

COSORI

User Manual

Premium 5.8-Quart Air Fryer

Model No.: CP158-AF



EN

FR

ES

Questions or Concerns?

Mon - Fri 9:00 AM - 5:00 PM PT

support@cosori.com | (888) 402-1684

Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	2
Important Safeguards	5
Getting to Know Your Air Fryer	7
• Air Fryer Diagram	7
• Display	8
• Display Messages	8
Before First Use	9
Using Your Air Fryer	10
• Preheating	10
• Air Frying	11
• Shaking Food	13
• Cooking Guide	14
• More Functions	15
Care & Maintenance	16
Troubleshooting	17
Warranty Information	18
Customer Support	19

Package Contents

- 1 x Premium 5.8-Quart Air Fryer CP158-AF
- 1 x Recipe Book
- 1 x Reference Guide
- 1 x User Manual
- 1 x Warranty Card

Specifications

Power Supply	AC 120V, 60Hz
Rated Power	1700W
Capacity	5.8 Quarts / 5.5 Liters (serves 3-5 people)
Temperature Range	170°F-400°F (77°C-205°C)

Table des Matières

Contenu du Colis	2
Spécifications	2
Consignes de Sécurité Importantes	22
Connaître votre Friteuse à Air	24
• Schéma de la Friteuse à Air	24
• Affichage	25
• Affichage des messages	25
Avant la Première Utilisation	26
Utilisation de votre Friteuse à Air	27
• Préchauffage	27
• Cuisson à l'Air	28
• Secouer les Aliments	30
• Guide de Cuisson	31
• Plus de Fonctions	32
Entretien	33
Dépannage	34
Information de Garantie	35
Support Client	36

Contenu du Colis

- 1 x Friteuse à Air Premium 5,5 litres
CP158-AF
- 1 x Livre de Recettes
- 1 x Guide de Référence
- 1 x Mode d'Emploi
- 1 x Carte de Garantie

Spécifications

Alimentation Électrique	AC 120V, 60Hz
Puissance Nominale	1700W
Capacité	5,5 litres / 5,8 Quarts (3-5 personnes)
Fourchette de température	77°C-205°C (170°F-400°F)

Tabla de Contenido

Contenidos del Paquete	3
Especificaciones	3
Precauciones Importantes	39
Conoce tu Freidora de Aire	41
· Diagrama de la Freidora de Aire	41
· Pantalla	42
· Mensajes en Pantalla	42
Antes del Primer Uso	43
Usando tu Freidora de Aire	44
· Precalentando	44
· Friendo con Aire	45
· Agitar Comida	47
· Guía de Cocción	48
· Más Funciones	49
Cuidado y Mantenimiento	50
Resolución de Problemas	51
Información de Garantía	52
Atención al Cliente	53

Contenidos del Paquete

- 1 x Freidora de Aire Premium 5.8 Cuartos
CP158-AF
- 1 x Libro de recetas
- 1 x Guía de referencia
- 1 x Manual de usuario
- 1 x Tarjeta de garantía

Especificaciones

Fuente de Alimentación	AC 120V, 60Hz
Potencia Nominal	1700W
Capacidad	5.8 cuartos de galón (sirve 3-5 personas)
Rango de temperatura	77°C-205°C (170°F-400°F)

 *Thank you for
your purchase!* 

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



join the Cosori Cooks Community on Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



enjoy weekly, featured recipes
Penny Plates | Quick Cuisines | Easy One-Pot



explore our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



CONTACT OUR CHEFS

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

Email: recipes@cosori.com

Toll-Free: (888) 402-1684

M-F: 9:00am - 5:00pm PT

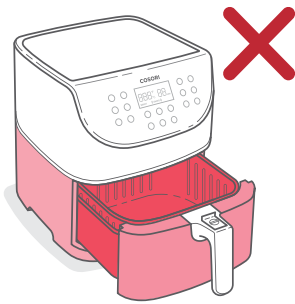
On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

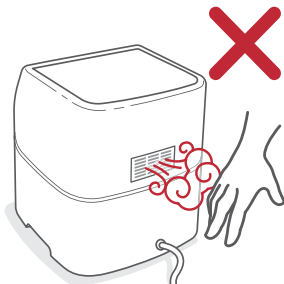


Do not touch hot surfaces.
Use handle.



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

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



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

General Safety

- **Do not** immerse your air fryer housing or plug in water or liquid.
- Closely supervise children near your air fryer.
- Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact Customer Support (page 19).
- **Do not** use replacement third-party parts or accessories, as this may cause injuries.
- **Do not** use your air fryer outdoors.
- **Do not** place your air fryer on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the baskets) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
- Your air fryer is designed for household use and may not be safe for commercial use.
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.

While Air Frying

- An air fryer works with hot air only. **Never** fill the baskets with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the baskets in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **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 or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.

- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloth, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Plug and Cord

- Your fryer has a polarized plug (one prong is wider than the other), which fits into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, **do not** use the plug in that outlet. **Do not** alter the plug in any way.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

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

Electromagnetic Fields (EMF)

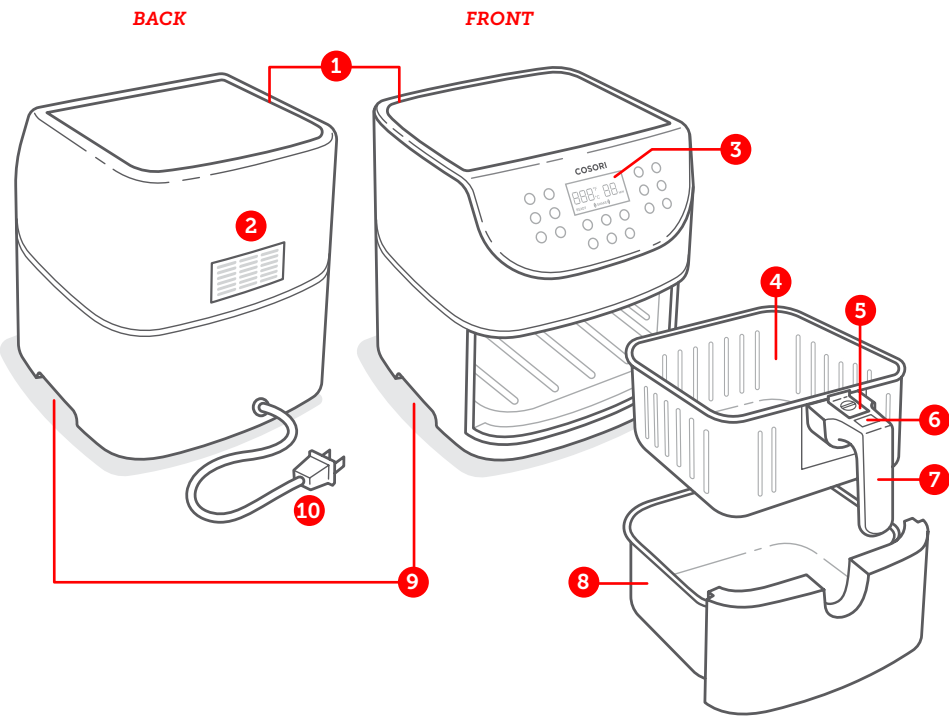
The Cosori Air Fryer complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS**

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

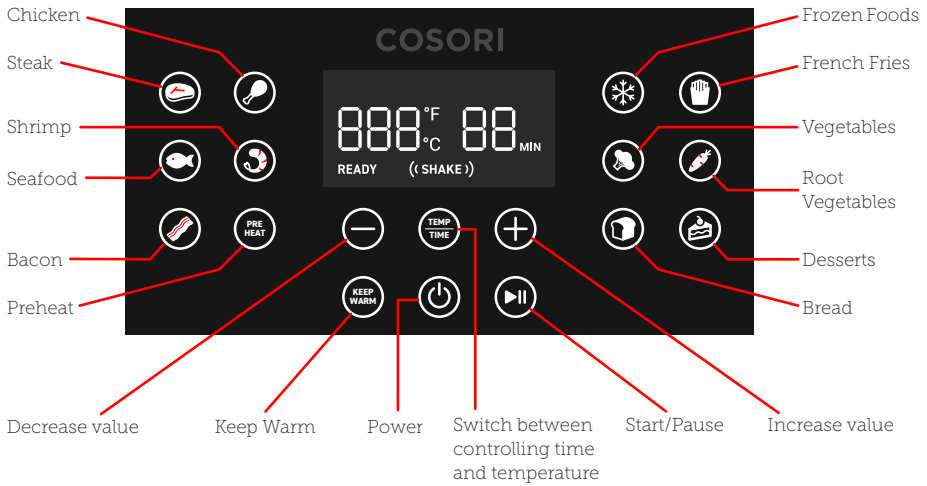
Your Cosori Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil, for quick, crispy, delicious food with 75% fewer calories than deep fryers. With user-friendly, one-touch controls and an intuitive, safe design, the Cosori Air Fryer is the star of your kitchen.

Air Fryer Diagram



- 1. Air Inlet
- 2. Air Outlet
- 3. Control Screen
- 4. Inner Basket
- 5. Sliding Button Guard
- 6. Basket Release Button
- 7. Basket Handle
- 8. Outer Basket
- 9. Housing Handles
- 10. Power Cord

DISPLAY



NOTE:

- To easily increase or decrease time or temperature, press and hold the + or - buttons.
- When you press a button to use a function or program, it will turn blue to show that it's active. [Figure 1.1]

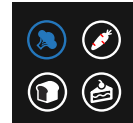


Figure 1.1

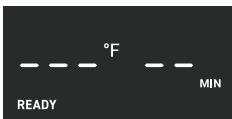
DISPLAY MESSAGES



Cooking program has ended



Reminder to shake or flip food



Air fryer is preheated and ready to start cooking

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging from the air fryer, including any temporary stickers.
2. Pull the handle to remove the baskets.
3. Press the Basket Release Button to separate the inner basket from the outer basket.
 - Separate baskets **only** after cooking, to serve food and wash baskets.
 - The button guard protects the release button from being pressed accidentally. Slide the button guard forward to press the release button. [Figure 2.1]
 - **Never** press the release button while carrying the baskets.
 - **Only** press the release button with the baskets resting flat on a counter (or any level, heat-resistant surface).
 - The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. [Figure 2.2] When you press the release button, the outer basket will **drop**.
4. Wash both baskets, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.

5. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
6. Put the baskets back inside the air fryer.
7. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).
8. Leave 5 inches (13 cm) of space behind and above the air fryer. [Figure 2.3] Leave enough room to remove the baskets.

NOTE: To order replacement parts, please contact Customer Support (page 19).

