităților de măsură ale temperaturii

- Apăsăți continuu  timp de 3 secunde.
- Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor, iar unitatea de măsură a temperatură se va schimba din Fahrenheit în Celsius.
- Repetați pentru a comuta înapoi la Fahrenheit.

## Activarea/dezactivarea sunetului

- Apăsăți continuu **PREHEAT** (PREÎNCĂLZIRE) și **SHAKE** (SCUTURARE) simultan timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un semnal sonor.
- Repetați pentru reactivarea sunetului.

## Întreruperea

- Atingeți  pentru a întrerupe prepararea. Friteuza cu aer cald va opri încălzirea și  va clipi intermitent până când atingeți  pentru a relua prepararea.
- După 3 minute de inactivitate, friteuza cu aer cald se va opri.
- Această funcție vă permite să întrerupeți funcția de gătit fără a scoate coșul din friteuza cu aer cald.

## Reluarea automată a programului de gătit

- Dacă scoateți coșul, friteuza cu aer cald va întrerupe automat programul de gătit.
- Când reintroduceți coșul, friteuza cu aer cald va relua automat programul de gătit pe baza setărilor anterioare.

## Oprirea automată

- Dacă friteuza cu aer cald nu are funcții de gătit active, aceasta va șterge toate setările și se va opri după 3 minute de inactivitate.

**Notă:** pentru rețete și inspirație culinară, consultați aplicația VeSync și cartea de rețete.

## Cartofi prăjiți

- Adăugați 8–15 ml/½-1 lingură mare de ulei pentru asigurarea caracterului crocant.
- Când preparați cartofi prăjiți din cartofi cruzi, înmuiați cartofii nepreparați în apă timp de 15 minute pentru a elimina amidonul înainte de prăjire. Uscăți prin tamponare cu un prosop înainte de a adăuga ulei.
- Tăiați cartofii cruzi în bucăți mai mici pentru ca aceștia să iasă mai crocanți. Încercați să tăiați cartofii în fâșii de 0,6 pe 7,6 cm.

# ÎNGRIJIREA ȘI ÎNTREȚINEREA

## Notă:

- Curățați **întotdeauna** coșurile și plăcile de prăjire ale friteuzei cu aer cald după fiecare utilizare.
  - Căptușirea coșului cu folie (cu excepția plăcii de prăjire) poate facilita curățarea.
1. Opriți și scoateți din priză friteuza cu aer cald. Lăsați-o să se răcească complet înainte de curățare. Scoateți coșurile pentru răcire mai rapidă.
  2. Ștergeți exteriorul friteuzei cu aer cald cu o cârpă umedă, dacă este necesar.
  3. Coșurile și plăcile de prăjire sunt compatibile cu mașina de spălat vase. De asemenea, le puteți spăla și cu apă caldă, cu detergent și un burete neabraziv. Înmuiați dacă este necesar.

## Notă:

- Coșurile și plăcile de prăjire au un strat de acoperire antiaderent. Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive.
  - Pe geamul coșului pot rămâne pete de apă după spălare. Acest lucru este normal. Lăsați friteuza cu aer cald să funcționeze timp de 15 minute pentru uscarea completă a coșului.
4. Pentru grăsimea persistentă:
    - a. Într-un castron mic, se amestecă 30 ml/2 linguri mari de bicarbonat de sodiu și 15 ml/1 lingură mare de apă pentru a forma o pastă maleabilă.

- b. Folosiți un burete pentru a întinde pasta pe coș și placa de prăjire și frecați. Lăsați-le să stea 15 minute înainte de clătire.
  - c. Spălați coșul și placa de prăjire cu apă și detergent înainte de utilizare.
5. Curățați interiorul friteuzei cu aer cald cu un burete sau o cârpă ușor umezită, neabrazivă. **Nu** scufundați în apă. Dacă este cazul, curățați serpentina de încălzire pentru a elimina resturile de alimente. [Figura 7]
  6. Lăsați friteuza cu aer cald să se usuce complet înainte de utilizare.

**Notă:** asigurați-vă că serpentina de încălzire este complet uscată înainte de a porni friteuza cu aer cald.

## ACCESORIILE

Sunt disponibile accesorii suplimentare și de schimb pentru friteuza cu aer cald. Pentru mai multe informații, contactați **serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 15).