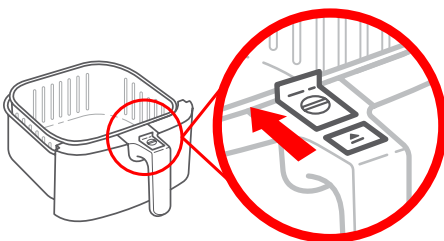


Figure 2.1

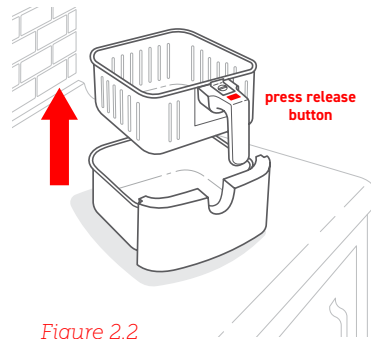


Figure 2.2

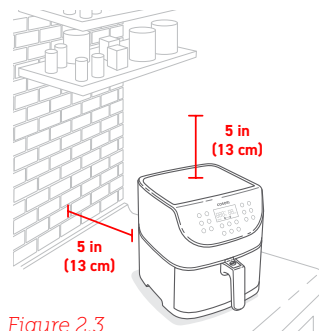



Figure 2.3


USING YOUR AIR FRYER

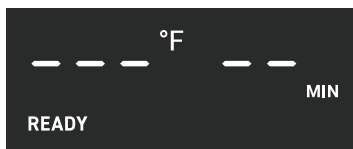
Preheating

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

1. Plug in. Press  to turn on the air fryer.
2. Press **Preheat**. The display will show "**400°F**" and "**5 MIN**".
3. Optionally, press the **+** or **-** buttons to change the temperature. The time will adjust automatically.

Temperature	Time
400°F / 205°C	5 minutes
390°F / 199°C	5 minutes
380°F / 193°C	5 minutes
370°F / 188°C	4 minutes
360°F / 182°C	4 minutes
350°F / 177°C	4 minutes
340°F / 171°C	4 minutes
330°F / 166°C and below	3 minutes

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



Air Frying

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This disrupts airflow and causes poor air frying results. [Figure 3.1]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the pan with oil, frying fat, or any liquid.

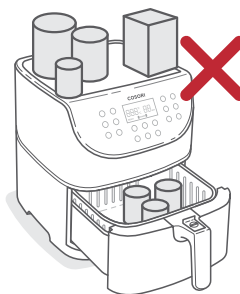


Figure 3.1

Preset Settings

- You can customize time (1-60 minutes) and temperature (170°-400°F / 77°-205°C), unless noted.
- Results may vary.
- Check out our Reference Guide and Recipe Book for a guide to customizing presets for perfect results.

Preset	Symbol	Default Temperature	Default Time	Shake Reminder?*
Steak		400°F / 205°C	6 minutes	-
Chicken		380°F / 193°C	25 minutes	-
Seafood		350°F / 177°C	8 minutes	-
Shrimp		370°F / 188°C	6 minutes	((SHAKE))
Bacon		320°F / 160°C	8 minutes	-
Frozen Foods		350°F / 177°C	10 minutes	((SHAKE))
French Fries**		380°F / 193°C	25 minutes	((SHAKE))
Vegetables		300°F / 149°C	10 minutes	((SHAKE))
Root Vegetables		400°F / 205°C	12 minutes	((SHAKE))
Bread		320°F / 160°C	8 minutes	-
Desserts		300°F / 149°C	30 minutes	-
Preheat		400°F / 205°C	5 minutes	-
Keep Warm		170°F / 77°C	5 minutes	-

* See **Shaking Food** (page 13)

** See **Cooking Guide** (page 14) for more tips on air frying French fries.

Preset Air Frying Programs

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

1. **Preheat your air fryer** (see page 10).
2. When your air fryer displays "**READY**", add food to the baskets.
3. Select a preset cooking program (see page 11).
4. Optionally, customize the temperature and time.

NOTE: You can do this anytime during cooking.

- a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the temperature (between 170°F-400°F / 77°C-205°C).
 - b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the time (between 1-60 minutes).
5. Press **▶||** to begin air frying.
 6. When using some presets, the Shake Reminder will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and "**((SHAKE))**" will blink on the display. Follow these steps:
 - a. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam. The air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off until baskets are replaced.
 - b. Shake or flip the food. Be careful not to press the Basket Release Button.

- c. Put the baskets back into the air fryer.

NOTE: See **Shaking Food** on page 13.

7. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show:



8. Optionally, press **Keep Warm**. Press the **+** or **-** buttons to change the time (between 1-60 minutes).
9. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.
10. Remove inner basket from outer basket to serve food. When separating baskets:
 - a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.
 - b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket. [Figure 4.1]
11. Allow to cool before cleaning.

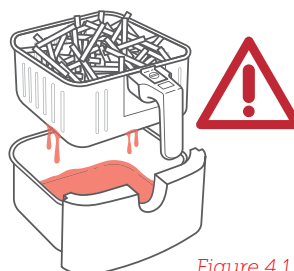


Figure 4.1

Manual Air Frying

1. **Preheat your air fryer** (see page 10).
2. When your air fryer displays "**READY**", add food to the baskets.
3. Set the temperature and time.

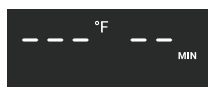
NOTE: You can adjust this anytime during cooking.

- a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the temperature (between 170°-400°F / 77°-205°C).
 - b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the time (between 1-60 minutes).
4. Press **▶||** to begin air frying.

NOTE:

- When manually air frying, there will be no Shake Reminder. You should still shake or flip appropriate foods.
- If you want the Shake Reminder, select a preset program with the reminder (see **Preset Settings**, page 11) and change the time and temperature as desired.

5. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show:



6. Optionally, press **Keep Warm**. Press the **+** or **-** buttons to change the time (between 1-60 minutes).

7. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.
8. Remove inner basket from outer basket to serve food. When separating baskets:
 - a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.
 - b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket. [Figure 4.1]
9. Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

- During cooking, take the baskets out of the air fryer and shake or flip the food. Be careful not to press the Basket Release Button.
- When you take the baskets out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off until baskets are replaced.
- When you replace the baskets, cooking will automatically resume.
- Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

What to Shake

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

Shaking Food (cont.)

When to Shake

- Shake once halfway through cooking, or more if desired.
- Certain presets use a Shake Reminder (see **Preset Settings**, page 11)

Shake Reminder

- The Shake Reminder will alert you with 5 beeps, and “((SHAKE))” will blink on the display.
- If you do not remove the baskets, 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 baskets.

Cooking Guide

Over-Filling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly. [Figure 5.1]
- **Do not** pack in food.



Figure 5.1

Using Oil

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

French Fries

- Add ½ to 1 tablespoon 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 into ¼-inch by 3-inch (0.6 cm by 7.6 cm) strips.

Cooking Guide (cont.)

Food Tips

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

NOTE: For more from the Cosori Kitchen, check out our Recipe Book and Tips from the Chef.

More Functions

Switching Temperature Units

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

Pausing

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

Automatically Resume Cooking

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

Automatic Shutoff

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

Overheat Protection

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

CARE & MAINTENANCE

NOTE:

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

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

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

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix $\frac{1}{2}$ cup (118 mL) of baking soda and a few tablespoons of water (1 tbsp = 15 mL) until forming a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub. Before rinsing, let the baskets sit for 15 minutes.
 - c. Wash baskets with soap and water before using.

5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. [Figure 6.1]
6. Clean the heating coil, if needed, to remove food debris.
7. Dry before using.

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

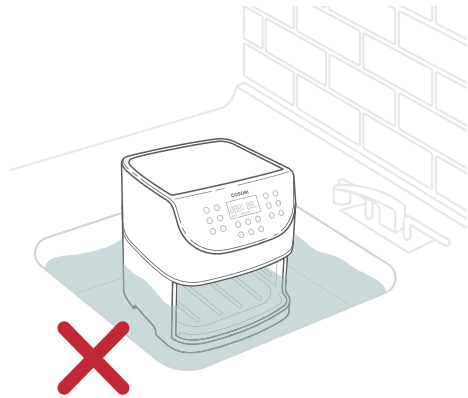


Figure 6.1

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the baskets securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of ingredients into the inner basket. If the basket is overstuffed, then ingredients will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Ingredients that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken during cooking (see Shaking Food , page 13).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 14).
French fries are not fried correctly.	See French Fries , page 14.
Baskets will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
	Make sure the inner basket is securely inside the outer basket.
White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the pan is cleaned properly and not greasy.
	Frying greasy foods will cause oil to leak into the outer basket. This oil will produce white smoke, and the baskets may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle baskets with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out.
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (page 19).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (page 19).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	Premium 5.8-Quart Air Fryer
Model Number	CP158-AF
Default Warranty Period	1 year
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order number and date of purchase.</i>	
Date of Purchase	
Order Number	

TERMS & POLICY

Cosori warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective from the date of purchase to the end of the warranty period.

Cosori will replace any product found to be defective due to manufacturer flaws based on eligibility. Refunds are available within the first 30 days of purchase. Refunds are only available to the original purchaser of the product. This warranty extends only to personal use and does not extend to any product that has been used for commercial, rental, or any other use in which the product is not intended for. There are no warranties other than the warranties expressly set forth with each product.

This warranty is non-transferrable. Cosori is not responsible in any way for any damages, losses, or inconveniences caused by equipment failure by user negligence, abuse, or use noncompliant with the user manual or any additional safety, use, or warnings included in the product packaging and manual.

This warranty does not apply to the following:

- Damage due to abuse, accident, alteration, misuse, tampering, or vandalism.
- Improper or inadequate maintenance.
- Damage in return transit.
- Unsupervised use by children under 18 years of age.

Cosori and its subsidiaries assume no liability for damage caused by the use of the product other than for its intended use or as instructed in the user manual. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state.

ALL EXPRESSED AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Additional 1-Year Warranty

You can extend your 1-year warranty by an additional year. Log onto

www.cosori.com/warranty and enter your order number (e.g., from Amazon or Houzz) within the first 14 days of your purchase to register your new product for the extended warranty.

If you are unable to provide the order number for your product, please type a short note in the order number field along with the date you received your product.

WARRANTY INFORMATION (CONT.)

Defective Products & Returns

Should your product prove defective within the specified warranty period, please contact Customer Support via support@cosori.com with your order number. **DO NOT** dispose of your product before contacting us. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the unit with a copy of the invoice and your order number.

CUSTOMER SUPPORT

We're Here to Help!

If you encounter any issues or have any questions regarding your new product, please contact our helpful Customer Support Team. Your satisfaction is our goal!

Customer Support

Arovast Corporation

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

Email: support@cosori.com

Toll-Free: (888) 402-1684

Support Hours

Monday - Friday
9:00 am - 5:00 pm PT

* Please have your order confirmation number ready before contacting Customer Support.

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope this manual has been helpful. 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, hashtag, and tag away, Cosori chef!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

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

MORE COSORI PRODUCTS

If you're happy with this air fryer, the line doesn't stop here. Check out **www.cosori.com** for a line of all our beautiful and thoughtfully designed cookware. They might be right at home in your kitchen, too!

 *Nous vous remercions
de votre achat !* 

(Nous espérons que vous aimerez votre nouvelle friteuse à air autant que nous.)



rejoignez

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



profitez

des recettes publiées toutes les semaines
Penny Plates | Quick Cuisines | Easy One-Pot



explorez

notre galerie de recettes
www.cosori.com/recipes



CONTACTEZ NOS CHEFS

Nos chefs sont prêts à vous aider et à répondre
à toutes vos questions !

Email: recipes@cosori.com

Toll-Free: (888) 402-1684

M-F: 9:00am - 5:00pm PT

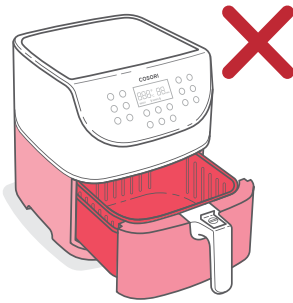
De notre part à tous chez Cosori,

Bonne cuisine !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Points de Sécurité



Ne touchez **pas** les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.



Appuyez **uniquement** sur le bouton de déverrouillage lorsque les paniers sont à plat sur un comptoir (ou toute autre surface plate et résistante à la chaleur).

La poignée est fixée au panier intérieur, et non au panier extérieur. Lorsque vous appuyez sur le bouton de déverrouillage, le panier extérieur **tombe**.



Ne bloquez **pas** les orifices de ventilation. De la vapeur chaude est relâchée à travers les sorties d'air. N'approchez ni vos mains ni votre visage de ces ouvertures.

Sécurité Générale

- **N'immergez pas** le compartiment ou la prise électrique de votre friteuse à air dans de l'eau ou un liquide.
- Surveillez étroitement les enfants lorsqu'ils s'approchent de votre friteuse à air.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il est éteint et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de démonter ou remonter des pièces.
- **N'utilisez pas** votre friteuse à air si celle-ci est endommagée, ne fonctionne pas ou si le câble ou la prise sont endommagés. Contactez le Support Client (page 36).
- **N'utilisez pas** de pièces de rechange ou accessoires de remplacement, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- **N'utilisez pas** votre friteuse à air à l'extérieur.
- **N'installez pas** votre friteuse à air sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques ou dans un four chaud.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez votre friteuse à air (ou lorsque vous retirez les paniers) si celle-ci contient de l'huile ou un autre liquide chaud.
- **Ne nettoyez pas** avec des tampons abrasifs. Des fragments de métal pourraient se détacher et entrer en contact avec les parties électriques, provoquant ainsi un risque de choc électrique.
- **N'installez pas** d'objets sur votre friteuse à air. Rangez **rien** à l'intérieur de votre friteuse à air.
- Votre friteuse à air est conçue pour un usage domestique et peut ne **pas** être sûre pour un usage commercial.
- Utilisez **uniquement** votre friteuse à air dans les conditions indiquées dans ce mode d'emploi.

Lors de la Cuisson

- Une friteuse à air fonctionne uniquement à l'air. **Ne remplissez jamais** les paniers d'huile ou de gras.
- **N'utilisez jamais** votre friteuse à air si les paniers ne sont **pas** en place.
- **Ne placez pas** d'aliments trop gros ou ustensiles métalliques à l'intérieur de votre friteuse à air.
- **Ne placez pas** de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou matériaux similaires à l'intérieur de votre friteuse à air. Vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier aluminium.
- **Ne mettez jamais** de papier sulfurisé ou de papier de cuisson à l'intérieur sans aliments au-dessus.

La circulation de l'air peut provoquer un soulèvement du papier, qui entrera alors en contact avec les résistances chauffantes.

- Utilisez **toujours** des récipients résistants à la chaleur. Soyez particulièrement prudent si vous utilisez des récipients qui ne sont ni en métal ni en verre.
- Conservez votre friteuse à air loin des matériaux inflammables (rideaux, nappes, etc). Utilisez sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et loin des sources de chaleur ou de liquides.
- Si vous constatez la présence de fumée noire, débranchez immédiatement votre friteuse à air, car les aliments sont en train de brûler. Attendez que la fumée se disperse avant de retirer les paniers.
- **Ne laissez pas** votre friteuse sans surveillance pendant l'utilisation.

Prise et Câble Électrique

- Votre friteuse est équipée d'une prise électrique polarisée (une fiche est plus large que l'autre), qui s'insère dans la prise polarisée d'un seul côté. Si la prise ne rentre pas, tournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, ne l'utilisez pas la prise dans cette prise. **Ne modifiez pas** la prise, d'aucune manière que ce soit.
- **Ne laissez pas** le câble d'alimentation électrique (ou une rallonge) pendre sur un bord de table ou sur le plan de travail de la cuisine, ni toucher de surfaces chaudes.

REMARQUE: Cette friteuse utilise un câble d'alimentation électrique court, ce qui réduit le risque d'emmêlement ou de trébuchement. Utilisez des rallonges électriques avec prudence. L'indice électrique de la rallonge doit être d'une valeur égale à celui de la friteuse (page 2).

Champs Électromagnétiques (CEM)

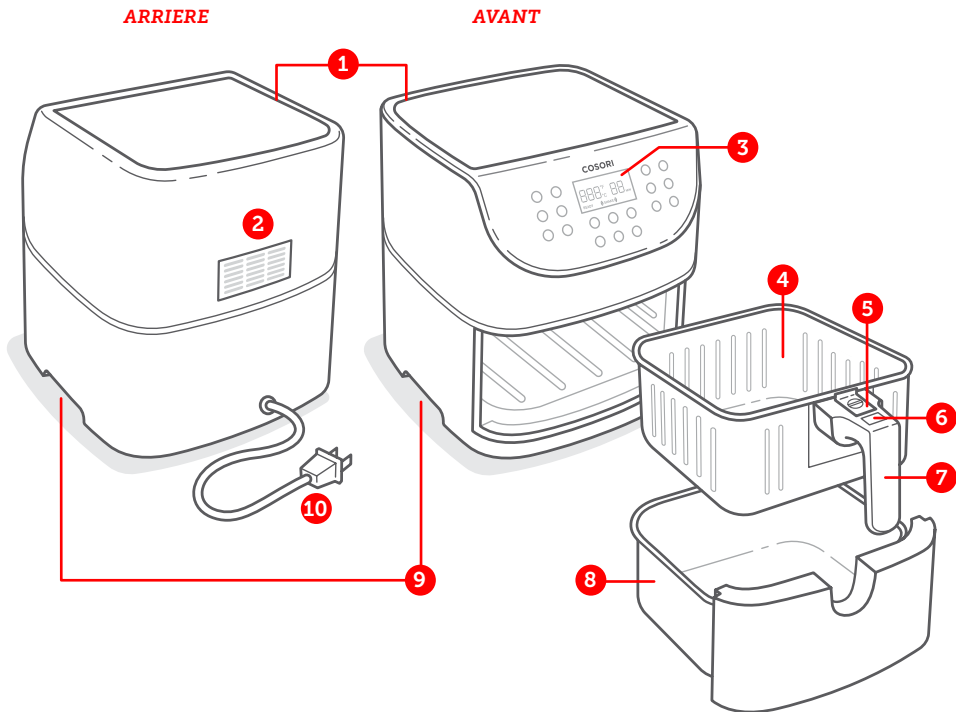
La Friteuse à Air Cosori est conforme aux normes sur les champs électromagnétiques (CEM). Si elle est utilisée correctement et selon les instructions indiquées dans ce mode d'emploi, l'utilisation de la friteuse est sûre sur la base des connaissances scientifiques disponibles à ce jour.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FR CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre Friteuse à Air Cosori fonctionne sur une technologie de circulation de l'air permettant de cuisiner sans huile pour une cuisson rapide et des aliments croustillants et délicieux contenant 75% moins de calories que les friteuses traditionnelles. Avec ses commandes à une touche et un design aussi intuitif que sûr, la Friteuse à Air Cosori est la star de votre cuisine.

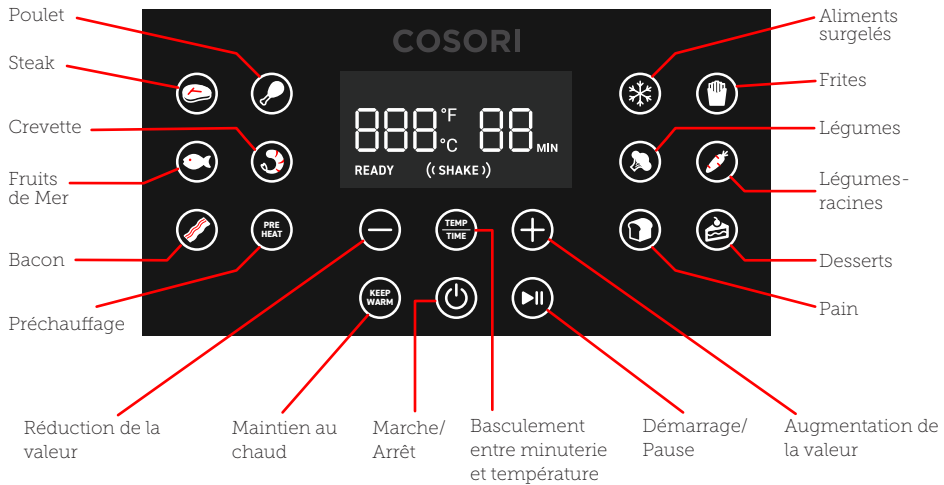
Schéma de la Friteuse à Air



- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Entrée d'Air | 6. Bouton de Déverrouillage du Panier |
| 2. Sortie d'Air | 7. Poignée du Panier |
| 3. Écran de Contrôle | 8. Panier Extérieur |
| 4. Panier Intérieur | 9. Compartiment Poignées |
| 5. Protège-Bouton à Glissière | 10. Cordon d'Alimentation |

AFFICHAGE

FR



REMARQUE:

- Pour augmenter et diminuer la minuterie ou la température, appuyez et maintenez les boutons + ou -.
- Lorsque vous appuyez sur un bouton pour utiliser un programme, le bouton devient bleu pour indiquer qu'il est actif. [Figure 1.1]

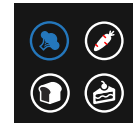
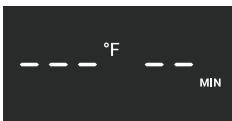
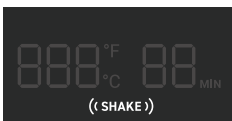


Figure 1.1

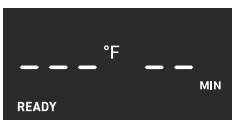
AFFICHAGE DES MESSAGES



Le programme de cuisson est terminé



Rappel de secouer ou retourner les aliments



La friteuse à air préchauffée et prête à démarrer la cuisson

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Installation

1. Retirez tout l'emballage de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires.
2. Tirez sur la poignée pour retirer les paniers.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier pour séparer le panier intérieur du panier extérieur.
 - Séparez les paniers **uniquement** après la cuisson. Servez les aliments puis lavez les paniers.
 - La protection de bouton protège le bouton de déverrouillage contre les appuis accidentels. Faites glisser le cache de protection vers l'avant pour appuyer sur le bouton de déverrouillage. [Figure 2.1]
 - **N'appuyez jamais** sur le bouton de déverrouillage lorsque vous portez les paniers.
 - Appuyez **uniquement** sur le bouton de déverrouillage lorsque les paniers sont à plat sur un plan de travail (ou toute autre surface plate et résistante à la chaleur).
 - La poignée est fixée au panier intérieur, et non au panier extérieur. [Figure 2.2] Lorsque vous appuyez sur le bouton de déverrouillage, le panier extérieur **tombe**.
4. Lavez les deux paniers soit à l'aide de produit vaisselle ou d'une éponge non abrasive.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec un torchon.
6. Remettez les paniers à l'intérieur de la friteuse à air.
7. Placez la friteuse à air sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur loin des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (par exemple des murs ou placards).
8. Laissez une distance de 13cm (5 pouces) derrière et au-dessus de la friteuse à air. [Figure 2.3] Laissez suffisamment d'espace pour retirer les paniers.