# DEPANARE

| Problemă                                                                    | Soluție posibilă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Friteuza cu aer cald nu pornește.                                           | Asigurați-vă că friteuza cu aer cald este conectată la priză.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                             | Împingeți bine coșul în friteuza cu aer cald.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Alimentele nu sunt preparate complet.                                       | Introduceți cantități mai mici de produse alimentare în coș. În cazul în care coșul este umplut excesiv, atunci alimentele vor fi preparate insuficient.                                                                                                                                                                                              |
|                                                                             | Creșteți temperatura sau timpul de preparare.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Alimentele nu sunt preparate uniform.                                       | Alimentele așezate unele peste altele sau aproape unul de altul trebuie scuturate sau întoarse în timpul preparării (consultați <b>Scuturarea alimentelor</b> , pagina 10).                                                                                                                                                                           |
| Alimentele nu sunt crocante după prăjirea cu aer cald.                      | Pulverizarea sau aplicarea cu pensula a unei cantități mici de ulei pe alimente le va face mai crocante (consultați <b>Ghidul de gătit</b> , pagina 11).                                                                                                                                                                                              |
| Cartofii prăjiți nu sunt preparați corect.                                  | Consultați <b>Cartofi prăjiți</b> , pagina 11.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Coșurile nu alunecă bine în friteuza cu aer cald.                           | Asigurați-vă că nu ați umplut excesiv coșul cu alimente.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                             | Asigurați-vă că placa de prăjire este fixată bine în interiorul coșului.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Din friteuza cu aer cald iese fum alb sau abur.                             | Friteuza cu aer cald poate produce o cantitate mică de fum alb atunci când o utilizați pentru prima dată sau în timpul gătitului. Acest lucru este normal.                                                                                                                                                                                            |
|                                                                             | Asigurați-vă că atât coșul, cât și interiorul friteuzei cu aer cald sunt curățate corespunzător și nu sunt umeze.                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                             | Gătirea alimentelor cu grăsimi va cauza colectarea uleiului sub placa de prăjire. Acest ulei va produce fum alb și coșul poate fi mai fierbinte decât de obicei. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze procesul de gătit. Manevrați coșul cu grijă.                                                                                     |
| Iese fum negru din friteuza cu aer cald.                                    | Scoateți imediat friteuza cu aer cald din priză. Fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de scoaterea coșului. Dacă acesta nu a fost generat de mâncarea arsă, contactați <b>serviciul de asistență clienți</b> (consultați pagina 15).                          |
| Friteuza cu aer cald emană un miros de plastic.                             | Orice friteuză cu aer cald poate emana un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Urmăriți instrucțiunile pentru efectuarea unui <b>Test de funcționare</b> (pagina 5) pentru a scăpa de mirosul de plastic. Dacă mirosul de plastic persistă, contactați <b>serviciul de asistență clienți</b> (consultați pagina 15). |
| Geamul coșului este murdar sau neclar.                                      | Spălați coșul la mașina de spălat vase. Asigurați-vă că este bine uscat.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Timpul de preparare este mai mare atunci când sunt utilizate ambele coșuri. | Acest lucru este normal. Cantitățile mari de alimente pot avea nevoie de mai mult timp pentru preparare.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Pe afișaj apare codul de eroare „E1”                                        | Există un circuit deschis în monitorul de temperatură al coșului din stânga. Contactați <b>serviciul de asistență clienți</b> (consultați pagina 15).                                                                                                                                                                                                 |
| Pe afișaj apare codul de eroare „E2”                                        | Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură al coșului din stânga. Contactați <b>serviciul de asistență clienți</b> (consultați pagina 15).                                                                                                                                                                                                    |
| Pe afișaj apare codul de eroare „E21”                                       | Există un circuit deschis în monitorul de temperatură al coșului din dreapta. Contactați <b>serviciul de asistență clienți</b> (consultați pagina 15).                                                                                                                                                                                                |
| Pe afișaj apare codul de eroare „E22”                                       | Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură al coșului din dreapta. Contactați <b>serviciul de asistență clienți</b> (consultați pagina 15).                                                                                                                                                                                                   |
| Pe afișaj apare codul de eroare „E3”                                        | Protecția la supraîncălzire a friteuzei cu aer cald s-a activat. Opriți și scoateți din priză friteuza cu aer cald și lăsați-o să se răcească complet. Dacă pe afișaj apare în continuare „E3”, contactați <b>serviciul de asistență clienți</b> (consultați pagina 15).                                                                              |

Dacă problema dvs. nu apare în listă, vă rugăm să contactați **serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 15).

# INFORMAȚII PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ

|                                                                                                                   |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Denumirea produsului                                                                                              | Friteuză cu aer cald de 8,5 litri cu coș dublu |
| Model                                                                                                             | CAF-R901-AEU                                   |
| Pentru referință, vă recomandăm cu fermitate să înregistrați codul de identificare a comenzii și data achiziției. |                                                |
| Data achiziției                                                                                                   |                                                |
| Codul de identificare a comenzii                                                                                  |                                                |

## TERMENII ȘI POLITICA

### Garanție limitată pentru produse Cosori

#### Garanție limitată de doi (2) ani\* pentru produse de larg consum

JKP TRADING KFT. garantează că produsul nu va avea defecte de material și de manoperă pentru o perioadă de **2 ani de la data achiziției inițiale** („Perioada de garanție limitată”), cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în conformitate cu domeniul său de utilizare și cu instrucțiunile de îngrijire (de exemplu, în mediul prevăzut și în circumstanțe normale). **\* Prezenta garanție nu vă limitează drepturile care pot fi impuse sau acordate de legislația națională sau regională de protecție a consumatorilor în vigoare în regiunea dumneavoastră, caz în care Perioada de garanție limitată este extinsă în conformitate cu cerințele aplicabile.**

#### Beneficiile garanției dumneavoastră limitate

Pe Perioada de garanție limitată și sub rezerva prezentei Politici de garanție limitată, JPK TRADING KFT., la discreția sa unică și exclusivă, (i) va rambursa prețul achiziției, dacă achiziția a fost făcută direct din magazinul online Cosori, (ii) va repara posibilele defecte de material sau de manoperă, (iii) va înlocui produsul cu un alt produs cu aceeași valoare sau mai mare sau (iv) va oferi credit în magazin, la valoarea prețului achiziției.

#### Cine este acoperit?

Prezenta garanție limitată se extinde numai la cumpărătorul consumator inițial al produsului și nu este transferabilă niciunui proprietar ulterior al produsului, indiferent dacă dreptul de proprietate asupra produsului a fost transferat sau nu în perioada specificată a garanției limitate. Cumpărătorul consumator inițial trebuie să verifice defectul sau funcționarea defectuoasă și să prezinte o dovadă a datei de achiziție pentru a revendica Beneficiile garanției limitate.

#### Atenție la distribuitorii sau vânzătorii neautorizați

Prezenta garanție limitată nu se extinde asupra produselor achiziționate de la distribuitorii sau vânzătorii neautorizați. Garanția limitată JPK TRADING KFT. se extinde exclusiv asupra produselor achiziționate de la distribuitorii sau vânzătorii autorizați care fac obiectul controalelor de calitate desfășurate de JPK TRADING KFT. și care au fost de acord să se supună acestor controale de calitate. Rețineți că produsele achiziționate de pe un site web sau de la un distribuitor neautorizat pot fi contrafăcute, uzate, defecte sau pot să nu fie concepute pentru a fi utilizate în țara dumneavoastră. Vă puteți proteja propria persoană și produsele dacă vă asigurați că faceți achiziții de la JPK TRADING KFT. sau distribuitorii autorizați ai acesteia.

Dacă aveți întrebări despre un anumit vânzător sau dacă suspectați că ați achiziționat produsul de la un vânzător neautorizat, vă rugăm să contactați Echipa noastră de asistență pentru clienți.

#### Ce nu este acoperit?

- Dacă dovezile achiziției a fost modificată în vreun fel sau este ilizibilă.
- Dacă numărul modelului, numărul de serie sau codul datei de fabricație de pe produs a fost modificat, înlăturat sau nu este lizibil.
- Dacă produsul a fost modificat comparativ cu starea sa inițială.
- Dacă produsul nu a fost utilizat în conformitate cu îndrumările și instrucțiunile din manualul de utilizare.
- Daunele provocate prin conectarea unor echipamente periferice, echipamente suplimentare sau accesorii diferite de cele recomandate în manualul de utilizare.
- Daunele sau defectele provocate prin accidente, abuz, utilizare necorespunzătoare, întreținere improprie sau inadecvată.
- Daune sau defecte cauzate de servicii sau reparații ale produsului efectuate de un furnizor de servicii neautorizat sau de o altă persoană decât JPK TRADING KFT..
- Daunele sau defectele care apar în timpul utilizării comerciale, închirierii sau al oricărei utilizări care nu face parte din domeniul de utilizare al produsului.
- Dacă unitatea a fost deteriorată, incluzând, fără limitare, daunele provocate de animale, descărcări atmosferice, tensiuni anormale, incendii, dezastre naturale, transport, mașina de spălat vase sau apă (dacă manualul de utilizare nu specifică în mod explicit faptul că produsul este compatibil cu mașina de spălat vase).
- Daune incidentale și conexe.
- Daune sau defecte care depășesc costul produsului.