REMARQUE: Pour commander des pièces de remplacement, veuillez contacter notre Support Client (page 36).

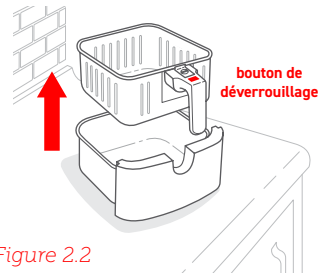


Figure 2.2

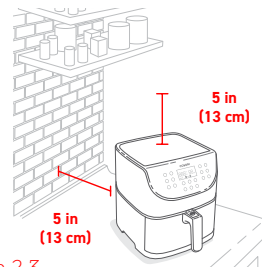


Figure 2.3

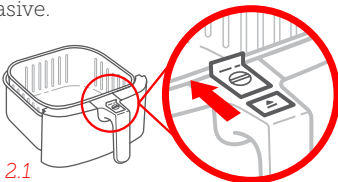



Figure 2.1

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR


FR

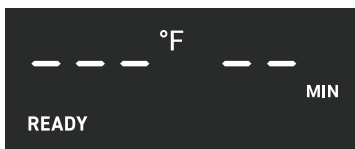
Préchauffage

Nous conseillons de préchauffer avant de placer les aliments dans la friteuse, à moins que votre friteuse à air ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuiront pas complètement sans préchauffage.

1. Branchez l'appareil. Appuyez sur  pour allumer la friteuse à air.
2. Appuyez sur **Preheat**. L'écran affiche « **400°F** » et « **5 MIN** ».
3. Vous pouvez aussi appuyer sur les boutons **+** ou **-** pour changer la température. Le temps s'ajustera automatiquement.

Température	Temps
205°C / 400°F	5 minutes
199°C / 390°F	5 minutes
193°C / 380°F	5 minutes
188°C / 370°F	4 minutes
182°C / 360°F	4 minutes
177°C / 350°F	4 minutes
171°C / 340°F	4 minutes
166°C / 330°F et plus bas	3 minutes

4. Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage.
5. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse à air émettra 3 « bip ». Puis l'écran affichera :



FR Cuisson à l'Air

- **Ne** placez **aucun** objet au-dessus de votre friteuse à air. Ceci pourrait gêner la circulation de l'air et entraîner de mauvais résultats de cuisson. [Figure 3.1]
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse à huile. **Ne** remplissez **pas** le récipient d'huile, de gras ou de liquide.

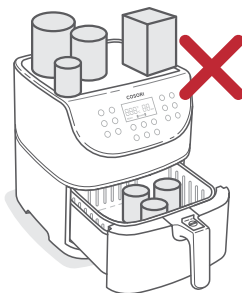


Figure 3.1

Programmation

- Vous pouvez personnaliser la minuterie (1-60 minutes) ainsi que la température (77°-205°C / 170°-400°F), sauf mention contraire.
- Les résultats peuvent varier.
- Consultez notre Guide de Référence et Livre de Recettes pour obtenir les programmes recommandés pour les meilleurs résultats possibles.

Programme	Symbole	Température par Défaut	Temps par Défaut	Rappel : Secouer ?*
Steak		205°C / 400°F°	6 minutes	-
Poulet		193°C / 380°F	25 minutes	-
Fruits de Mer		177°C / 350°F	8 minutes	-
Crevette		188°C / 370°F	6 minutes	((SHAKE))
Bacon		160°C / 320°F	8 minutes	-
Aliments Surgelés		177°C / 350°F	10 minutes	((SHAKE))
Frites**		193°C / 380°F	25 minutes	((SHAKE))
Légumes		149°C / 300°F	10 minutes	((SHAKE))
Légumes-Racines		205°C / 400°F°	12 minutes	((SHAKE))
Pain		160°C / 320°F	8 minutes	-
Desserts		149°C / 300°F	30 minutes	-
Préchauffage		205°C / 400°F°	5 minutes	-
Maintien au Chaud		77°C / 170°F°	5 minutes	-

* Voir **Secouer les Aliments** (page 30)

** Voir **Guide de Cuisson** (page 31) pour plus de conseils concernant la cuisson des frites.

L'utilisation d'un programme est la manière la plus simple de cuire à l'air. Les programmes contiennent la durée et la température idéales pour la cuisson de certains aliments.

1. **Préchauffez votre friteuse à air** (voir page 27).
2. Lorsque votre friteuse à air affiche « **READY** », ajoutez les aliments au panier.
3. Sélectionnez un programme de cuisson (voir page 28).
4. Vous pouvez aussi personnaliser la température et la durée de cuisson.

REMARQUE: Vous pouvez modifier ces paramètres à tout moment au cours de la cuisson.

- a. Appuyez une fois sur **Temp/Time**. La température clignote sur l'écran. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour modifier la température (entre 77°-205°C / 170°-400°F).
 - b. Appuyez sur **Temp/Time** une seconde fois. La durée clignote sur l'affichage. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour modifier la durée (entre 1 et 60 minutes).
5. Appuyez sur **▶||** pour démarrer la cuisson à l'air.
 6. Lorsque vous utilisez des programmes, le rappel de déplacement et retour de l'aliment apparaît à la moitié du temps de cuisson. La friteuse à air émettra un « bip » et « **((SHAKE))** » clignotera sur l'écran. Suivez ces étapes :
 - a. Retirez les paniers de la friteuse à air, en faisant attention à la vapeur chaude. La friteuse à air mettra la cuisson en mode « pause » automatiquement. L'affichage s'éteindra jusqu'à ce que les paniers soient remis en place.

- b. Secouez ou retournez les aliments. Prenez garde à ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage.
- c. Remplacez les paniers dans la friteuse à air.

REMARQUE: Voir **Secouer les Aliments** page 30.

7. La friteuse à air émettra 3 « bip » lorsque la cuisson sera terminée. L'écran affichera :



8. Vous pouvez aussi appuyer sur **Keep Warm**. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour modifier la durée (entre 1 et 60 minutes).
9. Retirez les paniers de la friteuse à air en faisant attention à la vapeur chaude.
10. Retirez le panier intérieur du panier extérieur pour servir les aliments. Lorsque vous séparez les paniers :
 - a. Assurez-vous que les paniers sont posés sur une surface plane.
 - b. Prenez garde qu'aucune huile ou gras ne se soit accumulé sur le panier extérieur. Pour éviter les éclaboussures, retirez l'huile avant de remettre le panier intérieur en place. [Figure 4.1]
11. Laissez refroidir avant de laver.

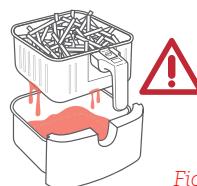


Figure 4.1

Cuisson à l'Air Manuelle

1. **Préchauffez votre friteuse à air** (voir page 27).
2. Lorsque votre friteuse à air affiche « **READY** », ajoutez les aliments aux paniers.
3. Programmez la température et la minuterie.

REMARQUE: Vous pouvez modifier ces paramètres à tout moment au cours de la cuisson.

- a. Appuyez une fois sur **Temp/Time**. La température clignote sur l'écran. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour modifier la température (entre 77°-205°C / 170°-400°F).
 - b. Appuyez sur **Temp/Time** une seconde fois. La durée clignote sur l'affichage. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour modifier la durée (entre 1 et 60 minutes).
4. Appuyez sur **▶||** pour démarrer la cuisson à l'air.

REMARQUE:

- Lors d'une cuisson manuelle, il n'y a pas de rappel de retournement des aliments. Vous devez mélanger ou retourner les aliments appropriés.
 - Si vous souhaitez mettre le rappel en route, sélectionnez un programme contenant le rappel (voir **Programmation**, page 28) et modifiez le temps et la température désirés.
5. La friteuse à air émettra 3 « bip » une fois la cuisson terminée. L'écran affichera :
 6. Vous pouvez aussi appuyer sur **Keep Warm**. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour changer la minuterie (entre 1 et 60 minutes).

7. Retirez les paniers de la friteuse à air, en faisant attention à la vapeur chaude.
8. Retirez le panier intérieur du panier extérieur pour servir les aliments. Lorsque vous séparez les paniers :
 - a. Assurez-vous que les paniers reposent sur une surface plane.
 - b. Vérifiez l'absence d'huile chaude ou de gras sur le panier extérieur. Pour éviter les éclaboussures, retirez l'huile avant de remettre le panier intérieur en place.
9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Secouer les Aliments

Comment Secouer les Aliments

- En cours de cuisson, retirez les paniers de la friteuse à air et secouez ou retournez les aliments. Prenez garde à ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage.
- Lorsque vous retirez les paniers, la friteuse à air se mettra automatiquement en mode pause. Par mesure de sécurité, l'affichage s'éteindra jusqu'à ce que les paniers soient remis en place.
- La cuisson reprendra automatiquement lorsque vous remettrez les paniers en place.
- Évitez de secouer pendant plus de 30 secondes, car la friteuse à air pourrait refroidir.

Quels Aliments Secouer

- Les petits aliments empilés tels que les frites ou croquettes ont généralement besoin d'être secoués.
- Si vous ne les secouez pas, les aliments peuvent ne pas être croustillants ou cuits de manière égale.

Quels Aliments Secouer (suite.)

- Vous pouvez retourner d'autres types d'aliments tels que les steaks pour assurer une cuisson uniforme.

Quand Secouer

- Secouez une fois à mi-cuisson, ou plus souvent si vous le désirez.
- Certains programmes utilisent le système de rappel (voir **Programmation**, page 28).

Rappel de Retournement d'Aliments

- Le rappel de retournement vous alertera par 5 « bips » et l'affichage « ((SHAKE)) » clignotera sur l'écran.
- Si vous ne retirez pas les paniers, le système de rappel émettra de nouveaux « bips » après 1 minute et l'écran affichera un « ((SHAKE)) » fixe.
- Le système de rappel s'éteindra une fois les paniers retirés.