#### Revendicarea serviciului de garanție limitată în 5 pași simpli:

- Asigurați-vă că produsul se află în perioada de garanție limitată specificată.
- Asigurați-vă că aveți o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii sau o dovadă de cumpărare.
- Asigurați-vă că aveți produsul. **NU** eliminați produsul înainte de a ne contacta.
- Contactați Echipa noastră de asistență pentru clienți.
- După ce Echipa noastră de asistență pentru clienți v-a aprobat cererea, vă rugăm să returnați produsul împreună cu o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii.

#### Despăgubirea unică și exclusivă

GARANȚIA LIMITATĂ DE MAI SUS CONSTITUIE RĂSPUNDEREA EXCLUSIVĂ A JPK TRADING KFT. ȘI DESPĂGUBIREA DUMNEAVOASTRĂ UNICĂ ȘI EXCLUSIVĂ PENTRU ORICE ÎNCĂLCARE A ORICĂREI GARANȚII SAU ALTĂ NECONFORMITATE A PRODUSULUI ACOPERITĂ DE ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE LIMITATĂ A PRODUSULUI. PREZENTA GARANȚIE LIMITATĂ ESTE EXCLUSIVĂ ȘI ÎNLOCUIEȘTE TOATE CELELALTE GARANȚII. NICIUN ANGAJAT AL JPK TRADING KFT. ȘI NICIO ALTĂ PARTE NU ESTE AUTORIZATĂ SĂ ACORDE GARANȚII ÎN PLUS FAȚĂ DE GARANȚIA LIMITATĂ STIPULATĂ ÎN PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ PENTRU PRODUSE.

#### Declinarea garanțiilor limitate

ÎN MĂSURA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE, CU EXCEPȚIA ASPECTELOR GARANTATE ÎN PREZENTA POLITICĂ DE GARANȚIE LIMITATĂ PENTRU PRODUSE, JPK TRADING KFT. VA FURNIZA PRODUSELE PE CARE LE-AȚI ACHIZIȚIONAT DE LA JPK TRADING KFT. „CA ATARE”, IAR JPK TRADING KFT. DECLINĂ PRIN PREZENTA ORICE GARANȚIE DE ORICE NATURĂ, EXPLICITĂ SAU IMPLICITĂ, LEGALĂ SAU DE ALTĂ NATURĂ, INCLUZÂND, FĂRĂ LIMITARE, ORICE GARANȚIE DE VANDABILITATE, NEÎNCĂLCARE ȘI GRAD DE ADECVARE PENTRU UN ANUMIT SCOP.

RO

## Limitări de răspundere

ÎN MĂSURA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE, JPK TRADING KFT., AFILIAȚII SAU LICENȚIATII, PRESTATORII DE SERVICII, ANGAJAȚII, AGENȚII, FUNCȚIONARI SAU DIRECTORII ACESTEIA NU VOR FI RĂSPUNZĂTORI PENTRU:

(a) DAUNE DE ORICE NATURĂ CE DECURG DIN SAU ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSE ACHIZIȚIONATE DE LA JPK TRADING KFT., DAUNE CARE DEPĂȘESC PREȚUL DE ACHIZIȚIE PLĂTIT DE CUMPĂRĂTOR PENTRU PRODUSELE RESPECTIVE SAU

(b) DAUNE INDIRECTE, SPECIALE, INCIDENTALE, CONEXE SAU PUNITIVE, CHIAR ȘI ÎN CAZURILE ÎN CARE JPK TRADING KFT. SAU UNUL DINTRE FURNIZORII ACESTEIA AU FOST INFORMAȚII CU PRIVIRE LA POSIBILITATEA SAU PROBABILITATEA UNOR ASTFEL DE DAUNE.