Guide de Cuisson

Sur-Remplissage

- Si le panier est trop rempli, les aliments cuiront de manière non uniforme. *[Figure 5.1]*
- **Ne bourrez pas** le panier.



Figure 5.1

Utilisation d'Huile

- Ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. Utilisez un maximum de 2 cuillères à soupe d'huile.
- Les aérosols d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile uniformément sur tous les aliments.

Frites

- Ajoutez ½ à 1 cuillère à soupe d'huile pour les rendre croustillantes.
- Lorsque vous faites des frites à partir de pommes de terre crues, faites tremper les frites crues dans l'eau pendant 15 minutes avant de les cuire, pour éliminer l'amidon. Tamponnez avec un papier absorbant avant d'ajouter l'huile.
- Pour un résultat plus croustillant, coupez les frites fines avant de les cuire.
- Coupez les frites crues plus petites pour un résultat plus croustillant. Essayez de couper en bandes de ¼ de pouce par 3 pouces (0,6 cm par 7,6 cm).

Conseils Alimentaires

- Vous pouvez cuire tous les aliments surgelés ou produits alimentaires susceptibles d'être cuits au four.
- Pour faire des gâteaux, tartes ou plats fourrés, placez les aliments dans un plat résistant à la chaleur avant de les introduire les paniers.
- La cuisson à l'air des aliments riches en gras provoque une coulée de gras dans le fond des paniers. Pour éviter l'apparition de fumée lors de la cuisson, videz le gras après chaque cuisson.
- Les aliments marinés créent des éclaboussures et une fumée excessive. Tamponnez ces aliments à l'aide d'un papier absorbant avant de les cuire à l'air.

REMARQUE: Pour en savoir plus sur la cuisine de Cosori, consultez notre Livre de Recettes et Conseils du Chef.

Plus de Fonctions

Changer l'Unité de Température

- Appuyez et maintenez le bouton **Temp/Time** pendant 3 secondes.
 - La friteuse à air émettra un « bip », et l'unité de température changera de Fahrenheit à Celsius.
 - Répétez l'opération pour retourner en Fahrenheit.

Pause

- Pour arrêter la cuisson temporairement, appuyez sur ►||. La friteuse à air arrêtera de chauffer, et ►|| clignotera jusqu'à ce que vous pressiez sur le bouton ►|| pour reprendre la cuisson.
 - Après 30 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteindra.
 - Cette fonction vous permet d'arrêter temporairement la cuisson sans retirer les paniers de la friteuse à air.

Reprise Automatique de la Cuisson

- Si vous retirez les paniers, la friteuse à air arrêtera temporairement la cuisson. L'affichage s'éteindra temporairement par mesure de sécurité.
- Lorsque vous replacez les paniers, la friteuse à air reprend automatiquement la cuisson sur la base du programme précédent.

Arrêt Automatique

- Si la friteuse à air n'offre pas de programmes de cuisson active. Après 3 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteint.

Protection Contre la Surchauffe

- Si la friteuse à air surchauffe, elle s'éteint automatiquement par mesure de sécurité.
- Laissez la friteuse à air refroidir avant de la réutiliser.

REMARQUE:

- Nettoyez la friteuse à air après chaque utilisation.
- Recouvrir le panier extérieur de papier aluminium peut faciliter le nettoyage.

1. Débranchez la friteuse à air pour lui permettre de refroidir complètement avant de la nettoyer. Retirez les paniers pour un refroidissement plus rapide.
2. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon humide.
3. Les paniers peuvent passer au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi laver les paniers à l'eau savonneuse chaude et une éponge non abrasive. Laissez tremper si nécessaire.

REMARQUE: Les paniers sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et matériaux de nettoyage abrasifs.

4. Pour la graisse difficile :
 - a. Dans un petit bol, mélangez $\frac{1}{2}$ (118 mL) tasse de bicarbonate de soude et quelques cuillères à soupe d'eau (1 tbsp = 15 mL) jusqu'à l'obtention d'une pâte.
 - b. Étalez la pâte sur les paniers avec une éponge et frottez. Laissez reposer le panier pendant 15 minutes avant de rincer.
 - c. Lavez les paniers à l'eau et au savon avant utilisation.

5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air à l'aide d'une éponge légèrement humide et non abrasive ou d'un chiffon. **Ne pas** plonger dans l'eau. *[Figure 6.1]*

6. Si nécessaire, nettoyez le serpentin chauffant pour enlever les restes de nourriture.

7. Séchez avant utilisation.

REMARQUE: Assurez-vous que le serpentin chauffant est sec avant d'allumer la friteuse à air.

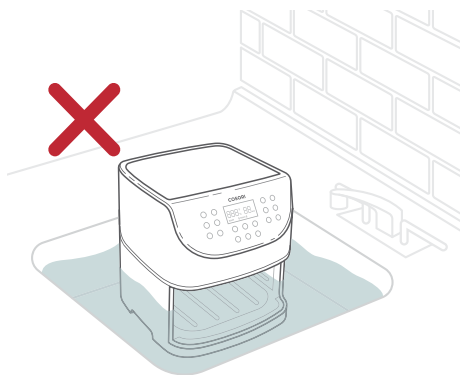


Figure 6.1

Problème	Solution Possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Insérez les paniers correctement dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits.	Placez des portions d'aliments plus petites dans le panier intérieur. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas suffisamment cuits.
	Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les ingrédients empilés les uns sur les autres ou proches les uns des autres doivent être secoués en cours de cuisson (voir Secouer les Aliments , page 30).
Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson à l'air.	Asperger ou brosser les aliments avec une petite quantité d'huile peut augmenter leur croustillant (voir Guide de Cuisson , page 31).
Les frites ne sont pas cuites correctement.	Voir Frites , page 31.
Les paniers ne glissent pas correctement dans la friteuse à air.	Assurez-vous que le panier n'est pas trop rempli.
	Assurez-vous que le panier intérieur est correctement installé à l'intérieur du panier extérieur.
De la fumée blanche s'échappe de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche lors de la première utilisation. Ceci est normal.
	Assurez-vous que le récipient a été correctement nettoyé et n'est pas gras.
	Cuire des aliments gras provoquera une fuite dans le panier extérieur. Cette huile génèrera de la fumée blanche et les paniers chaufferont plus que la normale. Ceci est normal, et ne devrait pas affecter la cuisson. Manipulez les paniers avec prudence.
De la fumée sombre sort de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Les aliments brûlent. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer les paniers.
L'écran affiche Code Erreur "E1".	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez le Support Client (page 36).
L'écran affiche Code Erreur "E2".	Il doit y avoir un court-circuit dans le contrôleur de température. Contactez le Support Client (page 36).

INFORMATION DE GARANTIE

FR

Nom du Produit	Friteuse à Air Premium 5,5 Litres
Numéro du Modèle	CP158-AF
Garantie par Défaut Période	1 an
<i>Pour votre propre référence, nous vous recommandons fortement d'enregistrer votre numéro de commande et la date d'achat.</i>	
Date de l'achat	
Numéro de la commande	

TERMES ET POLITIQUE

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

Cosori remplacera tout produit jugé défectueux en raison de défauts de fabrication selon l'admissibilité. Les remboursements sont disponibles dans les 30 premiers jours de l'achat. Les remboursements ne sont disponibles que pour l'acheteur original du produit. Cette garantie s'étend uniquement à un usage personnel et ne s'étend pas à tout produit qui a été utilisé à des fins commerciales, de location ou tout autre usage pour lequel le produit n'est pas destiné. Il n'y a aucune garantie autre que les garanties expressément énoncées pour chaque produit.

Cette garantie est non transférable. Cosori n'est en aucun cas responsable des dommages, pertes ou inconvénients causés par une défaillance de l'équipement ou une négligence de l'utilisateur, un abus ou une utilisation non conforme au manuel d'utilisation ou toute sécurité, utilisation ou avertissement supplémentaire inclus dans l'emballage et le manuel du produit.

Cette garantie ne s'applique pas aux éléments suivants:

- Dommages causés par un abus, un accident, une altération, une mauvaise utilisation, une falsification ou un acte de vandalisme.
- Maintenance inadéquate.
- Dommages dans le transit de retour.
- Utilisation non supervisée par des enfants de moins de 18 ans.

Cosori et ses filiales n'assument aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation du produit autre que pour son utilisation prévue ou comme indiqué dans le manuel d'utilisation. Certains états n'autorisent pas cette exclusion ou limitation des pertes accessoires ou consécutives, de sorte que l'avertissement précédent peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre.

TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES, Y COMPRIS LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE LA GARANTIE LIMITÉE.

Garantie Supplémentaire de 1 an

Vous pouvez prolonger votre garantie d'un an d'une année supplémentaire. Connectez-vous sur www.cosori.com/warranty et entrez votre numéro de commande (par exemple, sur Amazon ou Houzz) dans les 14 premiers jours de votre achat pour enregistrer votre nouveau produit pour la garantie prolongée.

Si vous ne parvenez pas à fournir le numéro de commande de votre produit, veuillez saisir une courte note dans le champ du numéro de commande, ainsi que la date à laquelle vous avez reçu votre produit.

FR INFORMATION DE GARANTIE (SUITE.)

Produits Défectueux et Retours

Si votre produit s'avérait défectueux pendant la période de garantie spécifiée, veuillez contacter le Support Client à l'adresse **support@cosori.com** avec votre numéro de commande. **NE PAS** jeter votre produit avant de nous contacter. Une fois que notre équipe de Support Client a approuvé votre demande, veuillez retourner l'unité avec une copie de la facture et votre numéro de commande.

SUPPORT CLIENT

Nous sommes ici pour vous aider!

Si vous rencontrez des problèmes ou si vous avez des questions concernant votre nouveau produit, n'hésitez pas à contacter notre équipe de support client. Votre satisfaction est notre objectif!

Support Client

Arovast Corporation

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

Email: support@cosori.com

Numéro Vert: (888) 402-1684

Horaires de Travail

Lundi - Vendredi
9:00 am - 5:00 pm PT

* Veuillez avoir votre numéro de confirmation de commande prêt avant de contacter le Support Client.

MONTREZ-NOUS CE QUE VOUS CUISENEZ

Nous espérons que cela vous a été utile. Nous ne pouvons pas attendre pour voir vos beaux résultats, et nous pensons que vous voudrez partager des photos glamour! D'autres déjà dans la communauté attendent vos téléchargements: choisissez simplement votre plateforme de choix ci-dessous. Snap, mot dièse, et étiqueter, Cosori chef!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

Vous considérez quoi à cuisiner? De nombreuses idées de recettes sont disponibles, à la fois chez nous et dans la communauté Cosori.

PLUS DE PRODUITS DE COSORI

Enfin, si vous êtes satisfait de cette cocotte minute électrique, nous avons d'autres options pour vous. Consultez www.cosori.com pour obtenir une gamme de tous nos ustensiles de cuisine magnifiques et soigneusement conçus. Ils pourraient aussi trouver une place de choix dans votre cuisine!

ES

 ¡Gracias por
tu compra! 

(Esperamos que disfrutes de tu nueva freidora de aire tanto como nosotros.)



únete

al Grupo de Facebook Cosori Cooks Community
facebook.com/groups/cosoricooks



disfruta

de recetas semanales destacadas
Penny Plates | Quick Cuisines | Easy One-Pot



explora

nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



CONTACTA A NUESTROS CHEFS

Nuestros útiles chefs están listos para ayudarte con cualquiera de tus preguntas!

Email: recipes@cosori.com

Toll-Free: (888) 402-1684

M-F: 9:00am - 5:00pm PT

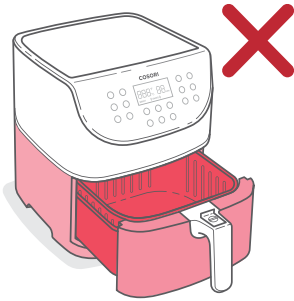
En nombre de todos nosotros en Cosori,

¡Feliz Comida!

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siempre sigue las precauciones de seguridad básicas cuando uses tu freidora de aire. Lee todas las instrucciones.

Puntos Clave de Seguridad

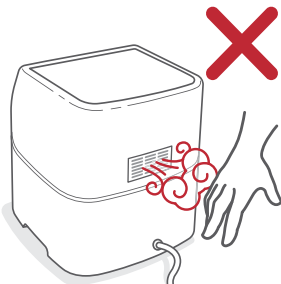


No toques las superficies calientes. Usa las asas.



Solo presiona el botón de liberación con las cestas apoyadas en un mesón plano (o en cualquier superficie resistente al calor).

El mango está unido a la cesta interior, **no** a la exterior. Cuando presiones el botón de liberación, la cesta exterior se soltará.



No bloquee las aberturas de ventilación. El vapor caliente es liberado a través de las salidas de aire. Mantén tus manos y cara lejos de las aberturas.

Seguridad en General

- **No** sumerjas tu freidora de aire mientras la estás usando.
- Supervisa de cerca a cualquier niño que se encuentre cerca de la freidora de aire.
- Desenchúfala mientras no está en uso y antes de limpiarla. Permite que se enfríe antes de desmontar las partes.
- **No** uses la freidora si está dañada, no funciona o si el cable de corriente está dañado. Contacta con el Servicio de Atención al Cliente (página 53).
- **No** uses partes de remplazo o accesorios de terceros ya que esto podría causar problemas.
- **No** uses la freidora de aire en el exterior.
- **No** coloques tu freidora de aire en una hornilla, cerca de una fuente de gas o en quemadores eléctricos, tampoco la debes colocar en un horno caliente.
- Ten cuidado cuando muevas tu freidora de aire (o cuando quites las cestas) en caso de que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **No** limpies con esponjas metálicas. Los fragmentos metálicos pueden romper las almohadillas y tocar las piezas eléctricas, creando riesgos de descargas eléctricas.
- **No** coloques nada sobre la freidora. **No** guardes nada dentro de la freidora.
- La freidora de aire está diseñada para uso doméstico y puede no ser segura para uso comercial.
- Solo debes usar tu freidora de aire como se indica en el manual.

Mientras Fríes con Aire

- Una freidora de aire funciona solo con aire caliente. **Nunca** llenes las cestas con aceite o grasa
- **Nunca** uses tu freidora de aire sin las cestas colocadas en su lugar.
- **No** coloques comidas demasiado grandes o utensilios de metal en tu freidora de aire.
- **No** coloques papel, cartón o plásticos no resistentes al calor en tu freidora de aire. Solo puedes utilizar papel para hornear.
- **Nunca** coloques papel para hornear en la freidora de aire sin colocarle comida encima. El aire puede causar que el papel se levante y toque las bobinas de calentamiento.

- **Siempre** usa contenedores a prueba de calor. Ten cuidado si usas contenedores que no son de metal o vidrio.
- Mantén tu freidora de aire lejos de cualquier material inflamable (cortinas, manteles, etc.). Usa la freidora en una superficie estable, plana y resistente al calor que esté lejos de cualquier fuente de calor o líquido.
- Desconecta tu freidora de aire si ves que sale humo negro. Esto indica que se está quemando la comida. Espera que el humo se disipe antes de quitar las cestas.
- **No** dejes tu freidora de aire desatendida mientras la usas.

Cable y Conector

- Tu freidora de aire tiene un conector polarizado (una pata es más ancha que la otra), el cual deberás colocar en una toma corriente polarizada solo de una forma. Si la pata no cabe en la toma, invierte el conector. Si todavía no cabe, no utilices ese enchufe. No alteres el enchufe de ninguna forma.
- **No** dejes que el cable de corriente (o cualquier extensión) cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.

NOTA: Esta freidora utiliza un cable de energía corto para reducir el riesgo de enredos o tropezos. Utiliza extensiones con cuidado. La clasificación eléctrica marcada en la extensión debe ser igual a la de la freidora (página 3).

Campos Electromagnéticos (EMF)

La freidora de aire Cosori cumple con todos los estándares en materia de campos electromagnéticos (EMF). Si se maneja correctamente y de acuerdo con las instrucciones en este manual del usuario, el dispositivo podrá ser utilizado, en base a la evidencia científica disponible en la actualidad.

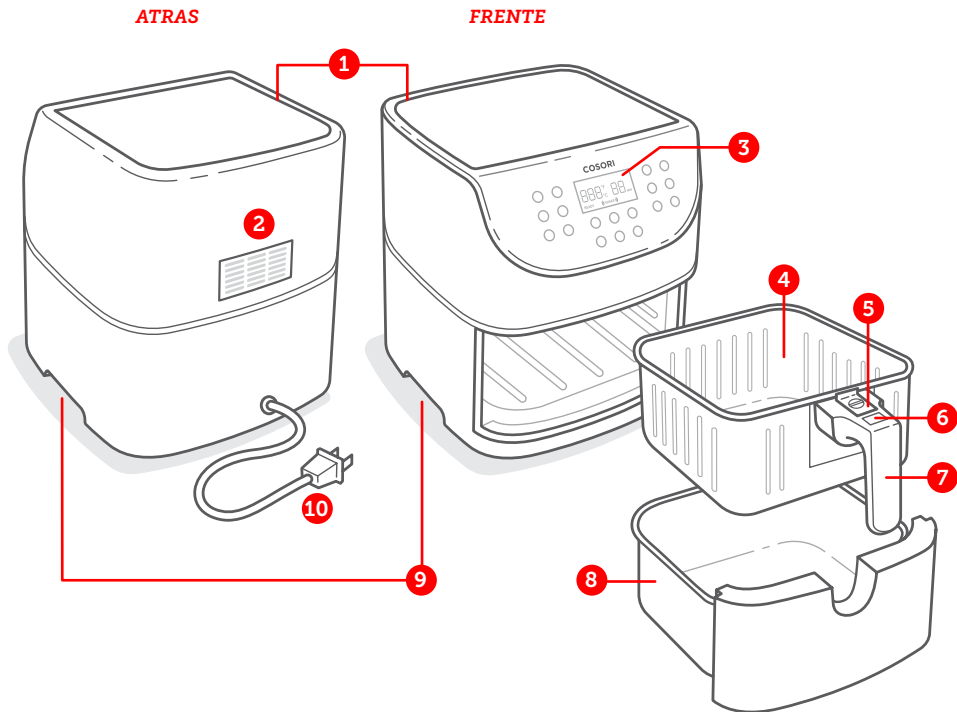
**GUARDA ESTAS
INSTRUCCIONES**

CONOCE TU FREIDORA DE AIRE

ES

Tu freidora de aire Cosori utiliza una tecnología de circulación de aire rápida de 360° para cocinar con poco o nada de aceite, para un alimento rápido, crujiente y delicioso con un 75% menos de calorías que las freidoras. Con controles fáciles de usar y un diseño intuitivo y seguro, la freidora de aire Cosori será la estrella de tu cocina.

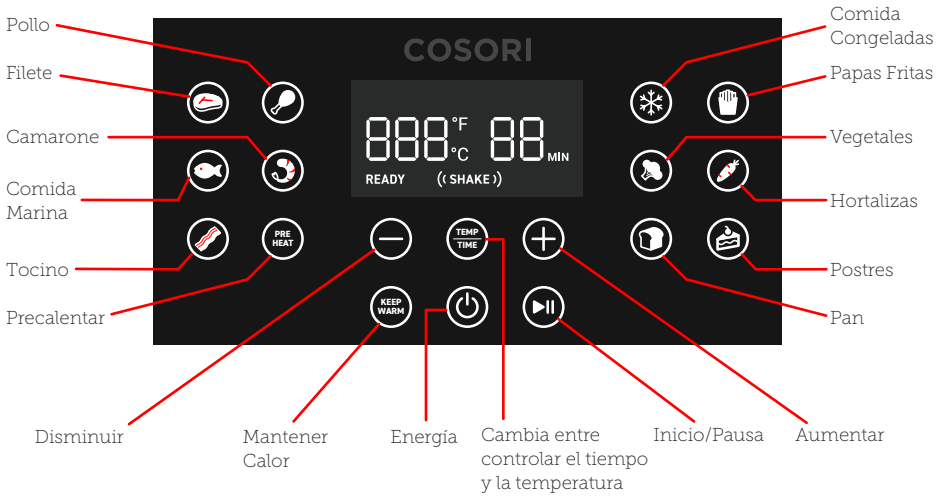
Diagrama de la Freidora de Aire



- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Entrada de Aire | 6. Botón de Liberación de la Cesta |
| 2. Salida de Aire | 7. Manija de la Cesta |
| 3. Pantalla de Control | 8. Cesta Externa |
| 4. Cesta Interna | 9. Manijas de Agarre |
| 5. Protector de Botón Deslizable | 10. Cable de Alimentación |

PANTALLA

ES



NOTA:

- Para aumentar o bajar el tiempo o la temperatura, presiona los botones + o - .
- Cuando presionas un botón para usar una función o programa, este se pondrá de color azul para demostrar que está activo. [Figura 1,1]

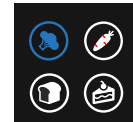
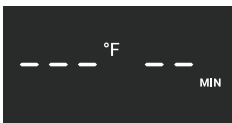


Figura 1,1

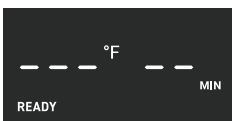
MENSAJES EN PANTALLA



El programa de cocción ha terminado



Recordatorio de agitar o voltear la comida



La Freidora de Aire está precalentada y lista para comenzar a cocinar

ANTES DEL PRIMER USO

ES

Configurando

1. Elimine todo el paquete de la freidora de aire, incluyendo cualquier etiqueta temporal.
2. Tire del asa para quitar las cestas.
3. Presione el Botón de Liberación de Cesta para separar la cesta interior de la exterior.
 - Separa las cestas solo después de cocinar para servir la comida y lavar las cestas.
 - El protector de botón protege el botón de liberación de que se presione accidentalmente. Deslice el protector hacia adelante para presionar el botón de liberación. [Figura 2,1]
 - **Nunca** presiones el botón de liberación mientras las cestas estén dentro.
 - **Solo** presiona el botón de liberación con las cestas apoyadas en un mesón plano (o en cualquier superficie resistente al calor).
 - El mango está unido a la cesta interior, no a la exterior. [Figura 2.2] Cuando presiones el botón de liberación, la cesta exterior se soltará.
4. Lave ambas cestas utilizando un lavavajillas o una esponja no abrasiva.
5. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño ligeramente húmedo. Seque con una toalla.
6. Coloque las cestas de nuevo en la freidora de aire.
7. Coloque la freidora de aire en una superficie estable y resistente al calor, lejos de cualquier área que pueda dañarse por el vapor (como paredes o armarios).
8. Deje 5 pulgadas (13 cm) de espacio detrás y encima de la freidora de aire. [Figura 2,3] Deje suficiente espacio para remover las cestas.