ȘI INDIFERENT DACĂ ACESTEIA SUNT CAUZATE DE FAPTE ILICITE (INCLUSIV NEGLIJENȚĂ), DE ÎNCĂLCAREA CONTRACTULUI SAU DE ORICE ALTĂ CAUZĂ. RĂSPUNDEREA NOASTRĂ NU VA DEPĂȘI, ÎN NICIO CIRCUMSTANȚĂ, SUMA REALĂ PLĂTITĂ DE DUMNEAVOASTRĂ PENTRU PRODUSUL DEFECT ȘI NICI NU VOM FI RĂSPUNZĂTORI, ÎN NICIO CIRCUMSTANȚĂ, PENTRU DAUNE SAU PIERDERI CONEXE, INCIDENTALE, SPECIALE SAU PUNITIVE, DIRECTE SAU INDIRECTE.

CU EXCEPȚIA CELOR ACOPERITE DE PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ PENTRU PRODUSE, JPK TRADING KFT. NU VA RĂSPUNDE PENTRU COSTURILE ASOCIATE CU ÎNLOCUIREA SAU REPARAREA PRODUSELOR ACHIZIȚIONATE DE LA ACEASTĂ, INCLUZÂND, FĂRĂ LIMITARE, COSTURILE DE MANOPERĂ, INSTALARE SAU ALTE COSTURI SUPTORATE DE UTILIZATOR ȘI, ÎN SPECIAL, ORICE COSTURI LEGATE DE ELIMINAREA SAU ÎNLOCUIREA ORICĂRUI PRODUS.

## Alte drepturi pe care le puteți avea

UNELE JURISDICȚII NU PERMIT URMĂTOARELE: (1) EXCLUDEREA GARANȚIILOR IMPLICITE; (2) LIMITAREA DURATEI GARANȚIILOR IMPLICITE ȘI SAU (3) EXCLUDEREA SAU LIMITAREA DAUNELOR INCIDENTALE SAU CONEXE; PRIN URMARE, ESTE POSIBIL CA DECLINĂRILE DIN ACEASTĂ POLITICĂ SĂ NU SE APLICE ÎN CAZUL DUMNEAVOASTRĂ. ÎN ACESTE JURISDICȚII, AVEȚI DOAR GARANȚIILE IMPLICITE CARE TREBUIE OFERITE ÎN MOD EXPLICIT, ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE. LIMITĂRILE GARANȚIILOR, RĂSPUNDERII ȘI DESPĂGUBIRILOR SE APLICĂ ÎN MĂSURA MAXIMĂ PERMISĂ DE LEGISLAȚIE.

DEȘI PREZENTA GARANȚIE LIMITATĂ VĂ OFERĂ DREPTURI LEGALE SPECIFICE, ESTE POSIBIL SĂ AVEȚI ȘI ALTE DREPTURI ÎN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ. PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ FACE OBIECTUL LEGISLAȚIEI ÎN VIGOARE, CARE SE APLICĂ PERSOANEI ȘI PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ. CONSULTAȚI LEGISLAȚIA DIN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A VĂ ÎNȚELEGE PE DEPLIN DREPTURILE.

## Modificări ale prezentei politici

Putem modifica termenii și disponibilitatea prezentei garanții limitate la propria noastră discreție, dar nicio modificare nu va fi retroactivă.

Prezenta garanție este oferită de:

**JPK TRADING KFT.**

4244 Ujfeherto, Szechenyi u. 218.

Ungaria

# SERVICIUL DE ASISTENȚĂ CLIENȚI

## JPK TRADING KFT.

4244 Ujfeherto, Szechenyi u. 218.

Ungaria

## Aveți întrebări sau nelămuriri?

### Programul serviciului pentru clienți:

08:00–16:00

**Fără taxă:** +40377102235

**E-mail:** hello@cosori.ro

\* Vă rugăm să aveți pregătită factura comenzii și ID-ul comenzii înainte de a contacta Asistența pentru clienți.

# ARATĂ-NE CE AI PREGĂTIT!

Sperăm că acest material v-a fost de folos! Așteptăm cu nerăbdare să vă vedem creațiile frumoase! Dacă doriți, împărtășiți cu noi fotografiile voastre superbe! Comunitatea noastră așteaptă să încărcați rețetele gătite de Dvs. Alegeți doar platforma pe care doriți să încărcați!

@cosori.ro



@Cosori Romania