NOTA: Para ordenar partes de remplazo, contacte con nuestro Customer Support (página 53).

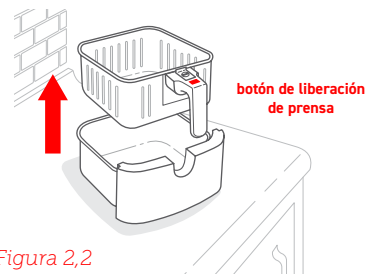


Figura 2,2

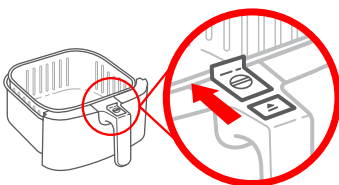


Figura 2,1

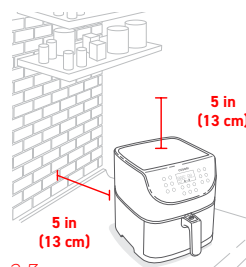



Figura 2,3

USANDO TU FREIDORA DE AIRE


ES

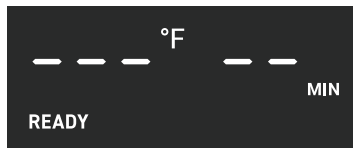
Pre calentando

Recomendamos precalentar antes de colocar cualquier comida en la freidora de aire, a menos que la freidora de aire ya esté caliente. La comida no se cocinará bien sin que se precaliente.

1. Conéctala. Presiona el  para encender la freidora de aire.
2. Presiona **Preheat**. La pantalla mostrará **"400°F"** y **"5 MIN"**.
3. Opcionalmente, presiona los botones **+** o **-** para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará automáticamente.

Temperatura	Hora
205°C / 400°F	5 minutos
199°C / 390°F	5 minutos
193°C / 380°F	5 minutos
188°C / 370°F	4 minutos
182°C / 360°F	4 minutos
177°C / 350°F	4 minutos
171°C / 340°F	4 minutos
166°C / 330°F y por debajo	3 minutos

4. Presiona  para comenzar a precalentar.
5. Cuando se haya realizado el precalentamiento, la freidora de aire emitirá un pitido 3 veces. La pantalla mostrará:



Friendo con Aire

- **No** coloques nada sobre la freidora. Esto interrumpe el flujo de aire y causa malos resultados al freír. [Figura 3,1]
- Una freidora de aire no es una freidora convencional. **No** llenes el recipiente con aceite, grasas para freír o cualquier otro líquido.

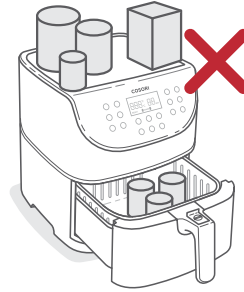


Figura 3,1

ES

Ajustes Predefinidos

- Puedes personalizar el tiempo (1-60 minutos) y la temperatura (77°C-205° C / 170°F-400° F), a menos que se indique lo contrario.
- Los resultados pueden variar.
- Consulta nuestra Guía de referencia y el Libro de recetas para obtener una guía sobre cómo personalizar los preajustes para obtener resultados perfectos.

Preajuste	Símbolo	Temperatura Predeterminada	Tiempo Predeterminado	¿Recordar Agitar?*
Filete		205°C / 400°F	6 minutos	-
Pollo		193°C / 380°F	25 minutos	-
Comida Marina		177°C / 350°F	8 minutos	-
Camarones		188°C / 370°F	6 minutos	((SHAKE))
Tocino		160°C / 320°F	8 minutos	-
Comida Congelada		177°C / 350°F	10 minutos	((SHAKE))
Papas Fritas**		193°C / 380°F	25 minutos	((SHAKE))
Vegetales		149°C / 300°F	10 minutos	((SHAKE))
Hortalizas		205°C / 400°F	12 minutos	((SHAKE))
Pan		160°C / 320°F	8 minutos	-
Postres		149°C / 300°F	30 minutos	-
Precalear		205°C / 400°F	5 minutos	-
Mantener Calor		77°C / 170°F	5 minutos	-

* Ver **Agitar Comida** (página 47).

** Ver **Guía de Cocción** (página 48) para más consejos sobre cómo freír patatas al vapor.

Programas Preestablecidos de Freído de Aire

ES

Usar un ajuste preestablecido es la forma más fácil de freír con aire. Los preajustes se programan con tiempos y temperaturas ideales para cocinar ciertos alimentos.

1. **Precalienta tu freidora de aire** (ver página 44).
2. Cuando la freidora de aire muestre "**READY**", agrega comida a las cestas.
3. Selecciona un programa de cocción preestablecido (ver página 45).
4. Opcionalmente, personaliza la temperatura y el tiempo.

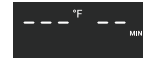
NOTA: Puedes hacer esto en cualquier momento durante la cocción.

- a. Presiona **Temp/Time** una vez. La temperatura parpadeará en la pantalla. Presiona los botones **+** o **-** para cambiar la temperatura (entre 77° - 205° C / 170° - 400° F).
 - b. Presiona **Temp/Time** una segunda vez. El tiempo parpadeará en la pantalla. Presione los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (entre 1 y 60 minutos).
5. Presiona **▶||** para comenzar a freír con aire.
 6. Al usar algunos ajustes preestablecidos, el recordatorio de que agite la cesta aparecerá a la mitad del tiempo de cocción. La freidora de aire sonará cinco veces y "**((SHAKE))**" aparecerá en la pantalla. Sigue estos pasos:
 - a. Saca las cestas de la freidora de aire, teniendo cuidado con el vapor caliente. La freidora de aire se pausará automáticamente. Después el dispositivo se apagará hasta que coloques las cestas de nuevo.
 - b. Agita o dale la vuelta a la comida. Cuidate de no pulsar el botón para liberar las cestas.

- c. Pon las cestas de nuevo en la freidora.

NOTA: Ver **Shaking Food** en la página 47.

7. La freidora emitirá un pitido tres veces al finalizar. La pantalla mostrará:



8. Opcionalmente, presiona **Keep Warm**. Presiona los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (entre 1 y 60 minutos).
9. Saca las cestas de la freidora, teniendo cuidado con el vapor caliente.
10. Retira la cesta interior de la cesta exterior para servir la comida. Al separar cestas:
 - a. Asegúrate de que las cestas descansen sobre una superficie plana.
 - b. Debes estar pendiente del aceite caliente o la grasa que se recolecten en la canasta exterior. Para evitar salpicaduras, drena el aceite antes de reemplazar la canasta interior. [Figura 4,1]
11. Deja que enfíe antes de limpiar.

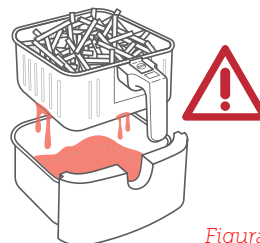


Figura 4,1

Manual de la Freidora de Aire

1. **Precalienta tu freidora de aire** (ver página 44).
2. Cuando la freidora de aire muestre **"READY"**, agrega comida a las cestas.
3. Establece el tiempo y la temperatura.

NOTA: Puedes hacer esto en cualquier momento durante la cocción.

- a. Presiona **Temp/Time** una vez. La temperatura parpadeará en la pantalla. Presiona los botones **+** o **-** para cambiar la temperatura (entre 77°-205° C / 170°-400° F).
 - b. Presiona **Temp/Time** una segunda vez. El tiempo parpadeará en la pantalla. Presione los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (entre 1 y 60 minutos).
4. Presiona **▶||** para comenzar a freír con aire.

NOTA:

- Cuando estés friendo manualmente, no habrá un Recordatorio de Agitar. Todavía debes sacudir o voltear las comidas apropiadas.
 - Si deseas que se muestre el recordatorio de Agitar, selecciona un programa predeterminado con el recordatorio (ver **Ajustes Predefinidos**, página 45) y cambia el tiempo y la temperatura como desees.
5. La freidora emitirá un pitido tres veces al finalizar. La pantalla mostrará:



6. Opcionalmente, presiona **Keep Warm**. Presiona los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (entre 1 y 60 minutos).

7. Saca las cestas de la freidora, teniendo cuidado con el vapor caliente.
8. Retira la cesta interior de la cesta exterior para servir la comida. Al separar cestas:
 - a. Asegúrate de que las cestas descansen sobre una superficie plana.
 - b. Debes estar pendiente del aceite caliente o la grasa que se recolecten en la canasta exterior. Para evitar salpicaduras, drena el aceite antes de reemplazar la canasta interior.
9. Deja que enfíe antes de limpiar.

ES

Agitar Comida

Cómo Agitar

- Durante la cocción, sacas las cestas de la freidora y agita o voltea la comida. Ten cuidado de no presionar el botón de liberación de la cesta.
- Cuando saques las cestas, la freidora detendrá la cocción automáticamente. Como característica de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se reemplacen las cestas.
- Cuando reemplaces las cestas, la cocción se reanudará automáticamente.
- Evita realizar sacudidas durante más de 30 segundos, ya que la freidora puede comenzar a enfriarse.

Qué Agitar

- Los alimentos pequeños que están apilados por lo general necesitarán sacudidas, como papas fritas o nuggets.
- Sin agitar, los alimentos podrían no estar crujientes o cocidos uniformemente.

Qué Agitar (cont.)

ES

- Puedes voltear otros alimentos, como bistecs, para asegurar un dorado uniforme.

Cuándo Agitar

- Agita a la mitad de la cocción o más veces si así lo deseas.
- Ciertos preajustes tienen un recordatorio de Agitación (ver **Ajustes Predefinidos**, página 45).

Recordatorio de Agitado

- El Recordatorio de Agitado te alertará con 5 pitidos, y aparecerá “((SHAKE))” parpadeando en la pantalla.
- Si no quitas las cestas, el recordatorio de agitado volverá a emitir un pitido después de 1 minuto y la pantalla mostrará un sólido “((SHAKE))”.
- El Recordatorio de Agitado desaparecerá una vez saques las cestas.

Guía de Cocción

Sobrellenado

- Si la cesta está demasiado llena, la comida se cocinará de manera desigual. *[Figura 5,1]*
- **No** empaques la comida.



Figura 5,1

Usando Aceite

- Agregar una pequeña cantidad de aceite a tu comida la hará más crujiente. No uses más de 2 cucharadas de aceite.
- Los aceites en aerosol son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a todos los alimentos.

Papas Fritas

- Añade media cucharada de aceite para que queden crujientes.
- Cuando prepares papas fritas con papas crudas, remoja las papas crudas por 15 minutos para remover el almidón antes de freír. Sécalas con una toalla antes de agregar el aceite.
- Corta las papas sin cocinar para obtener resultados más crujientes.
- Corte las papas crudas más pequeñas para obtener resultados más crujientes. Intente cortar en tiras de ¼ de pulgada por 3 pulgadas (0.6 cm por 7.6 cm).

Guía de Cocción (cont.)

ES

Consejos Alimenticios

- Puedes freír con aire alimentos congelados o productos que se puedan hornear.
- Para hacer pasteles, tortas o cualquier alimento con relleno o rebozado, coloque los alimentos en un recipiente a prueba de calor antes de colocarlos en las cestas.
- El freír con aire alimentos altos en grasa hará que la grasa gotee al fondo de las cestas. Para evitar el exceso de humo mientras se cocinas, vierte la grasa derramada después de cocinar.
- Los alimentos líquidos marinados crean salpicaduras y exceso de humo. Intenta secar estos alimentos secos antes de freír con aire.

NOTA: Para más de Cosori Kitchen, consulta nuestro libro de recetas y sugerencias del Chef.

Más Funciones

Cambiar de Unidades de Temperatura

- Presiona **Temp/Time** por 3 segundos.
 - La freidora de aire emitirá 1 pitido y las unidades de temperatura cambiarán de Fahrenheit a Celsius.
 - Repite si deseas volver a Fahrenheit.

Pausar

- Presiona **▶||** para pausar la cocción. La freidora de aire dejará de calentar y **▶||** parpadeará hasta que presiones **▶||** para reanudar la cocción.
 - Tras 30 minutos de inactividad, la freidora se apagará.
 - Esta función te permite pausar la cocción sin sacar las cestas de la freidora de aire.

Restaurar Cocción Automáticamente

- Si sacas las cestas, la freidora detendrá la cocción automáticamente. La pantalla se apagará temporalmente como una característica de seguridad.
- Cuando devuelvas las cestas, la freidora reanudará automáticamente la cocción en función de la configuración anterior.

Apagado Automático

- Si la freidora de aire no tiene programas de cocción activos, después de 3 minutos de inactividad, la freidora de aire se apagará.

Protección de Recalentamiento

- Si la freidora se sobrecalienta, se apagará automáticamente como medida de seguridad.
- Deja que se enfríe antes de usarla nuevamente.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ES

NOTA:

- Limpia la freidora tras cada uso.
- Forrar la canasta exterior con papel aluminio puede facilitar la limpieza.

1. Desconecta la freidora de aire y deja que se enfríe completamente antes de limpiarla. Retira las cestas para que se enfríe más rápido.
2. Limpia la parte exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.
3. Las cestas se pueden lavar en el lavavajillas. También puede lavar las cestas con agua caliente y jabón y una esponja no abrasiva. Remoja si es necesario.

NOTA: Las cestas tienen una capa antiadherente. Evita utensilios de metal y materiales de limpieza abrasivos.

4. Para grasa muy pegada:
 - a. En un tazón pequeño, mezcle $\frac{1}{2}$ (118 mL) taza de bicarbonato de sodio y unas cucharadas de agua (1 tbsp = 15 mL) hasta formar una pasta unttable.
 - b. Use una esponja para extender la pasta en las cestas y frote. Antes de enjuagar, deje que las cestas se asienten durante 15 minutos.
 - c. Lave los cestos con agua y jabón antes de usarlos.

5. Limpia el interior de la freidora de aire con un paño o esponja no abrasiva ligeramente húmeda. **No** sumergir en agua. [Figura 6,1]
6. Limpia la bobina de calentamiento si es necesario para eliminar los restos de comida.
7. Seca antes de usar.

NOTA: Asegúrate de que la bobina de calentamiento esté seca antes de encender la freidora de aire.

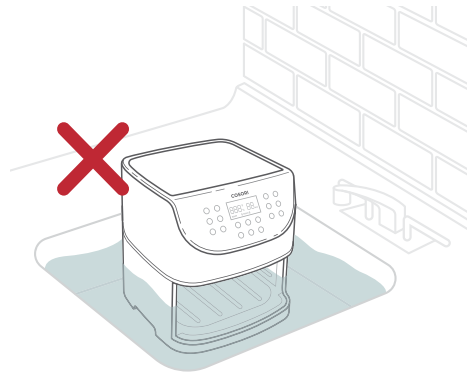


Figura 6,1

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

Problema	Posible Solución
La freidora de aire no enciende.	Asegúrate que está conectada.
	Inserta las cestas de forma segura en la freidora.
La comida no se cocina completamente.	Coloca pequeñas cantidades de ingredientes en la cesta interior. Si está sobrecargada, los ingredientes no quedarán bien cocinados.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan de forma uniforme.	Los ingredientes que están apilados deben agitarse durante la cocción (ver Agitar Comida , página 47).
Los alimentos no quedan crujientes después de freír con aire.	Rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite en los alimentos puede hacer que sean más crujientes (ver Guía de Cocción , página 48).
Las papas fritas no se fríen correctamente.	Ver Papas Fritas , página 48.
Las cestas no se deslizan de forma segura dentro de la freidora de agua.	Asegúrate de que la cesta no tenga demasiada comida.
	Asegúrese de que la cesta interna esté bien sujeta dentro de la cesta exterior.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	La freidora de aire puede producir algo de humo blanco cuando la usas por primera vez. Esto es normal.
	Asegúrate de que está limpia y no tiene exceso de grasa.
	Freír comidas con mucha grasa hará que se filtre aceite hacia afuera de la cesta. Este aceite producirá humo blanco y las cestas podrían calentarse más de lo usual. Esto es normal y no debería afectar la cocción. Maneja las cestas con cuidado.
Sale humo negro de la freidora de aire.	Desconecta la freidora de aire inmediatamente. La comida se está quemando. Espera que se disipe el humo antes de retirar las cestas.
La pantalla muestra el Código de Error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Contacta al Atención al Cliente (página 53).
La pantalla muestra el Código de Error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Contacta al Atención al Cliente (página 53).

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

ES

Nombre de Producto	Freidora de Aire Premium 5.8 Cuartos
Modelo No.	CP158-AF
Período de Garantía Predeterminado	1 año
<i>Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.</i>	
Fecha de Compra	
Número de Pedido	

TÉRMINOS Y POLÍTICA

Cosori garantiza que todos los productos son de la mejor calidad en materiales, mano de obra y servicio, a partir de la fecha de compra hasta el final del período de garantía.

Cosori reemplazará cualquier producto que se encuentre defectuoso debido a defectos del fabricante según la elegibilidad. Los reembolsos están disponibles dentro de los primeros 30 días de la compra. Los reembolsos solo están disponibles para el comprador original del producto. Esta garantía se extiende solo a uso personal y no se extiende a ningún producto que se haya utilizado con fines comerciales, de alquiler o de cualquier otro uso para el que el producto no esté destinado. No hay más garantías que las garantías expresamente establecidas con cada producto.

Esta garantía no es transferible. Cosori no es responsable en modo alguno de los daños, pérdidas o inconvenientes causados por fallas del equipo o por negligencia, abuso o uso por parte del usuario que no cumplan con el manual del usuario o cualquier seguridad adicional, uso o advertencias incluidas en el empaque y el manual del producto.

Esta garantía no se aplica a lo siguiente:

- Daño debido a abuso, accidente, alteración, mal uso, manipulación o vandalismo.
- Mantenimiento incorrecto o inadecuado.
- Daño a cambio de tránsito.
- Uso no supervisado por niños menores de 18 años.

Cosori y sus subsidiarias no asumen ninguna responsabilidad por daños causados por el uso del producto que no sea para su uso previsto o según se indica en el manual del usuario. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes, por lo que es posible que la renuncia anterior no se aplique en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que pueden variar de estado a estado.

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS, INCLUIDA LA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD, ESTÁN LIMITADAS AL PERÍODO DE LA GARANTÍA LIMITADA.

Garantía Adicional de 1 año

Puede extender su garantía de 1 año por un año adicional. Inicie sesión en www.cosori.com/warranty e ingrese su número de pedido (por ejemplo, de Amazon o Houzz) dentro de los primeros 14 días de su compra para registrar su nuevo producto para la garantía extendida.

Si no puede proporcionar el número de pedido de su producto, escriba una breve nota en el campo de número de pedido junto con la fecha en que recibió su producto.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA (CONT.)

ES

Productos Defectuosos y Devoluciones

En caso de que su producto resulte defectuoso dentro del período de garantía especificado, póngase en contacto con Atención al Cliente a través de **support@cosori.com** con su número de pedido. **NO** se deshaga de su producto antes de ponerse en contacto con nosotros. Una vez que nuestro Equipo de Atención al Cliente haya aprobado su solicitud, devuelva la unidad con una copia de la factura y su número de pedido.

ATENCIÓN AL CLIENTE

¡Estamos aquí para ayudar!

Si tiene algún problema o tiene alguna pregunta con respecto a su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro útil equipo de Atención al Cliente. ¡Su satisfacción es nuestra meta!

Atención al Cliente

Arovast Corporation

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

Email: support@cosori.com

Llamada Gratuita: (888) 402-1684

Horas de Atención

Lunes - Viernes

9:00 am - 5:00 pm PT

* Tenga a mano su número de confirmación de pedido antes de contactar a Atención al Cliente.

MUÉSTRANOS LO QUE ESTÁ HACIENDO

Esperamos que esto haya sido útil para usted. No podemos esperar para ver sus hermosos resultados, ¡y creemos que querrá compartir disparos glam! Otros que ya están en la comunidad esperan sus cargas; simplemente seleccione la plataforma que prefiera a continuación. Ajustar, participar en tema y etiquetar. ¡Chef Cosori!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

¿Pensando qué cocinar? Muchas ideas de recetas están disponibles, tanto de nosotros como de la comunidad Cosori.

MÁS PRODUCTOS DE COSORI

Por último, si está contento con esta olla a presión, la línea no se detiene aquí. Visite www.cosori.com para ver una línea de todos nuestros utensilios de cocina hermosos y cuidadosamente diseñados. ¡También podrían estar en la cocina de su casa!



COSORI

Questions or Concerns?

Mon - Fri 9:00 AM - 5:00 PM PT

support@cosori.com | (888) 402-1684